

УДК 641.8(477.46)

Л. Л. Івашина, Л. Г. Бишовець

ІННОВАЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ БОРЩУ «ХОЛОДНОЯРСЬКОГО»

У роботі представлено аналіз сучасного стану української національної кухні та розглянуто нові технології в приготуванні борщу українського.

Основною метою дослідження є обґрунтування розробки технології приготування борщу «Холодноярського», оскільки борщі займають одне з головних місць у раціоні харчування різних верств населення.

Актуальним на сьогодні є дослідження та розробка нових технологій у приготуванні національних страв. Підвищена конкуренція у сфері ресторанного бізнесу в Україні вимагає від фахівців пошуку нових шляхів управління попитом, розроблення інноваційних підходів до створення нових продуктів харчування і технологій та розширення асортименту національних страв. Вивчення природи виникнення і технології приготування страви дає можливість для використання сучасних інгредієнтів у створенні нових смаків відомих страв.

Під час проведення наукового дослідження використовувалися наступні методи: систематизація наукової літератури і теоретичний аналіз з метою визначення стану і теоретичного обґрунтування перспектив розвитку національної кухні та розширення асортименту страв, також були використані методи порівняння, інформативно-аналітичні методи, узагальнення та інші.

При написанні статті на основі проведених досліджень та аналізу формування української кухні було виділено основні напрями розробки новітніх технологій у приготуванні борщу українського як національної страви України. Визначено та обґрунтовано необхідність розроблення даної технології як інновації для забезпечення ефективної діяльності ресторанного бізнесу.

Зроблено висновки про те, що розроблення інноваційних технологій у процесі приготування борщу «Холодноярського» є перспективним напрямком розширення асортименту національних страв та підвищення їх харчової цінності. Для підвищення поживної цінності борщу в рецептуру додано квіти чорнобривців (імеретинського шафрану) та поєднано три види м'яса, а саме: свинина, телятина та курятина. Всі продукти попередньо обсмажують у казані з наступним варінням до повної готовності страви.

Подальші наукові дослідження технологій приготування національних страв прискорять вихід української національної кухні на новий рівень.

Результати дослідження можуть бути корисними для працівників сфери готельно-ресторанного господарства, науковців, викладачів та студентів спеціальностей «Готельно-ресторанна справа» та «Технології харчування в ресторанному господарстві».

Ключові слова: борщ український, борщ «Холодноярський», національна страва, патент, технологія приготування.

Постановка проблеми та її актуальність. Кожен народ має перелік таких національних страв, які повинен спробувати хоча б раз у житті кожен. Про українську кухню знає весь світ: вона не поступається італійській чи французькій, багато в чому перехрещується з ними, а іноді навіть перевершує. Україна постійно фігурує у світових

гастрономічних рейтингах. Не останнє місце займають звичайні для українців страви – вареники, борщ, котлета по-київськи. Віддавна українці вважаються працьовитою та досвідченою нацією, яка в пріоритеті ставить питання щодо здорового та стабільного харчування. Більшість страв характеризуються оригінальним набором інгредієнтів, а також поєднанням кількох способів теплової обробки продуктів (варіння, смаження, запікання, тушкування). Відповідна технологія визначає своєрідний аромат, смакові якості та соковитість страв української кухні, дає змогу їм залишатися збалансованими і багатими на вітаміни завдяки особливостям приготування, де вітаміни і мікроелементи добре зберігаються, що є досить актуальним для здорового харчування. Тому, маючи різноманіття інгредієнтів у повсякденному бутті, українці створили світовий шедевр – борщ. Він має як буденне, так і ритуальне значення. Віддавна український борщ є своєрідною візитною карткою нашої країни. Борщ був обраний не випадково, адже ця страва є однією із досить значних страв української культури та частиною повсякденності. Варіантів його приготування досить багато, навіть деякі рецепти суперечать один одному. З роками ця страва пройшла еволюцію, з'явилося безліч рецептур приготування борщу. Саме поєднання універсальності та варіативності борщу надихнуло викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Черкаського державного технологічного університету до удосконалення технології приготування борщу українського. Додавши до його складу досить оригінальні компоненти, автори патенту «Спосіб приготування борщу «Холодноярського»» також вдалися до технологічних інновацій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Українська національна кухня є однією з найбагатших та досить цікавих кухонь світу, й набула поширення далеко за межами України. У багатьох дослідженнях виділено, що українська кухня налічує близько чотирьох тисяч рецептів різноманітних страв з м'яса, овочів, яєць, риби та молокопродуктів. В меню також присутні страви з борошна: галушки, млинці, вареники, налисники, бабки, зрази, деруни та ін. Досить різноманітна випічка: пироги, маківники, паски, тістечка, вергуни тощо (Вишнеvsька Г. Г., 2013). Як і будь-яка інша кухня з багатим історичним минулим, українська кухня є регіональною. Вона може поєднувати кулінарні традиції інших народів. Так, у деяких регіонах спостерігається вплив турецької кухні, польської, угорської та ін.

