

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Карпатський національний природний парк

Львівський торговельно-економічний університет

Міжнародний гуманітарний університет



ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС І КУРОРТНА СПРАВА УКРАЇНИ

МАТЕРІАЛИ

**Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції,
присвяченої 15-літтю кафедри готельно-ресторанної та курортної справи**

Івано-Франківськ, 2022

УДК 338.488.2:640.4+711.455 (477)
ББК 74.04 (4 Укр)
Р-36

Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України» (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.) / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника / гол. редкол. – проф. Володимир Клапчук. Івано-Франківськ, 2022. 458 с.

**Рекомендовано до друку Вченою радою
Прикарпатського національного університету
імені Василя Стефаника
(протокол № 09 від 01.11.2022 р.)**

Редакційна колегія:

Володимир КЛАПЧУК, д.і.н., проф. (голова редколегії);
Ірина МЕНДЕЛА, к.е.н., доц. (відп. секретар)

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Вікторія СТИНСЬКА – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри педагогіки та освітнього менеджменту імені Богдана Ступарика, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника;

Петро СУХИЙ – доктор географічних наук, професор, професор кафедри геодезії, картографії та управління територіями, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

УДК 338.488.2:640.4+711.455 (477)
ББК 74.04 (4 Укр)

© Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2022
© Карпатський національний природний парк, 2022
© Львівський торговельно-економічний університет, 2022
© Міжнародний гуманітарний університет, 2022

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРІВ ПО УКРАЇНІ У ПЕРІОД ПАНДЕМІЧНОЇ КРИЗИ ТА В УМОВАХ ВІЙНИ

Оксана Мальована

старший викладач,

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ

Знайомство з цікавими стравами під час подорожей давно стало традиційною складовою турів, і навіть в період пандемії, коли кордони закриті, і в умовах війни попит відновився майже на половину.

Україна - одна з найпривабливіших країн у світі для гастротуристів. У нас є все, що може їх зацікавити - сироварні, виноробні, багата історія та неймовірні пам'ятки архітектури. Більше того, кухня кожного регіону неповторна і має свій індивідуальний смак.

У період пандемічної кризи та в умовах війни невеличким господарствам, що виробляють крафтову продукцію, виживати важко, бо як такого в'їзного туризму сьогодні в Україні практично немає.

Однак українці, які наразі дозволяють собі короткі подорожі країною, що допомагають їм трохи відволіктися від важкості сьогодення, можуть подорожувати у рамках країни.

Ще років десять тому для організації подорожі достатньо було написати перелік архітектурних чи природніх об'єктів. Зараз цього вже замало. В останні роки кількість сироварень, винарень, броварень, ресторанів, ферм та інших локацій, які спеціалізуються на прийомі туристів, збільшилася в рази, відповідно для туристичних фірм та туристів є вже з чого вибирати.

В останні роки дегустації були складовою екскурсійних турів. На сьогоднішній час гастротури, на відміну від екскурсійних поїздок, ще тільки починають відновлюватися. Це зрозуміло, бо не всі господарства змогли з певних причин відновитися через пандемію чи військовий стан.

Туристи пізнають країну та її регіони не лише знайомлячись із цікавими пам'ятками мистецтва й архітектури, унікальними ландшафтами та природними особливостями. Для багатьох це ще й гастрономічний аспект, адже у традиційних стравах криється не лише історія, а й сучасні тенденції розвитку країни чи регіону.

Карпатський регіон цього року став своєрідним осередком туризму в Україні. Саме тут продовжують працювати туристичні локації в період пандемії та війни [2].

Народна кухня Карпат багата на стародавні і сучасні, та дуже корисні, оригінальні страви, різні кулінарні, м'ясні, та кондитерські вироби. Вона пройшла довгий шлях свого формування і тісно пов'язана з національними кухнями багатьох народів Європи та України. На її формування мали вплив декілька важливих факторів, зокрема, географічне положення карпатського краю, національний склад населення та природно-кліматичні умови Карпат [1, с.3,4].

Основним та корінним населенням Карпатського регіону є українці, але значну частину займає населення угорської національності у Закарпатті, також румуни, словаки, поляки, австрійці, німці, словаки. Цей фактор має помітний вплив на карпатську кулінарію. Постійне міжнаціональне спілкування, в багатьох випадках і родинні стосунки, сприяли тому, що народні традиції й особливості харчування окремих національностей з'єдналися і стали загальними для всього населення Карпат. Наприклад, такі страви і закуски окремих національностей, як поливки (бульйони), супи, страви з квасолі та грибів, галушки, страпачки, кремзлики, гомбовці, кнедлі, лєчо, пироги, гуляш, попрікаш, кулєша, мамалига, човлєнт, гурка, ковбаса домашня, сало копчене та багато інших готують у кожній сім'ї.

