

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Гастрономія майбутнього

Р.В. Матюшенко

Національний університет харчових технологій

«Кухар, який винаходить нову страву, приносить людству більше користі, ніж вчений, який відкрив нову планету». Цей вираз належить французькому гурману Брійя-Саварену, автору популярної книги «Фізіологія смаку».

У житті ресторанів різних країн існують деякі зовсім протилежні традиції. Наприклад, у США більшість ресторанів задовольняються стандартним меню, до якого звикла більша частина їх постійних відвідувачів, де в якості гарніру – нарізані шматочки помідорів та цибулі, дрібно посічена петрушка та соус. Іноді шеф-кухар пропонує нову страву, але вона викликає незадоволення керівників ресторану, тому як виглядає екстравагантно або має незвичайний смак. Така тенденція існує не тільки у США, а й у більшості країн.

Наряду з такою тенденцією існує й інша. Деякі ресторатори в гонитві за прибутком намагаються виготовити більше, ніж можуть реалізувати, вимагаючи від шеф-кухарів незвичайних страв, які вряд чи матимуть успіх. Клієнт звикає до того, що його чекає повне розчарування, коли він замовить що-небудь, окрім звичного біфштексу. Тому в меню багатьох ресторанів може бути біля тридцяти страв, а користуватися попитом буде тільки невелика їх кількість [1].

Залишається загадкою, чому індустрія ресторанного господарства все таки продовжує прагнути до нововведень всупереч клієнтам, що замовляють традиційні страви. Така тенденція може пояснюватися торговою філософією, яка пропонує необхідність змін. Професіонали вважають, що майбутнє за авторською кухнею, заснованою на особистому досвіді та традиціях.

На сьогодні набуває популярності молекулярна кухня. А яке її майбутнє? П'єр Ган'єр, якого цитують у зв'язку з молекулярною кухнею, має думку, що кесарю кесарево, а область хімії треба віддати хімікам. Кухарям не властиво займатися колбами та сифонами. Тому існує така думка, що майбутнє не за молекулярною гастрономією, а сьогодні це тільки дань моді.

Інший знаменитий кухар Франції Жоель Робюшон вважає, що молекулярна історія не привносить ні нового оволодіння технікою, ні технічної досконалості. Вона нічого собою не являє, якщо не має відповідних основ [2].

Тому видатні кухарі всього світу вважають, що кухня завтрашнього дня – це кухня, яка з повагою відноситься до зовнішнього середовища, а кухар є найкращим посланцем захисту майбутнього планети. Всі гастрономи світу зацікавлені, щоб земля була благотворною, продукти здоровими, а вода чистою. Кухня майбутнього – це кухня смаку, аромату, емоцій та життєвого досвіду. Кухня з великої літери, яка не підвладна моді. За такою кухнею майбутнє.

Література

1. Егертон-Томас, К. Ресторанный бизнес / К. Егертон-Томас. – М: «РосКонсульт», 2012. – 255 с.
2. Юзеф, С. Маркетинг в общественном питании / С. Юзеф. – М: «Финансы и статистика», 2008. – 238 с.