

6. Зінов'єва Г. Ю. Японські прикладні мистецтва як механізм гармонізації світу і особистості / Г. Ю. Зінов'єва // Наукові праці: Педагогічні науки / Чорноморський держ. ун-т ім. Петра Могили. – Миколаїв, 2009. – Т. 108, Вип. 95. – С. 81–83.

7. Триколенко С. Т. Мистецтво війни / С. Т. Триколенко // Молодий вчений. – № 10 (13). – 2014. – С. 142–145

8. Шевченко Ю. А. Костюм как отображение диалога восточной и западной культур / Ю. А. Шевченко // Научный потенциал регионов на службу модернизации. – Астрахань: АИСИ, 2011. – С. 279–282

9. Рибалко С. Б. Японський традиційний костюм: проблеми атрибуції / С. Б. Рибалко // Вісник ХДАДМ «Образотворче мистецтво». – № 1. – 2014. – С. 81–84

Крилова Є.О.,

студентка III курсу факультету менеджменту і бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв»;

Науковий керівник: Гарбар Г.А. доктор філософських наук, професор кафедри музичного мистецтва ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв», м. Миколаїв

СУЧАСНЕ КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО

В сучасних ринкових умовах ефективна діяльність готельно-ресторанного бізнесу залежить не тільки від концепції ресторану, бездоганного сервісу, цікавого інтер'єру і цін, а в першу чергу від наявності інноваційної сучасної кухні. Швидкий темп розвитку сучасного світу змусив створити різні види інноваційного маркетингу в ресторанах і готелях для привертання уваги гостей. Кулінарія неймовірно швидко видозмінилася за останнє століття, перетворившись на сьогоднішній день в нову тенденцію розвитку кулінарного мистецтва – креативну або молекулярну кухню.

Їжа – нині бренд, тому тема молекулярної кухні на сьогодні дуже актуальна. «Молекулярна кухня» дозволяє змінити зовнішній вигляд практично будь-якого продукту на молекулярній основі. Це дає можливість створити новий етап історії створення інновацій в харчовій промисловості завдяки нанотехнологіям та законам фізики і хімії.

Вагомий внесок у розвиток теорії інноваційного маркетингу та вирішення проблемних питань послуг ресторанних підприємств внесли такі зарубіжні вчені, як Ф. Котлер, О. Рафаель, Дж. Боуэн, Дж. Майкенз, Дж. Уокер, а також

вітчизняні науковці, такі як Аргуль О. В., Архіпов В. В., Воронін В.В., Дурович А. П., Усатюк О. М., Русавська В. А.

Хімія і фізика дуже щільно пов'язані з кулінарією. Ця ступінь наукового розвитку стала основою для утворення універсальних знань, які пізніше переросли в практику. Основний принцип молекулярної кухні – це презентація смакових властивостей продуктів у нестандартному для них вигляді: еспуми, сферифіковані рідини, желе, емульсії, гелю. В наші дні молекулярна кухня досягла «високого рівня» в межах вишуканих ресторанів і розкішних готелів. Хоча, трапеза від шеф-кухарів в закладах «майбутнього» задоволення не з дешевих – це не зупинило розвиток нової сфери споживання «футуристичних» страв не тільки по всьому світі, а й в Україні. Адже цей вид кулінарії дивує своїм оформленням і вражає вишуканістю смаків та ароматів.

Технік приготування страв в молекулярній кухні дуже багато, це не лише приготування за допомогою текстур, а й за допомогою рідкого азоту, сухого льоду, різного обладнання, наприклад, копильних установок, центрифуг, апаратів для приготування продуктів на водяній бані («Sous-vide») та ін.

Термін «молекулярна гастрономія» був введений у вжиток в 1969 році фізиком Ніколасом Курті і французьким хіміком Ерве Тис. Першому з них приписують вислів: «Біда нашої цивілізації в тому, що ми в змозі виміряти температуру атмосфери Венери, але не уявляємо, що діється всередині суфле на нашому столі» [4]

Історія розвитку молекулярної кухні неповторна та різноманітна. Ідея створення молекулярної кухні стала успішним результатом приготування модерністських страв. За останні п'ятнадцять років молекулярна кухня видозмінювала свою назву:

- Фізична кухня;
- Авангардна;
- Експериментальна кулінарія;
- Провокаційна кухня;
- Техно-емоційна кулінарія;
- Деконструктивна гастрономія;
- Нано-кухня.

Перша молекулярна страва була приготована Хестоном Блюменталем в ресторані «Fat Duck» в 1999 році. Вона вразила своїм авангардним виглядом та справила фурор серед гурманів. Це був мус з шоколаду та ікри. Блюменталь виявив, що в ікрі та чорному шоколаді містяться схожі органічні сполуки, які поєднуються за смаком і при цьому легко змішуються.

У списку кращих з кращих ресторанів, які працюють у напрямку молекулярної гастрономії – «El Bulli» (Іспанія, шеф-кухар – Ферран Адрія), «Pierre Gagnaire» (Франція, шеф-кухар – П'єр Ганьєр), «The French Laundry» і «Per Se» (США, шеф-кухар Томас Келлер), «Mugaritz» (Іспанія, шеф-кухар – Андоні Луїс Адуріс), «Arzak» (Іспанія, шеф-кухар – Хуан Марі Арзак), «Martin

Berasategui» (Іспанія, шеф-кухар – Мартін Берасатегі), «Noma» (Данія, шеф-кухар – Рене Редзепі) тощо.

Можливо через кілька століть їжа майбутнього стане цифровою, а страви будуть «роздруковуватись» на фантастичних принтерах. Вже на сьогодні існують прототипи ресторанів майбутнього, де молекулярна кулінарія поєднує в собі не тільки звичну атмосферу, але й оригінальні страви. З кожним історичним кроком молекулярна кухня продовжує використовувати різні технології, які з кожним роком оновлюються та призводять до високотехнологічної сучасної кухні.

Отже, на даний час професіоналів цієї справи мало, в Україні їх практично немає. Щоб стати профі доведеться вивчити чимало інформації про приготування такого типу страв. До речі, не обов'язково бути професійним кухарем, тому що така людина звикла до класичного приготування їжі, а придумати щось нове – складно. Потрібні молоді люди, які тільки шукають себе у кулінарній сфері та готові відкрити свої авангардні ідеї. Відкриття будь-яких сучасних страв може істотно змінити ситуацію на ринку та залучити ще більше гостей. Можна сміливо сказати, що за молекулярною гастрономією криється майбутнє харчових продуктів. За допомогою таких наук як хімія і фізика відкриваються нові горизонти в кулінарних технологіях і величезні можливості для створення молекулярних страв.

Список використаних джерел:

1. Блюменталь Хестон. Як Вдома. – Видавництво Колібри, Азбука-Атікус, 2013. – 395 с.
2. Дмитрик І. Новітні технології оздоровчих продуктів // Товари і ринки. – 2009. – №2.
3. Арпуль О.В., Усатюк О.М. Молекулярні технології ресторанної продукції <https://studfiles.net/preview/5193480/page:4>
4. Омонт Рафаель. Молекулярна кулінарія. – Видавничий дім «Центрполіограф», 2015. – 176 с.
5. Молекулярная кухня [Електроний ресурс] // Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki>