

Розділ 1. Історичні та організаційні аспекти розвитку кулінарного мистецтва

ЛЕКЦІЯ № 1

Тема . Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва

Очікувані результати навчання:

- ✓ *осмислити мету та завдання дисципліни «Кулінарне мистецтво»;*
- ✓ *пояснити аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва;*
- ✓ *охарактеризувати тенденції розвитку кулінарного мистецтва в Україні;*
- ✓ *пояснити поняття «мистецтво кулінарії»;*
- ✓ *ідентифікувати чинники розвитку регіонального кулінарного мистецтва;*

ПЛАН

1. Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу.
2. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва.
3. Кулінарне мистецтво: історичні аспекти розвитку в Україні.
4. Загальна характеристика комплексних понять «мистецтво кулінарії».

Опорний конспект**1. Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу**

Кулінарія є областю діяльності людини, що пов'язана з готуванням їжі. Приготувати смачні страви може кожна людина, використовуючи при цьому рецепти готування кулінарних страв. Процес модернізації освіти в сучасних умовах розвитку суспільства спрямовується на підготовку кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентоздатного на ринку праці, компетентного, відповідального, який вільно володіє своєю професією, здатного до ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного удосконалення.

Тому, одним з головних завдань у професійній підготовці майбутніх фахівців сфери обслуговування є формування висококваліфікованого фахівця, який має володіти не тільки певною сумою ґрунтовних знань з відповідних дисциплін, а й здатний до самостійної дослідницької діяльності за для постійного професійного самовдосконалення.

Предметом дисципліни «Кулінарне мистецтво» є кулінарна продукція

Для досягнення поставленої мети необхідно здійснити такі завдання:

- поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності;
- вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо;
- відпрацювання навиків самостійної роботи й оволодіння методикою створення, оформлення та відпуску кулінарної продукції;
- підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки;
- розвиток дисциплінованості і технологічної культури;
- інтересу до обраної професії, естетичного смаку, акуратності, творчого відношення до роботи.

2. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва

Їжа є одним з найбільших насолод, які відомі людству із древніх часів. Кулінарія є областю діяльності людини, що пов'язана з готуванням їжі. Приготувати смачні страви може кожна людина, використовуючи при цьому рецепти готування кулінарних страв.

Уже протягом декількох століть кухарі намагаються поліпшити якість приготованих страв і в цій області вони вже домоглися чималих успіхів.

Використовуючи багатий досвід своїх попередників, а також нові технології в оформленні й прикрасі страв, сучасні кухарі зі звичайних кулінарних страв можуть створювати просто шедеври мистецтва, використовуючи при цьому всю свою майстерність і фантазію.

Красиво оформлена страв не тільки притягає захоплені погляди, але й викликає в людини апетит. Як же можна прикрасити святкові страви, щоб здивувати своїх рідних і друзів? Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності.

Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків. Для знаходження їжі первісні люди об'єднувались у племена, разом займались мисливством, землеробством. Примітивна кулінарія, якою вона була у первісних народів, пройшла довгий і важкий шлях свого розвитку, перш ніж, нарешті, перетворилася у вишукану кулінарну майстерність, увібравши в себе досягнення сучасної науки і техніки.

Своїм корінням кулінарія сягає найдавнішого періоду. Приготування їжі називають кулінарією. Слово «кулінарія» походить від латинського слова «culina» – кухня й означає кухонна або кухарська справа. Мистецтво кулінарії – прадавнє з мистецтв.

Його витоки сягають углиб тисячоліть, до вогнища первісної людини. Мистецтво кулінарії – це мистецтво приготування здорової і смачної страви. Їжа обов'язково має бути смачною і доставляти найбільш приємні смакові відчуття. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей

людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

Про мистецтво кулінарії писали мислителі Древнього Риму, Греції і Сходу. Особливо багато кулінарних книг видавалось у Франції в XVIII–XIX ст. придворними кухарями аристократичних домів (Карем, Ескаф'є, Кремон та ін.).

3. Кулінарне мистецтво: історичні аспекти розвитку в Україні

Історія української кулінарії З давніх-давен Україна славилася своєю багатою кухнею. І понині її страви користуються популярністю не лише на Україні, а й далеко за її межами. Це зумовлено їх високими смаковими й поживними якостями, різноманітністю використовуваних продуктів та видів кулінарної обробки. Так, лише способів варіння борщу налічується більшу тридцяти, а до його складу входить близько двадцяти найменувань продуктів.

