

УДК 636.15

Дубно Ю.С.¹, Полотай Б.Я.²

¹здобувач гр. 21-411-001, Львівський торговельно-економічний університет,
м. Львів

²ст. викладач, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ГАЛИЦЬКОЮ КУХНЕЮ

Галицька кухня – це доволі феноменальне явище, воно так само просте, як і складне. Галицька кухня – це багата кулінарна спадщина Західної України, сформована історичними, культурними та природними умовами регіону. Поєднуючи традиції місцевого населення з елементами кухонь сусідніх країн, галицька кухня характеризується самобутністю, багатством смаку та сезонністю. Галицька кухня відображає багатовікову історію, культурні ритуали та повсякденні звичаї регіону. Під впливом різних культур, в галицьких стравах можна відчувати суміш локальних продуктів і з присмаком таких, які не притаманні Галичині.

Гастрономічні особливості галицької кухні втілюють в собі багатовікові традиції та звичаї. Основною відзнакою галицької кухні є помірне використання спецій, зазвичай переважають природні смаки продуктів. Тому зазвичай страви тушкують або запікають, щоб зберегти смакові якості та корисні властивості.

Найпопулярнішими закладами ресторанного господарства з галицькою кухнею є:

✓ «Кумпель» – перший у Львові ресторан-пивоварня з багатим вибором доброго пива, звареного одразу у ресторані, де кожен гість може прикласти до легендарного символу вар'ятства та батярства «Пивної Циці». Окрім того, «Кумпель» відомий як ресторан, де подають винятково страви традиційної галицької кухні. А це одна з найбільш багатих регіональних кухонь Східної Європи. Автентичні галицькі рецепти: флячки, часникова зупа, карманадля, банош, андрути тощо – тут поєднані з витонченою ресторанною подачею. Поціновувачі пива приємно вражені, адже мідні чани для варіння хмільного стоять просто посеред зали, щоб кожен гість міг особисто спостерігати за процесом народження справжнього живого пива. Щедра локальна кухня, багато пива і атмосфера своєрідного хуліганства дають змогу кожному гостю відчувати себе справжнім львівським батяром. Інтер'єр ресторану розроблений у класичних традиціях пабу XIX – XX століття. На стінах можна побачити колекцію пивних костерів з броварень Галичини та всього світу.

✓ «Голодний Микола» – найбільший у світі ресторан галицької кухні. Тут можна скуштувати традиційні галицькі зупки, м'ясні, рибні страви, ковбаси власного виробництва, холодні та гарячі закуски, пироги, баноші, бігуси, великий вибір страв на компанії. Поруч з рестораном є Кумпельова пивоварня, тож алкогольна карта завжди тішить свіжим пивом «Кумпель». Крім того, у ній великий вибір вин, зокрема й елітних українських від марки «Колоніст» та горілка «Бачевські». Родзинкою ресторану є подвійний ставок, одна частина якого надворі, а інша – просто у приміщенні. У ставку плаває форель, яку кожен гість, за бажанням, може сам зловити за допомогою вудочки. Варіантів приготування свіженької риби – до кольору до вибору. Смажена, варена, печена у традиційному п'єці, на відкритому вогні, на мангалі. У ресторані є особливі зручності для людей з іменем Микола: окремі стільці, компліменти від кухаря, музей Микол. Портрет кожного Миколи, який відвідав ресторан, за його бажанням, може стати експонатом Музею Микол. Автори «Голодного Миколи» намагалися створити максимальні зручності для відпочинку з дітьми: великий дитячий майданчик з пісочницею, гіркою, лазанками. Поруч є міні-

зоопарк. Всередині ресторану – велика дитяча кімната зі зручними меблями, килимом, іграшками, розмальовками. Піклуються про дітей турботливі професійні няні. А головне – тут діє спеціальне дитяче меню, яке вражає своїм смаком маленьких відвідувачів, при цьому тішить їхніх батьків корисністю для здоров'я.

