

SIRH/+
BOCUSE D'OR
UKRAINE

2021

3

а останні роки, завдяки плідній праці представників української гастрономії, вдалося суттєво покращити та змінити відношення до української кухні в країні, що знайшло велике відображення у світовій гастро спільноті та позитивно відобразилося на іміджі української кухні та кухарів.

Ця зміна потребувала величезної організаційної роботи. Кращі лідери індустрії гостинності: кухарі, ресторатори, винороби, кондитери, фермери об'єднали свої зусилля, аби відкрити українську кухню та гостинність світові.

Знадобилося багато часу, аби створити стійкий фундамент, на якому ми можемо будувати своє майбутнє та майбутнє нашої молоді. І зараз настав час справжнього виклику: змагатися у найпрофесійнішому та найпрестижнішому конкурсі світу – **Bocuse d'Or**!

Bocuse d'Or – це гастрономічна подорож, яка об'єднує людей зі всього світу та дарує чудові пригоди, відкриває нові смаки та знайомства, створює новий кулінарний досвід.



Бути президентом **Bocuse d'Or Ukraine** – величезна честь для мене та найбільша відзнака у моїй професійній кар'єрі. Я безмежно радий, що найпрофесійніша подія світу нарешті відбувається в Україні і ми з командою прикладемо максимум зусиль для її вдалого проведення та підготовки до Європейського та Світового фіналів.

Ця можливість є чудовою мотивацією для всіх нас. Ми добре підготовлені і з нетерпінням чекаємо цього приємного виклику!

Творимо історію української гастрономії разом!

ЄВГЕН КОРОЛЬОВ,
Президент Bocuse d'Or Ukraine

Про *Bocuse d'Or*



Paul Bocuse

У січні 1987 року
Поль Бокюз заснував
революційний
гастрономічний
конкурс *Bocuse d'Or*.
Повторюючи
ідею проведення
великих спортивних
подій, він створив
справжнє шоу
з акцентом
на кулінарію
та кухарів.

ІДЕЯ ЗАХОДУ – ОБ'ЄДНАТИ 24 МОЛОДИХ КУХАРІВ
З УСЬОГО СВІТУ СЕРЕД НАЙПЕРСПЕКТИВНІШИХ
ТАЛАНТІВ СВОГО ПОКОЛІННЯ, ЯКІ ГОТУЮТЬ СТРАВИ
ПРОТЯГОМ 5 ГОДИН 35 ХВИЛИН ПЕРЕД АУДИТОРІЄЮ
ТА ВИДАТНИМИ ЖУРІ.

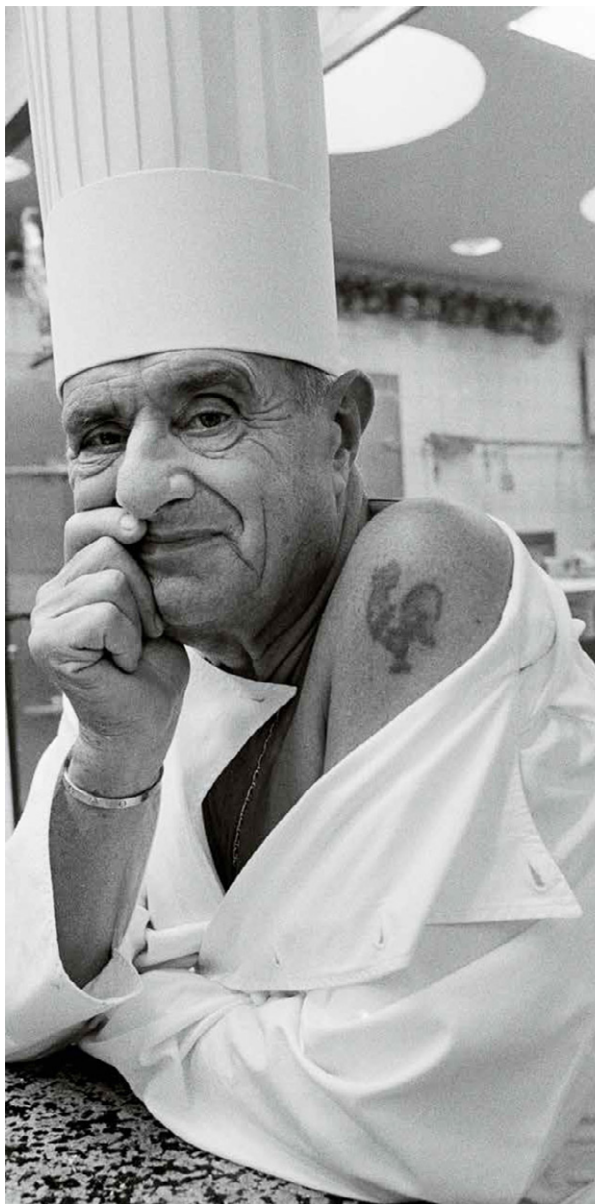
У конкурсі беруть участь близько 70 країн світу, які прагнуть здобути титул Bocuse d'Or. Кожна країна спочатку проводить Національний відбір, аби визначити представника, який візьме участь у наступному етапі кваліфікаційного процесу – континентальних подіях.



Існує чотири континентальні відбіркові змагання:

- **Bocuse d'Or Європа**
- **Bocuse d'Or Північна та Південна Америка**
- **Bocuse d'Or Азіатсько-Тихоокеанський регіон**
- **Bocuse d'Or Африка**

Мета континентальних відбіркових турнірів – визначити 24 фіналістів, які представлятимуть свою країну та свої кулінарні традиції у Великому фіналі конкурсу, який проводиться у Ліоні, Франція.



*Розмах діяльності
та впливу Поля
Бокюза свідчать про
його пристрасть
до своєї справи
та бажання
передати свої
знання майбутнім
поколінням. Конкурс
Vocuse d'Or –
своєрідний знак
якості, високий
щабель кулінарної
майстерності, який
був заданий Полем
Бокюзом.*

Поль Бокюз

Поль Бокюз народився у регіоні Ліон у родині рестораторів. Коли йому виповнилося 18 років, він добровільно пішов у 1-шу вільну французьку дивізію, аби боротися за визволення Франції. Він був серйозно поранений, проте його врятував американський солдат, який згодом і зробив йому знамените татуювання – галльського півня.

Поль був нагороджений французьким військовим хрестом і повернувся у Ліон, щоб навчитися кухарській майстерності. Він працював з Гастоном Річардом у ресторані Lucas Carton у Парижі, а також з Фернандом Пойном у Відні, який назавжди став його наставником.

У 1958 році він приєднався до батьківської справи та почав працювати в сімейному ресторані в регіоні Коллонж-О-Мон-д'Ор, де і був нагороджений першою зіркою Michelin.

Неймовірно талановитий Поль Бокюз здійснив вражаючий подвиг, завоювавши титул Meilleur Ouvrier de France у 1961 році. Наступного року він отримав другу зірку Michelin, а потім третю у 1965 році.

Проте мосьє Поль не той, хто зупиняється на досягнутому, його мета – звання посла кулінарії. Він починає активно давати інтерв'ю, в яких ділиться своїм баченням гастрономії, відчуттям смаку зі світом, готує страви для світових лідерів на важливих самітах, головує у багатьох торгових асоціаціях та створює міжнародний конкурс Bocuse d'Or в 1987 році.

У 1989 році Поль був обраний «Шеф-кухарем століття» гідом Gault et Millau, а наступного року відкрився Інститут Поля Бокюза.

Miciya ***Bocuse d'Or*** *Ukraine*

- сформувати імідж української гастрономії у світі
- привернути увагу до України, як країни зі стрімким розвитком кулінарії, сприяти розвитку туризму, культури та економіки
- підвищити комунікацію B2B та B2C аудиторій;
- сприяти впізнаваності українських шеф-кухарів
- підвищення долі голосу локальних та крафтових виробників в Україні та за кордоном

**BOCUSE D'OR UKRAINE
БУВ ЗАСНОВАНИЙ
У СІЧНІ 2020 РОКУ.**

Цінності Bocuse d'Or Ukraine:

- екологічність
- повага до продукту
- філософія та авторський почерк шефа
- підтримка українського ринку гостинності



***Олімпійські ігри – для спортсменів,
Оскар – для кінематографу,
Bocuse d'Or – для шеф-кухарів!***

Національний Організаційний комітет *Bocuse d'Or Ukraine*

ЄВГЕН КОРОЛЬОВ

**Засновник
та Президент
Bocuse d'Or Ukraine**

Шеф-кухар із міжнародним досвідом роботи у ресторанах, відзначених зірками Michelin, входить до рейтингу «Топ 100 кращих шефів Німеччини, Nacht der Sterne».



