

- проведення міжнародних туристичних форумів, конференцій та інших заходів на предмет відновлення туристичної сфери України та її історико-культурного й природного потенціалу, що значно постраждав у час війни, тимчасової окупації, замінування та інших загроз.

Держави ЄС мають значний досвід туристичної політики, який важливо залучати для пошуку шляхів підтримки туристичної сфери України в час війни. Держави ЄС зарекомендували себе як головні економічні партнери України. Їх висока увага до туристичної сфери може бути спрямована на вирішення актуальних соціальних, економічних та екологічних проблем. Співробітництво в туристичній сфері між Україною та ЄС має пришвидшити євроінтеграцію України та підтвердити її спроможність бути конкурентоспроможною й самобутньою в європейському культурному просторі.

Список використаних джерел

1. Лютак О.М. Жуков С.А. Регулювання і співробітництво у сфері Міжнародного туризму: інституційна ієрархія та інструментарій. Міжнародний науковий вісник. Спецвипуск 2 (11): За матеріалами міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми та перспективи транскордонного співробітництва: досвід Карпатського євро регіону». м. Ужгород, 4-5 червня 2015 р. С. 147-155.
2. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони від 27.06.2014 року. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#Text

Науковий керівник: доктор економічних наук, професор Пасека С.Р.

СОЛОДКІ СТРАВИ У СУЧАСНІЙ КУХНІ

Савченко В.В.

*Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького
e-mail: savchenko.viktoriia421@vni.cdu.edu.ua*

Солодкі страви та десерти загалом займають значне місце в харчуванні людини не тільки як смачне завершення обіду чи вечері, а й як незамінне джерело вітамінів, вуглеводів та мінеральних речовин.

Французи тлумачили слово "десерт" (від дієслова *desservir*) як "прибирати зі столу", або «стіл без тарілок» і були наведені у книзі «Вказівки для здоров'я» відомого англійського письменника, філософа та громадського діяча Вільяма Воґхана вже у ХІХ. Сьогодні «десерт» незмінно асоціюється з чимось солоденьким і смачненьким, адже французи так називали все, що подавалося після основної страви. Сир, фрукти, горіхи, ягоди, соки - такими були перші не вигадливі десерти. [4]

Українці здавна готували солодоші, використовуючи при цьому свої регіональні продукти. Це і фрукти, витримані у меду, фруктові конфітюри, вергуни, шулики, галицький сирник, соложеник з яблуками, різні запіканки, гомбовці.

Обід, вечеря, сніданок, банкет, будь-який святковий стіл зазвичай завершуються подачею солодких страв, які викликають почуття задоволення після прийому їжі, тому, що вони смачні і поживні, оскільки містять вітаміни, мінеральні солі, жири, білки та вуглеводи. [2] Солодкі страви- це не просто їжа, це чудовий завершальний акорд, святковий настрій у будь-якій трапезі.

Харчова цінність солодких страв залежить від харчової цінності продуктів, що входять до їх складу. У сучасній українській кухні для приготування солодких страв використовують свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктові-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. Солодкі страви, приготовані із свіжих плодів та ягід, підсилюють виділення травних соків і сприяють кращому травленню.

До складу деяких солодких страв входять молочні продукти – молоко, вершки, сметана, вершкове масло, сир, а також яйця, крупи, багаті на білки й жири, які мають високу калорійність. Ароматичними і смаковими речовинами солодких страв є ванілін, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, вино, родзинки, горіхи тощо.

Страви мають солодкий смак завдяки вмісту різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. Проте слід пам'ятати, що середня потреба дорослої людини в цукрах не повинна перевищувати 100г на добу, надмірне їх споживання призводить до відкладання жиру, підвищення рівня холестерину в крові та інших негативних явищ.

Фруктоза, глюкоза і мальтоза мають меншу здатність накопичувати в організмі жири, тому найціннішими вважають солодкі страви, до яких входять молоко, свіжі і консервовані плоди та ягоди, плодово-ягідні соки.

Позитивну роль солодких страв у харчуванні людини академік І.П. Павлов визначив так: «Їжа, розпочата з задоволенням внаслідок потреби в їжі, повинна і закінчуватися ним же, незважаючи на задоволення потреби, причому об'єктом цього задоволення є речовина, яка майже не потребує на себе травної роботи...- цукор». Мова йде не про цукор як харчовий продукт, а про різні цукри-вуглеводи, що володіють солодким смаком. [1]

Найбільш багаті вітамінами С плоди шипшини, чорної смородини, лимона, апельсина; вітаміном А-абрикоси, персики, горобина, хурма; вітамінами групи В-апельсини, яблука, груші; вітаміном Р-лиmoni, грейпфрути, чорна смородина. [3]

У сучасній кулінарії готують багато солодких страв, кожний кухар створює щось нове і неповторне. Особою популярністю у відвідувачів є легкі десерти; фруктові-ягідні муси, ягідні креми, суфле, самбуки, желе, щербети, пастила, сорбе, парфе, пудинги.

Особливе місце займає морозиво у поєднанні з іншими продуктами, такими, як фрукти, ягоди, шоколад, печиво. Для приготування сучасних солодких страв використовують різні види горіхів: грецький, фундук, мигдаль, фісташки, кедрові горішки а також шоколад.

Сучасні солодкі страви повинні задовольнити самий вишуканий смак гурмана.

Фрукти на сьогодні є невід'ємною частиною солодких страв. Вони можуть по собі бути десертом або ж входити до складу солодких холодних і гарячих страв

Солодкі страви швидко втягують в себе різні запахи, тому для їх приготування необхідне окреме обладнання, посуд та інвентар.

Більшість холодних солодких страв (компоти, густі киселі, салати із фруктів, желе, муси, свіжі ягоди) подають у металевих або скляних креманках, поставлених на підставні тарілки з паперовою серветкою, на яку кладуть десертну, чайну або спеціальну ложку.

Солодкі страви - традиційне доповнення будь-якого меню. Ними неодмінно закінчуються обіди, вони є окрасою і завершенням святкового столу. Вони приємні на смак, дуже поживні, викликають відчуття насичення, посилюють діяльність травних залоз і сприяють поліпшенню травлення. Десертів існує дуже багато. Вони різноманітні, для їх приготування використовуються різні продукти. Дуже важливим є якість сировини яка використовується при приготуванні виробів, тому використовувати необхідно лише свіжі продукти.

Список використаних джерел

1. http://ni.biz.ua/1/1_5/1_52781_sladkie-blyuda-znachenie-sladkih-blyud-v-pitanii.html
2. <https://studfile.net/preview/9139605/>
3. https://vuzlit.com/749853/znachennya_solodkih_strav_harchuvanni_lyudini
4. https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00424757_0.html

Науковий керівник: старший викладач Босецька Н.Г.

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ТУРИЗМІ

Сичов А.О.

*Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького
e-mail: sychov.andrii418@vu.cdu.edu.ua*

Концепція сталого розвитку у площині туризму включає в себе збалансоване забезпечення потреб туристів з метою збереження та збалансованого використання природних, культурних та історичних ресурсів. Це означає, що туризм повинен бути розвинутий таким чином, щоб забезпечити економічний