

ДИЗАЙН БЛЮД НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

А.И. Ремнев,
доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры технологии продуктов питания, НИУ «БелГУ»

Н.И. Мячикова,
кандидат технических наук, доцент,
зав. кафедрой технологии продуктов питания, НИУ «БелГУ»

О.В. Биньковская,
кандидат биологических наук,
доцент кафедры технологии продуктов питания, НИУ «БелГУ»

Л.А. Ремнева,
ассистент кафедры рисунка, Харьковская академия дизайна и искусства

Аннотация. Пищевой дизайн – одно из старейших искусств по изысканному оформлению и украшению различных кулинарных блюд в общественном питании. Современное общество развивает, совершенствует и использует в пищевом дизайне различные известные элементы, которые превращают блюдо в пищевой шедевр.

Ключевые слова: пищевой дизайн блюд, методики и методологии дизайна, технологические процессы дизайна, приспособления, оснастка.

Введение. Для современного общества пищевой дизайн является частью повседневной жизни в питании человека и отдыхающих в туристической индустрии. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и придает изящество столу, создавая атмосферу утонченных манер во время обеда. Пищевой дизайн с элементами фигурной резки по овощам и фруктам в кулинарии называют карвингом [1-7]. Это искусство, которое требует огромных усилий и мастерства, возникло на Дальнем Востоке и стало частью национальной традиции, передаваемой по наследству. В разных восточных странах пищевой дизайн основывается на разных технических приемах, которые отличаются друг от друга. Кулинарные традиции Тайланда богаты физической и духовной красотой, фантазией и изяществом, которые отражают образ жизни этого народа, а тайский пищевой дизайн характеризуется элегантностью и артистизмом. Это искусство в наши дни притягивает не только профессионалов, но и любителей.

Методы и организация исследования. Известно, что «пищевой дизайн» или «**Food-design**» – это одно из новых направлений технологических процессов украшения различных блюд, а карвинг (англ. *carving* или *curving*) – основан на процессах «резная работа», «резной орнамент», или резьба по овощам и фруктам, дереву, льду и камням.

Пищевой дизайн ассоциируют с двумя отдельными направлениями: гастрономическими (пищевыми) экспериментами шеф-поваров или дизайном упаковки. В Европе под этим термином подразумеваются не только эстетические приемы, но и целая культурно-философская концепция исследований, включающая методологию комплексного подхода к презентации и изготовлению блюд или продукции общественного питания, сотрудничество и обмен опытом между различными специалистами: дизайнерами, технологами и шеф-поварами. Под руководством этих категорий специалистов-дизайнеров еду, как одну из самых древних форм самовыражения народа, превращают в объект и средство коммуникации общества.

Анализ и синтез методологии исследований в контексте пищевого дизайна основан на следующих ключевых словах, зафиксированных в официальном манифесте «**Food-Design**» (2006 г.), который разработал автор направления «пищевой архитектуры» Paolo Barichella: функциональность, эстетичность, эргономичность, практичность, технологичность, прогрессивность, инновационность, экономичность, соотношение цены и качества, потребительский спрос и так далее.

Основное отличие пищевого дизайна от промышленного или от предметного – это **связь формы, функции с определенным продуктом питания или рецептом, что является** своеобразным поиском новых моделей, отношений в культуре потребления, анализа изменений в пищевых отраслях, разработки новых ритуалов и оформления различных блюд.

В процессе работы над пищевым дизайнерским проектом используют рациональные принципы, характерные для любого другого типа и формы творчества, например, геометрическая композиция, продуманные цветовые сочетания, соотношение холодного и горячего, использование контрастных элементов, световых эффектов и другие. В рамках развития направления пищевого дизайна необходимы знания не только по истории кухонь мира, их рецептур, правил дегустации, этикете стола, но и изучение стилей, обычаев народов, понятий о моде, рассмотрение новых тенденций пищевого дизайна, принципов проектирования, микробиологии, маркетинга и других.

Пищевой дизайн стоит на службе еды, а не наоборот. Еда является основой компонентов дизайнерского проекта, в котором разрабатывают блюда. Стильная посуда, красивые столовые приборы, функциональные кухонные аксессуары способствуют процессу ее потребления путем усиления вкусовых ощущений и аппетита. В основе рассматриваемого проекта лежит функциональная концепция, где тарелку проектируют для конкретного блюда, которым славится некий ресторан; упаковку разрабатывают, чтобы подчеркнуть характеристику определенного продукта, бокал – для потребления коктейля во время мероприятия, организованного производителем алкоголя.

Не последнюю роль в любой культуре уделяют оформлению интерьера зала, а также сервировке стола и украшению блюд. Желание человека поесть не только вкусно и сытно, но и красиво, явилось предпосылкой для возникновения и развития кулинарного пищевого дизайна – оригинального искусства – путем создания дизайнерских пищевых шедевров из фруктов и овощей и других пищевых продуктов (рис. 1). На сегодняшний день пищевому дизайну (карвингу) в России обучают факультативно в школах, институтах и университетах.



Рис. 1. Примеры оформления блюд с использованием элементов пищевого дизайна

В пищевом дизайне можно выделить несколько стилей фруктово-овощного карвинга: китайский, японский, тайский и европейский. Но многие специалисты отмечают,

что наиболее изящным можно назвать тайский вариант и считают их основоположниками этого кулинарного искусства.

Безусловно, природа Таиланда предоставляет широкий спектр возможностей для художественного мастерства по пищевому дизайну (карвингу) [1-7], щедро одаривая местных жителей множеством разнообразных диковинных плодов, при обработке которых фантазии для мастеров-дизайнеров могут быть поистине безграничны.

При моделировании технологических решений пищевого дизайна различают стили не только по методу резки, но по стилям в зависимости от используемых овощей и фруктов, произрастающих на том или ином континенте. Например, для стилей: «азиатского» пищевой дизайн представляют овощами и фруктами, которые в России назовут экзотическим, а для «европейского» применимы кабачки, баклажаны, тыква, лук, капуста, свекла, морковь и другие.

Для того чтобы научиться создавать шедевры фруктово-овощного пищевого дизайна необходимо изучить методологию, технологический процесс моделирования композиций (рис. 2) и освоить технологию системного подхода (рис. 3) по их формированию, что требует приложения творческого подхода к их решению. Так, например, профессионалы-дизайнеры используют по специальному заказу изготовленные оригинальные инструменты, но большинство мастеров могут обходиться одним острым тайским ножом, вероятно, это дело терпения и практики.



Рис. 2. Использование пищевого дизайна при оформлении праздничного стола

Результаты и их обсуждение. Разработка наиболее рационального (оптимального) технологического процесса при пищевом дизайне требует тщательной проработки композиций из овощей и фруктов, а сам процесс выполняют на специализированных рабочих местах предприятий общественного питания с помощью специального или универсальных инструментов, оснастки и другого.

После проведения специалистами предприятий общественного питания сбора, анализа информации, изучение существующих технических процессов, нормативных документов, использование накопленного опыта, патентно-лицензионной, научной проработки дизайна сервировки праздничного стола и так далее, включая экспериментальные исследования, приступают к разработке и внедрению наработок по пищевому дизайну (рис. 3).

