

26.Сучасні тренди технології змішаних напоїв

Олександра Більо , Тамара Литвиненко
Національний університет харчових технологій

Вступ. За роки незалежності України система харчування зазнала значних змін: якщо раніше основна увага приділялась їдальням, буфетам, фабрикам-заготівельням, закусочним, то на сьогодні більше уваги приділяється іншим типам закладів ресторанного господарства: ресторанам, кафе, барам.

Методи досліджень. У наш час бари є дуже популярним закладом ресторанного господарства серед різних верств населення, а особливо серед студентської молоді. Робота по створенню кола постійних відвідувачів залежить, в першу чергу, від бармена, який повинен вміти спілкуватися з гостями, піднімати їм настрій, готувати і подавати різноманітні напої, в тому числі й змішані, та закуски до них. Бармен має бути завжди охайним, уважним до гостей, з доброю координацією рухів та швидкою реакцією, із вмінням «почути» гостей, з емоційною стабільністю, з добре розвинуеною пам'яттю та мисленням, з гарним почуттям гумору. Але просто вміти красиво подавати коктейлі – це вже не цікаво, особливо в останній час, коли попит та ціна на спілкування підвищується.

Результати. Сучасний бар навіть віддалено не схожий на бари, які вперше з'явилися у вісімнадцятому столітті на Дикому Заході в Америці. Відбувається стрімке покращення культури обслуговування відвідувачів, підвищення якості продукції, яка випускається, удосконалення форм обслуговування.

Розширення асортименту барів (популярність коктейлів, розширення асортименту гриль-продукції, поява пива різноманітних виробників, збільшення кількості видів овочевих і фруктових напоїв, готових до вживання тощо) змусило в сучасних умовах різко збільшити робочу площу бармена, оснастити бари спеціальним устаткуванням: льодогенераторами, тепловими апаратами, холодильними шафами, спеціальними пристроями для реалізації пива та пивних напоїв. Впровадження в роботу барів компактних посудомийних машин, різноманітного електроустаткування, зміна виду і призначення холодильних вітрин, розширення асортименту продукції викликали необхідність поглиблення стилізації барів, різкого підвищення кваліфікації бармена — барного менеджера.

За кордоном з'явилося на основі барної справи нове поняття – міксологія. В деяких навчальних посібниках закордонних видань бармен вже називається спеціалістом – міксологом. Міксологія стає дуже престижною спеціальністю, до того ж вона дає постійний простір для творчості, що спостерігається сьогодні за кордоном.

В барній справі останнім часом помічається поглиблення предметної спеціалізації і включення у організацію роботи бармена елементів шоу, використання незвичайного посуду при подаванні змішаних напоїв, незвичайної техніки приготування змішаних напоїв в індивідуальному посуді (техніка «більярд», «доміно» тощо), використання вогню, в тому числі живого. Почали користуватися більшим попитом так звані коктейлі-парадокси – коктейлі з багатьма шарами; а також молекулярні коктейлі – у вигляді льоду, желе, вати, піни тощо. Останнім часом спостерігається підвищення попиту на смузі і ласі, що непрямо підтверджує поворот споживачів до здорового способу життя, особливо серед студентської молоді та школярів старшого віку.

На сьогодні коктейль – це не тільки змішаний напій, що містить або не містить алкоголю, а реальна гастрономічна цінність. Споживачі все частіше шукають в напоях смакові задоволення, а бармени (міксологи) вже не просто змішують, а створюють коктейлі у відповідності до місця, часу і до страви, а в деяких випадках з неочікуваними та незвичайними інгредієнтами.

З'явилася коктейльна культура. Коктейль поступово стає продовженням обіду, вечері, а інколи – і сніданку. Коктейль поступово починає володіти самостійним кулінарним смаком, або ідеально співпадає за смаком зі стравою. Так з'являються коктейлі, які в своєму складі містять кулінарні інгредієнти і мають назву гастрономічні коктейлі. Міксологи в своїй праці використовують сезонні продукти і таким чином з'являються пімс з огірком і суницею; сезонні лимонади; малиновий колінз тощо.

Гастрономічний підхід також проявляється у гарніруванні міксів: не тільки гарний зовнішній вид і поєднання з самим коктейлем, але і зі стравою до якої він подається. Буває що коктейль та закуски до нього створюють бармен в команді з шеф-кухарем або кондитером. Таким чином гастрономічний коктейль є продовженням страви з одного боку, а з іншого – може слугувати як продовження концепції бару з предметною спеціалізацією, що створює відповідні конкурентні переваги закладу.

Висновки. В сьогоднішній час поширюються концептуальні бари, в яких змінюються підходи у технології змішаних напоїв, використовується розширений склад інгредієнтів, в тому числі і сезонних, що стає підґрунтям для появи гастрономічних коктейлів.

Література.

1. <http://gildia.virtualave.net> (сайт гільдії барменів Росії)