

ВИКОРИСТАННЯ ЕНТОМОФАГІЇ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З АЗІЙСЬКОЮ КУХНЕЮ, ЩО ПРОЄКТУЄТЬСЯ

В.М. Червоний, канд. техн. наук, доц.

М.О. Бабчик, здобувач вищої освіти

Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,
м. Харків, Україна

Азійська їжа та інгредієнти, що використовуються для її виготовлення, отримали велику популярність у всьому світі – це і китайська локшина, і індійський каррі, а подекуди різновид страв та складових може бути дуже екзотичним. Під час будь якої подорожі, де б не знаходився мандрівник, він обов'язково знайде поруч азіатський ресторан. На сьогодні кожен з них може запропонувати специфічні страви різноманітних азійських кухонь – китайської, індійської, тайської, в'єтнамської тощо.

Загалом, азійська кухня сьогодні набула великої популярності. Це можна пов'язати як з популярційними та міграційними процесами, так і з мультикультурністю. Страви азійської кухні є смачними і достатньо дешевими. Ресторани і кафе можуть запропонувати своїм клієнтам серед відомих страв – суші, роли, різноманітну локшину, удон, оригінальні супи, серед менш розповсюджених – страви тепан'які чи вок тощо. Внаслідок активного маркетингу здивувати споживача в закладі ресторанного господарства, справжнього гурмана, стає дедалі важче. Саме тому окремі підприємства використовують політику розширення асортименту шляхом включення у своє меню найнезвичайніших та екзотичних страв. Враховуючи вищенаведене, пропонується розробити заклад ресторанного господарства з азійською кухнею, родзинкою якого є «ентомофагія»: меню з комахами. В Україні подібна концепція поки що не достатньо розповсюджена. Варіант реалізації її на практиці можна пояснити наступним прикладом. Поряд із звичайними – філе ягняти або артишоками – кухари використовуватимуть для приготування гастрономічних вишуквань коників, цвіркунів та личинки. Експерти стверджують: смажені комахи – це не лише смачно, а ще й дуже корисно!

Комахи є екологічно чистим продуктом і не містять жодних алергенів, тому спробувати їх може кожен. Їсти їх – не страшно! Наприклад, цвіркуни та борошняні черв'яки на смак схожі на фундук, а зовні виглядають як добре засмажені овочі чи м'ясо. Але найголовніше, комахи – це натуральне джерело білка, що дозволяє вирішити проблему його нестачі в раціоні.