

# Гастрономия как искусство

**Высокая кухня перестала быть уделом избранных. Фишки, придуманные шеф-поварами, очень быстро входят в быт каждого через соцсети, супермаркеты, кулинарные шоу. Изучаем гастрономические тренды, чтобы прослыть гурманом и получить новый опыт.**



## Ресторанная еда дома

Пандемия внесла свои коррективы в сферу общепита: многие люди отвыкли от близких контактов и предпочитают питаться дома. Вместе с тем никуда не делась потребность в ресторанном сервисе и высоком качестве блюд, то есть стандартная доставка пиццы или суши не слишком интересна. Выход очевиден: заказывать у любимых заведений. Появились даже рестораны, которые работают исключительно в формате онлайн.

## ... и вне дома

Люди находятся в поисках впечатлений, но хорошей подготовки поваров уже не достаточно. Чтобы успешно конкурировать за клиентов, которые из-за инфляции стали значительно более избирательными в своих расходах, ресторанам приходится предлагать гостям незабываемые впечатления в дополнение к вкусной еде.

Согласно отчету Национальной ассоциации ресторанов, тенденцией № 1 в этом году стали впечатления, которые демонстрируют особую культуру, занятия или развлечения во время еды. Так, запрос на кинотеатры с ужинами и подводные рестораны увеличился на 109 % и 263 % соответственно.

## Мода на местное

Концепция "с грядки на стол" пришла несколько лет назад и явно останется надолго. Овощи и зелень с региональных ферм, сыр собственного производства, выпекаемый своими руками хлеб – устойчивый тренд последних лет. Во многих ресторанах появились собственные сыроварни и пекарни, а наиболее успешные даже завели собственные "приусадебные" хозяйства.

## Вегетарианские блюда

Вегетарианская кухня выходит из подполья и становится интересной широкой аудитории, а не только ее строгим приверженцам. На церемонии "Золотой глобус" впервые в истории подавали растительную еду, чтобы показать пример и поддержать тренд на экологичность. Появилось множество не только ресторанов, но и кондитерских с веганскими сладостями, ничем не уступающими по вкусу обычным десертам.

## Ферментированные продукты

Возможно, вы не слышали о ферментированных продуктах, но наверняка их пробовали: это квашеная капуста, кефир, кимчи и прочая пища, над которой поработали бактерии. Тренду уже несколько лет, но позиций он не сдает и отлично вписывается в моду на ЗОЖ. Есть точки,

полностью построившие свою концепцию на идее ферментации – ферментируют примерно все, начиная с хлеба и заканчивая домашними лимонадами. Идею ферментации сочетают с идеей безотходного производства: остатки овощей, мяса и рыбы идут на особые соусы напоподобие древнеримского гарума.

## Интерактив и сенсорная кухня

В детстве нам не разрешали играть с едой, а сегодня это никак не возбраняется. Еду можно и нужно трогать, нюхать, разбивать, а иногда готовить блюдо прямо у вас на тарелке. Например, в одном из ресторанов сенсорной кухни шеф-повар продумал каждое блюдо таким образом, чтобы были задействованы все органы чувств: невероятная подача, божественные ароматы, неповторимые вкусы, интерактив и тактильность. Вы сможете макать хлеб в свечу из жира или срывать с хлебного дерева яблоки из паштета.

## Роскошь

Популярные в последнее время трюфель (и мы не про конфеты) и устрицы – это не единственная роскошь, которую мы теперь можем себе позволить. Фигурные десерты, лучшие шоколадные конфеты, премиальное мясо, неповторимые булочки. Еда окончательно закрепила в нашем понимании как возможность себя побаловать. Нам интересно узнавать новые вкусы и сравнивать их с уже знакомыми, так что мы заслужено получаем статус гастрономических исследователей.

## Безалкогольные напитки

Кефир и чайный гриб отлично подходят для создания безалкогольных напитков со сложной вкусовой палитрой. Эта тенденция появилась несколько лет назад и не собирается сдавать свои позиции. По мнению экспертов, в 2022 году люди стали на 59 % чаще, чем в позапрошлом году, запрашивать в поисковиках рецепты безалкогольных коктейлей.

По мере того, как люди пересматривают свои отношения с алкоголем и осознают его влияние на физическое и психическое здоровье, растет спрос на напитки с нулевой крепостью – как в розничной торговле, так и в ресторанном сегменте. "Для таких напитков лицензия на реализацию алкоголя не требуется, поэтому их можно продавать где угодно без ограничений, в том числе в интернете через крупных ритейлеров. Это при том, что продажа крепких спиртных напитков на крупных интернет-площадках остается в значительной степени ограниченной по всему миру.

Широкий спектр напитков, имитирующих настоящий алкоголь, дает барменам огромное поле для творчества. С таким ассортиментом можно создавать очень вкусные безалкогольные напитки с разнообразными вкусовыми профилями

## Баттер-борды

Пришла из соцсетей и стала очень популярна абсурдная, по мнению многих, концепция баттер-бордов. Баттер-борд (от англ. butter board) – разделочная доска или тарелка со сливочным маслом, на которое кладут различные соусы, приправы, фрукты и т.д. Баттер-борд едят с хлебом или похожим продуктом, "зачерпывая" им масло. В некотором смысле выступает как альтернатива тарелке с закусками.