✓ Ресторанція Бачевських присвячена родині Бачевських – відомим меценатам та громадським діячам Львова, які починаючи з кінця XVIII і аж до першої половини XX століття мешкали у Львові. Вони були засновниками однієї з перших у світі фабрик горілки в 1782 році, та експортували її зі Львова по всьому світу.

✓ Кухня в Ресторанції Бачевських – це мікс смаків та кулінарних традицій різних етносів, які населяли Галичину – українців, поляків, євреїв, вірмен та вплив Австро-Угорської імперії, які створили галицький гастрономічний феномен – різнобарвну кухню з оригінальними стравами, які можна спробувати тільки у Львові. Гастрономія в ресторанії – це нова галицька кухня: уже традиційні галицькі рецепти у сучасних авторських інтерпретаціях. В меню опрацьовані шеф-кухарем Олександром Чернишенко варіації галицьких, австрійських, литовських, польських та єврейських рецептів за старовинними переписами. При ресторанії діє крамниця оригінальних наїдків, напоїв та сувенірів зі Львова. Також тут можна дізнатися чимало фактів з історії «Веселого Львова» – з тих часів, коли Львів був столицею театрів, кабаре, радіо та спортивних змагань.

✓ «Підпільний Кіндрат» – ресторанція галицької кухні з найбільшою кількістю настоянок! Кредо ресторанії – зігріваємо тіло та звеселяєм душу! Це єдина ресторанція в якій наливають «самогонки» із «самогонного апарату». Тільки у Підпільного Кіндрата найбільше настоянок у світі – 150 видів, частина з яких відзначена нагородами, та заслужено називається найкращими настоянками України. Щодо кухні – найсмачніша свиняча рулька, тушкований кролик в сметані, холодець, паштети, оселедці, сальцесони навіть ковбаси в самогоні при Вас підсмажать.

✓ «Трапезна ідей» – сімейний ресторан української кухні. Ресторан справжньої галицької кухні в пивницях колишнього монастиря отців Бернардинів. Трапезна – це місце відпочинку, задоволення і тепла. Місце, куди приходять митці після роботи над проектами, місце, де вони зустрічаються між собою, дискутують та обговорюють майбутні ідеї, ласуючи традиційною галицькою кухнею. Тут можна просто пити чай або каву, розмовляти, дивитись, працювати. Деякі приходять сюди з книгою, деякі з ноутбуком, а деякі - просто з гарним настроєм.

✓ «Бойківська гостина» – ресторан здорової та смачної карпатської кухні з локальних продуктів. Виняткове місце, яке по-газдівськи зустріне, нагодує і закохає в Бойківщину та її традиції! Ресторан розповідає історію найчисельнішої групи українців-горян, які живуть серед мальовничих карпатських гір у Середніх Бескидах. Вони славилися простою та винятково смачною кухнею, готуючи з самостійно вирощених продуктів. Тут поважають і бережуть традиції бойків, тому варять тільки з локальних продуктів, створюючи автентичний смак.

Завдяки багатим природним ресурсам Галичини, сільське господарство стало основою галицької традиційної кухні. Овочі, зернові культури, гриби та молочні продукти складали основу щоденного раціону. Різдвяні та великодні ритуальні страви, такі як кутя та паска, відігравали важливу роль у галицьких кулінарних традиціях. Крім того, культурний обмін із сусідніми країнами, особливо польською та австрійською кухнею, збагатив галицький гастрономічний репертуар. Сьогодні галицька кухня продовжує зберігати свій автентичний характер, відображаючи давню історію та традиції регіону в закладах ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. Борисенко В., Борисенко М. Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву). Укр. геогр. журн. 2022. № 2. С. 73–81. DOI: <https://doi.org/10.15407/ugz2022.02.073>

2. Мальська М. Сучасні підходи виробництва крафтової продукції у гастрономічному туризмі Львівщини / Марта Мальська, Марія Філь, Юрій Зінько // *Розвиток гастрономічного туризму в Україні: стан, виклики та перспектива імплементації європейського досвіду* : Матер. Міжнар. наукпрат. конфер. Географія та туризм. Київ, 2019. С. 90–92.