

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**ХІІІ Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XIII Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 7

ТУРИЗМ ЯК ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ПІВДНЯ ОДЕЩИНИ: ОСОБЛИВОСТІ ЛОКАЛЬНОЇ БЕССАРАБСЬКОЇ КУХНІ

**Мільчева Н.С., магістр 1 рік курсу, факультету ТВ та ТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм, як подорожі з метою отримання аутентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню. Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіє крім зору і слуху також інші органи відчуття людини, зокрема смак та запах.[1]

Розвиток такого виду туризму в межах Одеської області є актуальним та досить перспективним на сьогодні. Це пов'язано з тим, що Одещина зберігає давні унікальні виноробні традиції, які слугують на сьогодні потужним ресурсом для розвитку еногастрономічного туризму, як засобу підтримки місцевого виробника. Разом з цим, такий шанс можуть використовувати і національні меншини, які проживають на даній території, демонструючи власну автентичність через їжу.

Етнічні елементи системи харчування — одні з найбільш своєрідних і консервативних сторін культури будь-якого народу, що мають значну стійкість, яка зберігається століттями, навіть в іноетнічному колі. Бессарабія — це місце, де тугим вузлом сплелися кулінарні традиції українців, болгар, греків, албанців, молдаван та ще кількох десятків націй, місця, в якому є селища і міста, де до сих пір збереглися унікальні рецепти, яким кілька сотень років. Унікальний колорит краю відчувається відразу, як тільки ступаєш на землю півдня України. Його особливість, перш за все, в національній кухні.[2]

Місцева бессарабська кухня відома традиційними молдавськими плациндами, смаженим перцем у манджі та мамалигою, болгарськими стравами з баранини та баницею, гагаузькими кармою та кивирмою, російською кашею та локшиною, рибними стравами, а також іншими стравами, приготовленими за традиційними рецептами Бессарабії, складниками багатьох із них є бринза, овочі, м'ясо й інші місцеві продукти. Кухня мешканців Бессарабії характеризується безліччю овочевих страв, різноманітністю приправ і спецій. раціональну. Особливістю бессарабської кухні є любов до бринзи: цей сир використовується майже у всіх блюдах, а також подається окремо.

Юшка по-бессарабськи у саламурі готується з різних сортів дунайської риби на відкритому вогні. Використовують дунайського

сазана, сома, судака, осетрових. Бринзу роблять переважно з молока овець і кіз, рідше – з коров'ячого. Баніца, або ж міліна - листкове тісто, запечене з бринзою. Манджа або інія – страва з курчати і бульйону з додаванням борошна. Каварма - м'ясна страва з баранини, яку традиційно готують на відкритому вогні. Це ще далеко не весь перелік колоритної кухні Одеського регіону. [3]

Відмова від споживання імпортої продукції тривалого зберігання на користь локальної або вітчизняної — це не тільки величезний плюс на користь екологічного благополуччя планети, але й підтримка місцевого фермера. А ще це турбота про власне здоров'я, адже чим довше овоч чи фрукт зберігається, тим більша кількість консервантів використовується для підтримання штучної свіжості.[4]

Slow Food Ukraine - міжнародна громадська екогастрономічна організація запустила ініціативу Eat Local Challenge та закликає робити вибір на користь продуктів харчування, що вирощені чи виготовлені у вашій області. Мета флешмобу — популяризувати локальні та сезонні продукти, познайомити ближче виробника та споживача. Щороку у м. Болград проводиться фестиваль вина «Bolgrad Wine Fest», який може стати площадкою для челенджу. На фестивалі місцеві фермери представляють локальну продукцію, яку вони вирощують та виготовляють. Запрошуємо всіх приєднатися до Eat Local Challenge й відкрити для себе смаки свого регіону.

Список використаної літератури

1. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Управління туристичною індустрією: методологія і практика»: збірник наукових праць. – Полтава: Видавництво ФОП «Мирон», 2018. – 146 с.
2. Дмитро Борисов «Гастропутешествия с Дмитрием Борисовым: Бессарабия». Електронний ресурс – Режим доступу: <https://zruchno.travel/News>
3. Особливості бессарабської кухні. Електронний ресурс – Режим доступу: <https://fakty.com.ua/ru/kultura>.
4. ЛОКАЛЬНІ ОВОЧІ ТА ФРУКТИ: ЕКОЛОГІЧНО Й КОРИСНО. Електронний ресурс – Режим доступу: <https://mizez.com/news/lokalnye-ovoschi-i-frukty-ekologichno-i-polezno>.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Ліганенко М.Г.

РОЗДІЛ 7 – ТУРИЗМ ЯК ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ.....	164
РОЗВИТОК ВІТРИЛЬНОГО СПОРТУ ЯК ОДНОГО ІЗ СКЛАДОВИХ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ Байрачна О.К.....	165
ПРОТОКОЛИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ СФЕРИ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ КОРОНАВІРУСУ Балицька А.....	166
ТРЕКІНГ ЯК СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Давидова Д.Б.....	168
INCLUSION IN TOURISM: THE BALANCE OF INCLUSIVE EMPLOYMENT AND INCLUSIVE TOURISTS Galovskiy A.O., Tsapets A.I.....	170
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ПІВДНЯ ОДЕЩИНИ: ОСОБЛИВОСТІ ЛОКАЛЬНОЇ БЕССАРАБСЬКОЇ КУХНІ Мільчева Н.С.....	172
НАДЗВИЧАЙНІ СИТУАЦІЇ У ГОРАХ Ставріяні С.Р.....	174
РОЗШИРЕННЯ СФЕРИ ПОСЛУГ НА ВІТЧИЗНЯНИХ БОТЕЛЯХ ТА ФЛОТЕЛЯХ Трушков Є.Ю., Морозенко Ю.С.....	176
РОЗДІЛ 8 – ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ.....	178
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПИТНОЇ ВОДИ Гладкова Ю.І.....	179
БІОЛОГІЧНІ СПОСОБИ ВІДНОВЛЕННЯ НАФТОЗАБРУДНЕНИХ ҐРУНТІВ Зюзько В.В.....	181
СУЧАСНИЙ СТАН БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Таранець В.І.....	183