ІГОР КРАМАРЕНКО

**Віцепрезидент
Bocuse d'Or Ukraine**

Шеф-кухар ресторану SpicyNoSpicy, м. Київ. Останні декілька років присвятив вивченню трендового японо-перуанського напрямку «Nikkei» та французькій кухні.



МАРИНА КЕРБИЦЬКА

Support team
Bocuse d'Or Ukraine

Киянка, яка вже більше 15 років живе та працює у Франції. Має великий досвід роботи у мішленівських ресторанах, серед яких: Lasserre 2* у Парижі, Geranium 3* у Копенгагені, Il Caraccio 1*, Le Royal Monceau у Парижі.



ІГОР ЛАВРЕШИН

Support team
Bocuse d'Or Ukraine

Хлібний сомельє, пекар-ремісник, співвласник готельного комплексу «Парк Готель» та ресторану «Природа», м. Кривий Ріг.

ВІКТОР ТИМЧИШИН

Support team
Bocuse d'Or Ukraine

Шеф-кухар з більш ніж 26 річним стажем роботи. Засновник концептуального напрямку Ukrainian Fashion Food, який покликаний розкрити незвичайні та яскраві смакові поєднання сучасної української кухні.



АЙК ВЕЙШТОРТ

Support team
Bocuse d'Or Ukraine

Шеф-кухар ресторанів KAMA і ZIA, м. Київ. Має досвід роботи у мішленівських ресторанах Іспанії «La Cabra», «Coque» та Данії «Restaurant AOC».



ЮРІЙ КОВРИЖЕНКО

Support team
Bocuse d'Or Ukraine

Телеведучий, шеф-кухар
ресторану української
кухні «Trypillia» у Сеулі,
бренд-шеф мережі
італійських ресторанів
«D'Arte» у м. Ризі та
бренд-амбасадор
компанії Tork в Україні.



ОЛЕКСІЙ МІЛЛЕР

Support team
Bocuse d'Or Ukraine

Шеф-кухар, бренд-шеф
«МЕТРО Кеш енд Кері
Україна».

Учасники Національного Відбору *Bocuse d'Or Ukraine*



ЕЛЕОНОРА
БАРАНОВА

Шеф-кухарка ресторану Chef's Table, співвласниця доставки «Fat Fish» на ВДНГ, переможниця телешоу «Майстер Шеф Професіонали 3».



ВАДИМ
ЗАХАРОВ

Шеф-кухар ресторану Winovnik у м. Дніпрі. У своїй роботі акцентує увагу на локальності та проповідує філософію zero waste.



ОЛЕКСАНДР ЛИПКО

Шеф-кухар ресторану La Veranda у м. Києві. Часто їздить у гастрономічні тури до Франції, Іспанії та Німеччини.



ВЛАДИСЛАВ ЛІОНОВ

Су-шеф ресторану Sense Safe у м. Дніпрі. За період професійної діяльності працював у різнопланових ресторанах з різними кухнями, що дало можливість сформувати власне гастрономічне бачення.

Учасники Національного Відбору *Bocuse d'Or Ukraine*



ВІТАЛІЙ
НУЖНИЙ

Викладач в кулінарній школі
Al Cuisine у м. Харкові.
Багаторазовий чемпіон
України в кулінарних
конкурсах. У своїй творчості
прагне відкрити нові
горизонти української кухні.



ОЛЕКСАНДР
ПЕТРЕНКО

Шеф-кухар ресторану
Mamma Italia в м. Одесі.
Багаторазовий чемпіон
України з кулінарного
мистецтва.



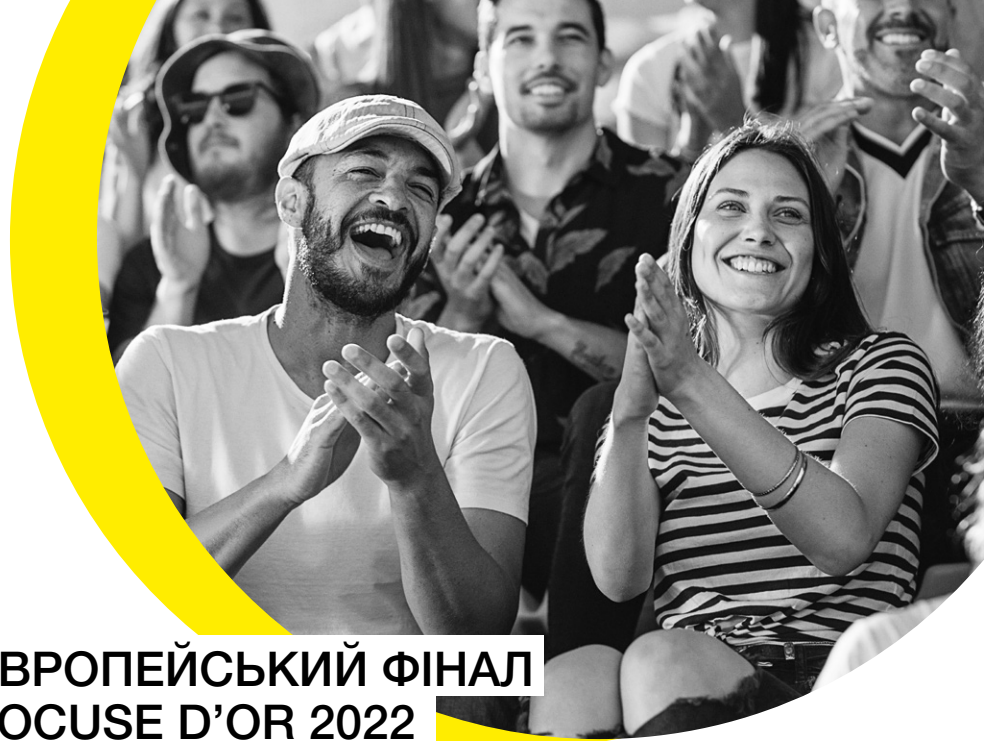
АНДРІЙ ПРИВАРНИКОВ

Співвласник та шеф-кухар двох фуд-кортів. Тривалий час працював у ресторані «Наша Дача» у м. Харкові. У своїх роботах керується природними мотивами та використовує, в основному, локальні продукти.



МАКСИМ ПРИХІДЬКО

Засновник та **шеф-кухар** ресторану Experimental та гастрономічного простору pro100hub у м. Львові. Призер та переможець міжнародних та всеукраїнських конкурсів.



ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ФІНАЛ VOCUSE D'OR 2022 ВІДБУДЕТЬСЯ 23 ТА 24 БЕРЕЗНЯ У БУДАПЕШТІ.

Угорщина вдруге стала приймаючою країною та місцем проведення професійної виставки Sirha, в рамках якої відбудеться Європейський фінал міжнародного гастрономічного конкурсу Vocusse d'Or.

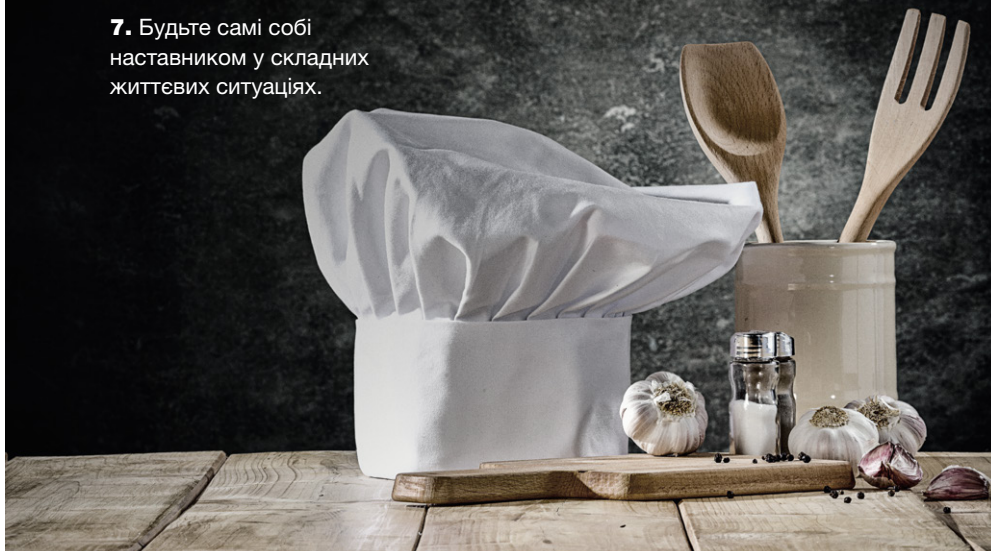
Перша зустріч Угорщини та Золотого Бокюзу відбулася в 2016 році і саме тоді національний Кандидат Тамаш Шелл досягнув найвищої сходинок подіуму, закріпивши міцний зв'язок між конкурсом та країною. Угорська гастрономія ніколи не припиняла дивувати, надихаючи своїми місцевими продуктами, що вміло продемонстрував Томаш.

