

## «Вулична їжа» як сучасна гастрономічна тенденція

Ольга Цимбаліста, Тетяна Голікова

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Одним з сучасних напрямів організації послуг харчування є «вулична їжа» (street-food). Це поняття охоплює як заклади ресторанного господарства, що функціонують на так званих торговельних причепах (food-track), пропонуючи доступну широкому колу споживачів їжу – вареники, пельмені, хот-доги, шаурму, свіжу випічку власного виробництва, кондитерські вироби, а також різноманітні напої (лимонад, сік, чай, кава, гарячий шоколад), так і заклади в структурі торговельних комплексів – ринків, гіпермаркетів. В Україні даний формат закладів поширюється і набуває популярності – це такі заклади, як піцерії, кафе-пекарні, кафе-кондитерські і інші. Крім того, «вулична їжа» може презентуватись у більш масштабних заходах – фестивалях, святах сезонних продуктів (наприклад, свято молодого вина «Божоле» (Франція), свято пива Oktoberfest (Німеччина), свято сиру, шоколаду (Львів, Україна). В Україні, як і в Європі і світі в цілому, цей напрям набуває розвитку і поширюється.

**Матеріали і методи.** У дослідженнях характеристики та особливостей закладів формату street-food використано методи теоретичного узагальнення та порівняння основних чинників функціонування подібних закладів та організації заходів з елементами «вуличної їжі».

**Результати.** У повсякденних меню закладів ресторанного господарства присутні численні страви, що в свій час перейшли саме з «вуличної їжі» – це китайські дїмсоми, іспанські тапас, американські бургери і інші. Сьогодні така «вулична їжі» повертається на вулиці і ринки. Продовольчі ринки нового покоління поєднують під одним дахом міський ринок, майдан харчування (food court) і продовольчий супермаркет. Наприклад, ринок Святого Лаврентія в Канаді пропонує велику кількість гастрономічних сценаріїв – безкоштовні дегустації, поради шеф-кухарів з вибору кращих продуктів для приготування певних страв, тематичні екскурсії [1]. Подібний заклад відкрився минулого року і в Україні. У Львові в критому приміщенні під музеєм зброї «Арсенал» ресторатори і виробники продуктів харчування пропонують львів'янам і туристам закарпатські сири і мед, чорноморські мідії, рибу, бургери з крабовим м'ясом, кольорові вареники – оранжеві, зелені, коричневі – з капустою, картоплею, гречкою, м'ясом, лососем. Вдень заклад працює як ринок, а вночі перетворюється в найкрупніший у Львові нічний клуб, що вміщує 600 осіб [2].

Італійцем Оскаром Фарінетті була започаткована мережа Eataly, де в межах продовольчих ринків на торговельних причепах реалізують страви швидкого харчування в авторському виконанні. З 2007 року таких закладів відкрилось більше 10 в Італії, Японії, США, Туреччині (food-track).

В останні роки в декількох містах України відкрито мережу закладів «MEAT&DUFF», доступних широкому колу споживачів – від студентів до бізнесменів. Основні складові успішної діяльності цих кафе – якість, смак, естетика. Асортимент страв включає декілька найменувань вареників, пельменів, хот-догів [3, 4].

Набувають популярності фестивалі вуличної їжі, що призначені не лише для шанувальників різноманітних кулінарних пропозицій, але я для тих, хто бажає цікаво, весело провести вільний час. У Києві минулого року восени також відбувся

вже шостий фестиваль вуличної їжі – де були представлені численні продовольчі точки з реалізації хот-догів, вареників, пельменів, мідій, равликів. У Одесі в такому форматі також пропонують форшмаки, овочеві і ягідні пироги, для вегетаріанців – кольоровий рис, медові пряники.

**Висновки.** Таким чином, «вулична їжа» є демократичною, доступною широкому колу споживачів формою надання послуг харчування у вигляді свіжої смачної їжі, що виключає пафосність, важливість. Страви, приготовлені з якісних місцевих продуктів (не напівфабрикатів), презентовані споживачам у форматі свята, є гастрономічним трендом останнього десятиліття в світі.

Розвиток «вуличної їжі» дає поштовх розвитку внутрішнього туризму, що є актуальним сьогодні в умовах низької платоспроможності населення, гастрономічному та винному туризму.

### Література

1. <http://nv.ua/world/good-news/street-food-dlya-gurmanov>
2. [www.street-food.com.ua](http://www.street-food.com.ua)
3. Осипов М. Качество, вкус, эстетика задают правильный тон // РестораторЪ, 2015. - №4. – с. 18-19.
4. [www.maratosipov.com.ua](http://www.maratosipov.com.ua)