Оксана Никига
викладачка кафедри туризму
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського,
м. Львів

ГАЛИЦЬКА КУХНЯ ЯК ПЕРЕДУМОВА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Львівська область є одним із найбільш відвідуваних туристами регіонів України, який приваблює гостей не тільки архітектурою, давньою історією, а й знаменитою кухнею. Гастрономічні тури територією регіону користуються величезною популярністю, а у програми екскурсій часто включено відвідування найбільш відомих кав'ярень, кнайп та інших закладів ресторанного господарства.

На туристичну привабливість Львівщини значний вплив має галицька кухня, яка сформувалася на основі взаємодії культурних традицій представників різних народностей, що мешкали в Галичині (поляки, євреї, австрійці, вірмени, італійці та ін.). З польської гастрокультури до галицької кухні потрапили такі страви як журек, бігос, флячки, книдлі, різноманітні ковбаски, тушковані реберця і капуста тощо. Єврейська кухня представлена такими стравами як фаршмак, хумус, фарширована риба, фалафель. Австрійський період також залишив свою сторінку в гастрономічній історії Львівщини. Досі в регіоні є популярними страви австрійської кухні – шніцелі, картопляно-м'ясні запіканки, штрудлі, відомий торт "Захер". Також в регіоні, зокрема у Львові, колись проживали італійці, від яких залишилися в меню помідорові зупи, лазанки, марципани. Слід відзначити, що галицька кухня попри свою оригінальність опирається на місцеві продукти та традиції.

Здавна основою харчування у галицькій кухні були різні крупи (ячмінна, пшенична, гречана, кукурудзяна, вівсяна, згодом рисова). Сьогодні традиційними стравами галичан є

борщ з вушками, галицький борщ (за рецептом Ольги Франко), капусняк, засипана капуста, пироги, лазанки, голубці, тушкована капуста, грибна мачанка, м'ясні страви різних форм приготування, фаршированa риба, цвіклі, андрути, сирник, штрудель, пампухи тощо. Традиційними напоями галичан є узвар і кава, серед алкогольних – наливки, настоянки, медовуха.

Для розвитку гастрономічного туризму в регіоні важливу роль відіграють концептуальні ресторани з галицькою кухнею. У 2011 році у м. Львові було засновано спільноту Kumpel' Group, метою якої було розвивати регіональну гастрономічну та пивну культуру у Львові, відновлювати та створювати нові страви, приготовані з натуральних, екологічних продуктів, які вирощені або вироблені локальними фермерськими господарствами.

Спільнота Kumpel' Group включає чотири концептуальні ресторани з напрямом галицької кухні, перша у Львові винотека «Cafe1», дві пивоварні, екскурсійне агенство «Кумпель-тур» та крамниці з кумпельовим пивом, авторськими сувенірами, зокрема, гастрономічними сувенірами, фірмовими наливками та продуктами з фермерських локальних господарств.

Одним із перших закладів Kumpel' Group з автентичною галицькою кухнею у Львові є ресторан-пивоварня «Кумпель», який відкрився у 2008 р. У меню представлені фірмові страви, серед яких галицький борщок, м'ясна дефіляда, метрова ковбаса, тушкована капуста на меду, картопля печена в салі, різні ковбаски власного виробництва, які готуються з натуральних продуктів місцевого походження. Особливістю закладу є власна міні-пивоварня. Також в меню ресторану є страви і напої австрійської, польської та угорської кухні.

Іншими відомими ресторанами Kumpel' Group, як серед львів'ян, так і серед гостей міста, які спеціалізуються на галицькій кухні у Львові є «Ресторація Бачевських» – ресторан зі стравами нової галицької кухні з авторським

поданням страв; пивна ресторація «Кумпель» – компанійський заклад з найбільшим асортиментом пива власного виробництва; винотека «Cafe1» – перша у Львові винотека з найбільшим вибором рожевого вина, різноманітним асортиментом вин з усього світу та європейською кухнею.

Проаналізувавши сучасну структуру ресторанного господарства регіону, можна зробити висновок, що у Львівській області досить мала кількість ресторанів саме з галицькою кухнею, порівняно з, наприклад, закладами італійської, азіатської, грузинської кухні.

На наш погляд, для збереження гастрономічної культури регіону слід розширювати мережу саме ресторанів галицької кухні, що дасть змогу більш ефективно залучати туристів [1]. Необхідно популяризувати галицьку кухню, особливо серед місцевих жителів, наприклад, шляхом проведення тематичних вечорів у ресторанах, майстер-класів серед кухарів; організовувати проекти, пов'язані з популяризацією галицької кухні. Адже існує тенденція, що ресторани галицької кухні приймають переважно туристів. Варто брати приклад з сусідніх держав, наприклад, Польщі, де практично усі ресторани саме локальної кухні користуються великим попитом не тільки серед туристів, а й серед місцевих жителів.

Отже, різноманітний етнічний склад населення Львівської області, багаті культурні традиції, історичне минуле регіону, велика кількість привабливих історико-архітектурних, природних туристичних об’єктів, а також галицька кухня як основа гастрокультури регіону є важливими передумовами для розвитку альтернативних видів туризму, зокрема гастрономічного.

Література:

1. Никига О.В., Голод А.П. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму у Львівській області. *Інноваційні тенденції розвитку туризму в Україні та світі.* Львів, 2021. С. 190-192.