

Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва

ЛЕКЦІЯ № 4

Тема. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного мистецтва

Очікувані результати навчання:

- ✓ *пояснити роль локальних продуктів у сучасній кулінарії;*
- ✓ *обґрунтувати обумовлення створення нових рецептур кулінарної продукції;*
- ✓ *ідентифікувати поняття су-вид, молекулярна кулінарія, фудпейрин, арт-візаж, Fruit Art;*
- ✓ *пояснити, які страви вважаються авторськими;*
- ✓ *охарактеризувати ф'южн кулінарію як напрямок сучасного кулінарного мистецтва;*
- ✓ *співставити нову авторську рецептуру страви із стравою-аналогом.*
- ✓ *ідентифікувати аспекти «Панукраїнської» кухні;*
- ✓ *пояснити послідовність розробки проекту нової рецептури.*

ПЛАН

1. Локальні продукти, унікальні авторські ідеї, місцеві автентичні кулінарні традиції в кулінарному мистецтві.
2. Ф'южн кулінарія – гармонійне поєднання всього найкращого Західної та Східної гастрономії.
3. Су-вид, молекулярна кулінарія, фудпейрин, арт-візаж, Fruit Art.
4. «Панукраїнська» кухня з локальних продуктів у ресторані.

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ**1. Локальні продукти, унікальні авторські ідеї, місцеві автентичні кулінарні традиції**

Нова українська кухня – це якісні, локальні продукти, унікальні авторські ідеї і акцент на місцевій автентичній кулінарній традиції. Свіжі ідеї і нові інтерпретації допоможуть українській кухні вийти на новий рівень, а робота з локальним продуктом, місцевими техніками і рецептурами зробить її цікавою не лише для українців, а й для іноземних гідів і експертів.

Популяризація місцевих продуктів (наприклад, вина, фруктів та овочів, риби та м'яса, сирів) є вагомим причиною для організації фестивалів та заходів на території, де вони отримуються або виробляються.

Популяризація місцевих страв із традиційною якістю може забезпечити постійний розвиток гастрономічної ідентичності території.

Споживання локального продукту може збільшити його ймовірні продажі в рідному місці.

Існує хибна думка, що для того, аби страва стала авторською, кухарю достатньо додати новий інгредієнт в традиційну страву.

Авторська кухня – це дещо більше, особлива творчість, що існує в дуже широких гастрономічних рамках.

В авторській страві можуть поєднуватись різноманітні, на перший погляд несумісні інгредієнти, але уміння кухаря відтворити точні пропорції, обрати правильний процес обробки, придумати ідеально поєднані соуси і правильно подати готову страву, робить її не тільки незвичайною, але й надзвичайно смачною.

В авторських стравах, як правило, кухарі використовують звичайні продукти. Але в результаті створюються надзвичайні страви. Незвичайне із звичайного – це кулінарна філософія авторської кухні.

Наприклад, здавалося б, що незвичайного можна приготувати з полуниці? Будь ласка, авторський винахід – полуничний десерт «П'ять нот».

Його родзинка полягає в тому, що полуниця поєднується в п'яти видах: рідкому, нарізаному, замороженому, сухому і закристалізованому.

Створюючи авторські страви, кухар творить не по рецепту, а від душі, за творчим відчуттям. Він використовує власну техніку. І лише справжній майстер здатний відчутти на дотик ту не помітну межу, за яку не можна виходити, щоб не зіпсувати смак страви.

Авторська кухня – це обов'язково унікальність, політ фантазій створювача та його величезний професіоналізм. Шеф-кухар в такому ресторані повинен бути Майстром з великої літери, Художник кухарського мистецтва.

Їжа – це поезія, музика і живопис водночас, гарний ресторан – свого роду театр, а справжній кухар – чарівник цього мистецтва. Страви авторської кухні, як і твори художника, повинні відрізнятися від тих, що вже існують на ринку. Якщо це по-справжньому авторська кухня, кожна страву повинна бути унікальною, такою, якої більше ніде не можна спробувати.

Кулінарне мистецтво – це власна фантазія шеф-кухарів. В традиційні класичні прийоми приготування, оформлення і подачі страв, використання приправ і спецій привносяться нові ідеї. Професіонали вважають, що якість їжі залежить від двох факторів: мистецтва кухаря і якості вхідних продуктів. Ви можете бути впевнені, що авторську страву було створено з продуктів високої якості, адже приготувати з неякісного продукту дуже гарну страву практично неможливо.

