Міністерство освіти і науки України

Вісник

Львівського інституту економіки і туризму

1/201

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ І ТУРИЗМУ

ВІСНИК

ЛЬВІВСЬКОГО ІНСТИТУТУ ЕКОНОМІКИ І ТУРИЗМУ

Серія: «Економічні науки»

11/2016

Львів
2016

Гущак О. М., Семак Б. Д. **Оцінка впливу прання, хімічного чищення та прасування пофарбованих рослинними барвниками платтяних тканин на стійкість їх пофарбувань** 108

Ковальчук Х. І. **Вплив добавок із нетрадиційної сировини на покращення органолептичних показників кексів** 118

Розділ 5. **ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС**

Джурик Н. Р.-Й., Майструк І. М. **Тематичні заклади ресторанного господарства: світовий та вітчизняний досвід** 123

Жолинська Г. М. **Використання різних видів харчових волокон у технології хлібобулочних виробів функціонального призначення** 129

Івашків Л. Я., Шах А. Є. **Розширення асортименту фіточаїв у закладах ресторанного господарства** 134

Турчин І. М., Зарубяк О. І., Білонога Ю. Л. **Використання бджолиного меду у технології ацидофільної пасти** 142

Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Наговська В. О. **Розробка технології жирових сумішей для виробництва бутербродної продукції у вендінг-автоматах** 149

Сусол Н. Я. **Інновації в організації виробництва закладів ресторанного господарства: питання їх сутності** 154

Розділ 6. **КРАЄЗНАВСТВО, КУЛЬТУРА І ТУРИЗМ**

Берест Р. Я., Берест І. Р. **Перша російська влада в Східній Галичині та її злочинна політика** 159

Дорош Ю. С. **Сучасний стан та перспективи розвитку героїко-патріотичного туризму у Галичині** 169

Дембіцька С. М. **Львів як один із перспективних центрів розвитку ділового туризму в Україні** 181

Козак Г. Ю. **Культурно-історична спадщина села Татаринів** 193

Бегей О. І. **Культурно-просвітницькі організації в м. Городок у другій пол. XIX — першій пол. XX ст.** 199

Франків І. Я. **Діяльність митрополита Андрея Шептицького в організації опіки над емігрантами** 205

Цимбала О. С., Стахів О. З. **Інноваційні тенденції у роботі музеїв Львова** 212

Самодай В. П., Локоть В. О. **Перспективи використання національних традицій та етнічної кухні у готельно-ресторанній сфері** 221

Gushchak O. M, Semak B. D. **Evaluation of the effect of washing, chemical cleaning and ironing are painted with vegetable dyes on fabrics with a durability of their coloring** 108

Kovalchuk H. I. **The effect of additives new raw material to the deterioration of organoleptic characteristics muffins** 118

Section 5. NUTRITIONAL TECHNOLOGIES AND RESTAURANT SERVICE

Dzhuryk N. R.-Y., Maystruk I. N. **Thematic restaurants: international and ukrainian experience** 123

Zholynska G. M. **Using different types of dietary fiber in technologies bakery functional purpose** 129

Ivashkiv L. Ya., Shakh A. Ye. **Expansion of assortment the herbal teas in restaurants and bars** 134

Turchin I. M., Zarubayko O., Bilonoha Yu. L. **The use of honey in technology of acidophilic paste** 142

Slyvka N. B., Mykhaylytska O. R., Nahovska V. A. **Technology development fat mixtures for sandwich products in vending-machine** 149

Susol N. Ya. **Innovations in the production sector establishments restaurants: issue of essence** 154

Section 6. COUNTRY STUDY, CULTURE AND TOURISM

Berest R. Ya., Berest I. R. **First russian authorities in eastern Halychyna and its criminal policy** 159

Dorosh Yu. S. **Current state and prospects of development of heroic and patriotic tourism in Galicia** 169

Dembitska S. M. **Lviv as one of the promising centers of development of business tourism in Ukraine** 181

Kozak G. Yu. **Cultural and historical heritage of the village of Tataryniv** 193

Behei O. I. **Cultural and educational organizations in the town of Horodok in the second half of XIX century — the first half of XX century** 199

