



Артур Протченко,
Организатор «Академии
Успешных Поваров»

www.chefs-academy.com

– На самом деле, я бы не сказал, что мода не необычную подачу уже распространилась. Я думаю, что в России, да и в принципе во всех странах СНГ, процесс понимания важности не только вкуса, но и качества подачи блюд стоит на этапе зарождения по сравнению с Европой и Америкой.

В большинстве ресторанов еще не довели уровень качества еды до максимального, а подавать посредственную еду в сопровождении великолепного шоу сопоставимо с уличным представлением в Кремлевском Дворце. Этакая оказия. Главным в ресторане было и остается качество еды, а шоу – второстепенно.

Но движение в этом направлении есть, и оно достаточно динамичное, первопричиной тому было и остается желание зарабатывать на ресторане. Только удивляя гостей и превосходя их ожидания, можно создать постоянный круг почитателей. Безусловно, все рестораторы делают многое в этом направлении, но победят в конкуренции те, кто делает феноменально больше – и первоклассную еду, и luxury-сервис, и подачу, вызывающую восторг.

Необычная подача – это одно из самых эффективных средств продвижения блюд в ресторане. Ведь как гласит народная поговорка «Встречают по одежке», и это применимо к блюдам в ресторане.



Схема проста: официант пронесет через зал поднос накрытый большим стеклянным колпаком, который наполнен дымной завесой. Зарождаются интрига у сидящих в зале. Блюдо с колпаком оказывается на столе – интрига растет. «Ву-а-ля» – колпак снимается, и дым плавно стекает по поверхности стола, распространяя аромат по залу. Окружающие видят восторг заказавших блюдо и невольно произносят: «И нам – подкопченный пломбир в анисовом дыму». Просто пломбир, а какие эмоции!

Подобная анимация еды – это средства, позволяющие поднять эмоциональный уровень гостей ресторана и вызвать их желание неоднократно рассказать об этих ощущениях своим друзьям.

Мне кажется, что анимация еды – это очередной этап эволюции в ресторанном деле. Ведь когда-то было достаточно посидеть у костра с голяшкой мамонта, позже возникли трактиры и французские бистро, за ними – гостинные залы в стиле барокко и ренессанса, потом – фьюжн и мировые кухни в одном меню... А сейчас – время эмоций, которых так не хватает в повседневной жизни.

Элементы анимации еды к нам приходят из Европы и Америки, где кухня постепенно переходит в разряд творческой науки. Именно там такие повара как Хестон Блюменталь, Ферран Адриа, Хуан-Мари Арзак, Грэнт Акетц вовлечены в про-



цесс превращения обеденного стола в театральную сцену.

Для застольного шоу применяются разнообразные и совершенно непривычные компоненты. Сухой лед – для создания эффекта тяжелого пара, он же может быть применен для распространения аромата и газирования целых фруктов. Жидкий азот позволит прямо при гостях приготовить мороженое и сорбеты, или заморозить пенное суфле. Дымный пистолет создаст аромат только что подкопченного лосося, поданного в деревянном коробе с этим же дымком. Применение молекулярных текстур и вовсе способно преобразить восприятие еды.

Молекулярный gastronom Хестон Блюменталь применяет эту технику в блюде «Желе из перепелки» (Jelly of Quail) в которое входит крем из лангустинов, парфе из фуагра, трюфель и дубовый мох. Деревянный бокс с кусочком сухого льда и дубовым мхом приносят на стол. Официант наливает теплую смесь, состоящую из ароматического масла, алкоголя и теплой воды, тяжелый пар начинает стелиться по столу, распространяя запах древесины и дополняя вкус блюд.

Современные тренды и технологии – это одна из самых любимых тем, об этом можно говорить часами. Современная кулинария постепенно переходит в разряд науки, где на основа-

нии знаний физических и химических процессов создаются действительно уникальные шедевры. Цель симбиоза науки и кулинарии – это увеличение качества блюд, под этим кроется сохранение полезности и природного вкуса и создание гармоничных вкусовых сочетаний.

Сейчас активно развиваются такие технологии как:

- Sous vide (су вид) – низкотемпературное приготовление.
- Foodpairing – создание идеальных вкусовых сочетаний.
- Арома-кухня – экстракция запахов.
- Текстурированная кухня – создание пен, сфер, эмульсий.
- Деструктивная кухня – измельчение и разделение продуктов на разные фракции.

Каким ресторанам следует соответствовать моде? По моему мнению, всем! Только одним – русской моде, другим – украинской, третьим – итальянской. Сейчас нужно быть индивидуальным, но следить за трендами современной кулинарии, применяя новые технологии к региональным рецептам.

Лично я изучаю, применяю сам и обучаю других нескольким техникам. Низкотемпературную технику «sous vide» использую для сохранения максимального вкуса, запаха, формы и

консистенции продукта. Эта технология является основой высокого качества при приготовлении любых компонентов – рыба, мясо, овощи, бульоны.

Молекулярные текстуры использую для придания необычных акцентов в блюдах: бурая пена к борщу или зажелированный хрен к холодцу.

Foodpairing – это новое для меня направление, но я уже применяю его для подбора соусов к блюдам или для гармоничного сопоставления необычных продуктов в одном блюде.

Активно использую сухой лед и азот – здесь огромный спектр применения. Мне нравится приготовление мороженого при гостях и подача блюд в ароматном туманном облаке.

Что порекомендовать поварам? Безудержно развиваться, постоянно находится в поиске современных знаний, но не забывать про классику. Изучать английский, искать самые лучшие кулинарные курсы и книги, не жалеть вкладывать время и деньги в свои знания.

А рестораторам – следить за трендами в ресторанной индустрии, вкладывать деньги в развитие шеф-поваров, ведь они – ваша несущая сила.

А всем остальным участникам гастро-индустрии – не забывать, что в ресторан люди приходят вкусно, качественно, безопасно покушать. Все остальное важно, но второстепенно. ■