Тож подорожуючи по малому Карпатському колу, можна відвідати багато господарств, що виробляють прекрасне вино та сири. На Закарпатті є прекрасна «Дорога вина та смаку», що об'єднала близько 20 виробників вина та сиру. Всі вони наразі працюють. Тому мандрівники, які перебувають у західній частині країни, можуть свій відпочинок на природі поєднати зі знайомством з гастрономічними особливостями цього регіону.

Окрім вина та сиру у кулінарному турі по Закарпаттю можна відвідати дегустацію мінеральних вод, приєднатись до майстер-класу із приготування угорських національних страв, а також відвідати замки, храми та панорамні місця Карпат [2].

Для того, щоб відчуту Карпати на смак, варто відвідати і Бойківщину, Гуцульщину та Лемківщину. До екскурсійних турів включаються найпопулярніші зелені садиби та приватні господарства, які вже здобули любов та повагу.

Активно просувають свої страви бойки. В зв'язку з тим, що яворівський пиріг внесли до списку нематеріальної спадщини України, то думаю, це також вплине на збільшення туристичних потоків у ці краї.

Традиційні бойківські страви — ситні, смачні і прості, а особливо каша з пенцаку, млинці з колястри, капуста з кмином, біб з овочами, квасоля по-карпатськи, стиранка...Із картоплі бойки готують терті (варені) пироги начинені сиром, терті, смажені пляцки (деруни), тарчаники з начинкою (грибною, м'ясною, сирною), терті галушки з молоком...У традиційній бойківській кухні гриби входять до складу мачанок, голубців, юшок, пирогів і вушок, їх використовують, як начинки, а також солять і маринують. Бойки вміють готувати страви з м'яса, а особливо в пошані будженина (м'ясо і сало вуджене).

Не буде бойко ситий, як не скуштує тушкованої лободи. Для сучасної людини це звучить трохи дивно. Для давніх бойків ця страва була на щодень. Червоний підбиваний борщ з гичкою та листочками довершує всі забаганки бойків [3].

Нема нічого смачнішого в зимовий період, як пражений горох. Щоб спражити горох його необхідно намочити у воді на 4-5 годин, потім відцідити і на сухій пателні підсмажити з невеликою кількістю солі.

Бойки дуже працьовиті люди, але вміють і відпочивати. Крім того, що гарно співають та веселяться, то ще готують стародавні наливки з черемхи, вина з шипшини та ожини, слив'янку, вишнівку, лікер з кмину, медовуху.

Якщо бойки з радістю діляться своїми рецептами, то про гуцулів, а вони живуть у горах, цього сказати не можна. Гуцулки-господині нагодують неймовірною смакотою, але «фірмових» секретів таки не відкриють. Справжню екзотику варто шукати не лише у колибах і садибах, але й на полонинах, де відпочинок став неймовірно популярним. Лише на Верховинщині працює 18 полонин, де випасають до 2 тисяч корів, майже тисячу овець і сотні коней. Туристи, які полюбляють бринзу, вурду, копчені сири не втрачають можливості, аби піднятися на полонину і на власні очі побачити виробництво.

Автентичну гуцульську кухню можна спробувати не всюди. Посмакувати справжнім баношем зі шкварками, бринзою і грибами найкраще на Івано-Франківщині (Верховина, південь Надвірнянщини та Косівщини), Буковині (Путильський район та південь Вижницького

краю) та на Закарпатті (Рахівський район). Це і є терени тої частини Гуцульщини, що знаходиться в Україні.

Гуцульська кухня вирізняється простотою страв і водночас їх оригінальністю. Найуживаніші продукти: кукурудзяне борошно й крупа, картопля, квасоля, гриби і, звичайно ж, бринза (бриндза), або «бриндзя». Це особливий сорт сиру з овечого молока, який готують на полонинах. Бануш (банош) готують із вершків та кукурудзяного борошна. Подають зі шкварками, бринзою, грибами. Грибна юшка — сухі білі гриби відварюють у курячому бульйоні зі спеціями, домашньою локшиною і зеленню. Гуцульський борщ — готують з квашеного буряка та копченої буженини. Росівниця — відвар з буженини та січеної квашеної капусти підбивають кукурудзяною крупою. Кулеша — кукурудзяна каша, зварена на воді, яку подають з бринзою або топленими шкварками. Голубці — часто готують з квашеної капусти; начинка з картоплі або кукурудзяної крупи, іноді до неї додають м'ясо або шкварки. Книші — булочки, начинені вареною картоплею або бринзою. Пироги — вареники з начинкою, для приготування якої використовують чорниці (афіни), сир, капусту тощо.

