Найбільш відомі родовища мінеральних вод без специфічних компонентів і властивостей розташовані в смт. Одеську (220 $м^3$/добу), с. Балучині (158 $м^3$/' добу), смт. Новому Милятині (138 $м'^3$/добу), с. Солуки (86 $м^3$/добу). Загальні прогнозовані їх запаси становлять близько 27000 м'/добу.

В області виявлено також вуглекислі мінеральні води (с. Климець, с. Боберка).

Лікувальні торф'яні грязі Львівщини, представлені Немирівським, Велико-Любінським, Моршинським родовищами та родовищем Шкло із загальними запасами 462 тис. $м^3$, повністю забезпечують теперішні і перспективні потреби функціонування на їх базі санаторно-курортних установ [3].

Висновки:

1. Бальнеологічні ресурси області можна вважати сприятливими для санаторно-курортного лікування. Однак вони вивченні недостатньо і питання їх використання в лікувальних цілях потребує детального гідрогеологічного і бальнеологічного дослідження.

2. Пріоритетні завдання розвитку санаторно-курортної сфери, тризму і відпочинку в Львівській області спрямовані на покращення стану рекреаційно-туристичного господарства та створення належних умов для забезпечення якісного зростання рівня рекреаційних послуг, що дасть змогу перетворити Львівщину в один із повноцінних рекреаційно-туристичних центрів.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Концепція розвитку санаторно-курортної сфери, туризму і відпочинку у Львівській області. - Львів, 2012. - 43 с.
2. Кравців В., Матолич Б., Гулич О., Полюга В. Регіональна економіка. - 2002. - №2. - С.134-143
3. Руденко В.П. Географія природно-ресурсного потенціалу України. У 3-х частинах: Підручник. - К.: ВД "К. - М.Академія" - Чернівці: Зелена Буковина, 1999. - 568 с.

Сюсяйло Н.

Науковий керівник – асист. Рудакевич І. Р.

ІСТОРИКО-ГЕОГРАФІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. ТЕРНОПОЛЯ

Місто Тернопіль виникло у середньовіччі на перехресті давніх торгових шляхів, що сприяло розвитку сфери гостинності. Особливе місце у ній займали заклади харчування, які славилися своїми смачними стравами і добрими традиціями. Слава про них розходилася по сусідніх землях, що сприяло прибуттям нових відвідувачів і зростанню мережі закладів.

Фахових досліджень історії розвитку ресторанної справи у м. Тернополі на сьогодні, на жаль, немає. Однак окремі відомості про функціонування закладів харчування в місті подані у краєзнавчих нарисах Л. Бойцун та І. Дуди, а також у статтях місцевої преси.

Метою даної публікації є висвітлення історико-географічних особливостей формування ресторанного господарства у місті Тернополі.

Тернопіль був заснований на перехрестях важливих торгових шляхів. Ще в перші роки існування місту був наданий привілей щодо обов'язкового оподаткування транзитних купців і формування продовольчих запасів. Наявність торгівців і мандрівників з інших міст та країн сприяли розвитку у Тернополі сфери гостинності (і перших закладів харчування – корчм і трактирів).

Першим із закладів харчування, про який згадує хронологія міста, була корчма на центральній ринковій площі Тернополя. Вона тут діяла ще з XVII ст. Можна висловити припущення, що перші корчми могли появитися у часи заснування і розбудови міста у XVI ст.

Вже у 1866 р. у Тернополі діяли 18 заїжджих дворів, 6 трактирів, 3 кондитерські, 2 кав'ярні та 181 шинок. У місті в цей час проживали більше 16 тисяч осіб [2, с. 80].

На межі XIX-XX століть у Тернополі появляються перші ресторани (їх ще називали ресторацiями). На розі сучасних вулиць Руської та Острозького діяла ресторація Горка. Як правило, назва ресторанного об'єкта співпадала з прізвищем чи ім'ям його власника. Ресторан Горка славився великим вибором мясних страв і закусок, а також маринованими оселедцями. Фірмовими стравами тут були фаршированa риба і флячки. Варили у цій ресторації різні зупи (супи), борщ і капусняк, бульйони та юшки. Подавали також пиво, чай, какао та каву. До чаю чи кави пекли солодке – найчастіше пляцок (пиріг) з цукатами. Був тут і належний вибір міцних напоїв. До послуг гостей належали більярд і радіо [1, с. 89]. Неподалік на вулиці Руській функціонував також ресторан Савуляка, який був розташований неподалік центральної молочарні.

