

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-79>

УДК 641.655

ДОСВІД ВИКОРИСТАННЯ ДИКОРΟΣЛОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

EXPERIENCE OF USING WILD RAW MATERIALS IN TECHNOLOGY OF CULINARY PRODUCTS

Кирпиченкова Оксана Миколаївна

кандидат технічних наук,

Національний університет харчових технологій

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0215-5316>**Ущачовський Артем Олегович**

асистент,

Національний університет харчових технологій

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7853-5070>**Kyrpichenkova Oksana, Ushchapovsky Artem**

National University of Food Technologies

Стаття присвячена дослідженню досвіду використання дикорослої сировини в технології кулінарної продукції. Дикі рослини для своєї життєдіяльності використовують ресурси тієї місцини, де ростуть, є частиною природного розмаїття і мають високий вміст біологічно-активних речовин. Їх використання в стравах розширює асортимент кулінарної продукції в закладах харчування, посилює позиції закладу на конкурентному ринку, дає змогу залучити в свій заклад більше відвідувачів. Серед популярних дикоросів, що використовуються в кулінарії, є не тільки рослини полів, лісів, такі як квіти та ягоди бузини чорної, кислиця, кропива, квіти фіалки лісової, ягоди ялівцю, щавель, кульбаба, а і річкові рослини, наприклад ряска мала. Блогери популяризують використання даної групи сировини, робота вчених полягає в ретельному дослідженні користі дикорослої сировини та страв з її використанням.

Ключові слова: дикороси, дикоросла сировина, ресторан, кулінарна продукція, страви, технологія.

The article is devoted to the study of the trend of using wild raw materials in the technology of culinary products. Wild plants use the resources of the place where they grow, are part of natural diversity and have a high content of biologically active substances for their livelihood. Their use in dishes expands the range of culinary products in catering establishments, strengthens the establishment's position in the competitive market, and makes it possible to attract more visitors to your establishment. Among the popular wild plants used in cooking, there are not only plants of fields and forests, such as flowers and berries of black elder, sorrel, nettle, flowers of forest violet, berries of juniper, sorrel, dandelion, but also river plants, for example, watercress. Bloggers popularize the use of this group of raw materials, the work of scientists consists in analyzing the benefits of wild raw materials and dishes using them. Wild boars are used in the technology of various groups of culinary products, including soups, meat, sweet dishes, and universal culinary products. This list is constantly expanding. The popularity of wild raw materials is constantly growing. This is due to the universal properties of this group of raw materials. After all, wild boars can give a dish different characteristic. Nettle, sorrel, dandelion will add authenticity, characteristic national features to the dish, increase its nutritional and biological value. Adding duckweed due to its high content of iodine and selenium will give the dish functional properties. Also, the addition of wild raw materials will diversify the range of dishes, create new harmonious or contrasting taste and aroma combinations.

Key words: wild plants, wild raw materials, restaurant, culinary products, dishes, technology.

Постановка проблеми. Використання дикоросів в кулінарних практиках є сучасним трендом. Дикороси – це рослини, які ростуть у природному середовищі лісів, полей, гір без допомоги чи втручання людини. Вони

не є культурними рослинами, які вирощують в полях, садах чи інших оброблюваних територіях. Дикі рослини для своєї життєдіяльності використовують ресурси тієї місцини, де ростуть, є частиною природного розма-



їття і сировиною для різних практик. Великий інтерес до даної групи сировини обумовлений високою конкуренцією між закладами ресторанного господарства, бажанням відрізнитися на ринку і залучити в свій заклад більше відвідувачів. Адже використання дикорослих рослин в стравах надає кухні закладу автентичності, збагачує страви біологічно-активними речовинами, урізноманітнює асортимент.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

На сучасному етапі розвитку ресторанного бізнесу актуальним є удосконалення структури асортименту кулінарної продукції, що відрізняється цікавими смаковими характеристиками, за рахунок введення різноманітної дикорослої сировини.

Відомі фуд-блогери, кулінарні експерти масово популяризують у своїх публікаціях дикорослу сировину. Зокрема Володимир Ярославський опублікував у своєму блозі відео-рецепт приготування паляничок з черемшою, яка ще має назву ведмежий часник або леверда [1]. Але Володимир зазначив, що дана рослина занесена в Червону книгу України і тому слід використовувати рослину вирощену фермерами. Євген Клопотенко запропонував гастропровокацію: снєк з гілочок цвіту акації в клярі, смажений у вершковому маслі бузок [2].

