

СУЧАСНІ СВІТОВІ КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНИ

За останні роки ресторанний бізнес, незважаючи на те, як страждає від COVID-19, має свій позитивний розвиток. Кулінарна мода, так як і інші, не стоїть на місці. Вона дивує новими смаками, поєднанням різних інгредієнтів, цікавою подачею та приготуванням.

Одним з головних питань, що стоїть перед ресторанами, є не інтер'єр чи сервіс, а що та як саме готувати.

За останні десятиліття у закладах ресторанного господарства з'явилися такі тенденції розвитку, як :

- формування нових напрямів сучасної кулінарії;
- поглиблення спеціалізації ресторанів та інших закладів харчування;
- утворення міжнародних ресторанних ланцюгів;
- удосконалення форм праці та впровадження досягнень науково-технічного прогресу.

Новими напрямками сучасної кулінарії є ф'южн та молекулярна кулінарія.

Ф'южн, у перекладі з англійської – «злиття, сплав». У приготуванні цього напрямку вдало поєднуються різні смаки, стилі Сходу та Заходу, нового і старого, екзотичні продукти можуть чудово замінитися місцевими, а чужі традиції адаптуються до місцевих.

Цей напрям виключає із приготування багато інгредієнтів, наприклад, майонез, його використовувати не можна. Але можна замінити на різні олії: кукурудзяну, соняшникову чи оливкову. Також можуть використовувати різноманітні прянощі, такі як: кінза, м'ята, базилік, кориця, цедра лимона та апельсина тощо.

Отже, можна сказати, що «ф'южн» – це по своєму унікальний та особливий вид приготування страв. Зародився цей напрям у США. На сьогодні уже по всьому світі розповсюджена ця техніка приготування.

Якщо говорити про інший напрям, а саме: молекулярну кулінарію, то можна погодитися з тим, що це ще більш цікавий напрям, ніж попередній. Її засновником вважають професора фізики Оксфордського університету Ерве Тіса, який на початку 90-х рр. XX ст. запропонував поєднати хімію та кулінарію. Він склав молекулярні формули всіх французьких соусів.

Суттю молекулярної кулінарії є те, що в процесі приготування використовують новітні технології і досягнення молекулярної хімії, що дає нам можливість отримати страву незвичайної консистенції та оригінальні смакові якості. Головним прийомом є обробка продуктів харчування рідким азотом, сферифікація (створення рідких сфер), желеювання, емульсифікація (змішування нерозчинних речовин), збагачення вуглекислотою та вакуумна дистиляція. Особливістю є те, що завдяки їй можна дуже сильно розширити смакові якості продуктів харчування.

Відомим практиком молекулярної кухні став шеф-кухар Хестон Блюменталь який є засновником та власником одного з найкращих ресторанів світу The Fat Duck («Товста качка») у Великій Британії.

Також останнім часом разом із традиційними ресторанами набувають розвитку спеціалізовані ресторани зі скороченим набором пропонованих послуг. Спеціалізація ресторанів може бути різноманітною. Наприклад: національна кухня того чи іншого народу, спеціалізовані сніданки, обіди чи вечері. Так само поширюються заклади швидкого приготування, де подають страви в основному американського походження.

Поглиблення спеціалізації закладів ресторанного господарства пов'язане зі створенням міжнародних ланцюгів, які мають важливу роль у просуванні тих чи інших стандартів. Першою мережею в Україні вважається мережа фаст-фуд «McDonalds», відкита у 90-х рр. XX ст.

Іноземці також дали поштовх для розвитку національних систем на основі франчайзингу. Одним з таких проєктів стало створення національних ресторанів швидкого харчування «Швидко», «Домашня кухня», «Пузата хата» тощо. Перша була відкрита у 1999 р. у Києві.

В останні роки у ресторанному бізнесі формується та удосконалюється новий напрям – демократичні ресторани, це поєднання «швидких» технологій фаст-фуду і якісної національної (змішаної) кухні, що потребує індивідуального підходу.

Отже, якщо говорити про сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України, то можна зробити наступні висновки: усі нові тренди та заклади відповідають вимогам та стандартам; усі страви, подача та обробка продуктів харчування у страві є безпечними і не шкодять здоров'ю людей; заклади розвиваються та мають попит; споживачі добре ставляться до таких новинок і допомагають запроваджувати нові ідеї.