

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Андрій Німець

аспірант спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Марія Паска

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Наталія Петришин

канд. тех. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

«ВУГЛЯНЧА» – АВТЕНТИЧНА СТРАВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БОЙКІВСЬКА ГОСТИНА»: ВПРОВАДЖЕННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ

У часі, підвищеної конкуренції у сфері ресторанного бізнесу в Україні та гонитвою за тенденціями приготування страв «закордону». На другий план відходить традиційна українська кухня, яка багата своїми різнобарвними рецептами та стравами з локальних продуктів. Використовуючи інноваційних підходи, пошук адаптації технологічних процесів національних страв, що дає можливість збереженню автентичності. Важливим моментом у автентичності страв є технологія приготування. Максимально приближеним технологічний процес, економічна складова, інноваційний підхід дають можливість популяризувати та створювати нові смаки автентичних страв.

При написанні наукових тез на основі досліджень автентичної кухні було проведено дегустації та впроваджено у меню автентичні страви зі збереженням рецептів та технології приготування здорової та смачної карпатської кухні з локальними продуктами у ресторані «Бойківська гостина»

Мета роботи: впровадити та популяризувати нові автентичні страви у ресторані «Бойківська гостина» на прикладі – «вуглянчі».

Під час проведення наукового дослідження використовувалися наступні методи: систематизація наукової літератури і теоретичний

аналіз з метою визначення стану і теоретичного обґрунтування перспектив розвитку автентичної кухні та розширення асортименту страв, також були використані методи порівняння, інформативно-аналітичні методи, узагальнення та інші.

У роботі досліджувались параметри технології приготування автентичних страв у ресторані «Бойківська гостина». В процесі роботи з автентичними стравами у експедиціях дослідилось багато страв, які потребували додаткових процесів не тільки практичного втілення, а наукового обґрунтування. Проведено роботу над наповненням та опрацювалась автентичної страва «Вуглянча», синоніми «воглянка», «вуглянча», «воглянка». яка побутує, вже більша ста років, у селі Мшанець (Старосамбірщина), тепер Самбірський район. Про неї ми дізнались у експедиції у 2021 році. «Вуглянча» це бездріжевий хліб, який печеться на «бляті» або пічці. Такий «бойківський хліб» зустрічався нам також у експедиціях у місто Сколе, де його називають палення або ощипок. Варто розповісти про «бойківський хліб» - ощипок, назва, яка зустрічається найчастіше. Правдоподібно, що назва «ощипок» походить від того, що його щипалось руками. Також відомо, що «ощипок» на Сколівщині та Турківщині знаний, як палиння, а у селі Мшанець (Старосамбірська Бойківщина) зустрічаємо назву «вуглянча». Відповідно це прісний корж з вівсяного борошна - щоденний хліб бойків. До речі, прісний хліб належить до прадавніх видів печива всіх народів, він був відомий жителям на теренах Європи ще в період неоліту і бронзи. Вівсяне борошно замішують на воді, молоці або кисляку додають на кінчику ножа соди, солі, за можливості - яйце. З тіста формують круглі палянички, завтовшки 1-1,5 см. Випікають з обох боків. В сучасних умовах замість вівсяного борошна частіше дають пшеничне.

Також, нами була проведена дегустація за всіма стандартами і пропрацьовані інгредієнти.

Страва внесена у меню ресторану «Бойківська гостина» і вже користується популярністю в окремих відвідувачів. Дана автентична страва є альтернативою популярних закордонних «традиційних страв», а конкретно бургеру. Вважаємо за своєю місією створити конкуренцію закордонному продукту нашим національними традиційними українськими стравами, якими харчувалися наші предки і передали нам

у спадок. За який також воюють, відаючи життя, наші сили оборони та воїни ЗСУ.

Отже, нами впроваджено у меню ресторану «Бойківська гостина» та популяризовано нові автентичні страви на прикладі – «вуглянчі».

Ключові слова: автентична кухня, технологія, популяризація, «вуглянча».

Список використаних джерел:

1. Інноваційні засади сталого розвитку етно-гастрономічного туризму в регіоні. Менеджер / Голод А. П., Гончаренко М. Ф., Никига О. В., Євдощенко О. В. // Вісник Донецького державного університету управління. Серія: Економіка. – 2020. – № 4(89). – С. 40–47.

2. Паска М. Регіональні страви Львівщини – основа Галицької кухні / Паска Марія, Свищ Лілія, Фик Богдан // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 58. – С. 1–5. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-16>

3. Німець А. Популяризація страв етнічної кухні (на прикладі ресторану «Бойківська гостина») / Андрій Німець, Наталія Петришин, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 р., м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 215–217.