

Італійські особливості організації виробництва та подавання страв з овочів

Олена Павлюченко, Ангеліна Бур'ян

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Жорстка конкуренція та зростаючі вимоги споживачів щодо асортименту продукції та послуг ресторанного господарства сприяють переформатуванню закладів, зміні їх концепцій та кулінарного спрямування. Проте протягом останніх п'яти років на ринку ресторанного господарства України спостерігається збереження лідируючих позицій європейської кухні зокрема, італійської.

Результати. Страви з овочів широко розповсюджені в Європі, зокрема, в Італії, та становлять вагому частку Середземноморської дієти.

В Італії найпоширенішими овочами є томати, баклажани, кабачки, цукіні, салат-латук, перець, артишоки, капуста, морква, спаржа, різні види салатів, картопля. Також для приготування багатьох страв італійської кухні у великій кількості використовуються часник, цибуля, червоний стручковий перець, селера, томат-пюре. Загалом, в Італії більшість овочів є сезонними та локальними, так як 17,8% європейських овочів вирощують саме в цій країні, а також Італія залишається «томатною столицею» - 38,4% томатів вирощують саме в ній.

Загалом, в італійській кухні овочі використовуються майже у всіх видах обробки, наприклад помідори можуть пропонуватися у вигляді соку чи пасты, у копченому, маринованому, сушеному вигляді, а також на грилі. Також в Італії дуже популярні овочі «альденте», які цікаві тим, що зберігають більшу частину своїх корисних елементів, на відміну від їх вареного або смаженого аналогу.

В італійських ресторанах прийнято окремо подавати до м'яса овочевий салат. Закуски з овочів мають назви «антипасто» і являються собою мариновані в олії овочі, подані, зазвичай, із сиром. Дуже популярна серед споживачів італійської кухні кольорова капуста, заправлена олією оливковою, каперсами та маслинами, як окрему страву також подають спаржу, однак однією з найбільш відомих страв є капоната – традиційна сицилійська страва, вид овочевого рагу з баклажанів, тушкованих разом з іншими овочами. Крім того, овочі широко використовуються в супах, фрїтатті, різотто, як начинка для равіолі, піцці, соусів.

В італійській кухні овочі не прийнято варити - їх тушкують у власному соці, зазвичай, з додаванням олії або вина. Особливістю приготування овочевих страв італійськими кухарями є те, що у рецептурах вони не використовують борошно, воду, а овочеву сировину піддають короткотривалій обробці, підбираючи рецептурні компоненти з урахуванням вологості продукту. Часто овочі готують на пару.

Особливостями італійських страв з овочів є не використання під час приготування овочів ніяких спецій, крім солі. Для покращення смаку італійські кухарі рекомендують додавати до овочевих страв сир пармезан, трюфелі, мариновані гриби та свіжу зелень – кріп, цибулю, петрушку. Крім того досвідчені кухарі рекомендують стінки каструлі перед початком термічної обробки овочів натерти зубчиком часника, аби надати страві легкі часникові нотки і при цьому не отримати занадто сильний аромат.

Висновки. Отже, головним завданням фахівця закладу з італійським кулінарним спрямуванням є моніторинг овочевої сировини, складання вдалого рецептурного поєднання та підбір оптимальних параметрів обробляння, які дозволять отримати продукцію зі справжнім національним італійським смаком.