



**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС ТА
РЕГІОНАЛЬНА КУХНЯ ПОДІЛЛЯ**

МАТЕРІАЛИ

VII Міжвузівської науково-практичної конференції

12 квітня 2023 року

УДК 640.4+641.56(477.43/44)

Г73

*Рекомендовано до друку методичною радою
ВСП «Хмельницький торговельно-економічний фаховий
коледж ДТЕУ», протокол № 4 від 16.03.2023*

Подані матеріали Сьомої міжвузівської науково-практичної конференції «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля», 12 квітня 2023 р., м. Хмельницький.

Збережена авторська редакція. Відповідальність за грамотність, автентичність цитат, правильність посилань несуть автори статей.

Г73 Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля: матеріали сьомої міжвуз. наук.-практ. конференції (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.).

Хмельницький: ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», 2023. — 162 с.

ISBN 978-966-2729-7-6

До збірника увійшли матеріали VII міжвузівської науково-практичної конференції «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля», що містять результати досліджень в сфері готельно-ресторанного господарства Поділля за напрямками: розвиток регіональної кухні; соціальна політика; впровадження міжнародних стандартів кулінарного мистецтва, професійного досвіду та інновацій; культура харчування, аналіз якості та рівня готельно-ресторанного сервісу.

УДК 640.4+641.56(477.43/44)

ISBN 978-966-2729-7-6

© Автори статей, 2023

© Оригінал-макет, 2023

© друк, 2023

ЗМІСТ

Привітання учасникам науково-практичної конференції Назарчук Н.М.	7
--	---

Секція 1 .

Сучасні тенденції у розвитку готельно-ресторанного бізнесу Поділля

Демчук К.І. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ВОЄННОГО І ПІСЛЯВОЄННОГО ЧАСУ	8
Петришена О.Д. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ АСПЕКТ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВИХ В УКРАЇНІ	10
Постова В.В. ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ПОДІЛЬСЬКО КУХНІ: НОВІ МОЖЛИВОСТІ РЕСТОРАНІВ ФОРМАТУ «LOCAL FOOD»	19
Зуб М. Я. Цісар А. В. ПРОДОВОЛЬЧЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УКРАЇНСЬКИХ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ	21
Назарчук Н.М., Думанський Б. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ	24
Янюк О. В., Білик О. МІКСОЛОГІЯ - НАУКА ПРО ЗМІШУВАННЯ НАПОЇВ	28
Масло Л.М., Пісна Д. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЯК СУСПІЛЬНО ОРГАНІЗОВАНОЇ ФОРМИ ЗАДОВОЛЕННЯ ПОТРЕБ	31
Низенко Г.В., Заріпов В. ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧУВАННЯ НА ПОДІЛЛІ В ПЕРІОД КИЇВСЬКОЇ РУСИ	32
Атаманчук О.І., Лісова У. КОЗАЦЬКА КУХНЯ:КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ ЗАПОРІЗЬКИХ КОЗАКІВ	35
Бойчук О. Л., Ярощук С. МІКРОГРІН – ТРЕНД СУЧАСНОЇ КУЛІНАРНОЇ МОДИ	38
Бойчук О. Л., Малінчук І. МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА м. ХМЕЛЬНИЦЬКОГО	42
Франків Н.І., Кушнір К. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕКОРУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ	44
Петришена О. Д., Панчук О. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ЕНЕРГЕТИЧНИХ БАТОНЧИКІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	47
Осяк С. В., Заневська М. СТРАВИ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ У ТВОРАХ ХУДОЖНЬОЇ ЛІТЕРАТУРИ	49

<https://www.rbc.ua/ukr/styler/yogurty-banany-hot-dogi-ofitser-pokazal-samom-1625586786.html> (дата звернення 31.01.2023)

5. Інформаційне агентство Армія Inform, Міністерство оборони України Дата оновлення 02.02.2023 URL <https://armyinform.com.ua/2021/04/15/gotuvaty-yizhu-v-polovyh-umovah-navchalysya-majbutni-fahivczi-prodovolchoyi-sluzhby/> (дата звернення 31.01.2023)