Аналіз літературних джерел (Дубовіс Г. О., 2006: Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства, 2019; Карпенко Ю. М., 2013) дає можливість стверджувати, що головною особливістю української кухні є багатокомпонентність. Дослідження були проведені на основі вітчизняних та закордонних наукових публікацій, матеріалів туристичних сайтів.

Розвиток туристичної галузі в Україні характеризується попитом на гастрономічний туризм. Гастрономічні тури передбачають відвідування гастрономічних фестивалів, що дає можливість ознайомитися з кулінарними традиціями країни, взяти участь у приготуванні та дегустації національних страв (Рубіш М. А., Чорій М. В., Зеленська Л. В., 2020). В Україні щороку проводиться близько 200 гастрономічних фестивалів, але не всі регіони країни організовують фестивалі, присвячені стравам національної кухні. Більшою мірою презентують українську кухню такі національні страви, як борщ, вареники, галушки, деруни, голубці та інші.

Наукова новизна полягає в тому, що в дослідженні запропоновано інноваційні технології у процесі приготування борщу «Холодноярського», що дає можливість підвищити біологічну цінність страви та розширити асортимент страв закладів ресторанного господарства.

Мета статті. Основною метою проведеного дослідження є обґрунтування розробки нової технології приготування борщу «Холодноярського».

Методологія та методи дослідження. Під час наукового дослідження застосовано методи теоретичного аналізу, систематизації, порівняння та узагальнення.

Викладення основного матеріалу дослідження. У рейтингу найсмачніших перших страв світу, який склала група CNN Travel, у першій двадцятці на третьому місці – український борщ. Перше та друге місця посіли в'єтнамський фо з яловичини та нігерійський суп банга. Також потрапили до 20-ки найкращих супів грузинський харчо та іспанський гаспачо, американський гамбо та французький рибний суп буйабес.

Борщ є найпопулярнішою національною стравою та гастрономічним символом України. Нараховується понад 300 рецептів борщу. Перші згадки про цю страву припадають на часи Київської Русі в XIV столітті. Слово «борщ» походить від старослов'янського «б'рщъ» (буряк), адже саме цей овоч є обов'язковою складовою частиною всіх борщів. Від кількості та технології обробки буряка залежать смак та забарвлення цієї страви.

Борщ вважають своєю національною стравою як у Молдові, Польщі, Білорусі, так і у Литві й Росії. Але саме в Україні протягом віків сформувався справжній культ борщу. Так, у 2019 р. скульптуру академіка Вернадського, який варить борщ за рецептом своєї бабусі встановлено в харківському саду імені Тараса Шевченка.

В Україні кожен регіон має свій власний стиль та особливості приготування борщу. Усі рецепти мають різні назви, що дозволяє відрізнити їх один від одного. Великою популярністю користуються полтавський борщ, чернігівський, київський, черкаський, закарпатський, волинський, галицький, львівський та ін.