Frankiv I. Ya. **Activity of metropolitan Andrei Sheptyskyi in organization of guardianship above emigrants** 205

Tsymbala O. S., Stakhiv O. Z. **Innovative trends in the work of the museums in Lviv** 212

Samodaj V. P., Lokot V. O. **Prospects national traditions and ethnic cuisine in the hotel and restaurant business** 221

УДК 392.8:643.3:640.43(477)

Самодай Валентина Петрівна, к. е. н., доцент,
Локоть Владислав Олексійович, студент,
Навчально-науковий інститут фізичної культури Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАЦІОНАЛЬНИХ ТРАДИЦІЙ ТА ЕТНІЧНОЇ КУХНІ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ

У статті проаналізовано використання національних традицій, впровадження високих стандартів та перспективи використання етнічної кухні у готельно-ресторанній сфері.

Ключові слова: національна страва,, ресторан, етнічна кухня, традиції.

Готельно-ресторанна сфера — це сфера людської діяльності, яка швидко розвивається та є однією з найбільш поширених видів малого та середнього бізнесу, тому між закладами та підприємствами індустрії гостинності безперервно точиться боротьба за найкраще розміщення на ринку і найбільш перспективні його сегменти; розшук нових і утримання постійних клієнтів. Вдосконалення спеціалізації та впровадження високих стандартів обслуговування використання традицій та етнічної кухні сприяє підвищенню конкурентоздатності підприємств у готельно-ресторанній сфері, популяризує національний бренд на світовому рівні та сприяє налагодженню різнобічних зв'язків між народами різних країн.

Ціла когорта науковців займалася теоретичними розробками зазначених питань, але актуальність дослідження зумовлена тим, що етнічна кухня — це справжнє мистецтво. Кожна національна кухня — складова цього мистецтва. Саме тому, розглядаючи сучасну кухню у всій своїй красі будемо опиратися на японську і українську кухню — кухні, які не поступаються жодній національній кухні світу і дійсно є поживними і різноманітними, та можуть бути віднесені до одних з кращих світових кухонь.

Мета дослідження: виявити перспективу використання національних традицій та етнічної кухні у готельно-ресторанній сфері.

Питаннями перспектив розвитку етнічної кухні та національної тематики в туризмі займалися Архіпов В. В., Бусигін А. П., Здобнов О. І., Мицько М. А., Русанов І. В., Федорченко В. К., Циганенко В. О. та ін. Виходячи із аналізу літературних джерел можна трактувати, що головним елементом туристичної галузі України є готельне господарство, з невід'ємним симбіозом — ресторанною індустрією. В майбутньому ці складові повинні стати головним чинником активізації туризму, інтеграції країни на міжнародному та світовому рівні інтернаціонального співробітництва, зростання значущості державної культури [1].

Щодо розвитку етнічної кухні в туризмі слід зазначити, що по-перше етнічні ресторани з'являються тому, що деякі види кухонь не сприймаються без певної обстановки. По-друге, тому що занурення в які-небудь національні традиції — один з методів залучення споживача. За рахунок певних звичаїв, традицій полегшується сприйняття закладу. Уже тільки за назвою етнічного ресторану споживач може припустити, яке там меню, який інтер'єр і взагалі чого очікувати від відвідування. Короткої характеристики закладу досить, щоб мати уявлення про заклад. У такий спосіб шлях споживача до ресторану коротшає, тому що концепція ресторану є зрозумілою споживачеві. Фактично, етнічний ресторан у багатьох випадках є виграшним для ресторатора, якщо певна етнічна кухня дійсно популярна в місті й реалізація ідеї відповідає заявленому етнічному напрямку.

Оберігаючи найкращі традиції національної кухні, ресторани є візитною карткою гостинності міста, певною формою проведення дозвілля і спілкування. В цілому всі ресторани різняться один від одного своєю манерою: представляються різні національ-

ності зі своїми традиціями, фортеці та замки епохи лицарських турнірів і т д. Однак головне, що створює престижність закладу — це фірмові страви і майстерність кухарів, обслуговування, інфраструктура, прийоми гостинності.

