

МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ

ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

УДК: 658.5:637.5:664.8:005.6

Андрій Німець
аспірант 2 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Марія Паска
д.вет.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Наталія Петришин
к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

ТРАНСФОРМАЦІЯ ТРАДИЦІЙНОЇ БОЙКІВСЬКОЇ КУХНІ У СУЧАСНОМУ ГАСТРОНОМІЧНОМУ ПРОСТОРІ: СТРІТ - ФУД ЯК ФОРМА ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ ЛОКАЛЬНОЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ

Бойківська кухня є важливою складовою культурної спадщини Українських Карпат та відображає особливості природного середовища, господарської діяльності й побутової культури бойків. Традиційна система харчування формувалася в умовах гірського середовища та базувалася на використанні локальних продуктів, зокрема картоплі, зернових культур, молочних продуктів і лісових дарів. Простота рецептури, поживність та адаптованість до природних умов стали характерними рисами бойківської кухні [1,2].

Методи дослідження: описовий метод (характеристика страв); етнографічний підхід (контекст побутування страв); порівняльний аналіз (традиційні vs сучасні інтерпретації); емпіричний метод (дегустаційні практики)

Результат. У сучасному гастрономічному просторі традиційна кухня дедалі частіше виходить за межі виключно етнографічного явища та стає елементом культурного брендингу й гастрономічного туризму [3]. Однією з актуальних форм популяризації локальної кулінарної спадщини є стріт-фуд, який дозволяє адаптувати традиційні страви до сучасного формату споживання, зберігаючи при цьому їхню автентичну основу. У цьому контексті показовими є процеси

трансформації таких бойківських страв, як «лиґанець» та «вуглянча». Чому саме об'єктом дослідження були взяті ці страви? Тому, що у ході експедицій та дослідження цих традиційних страв, виявилось, що вони унікальні не тільки тим, що побутують достатньо довго регіонально, так ще й тим, що територіально вони готувались не на всій території Бойківщини. Страва «вуглянча», тепер репрезентує сучасну інтерпретацію бойківської кухні. У цьому випадку традиційна рецептура поєднується із сучасними гастрономічними підходами, візуальною подачею та концепцією локального гастрономічного бренду. «Вуглянча» виступає не лише гастрономічним продуктом, але й елементом трансформації локальної культурної ідентичності у сучасному суспільстві. Як результат, вже існує заклад з такою назвою, де страва «вуглянча» продовжує своє побутування у сучасному форматі. Так само, як у випадку зі стравою «вуглячна», продовжують свою історію бойківська страва лиганці або «лиґанець» (уже в сучасному форматі) - традиційна страва з картопляного тіста з домашнім сиром або м'ясним фаршем з грибами), - у сучасних гастрономічних практиках набуває нової форми подачі, адаптованої до швидкого споживання. Змінюється не лише спосіб подачі страви, але й її функціонування у гастрономічному просторі: із домашньої страви лиґанець трансформується у сучасний гастрономічний продукт, орієнтований на широку аудиторію. Трансформація традиційних страв у формат стріт-фуду супроводжується зміною способів подачі, швидкості приготування та цільової аудиторії, однак при цьому зберігаються ключові елементи автентичної рецептури та локальної гастрономічної традиції. У такому контексті стріт-фуд виступає не як спрощення традиційної кухні, а як один із механізмів її актуалізації та популяризації.

Висновок. Таким чином, сучасний гастрономічний простір створює нові можливості для функціонування локальної кулінарної спадщини. Адаптація бойківських страв до формату стріт-фуду сприяє популяризації регіональної гастрономічної культури, формуванню гастрономічного бренду Бойківщини та розвитку гастрономічного туризму.

Ключові слова: автентичні страви, ресторан, туризм, гостинність

Список використаних джерел

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

2. Паска М., Боратинський О. (2024) Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною *Економіка та суспільство,* 69. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159

3. Німець А. Етнічна гостинність Львівщини: традиції та інновації на прикладі ресторану «Бойківська гостина» / Німець А., М. З. Паска, Н. З. Петришин // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді : тези доп. II Міжнар. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих вчених (7 лист.). – Харків, 2024. – С. 68.