

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-16>

УДК 641.5(477.83)

РЕГІОНАЛЬНІ СТРАВИ ЛЬВІВЩИНИ – ОСНОВА ГАЛИЦЬКОЇ КУХНІ

REGIONAL DISHES OF THE LVIV REGION ARE THE BASIS OF GALICIAN CUISINE

Паска Марія Зіновіївнадоктор ветеринарних наук, професор,
Львівський державний університет фізичної культури імені
Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9208-1092>**Свищ Лілія Осипівна**кандидат педагогічних наук, доцент,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4360-9700>**Фик Богдан Орестович**аспірант,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського**Paska Mariia, Svyshch Liliya, Fuk Bogdan**

Lviv State University of Physical Culture

На туристичну привабливість Львівщини значний вплив має галицька кухня, яка сформувалася на основі взаємодії культурних традицій представників різних народностей, що проживали в Галичині. В статті розглянуто концепцію української кухні, зокрема кухні Галичини з врахуванням особливостей локальних продуктів. Здійснено аналіз сучасних закладів ресторанного господарства, визначено особливості технології приготування страв Галицької кухні, виокремлено багатокультурний і мультинаціональний вплив на українські страви певних історичних фактів, а також їх можливості для подачі у сучасних ресторанах. Слід відзначити, що галицька кухня попри свою оригінальність опирається на місцеві, локальні продукти та традиції. Результати проведених досліджень дозволяють зробити висновок про теоретичні та методичні підходи до розвитку технології кулінарних страв для закладів ресторанного господарства з врахуванням багатокультурних особливостей Галичини, які орієнтовані на популяризацію та відновлення технології приготування автентичних страв.

Ключові слова: ресторанний бізнес, Галицька кухня, локальні сировинні інгредієнти, страви, технологія приготування.

Galician cuisine, which was formed on the basis of the interaction of cultural traditions of representatives of various nationalities living in Galicia, has a significant impact on the tourist attraction of the Lviv region. The article examines the concept of Ukrainian cuisine, in particular the cuisine of Galicia, taking into account the peculiarities of local products. An analysis of modern restaurant establishments was carried out, the peculiarities of the cooking technology of Galician cuisine were determined, the multicultural and multinational influence of certain historical facts on Ukrainian dishes was highlighted, as well as their possibilities for serving in modern restaurants. It should be noted that Galician cuisine, despite its originality, relies on local products and traditions. The results of the conducted research allow us to draw a conclusion about theoretical and methodical approaches to the development of cooking technology for restaurant establishments, taking into account the multicultural features of Galicia. Taking into account the current trends in the development of the industry, the introduction of innovations in the restaurants of Lviv in order to popularize Galician cuisine is insufficiently studied and will contain the novelty of relevant issues at the regional level, in particular of the Lviv region. The purpose of the article: substantiating the innovative foundations of the development of restaurants in the Lviv region, which are focused on the popularization of Galician cuisine. In order to realize this goal of the research, it was necessary to: structure the basic principles of the combination of food products by activating ethnographic, historiographical, literary and local history studies in the direction of finding Galician cuisine dishes; analysis of recipe composition of Galician cuisine.

Keywords: restaurant business, Galician cuisine dishes, local raw ingredients, dishes, cooking technology.



Постановка проблеми. Їжа супроводжує людину від початку її існування, за змінами в кулінарній обробці продуктів простежується історія людства. Спосіб споживання страв змінювався разом із еволюцією людини – почалося з сирої їжі; і ось людині стало замало процесу поглинання та насичення, до того ж з'явилася потреба колективного споживання їжі, потреба переховування запасів. Так виникло обсмажування, засолювання та коптіння і наступний крок – до вишуканих страв нашого часу, концепції раціонального харчування, функціональних напоїв та ресторанної естетики оформлення страв. Смак звичних нам страв, є результатом кілька вікової взаємодії різних культур. Так постановка питання дослідження нематеріальної спадщини Галицької кухні у порівнянні із рецептурним складом сучасної Галицької кухні є на часі і актуальне,

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Галицька кухня – це динаміка та оригінальність, адже вона сформувалася завдяки смакам та кулінарним традиціям різних народів, що століттями тут проживали. Це водночас українська, польська, грецька, угорська, а також єврейська, вірменська, італійська та австрійська кухні, а також поєднання різних кухонь із усієї країни.