Також на Гуцульщині можна посмакувати білим грибами в сметані, маринованим білими грибами, засоленими гурзлями. До гуцульської кухні також належать: гусянка (кисломолочний продукт), вурда (різновид овечого сиру), шупеня (страва з квасолі).

Їжа у лемків була скромною, переважно складалася з рослинних продуктів харчування. Мучних виробів, картоплі, капусти, квасолі, різних каш та круп. Завітавши на Лемківщину туристи можуть посмакувати підливою з сушених грибів, грибами свіжими на сметані. Популярні такі страви з борошна, як *киселиця, яку готують з вівсяного борошна, геркулесу чи вівсяної крупи, галушки – пальчики*. Із м'ясних страв туристам запропонують мачанку із потрохів птиці. На Лемківщині із молочних страв можна спробувати стеранку, мастиво, панцаки [4].

Окремої уваги заслуговує гастрономія у Львові, про яку можна говорити годинами - там кожен другий ресторан має власні «родзинки», в останні роки місто в плані розвитку гастропрпозицій та за сервісом вийшло на світовий рівень.

Перебуваючи західній частині країни варто заїхати на Рівненщину та скуштувати гастрономічну візитівку цього регіону - м'ясний делікатес «мацик».

Також в останні роки активніше в плані гастрономії почало позиціонувати себе Поділля - особливе зацікавлення серед туристів зінківською ковбасою, туди вже є багато турів.

Також серед гастрономічних «родзинок», якими вирізняється регіон, є вінницьке сало, вінницький хрін, картопля по-уланівськи, кров'янка, помідори з часником, смажені у яйці баклажани, бринза, м'ятно-огірково-сметанний соус й інші страви.

Перебуваючи у гастротурі по Буковині, варто спробувати візитівку місцевої кухні; м'ясо, крученики, картоплю по-буковинськи, запечену з салом, цибулею та зеленню, фаршировану рибу, перець, грибочки, яблука «в хустинках» зі слоюного тіста і, звичайно, банош [5].

Отже, Україна – різноманітна і в кожному із її регіонів – своя, неймовірно смачна, самобутня кухня. Приготування їжі спрямоване, насамперед, на забезпечення працездатності та здоров'я людини. Вона базується в основному на продуктах і сировині, що вирощується або виробляється на місці і тому в окремих регіонах України має свої особливості.

Попит на мандрівки з дегустаціями був відколи людина почала подорожувати, і буде завжди - такі подорожі користуються попитом і під час пандемії, і під час війни. Адже, коли кудись їдеш, то крім того, що хочеш щось побачити, одночасно хочеться спробувати, а що ж їдять люди в тих краях [2].

Гастрономічний туризм має до того ж важливу економічну складову, бо допомагає вижити маленьким крафтовим виробництвам у такий не простий час!

Список використаних джерел

1. Усата О.В. Українська кухня. Технології приготування давніх традиційних страв: Вид. 2-ге, переробл. та допов. Львів: Оріяна-нова, 1998, 558 с.
2. Крафтові продукти та вино. Куди можна поїхати в гастротури по Україні. [TRAVEL РБК-Україна](https://www.rbc.ua/ukr/travel/kraftovye-produkty-vino-kuda-ukraine-mozhno-1658503922.html) : веб-сайт. URL: <https://www.rbc.ua/ukr/travel/kraftovye-produkty-vino-kuda-ukraine-mozhno-1658503922.html> (дата звернення: 30.10.2022).
3. Гастрономічний туризм: кухня Прикарпаття у порівнянні з іншими регіонами (інфографіка). [versii.if.ua](https://www.versii.if.ua) : веб-сайт. URL:

<https://versii.if.ua/novunu/gastronomichniy-turizm-kuhnya-prikarpattya-u-porivnyanni-z-inshimi-regionami-infografika/> (дата звернення: 28.10.2022).

4. Національна кухня Карпат, страви, історія, сучасність. Рубрика «Кухня Карпат» : веб-сайт. URL: <http://karpaty-ua.org.ua/nacionalna-kuhnya-karpat-stravy-istoriya-suchasnist.html/> (дата звернення: 28.10.2022).
5. Гастрономічний гайд Україною. 34travel : веб-сайт. URL: <https://34travel.me/gotoukraine/post/gastro-ukraine-ua> (дата звернення: 28.10.2022).