

*Омельченко Марія Сергіївна,  
здобувач Національного університету  
харчових технологій, НУХТ  
науковий керівник Стукальська Н.М.,  
викладач технічних дисциплін*

## **ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ СТРАВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Їжа є однією з найбільших насолод, які відомі людству із давніх часів. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків, його витoki сягають углиб тисячоліть, до вогнища первісної людини. Примітивна кулінарія, якою вона була у первісних народів, пройшла довгий і важкий шлях свого розвитку, перш ніж, нарешті, перетворилася у вишукану кулінарну майстерність, увібравши в себе досягнення сучасної науки і техніки. Мистецтво кулінарії – це мистецтво приготування здорової, смачної та красивої страви. Уже протягом декількох століть кухарі намагаються поліпшити якість приготованих страв і в цій області вони вже домоглися чималих успіхів.

Про мистецтво кулінарії писали мислителі Древнього Риму, Греції і Сходу. Найбільший внесок в розвиток кулінарії зробили античні народи – древні греки і древні римляни. Майстерність готувати греки славили разом із поезією та музикою. За 2500 років людство повільно удосконалювало як свої смаки, так і тонкощі технології приготування їжі. Великий вплив на розвиток європейської кухні мала «гастрономічна» революція, завдяки якій в Європі вперше з'явилося багато невідомих на той час продуктів. У XVIII столітті кулінарія прирівнювалась до науки. Першу спробу створити наукову основу кулінарії зробили французи Ансельм Саварен та Антуан Карем, які ввели строгі пропорції, встановили певну послідовність у подачі страв та сервіруванні столу, заклали естетичні основи сучасного оформлення страв. Використовуючи багатий досвід своїх попередників, а також нові технології в оформленні й прикрасі страв, сучасні кухарі зі звичайних кулінарних страв можуть створювати просто шедеври мистецтва, використовуючи при цьому всю свою майстерність і фантазію.

Їжа - не тільки наша основна потреба, але й приємний привід задовольнити цю потребу, тому страви і напої повинні бути не тільки смачно приготовлені, але й одним своїм виглядом пробуджувати апетит і надавати естетичне задоволення. Красиво оформлена стравa не тільки притягає захоплені погляди, але й викликає в людини апетит. Крім того, експерти впевнені, що коли людина бачить різнокольорову їжу, вона підсвідомо прагне з'їсти її якомога більше. Така стравa здається людині смачнішою, ніж однотонна.

В умовах сучасної цивілізації важливого значення набуває дизайн — найрозвинутіша та усвідомлена галузь людської діяльності за законами краси поза мистецтвом.

У закладах ресторанного господарства важливе значення має така стадія технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, як декорування страв. Дійсно, оздоблення страв привертає увагу, змушує людину думати про їжу, збуджує апетит, викликає рефлекторне виділення слини та шлункового со-ку, що сприяє кращому перетравлюванню і засвоєнню їжі. Привабливе декорування страви має й комерційне значення, є прекрасним засобом реклами.

Перші враження - найважливіші емоції гостей. Від правильного поєднання кольорів і сервіровки страви залежатиме, чи захоче відвідувач залишитися і замовити щось ще, чи повернеться він до закладу наступного разу.

Існує безліч способів сервіровки і подачі страв. Але найцікавіше використовувати оригінальні способи подачі і завоювати любов відвідувачів з першого погляду. Незвичайні прилади або оригінальна подача напоїв - і ось відвідувачі закладу ресторанного господарства отримали приємні враження.

Сучасне оформлення кулінарних страв і виробів сприяє вихованню естетичного смаку, відповідає певним санітарно-гігієнічним, технологічним і естетичним вимогам:

- санітарно-гігієнічні вимоги передбачають таке оформлення, яке не принесе шкоди здоров'ю людини, гарантує приготування не тільки смачної, але й корисної їжі;
- технологічні вимоги передбачають таке оформлення страв, при якому не можна порушувати принципи раціональної технології, рецептури, вимог до якості готових виробів [1].

