

УДК 338.242

Крочак В.В.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ДОСЛІДЖЕННЯ ІСТОРІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАНІВ ТЕРНОПОЛЯ

Krochak V.V.

RESEARCH OF THE HISTORY OF TERNOPIIL'S RESTAURANTS DEVELOPMENT

Калина», «Росія», «Світанок», «Українська ніч», «Москва» – ці назви у сучасної тернопільської молоді, очевидно, жодних асоціації не викликають. Але колись це були модні і процвітаючі ресторани, разом із «Файним містом» та «Тернополем» – теперішніми патріархами закладів харчування нашого міста. Особливе місце займає серед них і «Хутір», який діяв як колись, так і тепер, але це дещо інша історія. Забули уже всі й про «Сніжинку» з «Вогником» та «Казку» з «Меридіаном» – дитячі та молодіжні кафе з молочними коктейлями за одинадцять копійок та кавою за двадцять шість.

За останні двадцять п'ять років на зміну їм прийшли зовсім інші заклади харчування – красиві, вишукані, стильно оформлені, з яскравими вивісками, елегантними вітринами і власними оригінальними фірмовими стравами. Всі вони, звичайно, приватні. Загалом, тепер практично в кожному мікрорайоні, а особливо в Центрі, що не крок, – то піцерія, кафе або кав'ярня – на будь-який смак та гаманець. Колись ж, так багато закладів не було, давайте спробуємо повернутися на двадцять років назад - від «Вареничної» до «Європи».

Традиційні радянські заклади харчування були розраховані на широке коло відвідувачів, незалежно від займаної посади, статусу, статків. Там харчувалися усі без винятку: і студенти, і прокурори. Якщо поринути спогадами в ті часи, то в уяві відразу постають довгі черги 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, і 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 з них були, звичайно, вареники, яких виготовляли шість-вісім різновидів, і пельмені. Окрім цього, в закладі пропонували бульйон, соки, пиріжки. Порція вареників коштувала 13-15 копійок, а пельменів – 28 копійок. Відкривався заклад о сьомій тридцять. Отож тернополяни, студенти, приїжджі, усі, хто був тут у відрядженні, мали можливість тут поснідати і з прекрасним настроєм вирушити далі в своїх справах.

Вареники ліпили вручну, а пельмені привозили з кафе «Космос», де стояв автомат для виготовлення пельменів-напівфабрикатів. Фірмовими були «Тернопільські» вареники – зі шкварками, начинені гречкою та сиром, а також вареники з картоплею та сиром. Розходились ці вироби з тіста на «ура»: 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.