Українська кулінарія нараховує десятки тисяч рецептів страв, які вирізняються простотою приготування і прекрасними смаковими якостями. В усьому світі добре відомі українські страви: борщі, пампушки, галушки, вареники, коржі, калачі, гречаники, фарширована риба, шпиговане сало, печеня, буженина. Для багатьох страв характерне вміле поєднання овочів та м'яса.

Це волинські крученики, голубці з м'ясом, шпиговане м'ясо з буряками, перець, фарширований м'ясом. Особливо смачні і поживні страви з грибами: український борщ з грибними вушками, короп з грибами. Ячня з грибами, гриби в сметані, вареники з картоплею і грибами, качка з локшиною та грибами і багато інших.

Українській кухні властиві різноманітні способи приготування: смаження, тушкування, варіння, печіння, пасерування, запікання. Особливо смачні страви, запечені у спеціальних керамічних горщиках: печеня, вареники зі сметаною, тушкова капуста, картопля з м'ясом та чорносливом, смаження.

Здавна народ

України славиться гостинністю, бо «веселий гість – дому радість». Споконвіку на столі, застеленому барвистим вишитим рушником, лежав хліб, а поруч нього – сіль, які завжди для українців були святиною. Тож не дивно, що їх сприймали як єдине ціле. За старовинним звичаєм, хліб-сіль підносили дорогим гостям при зустрічі на знак великої пошани.

Сучасне національне кулінарне мистецтво зберегло й збагатило давні добрі традиції. І нині жодне родинне свято не обходиться без завиванців, кручеників, печені, смаженини, холодцю, шинки, пиріжків з капустою, сиром, м'ясом, грибами, домашньої ковбаси, голубців, вареників.

Українська народна кулінарія багата обрядовими стравами та напоями. Свята та різноманітні урочистості завжди супроводжувалися спільними обідами. Усі народні звичаї по-своєму відтворилися в кулінарії, у своєрідних стравах, більшість з яких готувалися лише на певні свята.

Українські страви користуються великим попитом не лише серед населення України, а й далеко за її межами. Ресторани з українськими стравами щедро пригощають своїх споживачів в усіх куточках земної кулі. Розвиток ресторанного бізнесу в Україні є одним з перспективних напрямів національної економіки. Світовий досвід свідчить, що готельне та ресторанне господарства розвиваються швидкими темпами. У 2006 році в країні функціонувало 56,6 тис. закладів ресторанного господарства, в яких працюють понад 200 тис. осіб.

4. Загальна характеристика комплексних понять «мистецтво кулінарії»

Відповідно до постадійне характеристикою технологічного процесу наведені вище поняття – сировина, напівфабрикати, готова кулінарна продукція - можуть бути визначені наступним чином.

Сировина – продукти, виготовлення готової кулінарної продукції з яких здійснюють за повною технологічною схемою.

Напівфабрикати – продукти, виготовлення готової кулінарної продукції з яких здійснюють за скороченою технологічною схемою. У залежності від повноти обробки напівфабрикати можуть мати різну ступінь готовності.

Готова кулінарна продукція складається з різних кулінарних і кондитерських виробів, які реалізують підприємства громадського харчування.

Кулінарний виріб – страва з певним складом продуктів, що пройшли кулінарну обробку.

На різних стадіях виробництва і споживання кулінарної продукції утворюються **відходи** та **технологічні** втрати продуктів.

Технологічні втрати продуктів – втрати основної частини продуктів при виробництві та споживанні кулінарної продукції: крихти при нарізці хліба, пристінний шар м'ясного та рибного фаршу на робочих органах машин, рідкої їжі на кухонній, їдальні посуді та ін

Відходи – залишки продуктів, відмінні від основної їстівної частини по харчових або технологічним достоїнств: забруднені і загнили листя білокачанної капусти, шкірка коренеплодів, картоплі, рибна луска, стороння домішка в крупах і бобових.

У залежності від подальшого використання відходи поділяють на харчові, технічні і кормові.

Харчові відходи – залишки продуктів, які після відповідної обробки використовують в їжу (ікра та молочко риб, бадилля ранньої буряків та інші).

Технічні відходи – продукти, які передають для подальшого використання в інші галузі промисловості.