

1. Shopping tourism in the United States. URL: <https://www.hisour.com/shopping-tourism-in-the-united-states-49245/> (дата звернення: 05.03 2023р.).

2. TRANSFER-ZAHID. Офіційний сайт. URL: <https://transfer-zahid.com/uk/shoping/> (дата звернення: 05.03 2023р.).

Негреско А.

ЗВО спеціальності 181 «Харчові технології»
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв, Україна

*Науковий керівник: - доктор філософії, ст. викладач
кафедри переробки продукції тваринництва та
харчових технологій*

Шевчук Н.П.

ГРУЗИНСЬКА КУХНЯ: ТРАДИЦІЇ ТА ПІДХІД ДО ІНОВАЦІЙ

Грузинська кухня складається з грузинських кулінарних традицій, технік і практик. Вона має самобутній характер, але також має певну схожість з кухнями різних кавказьких та східноєвропейських країн. Кожен регіон Грузії має свій власний стиль кухні [2].

Рецепти грузинської кухні базуються на контрасті між гострим і гарячим. Широкого застосування на столі грузинської кухні набули овочі, які подають, як окремо, так і страв з м'ясу. Кухню Грузії розподіляють на західну і східну, відмінність яких полягає у використанні основних продуктів (хліба, м'яса), в характері різних ароматів і смаків.

Кулінарні страви грузинської кухні переважно готуються із м'яса та овочів, які приправлені значною кількістю спецій. У далекому минулому до раціону входили кукурудза, боби, пшоно та молочні продукти, але до всього цього додавалася велика кількість м'ясних і овочевих страв, які готувалися з пряними травами і гострими спеціями. М'ясо відварювали або смажили великими шматками. Популярною стравою були шашлики з м'яса тварин, які вирощують в даній місцевості характерний для певного регіону.

Вареники з сиром сулугуні та коржі з сиром є найвідомішими стравами з борошна. Знамениті хачапурі готують у різних видах, включаючи аджарський,

імеретинський та мігрельський. Найпопулярніші перші страви Грузії: хаш готується з яловичого рубця та гомілок, харчо – це гострий яловичий суп і чіхірітма – курячий суп [2].

Довгий час грузинська кухня не змінювалася, так як населення Грузії негативно реагує на зміни та вважає їх образою національних почуттів. Отже, традиційні страви часто бувають «пересмаженими» та «пересмаженими»; смак овочів втрачається через надмірне використання спецій або тривалий час приготування. Грузини споживають досить жирну їжу, яка спричиняє деякі проблеми зі здоров'ям. Тому, грузинські майстри створили більш легкі та здорові варіанти традиційних страв.

Так, у пошуках чогось нового шефи грузинської кухні звернулися до давніх забутих рецептур та технологій. Прикладом, такої відновленої традиційної їжі є шечаманді – легкий однорідний суп, який готується на рослинній основі, але може містити молочні продукти. Суп із щавлю та інші вегетаріанські шечаманді були популярні у феодальній Грузії та з'явилися в «голодні часи» 1990 років, переважно серед сімей із певним селянським походженням. Суп із щавлю сьогодні не є поширеною стравою, але вважається, що це автентична цікава страва [3].

Одним із яскравих прикладів негативного сприймання нового в кулінарії є кульки еларджі з мигдальним баже. Еларджі – кукурудзяна каша з додаванням великої кількості сиру, а баже – холодний соус з волоським горіхом (або іншим горіхом), який готується на основі бульйону. Кульки Еларджі були створені Гачечіладзе на початку 2000 р., і тоді страва була негативно сприйнята більш консервативними грузинськими кулінарами. Винахідник кульок Еларджі відомий грузинський кухар Текуна Гачечіладзе [3]. Негатив був викликаний не лише через використання мигдалю, а й через форму подачі кукурудзяної каші.

Отже, грузинському народу необхідно легше сприймати зміни, шукати альтернативні способи розвитку своїх кулінарних традицій з огляду на сучасні тенденції.

Список використаних джерел:

1. Грузинська кухня [Електронний ресурс]. Режим доступу до ресурсу: https://en.wikipedia.org/wiki/Georgian_cuisine.

2. Рчеулішвілі Н., Готуа Г. «Everything New Is Well-Forgotten Old»: Tradition and Innovation in the Narratives of New Georgian Cuisine [Електронний ресурс]. Центр незалежних соціологічних досліджень (ЦНСІ). 2019. Режим доступу до ресурсу: <https://www.cceol.com/search/article-detail?id=807113>.

3. Особливості грузинської кухні [Електронний ресурс]. Матеріали наукової конференції студентів ЛТЕУ «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення». 2019. Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/voloschuk.htm.

Нехайчик Є.

ЗВО спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування»

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

*Науковий керівник – канд. екон наук, доцент кафедри
готельно-ресторанної справи та організації бізнесу*

Кушнірук В.С.

ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Здатність компанії впроваджувати інновації та використовувати їх як перевагу є вирішальним фактором виживання готельних підприємств у сучасному турбулентному та нестабільному бізнес-середовищі.

Інновація найчастіше визначається як створення і успішне застосування нового продукту, процесу, нової ідеї, нової форми знань, нового способу надання послуги клієнту або поєднання перерахованого вище [1].

Створення інноваційного рішення в готельному підприємстві повинно супроводжуватися:

- поліпшенням емоційного і фізичного стану клієнтів готелю;
- підвищенням ефективності від використання готельної інфраструктури;
- підвищенням ефективності від взаємодії між службами готелю;
- підвищенням ефективності роботи готельних підрозділів;
- зменшенням помилок в роботі з гостями готелю;
- побудовою ефективної взаємодії між гостями і персоналом готелю;