

Анастасія Щекатуріна,

студентка 1 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу БДПУ

Наук. керівник: **О.В.Федорець,**

викладач (БЕГК БДПУ)

ЩО НЕОБХІДНО ЗНАТИ КОЖНОМУ УКАЇНЦЮ ПРО СВІЙ ГОЛОВНИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПРОДУКТ?

Саме українську кухню не можливо представити без такого продукту, як сало. Навіть якщо на столі буде достатньо інших, без сумнівно автентичних страв, без сала він все одно буде здаватися неповноцінним.

А що ми знаємо про свій національний продукт? Про український делікатес товщиною з долоню, з напівпрозорою рожевою скоринкою, з часничком і спеціями, що тане в роті, оздоровлює і бадьорить, позбавляє від іпохондрії.

Сало – один з перших винаходів в меню людства. Про нього згадували Пліній та інші стародавні автори, але в справжньому, матеріальному і духовному сенсі сало – явище суто українське.

Сало сьогодні використовується і як цінний висококалорійний продукт, і як незамінний харчовий дорожній запас, що не псується навіть за високої температури повітря. Сало, товчене в салатовці, з часником, є однією з найпопулярніших приправ до борщу. Споживають його й сирим, і смаженим, і вареним, і печеним, з різноманітними прянощами, найчастіше з перцем, часником і тмином. Сире солоне сало з пряними приправами дуже характерне для Волинського Полісся. Свіже сало, часник (цибуля чи огірок) і хліб завжди були найкращим підвечірком і дорожнім запасом.

Рецепти засолювання сала по-українськи традиційно користуються найбільшою популярністю. Серед них можна знайти безліч варіантів солоного сала, варено-солоного і солоно-копченого. Сучасна українська кухня також пропонує велику кількість закусок з подрібненого сала, до якого додаються різноманітні гострі спеції та приправи. Існує навіть технологія приготування так званого «Баунті по-українськи» або «Сало в шоколаді».

Сучасні дослідження дієтологів, біологів і медиків спростували усталену думку про шкідливість сала і показали, що помірне його вживання корисне навіть для хворих на шлунково-печінкові розлади. У несмаженому салі міститься арахідонова кислота (поліненасичені жири), яка бере участь у холестериновому обміні, знижуючи рівень холестерину в крові. Встановлено також, що цей цінний харчовий продукт зв'язує і виводить з організму токсини, тому медиками рекомендується вживання сала (від 50 до 70 г. на день) для профілактики виведення радіонуклідів у екологічно несприятливих зонах. Важливою приміткою є те, що в даному продукті відсутні паразити і їхні личинки. У народній медицині сало використовується для запобігання старіння шкіри, боротьби з болем в суглобах і колінах, а також для росту і краси волосся і нігтів.

Неможливо уявити будь-яке застілля або свято без копченого, солоного або свіжого сала на столі. З чим їдять сало? У більшості випадків таке блюдо широко використовується під час приготування вареників,

пирогів, домашньої ароматною піци, а також м'ясних закусок, бутербродів і канапе.

В українській народній харчовій системі життєзабезпечення сало здавна виступає ознакою добробуту. Безумовно, в минулому й позаминулому століттях значення сала як продукту висококалорійного та поживного було значно вищим. Дефіцит тваринних білкових продуктів постійно компенсувався споживанням сала і страв із нього. Пізніше, навіть коли споживчий харчовий баланс білків, жирів і вуглеводів у народному харчуванні значно оптимізувався, сало залишилося символом ситості. Слід зауважити, що нині, коли значна частина населення України живе на межі бідності, сало знову отримало свій давній статус.

Сало любить і шанує вся Україна. Так, у Полтаві є інститут свинарства, поряд з будівлями якого є пам'ятник свині – годувальниці України. У Луцьку був виготовлений найбільший в світі бутерброд із салом довжиною 73 метри. У Львові є музей-ресторан «Сало», видається журнал «Сало». Фестивалі, присвячені цьому продукту, проходять у різних містах країни.

Не можна говорити про те, що споживання сала є характерним лише для українців. Його люблять і споживають поляки, угорці, білоруси, грузини. Воно присутнє у стравах словаків та чехів, а також балканських народів. Також, не можна сказати, що українці є рекордсменами з поїдання сала. Не зважаючи на репутацію «салолюба», середньостатистичний українець споживає лише 18 кг свинини за рік, і це втричі менше, ніж з'їдає, скажімо, звичайний німець.

Але ставлення українців до сала і те, як його готують у нас, робить сало не просто їжею, а НАШИМ САЛОМ, однією з візитних карток України.

ЛІТЕРАТУРА

1. Чому українці люблять сало? – Електронний ресурс. Режим доступу: <http://ethnography.org.ua/content/chomu-ukrayinci-lyublyat-salo>

2. З чим їдять сало? Склад, користь і калорійність цього продукту. – Електронний ресурс. Режим доступу: <http://edim.com.ua/z-chim-yidiat-salo-sklad-kori/>

Дмитро Юркович,

студент 1 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу БДПУ

Науковий керівник: **Р.М.Водяна,**

майстер виробничого навчання (БЕГК БДПУ)

ВЕБ-САЙТ – ЕФЕКТИВНИЙ ІНСТРУМЕНТ У ФОРМУВАННІ ІМІДЖУ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ

Сьогодні неможливо уявити наше життя без інформаційних технологій, Інтернет та гаджети міцно увійшли в побут кожної людини. Щодня ми користуємось пошуковими системами, читаємо стрічки новин, спілкуємось за допомогою електронних листів чи у соціальних мережах. Зрозуміло, що маркетологи не могли обійти своєю увагою такий важливий елемент нашого життя. Інформаційні технології дозволили розширити інструментарій реклами і залучити ширшу аудиторію.