«Після грандіозного успіху у 2016 році, для мене велика честь вдруге вітати в Угорщині наймасштабнішу гастрономічну подію Vocusse d'Or» – говорить Золтан Хамвас, президент Vocusse d'Or Угорщина.

23 та 24 березня Угорщина відкриє свої двері, аби підтримати команди, які братимуть участь у Європейському фіналі!

10 правил *Bocuse d'Or*

1. Працюйте як команда.
2. Представляйте свою країну з гордістю.
3. Поважайте продукти та їх виробників.
4. Проявляйте незламний дух та свободу фантазії.
5. Використовуйте найкраще, з того, що знаєте.
6. Використовуйте продукти розумно.
7. Будьте самі собі наставником у складних життєвих ситуаціях.
8. Будьте стриманими у перемозі та з честю приймайте поразку.
9. Відображайте свою любов світові через приготування їжі.
10. Передавайте пристрасть до своєї справи майбутньому поколінню.



Національний відбір

	ЧАС ПОЧАТКУ ВИСТУПУ	ЧАС ПОДАЧІ РИБНОЇ СТРАВИ	ЧАС ПОДАЧІ М'ЯСНОЇ СТРАВИ
ЕЛЕОНОРА БАРАНОВА	9:20	14:20	14:55
ВАДИМ ЗАХАРОВ	9:35	14:35	15:10
ОЛЕКСАНДР ЛИПКО	9:55	14:55	15:30
ВЛАДИСЛАВ ЛІОНОВ	10:20	15:20	15:55
ВІТАЛІЙ НУЖНИЙ	10:35	15:35	16:10
ОЛЕКСАНДР ПЕТРЕНКО	10:50	15:50	16:25
АНДРІЙ ПРИВАРНИКОВ	11:00	16:00	16:35
МАКСИМ ПРИХІДЬКО	11:10	16:10	16:45

УРОЧИСТА ЧАСТИНА НАГОРОДЖЕННЯ
ТА ОГОЛОШЕННЯ ПЕРЕМОЖЦЯ ВІДБУДЕТЬСЯ О 18:00.

Grand Stage

9:30



АРТУР КАЗАРИЦЬКИЙ

Шеф приготує: Секретна страва з Великого фіналу Bocuse d'Or 2021

10:15



АХІМ ШВЕКЕНДІК

Шеф приготує: Парма з чорною редькою у квітковій олії

11:00



КЗАВ'Є БУРІО

Шеф приготує: Тріска в топленому маслі з картоплею *Voûchons* та бейбі роменом

11:45



ЄВГЕН КОРОЛЬОВ

Шеф приготує: Яловичий тар-тар з ананасом Мадрас та шимеджі

12:30



МІГУЕЛЬ РОЧА ВІЄРА

Шеф приготує: Останні в сезоні томати у різних текстурах

13:15



ВІКТОР ТИМЧИШИН

Шеф приготує: Скляний буряк з мусом з кавуна та конфітуром з лопуха

Lecture Zone

12:00.....



ЄВГЕН КЛОПОТЕНКО

Тема: «Як шеф-кухарю розривати шаблони та формувати креативне мислення»

13:00.....



ОЛЕНА ПОЛІЩУК

Тема: «НАССР: теорія, закон та реальне життя»

14:00....



ОЛЕГ ДЕНДЕБЕРЯ ТА СЕРГІЙ РУДЬ

Тема: «Що треба знати про сніданки у готелі»

15:00.....



ОЛЕСЯ ЧОРНА

Тема: «5 факапів в комунікації між маркетингом і власником. Ресторанний маркетинг: що йде не так і що з цим робити?»

16:00.....



ОЛЬГА НАСОНОВА

Тема: «Актуальні концепції ресторанів: сьогодення і майбутнє»

17:00.....



ОЛЕНА ДРОЗД

Тема: «Сервіс в стилі WOW»

Workshop Zone

11:00



РОБАН КАСНАБЕ

Тема: «Японська техніка обробки риби»

12:15



ОКСАНА ЧЕРНОВА

Тема: «Створення французького сирного плато»

13:30



ВІТАЛІЙ ГУРАЛЕВИЧ

Шеф приготує: Карамелізована курка в устричному соусі з ерінгами та салатом

14:35



ІГОР ЛАВРЕШИН

Тема: «Культурні штами кисломолочних заквасок в сучасному ресторані»

15:30



**ЮЛІЯ ТЕРЛЕЦЬКА
ТА МИКОЛА ЛЮЛЬКО**

Тема: «Фудпейрінг їжі та коктейлів»

Спiкери

Bocuse d'Or Ukraine 2021



АРТУР КАЗАРИЦЬКИЙ

Учасник Великого фіналу Bocuse d'Or 2021. Працює су-шефом в ресторані Geranium, 3* Michelin разом з Расмусом Кофредом.



АХІМ ШВЕКЕНДІК

Шеф-кухар ресторану Schlosshotel Münchhausen, 1 * Michelin. Кращий кухар Німеччини з рибної теми на Bocuse d'Or.



КЗАВ'Є БУРІО

Шеф-кухар і тренер в Ecole Ritz Escoffier & Alain Ducasse Company. Засновник Cooking Training & Consulting в Парижі.



ОКСАНА ЧЕРНОВА

Дипломована сирна експертка з понад 10-ти річним досвідом роботи. Одна із засновниць фестивалю ProCheese Awards.



ВІТАЛІЙ ГУРАЛЕВИЧ

Шеф-дипломат, співпрацює з МЗС з метою популяризації української кухні. Бренд-амбасадор ТМ Kurator. Член Асоціації шеф-кухарів України.



ЮЛІЯ ТЕРЛЕЦЬКА

Бренд-амбасадорка Nemiroff. Суддя коктейльних конкурсів та авторка унікальних рецептур вишуканої горілки Nemiroff.



МИКОЛА ЛЮЛЬКО

Шеф-кухар ресторану преміум сегменту «Аляска». Суперфіналіст телешоу «Майстер Шеф Професіонали 3». Член Української асоціації шеф-кухарів.



СВЄН КЛОПОТЕНКО

Шеф-кухар, співвласник ресторану «100 років тому вперед». Лауреат «50 Next».



МІГУЕЛЬ РОЧА ВІЄЙРА

Шеф-кухар ресторанів Costes, 1* Michelin, Costes Downtown, 1* Michelin, Fortaleza do Guincho, 1* Michelin.



ОЛЬГА НАСОНОВА

Провідна ресторанна експертка України. Директорка компанії «Ресторанний консалтинг» та аналітичного центру «Ресторани України». Співзасновниця Національної Ресторанної Асоціації України.



РОБАН КАСНАБЕ

Шеф-кухар ресторану Citronelle, Київ.



ОЛЕНА ДРОЗД

Генеральна менеджерка готелю BURSA HOTEL KYIV та засновниця тренінгової компанії у сфері готельно-ресторанного бізнесу 5 Stars Training, Київ.



УСЕ ПРОСТО, ПАРТНЕРСТВО З METRO — ЦЕ ВПЕВНЕНІСТЬ

Можна не хвилюватись про якість продуктів, швидкість і безперебійність постачання, а ще отримувати переваги від співпраці з METRO. Розберемо докладніше?

Онлайн-замовлення та доставка

METRO доставляє клієнтам HoReCa понад 8000 товарів у десятки міст України. Навіть якщо у вашому місті немає нашого торговельного центру, ви можете скористатися доставкою до дверей вашого закладу.

За більш детальною інформацією про бізнес-доставку зверніться до персонального менеджера з обслуговування професійних клієнтів.

Власні торгові марки

Мати регулярне постачання якісних товарів легко, коли завжди доступна продукція торгових марок METRO: METRO Chef, METRO Professional, METRO Premium, RIOBA та Aro. Ви завжди можете замовити круасани із Франції, борошно з Італії, вершки з Бельгії та багато іншого асортименту, розробленого найкращими кухарями світу.

Оптові ціни

У METRO гнучке ціноутворення. Більше купуєте – менша ціна.

Маємо трирівневу градацію: перша ціна діє, коли ви купуєте 1 одиницю товару. Друга ціна дає знижку для купівлі двох одиниць того самого товару. Третя ціна надає приємні знижки на оптові закупівлі від трьох одиниць і більше.

Також для HoReCa-клієнтів діє програма лояльності, що мотивує розвивати бізнес. До речі, скористатися знижками можуть і фізичні особи.