Смакові відтінки борщу є досить складними та поєднують різні присмаки. Борщ повинен бути солодким та в міру гострим, мати легку кислинку й перчинку. Так, для південно-східної частини України – Чернігівщини, Полтавщини і Слобожанщини характерне додавання у борщ цукрового буряку, на Поділлі додають в'ялені сливи-угорки, що надає страві характерного солодкуватого присмаку. Раніше в Україні борщ підкислювали квашеними яблуками, солоними огірками та лісовими кислицями. У західних регіонах додають сік вишень або яблук. Також готують борщ на буряковому квасі, сколотинах, сироватці, на Слобожанщині – на домашньому пиві, на Поділлі вживали грис – квас із запарених висівок. Кожен регіон пишається місцевими особливостями приготування.

В Україні також досить поширені фестивалі борщу. Мета проведення фестивалів – це надати можливість не тільки скуштувати борщ і основні його різновиди, але і дізнатися, який рецепт смакує найбільше, отримати заряд позитивних емоцій, куштуючи унікальну автентичну страву, відчуваючи буття і сучасність в традиції, ставлення до основи національної кухні – борщу, страви, що символізує смак, здоров'я, добробут, домашній затишок, родину, справжні українські традиції.

Для досягнення поставленої мети фестивалі виконують наступні завдання:

- популяризують українську кухню і національні традиції серед найширших верств населення як в країні, так і в міжнародному співтоваристві;
- впроваджують нові сучасні форми проведення дозвілля на основі національних українських традицій і звичаїв;
- зберігають і вдосконалюють давні традиції українського народу і основи національної гордості українців в кулінарії – страви борщ;
- поширюють корисну інформацію про культуру приготування і споживання всіх різновидів борщу;

– пропагандують розвиток української культури, сімейних цінностей, як основи особистісного виховання кожного Українця;

– активізують внутрішній туризм і приваблюють туристичні потоки в Україну.

Так, місто Борщів, що на Тернопільщині, у вересні проводить щорічний фестиваль «Борщ'їв» (Борщі та вишиванки: на Тернопільщині в один день проводять два фестивалі, 2021). На Полтавщині у селі Опішня проходить щорічний фестиваль «Борщик у глиняному горщику» (На Полтавщині відбувся фестиваль борщу, 2020). Щорічно кількість борщів, які приготовані за оригінальними рецептами, зростає: так, на фестивалі борщу у 2019 р. фахівці українських страв із різних міст України – Полтавщини, Івано-Франківщини, Черкащини, Львівщини, Житомирщини, Сумщини, Вінниччини, Дніпропетровщини, Херсонщини і Чернігівщини готували 60 різновидів борщу. За словами організатора фестивалю Олени Щербань, на дегустацію борщів із глиняних горщиків завітало близько 10 тисяч відвідувачів.

В селі Правилівка на Вінничині щороку проводиться фестиваль борщу у рамках проекту «Театр на городі» (Тридцять три борщі готували у «Театрі на городі» Ганни Секрет, 2019). На Черкащині у селі Моринці проводиться щорічний фестиваль Шефест, на якому традиційно готують борщ з карасями, який згадується в творах нашого Кобзаря.

У 2020 році організатор фестивалю «Борщик у глиняному горщику» Олена Щербань відкрила в Опішні також «Музей звареного борщу» (На Полтавщині з'явилися два «смачні» музеї – борщу та хліба, 2021).

На фестивалі борщу в Києві у 2021 році взяли участь господині 25 регіонів України, де представники «Книги рекордів України» зафіксували рекорд одночасного приготування борщу (Встановили рекорд з приготування борщу на Київському фестивалі, 2021).

Також борщ традиційно є головною стравою під час фестивалів та кулінарних презентацій за межами України. Так, у 2018 році під час проведення Дня української кухні, що відбувся в рамках Українського фестивалю в ліванському містечку Дума, в якості шеф-кухаря спробував себе посол України в Лівані Ігор Осташ (Борщ посів третє місце серед найкращих перших страв, 2021).

Кілька років поспіль в рамках святкування Дня Незалежності в місті Черкаси «Дирекція парків» влаштувала фестиваль «Сила борщу», де учасники варили загалом 800 літрів української національної страви: борщ з чорносливом, ожиною, копченими реберцями, шавлем, сметаною, пампушками, часничком та ін. («Силу борщу» вимірювали у Черкасах. Чудо-борщів було чимало, 2012). У 2013 році переможцем фестивалю «Сила борщу» стала команда студентів на чолі з викладачами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Черкаського державного технологічного університету (ЧДТУ) із борщем, у рецептурі якого використовувалися квіти чорнобривців (На фестивалі в Черкасах варили борщ з вугрем та півнем, 2013).

