

АРТ-ВІЗАЖ В СТРАВАХ СУЧАСНОЇ КУЛІНАРІЇ

Дітріх І. В., доц. к. х. н
Окольніча Л.О

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

В даний час кулінарне мистецтво продовжує вдосконалюватися. Завдяки цікавому дизайну створюються страви, що дають змогу насолодитись незабутніми смаком і ароматом. Не можна не звернути увагу на те, що на відміну від минулих років сучасні кулінари в оформлення страв включають гру різних ліній і кольорів, асиметрію, різноманітну тематику, тим самим не програючи красі страв в минулому. 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), «фудпейрінг» (фудпейрінг - 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 [1].

В Україні почали відкриватися спеціалізовані на арт-візажі заклади ресторанного господарства, де готуються страви в присутності замовника, які відрізняються оригінальністю оформлення, що є однією з функцій кулінарного арт-візажу. Слід зазначити, що при відвідуванні закладу не можна не помітити застосування арт-візажу, наприклад, з елементами «карвінгу» (карвінг - мистецтво художньої різьби – зі звичайних продуктів овочів і фруктів), а також при оформленні банкетних страв. Це красиві, оригінальні м'ясні і рибні нарізки, композиції з фруктів і овочів, цікавий підбір кольорової гами при подачі десертів. При замовленні гарячих страв, відвідувачі насолоджуються своєрідним поєднанням компонентів, оригінальною подачею гарнірів, «модними ламаними» лініями соусів [2].

Необхідно відзначити, що арт-візаж в кулінарії з кожним роком стає все більш багатогранним і розвивається значними темпами, шеф-кухарі стають більш професійними та кваліфікованими, а сам арт-візаж в кулінарному мистецтві стає самостійним напрямком.

Література:

1. Волков О.І. Інноваційний розвиток промисловості України / Волков О.І., Денисенко М.П., Гречан А.П. ; Під ред. проф. Волкова О.І, проф. Денисенка М.П. - К.: КНТУ, 2006. - 544 с.
2. Долгополова С.В. Нові кулінарні технології М.П.-:ЗАО «Издательский дом» Ресторанные ведомости», 2005.-379