Авторська кухня – це, в першу чергу, простота. Продукти, які є у нас на кухні, доступні для домашньої кухні, їх можна купити в будь-якому магазині. Тобто основна маса використовуваних продуктів знайома всім. Але сам процес приготування і підбір смакової гамми незвичайні. Але в процесі приготування страви до неї додаються незвичайні спеції, соуси, оцти. Людина, яка працює з авторською кухнею, повинна мати бездоганний смак і знати, як продукт реагує на ту або іншу обробку.

Для ресторану творчо налаштований кухар – велика знахідка. Дуже важливо, якщо він створює щось нове, і це нове подобається відвідувачам і стає

Лекція Дисципліна «Кулінарне мистецтво»
хітом, і очолює меню в розділі «фірмові закуски, страви і напої» або «авторська кухня».

Створення нових рецептур кулінарної продукції обумовлюється наступними задачами, що стоять в даний час перед закладами харчування:

1. Підвищення конкурентоспроможності кулінарної продукції на підставі підвищення її якості.

2. Збільшення обхвату споживацького ринку кулінарної продукції за рахунок розширення її асортименту.

3. Зниження витрат виробництва кулінарної продукції унаслідок упровадження вдосконалених і нових прогресивних технологій.

Створення нової і фірмової продукції починається з розробки проекту рецептури. Розробляється проект нової рецептури, як правило, на основі рецептури блюда-аналога.

Як рецептура-аналог вибирається рецептура блюда (вироби) тієї групи, до якої відноситиметься нове блюдо (виріб).

Розробка проекту рецептури складається з:

1. Вибору видів її інгредієнтів;
2. Встановлення маси інгредієнтів рецептури;
3. Відробітки проекту рецептури на невеликих партіях продукції;
4. Оцінки органолептичних показників якості готової продукції;
5. Визначення орієнтовних значень технологічних параметрів проекту рецептури (величин виробничих і теплових втрат, виходу напівфабрикату і готової продукції).

Робота над меню має за мету бажання приємно здивувати свої гостей, надати їм відчуття новизни, залишити добру пам'ять про візит, зроблений до Вашого закладу.

Авторське меню – це збірник фірмових страв і розробок, це кусочок душі і серця шеф – кухаря. Робота над меню потребує творчого підходу, великого професіоналізму і погромної любові до справи.

2. Ф'южн кулінарія – гармонійне поєднання всього найкращого Західної та Східної гастрономії

Їжу, базовану на одній культурі, проте приготовану з використанням інгредієнтів та смаків, притаманних іншій культурі, також вважають видом ф'южну.

Ф'южн їжа є загальним терміном, що позначає поєднання різних видів кулінарії, та набуває кількох різновидів. Регіональний ф'южн поєднує різні кухні регіону чи підрегіону.

Азійські ф'южн ресторани, що поєднують різноманітні кухні різних країн Азії, набули популярності у багатьох регіонах США та Великої Британії. В їхньому меню часто фігурують поруч східні, південно-східні та південні азійські страви, а також страви, засновані на поєднанні відповідних кухонь.

Каліфорнійську кухню вважають ф'южн культурою, адже вона надихається від італійської, французької, азійської та мексиканської кухонь, ідеї європейських делікатесів, створюючи їхні традиційні страви з нетрадиційними інгредієнтами.

Серед інших прикладів цього стилю є текс-мекс, що поєднує мексиканську та південно-західну американську кухні; ще існує гавайська кухня, або кухня тихоокеанського краю, що є поєднанням різних кухонь багатьох острівних націй.

Ресторани можуть пропонувати широкий спектр страв, натхненних поєднанням різних регіональних кухонь з новими ідеями. Малайзійська кухня є ще одним популярним прикладом ф'южну, поєднуючи малайську, яванську, малайзійську, китайську та індійську кухні, з незначним впливом тайської, португальської, нідерландської та британської кухонь.

Схожим підходом послуговувались і у випадку з ф'южн-суші: приготування макі з різними видами рису та інгредієнтів, наприклад, карі та рис басматі, сир та сальса з іспанським рисом, чи гострий баранячий фарш з каперсами, по-грецьки загорнений у рис та листя винограду, що своїм виглядом нагадує долму навиворіт.

Деякі ф'южн кухні стали приймати як окремі національні, як у випадку з перуанською кухнею Ніккей (англ. *Peruvian Nikkei cuisine*), яка поєднує японські спеції й приправи з перуанськими інгредієнтами на кшталт перуанського перцю чилі з морепродуктами.