Основою кухні Галичини були крупи та страви з них. Каші варилися з додаванням солі – із засмажками чи шкварками, або солодкі – з варенням, медом чи молоком. Також вживалося багато молочних продуктів, грибів та риби. Особливістю галицької кухні було використання свинячого жиру, до якого вже в новітні часи додалися ріпакова та соняшникова олії. Та свинячого м'яса та виробів з нього і його субпродуктів. Ще однією особливістю галицької кухні є вживання таких не надто поширених овочів та приправ, як боби, пастернак та кмин. Їхню популярність видно з старих галицьких переписів – суп з пастернаку чи з кмином, різні способи готування бобових є типовими галицькими стравами.

Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як Мальська М. П., Філь М. І., Паска М. З., Голод А. П., Графська О. І., Чернова Г. В., Никига О. В., та ін. Значний внесок у відродження історичної та культурної спадщини зроблено авторами Ігора Лильо та Маріанна Душар у праці «Шляхетна кухня Галичини».

Більшість авторів наголошують на перспективності або гастрономічного туризму, однак

акцентують увагу передусім на його історико-культурних та організаційних аспектах, недооцінюючи важливість інноваційного розвитку цього виду туристичної діяльності в контексті підвищення конкурентоздатності регіональних туристичних систем, або на покращання збалансованості якісного і кількісного складу традиційних продуктів харчування із використанням локальної сировини, при чому популяризуючи регіональну кухню.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Зважаючи на сучасні тенденції розвитку індустрії саме впровадження інновацій у заклади ресторанного господарства м. Львова з метою популяризації страв кухні Галичини, є вивчено недостатньою і буде містити новизну відповідної проблематики на регіональному рівні, зокрема Львівщини.

Мета статті: обґрунтування інноваційних засад розвитку закладів ресторанного господарства Львівщини, які орієнтовані на популяризацію страв кухні Галичини.

Для реалізації даної мети дослідження необхідно було: структурувати основні принципи поєднання харчових продуктів активізувавши етнографічні, історіографічні, літературні та краєзнавчі студії у напрямку пошуку страв кухні Галичини; аналіз рецептурного складу страв кухні Галичини.

Виклад основного матеріалу дослідження. Для дослідження нами обрано різного класу заклади ресторанного господарства. Для утримання постійних відвідувачів та залучення нових в умовах жорсткої конкуренції використовуються інноваційні підходи як в організації обслуговування клієнтів, приготуванні їжі, так і в маркетингу. Саме сервіс, оперативний зв'язок, оптимізація відвідуваності, онлайн замовлення, доставка додому, бізнес-інструменти лояльності, розвиток у соціальних мережах та адаптація мобільних гаджетів являються сьогодні основним фактором успішних концепцій.

Саме у Львові була заснована сучасна мережа концептуальних ресторанів «Локаль» з не менш відомою назвою «!FEST». Першими ресторанами мережі стали «Мазох-café» і «Криївка» (займає одне з перших місць за кількістю відвідувачів в Європі). Саме заклади цієї мережі задають ресторанний тон сучасному Львову. Кожен заклад унікальний за своєю кухнею, оформленням меню, назвами страв, інтер'єром, анімаційним обслуговуванням. !FEST – уже більш ніж ресторанна компанія. Комплекс включає пивоварню, пиво

якої визнане у світі; хлібопекарню, де популяризують хліб і смачнучі солодоці; а також морозиво. Активно використовуючи крафтове виробництво і локальні продукти.

