

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В'ячеслав ЧИРКА, Марія ПАСКА

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

Вступ. Українська кухня – цікава, барвиста, різноманітна й сучасна. Кожен сезон доповнює її оригінальними смаками. Та сама страва може смакувати по-різному залежно від регіону. Краса й сила української гастрономічної традиції – у якісних продуктах і техніках, які ми практикуємо не одне століття.

Борщ є найпопулярнішою національною стравою та гастрономічним символом України. Нараховують понад 300 рецептів борщу. В Україні кожен регіон має власний стиль та особливості приготування борщу. Усі рецепти мають різні назви, що дає змогу відрізнити їх один від одного. Великою популярністю користуються полтавський борщ, чернігівський, київський, черкаський, закарпатський, волинський, галицький, львівський та ін. Смакові відтінки борщу є досить складними та поєднують різні присмаки. Борщ повинен бути солодким та в міру гострим, мати легку кислинку й перчинку.

Мета – обґрунтувати використання пряно-ароматичної сировини для перших страв у закладах ресторанного господарства.

Методи: аналіз, синтез, узагальнення.

Результати. Для дослідження обрано різні види борщу. Борщ – це рідка страва, що залежно від пропорцій інгредієнтів і рідини та різновиду може бути як повноцінним обідом, так і легкою овочевою юшкою, яку здавна готують в усіх куточках України.

Смаки досліджуваного українського борщу варіативні та залежать від сезону й регіону. Борщі розрізняють за густиною, яка залежить від регіональних традицій і особистих уподобань. Консистенція цієї страви видозмінюється від густої до питної (так званий панський борщ, який подають у філіжанках). За температурою борщ може бути холодним («холодник») і гарячим. Залежно від основи ця страва буває пісною або готується на м'ясному бульйоні.

Основою для безм'ясного борщу є вода або овочеві, грибні чи рибні бульйони та різновид пряно-ароматичних культур, зокрема ялівець, чебрець та інші. Своєрідними заміниками м'яса у пісному борщі слугують гриби та квасоля. Існує навіть різновид білого пісного борщу, який варять на грибному бульйоні.

Смаковий профіль українського борщу коливається в межах солодко-кислої шкали. Найпопулярнішими компонентами кислого смаку з огляду на поширеність і простоту вживання є помідори. Досі є чимало цікавих локальних продуктів: вишні, кислиці, румбамбар, сливи, полуниця, журавлина тощо. Для прирічкових і приозерних земель властиве додавання риби, печеної на соломі чи солено-сушеної. Найчастіше борщ подають зі сметаною. Вона регулює смак і температуру. Колір борщу також буває різним: біло-бежевим, світло-рожевим, рубіновим, червоним і брунатно-зеленим (щавлевий, на кропиві).

Висновок. Отже, обґрунтовано використання пряно-ароматичної сировини для перших страв, зокрема борщу, у закладах ресторанного господарства.

Ключові слова: перші страви, борщ, індустрія гостинності локальний виробник, пряно-ароматичні компоненти

Список використаних джерел

1. Червко О. І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / О. І. Червко, М. І. Пересічний, І. С. Тюрікова. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 312 с.
2. Л. Л. Івашина Інновації в технології приготування борщу «Холодноярського» Л. Л. Івашина, Л. Г. Бишовець / Інновації та технології в сфері послуг і харчування. – № 1–2(3–4)2021. – С. 51–58