Такі фестивалі надихнули викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЧДТУ розробити інноваційну технологію приготування борщу «Холодноярського», яка відрізняється від традиційного «Борщу українського» тим, що додатково до переліку традиційних інгредієнтів введено кабачки, чорнобривці (рильця) та чебрець.

У квітні 2021 року отримано патент на корисну модель № 147121 «Спосіб приготування борщу «Холодноярського»». Ця корисна модель відноситься до харчової промисловості та може бути використана в закладах ресторанного господарства. Змінивши технологію приготування традиційного борщу та послідовність закладки продуктів, корисна модель дозволяє приготувати страву у вказаних умовах, коли з посуду використовується тільки казан та розливна ложка. Страва, приготовлена за цією технологією, має високі поживні якості і збалансований склад нутрієнтів, а також

підвищений вміст білка, який необхідно відновлювати організму людини в умовах походу або тривалих подорожей.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу приготування борщу шляхом попереднього обсмажування продуктів у казані з наступним варінням до повної готовності страви.

Борщ, приготовлений за вказаною технологією, має підвищений склад мікроелементів та амінокислот. Ця задача реалізується за рахунок додавання у борщ квітів чорнобривців (імеретинського шафрану) та поєднання трьох видів м'яса, а саме свинини, телятини та курятини.

На сьогодні у світі культурні цінності є основною рушійною силою економіки країн. Тому будь-які речі, що пов'язані з національною культурою, повинні фіксуватися. Це може мати значний економічний ефект.

Як повідомляє Міністерство культури та інформаційної політики України, згодом приготування борщу може увійти до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини. За заявою міністерства, «це важливий крок в рамках підготовки номінації культури приготування борщу до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства UNESCO» (Культура приготування борщу увійде до Нацпереліку елементів нематеріальної культурної спадщини. 2020).

Впровадження інновацій в технології традиційних страв надає можливості розширення їх асортименту та підвищення харчової та біологічної цінності.

Висновки. Українська національна кухня – одна з найцікавіших та багатих кухонь світу. В популяризації національних українських страв значну роль відіграють гастрономічні свята та фестивалі. Особливою популярністю користуються фестивалі борщів у різних регіонах країни, що дає можливість ознайомитися з їх кулінарними традиціями, взяти участь у приготуванні та дегустації страви. Борщ, що вважається національною стравою України, готують за багатьма рецептами. Український борщ, за традицією, став головною стравою під час фестивалів та кулінарних презентацій і поза межами України. Тому розроблення інноваційних технологій приготування цієї страви має важливе значення. Викладачами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЧДТУ запропоновано інноваційні засади у процесі приготування борщу «Холодноярського», на який отримано патент на корисну модель. У новій технології було запропоновано приготування борщу шляхом попереднього обсмажування продуктів у казані з наступним варінням до повної готовності страви. Для підвищення поживної цінності борщу в рецептуру додано квіти чорнобривців (імеретинського шафрану) та поєднано три види м'яса, а саме: свинину, телятину та курятину. Ця рецептура дає можливість підвищити біологічну цінність борщу та розширити асортимент страв закладів ресторанного господарства.

Розвиток нових технологій створює нові бренди української кухні, завдяки яким вона буде впізнавана та конкурентоспроможна на міжнародному рівні.

Список посилань

Борщ посів третє місце серед найкращих перших страв. Взято з <http://www.golos.com.ua/article/342820>

Борщі та вишиванки: на Тернопільщині в один день проводять два фестивалі. Взято з <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2775722-borsi-ta-visivanki-na-ternopilsini-v-odin-den-provodat-dva-festivali.html>

Вишневська, Г. Г. (2013). Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. Київ: Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 31, 112-118.