Не самый гигиеничный способ употребления пищи, который тем не менее может стать отличной базой для появления немного иных, не менее концептуальных, но более "безопасных" вариантов подачи блюд. По сути, можно готовить произведения изобразительного искусства из ингредиентов, создавая синергию кулинарии с живописью.

Более 20 лет назад в одном из ресторанов Чикаго по всем поверхностям столов размазали сладкие соусы, пирожные и конфеты, создав общий для посетителей десерт, который нужно есть руками. Вскоре после этого мадридский ресторан покрыл столы толстой пергаментной бумагой, на которой повара прямо на глазах у посетителей рисовали целые блюда в духе Джексона Поллока.

## Возвращение фаворитов

Еще одна новинка в кулинарии – ностальгия по блюдам и напиткам из прошлого. Опрос показал, что 58 % барменов активно интересуются классическими коктейлями, напоминающими вкусы из детства, одно из ноу-хау – коктейль, отсылающий ко вкусу молока и кукурузных хлопьев.

Напитки – не единственная категория, где ожидается возвращение фаворитов. Согласно прогнозу кулинарных новинок, подготовленному Национальной ассоциацией ресторанов, все ярче проявляется запрос на такие забытые десерты, как лунные пирожки, "Аляска", "Мишка на севере".

## Социальные сети – законодатели трендов

Имея огромный выбор еды и напитков, потребители все чаще обращаются к социальным сетям, чтобы узнать о последних открытиях и интересных блюдах.

Согласно опросу, в 2022 году, 36 % пользователей, посещали ресторан или заказывали еду после просмотра видео об этой точке.

Смузи "Кокосовые облака", салат "Зеленая богиня", сливовый пирог из "Нью-Йорк Таймс", овсянка в банке и кексы в чашке – все это в свое время получило моменты славы в социальных сетях и вызвало всплеск заказов на определенные ингредиенты, согласно отчетам служб доставки продуктов.

56 % тех, кто просматривает фуд-контент в социальных сетях, оценивают воспроизводимость рецептов. Для 49 % важно, чтобы большинство ингредиентов уже было дома. Во все времена, и особенно сейчас, вряд ли будут широко востребованы рецепты, которые включают много дорогих и редких ингредиентов. В этом году мы увидели появление новых гастрономических трендов, продвигающих идею бюджетного питания, так как все больше потребителей отдают предпочтение обычным продуктам из холодильника.

## Больше информации на упаковке

Возрастает популярность и продвижение продуктов, на упаковке которых есть информация об углеродном следе. Он остается после любого действия человека, начиная от проведения футбольного матча или поездки на автомобиле и заканчивая производством молока или рыбных консервов. Углеродный след – общее количество парниковых газов, производимое в результате подобных действий. Для тех, кто заботится об экологии, это очень важная информация. И оценивая данные на упаковке, можно выбирать еду с наименьшим углеродным следом. А это, как правило, локальные сезонные продукты, не требующие длительной транспортировки.

## Яйца в анфас и профиль

Яйца давно завоевали звание королей завтрака, но, как выяснилось, они хороши в любое время дня и ночи. После того, как две энтузиастки создали кулинарную группировку "Яйца", а впоследствии сеть "Eggsellent" в Москве и Питере, яйца стали настоящим трендом. Теперь они составляют основу завтраков в большинстве кофеен, венчают пасту, сэндвичи и салаты в обеденном и вечернем меню. Омлет, пашот, скрэмбл, глазунья, всмятку и вкрутую – вы уверены, что пробовали все способы приготовления?

## Красота изнутри

Люди будут искать способы еще активнее заботиться о своем теле и замедлить процесс старения. Просмотры статей и видеороликов о здоровом старении, по данным одного из ведущих американских сайтов о здоровье, в минувшем году выросли на 1498% по сравнению с прошлым годом.

Кератин (протеин, помогающий поддерживать здоровье волос, ногтей и кожи) стал мегапопулярным. Витамины D и C, полезные жиры омега-3 по-прежнему востребованы. Чтобы получить эти питательные вещества, нужно есть больше жирной рыбы, например, лососевых, репчатый лук, батат, орехи, молочные продукты и пить альтернативное растительное молоко. Не стоит забывать про фрукты, особенно цитрусовые и про семена подсолнечника, называемые альтернативой орехам. Семена подсолнечника – продуктовый тренд этого года. Их можно использовать в салатах и овощных смузи, для подачи супов и приготовления сэндвичей.

## Подписки на рестораны

Рестораны, бары и speakeasy-заведения (концепция "секретного бара", предусматривающая оригинальную атмосферу и широкую коктейльную карту) вводят годовые и месячные подписки, которые открывают доступ к блюдам от шеф-повара, специальным мероприятиям и многому другому. Этот шаг был сделан в ответ на государственные ограничения из-за коронавируса, а также с целью повышения лояльности, и оказался весьма востребован.

Из этой же серии – подписки на кофе. Можно за определенную цену оформить подписку на неограниченное количество чашек кофе в месяц или получать specialty-зерно свежей обжарки на дом.

Кроме того, заведения запускают услуги по подписке, которая помогает доставлять на дом наборы для самостоятельной готовки конкретных ресторанных блюд.

Подготовила Ольга АПРЕЛЬСКАЯ.