6. Наказ Міністерства оборони України 29 04. 2020 року № 140 Дата оновлення 02.02.2023 URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0444-20#Text> (дата звернення 31.01.2023)

7. Наскільки можливо зробити сухпайки вегетаріанськими для тих бійців Збройних Сил України, які не живають м'ясо ? Дата оновлення URL: <https://hromadske.radio/podcasts/viyna-informatsiynyy-marafon/shcho-maie-uviyty-do-vegetarians-kykh-sukhpaykiv-zsu> (дата звернення 02.02.2023)

8. Ukrainian Military Pages стаття Міноборони впорядкувало організацію харчування 2020 р. (Дата оновлення 02.02.2023) URL <https://www.ukrmilitary.com/2020/06/poryadok.html> (дата звернення 31.01.2023)

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ПОДІЛЬСЬКО КУХНІ: НОВІ МОЖЛИВОСТІ РЕСТОРАНІВ ФОРМАТУ «LOCAL FOOD»

ПОСТОВА В.В., доцент кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи,
Вінницький торговельно-економічний інститут
ДТЕУ

З року в рік ресторани технології стрімко розвиваються. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує топ-менеджерів продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, а й деталі, що додають закладу унікальності та неповторності.

Заклади ресторанного господарства відіграють досить важливу роль у житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, «вихід» до закладу харчування несе важливу соціальну функцію [1].

На сьогоднішній день одними із трендів ресторанного бізнесу в Україні є регіональність та локальність. Саме через автентичні продукти країна самоідентифікується та представлятиме себе на світовій арені. З цією тенденцією тісно пов'язаний ще один тренд – інтерес до історичної та культурної спадщини. Шеф-кухарі намагаються популяризувати національну кухню, пропонуючи як класичні рецепти, так і сучасну інтерпретацію найкращих місцевих страв.

В умовах постійно зростаючого вартісного показника імпорту продуктів харчування та сировини, який негативно впливає на формування фуд-косту готової страви чи напою, нагальною потребою стає переорієнтація вітчизняного ресторанного бізнесу на місцеві (локальні) продукти. Вирощування та транспортування вітчизняної сировини значно скорить операційні витрати ресторану, дозволить розвивати та популяризувати місцеве фермерство, а також

місцеву (регіональну) кухню. Це і спровокувало появу нового формату ресторанів – «Local food».

Одна із цікавих і мало досліджених є подільська кухня – це мультикультурна, багата на овочі й фрукти, сезонна, традиційна кухня тих народів, які проживали на цій території. А народів досить багато: українці, поляки, євреї, чехи, вірмени, литовці, турки. Але подільська кухня сьогодні є досить недооцінена і дуже непопулярна. Іншою проблемою є доволі низька зацікавленість місцевих шеф-кухарів. Окрім цього люди часто недооцінюють наявні продукти і не думають, що з них можна щось приготувати [2].

На Поділлі є цукровий буряк, який поки що не дуже оцінили в приготуванні страв. Багато кулінарних відкриттів у майбутньому будуть пов'язані з ним. Це дуже багатий продукт, діапазон страв з якого може коливатись від борщу до солодких пирогів. А ще цей буряк дуже гарно піддається ферментації, що є зараз модною тенденцією.

Яскравим показником того, що ставлення до подільської кухні змінюється є плани вінницьких рестораторів та шеф-кухарів відкривати нові заклади. Конкуренції між кількома закладами, спеціалізованими на подільській кухні не очікується, адже ця кухня дуже різноманітна і включає в себе багато різних підвидів.

Також можна брати окремо замкову кухню Поділля, з великими жаровнями, на яких готували м'ясо і це буде важка, брутальна кухня чоловіків, які їли два рази на день, зранку і ввечері, які багато полювали і рибалили [3].

