

5. УДК 664.682

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ТРЕНДІВ У ХАРЧУВАННІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мельник В.Ю., Кравчук Н.М., к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Вступ. На сучасному етапі розвитку ресторанної сфери існує висока конкуренція, саме тому важливим є створення новітніх технологій в приготуванні та оздобленні страв для привабливання нових споживачів. Здивувати відвідувачів оригінальною подачею страв, управляти формою, кольором, текстурою, ароматом, вологістю продуктів - перевернути їхнє уявлення про гастрономію та забезпечити унікальні конкурентні переваги ресторану

Актуальність теми. У кухнях багатьох країн додають у їжу різноманітні квіти - не лише гарно, а й смачно і корисно. Їстівні квіти усе частіше починають використовувати у своїх стравах європейські кухарі, а в Китаї їх додавали у їжу протягом тисячоліть. Страви з квітами – це не новомодна тенденція. Ще в стародавньому Римі їли квіти гладіолусів, разом з сіллю і оливковою олією.

Їстівні квіти містять велику кількість фенольних смол — речовин, у яких вченим вже вдалося виявити протизапальну активність і які можуть зменшити ризик розвитку серцевих та ряду онкологічних захворювань. Споживання у їжу ряду їстівних квітів, допомагає уникнути раку. Результати дослідження опубліковані у журналі *Journal of Food Science* від американського Інституту харчових технологій [2].

В зв'язку з цим, вивчення можливості використання їстівних квітів у рецептурах і оздобленні страв є актуальною проблемою.

Матеріали та методи. Проведено аналіз наукової літератури щодо можливості використання їстівних квітів у виробництві страв та виробів у закладах ресторанного господарства.

Результати. В Україні розпочали вирощувати їстівні квіти. Недарма тисячі квітів щодня роз'їжджаються Україною. Переважно до ресторанів, адже квіткові страви й напої користуються великим попитом.

Для споживання у їжі підходять, наприклад, лаванда, троянда, ромашка, васильки, мати-й-мачуха та деякі інші види квітів. Дієтологи пропонують використовувати їх як добавку до їжі — як компонент соусу, окремий інгредієнт у рецепті або просто аналогічно до кропу та петрушки. Основними стравами є салати та десерти, проте деякі квіти знаходять і ширше застосування [1].

Квіти цукіні. Великі жовті квіти цукіні — одні із найсмачніших їстівних квітів. За смаком квіти м'які та солодкі. Їх їдять сирими, додають у салати, фарширують різноманітними начинками, смажать у клярі (найпростіший та найсмачніший варіант).

Настурція. У нашій місцевості рослина більше відома як лікарська, хоча у світовій гастрономії її знають, люблять і високо цінують за пікантний, дещо перцевий смак із солодким, пряним післясмаком. Варто відмітити, що настурція — повністю їстівна рослина. Паростки додають у салати, супи та сендвічі, а сушені квіти та стебла — у якості приправи для заправки. Червоні, помаранчеві та жовті свіжі квіти їдять у складі салатів, прикрашають ними страви із сирів та овочів.

Фіалки. Зацукровані квіти фіалки — десерт, який сотні років назад любили європейські королеви. Наразі ароматними фіолетовими пелюстками прикрашають листові салати, тістечка, кремові десерти та морозиво. Квітами можна ароматизувати цукор. Просто засипавши ним жменю фіалок та залишивши десь на тиждень. Ароматним цукром можна солодити десерти або каву з молоком.

Лаванда. Крихітні фіолетові квіти мають дуже яскравий смак та аромат сосни кедру, і легку солодкість у свіжому вигляді. Лаванду додають до сумішей трав при приготуванні м'яса, приправляють квітами десерти — від випічки до різноманітних желе, ароматизують нею вершки, бульйони, цукор, додавати лаванду варто у невеликих кількостях.

Троянда. У їжу споживають пелюстки практично усіх дикоростучих видів рослини. Бутони квітів сушать і потім заварюють чай, а свіжі — додають у салати, десерти. Літній варіант — заморозити пелюстки у кубиках льоду та подавати із водою, коктейлями або пуншами. Ніжний аромат пелюсток квітів троянди відтінить шовковистою пряністю будь-який напій.

Кульбаба. Про неї кажуть “квіти також їстівні”, тому загострювати на них увагу не будемо. А ось про листя варто поговорити. Як родич цикорію, листя кульбаби надзвичайно багаті на вітаміни, і у свіжому вигляді володіють приємною гіркотою, яка поєднується із більш ніжними салатами. Також, у напої та десерти додають квіти акації, липи, ромашки, жасмину, бузку, дрібні хризантеми, маргаритки та апельсинові квіти.

Квіти або цілі суцвіття є основою для чаїв та відварів. Основною якістю таких напоїв є їх очищувальна та протизапальна дії, що робить чаї незамінним у сезон застуд. Не варто ігнорувати і потужні бактерицидні властивості багатьох квітів— чай подолає запалення як порожнини роту, так і шлунку. Окрім того, відвари квітів володіють антиоксидантними, детоксикуючими властивостями

Висновок. Отже, можна сказати про те, що їстівні квіти усе частіше починають використовувати у своїх стравах кухарі, оскільки зараз стрімкими темпами розвивається гастрономічна мода на використання квітів у стравах. Сьогодні цей тренд дозволяє отримувати смачну та різноманітну їжу, а ресторани вже давно роблять акцент на корисну їжу, яка при цьому має відмінні смакові властивості.

Література

1. Їстівна краса - найсмачніші квіти [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/yistivna-krasa-naysmachnishi-kvity>.

2. Їстівні квіти допоможуть у боротьбі з раком [Електронний ресурс] –
Режим доступу до ресурсу: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/yistivni-kvity-dopomozhut-u-borotbi-z-rakom>.