

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

**Тема 4. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного мистецтва**

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2**

**Тема. Застосування диверсифікації в сучасному кулінарному мистецтві**

***Очікувані результати навчання:***

- ✓ охарактеризувати види диверсифікації в кулінарії;
- ✓ перелічити види диверсифікації в кулінарному мистецтві;
- ✓ здійснити порівняльну характеристику внутрішньої і зовнішньої диверсифікації;
- ✓ обґрунтувати вплив диверсифікації на сприйняття ресторанної продукції;
- ✓ запропонувати диверсифікаційний підхід до класичної ресторанної страви;
- ✓ розробити модель диверсифікації ресторанного продукту;
- ✓ застосувати навички диверсифікації кулінарному мистецтві.

**Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:**

- розв'язування ситуаційних завдань;
- вирішення практичних завдань;
- дискусійне обговорення;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

**Питання, винесені на обговорення**

1. Сутність і розуміння диверсифікації в кулінарному мистецтві.
2. Види диверсифікації та їх характеристика
3. Внутрішня диверсифікації в кулінарії.
4. Диверсифікація презентації ресторанної продукції.

**I. ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА****Завдання № 1**

Здійснити порівняльну характеристику внутрішньої і зовнішньої диверсифікації в кулінарії.

**Завдання № 2 (проблемно-ситуативне)**

Запропонуйте диверсифікаційні зміни до ресторанної продукції за наступними аспектами:

- внутрішня диверсифікація;
- зовнішня диверсифікація;
- диверсифікація презентації гостеві.

Варіанти	Завдання
1.	Салат «Нісуаз»
2.	Паштет з курячої печінки
3.	Канапе з ікорю і крем-сиром
4.	Борщ Український
5.	Крем-суп з броколі
6.	Паста Болоньез
7.	Котлета по київськи
8.	Вареники з вишнями
9.	Чізкейк
10.	Десерт «Мільфей»

**Завдання № 3 (творче)**

Приготувати бутерброди, канапе із застосуванням диверсифікаційних прийомів. Здійснити подачу. Зробити висновки.

**Завдання № 4 (дискусійне)**

Чи варто застосовувати диверсифікаційні прийоми до усієї ресторанної продукції чи ні.

**Завдання № 5 (ситуативне)**

Вам необхідно із звичних страв із застосуванням диверсифікації трансформувати їх в страви для дитячого кафе. Запропонуйте варіанти. Відповідь обґрунтуйте.

**Теоретичні питання**

1. Обґрунтуйте сутність і розуміння диверсифікації в кулінарному мистецтві.
2. Перелічіть та ідентифікуйте види диверсифікації.
3. Охарактеризуйте внутрішню диверсифікацію в кулінарії.

4. Зазначте особливості презентації ресторанної продукції із застосуванням диверсифікації

## II. ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

### Диверсифікація в кулінарному мистецтві

Вчені знайшли оригінальний спосіб, що допомагає побороти смакову одноманітність та повернути задоволення від їжі. За їх словами, люди можуть насолоджуватися улюбленою їжею довше, вживаючи її по-новому!

#### Види диверсифікації та їх характеристика

Умовно можна виділити наступні види диверсифікації:

- зовнішня диверсифікація;
- внутрішня диверсифікація;
- диверсифікація в способі подачі;
- диверсифікація сервісу.

В основі *зовнішньої диверсифікації* знаходиться прийом, при якому зовнішній принцип однієї страви творчо використовується в іншому.

При зовнішній диверсифікації страви одного розряду при зміні інгредієнтів переходять в інший розряд, при цьому зберігаючи форму подачі попереднього: *кондитерські вироби трансформуються в основні страви, основні страви трансформуються в десерти* і т.

Всім відомий торт з такою назвою і його відмінна риса – це маса тонких коржів, прослоєних кремом. Цей принцип переноситься в салат наступним чином: беруться найтонші коржі, між ними кладеться шарами салат, зверху все прикрашається овочами і зеленню.

Ще один приклад – це суп-пюре під пінкою «Капучіно». Готується суп-пюре, на нього викладається молоко, збите в піну, яке зверху посипається перцем. Гість його перемішує, як кава ложкою, і отримує незабутній смак.

**Внутрішня диверсифікація.** Основа методу – це трансформація зовнішнього вигляду страви, а самої його ідеї. *Як правило, при приготуванні страв змінам піддається не склад інгредієнтів, а їх консистенція, наприклад, готуємо суп і розріджуємо його - отримуємо соус.*

Наприклад, блюдо «відкриті равіолі». Всім відомі звичайні равіолі – маленькі пельмені з начинкою всередині, вона не видна або злегка просвічує крізь прозоре тісто.

«Відкриті равіолі» – це страва, в якій начинка і тісто готуються окремо, а потім «збираються» в тарілці при подачі наступним чином: тонкі кружальця (або трикутники) тіста кладуться на дно тарілки, зверху кладеться начинка, все це покривається ще одним кружком тіста, потім все поливається соусом.

**Диверсіфікація в способі подачі страви.** Дуже модний прийом. Головне в цьому віді диверсіфікації – використання посуду в іншій якості.

