

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ, ВИКЛИКИ, ІННОВАЦІЇ

*ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
I-ої Всеукраїнської студентської
науково-практичної інтернет-конференції*



ЛЬВІВ 2024

УДК [338.448.2:005.591.6](06)

Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації: Збірник матеріалів I-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Львів, 15 травня 2024 року). – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. – 239 с.

Редакційна колегія: проректор з наук. роботи, академік НАН України, д-р хім. наук, проф. Р. Є. Гладисhevський (голова, ЛНУ ім. І. Франка); декан геогр. ф-ту, к. геогр. наук, доц. В. І. Біланюк (співголова, ЛНУ ім. І. Франка), завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій, к. геогр. наук, доц. І. Г. Пандяк (відповідальний редактор, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. Г. О. Сімахіна (НУХТ), д-р. с-г. наук, проф. М. Я. Бомба (ЛНУ ім. І. Франка), д-р. тех. наук, проф. І. М. Ощипок (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. О. Б. Маслійчук (секретар, ЛНУ ім. І. Франка), д-р. ф., асист. І. М. Чайка (відп. секретар, ЛНУ ім. І. Франка), к. екон. наук, доц. Г. В. Кушнірук (ЛНУ ім. І. Франка), к. тех. наук, доц. С. В. Майкова (ЛНУ ім. І. Франка), к. хім. наук, доц. Л. О. Федина (ЛНУ ім. І. Франка).

Відповідальна за випуск – д-р. філософії, асистент Чайка І. М.

Друкується згідно рішення Вченої ради географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка. Протокол № 5 від 22 травня 2024 року.

Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція організована з метою популяризації наукових розробок, координації наукової співпраці між освітньо-науковими інституціями, розвитку наукової діяльності студентів, сприяння формуванню молодих науковців, обміну досвідом, покращення навчального процесу у закладах освіти.

Конференція об'єднала наукову спільноту, студентів провідних вищих навчальних закладів України з питань розвитку готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій в Україні та світі.

Для наукових працівників, викладачів, аспірантів, магістрів та бакалаврів вищих навчальних закладів спеціальностей "Готельно-ресторанна справа" та "Харчові технології".

Автори опублікованих матеріалів відповідають за зміст і мовно-стилістичне подання інформації. Текст подано з незначною технічною корекцією зі збереженням авторського стилю.

Адреса редакційної колегії:
79008 Львів, вул. Лесі Українки, 39
Львівський національний університет
імені Івана Франка, географічний факультет
© ЛНУ ім. І. Франка, 2024
© Автори статей, 2024

<i>Дарія Козакова, Ірина Петлін</i> РОЛЬ МАРКЕТИНГОВИХ ІННОВАЦІЙ В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	60
<i>Маріана Шевчук, Ірина Петлін</i> СУЧАСНІ МЕТОДИ МОТИВАЦІЇ ПРАЦІ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	64
<i>Ростислав Тупісь, Іванна Удуд</i> ШЛЯХИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ РОСІЙСЬКО – УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ	70
3. ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	73
<i>Анастасія Задорожна, Сергій Мельников</i> ВПЛИВ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ НА МАЙБУТНЄ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ	73
<i>Анна Ніколасва, Роман Корсак</i> СУЧАСНІ ТРЕНДИ ТА ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	76
<i>Христина Дмитришин, Галина Кушнірук</i> ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	80
4. СУЧАСНІ КОНЦЕПЦІЇ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	85
<i>Ірина Майстренко, Оксана Савінок</i> КОНСОЛІДАЦІЯ АВТО-СЕРВІСУ З Б'ЮТІ ТУРИЗМОМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ	85
<i>Діана Залуцька, Ігор Пандяк</i> СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО МОТИВАЦІЇ ТА СТИМУЛЮВАННЯ ПЕРСОНАЛУ В ГОТЕЛІ GRAND HOTEL LVIV CASINO & SPA	89
<i>Вероніка Марецька, Ірина Чайка</i> ТЕНДЕНЦІЇ СТАНОВЛЕННЯ РИНКУ КЕЙТИРИНГОВИХ ПОСЛУГ ЛЬВОВА	92
<i>Олександр Карабін, Іван Годя</i> ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТА ЦИФРОВА ІНКЛЮЗІЯ ЯК СУЧАСНА КОНЦЕПЦІЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	96

СЕКЦІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

1. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ТА ХАРЧОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	100
<i>Петро Добровольський, Ігор Пандяк</i> ВИНОГРАДАРСТВО І ВИНОРОБСТВО В УКРАЇНІ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ	100
<i>Владислав Наливайко, Юлія - Ірина Гординська, Уляна Драчук</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОЇ ОЦІНКИ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА КРОЛИКА З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МАРИНАДІВ	105
<i>Сергій Бондар, Ігор Ощипок</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЯБЛУЧНОГО СОКУ	110
<i>Юрій Сабадаш, Галина Кушнірук</i> ПОЄДНАННЯ СПЕЦІЙ, ПРЯНОЩІВ І ПРИПРАВ У ПРИГОТУВАННІ ПЕРШИХ СТРАВ	114

ПОЄДНАННЯ СПЕЦІЙ, ПРЯНОЦІВ І ПРИПРАВ У ПРИГОТУВАННІ ПЕРШИХ СТРАВ

Юрій Сабадаш

здобувач ОР «Магістр» спеціальності «Харчові технології»

Галина Кушнірук

кандидатка економічних наук, доцентка

Львівський національний університет імені Івана Франка

Актуальність теми дослідження. Мистецтво вживання прянощів і спецій є невід'ємною частиною кулінарії та забезпечує створення гармонійних, багатогранних смакових вражень. Використання цих інгредієнтів має давню історію та глибокі корені у культурі різних народів. Відомо, що застосування спецій покращує зовнішній вигляд страв, робить їх більш апетитними та надає більш виразний смак і аромат. Особливо це стосується перших страв, де використання спецій, прянощів і приправ може значно збагатити смакові відчуття та зробити їх більш привабливими для споживача.

Метою дослідження є вивчення основних тенденцій поєднання спецій, прянощів і приправ у приготуванні перших страв.

Виклад основного матеріалу. У повсякденному житті часто використовується три поняття: спеції, приправи і прянощі. Усі вони несуть у собі різне значення.

Спеції – це речовини, не обов'язково рослинного походження, за допомогою яких можна змінити консистенцію і смак страви. Сіль, цукор, желатин, крохмаль і лимонна кислота – це спеції. Вони не мають свого унікального аромату і тому аромат страв теж не змінюють.

Прянощі – це добавка до їжі, яку не вживають самостійно. Прянощі в основному рослинного походження, найчастіше, це насіння, квіти, суцвіття, листя, стебла, коріння або плоди. Гвоздика, лавровий лист, перець, кориця, ваніль – це прянощі.

Приправи – це теж добавки, вони змінюють смак і аромат страви, але не змінюють консистенцію. Можна готувати їх за рецептом або вживати у вже готовому вигляді. Наприклад, гострий і солодкий перець, хрін, томатна паста, майонез, барбарис, оцет і гірчиця – це приправи [4].

Спеції, прянощі та приправи можуть перетворити на витвір мистецтва найпростішу страву. Сучасні тенденції на ринку харчових продуктів свідчать про зростання інтересу до екзотичних спецій та приправ, що стимулює розвиток нових кулінарних напрямків.

Традиційний обід обов'язково включає в себе першу страву. Це може бути звичайний бульйон, борщі, солянки, розсольники, бограч, харчо, чанахи або ж

вишуканий гаспачо [1]. Перші страви – це ідеальний баланс поживних речовин. За рахунок великої кількості овочів у них багато вітамінів, клітковини і мінералів. М'ясо наповнює бульйон необхідним тваринним білком. Вживання перших страв забезпечує здоров'я, підтримує сили і зміцнює імунітет.