Персональний менеджер

Персональний менеджер METRO тримає вас у курсі новинок і спеціальних пропозицій. Він завжди знає, що й коли треба запропонувати саме вашому бізнесу, щоб ви отримували актуальні саме для вас товари за найкращими цінами.

Інновації та розвиток для просування вашого бізнесу

- Створюємо сайти для закладів із функціями онлайн-замовлення та онлайн-бронювання столів. Контролюйте кількість відвідувачів і отримуйте відгуки протягом 24 годин після візиту в ресторан.
- Організовуємо профільні заходи для професійного навчання працівників HoReCa.
- Допомагаємо у впровадженні міжнародних стандартів якості й безпеки в закладах HoReCa від наших спеціалістів з HACCP.
- Впроваджуємо екосервіс від METRO: проводимо тренінги з експертами-екологами, консультуємо з питань охорони довкілля, даємо поради щодо зменшення використання енергоресурсів і сміття до 40 % – усе, щоб ваш бізнес став екологічно-відповідальним та розвивався відповідно до вимог часу.

Ваш Шеф рекомендує



”

Головний інгредієнт
будь-якої страви на кухні
ресторану — це чистота!

”

Юрій Ковриженко
Амбасадор Tork,
Володар нагороди Global Chef Award 2017



Кулінарні секрети

*від Сім'ї та Друзів
Bocuse d'Or*

ТЕЛЯЧИЙ РОСТБІФ З ПАСТЕРНАКОМ ТА ЧЕРЕШНЕЮ

від Євгена Корольова

ІНГРЕДІЄНТИ:

Телячий ростбіф – 220 г
Лимонний чебрець – 5 г
Пастернак – 200 г
Вершки 35% – 80 мл
Масло вершкове – 50 г
Соус Деміглас – 60 мл
Черешня без кісточки – 30 г
Тархун – 30 г
Каперси зі суцвіть черемші – 2 г
Трюфель свіжий – 4 г
Цукор – 15г
Вино червоне сухе – 80 мл
Олія соняшникова – 100 мл
Оливкова олія – 30 мл
Зелень настурції

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Ростбіф занурюємо у 6% розчин води та солі на 20 хвилин. Після чого промиваємо та висушуємо на серветці. Маринуємо з лимонним чебрецем та оливковою олією. Вакууємо та готуємо методом су-від 1,5 години при 56 °С, після чого обсмажуємо на пательні з вершковим маслом, аби надати скоринку.

Пастернак ретельно вимиваємо, додаємо сіль, перець та оливкову олію, завертаємо у фольгу та запікаємо 25-30 хвилин при температурі 160 °С. Після чого його необхідно перебити із додаванням вершкового масла та вершків. Перетираємо через сито та тримаємо в теплі.

Соняшникову олію разом з тархуном кладемо до Thermomix на 5 хвилин при середніх обертах та встановлюємо температуру 75 °С. Після чого пропускаємо через фільтр для кави та охолоджуємо.

На пательні робимо світлу карамель з цукру, додаємо вино та випарюємо. Додаємо черешню та знову випарюємо, поки об'єм маси не зменшиться у 2 рази. Додаємо соус деміглас, рублений лимонний чебрець та каперси зі суцвіть черемші.



ПРЕЗЕНТАЦІЯ:

Викладаємо на тарілку пюре з пастернаку, розрізаний навпіл ростбіф, поливаємо соусом з черешнею та натираємо трюфель на слайсері. Прикрашаємо зеленню настурції та тархуновою олією.

МОРСЬКИЙ ЧОРТ З ФЕНХЕЛЕМ ТА ШАФРАНОВИМ ВЕЛЮТЕ

від Ахіма Швекендіка

ІНГРЕДІЄНТИ:

Морський чорт – 200 г

Полента – 50 г

Томати конкасе – 2 ст.л.

Томатний бульйон – 150 мл

Апельсин – 1 шт

Кріп свіжий – 15 г

Пастис – 20 мл

Фенхель – ¼ частина

Рибний соус велюте – 100 мл

Шафран – 0,2 г

Оливкова олія – 20 мл

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Поленту змішуємо з невеликою кількістю оливкової олії та готуємо протягом 10 хвилин у томатному бульйоні. Після приготування додаємо томати конкасе та відставляємо.

З апельсину вирізаємо філе без кісток та шкірки, зберігаючи сік.

Фенхель нарізаємо слайсами та маринуємо у апельсиновому соці, пастисі, оливковій олії та солі.

Рибний велюте проварюємо з шафраном.

Рибу обсмажуємо на оливковій олії з двох сторін по 2 хвилини на середньому вогні, солимо.

ПРЕЗЕНТАЦІЯ:

На тарілку викладаємо теплу томатну поленту, зверху кладемо шматочок риби, поруч — маринований фенхель та філе апельсину. За допомогою блендера перебиваємо шафранове велюте та додаємо піну, яка утворилась у результаті, довкола риби. Прикрасити свіжим кропом.



БРІОШ

від Ігора Лаврешина

ІНГРЕДІЄНТИ:

Борошно пшеничне
вищого ґатунку – 440 г

Яйце – 190 г

Молоко – 100 мл

Масло – 100 г

Цукор – 80 г

Свіжі пресовані
дріжджі – 24 г

Сіль – 8 г

Ваніль

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Масло має бути замороженим (це єдиний парадокс цього рецепту). Дріжджі осмотерантні. Для початку сіль необхідно розчинити в молоці. Змішуємо всі рідкі інгредієнти (крім масла), сіль, 1/3 частину цукру та ретельно перемішуємо. Додаємо борошно та робимо заміс протягом 2-3 хв на 1-ій швидкості тістоміси. Далі необхідно додати наступну 1/3 частину цукру та зробити заміс протягом 8-9 хв на 2-ій швидкості. Додаємо охолоджене масло, що залишилося, 1/3 частину цукру та остаточно вимішуємо тісто. Температура тіста в кінці замісу має бути не більше 26 °С.

Тісто поміщаємо в миску, накриваємо плівкою та прибираємо на 60 хв в тепле місце. Тісто має збільшитися в об'ємі в 2 рази з 2-ма або 3-ма складаннями під час первинного розстоювання.

Потім тісто необхідно добре обімнути та прибрати в холодильник на 12 годин (там воно теж продовжить підніматися).

Далі необхідно припорошити стіл борошном, викласти тісто та приступити до поділу, не допускаючи нагрівання тіста.

Розділяємо на рівні частини, формуємо з них кульки та викладаємо у форму близько один до одного (вони не повинні заповнювати всю форму). Накриваємо тканиною або плівкою та залишаємо на 1,5 години. Булочки виростуть в об'ємі та займуть більшу частину форми.

Духовку розігріваємо до температури 190 °С. Випікаємо бріош протягом 20-30 хвилин (орієнтуватися по своїй духовці).



МУСС ІЗ СИРУ ПЕКОРІНО З ТРЮФЕЛЕМ ТА КАРПАЧЧО З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

від Віктора Тимчишина

ІНГРЕДІЄНТИ:

Манітол – 45 г

Фарбник кулінарний чорний

Капуста цвітна – 20 г

Квіти – 1 г

Зелена олія зі шпинату – 5 мл

Спаржа – 12 г

Трюфель свіжий – 4 г

Сіль – 1 г

Мус сирний – 35 г

Вершки – 900 г

Сир пекоріно – 200 г

Цвітна капуста – 100 г

Трюфельна сіль – 2 г

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Використовуючи манітол та фарбник кулінарний, робимо тонкі оболонки у вигляді трюфеля.

Робимо мус: вершки, сир пекоріно, трюфельну сіль та цвітну капусту прогріваємо у сотейнику до температури 60 °C, потім перебиваємо у Thermomix та проціджуємо. Поміщаємо масу до сіфону та заряджаємо 1 балон (N₂O).

Капусту нарізаємо тонкими слайсами, занурюємо у підсолону крижану воду. Трюфель нарізаємо дрібним кубиком та перемищуємо до трюфельної оболонки. Потім трюфельну оболонку наповнюємо мусом. Спаржу бланшируємо.

ПРЕЗЕНТАЦІЯ:

На тарілку викладаємо слайси цвітної капусти, видуваємо трохи мусу та зверху кладемо трюфельну оболонку. Поливаємо довкола зеленою олією, декоруємо квітами та бланшированою спаржею.