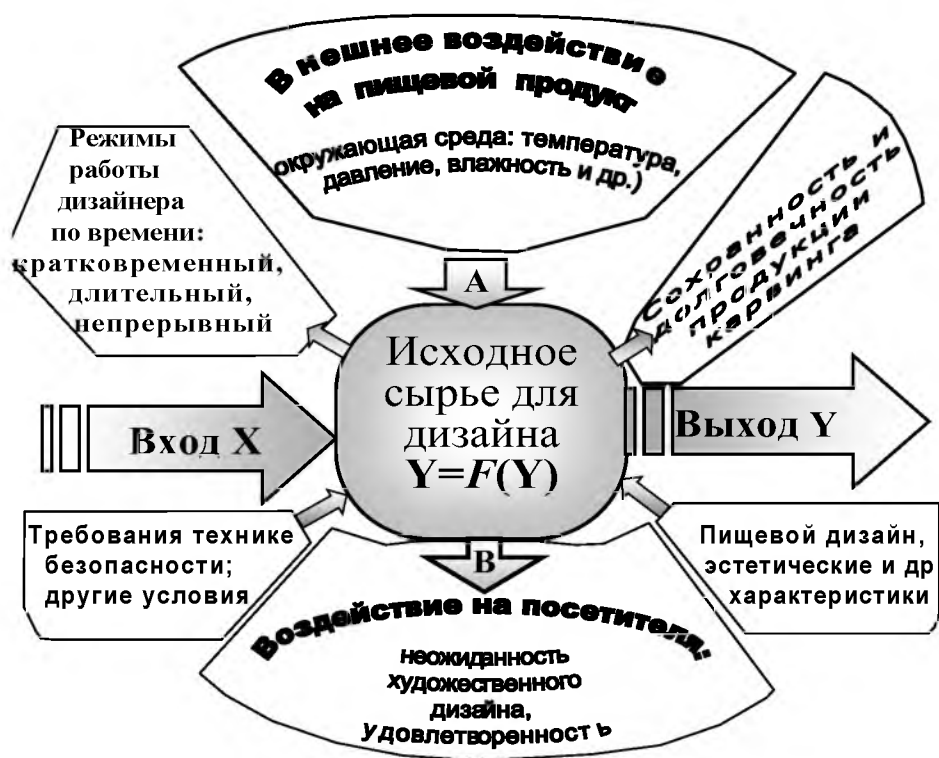


Рис. 3. Схема логистического моделирования с элементами системного анализа и синтеза пищевого дизайна по овощам и фруктам

Назначение пищевого дизайна для пищевого продукта содержит совокупность потребительских свойств, направленных на художественное оформление с максимально уточненной и четко сформулированной задачей дизайна по оформлению праздничного стола.

Технологический процесс, инструмент и оснастка. В технологическом процессе основными составляющими компонентами пищевого дизайна (рис. 4) являются элементы:

1. Формулирование общей задачи дизайна.
2. Характеристики целевой функций $F(x)$ при дизайне стола.
3. Характеристики функций входа X для исходного сырья.
4. Характеристики функций выхода продукции пищевого дизайна Y (количественные и качественные показатели оформления стола; сведения о содержании дизайна, компоновке праздничного стола и т.д.).
5. Характеристики воздействия внешней среды A на пищевой продукт.
6. Характеристики воздействия на посетителя B :
7. Характер работы специалиста-дизайнера.
8. Характеристики требований техники безопасности и др.

По каждому из пунктов технологического процесса по пищевому дизайну должны быть даны количественные и качественные характеристики. Каждая задача по пищевому дизайну обеспечивает выполнение какого-либо элемента технологического процесса оформления стола, результат которого должен быть полезен человеку.

В общем случае технологический процесс для пищевого дизайна (рис. 4) состоит из таких составных частей (этапов) или элементов:

- выполнение конкретных технологических операций для отдельных элементов композиций овощей и фруктов;
- установки (до обработки ориентация или переустановка в приспособлении) для отдельных элементов композиций овощей и фруктов на конкретной операции, например, установ A или B ;

- позиции для отдельных элементов композиций овощей и фруктов конкретной операции, например, позиция I, II ... и до K;
- переходы для отдельных элементов композиций овощей и фруктов конкретной операции, например, переходы 1, 2 ... и до n;
- ходы для отдельных элементов композиций овощей и фруктов для обеспечения условий выполнения конкретной операции, например, рабочие и вспомогательные;
- приемы для отдельных элементов композиций овощей и фруктов (на рис. 4 не показаны) для выполнения конкретной операции.

