

## АНАЛІЗ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ГАСТРОНОМІЧНО-ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ «KYIV PIE»

Тетяна Федоренко

*Національний університет харчових технологій*

З метою популяризації в Києві гастрономічного туризму в березні 2021 р. презентовано новий продукт – київський пиріг «Kyiv Pie». Розробка є сумісним проектом Управління туризму та промоцій Київської міської державної адміністрації, Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму та Асоціації шеф-кухарів України, є втіленням плану зі створення в столиці гастрономічних та кулінарних турів. Новий «гастрономічний символ Києва» – це має бути «страва, яка була б ресторанною стравою, стрітфудом, добре переносила доставку» [1].

«Kyiv Pie» – це невеликий пиріг круглої форми на бездріжджовому тісті з різними начинками, як солоними, так і солодкими. Спершу були розроблені пироги з селерою, осетром і яловичим лівером, масою 30 г і 100 г. Окрім рестораних закладів, пиріг можна було скуштувати в туристично-інформаційних центрах м. Києва. На сьогодні в меню ресторану «Наживо Стейк-Хаус та Піца» представлено «Kyiv Pie» з наступними начинками: коренеплоди, гриби, капуста та бекон, скумбрія, філе курки, томлена яловичина, яблука.

За задумом розробників, новий київський пиріг «об'єднує українські традиції та сучасні тренди» [1]. Тож метою дослідження є «історичний контекст» запропонованих рецептур, відповідність трендам локальності, зручності, корисності та аналіз харчової цінності пирога «Kyiv Pie» з м'ясною начинкою, який користується найбільшим попитом серед споживачів.

В процесі дослідження проведено аналіз літературних джерел та використано загально-наукові методи: аналізу й синтезу, порівняння, системного підходу.

Традиційна система харчування українського народу складалася протягом віків, і вже на першому етапі розвитку української кухні (IX-X ст. н.е.) з'явився хліб з кислого дріжджового житнього тіста, інші види борошняних виробів: пироги, млинці, короваї, перепічки. Східнослов'янські племена споживали запечене м'ясо, оскільки займались розведенням великої та дрібної рогатої худоби, пізніше запозичили з німецької кухні використання меленого м'яса, але до поч. XX ст. м'ясні страви вважалися святковими [2].

В промоції «Kyiv pie» зазначено, що унікальність пирога полягає у начинці, яку підбирали з традиційних локальних продуктів, зокрема, для виготовлення начинки з яловичим лівером використовують сировину з Баришівського району [1]. Баришівський м'ясокомбінат є одним з найбільших підприємств м'ясної галузі з багаторічним досвідом на

ринку, має загальну потужність виробництва понад 700 тонн на місяць і включає в себе два підрозділи з виробництва яловичини: забійний та м'ясопереробний цехи [3].

До складу рецептури м'ясного пирога «Kyiv Pie» входить яловичий лівер, а саме серце і печінка [1]. Страви з субпродуктів поживні та смачні, багаті на жири, білки, вітаміни та мінеральні солі. Споживали українці печінку та легені як начинку для святкових пирогів, хляки або рубці з січеного вареного шлунка й кишок з пшоном та спеціями.

Яловича печінка містить повний набір найпоширеніших вітамінів, зокрема А, Д, РР, вітамінів групи В, 20 мінеральних речовин, зокрема високий вміст заліза, селену, цинку, ферменти та амінокислоти. Споживання яловичої печінки зміцнює імунітет, підтримує рекомендований рівень гемоглобіну в крові, є засобом профілактики хвороб серцево-судинної та центральної нервової системи. Яловиче серце – це субпродукт, що відноситься до першої категорії і знайшов широке застосування в кулінарії, його можна вживати дорослим та дітям, вагітним жінкам та людям похилого віку. Яловиче серце характеризується низькою калорійністю – 96 ккал/100 г продукту, відрізняється високим вмістом білка, в продукті присутні вітаміни А, С, Н, групи В, а також мінеральні елементи: магній, залізо, цинк, хром, калій, натрій, сірка, марганець, фосфор та інші. Корисні властивості продукту при регулярному вживанні приводять до позитивних ефектів: зміцнення серцево-судинної системи, поліпшення складу крові, відновлення та зростання м'язової маси, поліпшення процесу травлення, регуляція балансу мінеральних елементів.

Серед гастрономічних символів столиці, кияни та гості міста називають «Київський торт» і котлету по-київськи. Здобувачі освітньої програми «Харчові технології та інженерія» під час практичних занять з дисципліни «Вступ до фаху», зазначають також морозиво «Хрещатик», пиво «Оболонь», стріт-фуд «Київська перепічка», безалкогольний напій «Живчик», цукати «Київське сухе варення». Але тільки два останніх продукти можна віднести до категорії оздоровчих. «Новий гастрономічний символ Києва» київський пиріг «Kyiv Pie» є актуальною розробкою, оскільки відповідає сучасним трендам локальності, зручності, корисності харчових продуктів і його реалізація можлива як в закладах громадського харчування, так і на малих підприємствах хлібопекарської промисловості.

### **Література**

1. Катаєва М. У Києві презентували гастрономічну новинку Kyiv Pie / Режим доступу: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/50541/>
2. Хмельницька Л. Еволюція традиційної системи харчування українців. Наукові записки з української історії. Збірник наукових статей. Вип.46. 2019. С.49-56.
3. Баришівський м'ясокомбінат / Режим доступу: <https://bmk.kiev.ua>