

20. Експерименти з їжею і науковий підхід

Олена Дудкіна, Андрій Гавриш, Олександра Неміріч
Національний університет харчових технологій

Вступ.Сьогодні наука знаходиться в постійному розвитку. Експерименти здійснюються в усіх сферах діяльності. Ресторанне господарство – один з найкреативніших видів діяльності, якому притаманний стрімкий розвиток інноваційних технологій приготування та подачі страв.

Матеріали і методи.Ресторанний бізнес не залишає байдужим жодного. Кулінарні шедеври можна порівняти з мистецтвом, а майстерність великих кухарів з віртуозним виконанням. Як і будь-яке мистецтво, ресторанний бізнес постійно розвивається, не стоять на місці способи створення форми і презентації страв, також постійна еволюція характерна для технології приготування їжі, що відкриває нові можливості у відтворенні відомих рецептур в сучасному актуальному ключі.

Результати.Одним із інноваторів підходу до технології приготування страв є ресторан, що спеціалізується на їжі, надрукованій на 3D принтері. Британський шеф-кухар Керрі Хогарт організовує в Лондоні ресторан «3D Printshow London», у якому використовуватимуться принтери для шоколаду, сиру і інших продуктів. Меню тримається в секреті, організатори презентували для ЗМІ лише ідею одного блюда: глобус з детальним зображенням материків. Крім дегустації надрукованих страв в 3D ресторані будуть проводитися майстер-класи та лекції, присвячені їжі майбутнього.

Щодо інновацій у подачі страв, то британськими вченими було встановлено залежність смаку їжі від того як її поклали на тарілку. Експеримент за участю 12000 чоловік, проведений Лондонським Музеєм природничих наук, показав, що смак їжі залежить від її положення на тарілці, і обертаючи тарілку, можна його поліпшити або погіршити.

В ході експерименту добровольців просили розташувати тарілку так, щоб їжа була максимально привабливою. Вчені прийшли до висновку, що саме вигравшне положення їжа займає, будучи відвернута від людини, розташована на віддаленій частині тарілки або трохи правіше – на 2-3 °. Найгірше сприймається їжа близька до гостя, особливо якщо в складі страви є довгі і загострені продукти, чиї кінчики спрямовані прямо на гостя. До таких страв можуть відноситись ті, що в своєму складі мають спаржу, карамелізовану моркву, курячі гомілки – їх краще розташовувати горизонтально по відношенню до гостя. Психологи пояснюють таке сприйняття їжі тим, що людина підсвідомо побоюється спрямованих на нього предметів. У стані легкого стресу, нехай навіть неусвідомленого, апетит знижується.

Висновки.Головним завданням для сучасної кулінарії є підвищення розвитку наукового підходу до технології приготування та подачі страв, презентація наукових здобутків на світовій арені кулінарного мистецтва і популяризація престижності професії науковців в галузі харчових технологій, завдяки обміну знаннями та застосування сучасних технологій .

Література.

1. Академия успешных поваров [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «<http://chefs-academy.com/blog>».