Бурхливі історичні події першої половини ХХ століття змінили традиції та вигляд сфери громадського харчування у Тернополі. В результаті військових подій та руйнування міста зникли цілі династії ресторатрів, кухарів і купців, а також їх заклади.

Відродження галузі громадського харчування в місті почалося вже у післявоєнні роки. Тоді традиційні радянські заклади харчування були розраховані на широке коло відвідувачів, незалежно від займаної посади, статусу, статків. Там харчувалися усі прошарки населення: від студентів до прокурорів. Радянська доба у сфері громадського харчування асоціюється з довгими чергами у їдальнях чи кафе, у кожного відвідувача в руках піднос, а біля прилавків стоять жінки у білих накрохмалених фартухах та ще більше накрохмалених головних уборах.

Кафе "Варенична" відкрили в Тернополі у 1958 році, а проіснувало воно до 1994-го. Саме тоді на його місці заснували приватне підприємство "Діана", а згодом там постав ресторан "Європа". "Варенична" запам'яталась як вітражами на величезних скляних вікнах, так і стравами. Головними були, звичайно, вареники, яких виготовляли шість-вісім різновидів, і пельмені. Окрім цього, пропонували бульйон, соки, пиріжки.

Відкривався заклад о 7.30, тому тернополяни та приїжджі мали можливість тут поснідати. Вареники тут ліпили вручну, а пельмені привозили з кафе "Космос", де був автомат для виготовлення напівфабрикатів. Фірмовими були "Тернопільські" вареники — зі шкварками, начинені гречкою та сиром, а також вареники з картоплею та сиром. Розходились ці вироби з тіста із значним успіхом: щодня продавали близько триста порцій. До речі, діяла там звична для того часу безготівкова система: відвідувачі купували талони і з ними прямували на лінію роздачі, де два-три кухарі обслуговували людей [3].

Різнобарвними вітражними вікнами з Прибалтики у 1970-80-тих роках виблискував на бульварі Карла Маркса (тепер — Тараса Шевченка) ресторан "Мрія". У його просторому залі були розміщені кабінки у вигляді дерев'яних бочок на вісім персон з дерев'яними лавами та чотиримісними дерев'яними столами, покритими бавовняними скатертинами, серветками.

У 1984 році на місці ресторану облаштували кафе "Пиріжкова", і замість одного залу тоді стало два. Харчувалися відвідувачі як за столами, так і за стійками — хто дуже поспішав. Стіни були оздоблені керамічними тарілками із зображенням звичної на той час символіки — хліба, колосків, сонця. Тут теж діяла система самообслуговування. Працівники кафе випікали пиріжки з п'ятнадцятьма видами начинок: сиром, маком, варенням, картоплею і кропом тощо. Коштувала здоба дешево — 8-12 копійок. Окрім цього, виготовляли ватрушки, "розтягаї"(випічка з "відкритим" верхом), маківники, кулеб'яки. А пампушки смажились в автоматі, безпосередньо на очах у відвідувачів.

Елітним закладом вважався у 1980-х роках ресторан "Тирасполь". Місце розташування цього закладу додавало свого колориту — на розі теперішніх бульвару Тараса Шевченка та вулиці Сагайдачного. Він займав приміщення сьогоднішніх (донедавна діючого) спортивного магазину, бару "Мемфіс" та магазину "Подіум". Спершу там була їдальня №1 загального користування, а згодом заклад реорганізували у кафе з трьома окремими приміщеннями. У першому з них діяв ресторан "Тирасполь". В наступному приміщенні, спочатку був зал для ветеранів війни (теперішній бар "Мемфіс"), а буквально за три роки там облаштували кафе "Зустріч". Спеціалізувався заклад на десертних стравах, що готували з вершків, сиру та фруктів. З іншого боку кафе, з розрахунку на шанувальників чаю, функціонував ще один маленький, затишний зал — "Чайна"(тепер — магазин "Подіум").

Після ремонту кафе "Зустріч" взагалі було одним із наймодніших закладів у місті, де збиралась молодь. Це ж можна сказати і про кафе "Муза", яке відкрили під впливом антиалкогольної "горбачовської" кампанії на місці "Тирасполя". Правильно цей заклад називався "літературно-музичне кафе". Воно тоді справді стало місцем зустрічі місцевих творчих людей: акторів театру, поетів, художників, журналістів. В приміщенні кафе проводилися виставки митців.

