

*ВІСНИК СТУДЕНТСЬКОГО
НАУКОВОГО ТОВАРИСТВА
«ВАПРА»*

ВІННИЦЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
ІНСТИТУТУ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Випуск 86

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

*«Актуальні проблеми ефективного соціально-
економічного розвитку України: пошук молодих»*

23 квітня 2020 року

Вінниця 2020

Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Вип.86. С.248

У Віснику розглядаються стратегічні аспекти розвитку вітчизняних підприємств в умовах євроінтеграції та глобалізації; сучасні моделі, стратегії, технології менеджменту. Значна увага приділяється стратегічним напрямкам розвитку бухгалтерського обліку, аналізу та аудиту в контексті динамічних євроінтеграційних процесів; фінансовим механізмам забезпечення соціально-економічного розвитку країни; моделюванню та проектуванню процесів управління в соціально-економічних системах; маркетинговим технологіям в умовах інноваційного розвитку бізнесу. Висвітлюються проблеми розвитку ринку послуг індустрії гостинності; якості та безпеки сучасного товарознавства; правові, історичні та соціально-психологічні тенденції державотворення в Україні. Досліджується роль молоді в соціально-економічному розвитку України та передумови професійної самореалізації в умовах ринкової економіки: мовний, соціальний та міжкультурний аспекти, проблеми та перспективи фізичної підготовки студентської молоді.

Розраховано на аспірантів, молодих вчених, здобувачів вищої освіти, що цікавляться проблемами соціально-економічного розвитку суспільства.

Редакційна колегія: Голова редакційної колегії – **Замкова Н.Л.**, д.філос.н., проф.
Відповідальний секретар – **Мартінова Л.Б.**, д.е.н., доц.

Члени редакційної колегії:

Власенко І.Г., д.мед.н., проф., **Бондар А.А.**, к.н.фіз.вих. і спорту, ст. викладач, **Гладь С.В.**, к.філол.н., доц., **Демченко О.П.**, к.е.н., доц., **Довгань Л.І.**, к.пед.н., доц., **Китайчук Т.Г.**, к.е.н., доц., **Ковтун Е.О.**, к.е.н., доц., **Майстер Л.А.**, к.е.н., доц., **Маршук Л.М.**, к.е.н., ст. викладач, **Маскевич О.Л.**, к.філос.н., ст. викладач, **Онищук Н.В.**, к.е.н., доц., **Осіпова Л.В.**, к.е.н., доц., **Павлюк Т.І.**, к.е.н., доц., **Семенюк І.Ю.**, к.е.н., ст. викладач, **Смагло О.В.**, к.е.н., доц., **Тернова А.С.**, к.т.н., доц., **Довгань Ю.В.**, ст. викладач, **Копняк К.В.**, ст. викладач, **Лук'янець А.В.**, ст. викладач, **Середницька Л.П.**, ст. викладач.

Друкується за ухвалою Вченої Ради Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Свідоцтво Вінницького обласного управління юстиції про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації № 662-20-р серія ВЦ від 14 грудня 2006 року.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

Запривода Дар'я Науковий керівник: Сюмка Ю.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ВИНА ГРУЗІЇ, МАРКИ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	58
Каргучева Діана, Шаповал Ангеліна Науковий керівник: Рябенка М.О., к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ФІНАНСОВІ РЕСУРСИ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ, ДЖЕРЕЛА ЇХ ФОРМУВАННЯ ТА НАПРЯМКИ ВИКОРИСТАННЯ.....	60
Катишева Владислава Науковий керівник: Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ОСОБЛИВОСТІ ПРОСУВАННЯ ТА ЗБУТУ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ	62
Катишева Владислава, Толкач Марина Науковий керівник: Лук'янець А.В., ст. викладач Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ EVENT-МЕНЕДЖМЕНТ В СИСТЕМІ МАРКЕТИНГОВИХ КОМУНІКАЦІЙ	64
Кіналь Вероніка Науковий керівник: Чорна Н.М., д.і.н., професор Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ НАРКОМАНІЯ ЯК ГЛОБАЛЬНА ПРОБЛЕМА ЛЮДСТВА.....	66
Коваленко Вікторія Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ЇСТІВНІ КВІТИ, ЯК МОДНИЙ ТРЕНД СУЧАСНОЇ КУЛІНАРІЇ.....	69
Ковальова Діана Науковий керівник: Антонюк К.Г., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ УМОВИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕКСКУРСІЙНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ.....	72
Ковальова Діана Науковий керівник: Антонюк К.Г., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	74
Козак Катерина Науковий керівник: Антонюк К.Г., асистент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	77
Колесник Дар'я Науковий керівник: Онищук Н.В., к.е.н., доцент Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ МАРКЕТИНГОВА ЦІНОВА ПОЛІТИКА ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ.	79

