МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

МОЛОДА СПОРТИВНА НАУКА УКРАЇНИ

Збірник тез доповідей

За загальною редакцією Євгена ПРИСТУПИ

Заснований 1996 року

Випуск 28

ЛЬВІВ
ЛДУФК ім. Івана Боберського
2024

ISSN 1996-1448
YOUNG SPORT SCIENCE OF UKRAINE. 2024. V. 4. P. 124-125.
МОЛОДА СПОРТИВНА НАУКА УКРАЇНИ. 2024. Т. 4. С. 124-125.

УДК 641.5:640.43

РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ АВТЕНТИЧНИХ СТРАВ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БОЙКІВСЬКА ГОСТИНА»

Андрій НІМЕЦЬ, Марія ПАСКА, Наталія ПЕТРИШИН

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів, Україна

Вступ. Підвищена конкуренція у сфері ресторанного бізнесу в Україні вимагає від фахівців пошуку нових способів керування попитом, розроблення інноваційних підходів до створення нових продуктів харчування й технологій та розширення асортименту національних страв. Вивчення виникнення й технології приготування страви уможливлює використання сучасних інгредієнтів, щоб створення нові смаки відомих страв. Актуальним на сьогодні є дослідження й розроблення нових технологій у приготуванні національних страв, зокрема відродження автентики.

Під час написання наукових тез на основі проведених досліджень й аналізу формування автентичної кухні виокремлено основні напрями розроблення новітніх технологій здорової та смачної карпатської кухні з екологічно чистих продуктів у ресторані «Бойківська гостина».

Мета — відновити, розробити й упровадити нові технології приготування автентичних страв у ресторані «Бойківська гостина».

Методи. Під час проведення наукового дослідження використано такі методи: систематизацію наукової літератури і теоретичний аналіз для визначення стану й теоретичного обґрунтування перспектив розвитку автентичної кухні та розширення асортименту страв, методи порівняння, інформативно-аналітичні методи, узагальнення та інші.

Результати. У роботі досліджувались параметри технології приготування автентичних страв у ресторані «Бойківська гостина»:

- верховинська «Дзяма» (або ще «Гола-боса зупа»). Зупа зі свинних ребер із картоплею та морквою;
- підбиваний борщ із Боберки. Борщ, який готують на кислому розсолі (з квашених огірків), він питний (тільки буряк дають) і підбитий сметаною;
- грибна юшка. Правдива юшка з білих грибів;
- токан. Це кукурудзяна крупа, зварена на воді та вершках;
- лиганці — картопляне тісто з начинкою (домашній сир, гриби з м'ясом), страва походить зі Сколівщини;
- терчаники (деруни). Ця страва з тертої бульби, і так її називали бойки з Турківського району;
- терчані пироги. Терта картопля з вареною у формі пирога з начинкою — домашнім сиром;
- книші. Ця страва Турківської Бойківщини. Це бездріжжеве тісто з начинкою картоплі й квашеної капусти або м'ясний фарш;
- ощипок. Бездріжовий хліб, який щипають руками;
- будз. Це традиційний сир, який може бути овечий або коров'ячий.

Також передбачено особливості подавання кожної із названих страв.

Отже, визначено й обґрунтовано потребу розроблення такої технології як інновації для забезпечення ефективної діяльності ресторанного бізнесу.

Висновок. Відновлено, розроблено й упроваджено нові технології приготування автентичних страв у ресторані «Бойківська гостина».

© Німець А., Паска М., Петришин Н., 2024

Ключові слова: автентична кухня, технологія, популяризація.

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. DOI: https://doi.org/10.32782/2524–0072/2023–58–16