

невеликій товщині, що дорівнює приблизно 10 см, Surface може встановлюватися горизонтально на спеціальній підставці або монтуватися на стіну.

У висновку можна сказати що, на сьогоднішній день оцінюється ресторан за трьома критеріями – якість кухні (включаючи, інноваційні кулінарні підходи), рівень сервісу і своєчасність приготування страв. Завдяки впровадженню нових інноваційних технологій ці критерії втілити в життя набагато легше і швидше. Інтерес до сфери послуг подібних новацій дуже високий, тому незабаром ресторанний бізнес підніметься на новий, ще більш високий рівень.

М.І. Пересічний, д-р техн. наук, проф. (*КУК, Київ*)

С.М. Пересічна, канд. техн. наук, доц (*КУК, Київ*)

О.М. Пересічна, студ. (*КНУКіМ, Київ*)

СВІТОВИЙ КОНГРЕС ВАКС: ТЕНДЕНЦІ І СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ КУЛІНАРОЛОГІЇ

Всесвітня асоціація кулінарних союзів (ВАКС) – це неполітична професійна організація, яка націлена на підтримання й розвиток стандартів кулінарії по всьому світу. Асоціація досягає даних цілей завдяки навчанню і професійному розвитку членів асоціації. «Світові шефи – це авторитети в приготуванні їжі».

ВАКС – це об'єднання асоціацій кулінарів по всьому світу, заснована в жовтні 1928 року в Сорбоні (Франція). На першому конгресі було 65 делегатів з 17 країн, які представляли 36 національних і міжнародних асоціацій.

Першим президентом ВАКС був Огюст Ескоф'є (французький кулінар, шеф-кухар, один із найвідоміших кулінарів свого часу, провідний пропагандист класичної французької кухні, батько «високої кухні», автор кулінарних книг).

Жорж Огюст Ескоф'є зробив справжню революцію у готельно-ресторанному бізнесі, давши концепцію розкішних ресторанів при готелях, його ім'я пов'язують з ресторанами у таких відомих готелях як «Гранд-готель», «Савой», «Рітц» та «Карлтон».

Ескоф'є започаткував бригадний метод роботи у ресторанах, чітко визначивши структуру кухонної бригади, її функції та ієрархію. Його авторству належить відоме серед кулінарів гасло «Задовольнити клієнта або втратити його, третього не дано» [1].

Відкриття міжнародного офісу кулінарних союзів відбулось у 1919 році в Женеві (Швейцарія), а у 1920 році Швейцарська федерація кухарів представила ідею відкриття світової асоціації кулінарів.

Кожні два роки традиційно проводиться конгрес ВАКС, який був організований у більше ніж 20 містах світу протягом 88 річної історії асоціації. На сьогодні ВАКС налічує 105 офіціальних асоціацій кулінарів, які представляють близько 10 мільйонів професійних шефів по всьому світу. Кожні 4 роки на конгресі обирають президента ВАКС.

Перший конгрес проходив в Парижі (Франція) у 1930 року. Протягом 1939-1945 років з причин другої світової війни робота ВАКС була призупинена. Відновив роботу ВАКС у 1949 році секретар У. Зальцман із швейцарської федерації кухарів. Протягом 1951-1986 років конгреси проходили у Швейцарії, Німеччині, Франції, Австрії, Бельгії, Швеції, Угорщині, а у 1970 році ВАКС відзначив своє 40-річчя. Конгрес проходив в Женеві (Швейцарія).

1988 рік – ВАКС святкує своє 60-річчя. Конгрес проходив в Йоганнесбурзі (Південна Африка). 1998 рік – ВАКС відзначає свій 70-річний ювілей. Конгрес проходив в Мельбурні (Австралія).

Асоціація кулінарів України (АКУ) була започаткована у 1997 році та являється всеукраїнською громадською, професійною, творчою організацією кулінарів та інших масових професій працівників ресторанного господарства. У 2002 році Конгрес проходив в м. Кіото (Японія) на якому Асоціація кулінарів України вперше ввійшла у ВАКС й виборола бронзову медаль у змаганнях з кулінарного мистецтва.

З 2004 по 2014 роки конгреси ВАКС проходили в Ірландії, Новій Зеландії, Ісландії, Чилі, Південній Кореї, Норвегії.

На ринку готельно-ресторанного бізнесу Асоціація кулінарів України працює вже 20 років, пройшла шлях від закритої епохи – до відкритої епохи взаємодії з Асоціаціями всього світу. Очолює Асоціацію доктор технічних наук, професор М.І. Пересічний.

За цей час Асоціацією кулінарів України проведено: 15 Всеукраїнських конкурсів на території України, 10 міжнародних – з запрошенням членів ВАКС. Проведено 5 конкурсів на Криті (Греція), 2 – на Кіпрі, в Іспанії (Канарські острови).

Асоціація кулінарів України брала участь в конгресах: в Японії, Чилі, Південній Кореї, Греції і представляє Україну з кулінарного мистецтва в міжнародних відносинах. В 2016 році АКУ брала участь у роботі Конгресу в Салоніках, Греція (рис.).



Рис. Делегація України на світовому конгресі ВАКС в Салоніках, Греція

Конгрес почався видовишно, з виносом прапорів представниками країн на головну сцену та промовою президента ВАКСу Чарльза Керола, який сказав: «Ми є одним з найунікальніших, різноманітних об'єднань в сучасному світі. Ніколи не приймайте це як належне». Він відмітив досягнення асоціації й нагадав, що Всесвітня асоціація кулінарів світу розширяє свої кордони. Тепер до сім'ї асоціації приєдналися: Аргентина, Бельгія, Кенія, Сирія, Мальдіви, Непал, Пуерто-Ріко, Рейуньйон, Самоа.