Окрім того, у кожного замку була власна броварня. За середньовічними традиціями пиво не тільки пили як воду – на ньому ще й готували. Поширеними були пивні супи і борщі, а також випічка на пиві. Крім того, звісно, на зиму та на випадок облоги заготовлювали багато м'яса – його солили або варили і потім заливали витопленим салом. По території Вінницької області проходили три великі чумацькі шляхи, до замків часто навідувалися купці, тож на місцевих кухнях можна було знайти різноманітні спеції.

Може бути дуже вишукана палацова кухня з неймовірними подачами страв у гарному ренесансному або середньовічному оздобленні. Варіантів багато і кожен тут може знайти свою нішу.

Щодо селянської кухні Поділля, то селяни ж готували різноманітні каші (солоні – з хроном, зі шкварками, морквою або сметаною, солодкі – з топленим молоком та фруктами), голубці з квашеної капусти з різними начинками, а з появою картоплі почали активно освоювати страви з нею: свистуни з грибами, картопляними з черемшею та інші.

Також на Поділлі господині дуже активно використовували мед, а ще й величезне різноманіття рослинної їжі: борщ з кропивою та оладки з кульбаби – були звичними стравами. А ще пиріжки з калиною та квас з бузини.

Подільські борщі славилися своїми цікавими рецептами. Наприклад, окрім звичного борщу на свинячих реберцях та буряковому квасі, тут готували й рибні борщі, зокрема борщ із карасями. Його, до речі, в «Щоденнику» та й інших творах нерідко згадував Тарас Шевченко. Рецептів було кілька. Наприклад, можна готувати звичайний червоний борщ, а наприкінці додати в каструлю трохи лісових грибів та

смажених карасів. Окрім того, відомі рецепти борщу з сушеними карасями, капустою та пшоняною кашею, звареною на раковій юшці.

Смакові уподобання нашого регіону напряму залежить від наявності продуктів. Відомо, що Поділля завжди славалося своєю родючістю та багатими врожайми. Саме тому у стравах поєднувалося багато смаків, наприклад: солодке, кисле, солоне та гостре. І поки весь світ ще, навіть не мріяв про ідеальний смак страви, а королівські кухарі вишукували бездоганні рецепти до званих вечерь, на Поділлі смакували борщ з вишнями [4].

Так склалось, що за багато років наша країна втратила значну кількість історичних цінностей. Проте, розказати історію нашого краю можуть ліси, стежки, скелі, будівлі, вишивка на рушникові, візерунки на писанках, розпис на посуді, а особливо, багато історичних фактів приховує в собі наша традиційна кухня. Мамин борщ, чи голубці, чи багато інших страв подільської кухні – ці страви і є нашою гастрономічною спадщиною.

Отже, впроваджуючи та розробляючи нові формати подільських ресторанів, такі як «Local food», можна віднайти унікальні рецепти нашого регіону та через них розповісти не лише про традиції Поділля, а й відродити історію нашого краю.

Список використаних джерел:

1. Вдовіченко І. В. Феномен української кухні – взаємовпливи і традиції. *Соціально-економічний розвиток України на сучасному етапі*. 2019. С. 193.

2. Постова В.В. Шляхи розвитку гастрономічного туризму під час пандемії COVID-19. *Регіональний туризм: сучасний стан та шляхи оптимізації: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (2 квітня 2021р.). Київ. 2021. С. 158-159.

3. Церклевич В. С., Діль А. В., Діль М. В. Нові гастрономічні спеціалітети як продукт ресторану ніші «Local food» в розвитку туристичних дестинацій. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. №. 6. С. 41-51.

4. Олена Павлова про подільську кухню. URL: <https://vezha.ua/olena-pavlova-pro-podilsku-kuhnyu-v-nas-shhe-prysutnij-strah-golodu-i-nikudy-my-vid-tsogo-ne-dinemos/> (дата звернення: 30.03.2023р.).

ПРОДОВОЛЬЧЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УКРАЇНСЬКИХ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

ЗУБ М. Я. к.е.н., викладач циклової комісії
фінансів, обліку і оподаткування
ЦІСАР А..студентка групи ФК-46
ВСП «Хмельницький торговельно-
економічний фаховий коледж ДТЕУ»