Так, упродовж зими 2022–2023 у місті Лева на місці колишніх артилерійських казарм часів Австро-Угорської імперії відкрили кондитерську, на Пекарській – ресторан української кухні для хіпстерів, меню якого містить дев'ять видів вареників з оригінальними начинками, наприклад, курячими сердцями; з лососем, рікотою та червоною ікрою; з маком і вишнею, особливі вареники з халвою. Елітні ресторани Львова досить вишукані та затишні, смачна кухня та оригінальний дизайн інтер'єрів залишають задоволенням кожного відвідувача.

Кухня, яка завжди в тренді для Львова – це традиційна галицька кухня. Її основна «родзинка» – мультиетнічність. Тут не боялися змішувати різні традиції. В результаті українські страви збагачувались присмаками польських і німецьких копченостей, італійськими та угорськими спеціями. Нами проаналізовані певні історичні факти, які базувались на родинній історії і знайшли своє застосування і в цей час, що проаналізовано у таблиці «Окремі історичні аспекти та рецептурний склад страв кухні Галичини», які відображені у таблиця.

Новою ж традицією Львова можна вважати стрімкий розвиток кухні під впливом туристів – за останні роки Львів став меккою для любителів кави, шоколаду, пляцків, настоянок та пива. Ресторани заманюють відвідувачів не тільки красивими інтер'єрами, але й смачним і оригінальним меню, з кращих страв львівської та галицької кухні, що пройшли віковий добір і дивують нас своїм смаком. Нами досліджено автентичність та проаналізовано склад певних страв, які займають значне місце і у сучасному культурному світі. До таких страв належать:

– надівана (фарширована) грибами картопля. Технологія приготування: зварити сушені гриби і дрібно посікти. Підсмажити на олії кілька посічених цибулин, змішати їх з грибами, додати тертої булки, 2 жовтки та 1 яйце, посолити і поперчити. Вимити та розрізати навпіл сирі картоплини, вийняти з них середину і наповнити начинкою, посипати зверху зеленню та сиром, натертим на дрібній тертці. Запекти у духовці в олії або протушувати у грибному відварі;

– цвіклі – гостра страва, що готується з відвареного столового буряка, хрону та

прянощів. Подається до ковбаси, шинки, холодцю, страв з м'яса чи риби. Часто готується на Різдво та Великдень. Для приготування потрібен 1 кг буряків, 150 гр хрону, по 1 ст. л. цукру та оцту, а також кмин і сіль. Перш за все, потрібно почистити корінець хрону та покласти в морозилку на кілька годин – так і пектиме менше, і гіркота зменшиться. Буряк варити в кожущку годину, потім залити на 30 хвилин холодною водою. Почистити буряк і натерти на дрібній тертці разом з коренем хрону. Заправити сіллю, цукром та оцтом, всипати кмину і вимішати;

– карманадлі з цитриною. Для приготування потрібно 700 г телятини або свинини (мякоті чи полядвіці), лимон, 2 яйця, мелені сухарі з булки, мука, 1–2 зубчики часнику, сіль, зеленина петрушки, 1 ложка сметани. М'ясо нарізати впоперек волокон тонкими скибками і відбити сікачем, змоченим у холодній воді. Посолити, посипати розтовченим часником і обкачати в муці, тоді вмачати в яйця, збиті з одною ложкою сметани, і запанірувати в сухарях, посмажити;

– Львівський сирник. Для сирника потрібен домашній сир – 1 кг, яйця – 6 штук, цукор – 250 г, масло – 150 г, цедра одного лимона, сметана – 40 мл, родзинки – 70 г, борошно – 30 г, крохмаль – 20 г, ванільний цукор – 1 ст. л. Для поливки: шоколад чорний – 100 г, масло вершкове – 60 г, вершки – 20 мл. Домашній сир протерти через сито, або перемолоти через м'ясорубку, сирна маса повинна бути однорідною. Покласти половину сиру в чашу міксеру, додати потерту на дрібній тертці цедру лимона, третину цукру, всипати борошно і крохмаль. Почати збивати на невеликій швидкості. Поступово ввести весь сир і цукор. Місити до однорідної маси. Частинами додати м'яке масло та ретельно перемішати. Додати ванільний цукор, по одному ввести яйця, добре вимішуючи до однорідності. Додати сметану, родзинки і ще раз все добре перемішати. Випікати при температурі 200 градусів протягом 40–50 хв. Спечений сирник остудити протягом 2–3 години, потім поставити в холодильник на 2–3 години.