Предметна кваліфікація головного виробництва виконується не лише в напрямі «Fast Food», вироби з борошна, страви з курки, але й зі спрямуванням «екзотики, морепродуктів, вегетаріанства, релігії, здоровий спосіб життя» та інші. Цей ринок представлено такими регіональними підприємствами: «Шалена шкварка», «Chelentano», «Портофіно», «Pizza Hut», «Млин», «Околиця», «McDonalds», «Колиба», «Хуторок», «Express pizza», «Viva Olive» та інші.

Ресторани, які виникли упродовж останніх 5 років, умовно можна поділити на 3 групи: національні (в широкому обсязі представлена національна кухня народів; інтер'єр включає складові національного декору, етнічні предмети); з предметною кваліфікацією, швидкого сервісу; тематичні (або концептуальні, тому що формувалися «під ідею», за певною концепцією); без точної спрямованості [2].

Ресторани, в яких відтворюється цивілізація певних народів, в тому числі і кулінарна, отримали суттєвий розподіл, їх можна віднести до етнічних ресторанів. Це ресторани держав Сходу (японські, китайські, індійські, тайські і т. д.), латино-американські (мексиканські, кубинські, бразильські і т. д.), Європи (французькі, італійські, німецькі та інші), держав СНД (грузинські, казахські, молдавські. узбецькі) і тому подібне. При їх розробці приділяється увага незвичайності національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду, етнічних аксесуарів і т. д.

Особливої популяризації набирає японська кухня, тому що, не кожен пересічний споживач має можливість відвідати країну висхідного сонця і відчути самобутність і екзотичність цього регіону. Численні страви, вигадані, продумані і незвичайні, приголомшливо чудово розкладаються на різних за розміром тарілочках, блюдцях, підносах і в чашечках, спеціалізовано призначених для того або іншого блюда. Навіть виник міф, щодо японських страв, ніби то вони готуються більше для очей, ніж для споживання. Будь-яка страва подається в спеціально призначеному посуді. На одну тарілку викладається окремо рис, на іншу — рибка, на третю — соус. Для паличок є окрема підставка. Накритий стіл зобов'язаний виглядати багатим і розкішним — спеціальне оформлення страви для корінного японця не найменш принципово, ніж її присмак.

При розробці набору страв слід врахувати, що асортимент має бути широким. Ніяких харчових обмежень в японській кулінарній культурі. Вони вживають всю їстівну флору і фауну власного регіону. Японська кухня надзвичайно самобутня, бо викликає значний ентузіазм у гостей ресторану. Для приготування страв широко використовують рис та продукти моря. Рис в основному готують на пару, а рибу та м'ясо в більшості випадків смажать, при цьому процес смаження виконується з використанням потужного вогню і досить скоро, що сприяє збереженню смакових і харчових властивостей. Жителі країни висхідного сонця широко вживають сир, рибу, морепродукти (креветки, молюски), так названа сантимі, приправлений чорним соєвим соусом (сеую), а ще краби, кальмари, восьминоги, морську капусту та інші водорості. Найекзотичнішим продуктом японської кухні є молоді пагони бамбука. В японській кухні використовують ще м'ясні страви, страви з птиці, проте істотно рідше, ніж з вищеназваних продуктів. Окрім рису, в якості гарніру широко вживають різні види локшини — удон, соба та інші, відомі ще страви з яєць.

Популярними серед овочів є — морква, огірки і дайкон (білосніжний редис). Овочі, жителі країни, їдять в сирому вигляді, в обсмаженому і в клярі. Вони надзвичайно обожнюють перші страви, проте їдять їх малими дозами (обсягом не найбільш 250 мл) — але тричі на день, при цьому перевага віддається бульйонам і пюреподібним супам.

Діапазон алкогольних напоїв не є надзвичайно великим. Відомим є «саке» (рисове вино), що на сьогодні є для них національним. Ще відомо вино зі слив (плюм) і біле вино (чоя). Пиво в Японії найвищої якості і надзвичайно цінується. Вживання мінеральних вод не популяризується, хоча країна багата природними мінеральними джерелами.