Серед популярних дикоросів, що використовуються в кулінарії, є квіти та ягоди бузини чорної, кислиця, кропива, квіти фіалки лісової, ягоди ялівцю, щавель, тонконіг запашний, кульбаба, іван-чай та інші. Звісно, до цієї групи сировини можна віднести і лісові гриби, плоди та ягоди, але їх використання є все ж більш звичним, традиційним. Дикороси використовують в свіжому вигляді, сушеному, в'яленому, квашеному. Бренд-шеф Олена Жаботинська пропонує суп зі спаржею, з додаванням хости свіжої та квітів фіалки лісової, зелений борщ з дикоросами, в який додано кислицю свіжу, фреш з щавлю, холодник з квашеною кропивою [3]. Крім того, Олена рекомендує такі дикороси, як кропива, кульбаба для м'ясних страв, салатів і, навіть, гарнірів. Експертка з природнього оздоровлення та харчування Оксана Барабаш рекомендує на декілька хвилин накрити запечене овочево асорті свіжою кропивою та пелюстками чорнобривців для створення особливого аромату страви [4].

Сучасним трендом серед людей, що підтримують здоровий спосіб життя та екологічні ініціативи, є еко-харчування. Приваблювання

споживачів новим «еко» трендом, ресторани забезпечують використанням екологічно чистих продуктів у приготуванні страв [5]. До цієї групи сировини може відноситись і дикоросла сировина, яка росте без добрив та стимуляторів.

Формулювання цілей статті. Дикоросла сировина викликає велику цікавість вчених. Кількість публікацій щодо дослідження цієї групи сировини в технології кулінарної продукції росте.

Метою статті є розгляд досвіду використання дикорослої сировини в технології кулінарної продукції, вподобань, оскільки дана група сировини є дуже різноманітною. Для досягнення мети було поставлене завдання: проаналізувати публікації вчених на дану тематику, встановити для яких груп кулінарної продукції найчастіше використовують дикорослу сировину, яку саме.

Виклад основного матеріалу дослідження. В публікації [6] досліджено продукти переробки дикорослих плодів та ягід: ожини, суниць, журавлини, обліпихи, калини в технології бісквітного напівфабрикату. Визначено, що кріопорошки, отримані з даної сировини зберігають біологічно-активні речовини на 95-98 %, якими збагачують бісквітні вироби, в які вносяться. Крім того вироби набувають природнього аромату, покращуються їх структурно-механічні властивості, зменшується кількість КМАФАНМ, внаслідок антибактеріальних властивостей порошоків. Їх дозування складає 5–10%.

Вченими Азербайджану досліджено біохімічний склад (вітамінний профіль і поліфенольні речовини) деяких видів дикорослих плодів, а саме: глоду східного, обліпихи, шипшини дикої [7]. Вибір даної сировини обумовлений доступністю і значною кількістю врожаю, доступною вартістю, а також наявністю наукових публікацій про те, що ця рослинна сировина містить у своєму складі природний комплекс фізіологічно активних речовин, функціональні інгредієнти. Для вилучення вітамінного комплексу та поліфенольних речовин отримували екстракти рослин. Вченими досліджено антиоксидантну активність отриманих водних екстрактів, і рекомендовано отримані екстракти як джерело біологічно активних речовин для виробництва продуктів харчування.

У публікації [8] обґрунтовано використання дикорослих рослин, зокрема бузини чорної для розширення асортименту ресторанної продукції оригінальними стравами, та запро-

поновано десерт самбук яблучно-бузиновий та два соуси – сметано-бузиновий та яблучно-бузиновий. Для зручного використання сухих плодів бузини чорної запропоновано отримання пюре-напівфабрикату бузинового. Його можна приготувати заздалегідь, це дасть змогу прискорити процес приготування страв, зекономити час, також його можна використувати в технології різних страв.

В публікації [9] наведені результати пошуку нетрадиційної сировини зі значним вмістом біологічно активних речовин серед рослин Карпатського регіону. Досліджено використання нетрадиційної сировини для кулінарної продукції та запропоновано інноваційні підходи щодо вдосконалення технології страв профілактичного призначення, з оздоровчими властивостями. Зокрема запропоновано використання наступної дикорослої сировини: кропива дводомна, пирій повзучий, щавель заячий. Введення нової сировини в страви показано для профілактики захворювань, формування імунітету людини, привернення уваги гостей закладу до оновленого асортименту страв, набуття нових оригінальних смаків страв. Удосконалено технологію таких страв галицької кухні як «Салат з білокачанної капусти з яблуком та селерою», на базі якого розроблено «Салат вітамінний»; на основі «Розсольника домашнього» розроблено «Розсольник львівський», на основі «Курячого філе з грибами та сиром» розроблено «Куряче філе по-галицьки», досліджено показники якості розроблених страв, проаналізовано харчову цінність.