– Голубці з тертої картоплі. Воду закип'ятити, додати солі. У капусті вирізати качан, опустити у воду і дати покипіти 1–2 хв. Знімати листя капусти по порядку, не виймаючи капусту з води. Цибулю дрібно посікти і зпасерувати. Почищену сиру картоплю тремо на дрібній тертці і віддушимо рідину. Додаємо пасеровану цибулю та сіль, перець до смаку. Начиняємо листя капусти начинкою і

Таблиця 1

Окремі історичні аспекти та рецептурний склад страв кухні Галичини

| Родина та назва страви | Історія | Рецептурний склад |
|---|--|---|
| Едмунд Рідль Połędwica garniowana Полядவிця гарнірована | Двадцять років був радним міста Львова. У 1914 був обраний депутатом Галицького сейму. Засновник компанії по торгівлі добірним швейцарським шоколадом, китайським чаєм і кавою з різних частин світу. | - 1½ свинячої полядвиці на ребрах - 200 мл судового білого вина - 3-4 зубчики часнику - сіль - грубо товчений чорний перець - 2 ложки смальцю Гранір: - молода морква - молодий горошок у стручках - 30 г масла - 30 г меду - цедра цитрини |
| Матильда і Ольгерд Чарторийський Turbot à l'anglaise Тюрбо по-англійськи | Під час гостювання у палаціку в Старому Селеці, подружжя долучились до полювання, внаслідок якого отримали на вечерю страву з «gelinotte» | - 1 ціла рибина тюрбо - 1 цитрина - 1 гомар з ікрою, зварений та охолоджений - 100 г масла - каєнський перець - сіль - 250 мл соусу велюте або топлене масло |
| Марія Клементина і Альфред II Потоцький Losos na gorąco, sos à la Cumberland Лосось на гарячо, соус а-ля камберленд | Після призначення Альфреда намісником Галичини, в його палаці почали відбуватись новорічні заходи, обов'язковою складовою яких були застілля і буфет. З часом популярності набирали і тематичні карнавали. | - 3-4 цибулини шалот - 2 столові ложки масла - 1 помаранч, зрізана ножом цебра і сік - 1 цитрина, зрізана ножом цебра і сік - 50 мл порто - 150 мл сухого червоного вина - 125 г свіжої журавлини - 2 столові ложки цукру - 1 чайна ложка меленого імбиру - 1 чайна ложка діжонської гірчиці - 3 столові ложки желе з порічок |
| Барон Адам Кароліна Гейдель і Кароліна Яблоновська Consommé romidorowe Консолей помідорове | Реєстрація їхнього шлюбу відбулась у Львівському латинському кафедральному соборі. Після шлюбу відбувся традиційний сніданок для запрошених гостей. | - 3 л чистого яловичого бульйону - ½ кг сирі пісної яловичини - 1½ кг стиглих помідорів - 1 цибулина - 1 середній корінь селери - 1 морквина - 1 зубчики часнику - 5 білків - 100 мл білого сухого вина - сіль, цукор, чорний перець горошком, лавровий листок - 200 г льоду |

Джерело: складено на основі досліджень Ігора Лильо та Маріанна Душар
«Шляхетна кухня Галичини»

закручуємо голубці. Викладаємо в каструлю щільно один до одного. Заливаємо підсоленою водою і варимо до готовності на повільному вогні. Подаються з грибною мачанкою.

Ковбаска картопляна. Чищену картоплю тремо на тертці як на деруни разом з цибулею. Частину картоплі відварюємо і мнемо товкачем, перед тим відцідивши воду. Все разом вимішуємо. Додаємо мелені шкварки,

заправляємо часником, сіллю та чорним меленим перцем. Кишки вимочуємо у холодній воді і добре перемиваємо. За допомогою насадки і м'ясорубки наповнюємо кишки, але на половину, щоб не потріскали. Перев'язуємо нитками і формуємо ковбаски. Готові ковбаски проварюємо у киплячій воді 15–20 хв. При подачі обсмажуємо на сковорідці до скоринки.