3. Наркоманія як глобальна проблема сучасності. URL: <https://procherk.info/news/6-info/78075-narkomanija-jak-globalna-problema-suchasnosti>
4. Скажемо наркотикам – ні! URL: <http://11pol.city.kharkov.ua>
5. Наркоманія – проблема сучасного суспільства. URL: <https://zp.gov.ua/uk/articles/item/5776/narkomaniya-problema-suchasnogo-suspilstva>
6. Наркоманія і здоров'я людини. URL: https://works.doklad.ru/view/JrL_Jr-2Zdo/all.html
7. Глобальні проблеми людства: наркоманія. URL: <http://pres.in.ua/globaleni-problemi-lyudstva-narkomaniya.html>
8. Ні – наркотикам і наркоманії. URL: <http://www.solor.gov.ua/info/0/8989>

Коваленко Вікторія
Науковий керівник: Пахомська О.В., асистент
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ЇСТІВНІ КВІТИ, ЯК МОДНИЙ ТРЕНД СУЧАСНОЇ КУЛІНАРІЇ

На сьогодні ресторанна індустрія є надзвичайно розвиненою. Їжа та напої створюють зв'язок між людьми, народами і поколіннями. Вони відображають культуру і відносини в суспільстві, пов'язують традиції і сучасність. Цікаві гастрономічні відкриття, нові фаворити і нові смаки ст

рав постійно приходять в кулінарну індустрію. Одним із таких гастрономічних відкриттів є їстівні квіти.

Мода на їстівні квіти, стає в Україні все більш популярною. Традиція використання кольорів в їжу відома і практикується у всьому світі. Квіти – це не тільки декоративний елемент, але також багата вітамінами і смачна добавка до звичних, традиційних страв[1]. Їх перевага – це не тільки красивий колір і зовнішній вигляд, але і цікавий аксесуар, який справляє враження.

Слід зазначити, що їстівні квіти почали використовувати в кулінарії тисячі років тому для прикраси, у різних десертах, у салатах, напоях. Останнім часом з'явився новий інтерес до вирощування їстівних рослин, у тому числі й квітів. Кулінарне використання квітів бере свій початок сотні років тому в Китаї, Греції й Римі. Багато культур використовують квіти в традиційній кухні – каша із квітів в італійській кухні й пелюстки троянди в кухні Індії. Додавання квітів у звичайні страви допомагає додати їм приємний колір, аромат і екзотичність. Деякі квіти є пряними, інші – трав'янистими, а треті – дуже ароматні.

У Європі вживали настурції, маргаритки та фіалки. Спочатку для прикрашання страв, потім як складові салатів і напоїв. Кулінари з Середнього Сходу експлуатують троянди вже сотні років. Ніжні пелюстки збираються зі сходом сонця, щоб не втратити дорогоцінний аромат. Ароматну рожеву воду використовують в екзотичних джемах, які подають між ковтками міцної кави або розводять холодною водою і отримують освіжаючий напій.

У країнах Азії пагони, листи й особливо суцвіття хризантеми вживають у їжу як смачний десерт. Вони мають специфічний запах і пікантний смак. Їх їдять сирими або відварюють, а квітками прикрашають різні страви. Китайці готують із квіток хризантеми смачні десерти[2].

В багатьох країнах світу з середини 80-х років ХХ століття з'явився новий інтерес до їстівних квітів. Почали виникати спеціалізовані ферми з вирощування їстівних квітів.

Результати досліджень свідчать, що корисні властивості їстівних квітів обумовлені вітамінами, мінералами та іншими біологічно активними речовинами, які входять до їх складу. «Квіткова кулінарія» особливо цінна для вегетаріанців, так як кожна рослина, включає велику кількість поживних організму речовин. Так, бутони і пелюстки троянд містять вітамін С, а квіти кульбаби багаті лікарською гіркотою. Регулярне вживання квіткових десертів допомагає зміцнити імунітет, налагодити травні процеси. Бутони і пелюстки їстівних квітів містять мінімум калорій, що дозволяє ласувати смачними стравами людям, які стежать за своїм здоров'ям[3].

Відзначимо, що у кулінарії їстівні квіти добре поєднуються з м'ясними та рибними стравами. Деякі квіти мають виражений пряний смак, що дозволяє використовувати їх замість приправ, інші ж більше підходять для приготування десертів. Існують їстівні квіти, які підходять для різних цілей і можуть вважатися універсальними. Такою рослиною, наприклад, є кульбаба. Квіти кульбаби прекрасно підходять для приготування вітамінного джему. Японська кухня володіє прекрасним рецептом страви з кульбаби під назвою «Нітуке». Ця страву являє собою обсмажені в олії коріння кульбаби. Квіти часто використовують в декоративних цілях, щоб прикрасити страву (найчастіше десерт) перед подачею на стіл. Також квіти можна використовувати для ароматизації цукру. Для цього достатньо покласти кілька пахучих бутонів в цукорницю. Пелюстки їстівних квітів відмінно підійдуть для приготування ароматного льоду, який можна буде додавати в різні напої[4].