Одним з головних секретів успішного приготування перших страв є правильне поєднання спецій, прянощів і приправ, наприклад:

- часник додає стравам насичений смак і аромат, а також має протизапальні та антибактеріальні властивості;

- цибуля додає вишуканості та глибини смаку першим стравам, а також містить багато вітамінів і мінералів;

- куркума має сильні протизапальні властивості та додає гарного жовтого кольору страві;

- імбир додає першим стравам освіжаючий аромат і гострий смак, а також допомагає покращити травлення;

- перець додає гостроти та пікантності смаку, а також містить вітамін С та антиоксиданти.

Використання спецій, прянощів і приправ у перших стравах – це не лише традиція, а й шлях до надання стравам унікального смаку та аромату. Кожна країна має свої особливі способи використання та поєднання спецій, що робить кулінарну культуру кожної країни неповторною та унікальною. Розглянемо приклади використання спецій та приправ у деяких країнах світу у табл. 1.

Таблиця 1

Досвід і традиції країн щодо поєднання спецій, прянощів і приправ у приготуванні перших страв

Країна	Традиції застосування спецій, прянощів та приправ
Індія	У перших стравах, таких як дал, каррі та супи, використовуються найпоширеніші спеції – куркума, кмин, гвоздика, коріандр, кориця, кардамон, гірчичне насіння та імбир.
Тайланд	У багатьох перших стравах використовуються спеції та трави, такі як лемонграсс, галангал, корінь коріандру, чилі, кафір-лайм, червоний каррі паста, кокосове молоко.
Італія	Найчастіше у перших стравах італійської кухні використовуються такі спеції, як базилік, орегано, розмарин, часник, петрушка, а також сіль та перець.
Китай	У перших стравах, зокрема, таких як локшина, використовуються спеції та трави – кинза, імбир, часник, чилі, перець, а також соєвий соус.
Грузія	Особливе місце займають приправи і соуси, рецепти яких унікальні і неповторні, оскільки передаються з покоління в покоління під найсуворішим секретом. У багатьох перших стравах, таких як чачхохбілі, харчо, лобіо використовується суміш спецій хмелі-сунелі, коріандр, кумин, куркума, перець та кінза.
Вірменія	У харчовому мистецтві Вірменії використовується більше трьох сотень різних приправ, трав і квітів, які не тільки доповнюють продукти, але і виступають в якості кулінарної основи. Досить часто використовується

	часник, цибуля, кмин, перець чилі, коріандр, куркума, а також шпинат, спаржа, кабачки і щавель.
Казахстан	Характерним в казахській кулінарії є те, що у перші страви додають подрібнену зелень кінзи, петрушки, селери, рейхана.
Україна	Українська кухня відома своєю різноманітністю спецій, приправ і прянощів. Найпопулярніші серед них: кріп, петрушка, часник, цибуля, чорний і духмяний перець, лавровий лист, кмин, сіль, лимонний сік.

Джерело: складено автором на основі [3]

Перші страви в українській кухні завжди вважалися особливими. Вони не лише насичують нас енергією та забезпечують організм необхідними поживними речовинами, а й дарують незабутні смакові відчуття.

Для супів можна використовувати різноманітні спеції та приправи, щоб надати їм багатий смак. Ось деякі популярні варіанти:

1. *Кремові супи.* Для кремових супів, таких як броколі або картопляний суп, можна використовувати мускатний горіх, куркуму або чорний перець для додавання теплоти і глибини смаку.

2. *Овочеві супи.* В овочевий суп найкраще додавати часник, майоран, петрушку, перцеву м'яту, деревій, каррі, чорний мелений перець, пастернак, свіжу зелень, портулак, розмарин. До овочевих супів можна додати суміш італійських трав, таких як орегано, базилік і тим'ян, або ж суміш східних спецій, які нададуть супу аромату та смаку.

3. *М'ясні супи.* Для м'ясних супів, на основі курячого чи яловичого бульйону, можна використовувати суміш чорного перцю, лаврового листа, коріандру, цибулі, моркви, петрушки, селери, часнику для створення багатого смаку, а також мускатний горіх, базилік, розмарин, шафран, кардамон, чебрець і каррі.