Вченими здійснено пошук рослинної сировини для солодких страв, що може збагатити їх йодом та селеном, оскільки ці елементи забезпечують нормальне функціонування

щитоподібної залози та підтримують тиреоїдний метаболізм [10]. Для даних цілей підходить як культивована сировина (фейхоа) так і дикоросла (морські водорості ламінарія, фукус, цистозіра; прісноводна водорість ряска мала *Lemna minor*; лікарська рослина *Lycopus europaeus*).

У роботах [11; 12] запропоновано композиції фаршів зі складними рецептурами для солодких та солоних страв. У склад фаршів входить різноманітна сировина, в тому числі пряні, дикорослі рослини, морська водорість цистозіра. Склад підібрано таким чином, щоб забезпечувалися гармонійне поєднання смакових та ароматичних композицій, потрібну консистенцію, кольоровий контраст, антиокислювальні властивості рослинної сировини.

Вченими досліджено різноманітні аспекти розроблення сучасних технологій продукції з використанням різноманітної сировини, в тому числі і дикорослою сировиною, лікарськими рослинами, для забезпечення повноцінного харчування людини та функціонального харчування для попередження різноманітних захворювань [13; 14].

Висновки. Використання дикорослої сировини буде набувати все більшої популярності, оскільки це дає ряд переваг закладам ресторанного господарства. Додавання дикоросів до страв надає їм унікальний смак та аромат, підвищує їх харчову цінність. Тож кухня закладу буде викликати зацікавленість гостей, тому що не тільки відповідає кулінарним тенденціям, а і зберігає національну спадщину. Поряд з цим розроблення нових страв з дикоросами потребує ретельного дослідження їх показників якості та харчової цінності для підтвердження ефективності застосування нової сировини.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Що приготувати з черемші: суддя "Мастер Шеф" дав простий і смачний рецепт. *Politeka* : веб-сайт. URL: <https://main.politeka.net/uk/427813-что-приgotovit-iz-cheremshi-sudya-master-shef-dal-prostoy-i-vkusnyy-recept>
2. Кулінарний експеримент. Смажений бузок смакує з морозивом або заварним кремом – Клопотенко. *UAinfo правда з блогів* : веб-сайт. URL: <https://uainfo.org/blognews/1589792520-kulinarniy-eksperiment-smazheniy-buzok-smakue-z-morozivom.html>
3. Знайомі незнайомці: wow фактор доступних продуктів. *Creative chefs summit* : веб-сайт. URL: <https://chefs-summit.com/lviv-2024/>
4. Експерт з природнього оздоровлення та харчування Оксана Барабаш. *Оксана Барабаш* : веб-сайт. URL: <https://oksanabarabash.com.ua>
5. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 97–101. DOI:<https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-8-13>
6. Іщенко Н. В., Мацук Ю. А. Використання дикорослої сировини у виробництві бісквітних напівфабрикатів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2016. № 1 (78). С. 36–44.

7. Фарзалієв Е., Dubyna A. Wild fruits of azerbaijan as raw materials for bioadditives. *Food Science and Technology*. 2023. 17(1). 14. DOI:10.15673/fst.v17i1.2566
8. Кирпиченкова О. М., Литвинець Л.Ф. Сучасні напрямки використання плодів бузини чорної у виробництві ресторанної продукції. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки*. 2022. Том 33 (72). № 4. С. 248–253.
9. Maikova S., Bomba V., Vivcharuk O. Prospects of preparation of dishes with preventive properties by introduction of non-traditional raw materials. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. October 2021. DOI:10.24025/2708-4949.1-2(3-4).2021.242689
10. Калугіна І., Дзюба Н., Дубина А. Технологія солодких страв із використанням дієтичних добавок для закладів ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2023. №6(1). С. 110–124. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278475>
11. Майкова С. В., Бомба М. Я. Використання нетрадиційної сировини для приготування фаршів. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o. 2020. С. 174–176.*
12. Перепелиця М.П., Гончар Ю.М. Технологія фаршевих напівфабрикатів для борошняних кулінарних виробів із використанням рослинної сировини. *Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia : "Baltija Publishing". 2023. С. 156–173.*
13. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О., Пересічна С. М., Свідло К. В. та ін. ; за ред. М. І. Пересічного. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.
14. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти, технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія / Євлаш В. В., Потапова В. О., Радченко М. І., Савицька Н. Л. Харків : Світ книги, 2016. 546 с.