ТРІСКА З КАРТОПЛЕЮ BOUCHONS TA БЕЙБІ РОМЕНОМ

від Кзав'є Буфйо

ІНГРЕДІЄНТИ:

Тріска – 250 г
Бейбі ромен – 1 шт
Картопля – 2 шт
Мікрогрін – 10 г
Топлене масло – 500 мл
Чорний перець горошком – 1 г
Сіль – 125 г
Цукор – 10 г

Для соусу:

Цибуля порей – 25 г
Морква – 15 г
Цибуля ріпчаста – 10 г
Рибний бульйон – 125 г
Шампанське – 75 г
Лимон – 1 шт
Вершки – 25 мл
Оливкова олія
Масло
Сіль
Свіжомелений перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Порцію чорної тріски маринуємо протягом 15–20 хвилин у суміші солі та цукру (125 г солі та 10 г цукру), потім промиваємо під холодною водою та висушуємо.

Картоплю необхідно промити, очистити та надати ножем форму. Відварюємо картоплю та відкладаємо в сторону для подальшої обробки.

Обрізаємо бейбі ромен, бланшируємо у окропі з невеликою кількістю солі, остуджуємо у холодній воді з льодом. Потім ромен необхідно розрізати вздовж та покласти в ємність.

ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ:

У сотейнику нагріваємо оливкову олію та вершкове масло. Смажимо нарізану ріпчасту цибулю, цибулю порей та моркву, потім глазуруємо шампанським. Зменшуємо вогонь, додаємо рибний бульйон і виварюємо до текстури густого соусу. В останню хвилину додаємо до соусу збиті вершки та перемішуємо вінчиком або ручним блендером для отримання пінного соусу. При необхідності додаємо краплю лимонного соку.



Встановлюємо духовку на температуру 160 °C при 30% вологості.

Нагріваємо вершкове клароване масло до температури 85 °C, поміщаємо рибу в масло та ставимо в духовку.

Залежно від товщини риби готуємо її приблизно 8–10 хвилин.

Розігріваємо сковорідку з невеликою кількістю оливкової олії та вершкового масла. Обсмажуємо до золотистого кольору салат бейбі ромен та приправляємо його невеликою кількістю солі, перцю та краплею вершкового масла.

ПРЕЗЕНТАЦІЯ:

Викладаємо усі інгредієнти в тарілку, поливаємо соусом і прикрашаємо мікрогріном.

КАЧКА З ГРЕЧАНИМ МУСОМ ТА ФЕРМЕНТОВАНОЮ ЧЕРЕШНЕЮ

від Айка Вейшторфа

ІНГРЕДІЄНТИ:

Качине філе – 300 г
Мед – 15 г
Суцвіття лаванди – 5 г
Насіння коріандру – 5 г
Мальдонська сіль – 2 г
Гречка відварна – 100 г
Вершки 33% – 100 мл
Курячий бульйон – 100 мл
Цибуля шалот – 10 г
Масло вершкове – 25 г
Квасне сусло – 5 мл
Сіль – 2 г
Перець – 2 г
Курячі крильця – 600 г
Соевий соус – 33 мл
Саке – 22 мл
Цукор – 33 г
Вода
Черешня – 100 г
Сіль – 2 г
Трюфельна олія – 5 мл
Оцет хересний – 10 мл
Квіти бузини – 2 г
Квіти бегонії – 2 г

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Качине філе попередньо обсмажуємо на слабкому вогні, аби позбавитись зайвого жиру, проте м'ясо качки не готуємо. Потім необхідно обмазати філе медом, лавандою та коріандром. Охолоджуємо та поміщаємо качине філе на сухе визрівання до камери при температурі +4 / +6 °C, підвісивши філе за шкіру на нитці.

Відварюємо гречку у підсоленій воді до повного приготування. Окремо обсмажуємо цибулю шалот. З'єднуємо гречку, цибулю, масло, курячий бульйон, вершки та залишаємо готуватися приблизно 20 хвилин. У кінці додаємо квасне сусло та добре приправляємо сіллю. Перебиваємо масу у Thermomix та пропускаємо через дрібне сито. Додаємо $\frac{3}{4}$ до сифону з двома балонами.

Курячі крильця запікаємо у пароконвектоматі до золотистої скоринки. Поміщаємо до каструлі з овочами та варимо бульйон. Пропускаємо бульйон через сито та випарюємо до консистенції густого соусу, приправляємо саке, соєвим соусом та цукром. Черешню вимиваємо та видаляємо кісточки. Складаємо у вакуумний пакет, додає-



мо сіль у розмірі 2% від загальної ваги та повністю вакууємо. Залишаємо на добу для лактоферментації, перед подачею промиваємо у воді.

Качине філе викладаємо шкірою на суху холодну пательню та готуємо на малому вогні приблизно 10 хвилин до хрусткої скоринки. Перевертаємо качку, знімаємо з вогню та залишаємо на пательні для подальшого приготування до температури 57 °C всередині.

ПРЕЗЕНТАЦІЯ:

На тарілку наливаємо теплий гречаний мус, поруч викладаємо черешню, заправлену хересним оцтом та трюфельною олією та поливаємо курячим соусом. Готове качине філе нарізаємо на 3 частини та викладаємо на тарілку. Прикрашаємо квітами бузини та бегонії.

ГРУША, ПРИПУЩЕНА В СИРОПІ PISCO З МОРОЗИВОМ З ТЮТЮНУ, КАКАО-МЕЗГОЙ І СОРБЕТОМ З ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ З ПЕРЦЕМ-ЧИЛІ

від Ігоря Крамаренко

ІНГРЕДІЄНТИ:

ГРУША В СИРОПІ PISCO:

Груші без шкірки – 2 шт
Вода – 200 г
Цукор – 100 г
Сік та цедра лимону – 75 г
Палички кориці – 20 г
Pisco – 50 г

МАЛИНОВИЙ ГЕЛЬ:

Малинова вода – 500 г
Цукор – 50 г
Агар-агар – 5 г

АНГЛІЙСЬКИЙ СОУС З КАКАО-МЕЗГОЙ:

Молоко 2,6% – 120 г
Вершки 33% – 120 г
Сироп агави – 30 г
Ванільна паличка – ¼ шт
Жовтки яєчні – 2 шт
Цукор – 30 г
Какао-мезга – 20 г
Pisco – 20 г

МОРОЗИВО З ТЮТЮНУ:

Молоко 2,6% – 1 л
Вершки 33% – 300 г
Жовтки яєчні – 200 г
Сухе молоко – 35 г
Сироп глюкози – 60 г
Трімолін – 40 г
Цукор – 100 г
Тютюн (з ароматом
ванілі) – 10 г
Листовий желатин – 10 г

ДЛЯ ІТАЛІЙСЬКОЇ МЕРЕНГИ НА ЖОВТКАХ:

Жовтки яєчні – 100 г
Цукор – 200 г
Вода – 50 г

КАРАМЕЛІЗОВАНІ ГОРІХИ ПЕКАН:

Коричневий цукор – 180 г
Вода – 180 г
Горіхи пекан
(половинки) – 120 г
Рослинна олія – 10 г

КРИХТА

З КАКАО-МЕЗГИ:

Какао-мезга – 120 г
Цукор – 200 г
Вода – 60 г
Вершкове масло – 30 г
Кукурудзяний сироп – 30 г
Морська сіль – 5 г
Розпушувач для тіста – 2 г

СОРБЕТ З ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ І ПЕРЦЮ ЧИЛІ:

Молоко 2,6% – 1,2 л
Вершки 33% – 280 г
Сухе молоко – 50 г
Цукор – 150 г
Трімолін – 80 г
Сироп глюкози – 80 г
Чорний шоколад – 400 г
Свіжий перець чилі – 3 стручки
Листовий желатин – 10 г



СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

ГРУША В СИРОПІ PISCO:

Грушу розрізаємо на половинки та видаляємо насіння. Воду і цукор необхідно закип'ятити. У вакуумний пакет складаємо всі інгредієнти. Вакууємо. Варимо при температурі 80 °C протягом 30–40 хвилин, потім охолоджуємо у воді з льодом. Дістаємо з вакуумного пакету грушу, а решту вмісту проціджуємо через сито.

МАЛИНОВИЙ ГЕЛЬ:

Змішуємо цукор з агар-агаром. Потім з'єднуємо його в сотейнику з 250 г малинової води. Після того, як маса закипіла, варимо її на малому вогні до загустіння (близько 1 хвилини). Даємо охолонути. Ставимо в холодильник на 1 годину, потім дістаємо, з'єднуємо із 250г малинової води, яка залишилась та поміщаємо охолоджену масу в блендер. Перебиваємо в однорідну масу. Протираємо через дуже дрібне сито та поміщаємо в ємність для зберігання.

МАЛИНОВА ВОДА:

1 кг замороженої малини кладемо в глибоку ємність та накриваємо харчовою плівкою. Ставимо ємність на водяну баню і варимо протягом 40 хвилин. Проціджуємо через дрібне сито та даємо охолонути.

АНГЛІЙСЬКИЙ СОУС З КАКАО-МЕЗГОЮ:

Запікаємо какао-мезгу в духовці при температурі 160 °C близько 5 хвилин, потім даємо охолонути. Жовтки яєчні та цукор збиваємо до однорідної густої маси. Молоко з вершками доводимо до кипіння. Обережно вливаємо гарячу молочну масу в густу піну з жовтків яєчних невеликими порціями, постійно помішуючи лопаткою. Поміщаємо в глибоку миску какао-мезгу, сироп агаві та ванільну паличку. Ставимо миску на водяну баню, варимо, постійно помішуючи, до температури 80 °C, потім знімаємо з вогню та додаємо Pisco. Даємо охолонути та ставимо в холодильник на ніч, потім проціджуємо.

МОРОЗИВО З ТЮТЮНУ:

Жовтки яєчні та цукор збиваємо до однорідної густої маси. Молоко з вершками доводимо до кипіння. Обережно вливаємо гарячу молочну масу в густу піну з жовтків яєчних невеликими порціями, постійно помішуючи вінчиком. Поміщаємо в глибоку миску отриману масу, з'єднуємо з глюкозою, трімоліном та сухим молоком. Варимо на водяній бані, постійно помішуючи, до температури 80 °C. Знімаємо з вогню, додаємо тютюн та, заздалегідь замочений у воді, желатин. Даємо охолонути, ставимо

в холодильник на ніч, потім проціджуємо та додаємо італійську меренгу. Робимо морозиво у фрізері.

Готове морозиво поміщаємо в спеціальні прямокутні силіконові форми. Для італійської меренги збиваємо жовтки яєчні і 50 г цукру до густої маси. У сотейнику доводимо воду та решту 50 г цукру до кипіння, варимо сироп до температури 121 °С. Бережно, тонкою цівкою вливаємо гарячий сироп в густу масу з жовтків яєчних, постійно збиваючи. Продовжуємо збивати поки температура маси не впаде до кімнатної та маса не загусне.

КАРАМЕЛІЗОВАНІ ГОРІХИ ПЕКАН:

Доводимо до кипіння цукор з водою. Додаємо горіх пекан і варимо на малому вогні протягом 15 хвилин. Проціджуємо через сито. Розігріваємо рослинне масло до температури 170 °С. Додаємо карамелізований горіх пекан і обсмажуємо до рум'яного кольору.

КРИХТА З КАКАО МЕЗГИ:

Запікаємо какао-мезгу в духовці при температурі 160 °С близько 5 хвилин, потім даємо охолонути. Змішуємо з сіллю і розпушувачем. Цукор, вершкове масло, воду і кукурудзяний сироп змішуємо та варимо до стану легкої карамелі (температура 140 °С), потім додаємо какао-мезгу з сіллю та розпушувачем. Продовжуємо варити 1 хвилину, після



чого знімаємо з вогню. Вміст викладаємо на силіконовий килимок та даємо охолонути. Перебиваємо в дрібну крихту за допомогою блендера.

СОРБЕТ З ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ І ПЕРЦЮ ЧІЛІ:

У глибокій мисці з'єднуємо всі інгредієнти, потім ставимо миску на водяну баню і варимо, постійно помішуючи до температури 80 °С. Знімаємо з вогню, додаємо, заздалегідь замочений у воді, желатин та перемішуємо. Даємо охолонути та ставимо в холодильник на ніч, потім проціджуємо. Робимо сорбет в фрізері.

ЧІПСИ З КИТАЙСЬКОГО ЦУКРУ:

Змішуємо цукор та білок яєчний в однорідну масу. Викладаємо на силіконовий килимок за допомогою лопатки та поміщаємо в духовку при температурі 70 °С на 12 годин.

ФУА-ГРА З СОУСОМ ПОРТО ТА ЯБЛУЧНИМ ВЕЛЮТЕ

від Олексія Міллера

ІНГРЕДІЄНТИ:

Фуа-гра – 120 г
Чилійські родзинки – 30 г
Вино Порто – 200 мл
Сік виноградний – 200 мл
Яблуко Гренні Сміт – 1 шт
Вершкове масло – 45 г
Слайси мигдалю – 3 г
Цибуля шніт – 2 г
Цукор – 15 г
Коньяк – 10 г
Сіль – 5 г
Перець білий – 0,2 г

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Випарюємо вино з виноградним соком і чилійськими родзинками в половину.

Яблука очищаємо від шкірки та вирізаємо серцевину. Потім їх необхідно завакумувати та готувати в мікрохвильовці 10 хвилин на середній потужності. Перебиваємо яблучну масу, додаємо вершкове масло та доправляємо. Перетираємо через дрібне сито, вакууємо та охолоджуємо.

Фуа-гра нарізаємо шматочками близько 60 г та маринуємо в солі, цукрі, білому перці, додаємо пару крапель коньяку. Залишаємо на 10 хвилин.

Після чого фуа-гра необхідно обваляти злегка в борошні й обсмажити на сухій сковорідці на середньому вогні по 1 хвилини з кожного боку. Додаємо соус Порто та томимо протягом 30 секунд.

ПРЕЗЕНТАЦІЯ:

На тарілку викладаємо яблучне велюте, поруч кладемо фуа-гра, политу соусом Порто, виноградним соком та родзинками. Зверху посипаємо смаженими слайсами мигдалю та дрібно нарізаною цибулею шніт.



Фудпейрінг – ідеологія поєднань

ОВОЧЕВИЙ ТАТАР З МУСОМ З КРЕВЕТКИ

від Миколи Люлько

ІНГРЕДІЄНТИ:

Перець болгарський
запечений – 25 г
Помідор узбецький – 15 г
Оливки зелені б/к – 10 г
Стебло селери зачищене – 10 г
Червона цибуля зачищена – 4 г
Сіль – 1 г
Базилік зелений – 1 г
Оливкова олія – 4 г
Сік лимону – 2 г
Мус з креветки – 60 г
Чіпси з чіабати – 4 г
В'ялені томати – 5 г
Базилік зелений на декор – 2 г

МУС З КРЕВЕТКИ:

Хвости тигрових креветок зачищені – 250 г
Масло рослинне – 20 г
Коньяк – 30 г
Вершки – 100 г
Крем сир – 120 г
Сіль – 2 г
Цукор – 2 г
Цедра лимону – 1 г

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Запікаємо перці в духовці при температурі 240°C до повної готовності і чорноти зверху. Перекладаємо в миску і накриваємо плівкою на 10 хвилин, щоб шкура відпарилась від тіла перцю. Помідори бланшируємо в киплячій воді і перекладаємо в холодну воду з льодом, після чого знімаємо шкуру і видаляємо всю м'якоть, розрізавши помідори на 4 частини. Чіабату нарізаємо товщиною в 2-3 мм і сушимо в духовці до стану чіпсів при температурі 160°C.

Зачищений перець, томати, оливки, червону цибулю, листя базиліка нарізаємо дрібними кубиками. Перекладаємо в миску і заправляємо соком лимону, соком лимона, оливковою олією і перемішуємо.

МУС З КРЕВЕТКИ:

Обсмажуємо креветки на олії з двох сторін і додаємо коньяк. Коли спирти випаруються, додаємо вершки і доводимо до кипіння. Даемо охолонати 5 хвилин. Переміщуємо в блендер, додаємо крем сир, цедру лимона, сіль, цукор і перебиваємо до однорідної маси.

КОКТЕЙЛЬ BURNING NEGROSKI

від Юлії Терлецької

РЕЦЕПТУРА:

Nemiroff Burning Pear
(buckwheat tea infused) – 30 ml

Suze Bitter – 30 ml

Lillet Blanc – 30 ml

Гарніш: цедра лимону
та чіпс груші



СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Охолодити змішувальний стакан, залити всі інгредієнти без льоду, засипати лід на 3/4 склянки, розмішати за допомогою барної ложки приблизно 30 секунд, перелити в охолоджений келих подачі на брилу льоду за допомогою стрейнера. Видавити масла з лимонної цедри, додати чіпс.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА НАСТОЮ НА ЧАЇ

В 1 літр горілки засипати 50 г гречаного чаю, заластикувати харчовою плівкою, залишити відпочивати при кімнатній температурі на 3 години, профільтрувати за допомогою дріб-

ного сита, профільтрувати через кавовий фільтр. Зберігати в холодильнику не більше 7 днів.