Якість страв у закладах громадського харчування Тернополя тоді була на високому рівні. Технологи проводили щоденний бракераж і перевірку виробів. Здоба була смачною, без хімічних консервантів і розрихлювачів, а тому виглядала пухкою, свіжою і довгий час не втрачала ані смакових властивостей, ані форми. Страви та борошняні вироби готувались згідно з нормами закладки сировини, витримувався технологічний процес, а заклади громадського

харчування працювали як один злагоджений механізм [3].

Значну популярність також мали такі ресторанні заклади як "Хутір" і "Українська ніч", які функціонували на березі Комсомольського озера (тепер – Тернопільський став). Цікавим закладом харчування було кафе "Поплавок", яке розміщувалося прямо над плесом ставу в межах парку "Загребелля". Неподалік від цього закладу працював один з міських пляжів, який приваблював потенційну клієнтуру. Окрему нішу в сфері ресторанних послуг радянської доби займали ресторани "Україна" та "Пролісок", в яких часто любили харчуватися й відпочивати представники тодішньої владної еліти. Згодом у 1990-их роках ці заклади були популярні серед нових підприємців, бізнесменів і місцевого криміналітету, що дало поштовх для створення багатьох чуток і легенд.

З розпадом СРСР і глибокою економічною кризою сферу ресторанного господарства у Тернополі знову очікували зміни. Багато закладів харчування перестали функціонувати, деякі змінили профіль, а пізніше появилося багато інших і менших кафе, барів і ресторанів. Власне вони визначають сучасні напрями розвитку ресторанного господарства міста.

Сфера громадського харчування у місті Тернополі має досить давню історію ще з середньовічних часів. Особливо знаного розквіту вона набула на початку ХХ ст. та в радянський період. Ресторанне господарство міста протягом ХХ століття перебувало у постійних змінах і вдосконаленні, які тривають і до сьогодні.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бойцун Л. С. Тернопіль у плині літ: історико-краєзнавчі замальовки / Л. Бойцун. – Т. : Джура, 2003. – 391 с.
2. Дуда І. М. Тернопіль, 1540–1944 : історико–краєзнавча хроніка : / І. М. Дуда. — Т. : Навчальна книга — Богдан, 2010. — 296 с.
3. Як тернопільська "Варенична" стала "Європою" або Історія місцевих кафе та ресторанів [Електронний ресурс]. Режим доступу: www.like.te.ua/про-тернопіль/як-тернопільська-варенична-стала-єв/.

Химери О.

Науковий керівник – доц. Мариняк Я.О.

ГІДРОЛОГІЧНІ РЕСУРСИ ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТІ, ЯК ОБ'□КТИ РЕКРЕАЦІЇ

Проблеми рекреаційної оцінки вимагають всебічного аналізу всіх наявних природних ресурсів - загального ресурсного потенціалу, оскільки для виявлення територій з умовами, оптимальними для відпочинку, необхідне порівняння різних видів використання території: інженерно-будівельного, лісогосподарського, сільськогосподарського та ін.

Ці дані повинні входити як складова частина в проект районного планування, що є основною програмою перспективного планування розміщення продуктивних сил і напрямку спеціалізації тієї чи іншої території.

Особливе місце належить рекреаційним ресурсам підземних та поверхневих вод.

Цей тип рекреаційних ресурсів включає два основні підтипи:

1) рекреаційних ресурсів поверхневих вод;

2) гідромінеральних рекреаційних ресурсів підземних вод.

За даними соціологічних опитувань, відпочинку біля води надають перевагу до 65 % населення. Серед всі видів відпочинку біля води найбільшою перевагою користується пляжно-купальний (до 80 % і більше від числа рекреантів). Гідромінеральні ресурси є сприятливими для курортного лікування.

Ресурси поверхневих вод та їх оцінка. До них належать річки, озера, водойми, які є придатними для відпочинку на всій протяжності або частково. Пляжно-купальний відпочинок, рибалка, водний туризм, веслування користуються у населення найбільшою популярністю.

Переважна кількість річок, не відіграючи безпосередньої рекреаційної ролі, є невід'ємною частиною краєвиду, навколишнього ландшафту і за сприятливих умов (чистоти води, мальовничості прибережних ландшафтів) невеличкі потічки можуть вабити до себе рекреантів.