4. *Рибні супи.* У рибні супи найкраще додавати пекучий червоний перець, чебрець, каррі, часник, мускатний горіх, майоран, шавлію, лавровий лист, чабер, каєнський перець, лаванду і любисток. У рибних супах можна використовувати лимонну траву, зелений перець, кунжут або фіш-соус для надання супу свіжості та аромату.

5. *Грибний суп.* У грибний суп можна додати естрагон, каєнський перець, червоний пекучий перець, часник, кмин, базилік, розмарин, цибулю, любисток, чорний мелений перець.

6. *Харчо.* Щоб приготувати дуже смачний суп харчо, варто додати до нього такі спеції: лавровий лист, коріандр, висушена зелена цибуля та часник, кінза, селера, чорний перець, чабер, сік гранату та шафран.

7. *Гороховий суп.* Щоб смак горохового супу загравав новими барвами, потрібно додати до нього такі спеції: м'яту, коріандр, базилік, мускатний горіх, кмин, куркуму, сушений часник.

8. *Борщ.* Найчастіше у борщ додають зелень кропу і петрушки, цибулю і часник, лавровий лист, перець горошком, а також коріандр, базилік, фенхель, кінзу, розмарин і орегано.

З плином часу споживачі стали більш відкриті до експериментів зі смаками, тому важливо враховувати нові тенденції та потреби ринку. Сучасні шеф-кухарі все частіше експериментують зі смаками, використовуючи нестандартні спеції та приправи у перших стравах. Наприклад, до класичного борщу додають коріандр або кардамон, що надає страві нового, цікавого смаку [5]. Незважаючи на новаторські підходи, українські шеф-кухарі не забувають про традиції. Вони вдало поєднують традиційні українські спеції, такі як кропива, петрушка чи лавровий лист, зі сміливими експериментами, створюючи унікальні смакові комбінації.

Крім того, правильно підібрані спеції не лише надають страві вишуканого аромату та смаку, а й мають корисні властивості для здоров'я. Багато спецій мають протизапальні, антимікробні та антиоксидантні властивості, що сприяють підвищенню імунітету та загальному зміцненню організму.

З прадавніх часів люди використовують спеції не лише для того, щоб надати стравам аромат і смак, а й для поліпшення функціонування організму та підтримки здоров'я [2]. Деякі спеції, такі як імбир, куркума та коріандр, мають стимулюючий ефект для покращення травлення. Вони допомагають підвищити вироблення ферментів, які розщеплюють їжу, що сприяє кращому засвоєнню корисних речовин та запобігає набрякам та важкості в животі. Багато спецій, включаючи часник, імбир і перець, містять потужні антибактеріальні та протизапальні властивості. Їх регулярне вживання допомагає зміцнити імунну систему, зменшує ризик захворювань та сприяє загальному підвищенню тону організму. Кардамон та куркума мають тонізуючий ефект на організм. Вони допомагають підняти настрій, зняти втому та збільшити енергетику. Такі спеції використовуються в кулінарії як природний засіб для підняття настрою та підвищення працездатності [2].

Саме тому спеції, прянощі та приправи у перших стравах – це не лише засіб для покращення смакових якостей страви, а й корисний елемент для підтримання здоров'я. Включення різноманітних спецій у своє харчування може не лише зробити їжу смачнішою, а й сприяти загальному покращенню самопочуття та зміцненню організму.

Висновки. Таким чином, дослідження традицій використання спецій і приправ у перших стравах різних країн свідчить про великий потенціал для розвитку нових кулінарних рішень. Українська кухня має унікальні особливості, які можуть бути використані для створення нових, цікавих страв. Вивчення та адаптація традиційних рецептів може стати основою для створення нових гастрономічних шедеврів, що задовільнять сучасних гурманів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гвоздецька Ю., Філімонова І. Збірник технологічних карток «Приготування перших страв». Навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань : Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. 45 с.

2. Корисні властивості спецій. URL: <https://harchi.info/> (дата звернення: 02.05.2024)
3. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. с.17-45.
4. Спеції і приправи: різниця, користь, поєднаність з продуктами. URL: <https://www.unian.ua/> (дата звернення: 01.05.2024)
5. Які спеції додати до борщу. URL: <https://kolo.news/> (дата звернення: 01.05.2024)