

## СВІТОВИЙ ЛІДЕР РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА – РЕСТОРАН «НОМА»

**Панферова О.О., гр. ГРС-48**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Т.П. Кононенко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Серед багатьох закладів ресторанного господарства у світі запам'ятовуються ті, що відрізняється, саме таким і є ресторан Noma. Ресторан двічі (2010 р., 2011 р.) став кращим у світі за рейтингом S. Pellegrino, ознаменувавши початок нової ери скандинавської кухні.

«Noma» розташований в портовому районі Копенгагена на Гренландській торговельній площі в приміщенні старовинного складу. Саме це й обумовлює інтер'єр ресторану. В ньому відображається поєднання традиційного з сучасним, він відрізняється простотою і чіткістю, які передають закладу атмосферу і дух Півночі.

Шеф – кухарем ресторану є Рене Редзепі. До відкриття Noma Редзепі працював у таких ресторанах, як: Pierre Andre (Данія, Копенгаген), French Laundry (США, Каліфорнія), Le Jardin des Sens (Франція) і El Bulli (Іспанія).

Саме завдяки шеф – кухарю ресторан отримав 2 зірки Michelin та набув своєї оригінальності.

Особливістю ресторану є страви, що в ньому виготовляють. У «Noma» використовують дуже оригінальні інгредієнти, що зустрічаються виключно в країнах Скандинавії. Меню закладу це суміш з дорогих і повсякденних інгредієнтів, незвичайних елементів місцевого походження і домашніх оцтів, сортів пива, дистилатів і вин, виготовлених з березового соку, арктичної ожини і моршки. Для приготування соусів та супів кухарі використовують пиво і ель, фруктові соки і оцти для додання стравам свіжості й особливого смаку. У «Noma» подають продукти тільки власного засалювання, копчення, маринування та сушки. Кухарі ресторану використовують тільки найсучасніші підходи і техніки приготування їжі.

Вартість меню з семи страв - від 1095 датських крон (близько 1620 грн.) та із дванадцяти страв – 1395 датських крон з особи (2060 грн), що розроблені спеціально для того, щоб гості мали змогу ознайомитися з кухнею ресторану та відчути її неповторність

Треба відзначити, що свій статус ресторан підтримує й тим, що в меню нараховується близько 90 фірмових страв та кожного місяця меню ресторану оновлюють, щоб дати можливість відвідувачам спробувати як можна більше страв новоскандинавської кухні.

### **ДОЦІЛЬНІСТЬ СТВОРЕННЯ SPA-КОМПЛЕКСІВ, ЩО СПЕЦІАЛІЗУЮТЬСЯ НА АМПЕЛО- ТА ЕНОТЕРАПІЇ**

**Плохотнюк А.О., гр. ГРС 201**

Науковий керівник – канд. техн. наук, асист. **Г.О. Саркісян**  
Одеська національна академія харчових технологій

В наш час готельний бізнес розвивається дуже стрімко. По всьому світу створені різноманітні готельні комплекси, SPA-курорти, кемпінги для відпочинку, бізнес зустрічей, а також різноманітних лікувальних цілей. Високим попитом у споживачів користуються оздоровчі SPA-комплекси. Але сьогодні люди, що відчувають нездужання часто звертаються до нетрадиційної медицини. Тому широке поширення в суспільстві знаходять ароматерапія, фітотерапія, але ще з давніх часів людству відома енотерапія та ампелотерапія – це лікування вином та виноградом.

Останнім часом з'явилися переконливі наукові доводи щодо лікувальних властивостей виноградного грона і вина. Це цілком закономірно, адже виноград, а значить і вино – джерело багатьох дуже цінних речовин. Найбільші лікувальні властивості мають столові сухі вина, бо вони натуральні, адже, на відміну від інших, їх готують без додавання етилового спирту. Саме такі вина містять різноманітні мінерали та цінні речовини і можуть використовуватись за призначенням лікаря.

Сучасна наука дозволяє використовувати всі цілющі властивості вина на благо здоров'я людини. У світі працює безліч винних санаторіїв, SPA-курортів, що поширюють використання винограду в косметології, гастроентерології, кардіології та інших областях медицини. У Франції енотерапевти використовують різноманітні масажі з виноградних масел, гідромасажі, винно-медові обгорткування. В Італії більш використовують виноградні масла, що мають найвищий склад лінолевої кислоти (до 76%). Найбільші центри енотерапії Іспанії спеціалізуються на процедурах з використанням червоного вина.

Багато із винних SPA-курортів світу знаходяться на високому рівні розвитку, а інші тільки починають свій шлях у пізнанні цього цілющого еліксиру. В Україні, на жаль, ампело- та енотерапія не розвинені в повній мірі, але з іншого боку це дає можливість для створення нових, ефективних оздоровчих курортів з використанням всіх цілющих властивостей винограду, його анатомічних компонентів та продуктів його переробки адже південні регіони України та Закарпаття є найбільш сприятливими для створення комплексів, направлених на ено- та ампелотерапію.