

## Львівський ярмарок смаку



У неділю, 7-го травня, відбувся Львівський ярмарок смаку. Захід, який об'єднав органічні, молочні та крафтові локальні продукти з різних куточків України, разом з колективом кафедри готельно-ресторанного бізнесу (завідувачка – докторка ветеринарних наук, професорка Марія Паска) Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського відвідали й студенти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» нашого вишу.

Гарант нової Освітньої Програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Крафтові технології та інновації сфери гостинності», доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу Наталя Петришин зробила студентам дегустаційну екскурсію Львівським ярмарком смаку, а також познайомила з виробниками і переробниками сертифікованої органічної продукції (мед, чаї, соки, сири та інша молочна продукція, пастила, крупи, олія, джеми, м'ясні та рибні вироби) з різних куточків України – Львівщини, Волині, Житомирщини, Тернопільщини і Київщини, оскільки метою заходу була підтримка малих та середніх виробників органічних сертифікованих продуктів, сироварів та крафтових виробників України.





Після цього керівниця департаменту агропромислового розвитку Львівської обласної військової адміністрації Тетяна Гетьман розповіла, що крафтова продукція — це продукти харчування, які виготовляють за унікальною технологією та рецептурою.

Завдяки таким подіям як Львівський ярмарок смаку, є можливість донести до споживача інформацію про цю продукцію, продемонструвати її якісні характеристики.

Під час ярмарку також відбулася прес-конференція з учасниками, організаторами та партнерами ярмарку, знайомство із сирним Фондю: цікаві факти та рецепт від сирної експертки ProCheese Оксани Чернової, вікторина та розіграш органічної продукції, сирна вікторина та розіграш смачних подарунків від спільноти ProCheese та учасників ярмарку, майстер-клас із сирного пейрингу від сирної експертки Оксани Чернової, конкурс на знання сирів та знову смачний розіграш, майстер-клас зі створення сирного плато.





Колектив кафедри готельно-ресторанного бізнесу щиро вдячний організаторам та усім учасникам Львівського ярмарку смаку за можливість придбання і

дегустації крафтових продуктів, спілкування з виробниками, які розказували про себе, про свою продукцію та про те, як їм вдається розвивати бізнес на Львівщині.