Дослідники пояснюють, що з часом звичною їжею стає насолоджуватися все важче, оскільки ми звикаємо до неї. Так, останній шматок піци або другий келих вина ніколи не буває таким же смачним, як перший, тому що ми швидко адаптуємося до почуттів, які викликає у нас ця їжа. Це явище, відоме як гедоністична адаптація, відбувається майже з усім, що робить нас щасливими.

Таким чином, замість того, щоб відмовлятися від улюблених продуктів і страв, думаючи, що вони набридли вам, спробуйте є їх нетрадиційними способами, підсумовують вчені.

### **Ідеї незвичної подачі звичних страв**

До приготування можна та потрібно підходити з натхненням, щоб хоч якось урізноманітнити цей нудний процес! Наприклад, вам навряд чи до цього приходила в голову ідея подати млинці у вигляді цукерок на паличці або готувати деруни у звичайній вафельниці.

Дивіться, як можна нестандартно підійти до приготування, здавалося б, буденних речей.

Але саме захід проводився як фуршет – люди їли стоячи, а подача супових тарілок і ложок була неможлива. Тоді виникла ідея подати борщ в кавових чашках, а щоб борщ можна було з чашки просто пити, всі інгредієнти дрібно порізали. В результаті необхідність в ложках відпала, саме блюдо було зручно вживати в «похідних» умовах фуршету. І навіть можна було випити чарку горілки, після чого запити її смачним, ароматним борщем. В описаному

випадку «трансформували» подачу і використовували кавову чашку не по її звичному призначенням.

Прикладів використання методу диверсифікації в способах подачі можна знайти безліч:

- застосування цукорниць для подачі жульєну - зручно їсти, керамічна кришка цукорниці добре тримає тепло, ємність приблизно на одну порцію жульєну;
- подача гарячих страв в супових тарілках - для страв, які подаються з безліччю соусів, для більш цікавого декорування.

**Диверсифікація презентації** – це творче використання ідеї красивих ритуалів подачі одних страв в подачі страв.

Уявіть собі шикарний ресторан. Приходить гість, читає меню, вибирає страву і замовляє суп «консьоме з теплим лососем» і чекає, що йому принесуть суп, де будуть плавати шматочки лосося. Але перед ним ставлять тарілку, на якій стоїть супова, але самого супу немає. На суповий тарілці лежить згорнутий трояндочкою копчений лосось, приклеєний за допомогою мусу на дно. Таку подачу обслуговують два офіціанта: перший ставить супову тарілку, а другий бере срібний кухлик і на очах гостя заливає цього лосося гарячим консьоме. Розлив суп, офіціант йде з порожнім срібним ковшиком.

Тут кілька особливостей подачі: бульйон подається менш гарячим, для того щоб лосось швидко прогрівся, але не зварив скибочку копченої риби.

**Спостерігається тенденція performance-заходів, які емоційно залучають аудиторію.** Порційна подача дає великі можливості для використання **wow-ефектів** і опрацювання складної і незвичайної візуалізації.

*Наприклад, офіціант приносить десерт у вигляді закритої сфери і безпосередньо під час подачі поливає його з соусника розтопленим гарячим шоколадом: сфера тане, і блюдо приймає абсолютно новий вид.*

В рамках порційної подачі такої сюрприз можна влаштувати для кожного гостя на відміну від формату шведського столу, де подібна подача

буде менш виграшно виглядатиме, так як не всі зможуть спостерігати цей кулінарний фокус.

Можна здивувати гостей не тільки незвичайною подачею і кулінарними уявленнями, а й несподіваними смаками. Дуже ефектні *fusion-страви*, в яких продуктах надають незвичайні смаки, наприклад, морозиво зі смаком бекону.

***Якщо говорити про тенденції в подачі, які віджили своє, то це текстильне оформлення: багаті скатертини, чохла на стільці.*** Зараз в моді екостиль і мінімалізм – чисті лінії, натуральні матеріали як для лінії роздачі, так і для бенкетної посадки. Для весільних заходів популярний стиль лофт з простими меблями, розкладними стільцями, поєднанням природних (дошок, дерев'яних балок, обробки з каменю) і штучних (металу і скла) матеріалів.

Розвиток кухні рухається в бік з'єднання простих інгредієнтів і європейської подачі. Якщо раніше всі інгредієнти змішувалися так, що було незрозуміло, що входить до складу страви, заливалися великою кількістю соусу, ***то тепер прийшла мода на концепцію «збери сам»***, мета якої – показати основний продукт. Навіть складові салату тепер не змішуються, а або викладаються шарами, або створюється new art-композиція на тарілці, де інгредієнти гармонійно є сусідами один з одним. Така роздільна подача дозволяє створювати нові смаки і підкреслити натуральність продуктів.

Євген розробив власне креативне меню для «Здоровий Глузд» (від англійського слова «meat» - м'ясо), в стравах якого присутні незвичні смакові поєднання і нетрадиційна подача. За його задумом, це має повністю занурити людину у процес куштування, яке має перетворитися на своєрідну медитацію.

На презентації меню гостям навіть запропонували дегустувати страву в навушниках, в яких шум моря змінювався на шум натовпу. Всі присутні підтвердили висновки одного з відомих розробників молекулярної кухні і нових технологій приготування їжі Хестона Блументаля стосовно того, що музика та оточуючі звуки насправді змінюють смак їжі. Тому все має налаштовувати відвідувача на інтимне спілкування із стравами.