Висновки. Результати проведених досліджень дозволяють зробити висновок про основні засади розвитку закладів ресторанного господарства Львівщини, які орієнто-

вані на популяризацію страв кухні Галичини, які полягають у відродженні компонентного складу та відновлення технології приготування автентичних страв.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Шляхетна кухня Галичини [Текст] : Ігор Лильо, Маріанна Душар. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.
2. Паска М. З., Лескович О. В. Сучасні тенденції формування функціональних продуктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*. 2014. № 16, № 3(4). С. 137–147.
3. 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. наукпракт. конфер. Географія та туризм. Київ, 2019. С. 90–92.
4. Paska M., Korkuna O., Kulyk O. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism. *Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : Collective scientific monograph*. Opole, 2020. P. 152–158.
5. 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>
6. Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування рестораних брендів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 5. С. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>
7. Філь М. Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. *Економіка та суспільство*. 2022. № 38. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>
8. Голод А. П., Гончаренко М. Ф., Никига О. В., Євдощенко О. В. Інноваційні засади сталого розвитку етно-гастрономічного туризму в регіоні. *Вісник Донецького державного університету управління. Серія Економіка*. 2020. № 4(89). С. 40–47.

REFERENCES:

1. Ihor Lylo, Marianna Dushar (2023) Shliakhetna kukhnia Halychyny [Noble cuisine of Halychyna]. Lviv : Vydavnytstvo Staroho Leva, 488 p.
2. Paska M. Z., Leskovych O. V. (2014) Suchasni tendentsii formuvannia funktsionalnykh produktiv [Modern trends in the formation of functional products]. *Naukovyi visnyk Lvivskoho natsionalnoho universytetu veterinarynoi medytsyny ta biotekhnolohii im. Gzhytskoho*. № 16, № 3(4). P. 137–147.
3. Malska M., Fil M., Zinko Yu. (2019) Suchasni pidkhody vyrobnytstva kraftovoi produktsii u hastronomichnomu turyzmi Lvivshchyny [Modern approaches to the production of craft products in the gastronomic tourism of the Lviv region]. *Rozvytok hastronomichnoho turyzmu v Ukraini: stan, vyklyky ta perspektyva implementatsii yevropeiskoho dosvidu : Mater. Mizhnar. naukprakt. konfer. Heohrafiia ta turyzm*. Kyiv, pp. 90–92.
4. Paska M., Korkuna O., Kulyk O. (2020) Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism. *Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : Collective scientific monograph*. Opole. P. 152–158.
5. Borysenko V., Borysenko M. (2022) Nematerialna kulturna spadshchyna ukraintsiv (rehionalnyi analiz proiavu) [Intangible cultural heritage of Ukrainians (regional analysis of manifestation)]. *Ukr. heohr. zhurn.* № 2. P. 73–81. DOI: <https://doi.org/10.15407/ugz2022.02.073>
6. Paska, M. Z. (2022) Innovatsiyni rozvytok hastronomichnoho turyzmu Lvivshchyny v konteksti formuvannia restorannykh brendiv [Innovative development of gastronomic tourism in the Lviv region in the context of the formation of restaurant brands]. *Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi*. № 5. P. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>
7. Fil M. (2022) Kulinarni marshruty restorannoho biznesu m. Lvova [Culinary routes of the restaurant business in Lviv]. *Ekonomika ta suspilstvo*. № 38. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>
8. Holod A. P., Honcharenko M. F., Nykyha O. V., Yevdoshchenko O. V. (2020) Innovatsiyni zasady staloho rozvytku etno-hastronomichnoho turyzmu v rehioni [Innovative principles of sustainable development of ethno-gastronomic tourism in the region]. *Visnyk Donetskoho derzhavnoho universytetu upravlinnia. Seriiia Ekonomika*. № 4(89). P. 40–47.