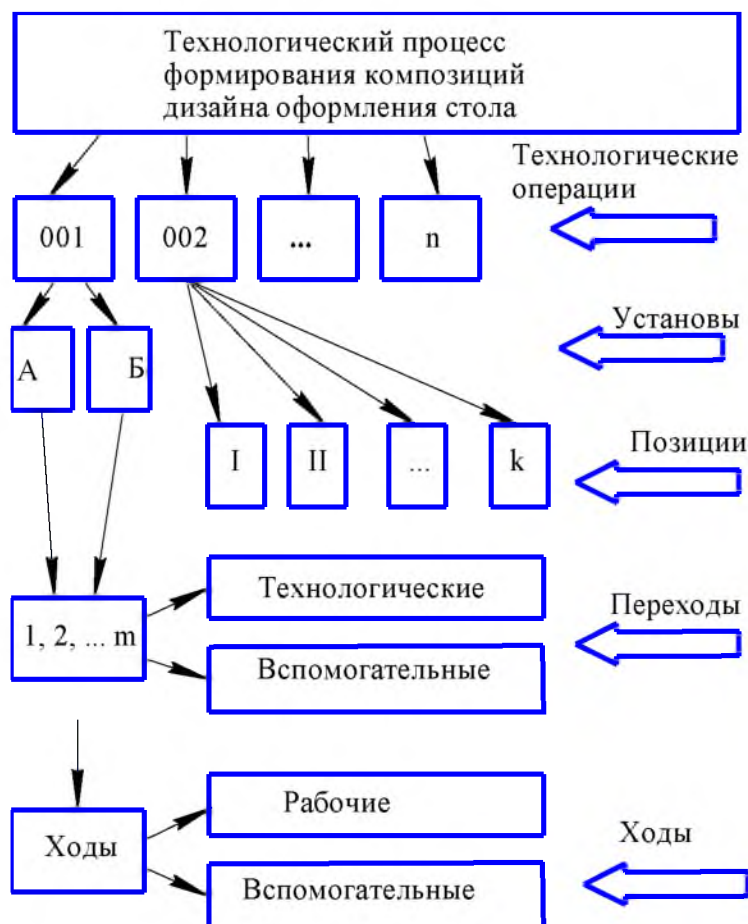


Рис. 4. Общая структура элементов технологического процесса по пищевому дизайну

Для того чтобы начать обучение искусству пищевого дизайна из овощей и фруктов, необходимы:

- набор специальных инструментов (рис. 5) (при отсутствии можно воспользоваться специальными ножами для овощей и фруктов);
- инструкции по использованию приспособлений, инструмента и оснастки;
- требуемое количество овощей и фруктов;
- знание технологического процесса пищевого дизайна;
- фантазия и художественный вкус специалиста-дизайнера.

Последний пункт, кстати, самый сложный, так как приобрести фантазию и художественный вкус гораздо сложнее. Поэтому, приобретая опыт, в первое время рекомендуется использовать те приемы и фигурки, которые решают задачу создания композиции. В дальнейшем, после того, как ученик-дизайнер полностью овладеет технологией и техникой пищевого дизайна овощей и фруктов, можно будет приступать к самостоятельной разработке образов для украшения повседневного или праздничного стола.

Изготовить надлежащий инструмент специалист-дизайнер может самостоятельно или приобрести стандартный набор инструментов для пищевого дизайна в специализированном магазине.

Используя основными приёмы пищевого дизайна для овощей и фруктов, можно получить цветочные композиции, листочки, различные виды птиц и зверей, а мастера-дизайнеры кулинарного искусства создают настоящие художественные картины (см. рис. 2).



Рис. 5. Набор инструментов для пищевого дизайна с комплектом фигурных высечек

Заключение. Суть пищевого дизайна заключается в сочетании креативного подхода к продуктам питания, процессу приготовления и подачи блюд. Повара знают, что сначала человек «ест глазами», и именно поэтому применение простых и сложных элементов пищевого дизайна, которые придают изящество повседневным блюдам, оригинальная подача, необычная сервировка позволяет выделить блюдо среди аналогов, подаваемых в других предприятиях общественного питания.

Таким образом, и дизайн блюд, и вся обстановка предприятия общественного питания преследуют одну цель – сделать пребывание гостей максимально приятным и комфортным.

Литература

1. Пасечко, Л.А. Карвинг в России: моделирование и системный анализ технологических процессов / Л.А. Пасечко, Т.А. Стужная, А.И. Ремнев, Е.Г. Шошина, Л.А. Ремнева // Актуальные вопросы современной науки: материалы международной научно-практической конференции, Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП. – Курск, 2014. – С.103-114.
2. Прохазка, Людек. Украшения из овощей для праздничного стола. Кн. 1. /Л. Прохазка. – М. : Арт-Родник, 2010. – 80 с.
3. Прохазка, Людек. Украшения из овощей для праздничного стола. Кн. 2. /Л. Прохазка. – М. : Арт-Родник, 2010. – 96 с.
4. Матвеева, Е. Карвинг. Мастер-классы по украшению блюд / Е. Матвеева. – Ростов н/Д. : Феникс, 2013. – 93 с.
5. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам: учебное пособие для вузов / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. – М. : Владос. – 152 с.
6. Мишина, А.В. Карвинг. Мастер-класс / А.В. Мишина. – М. : Carving Academy, 2009. – 62 с.
7. Кузнецова, М.Е. Цветы из овощей. 32 модели за 30 минут / М.Е. Кузнецова. – М. : АСТ-ПРЕСС, 2011. – 80 с.