Споживання їжі у японців здійснюється за певним обрядом: слідуючи йому, стають на коліна або сідають на рогожу, білими серветками витирають лице і руки і лише тоді занурюють палички у фарфорові чашки з їжею, які просвічуються. Ложки не використовуються. Тверду їжу їдять паличками, а водянисту п'ють. Палички є зі слонової кістки, срібні, пластмасові, дерев'яні, однак більш поширені з бамбука і пластмаси. Вони звичайні у виготовленні, дешеві і гігієнічні. Після одноразового застосування споживачами викидаються.

У японському ресторані можна атрактивно показати гостям мистецтво чайної церемонії, яка повинна проходити в скромно оформленій кімнаті, прикрашеній «токономом» (каліграфічний сувой).

Відповідно тяною — чайної церемонії, що сформувалася в країні висхідного сонця на початку XVII століття, власник, застосовуючи чайні аксесуари, готує для відвідувачів «густий чай» (коітя), заливаючи кип'ятком змолоте в порошок листя зеленого чаю (маття), збиваючи напій до появи піни бамбуковим віночком. Пізніше між власником і гостями виникає повільна розмова на різні теми, в ході якої гості розцінюють оздоблення чайної світлиці, властивості та ґатунок посуду і тому подібне. Час від часу після «густого чаю» проводиться дегустація «рідкого чаю» (усутя).

Коли власник, прибравши всі чайні приналежності, не кажучи ні слова кланяється, церемонія вважається завершеною [6].

Етнічні ресторани відрізняються тим, що намагаються якомога максимально дотриматись етнічних звичаїв певного народу: не лише в меню, а й в інтер'єрі, одязі персоналу, музичному супроводі, навіть у назві закладу. Так для українських ресторанних закладів з національною тематикою характерний ряд аспектів які вирізняють українські ресторани від етнічних закладів інших народів (рис. 1).

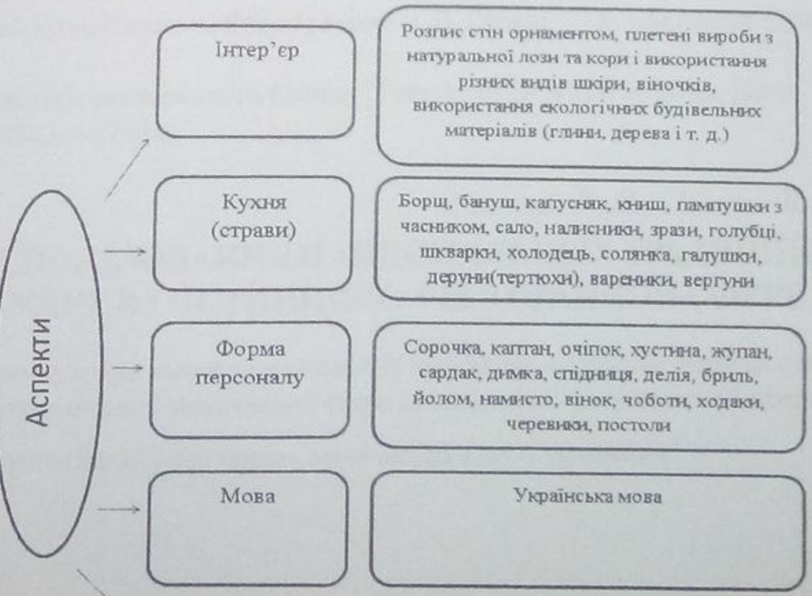

Рис. 1. Етнічні аспекти українських національних закладів ресторанної індустрії

Щоб називатися етнічним рестораном, одного меню недостатньо — потрібно, щоб всі складові відповідали концепції стилю. Якщо цього не відбувається, споживачі мають всі шанси елементарно не сприймати такий заклад. Наприклад, якщо в ресторані сучасний стиль інтер'єру і при цьому демонстративно підкреслена українська кухня, такий ресторан не лише неможливо назвати етнічним, його концепція знаходиться в стані дисонансу. Виникає це тому що деякі види кухонь автоматично обумовлюють певні концептуальні рішення, зокрема, інтер'єр і екстер'єр, форму персоналу, навіть посуд і прилади [3].

