

УДК 636.15

Губа В.О.
студент гр. 20-1411-001
Львівський торговельно-економічний університет
м. Львів, Україна
наук. кер. – ст. викл. Полотай Б.Я.

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ЕТНІЧНОЮ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ

Ресторан є основним видом в системі закладів ресторанного господарства. Його основне призначення – задовольняти потреби клієнтів в їжі та дозвіллі, мати різноманітний асортимент продукції власного виробництва і закупних товарів. Ресторан характеризується високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку та дозвілля [1].

За тематичною спрямованістю всі ресторани поділяються на два види – класичні та концептуальні; останні, в свою чергу, можуть бути тематичними на етнічними (ресторанами національної кухні) [2]. Ресторани національної кухні (етнічні), намагаються презентувати різноманітні кулінарні страви, створені за традиційними рецептами певної країни або народу. Стиль таких закладів також підпорядковується основній концепції. Етнічні ресторани, які розповсюджені по всьому світі, пропонують місцевим жителям та туристам ознайомитись з кулінарною культурою певних народів, а представникам національної діаспори – нагадати їх батьківщину.

Специфіка етнічних ресторанів полягає у наступному:

- створення меню на підставі максимального дотримування кулінарних традицій певного етносу;
- поєднання конкретного виду кухні з відповідною обстановкою (інтер'єрним та екстер'єрним рішеннями);
- відображення певних національних традицій у назві ресторану, форматі його меню, музично-розважальній програмі, що значно полегшує сприйняття ресторану споживачами та є дієвим способом їх залучення;
- здійснення культурної та просвітницької діяльності, що передбачає коротке ознайомлення з національними традиціями (їжа за допомогою паличок в японських та китайських ресторанах; музичний супровід в етнічному стилі; використання національного посуду, одягу персоналу; наявність в меню маловідомих страв, виготовлених за старовинними рецептами; приготування окремих страв в присутності клієнтів тощо);
- залежність популярності етнічного ресторану від існуючого попиту на певну національну кухню, що підтримується інтересом до культурної спадщини відповідної країни або народу.

Українська кухня займає друге місце по популярності в Україні. Однак для українського національного ресторану є певний шаблон, що поєднує всі заклади такого типу. Крім певних страв у меню (борщу, вареників, кручеників, узварів й іншого) є інтер'єрна традиція (багато дерева в інтер'єрі, сушені трави, предмети

сільського побуту), традиція одягати персонал у національний одяг. Всі ці ознаки не тільки дозволяють ресторатору побудувати ресторан, але й допомагають споживачу визначити, що ж його очікує в цьому закладі.

Українська національна кухня взяла свій початок від простих у приготуванні сільських страв, основою яких є злаки та овочі. Тому й традиційна кухня українців багата великим розмаїттям овочевих страв. Серед них найбільш вживаними є борщ, капуста, голубці, квашена капуста, солоні огірки, каша з гарбуза. Любили українці також різноманітні страви з яєць, особливо - яєчню із салом і ковбасою. Беззаперечно, українська кухня, як і більшість кухонь народів світу зазнала змін. З'явилися нові харчові звички, сучасні способи приготування страв, розширився асортимент сировини. Проте мода на щось нове з часом проходить, і ми знову повертаємося до перевірених часом та нашими предками традиційних українських цінностей та страв. Дещо видозмінюються форми подачі, удосконалюється рецептурний склад, використовується сучасне обладнання, але борщ, вареники, галушки, деруни є незмінно традиційними стравами для України.

Разом із загальноукраїнськими популярні і регіональні страви, якими славляться Закарпаття і Галичина, Полтавщина та Волинь, Буковина та Харківщина, Поділля і Чернігівщина. Сьогодні західноукраїнська кухня значно відрізняється від східноукраїнської, і в різних областях зберігаються свої кулінарні особливості, які виникли внаслідок впливу сусідніх держав. Таке розмаїття кулінарних традицій стало підґрунтям для формування гастрономічного туризму як в межах країни, так і за її кордонами.

Найпопулярнішими ресторанами з етнічною українською кухнею у Львові є:

1. Ресторан-музей «Сім поросят» – по-домашньому затишне місце зі справжньою народною кухнею: фірмові вареники, грибна юшка, борщ зі сметанкою, печене молочне поросся, запечена форель з овочами, юшка з білих грибів, вареники фірмові, масна тареля українська традиційна, кремзлики, кролик з овочами та багато іншого. Напої – наливки власного виробництва (хринівка, калганівка, медовуха, журавлина), узвар, пиво, винна карта.

В ресторані-музеї на стіні старовинні розписи та автентичні елементи карпатської хати, колекцію давнього розписного українського посуду та дерев'яний брус зі своєю легендою.

2. «Голодний Микола» – ресторан галицької кухні з власною пекарнею, броварнею на території закладу, великим подвір'ям з терасою, дитячим майданчиком, крамничкою та подвійним ставком де плаває жива форель, яку кожен гість може сам зловити за допомогою вудочки, і її відразу ж йому приготують кухарі «Голодного Миколи». На вході у ресторан гостей традиційно зустрічає господар Микола Миколайович та частує усіх чарочкою самогонки та галицькими смаколиками.

А гості з іменем Микола наділені тут особливою увагою: подушка «М'яке місце для Миколи», частування на вибір пивом Кумпель, лимонадом, або ж самогонкою від господаря. Портрет кожного Миколи, який відвідав ресторан, за його бажанням, може стати експонатом Музею Микол.

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 рибки – до кольору до вибору. Смажена, варена, печена у традиційному п'єці, на відкритому вогні, на мангалі

3. Етнічний ресторанчик «Українське подвір'я» – це місце, де збереглися українські традиції. Він знаходиться у самому серці гамірного старовинного міста Лева. Але, якщо інші популярні кафе Львова розташовані на досить багатолюдній площі біля ратуші, де часом стомлюєшся від натовпу туристів, то «Українське подвір'я» відкриває свої двері перед гостями на тихій та спокійній вуличці, поряд з найвідомішими пам'ятками архітектури, всього в 50-ти метрах від театру опери та балету. Вуличка є непроїзною, тому ви можете розраховувати на спокійний відпочинок. Ресторанчик знаходиться на місці, де у довоєнний період знаходилася одна з крамничок, відомого на той час, пасажу Феллера.

Інтер'єр закладу виконаний з натуральної деревини, з традиційними

предметами побуту та етнічними декораціями, що створює неповторну атмосферу домашнього затишку та навіює справжній дух українських традицій та культури. Кожен елемент декору та аранжування простору нагадує нам про нашу історію та звичаї, а іноземців знайомить з культурою країни.

Отже, роль ресторанної галузі у процесах взаємопроникнення національних культур дуже велика. Заклади харчування виступають своєрідними провідниками національного кулінарного мистецтва, національної кухні, національних традицій приготування і споживання їжі.

Література:

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національний стандарт України).