На конгресі виступив пра-праонук Августа Ескоф'єр, який наголосив: «Хоч кулінарія й все більше йде вперед з наукою, але основи кулінарії не зміняться ніколи».

На конгресі була можливість почути історію ВАКСу від першопрохідців. Президент ВАКСу доповів про «Шефів без кордонів», на чолі з Вілментом Леонгом і його командою, які підтримують і допомагають розвиватися Асоціаціям кулінарів інших країн.

На конгресі відбулося світове кулінарне змагання «Global Chefs Challenge», де молоді кухарі з 10 країн готували страви на розсуд суддів, перемогу здобув Еєро Вотонен (Фінляндія).

Засновник молекулярної кухні Ерве Зіс – директор Міжнародного центру AgroParisTech-INRA молекулярної кухні, в Парижі, презентував доповідь щодо започаткування ним нового кулінарного тренду приготування їжі на основі молекулярної гастрономії – Note by Note (Нота за нотою), що передбачає виготовлення страв з використанням чистих з'єднань, замість використання тваринних і рослинних тканин. На його думку, найголовніше на що має звертати увагу кухар – це мистецтво.

Щороку Ерве з шеф-кухарями та студентами школи Le Cordon Bleu готують вечерю «Нота за нотою». Вже 4 роки проводиться Міжнародний конкурс «Нота за нотою».

Барт Ліманс у своїй доповіді на тему «Давайте змінимо погляд на свіжу їжу...» підтвердив думку Гіппократа: «Нехай їжа – буде твоїми ліками, а ліки – будуть твоєю їжею». Сьогодні ми забуваємо про роль свіжих овочів і фруктів й як це важливо для нас. Хочеш бути здоровим – додай у свій раціон 80% овочів й фруктів.

Рагнер Фредрікссон на конгресі підняв питання стосовно того, як нагодувати людей на планеті й раціонально використовувати харчові продукти, оскільки кожного року під час приготування їжі викидається 50% продуктів, тому кожен кухар безпосередньо причетний до стану навколишнього середовища. Приготування їжі повинно бути не тільки якісним, а й підтримувати стан навколишнього середовища в належному стані.

Крістофер Коетке, Шарлота Макальпін розповіли, що майбутні тренди в кулінарії націлені на покоління «Міленіум», на оздоровлення націй, ближчого контакту з гостями (проведення фокус груп й спілкування кухаря з гостями), зараз все більше людей люблять збиратися компаніями й готувати разом.

Кулінарні секрети основ кухонь монахів і середземноморської від Монка Епіфаноса полягають в простоті й вдалості суміщення продуктів і їх смаків.

Mark Moriarty розповів про роль молодих шефів сьогодні й звернув увагу на те, що треба бути не лише професіоналом своєї справи, а й не забувати про людяність й про проблеми населення. 65 000 страв було приготовлено протягом 7 днів для сирійських біженців і це лише частина проробленої роботи асоціацією «Шефи без кордонів».

На конгресі були підняті питання щодо можливості освоєння кулінарної справи для студентів і викладачів та отримання ними сертифікації Асоціації кулінарів світу.

Світовим конгресом ВАКС були розглянуті основні тенденції і стратегії розвитку кулінарології, а саме:

- сформовано і набирають розвитку світові принципи і вимоги до кулінарного мистецтва;

- запровадження широкого використання регіональної харчової продукції та розвитку національної (етнічної) кулінарології в закладах ресторанного господарства;

- подальший розвиток сучасної кулінарології (молекулярна кухня);

– сформовано принципи кулінарології функціонального призначення (оздоровчі принципи харчування).

Тепер кожен кулінар має можливість створити власне професійне портфоліо та дізнатися чим займаються кухарі з усієї планети завдяки сайту створеному Thomas Keslinke&Frans Van Der Lee (250 000 підписників і шефів із 120 країн світу).

Конгрес кулінарів світу в 2018 році пройде в Малайзії!

Список джерел інформації

1. Жорж Огюст Ескоф'є – батько «високої кухні» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://jisty.com.ua/zhorzh-ogyust-esko-fye-batko-visokoyi-k/>

Р.В. Плотнікова, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.Г. Гринченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ СТАБІЛІЗАЦІЙНОЇ СИСТЕМИ В МЕЖАХ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА

На сьогоднішній день розвиток ресторанного господарства формує перспективи щодо запровадження технологій продукції, що, з одного боку, є цікавими для споживачів з огляду на органолептичні властивості, а, з іншого, – володіє стабільними показниками якості протягом зберігання. Останнє в повній мірі стосується і десертної продукції загалом та морозива, зокрема, де запровадження до технологічного процесу виробництва технологічних інгредієнтів дозволяє виробляти продукцію зі стабільними показниками якості. У цьому аспекті цікавим є питання щодо формування консистенції м'якого чи загартованого морозива, що на впливає на показники якості готової продукції.

Виробництво морозива є складним процесом та базується на реалізації технологічних властивостей сировини. Разом з тим, під час її виробництва важливим питанням є властивості даної харчової системи, зокрема в'язкість, піноутворююча здатність (ПЗ) та стійкість піни (СП). Формування цих властивостей може здійснюватися за рахунок введення до рецептурного складу стабілізаційних систем, що зумовлено функціонально-технологічними властивостями компонентів, а також можливістю одержання необхідних органолептичних показників. Вибір виду стабілізаційних систем, склад яких наведено у табл., здійснювали з урахуванням рекомендацій фірми Danisco з їх використання в складі десертної продукції, зокрема морозива.