Етнічна кухня — це сміливе, але гідне рішення. Одним із шляхів для створення інтер'єру може послужити будь-який етнічний стиль — японський, середземноморський, африканський, єгипетський або будь-який інший. Повної автентичності стилю, втіленого на кухні, домогтися практично неможливо, тому потрібно прагнути до максимуму відповідності.

Слід відзначити, що на сьогоднішній день в багатьох країнах світу, в готельно-ресторанній сфері, візитними картками закладів стали саме етнічні кухні. З кожним роком, популяція таких закладів зростає. В процесі обслуговування туристів, відбувається знайомство з традиціями, культурою, звичаями, обрядами.

Отже, будь-який ресторан етнічних кухонь має свою специфіку, оскільки у світі є багато народів, кожен з яких має свої традиції, свої уподобання і навіть інгредієнти для страв. Також, щоб ресторан дійсно відповідав специфіці етно, потрібно, щоб він мав не лише етнічну кухню, а й інтер'єр, екстер'єр та уніформу персоналу та його гостинність, які підкреслювали національну культуру, в честь якої був відкритий ресторан.

Література

1. *Архіпов В. В.* Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посібн. / В. В. Архіпов. — К. : Центр учбової літератури, 2007. — 280 с.

2. *Волкова І. В.* Ресторанний. З чого почати і як процвітати [Текст] / І. В. Волкова, Я. И. Миропольський, Г. М. Мумрікова. — М. : Флінта, 2006. — 184 с.

3. *Єфімов С. Л.* Ресторанний бізнес: технологія успіху [Текст] / С. Л. Єфімов, Л. С. Кучер. — Вид. 3-тє. — М. : Росконсульт, 2007. — 512 с.

4. *Пересічний О. В.* Готельно-ресторанний бізнес, стан та перспективи розвитку [Текст] / О. В. Пересічний. — Вид. 3-тє. — К. : Знання, 2007. — 245 с.

5. *Солдатенков Д. В.* Сучасний ресторан: нові формати [Текст] / Д. В. Солдатенков. — М. : Ресторанні відомості, 2006. — 144 с.

6. *Середа І. В.* Смак Азії: кухні Китаю та Японії [Текст] / І. В. Середа. — Х. : Аргумент Принт, 2014. — 73 с.

7. *Шок Патті Д.* Маркетинг ресторанного бізнесу [Текст] / Д. Шок Патті, Боуен Джон. — М. : Ресторанні відомості, 2005. — 234 с.

Самодай В. П., Локоть В. А.

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ ТРАДИЦИЙ И ЭТНИЧЕСКОЙ КУХНЕ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ СФЕРЕ

В статье проанализировано использование национальных традиций, внедрение высоких стандартов и перспективы использования этнической кухни в гостинично-ресторанной сфере.

Ключевые слова: национальное блюдо, ресторан, этническая кухня, традиции.

Samodaj V. P., Lokot V. O.

PROSPECTS NATIONAL TRADITIONS AND ETHNIC CUISINE IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

The article analyzes the use of national traditions, implementation of high standards and prospects for the use of ethnic cuisine in the hotel and restaurant sphere

Key words: the national dish, restaurant, ethnic cuisine and traditions.

ВІСНИК

Львівського інституту економіки і туризму

Головний редактор: *Бочан І. О.*
Літературний редактор: *Безручко Л. С.*
Комп'ютерне верстання та дизайн обкладинки: *Василишин-Грицина Т. М.*

Свідоцтво про державну реєстрацію
КВ №12765-1649Р

Вісник Львівського інститут економіки та туризму входить до Переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук, галузь науки: економічні (затверджено від 10.03.2010 р.)

Підписано до друку 14.06.16. Формат 70х100/16.
Папір офсетний. Гарнітура «Таймс Нью Роман».
Друк офсетний. Умовн. друк. арк. 26,45.
Наклад 100. Замовлення № 14-06/16.

Львівський інститут економіки і туризму
79007, м. Львів, вул. Менцинського, 8
Тел.: 8(032)255-45-47, 8(032)255-75-11,
тел./факс: 8(032)255-46-94,
e-mail: lebk@org.lviv.net
nviddil@i.ua

Друк ТзОВ «Компанія «Манускрипт»»
79008, м. Львів, вул. Руська 16/3
Тел./факс. (032) 261-51-00