Встановили рекорд з приготування борщу на Київському фестивалі. Взято з <https://kyiv-trend.in.ua/uk/fullnews-2362> 2021-03-18.

Дубовіс, Г. О. (2006). Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII-XXI ст. Харків: Фоліо.

Карпенко, Ю. М. (2013). Українська кухня: кращі страви. Донецьк: Глорія Трейд.

Культура приготування борщу увійде до Нацпереліку елементів нематеріальної культурної спадщини. Взято з <https://www.radiosvoboda.org/a/news-ukrayinska-kultura-borshch/30878880.html>

На Полтавщині відбувся фестиваль борщу. Взято з <https://suspilne.media/55678-v-opisni-rozposavsya-festival-borsu-fotoreportaz/>

На Полтавщині з'явилися два «смачні» музеї – борщу та хліба. Взято з <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3141389-na-poltavsini-zavilisa-dva-smacni-muzei-borsu-ta-hliba.html>

На фестивалі в Черкасах варили борщ з вугрем та півнем. Взято з <https://procherk.info/news/7-cherkassy/16781-na-festivali-v-cherkasah-virili-borsch-z-vugrem-ta-pivnem-foto>

Патент на корисну модель № 147121 «Спосіб приготування борщу «Холодноярського»».

Рубіш, М. А., Чорій, М. В., & Зеленська, Л. В. (2020). Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка*. 1 (13). 61-66.

«Силу борщу» вимірювали у Черкасах. Чудо-борщів було чимало. Взято з <https://www.radiosvoboda.org/a/24687381.html>

Тридцять три борщі готували у «Театрі на городі» Ганни Секрет. Взято з <https://33kanal.com/news/70691.html>

Український Борщ. Взято з <http://www.borschfest.com/>

Шалимінов, О. В. (2019). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 4-ге вид., переробл. та доповн. Київ. Арії. 992.

References

- Borshch posiv tretye mistse sered naykrashcheykh pershykh strav [*Borsch took third place among the best first courses*]. Retrieved from <http://www.golos.com.ua/article/342820>
- Borshchi ta vyshyvanky: na Ternopil'shchyni v odyen den' provodyat' dva festyvali [*Borsch and embroidered shirts: two festivals are held in one day in Ternopil region.*]. Retrieved from <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2775722-borsi-ta-visivanki-na-ternopilsini-v-odin-den-provodat-dva-festivali.html>
- Vyshnevs'ka, H. H. (2013). Potentsial kulinarykh turiv u konteksti spetsializovanoho turizmu. [*The potential of culinary tours in the context of specialized tourism*] *Aktual'ni problemy istoriyi, teorii ta praktyky khudozhn'oyi kul'tury*. Kyiv. Natsional'na akademiya kerivnykh kadrov kul'tury i mystetstv, 31, 112-118.
- Vstanovyly rekord z pryhotuvannya borshchu na Kyiv's'komu festyvali [*They set a record for cooking borscht at the Kyiv Festival*]. Retrieved from <https://kyiv-trend.in.ua/uk/fullnews-2362> 2021-03-18.
- Dubovis, H. O. (2006). Ukrayins'ka kukhnya: povne zvedennya retseptiv natsional'noyi kukhni XVIII-XXI st. [*Ukrainian cuisine: a complete compilation of recipes of national cuisine of the XVIII-XXI centuries*] Kharkiv : Folio.