Крім того, варто зазначити, що смачною стравою є зацукровані квіти. Цей десерт припадає до смаку навіть найвибагливішим гурманам. Квітами та пелюстками герані можна посипати різноманітні десерти, використовувати їх у різноманітних прохолоджувальних напоях та коктейлях, заморожувати у кубиках льоду, використовувати для ароматизації тушкованих та запечених яблук і груш. Зацукровані пелюстки герані також застосовують кондитери для прикрашання десертів, тортів та тістечок.

Багаті на каротин дрібні пелюсточки календули в багатьох країнах додають перед подачею на стіл до сирів, м'ясних та рибних страв, макаронних виробів та рису, відварної риби а також як наповнювач для сирного крему та вершкового масла.

Фіолетові квітки лаванди чудово виглядають у бокалі шампанського, додають пікантності і аромату сосни та кедру шоколадним десертам, тортам і тістечкам (капкейкам), шербетам та морозиву. Можна використовувати у різних м'ясних стравах та соусах.

Квітки бурачника додають у різноманітні лимонади, пунші, коктейлі на основі джину, у фруктові щербети, ними прикрашають торти, сирні запіканки і чізкейки. Блакитні зірочки заморожують у кубиках льоду.

Цілі квітки настурції дуже популярні не тільки на батьківщині у Мексиці, а й у світовій гастрономії. Їх додають до різноманітних салатів, сирів, відкритих запіканок та бутербродів, холодних закусок. Настурція повністю їстівна рослина - паростки додають у салати, а пуп'янки маринують замість каперсів.

Трояндами можна оздоблювати морозиво, десерти, салати, вони чудово дивляться у кубиках льоду і коктейлях на основі шампанського. Можна отримати чудові сиропи, варення та лікери з трояндових пелюсток. Зацукровані пелюстки — чудова окраса романтичних тортів та святкових десертів.

Ароматні віоли - чудова прикраса для зелених салатів, фруктових і кремкових десертів, різноманітних прохолоджувальних напоїв та кави з молоком. Їх заморожують у кубиках льоду для пуншів та коктейлів або просто додають для аромату у цукерничку з цукром.

Великі жовті квітки кабачків, гарбузів, патисонів, цукіні - одні з найсмачніших. Їх їдять сирими, додають у салати, фарширують різними начинками, смажать у клярі.

Свіжі пелюстки гладіолусів фарширують і додають у різноманітні овочеві й листові салати.

Слід зважати, щовикористання їстівних квітів в якості прикраси страви - найкраще рішення кулінарії. Крім поліпшення зовнішнього вигляду страви, квіти дивують неповторними ароматами і різними смаками, викликають відчуття гірко-кислого, солодкого. У продуктивних виробах квіткові аромати представлені лавандою, трояндами, гібіскусом, лілією, жасмином і іншими. Багато любителів кулінарного світу, крім прикраси страви, додання аромату і смаку їстівні квіти використовують для створення рецепторів гармонійної форми, намагаючись зберігати при приготуванні колір натурального інгредієнта від природи.

Виходячи з вище сказаного, можна зробити висновок, що їстівні квіти - невід'ємний атрибут сучасної кулінарії, їх із задоволенням використовують імениті шеф-кухарі, повертаючись до забутих традицій і створюючи нові цікаві рецепти. Вони надають страві не тільки особливого смаку, а й яскравого і вишуканого вигляду. Чудова смачна їжа з пелюстками квітів захоплює не тільки своєю красою, але і неповторним смаком, який може приємно здивувати навіть вишуканих гурманів.

Список використаних джерел:

1. Їстівні квіти. URL: <https://flower-shop.com.ua/ua/edible-flowers> (дата звернення: 18.03.2020).

2. Кондитерський лікбез. Їстівні квіти в десертах. URL: <http://technol.donnue.edu.ua/en/9-bloh/109-konditerskij-likbez-jistivni-kviti-v-desertakh.html> (дата звернення: 19.03.2020).

3. Квіти їстівні?! URL: <http://pti.kiev.ua/korysna-info/rizni/537-kvti-yistivn.html> (дата звернення: 20.03.2020).

4. Їстівні квіти: види і використання в кулінарії та лікуванні. URL: <https://www.ilady.in.ua/2016/05/istivni-kvity.html#2> (дата звернення: 15.11.2017).