3. Су-вид, молекулярна кулінарія, фудпейринг, арт-візаж, Fruit Art

Якщо говорити про останні тенденції в сучасних технологіях приготування, оформлення страв, то можна згадати такі як «молекулярна кухня» (молекулярна кухня – це розділ в харчовій промисловості, пов'язаний з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються при приготуванні їжі), «ф'южн» (від англ. *fusion* - об'єднання, злиття; змішування багатьох кулінарних традицій (продуктів і способів їх обробки) в одній страві), «фудпейринг» (фудпейринг – наука про сполучення різних продуктів, що володіють загальним смаковим компонентом).

Невід'ємною частиною сучасної кулінарії є арт-візаж - це мистецтво професійно прикрашати, оригінально декорувати страви. Заклади ресторанного господарства використовують декорування страв шляхом застосуванням європейських технологій арт-візажу, що призводить до значного прибутку закладу, зростанню його популярності і збільшенню кількості клієнтів

Молекулярна кухня – це не спроба нагодувати публіку неймовірною і шокувати консервативних гурманів, а «підхід до приготування їжі на основі знань, які дає фундаментальна наука, узагальнюючи всілякі кулінарні феномени, що відбувалися протягом всієї історії гастрономічного мистецтва, і сучасні інноваційні технології.

Молекулярна гастрономія, або молекулярна кухня - наукова дисципліна, пов'язана з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються під час приготування їжі. Вивчає механізми, відповідальні за перетворення інгредієнтів під час приготування їжі, а також соціальні, художні і технічні компоненти, кулінарні і гастрономічні явища в цілому з точки зору наукового погляду.

У вужчому значенні, молекулярною кухнею називають модну тенденцію в кулінарії, створення страв з незвичайними фізичними властивостями і комбінаціями компонентів з використанням різноманітних технічних засобів та інструментів: сухого льоду, центрифуг, сушарок, рідкого азоту, вакууму, сферифікації.

Су-від («під вакуумом») - техніка приготування їжі, різновид пашотування, в якому їжа, запакована під вакуумом в полімерний пакет або скляну банку, готується на водяній або паровій бані протягом тривалого часу (значно довше ніж час приготування традиційним способом, зазвичай від 1 до 7 годин, а в деяких випадках до 48, або більше) та при суворо контрольованій температурі. Температура значно нижче, ніж зазвичай використовується для приготування їжі, як правило, близько 55-60 °C для м'яса, та дещо вище для овочів. Намір полягає в тому, щоб готувати продукт рівномірно, гарантуючи, що він буде правильно приготований всередині та не перетриманий зовні, і утримає вологу.

Фудпейрінг – нове слово в кулінарії. Смак, текстура, а тепер і запах потрапили під пильне око дослідників.

Поняття фудпейрінг (foodpairing) порівняно недавно увійшло в побут кулінарів. Основна ідея фудпейрінга – дізнатися, аромати яких продуктів найбільш поєднані один з одним. Згодом утворюється дерево, в центрі якого - продукт-основа, а на гілках – ті компоненти, які найбільш підходять для цього інгредієнта. За відправну точку взято саме запах. Говорити про смак, забуваючи про аромат, неможливо. Ми просто втратимо гаму звичних відчуттів, якщо з будь-якого продукту виключимо запах.

Фудпейрінг – не керівництво до дії, а новий простір для творчості. Адже якщо надто буквально сприйняти рекомендації вчених, можна спорудити не надто привабливе блюдо. Головне тут - баланс і пропорції з усвідомленням того, що продукти мають різною силою запаху і смаку.

4. «Панукраїнська» кухня з локальних продуктів у ресторані

«Панукраїнська» кухня – страви з локальних продуктів, тому і кухня місцева за аналогією з пан азійською, страви, що походять з різних кухонь: бессарабської, єврейської, слобожанської, одеської, галицької тощо.

Справа в тому, що уявлення про українську кухню та те, якою вона була насправді, – це зовсім різні речі. На це суттєво вплинули роки перебування України у складі СРСР, навмисне спрощення та уніфікація, створення образу України як виключно аграрної держави з «селянською культурою».

Насправді ж українська кухня ще на початку 20 століття розвивалася в кількох вимірах – крім селянської кухні, була й міська гастрономія, яка ні в чому не поступалася європейській. І в Києві, і у Львові, і у Станіславі працювали шикарні заклади, а в будинках інтелігенції та буржуазії подавали напрочуд витончені делікатесні страви: устриці, трюфелі в мадейрі, паштети з раків, різноманітні солодоці.

Наразі збираються книжки того часу, шукають родинні переписи, надихаються на основі цих даних створюється вже сучасні страви – з максимальним використанням локальним продуктів.