- Karpenko, Yu. M. (2013). *Ukrayins'ka kukhnya: krashchi stravy [Ukrainian cuisine: the best dishes]*. Donetsk : Hloriya Trejd.
- Kul'tura pryhotuvannya borshchu uviyde do Natspereliku elementiv nematerial'noyi kul'turnoyi spadshchyny [The culture of cooking borsch will be included to the National List of Elements of Intangible Cultural Heritage]. Retrieved from <https://www.radiosvoboda.org/a/news-ukrayinska-kultura-borshch/30878880.html>
- Na Poltavshchyni vidbuvsya festyval' borshchu [A borsch festival took place in Poltava region]. Retrieved from <https://suspilne.media/55678-v-opisni-rozpocavsya-festival-borsu-fotoreportaz/>
- Na Poltavshchyni z'yavlyvsya dva «smachni» muzeyi – borshchu ta khliba [Two "delicious" museums have appeared in Poltava region – borsch and bread]. Retrieved from <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3141389-na-poltavsini-zavilisa-dva-smacni-muzei-borsu-ta-hliba.html>
- Na festyvali v Cherkasakh varyly borshch z vuhrem ta pivnem [Borsch with eel and rooster was cooked at the festival in Cherkasy]. Retrieved from <https://procherk.info/news/7-cherkassy/16781-na-festivali-v-cherkasah-virili-borsch-z-vugrem-ta-pivnem-foto>
- Rubish M. A., Choriy M. V., Zelens'ka L. V. (2020). *Hastronomichnyy turyzm yak zasib aktyvizatsiyi turystychnykh destynatsiy [Gastronomic tourism as a means of activating tourist destinations]. Naukovyy visnyk Mukachivs'koho derzhavnoho universytetu. Seriya Ekonomika. 1 (13). 61-66.*
- «Sylu borshchu» vymiryuvaly u Cherkasakh. Chudo-borshchiv bulo chymalo [The "strength of borsch" was measured in Cherkasy. There were a lot of wonderful borschs]. Retrieved from <https://www.radiosvoboda.org/a/24687381.html>
- Trydtsyat' try borshchi hotuvaly u «Teatri na horodi» Hanny Sekret [Thirty-three borschs were prepared at the Hanna Sekret "Theater at the kitchengarden"]. Retrieved from <https://33kanal.com/news/70691.html>
- Ukrayins'kyy Borshch [Ukrainian borsch]. Retrieved from <http://www.borschfest.com/>
- Shalyminov O. V. (2019). *Zbirnyk retseptur natsional'nykh strav ta kulinarnykh vyrobiv, pravovykh, normatyvno-pravovykh ta inshykh aktiv dlya zakladiv restorannoho hospodarstva [Collection of recipes of national dishes and culinary products, legal, regulatory and other acts for restaurants]. 4-te vyd., pererobl. ta dopovn. Kyiv. Ariy. 992.*

L. L. Ivashyna, L. H. Byshovets

INNOVATIONS IN THE PREPARATION TECHNIQUES OF «KHOLODNOYARSKY» BORSCH

Summary

The paper presents an analysis of the current state of Ukrainian national cuisine and considers new technologies in the preparation of Ukrainian borsch.

The main purpose of the study is to substantiate the development of technology for cooking Kholodnoyarsky borsch, as borscht occupies one of the main places in the diet of various segments of the population.

Research and development of new technologies in the preparation of national dishes is relevant today. Increased competition in the restaurant business in Ukraine requires from the professionals to find new ways to meet the demand, develop innovative approaches to creating new food technologies and expand the range of national dishes. The study of the

nature and technology of cooking allows the use of modern ingredients in creating new flavors of famous dishes.

The following methods were used during the research: systematization of scientific literature and theoretical analysis to determine the status and theoretical justification of the prospects of national cuisine and expand the range of dishes, also methods of comparison, information and analytical methods, generalization method and others were used.

In this article the main directions of development of new technologies in the preparation of Ukrainian borsch as a national dish of Ukraine were identified. The necessity of developing this technology as an innovation to ensure the effective operation of the restaurant business is identified and substantiated.

It is concluded that the development of innovative technologies in the process of cooking of «Kholodnoyarsky» borsch is a promising direction to expand the range of national dishes. To increase the nutritional value of borsch, marigold flowers (Imereti saffron) were added to the recipe and three types of meat were combined, namely pork, veal and chicken. All products are pre-fried in a cauldron, followed by cooking until the dish is ready. Further research into the technology of cooking national dishes will accelerate the emergence of Ukrainian national cuisine to a new level.

The results of the study can be useful for employees of the hotel and restaurant industry, scientists, teachers and students majoring in «Hotel and restaurant business» and «Food technology in the restaurant industry»

Keywords: *Ukrainian borsch; Kholodnoyarsky borsch; National dish; patent; cooking technology.*

Статтю подано до редакції 20.05.2021