Елементи оздоблення повинні добре поєднуватися за смаком, калорійністю, консистенцією з основним продуктом виробу, взаємно доповнювати один одного. Їх треба підбирати із продуктів, що входять в рецептуру страв. Важливо пам'ятати, що прикраси дуже привертають до себе увагу, тому, не варто цим зловживати. Надлишок прикрас основної страви тільки перенасичує композицію, а також може створити непотрібну строкатість головної страви.

Для декорації страв використовують різноманітні квіти. Існує безліч способів прикраси страв, однак рекомендується використання їстівних інгредієнтів і спецій, які не тільки стануть декоративним елементом, але так само підкреслять смак страви або стануть грамотним доповненням до основної страви.

Крім того потрібно також розумітися на поєднанні прикрас та страви і тільки тоді це буде виглядати дійсно красиво й апетитно. Якщо ж страва красива сама по собі, то додаткові прикраси їй не потрібні, вони можуть тільки зіпсувати її красу.

Однією з головних складових страви є соуси. Але їх треба подавати до страви дотримуючись певних вимог, а саме: якщо в страві є елементи з хрусткими або іншими текстурними характеристиками, які потрібно зберегти, то вони повинні бути захищені від зіткнення з соусом; соус може бути поданий в окремій ємності і це теж може бути частиною презентації страви. Необхідно

прагнути до того, щоб не використовувати соуси надмірно; в тенденціях сьогодення - не використовувати соуси в декоративних цілях на ободках або краях тарілки [2].

Однією з технологічних вимог є те, що у ході декорування не повинні порушуватися принципи раціональної технології, рецептури, вимоги до якості страв і виробів, елементи оздоблення слід підбирати із продуктів, які входять до рецептури страви.

Усі ці тонкощі грають важливу роль у оформленні страв та відповідно яке враження вони будуть справлять на гостей закладу.

- естетичні вимоги передбачають характеристику готових кулінарних страв і виробів з художньої точки зору, виявляючи їх красу й привабливість.

Вони зумовлені: гармонійністю розміру, форми, кольору, обрамлення, єдністю всіх складових частин і елементів оформлення. Гармонійність в оформленні досягається визначеною гармонією смаку, кольору, консистенцією основного продукту, гарніру і декоративно-художніх елементів оформлення, а також визначеною пропорційністю всіх компонентів. Вироби оформлені без урахування будь-якої пропорції, не відповідають естетичним вимогам [3].

При приготуванні страв необхідно враховувати поєднання кольорів, яке відображає як природу сировини, так і природу готових виробів, і, насамперед звертати увагу на основний колір харчових продуктів.

Естетичні вимоги зумовлені також певною гармонією всіх компонентів.

Перше враження про будь-яку страву (виріб) складається на основі його зовнішнього вигляду залежить від кольорової гами, різних умов освітленості, кольору посуду, на якому подається страва, сервірування столу в цілому.

Особливу увагу необхідно звернути на роль зелені, бо вона завжди є бажаним елементом оздоблення, красиво доповнює і оживляє страву. Та зелень не тільки красива, а й поживна. Вона повинна бути не випадковим, а певним композиційним елементом в оформленні і не повинна закривати основного продукту, створюючи складності при споживанні й оздобленні страви.

Отже, декорування страв в закладах ресторанного господарства є важливим, оскільки обробка страв привертає увагу, змушує людину думати про їжу, збуджує апетит, викликає рефлексорне виділення слини і шлункового соку, сприяє кращому перетравленню і засвоєнню їжі.

#### Список використаних джерел

1. Идеи оформления и подачи блюд в ресторане [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://pos-sector.net/blog/idei-oformleniya-i-podachi-blyud-v-restorane/>
2. Исламова А. Декорирование тарелок соусами. [Електронний ресурс] – Режим доступу : [http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/2019/Cs/tvorcheskij\\_proekt.pdf](http://pl136ufa.narod.ru/dokum2/2019/Cs/tvorcheskij_proekt.pdf)
3. Ідеї для подачі страви — що використовувати як прикрасу на тарілці? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/poradi-ta-pidkazki/ideyi-presentaciy-stravy-na-talirci.html>