

19. Флейринг - запальне мистецтво коктейлю

Олена Дудкіна

Національний університет харчових технологій

Вступ. Конкуренція серед закладів ресторанного господарства постійно загострюється. І кожен ресторатор прагне над унікальністю свого закладу, для того щоб привернути більше постійних гостей, або переманити їх від конкурентів. Більшість споживачів на сьогодні цікавить шоу і флейринг зможе привернути увагу такого сегменту.

Матеріали і методи. При дослідженнях технології флейрингу використаний метод теоретичного узагальнення, а саме аналіз формування явища флейрингу та його популяризації.

Результати. Флейринг (англ.: талант, стиль) - артистичне приготування змішаних напоїв, під час якого бармен перевертає, обертає, підкидає і ловить пляшки, шейкер, лід та інші барні приналежності.

Кожен бармен, який бере в одну руку більше двох пляшок, використовує елементи флейринга. Обов'язковий компонент цієї дисципліни - максимально точне наливання напою без використання мірного посуду. Пролиття напоїв під час виконання трюків має бути зведено до мінімуму, а в ідеалі - відсутнім.

Головна мета флейринга - виготовити коктейль максимально точно, ефектно і ефективно. При цьому бармен не повинен забувати про якість напою. Основні технічні елементи флейринга - зворотні захвати, прості кидки, кидки через голову, перебори, баланси, жонглювання і безліч інших трюків і їх поєднань.

Флейринг існує вже більше 150 років. Його винахідник Джеррі Томас на прізвисько "Професор" - легендарний бармен, який вважається батьком американської міксології. Вперше він став показувати артистичне приготування коктейлів у середині XIX століття. Джеррі готував свій знаменитий коктейль «Блакитна Блейзер», підпалюючи шотландський віскі і переливаючи його з келиха в келих довгою вогненною струменем, що вкрай вражало глядачів. Наприкінці минулого століття флейринг придбав дещо іншу форму. На вулицях тоді виступало безліч жонглерів і фокусників, і бармени запозичили елементи їхнього мистецтва. У 1988 році на великі екрани вийшла кінокартина «Коктейль» з Томом Крузом у

головній ролі. Фільм сприяв різкого зростання популярності і популярності флейринга. Ефект фільму виявився магічним - флейринг-бари стали популярними. Величезна кількість барменів стало пробувати крутити і підкидати пляшки. Сьогодні багато барменів вчать елементи флейринга, щоб привнести в робочий процес різноманітність і виробити власний унікальний стиль. Цінність такого фахівця зростає і в очах роботодавця, адже хороший бармен - не тільки знавець безлічі рецептів і технологій змішування, але і в якійсь мірі артист і навіть психолог. Флейринг приваблює відвідувачів і приносить закладу додатковий дохід. У наші дні флейринг став великим бізнесом. Існує безліч організацій барменів, що спеціалізуються на цій дисципліні, проводяться міжнародні змагання з чималими призовими фондами.

Існує два види флейрингу. Перший - робочий флейринг - передбачає швидкі, легкі і точні рухи і трюки, які можна виконувати без уповільнення обслуговування. В основному барменам доводиться маніпулювати келихом і однією пляшкою, пляшкою і шейкером, гарніром і льодом.

Шоу-флейринг - другий вид, виповнюється для розваги публіки із змагальними цілями. Його відрізняє довга, вивірена програма виступу. Під час виступу бармени демонструють трюки з 2-5 пляшками, келихами і шейкерами. Шоу-флейринг може включати елементи, безпосередньо не пов'язані з приготуванням напоїв. Фантазія барменів тут нічим не обмежена - вони влаштовують вогняні шоу, показують фокуси, демонструють чудеса спритності, яким можуть позаздрити циркачі. Різні стилі не конкурують, а доповнюють один одного.

Висновки. Отже, флейринг дозволить привернути увагу споживачів до свого закладу досить легко і ефектно. Це підтверджено як зарубіжним, так вітчизняним ринком ресторанного бізнесу.

Література

1. Режим доступу: «<http://www.ppi.by/restorator/93.html>»;
2. Режим доступу: « <http://ru.wikipedia.org/wiki/Флейринг>».