REFERENCES:

1. Shcho pryhotuvaty z cheremshi: suddia "Master Shef" dav prostyi i smachnyi retsept. Politeka : veb-sait [What to cook with cheremsha: the "Master Chef" judge gave a simple and tasty recipe. Politeka : website]. Available at: <https://main.politeka.net/uk/427813-chto-prigotovit-iz-cheremshi-sudya-master-shef-dal-prostoy-i-vkusnyy-recept> (accessed June 10, 2024)
2. Kulinarnyi eksperyment. Smazhenyi buzok smakuie z morozyvom abo zavarnym kremom – Klopotenko. UAinfo pravda z blohiv : veb-sait [Culinary experiment. Fried lilac is delicious with ice cream or custard – Klopotenko. UAinfo truth from blogs : website]. Available at: <https://uainfo.org/blognews/1589792520-kulinarний-eksperyment-smazheniy-buzok-smakue-z-morozivom.html> (accessed June 14, 2024)
3. Znaiomi neznaiomtsi: wow faktor dostupnykh produktiv. Creative chefs summit : veb-sait [Familiar strangers: the wow factor of affordable products. Creative chefs summit : website]. Available at: <https://chefs-summit.com/lviv-2024/> (accessed June 15, 2024)
4. Ekspert z pryrodnoho ozdorovlennia ta kharchuvannia Oksana Barabash. Oksana Barabash : veb-sait [Oksana Barabash, an expert in natural healing and nutrition. Oksana Barabash: website]. Available at: <https://oksanabarabash.com.ua> (accessed June 18, 2024)
5. Polotai B. Ya. (2023) Eko-trendy v restorannomu biznesi [Eco-trends in the restaurant business]. *Industriia turizmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi – Tourism and hospitality industry in Central and Eastern Europe*, vol. 8, pp. 97–101. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-13>
6. Ishchenko N. V., Matsuk Yu. A. (2016) The use of wild-growing raw materials in the production of biscuit semi-finished products [The use of wild raw materials in the production of biscuit semi-finished products]. *Naukovyi visnyk Poltavskoho universytetu ekonomiky i torhivli – Scientific Bulletin of the Poltava University of Economics and Trade*, vol. 1 (78), pp. 36–44.
7. Farzaliiev E., Dubyna A. (2023) Wild fruits of azerbaijan as raw materials for bioadditives. *Food Science and Technology*, 17(1), 14 p. DOI:10.15673/fst.v17i1.2566
8. Kyrpichenkova O. M., Lytvynets L.F. (2022) Suchasni napriamky vykorystannia plodiv buzyny chornoj u vyrobnytstvi restoranoi produktsii [Modern trends in the use of black elderberry fruits in the production of restaurant products]. *Vcheni zapysky Tavriiskoho natsionalnoho universytetu imeni V. I. Vernadskoho, Seriya: Tekhnichni nauky – Scientific notes of V. I. Vernadsky Tavriisk National University, Series: Technical Sciences*, Tom 33 (72), 4, pp. 248–253.
9. Maikova S., Bomba V., Vivcharuk O. (2021) Prospects of preparation of dishes with preventive properties by introduction of non-traditional raw materials. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. October 2021. DOI:10.24025/2708-4949.1-2(3-4).2021.242689

10. Kaluhina I., Dziuba N., Dubyna A. (2023). Tekhnolohiia solodkykh strav iz vykorystanniam diietychnykh dobavok dlia zakladiv restorannoho hospodarstva [Technology of sweet dishes using dietary supplements for restaurants]. *Restorannyyi i hotelnyi konsal'tynh. Innovatsii*, vol. 6(1), pp. 110–124. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278475>
11. Maikova S. V., & Bomba M. Ya. (2020) Vykorystannia netradytsiinoi syrovyny dlia pryhotuvannia farshiv [The use of non-traditional raw materials for the preparation of minced meat]. *Kharchovi dobavky. Kharchuvannia zdorovoi ta khvoroj liudyny: materialy – Nutritional supplements. Nutrition of a healthy and sick person: materials*, IX Mizhnarodnoi nauk.-prakt. internet-konf. Praha: Oktan Print s.r.o., pp. 174–176.
12. Perepelytsia M.P., Honchar Y.M. (2023) The technology of minced semi-finished products for culinary flour products using plant raw materials [Technology of minced meat semi-finished products for flour culinary products using vegetable raw materials]. *Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia : "Baltija Publishing"*, pp. 156–173.
13. Mazaraki, A. A., Peresichnyi, M. I., Kravchenko, M. F., Karpenko, P. O., Peresichna S. M., Svidlo K. V. ta in. ; za red. M. I. Peresichnoho (2012) *Tekhnolohiia kharchovykh produktiv funktsionalnoho pryznachennia : monohrafiia* [Technology of functional food products: monograph]. K. : Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 1116 p. (in Ukrainian)
14. Yevlash V. V., Potapova V. O., Radchenko M. I., Savytska N. L. (2016) *Povnotsinne kharchuvannia: innovatsiini aspekty, tekhnolohii, enerhoefektyvnoho vyrobnytstva, zberihannia ta marketynhu: kolektyvna monohrafiia* [Whole food: innovative aspects, technologies, energy-efficient production, storage and marketing: a collective monograph]. Kharkiv: Svit knyhy. 546 p. (in Ukrainian)