ОРГАНОЛЕПТИКА НАПОЮ

Тягучий, міцний, трав'яний профіль, гірко-солодке серце коктейлю з яскравими, соковитими нотами стиглої груші, теплі відгомони зеленої, дикої татарської гречихи, в якій переважають ноти заварного крему і свіжої випічки. В післясмаку відчуваються освіжаючі винні ноти з відтінками полину і стиглих, жовтих кісточкових фруктів. Багатий, глибокий аромат і легка медовість в текстурі, присутні нюанси перцю чилі.



Сирні тренди – 2021:

що модно, а що ні?

СМАК — ЦЕ АТРИБУТ №1, ЯКИЙ БІЛЬШІСТЬ СПОЖИВАЧІВ ВРАХОВУЮТЬ ПІД ЧАС ПРИДБАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ТА НАПОЇВ. У ЦІЙ СТАТТІ МИ ПОГОВОРИМО ПРО СИР — ПРОДУКТ, ЩО ВОЛОДІЄ БЕЗЛІЧНЮ РІЗНОМАНІТНИХ СМАКІВ. ЙОГО БАГАТОЛИКА СМАКОВА ПАЛІТРА МІСТИТЬ УСІ МОЖЛИВІ ПОЄДНАННЯ — ВІД СОЛОДКОГО Й СОЛОНОГО ДО КИСЛУВАТО-ПРЯНОГО З ВЕЛИЧЕЗНИМ НАБОРОМ ПІСЛЯСМАКІВ.

Про те, як сир покращує смак багатьох страв і які тенденції в його використанні в кулінарному мистецтві у якості інгредієнта, розповідає спікерка Boscuse d'Or Ukraine 2021

ОКСАНА ЧЕРНОВА,
сирна експертка ProCheese з 10-річним досвідом роботи з сиром, співзасновниця фестивалю сирного мистецтва ProCheese Awards, суддя міжнародного сирного конкурсу World Cheese Awards. До речі, Оксана була особисто знайома з Полем Бокюзом, а також вона – випускниця Institut Paul Bocuse у Франції. Саме це навчання і стало поштовхом до початку занурення експертки у сирний світ.

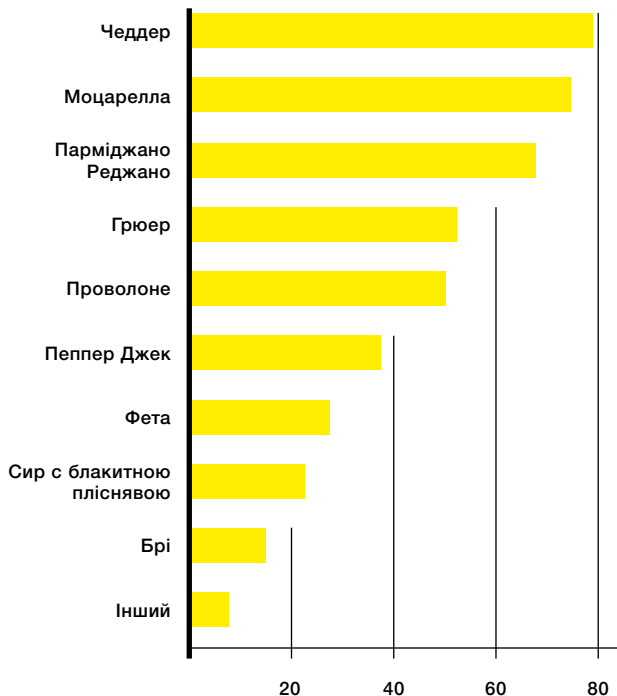
Сир історично вважався нездоровою їжею з високим вмістом жиру. Однак результати недавніх досліджень кардинально змінили ставлення людей до дієт із низьким вмістом вуглеводів і високим вмістом білка. Це змусило сучасних споживачів переглянути своє ставлення і до сирів.

Крім того, в останні роки спостерігається зростання «флекситаризму» – прагнення людей скоротити споживання м'яса. Сир у даному випадку може стати смачним альтернативним джерелом білка. Хоча здоров'я посідає одне з перших місць серед пріоритетів споживачів, смак залишається ключовим фактором. Вони хочуть, щоб їх надихали і розважали, тому залишатися в курсі

смакових тенденцій сиру життєво важливо для задоволення споживчого попиту.

Згідно з дослідженням Datassential, 60% статистів дегустації найбільш живаних страв вважають, що додавання сиру допомагає краще продавати й викликає більше інтересу у клієнтів різних ресторанів. Більш того, завдяки різноманітному смаку сир добре поєднується з со-

Споживання сиру у світі, згідно з дослідженнями американської компанії Mintel, що займається дослідженням зміни смаку споживачів.



лодкими і солоними стравами та продуктами в будь-який час дня – від легкого сніданку до вишуканого десерту.

Оскільки сир – продукт, що викликає великий інтерес у поціновувачів смачної їжі, в останні 10 років виробилася стійка тенденція до створення трендів і нових напрямків у його застосуванні. Ось кілька основних напрямків, що сформувалися на базі пост-ковідного впливу і все більшої зацікавленості в пізнанні нових смаків.

1. **ЗАКУСКИ ІЗ СИРОМ ІЗ НАСИЧЕНИМ СМАКОМ ЗІ СПЕЦИФІЧНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ**

Прагнення до інновацій у нових сирних закусках викликає потребу в більш захоплюючих смаках. Сьогоднішні споживачі бажають більш сміливих смаків фірмових продуктів. Додавати сир в готову страву, щоб збагатити його смак, стало просто модною тенденцією, заснованою на особливостях сиру і, звичайно ж, на його унікальному складі по співвідношенню жиру й білка.

Якщо говорити про несолені закуски, то найбільш часті поєднання:

- сир + хліб і хлібобулочні вироби

- сир + часник і цибуля у салатах
- сир + трюфель і кріп
- сир + листя салату, зелень, перець чили
- сир + різні м'ясні закуски з сирними соусами

Вони сприяли виникненню попиту на ці сирні аромати і смаки в інших продуктах. У той же час сири, які використовуються у конкретних продуктах, стають більш індивідуальними й описовими. Виробники шукають більш специфічні види, щоб пропонувати споживачам нові продукти, крім стандартних смаків чеддера або моцарели.

2. **СИРИ З ДОБАВКАМИ**

Виходячи з того, що люди все частіше шукають нові смаки і хочуть отримувати більше задоволення від їжі, спостерігається зростання потреби у сирах із різними ароматичними добавками. Згідно з дослідженнями Брюссельського інституту смаку, за останні 3 роки зросла потреба в таких добавках у сирі, як:

- кориця
- часник
- зелена цибуля
- паприка
- трюфель
- орегано
- розмарин



Популярність малокопчених, димних і м'ясних смаків (бекон) стала наслідком тенденції зниження споживання м'яса.

Якщо вам, наприклад, воєни захотілося салату або пасти, приправленої черемшею (або з ведмежим часником), а її сезон це весна, то зараз це не проблема. Адже можна просто придбати напівтвердий сир із черемшею, який дозрів до осені.



3.

СИР ІЗ МОЛОКА НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ

Третя область, в якій сир готовий стати основним інгредієнтом і однією з головних тенденцій харчової промисловості, – це стрімке зростання кількості рослинних альтернатив. Ринок веганського сиру буде рости швидше, ніж мо-

лочного. Нутриціологи прогнозують, що середньорічний темп зростання виробництва веганських продуктів до 2024 року складе понад 8%. Споживачі бажають більше варіантів продуктів на рослинній основі. Вони хочуть бачити «екологічно чисті» етикетки, більш стійкі та стабільні смаки. Тобто людина хоче відчувати себе комфортно в будь-якій точці землі з урахуванням її дієти.

*Споживачі
бажають більше
варіантів
продуктів на
рослинній основі.
Вони хочуть
бачити «екологічно
чисті» етикетки,
більш стійкі та
стабільні смаки.*



Окрім того, сир для гамбургера на рослинній основі так само смачний, як і для гамбургера з яловичини або індички. Як і у випадку з іншими тенденціями, включення сиру у продукти і рецепти інших рослинних страв може слугувати важливим аргументом на користь продажів.

4. СИРНІ ДОШКИ

Дивно, але після року карантинного затишшя у людей прокинувся величезний інтерес творити щось подібне до ресторанів у себе вдома.

Просто купувати сир, як одиницю зі списку продуктів must have для будинку, стало не цікаво. Ті сирні компанії, які змогли це відчути, з успіхом вийшли з кризи. Вони зрозуміли, що споживачам цікавіше і вигідніше купити кілька шматочків улюблених сирів разом із необхідним інвента-



рем, щоб дома зібрати «сирний пазл», перетворивши це в театральне дійство за всіма правилами етикету.

