

36. Основні принципи еногастрономії в закладах ресторанного господарства

Оксана Мурак, Тетяна Влодарчик

Національний університет харчових технологій

Вступ. Кухні багатьох країн світу можна охарактеризувати певними епітетами. Кухню Франції називають високою і вишуканою. Французька кухня завжди була прикладом досконалості в мистецтві кулінарії. Велике значення в ній грає поєднання страв і напоїв. Дуже важливо, щоб вино підкреслювало смак страви, а не вступало в боротьбу за смаковий ефект.

Матеріали дослідження. Сьогодні ресторанне господарство України виходить на новий етап свого розвитку, тому вивчення еногастрономічних принципів поєднання вин та інших алкогольних напоїв зі стравами є необхідною умовою успіху закладу. Вдале комбінування їжі та благородного напою з виноградної лози формулює ціла наука – еногастрономія. Виходячи з цього основними методами дослідження стали метод аналізу та узагальнення інформації.

Результати. Еногастрономія – це не лише низка правил вживання вина із їжею, це справжня культура витонченості смаку і справжнє мистецтво, яке уявляє собою багатий букет складових у різних поєднаннях, мистецтво, яке приносить унікальний досвід та емоції. «Епо» у перекладі з латині означає «вино», а «gastronomy» - «культура прийому їжі». Розуміння гармонії їжі та напоїв виховується досвідом та вивченням безлічі складних правил.

Перший принцип «Забороняючий». Суть принципу в тому, що вино і страву повинні доповнювати один одного, гармонійно поєднуватися, жоден з цієї пари не повинен яскраво домінувати. Ідеальною комбінацією вина та страви можна назвати таку, яка забезпечує максимальне розкриття того й іншого. Серед великої кількості страв та їх компонентів існують такі, що погано поєднуються або взагалі не сумісні з вином. Для їх супроводження в багатьох випадках доцільно підібрати інші напої. Передусім це жирна солоня риба, в тому числі копчена, яка надає вину металевого присмаку. Цитрусові знижують чутливість язика і позбавляють можливості розрізняти відтінки смаку. Подібні властивості має оцет і майонез. Шоколад та шоколадні цукерки, а також кава настільки сильно подразнюють смакові рецептори, що будь-які сухі вина у поєднанні з ними здаються пустими і водянистими. До «ворогів вина» можна віднести страви з високим вмістом деяких прянощів, наприклад ваніль і кориця. І, звичайно ж, не варто сумішати вино і традиційні українські соління.

Друге правило еногастрономії: «Вино є продуктом місцевості». До регіональної кухні найкраще підійде вино, зроблене з винограду, вирощеного в даному регіоні, тобто під вино даної країни найкраще підійде страву цієї країни і навпаки.

Третє правило еногастрономії: «Соусний принцип». Якщо вино використовується у приготуванні страви, наприклад, у соусі або маринаді, то його ж краще подавати до столу до даної страви. Тоді і смак, і аромат цієї пари будуть гармонійними. Винятки допускаються, якщо передбачається подати до столу дорогі або старі вина, – тоді їх замінюють менш коштовною продукцією.

Четверте правило еногастрономії: «Кольорове». Спиртова міцність та концентрація ароматів вин мають відповідати смаку страв: до ніжних страв подають

тонкі вина, а жирна їжа вимагає більш сильних вин. Як би це суперечливо не звучало, але до простої страви потрібно подавати вино з яскравим і багатим смаком та ароматом, а до вишуканої – просте вино.

Якщо говорити про поєднання вина та сирів, то потрібно відзначити, що:

білі вина більш поєднуювані з сиром, ніж червоні;

легке вино – ніжний сир, міцне – гострий сир.

П'яте правило еногастрономії: «Мотиваційний». Враховують взаємовідносини вина зі стравою та поєднання вин між собою. До їжі для збудження апетиту подають аперитиви – легкі білі, рожеві, червоні сухі вина, шампанське «брют». Потім – вина до основних страв: сухі, напівсухі і напівсолодкі з достатньою витримкою. Після трапези – вина – діджестиви, для кращого засвоєння їжі – міцні вина тривалих термінів витримки, десертні солодкі та лікерні вина.

Наступний принцип «Силовий». Необхідно пам'ятати: щільні і важкі страви з густим соусом потребують сильних насичених вин з високим вмістом спирту, тоді як до легких слід подавати легкі вина. Цей принцип слід вважати одним із найважливіших. Якщо ним нехтувати, гарного поєднання не отримати – смак і аромат не зможуть проявити себе належним чином.

Краще подавати вина за зростанням якості, спочатку варто подавати наймолодші і лише потім переходити до витриманих. Вина слід подавати за оптимальною температурою, щоб уникнути розчарування від їхнього смаку, уникати поєднання елітних вин зі стравами, здатними порушити їх сприйняття.

Висновок. Дотримання принципів еногастрономії дозволить найкращим чином поєднати вина та страви, що неодмінно сподобається відвідувачам, позитивно позначиться на діяльності закладу та забезпечить йому високий конкурентний статус.

Література

1. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

2. http://www.resto.kharkov.ua/article.php?id_review=75