Найголовніше в цій тенденції – те, що споживачу багато цікавіше і простіше зробити гарне сирно-м'ясне або сирно-овочеве плато на стіл, ніж витратити кілька годин на

*Споживачу
набагато цікавіше
і простіше
зробити гарне
сирно-м'ясне або
сирно-овочеве
плато на стіл,
ніж витратити
кілька годин на
приготування
понад 12 страв.*

приготування понад 12 страв, частина з яких потім просто «помре» в холодильнику.

Так, за останній рік найбільш популярними тегами в Instagram стали #charcuterie. Вони виросли на 1,3 млн. публікацій, #cheeseboards – на 1 млн., а #cheese – на 24,5 млн. Плато з сиром стало однією з найбільш затребуваних публікацій в Instagram з коефіцієнтом зацікавленості 6,2% у публікаціях на території Америки та Європи.

5.

ПОТРЕБА У ЗНАННЯХ ПРО СИР

Багато хто може сказати, що ми не Америка чи не Європа, у нас не так багато споживають сиру на душу населення. Ця думка абсолютно не однозначна, так як щоріч-

не споживання сиру в Україні зростає з кожним роком і буде продовжувати рости. І тут виникає питання, яке багато років тому стало перед любителями вина на піку його популярності, – де черпати знання хоча б про правила складання тієї самої сирної тарілки і як вибрати сир, на що звертати увагу і т.д.

Будь-який кулінарний інститут Європи пропонує в курсі для шеф-кухарів ознайомлювальний курс по сиру. Адже це один з основних продуктів поряд із м'ясом і рибкою. Розбиратися в ньому просто необхідно.

На даному етапі такого навчального курсу ще немає в Україні. Тому обираючи, де набиратися знань про сир, звертайте увагу на бекграунд експерта – навчався він в європейських школах, чи має досвід роботи в кулінарії або ж просто часто відвідує різноманітні виставки та форуми по продуктам харчування, щоб бути в курсі світових тенденцій.

Сьогодні в Україні є тільки одна школа, що спеціалізується на сирах і знаходиться в колаборації з іншими європейськими школами, – ProCheese Academy. Тут точно знають все про смаки сиру, страви та закуски з нього, навчають чізмонгерів, чізсомельє, працівників сирних відділів і проводять майстер-класи з міжнародними сирними експертами.

Спецпроект

***з Лідерами думок
індустрії
від ТМ Kurator***



ЮРІЙ КОВРИЖЕНКО

Шеф-кухар, гастродиндипломат,
посол української кухні в світі



- **Я не можу жити** без подорожей.
- **Я ніколи** не брешу про їжу.
- **В роботі головне** – це увага.
- **Головна цінність в житті** – це любов.
- **Якби у мене був шанс щось змінити в житті**, то я б нічого не змінював. Життя нам для того і дано, щоб його проживати, робити помилки, або ні.
- **Мій головний козир** – це почуття гумору та досвід.
- **Я не прощаю в роботі** брехню та дилетантство.
- **Мій ідеальний день** – це прокинутись десь на катамарані посеред



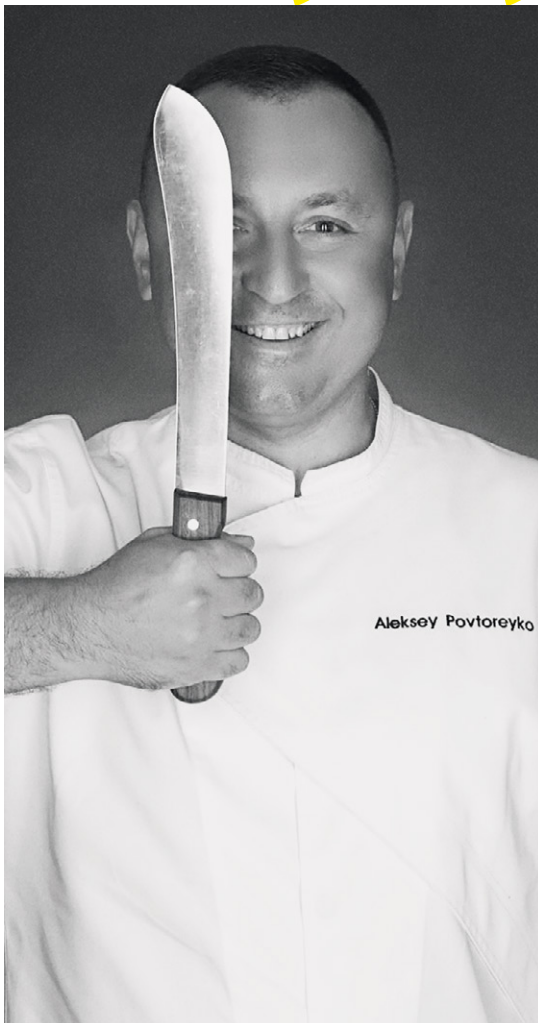
моря, зробити каву, і просто провести час з коханою людиною на борту.

- **Якби я до кінця життя мав їсти лише один продукт**, це були б томати.
- **Головне в ресторані** – це гостинність.
- **Якби мені дали мільйон доларів**, я б відкрив свій невеличкий ресторан десь на узбережжі Амальфі, Тоскани або Лігурії.
- **Найдивніша їжа** – це комахи. Незважаючи на те, що я їх їв по всьому світі, вони для мене залишаються незвичними.
- **Професіоналізм** проявляється у знаннях. Справжній фахівець – це людина з досвідом.
- **Якби моє життя було фільмом**, він називався б «Ми їдемо на палаючому ровері крізь ліс».
- **Якби мені дали необмежені повноваження та ресурси, щоб зробити Україну гастрономічною країною**, я б багато чого зробив. Зміни в законодавство, розробив програму популяризації України, української гастрономії та українських виробників у світі, бо це все дуже пов'язано. Якби у мене був ресурс, ми вже були б в усіх можливих гідах, і в нас вже були б туристи звідусіль. У нас є досвід, є продукт, є бажання, є прагнення, але, на жаль, все рухається дуже повільно.

ОЛЕКСІЙ ПОВТОРЕЙКО

Співвласник та бренд-шеф restaurant group «НАЖИВО»,
Віце-президент Асоціації шеф-кухарів України

- **Я не можу жити** без своєї роботи.
- **Я ніколи** не зупиняюся на досягнутому.
- **В роботі головне** – чесність і довіра.
- **Головні цінності в житті** – це сім'я, друзі і робота.
- **Якби у мене був шанс щось змінити в житті**, то я б залишив усе як є.
- **Мій головний козир** – це мої знання.
- **Я не прощаю в роботі** – неправду і безсовісних дій людей.
- **Найдивніший комплімент**, який мені говорили – у вас гарний кілт (чоловіча спідниця – елемент національного шотландського одягу).
- **Найдивніша їжа** – це їжа в мішленівських ресторанах Країни Басків.
- **Професіоналізм** проявляється в постійно якісній роботі.
- **Якби моє життя було фільмом**, він називався б «З низу в топ».
- **Якби мені дали необмежені повноваження та ресурси, щоб зробити Україну гастрономічною країною**, я б вкладав у шефів і гастроіменти більше, ніж у спорт. Я вважаю, що так Україну краще знатимуть у світі, а за рахунок гастрономістів збільшаться і прибутки.



АНДРІЙ ВЕЛИЧКО

Співзасновник консалтингової групи
Mise en Place

- **Я не можу жити** без кухні та приготування їжі. Можна банально померти з голоду.
- **Я ніколи** не говорю ніколи.
- **В роботі головне** – це чесність. Але це в нашій роботі. Дуже сподіваюся, що в інших галузях так само.
- **Головна цінність в житті** – це щастя. У родині, роботі, дружбі та й у чому завгодно.
- **Якби у мене був шанс щось змінити в житті**, то мабуть, я б залишив все як є.
- **Мій головний козир** – це розуміння того, що козир – річ відносна.
- **Я не прощаю в роботі** – обман. У будь-яких проявах.
- **Мій ідеальний день** – це будь-який день. Адже тільки від мене залежить, чи буде він ідеальним.
- **Якби я до кінця життя мав їсти лише один продукт...** колись давно це була смажена картопля, ну а сьогодні, мабуть, свіжа риба. Можливо, завтра це будуть овочі.
- **Головне в ресторані** – це гостиність і взаємна повага гостей та працівників.
- **Якби мені дали один мільйон доларів США**, я б половину витратив на подорожі, а іншу половину на допомогу кухарям по всьому світу.



- **Найдивніший комплімент, який мені говорили** – був аж ніяк не про мої страви)
- **Найдивніша їжа** та, якби ви мали їсти все життя щось одне.
- **Професіоналізм** проявляється у дрібницях.
- **Якби моє життя було фільмом, він називався б ...** поки що ніяк, назву я ще не придумав.
- **Якби мені дали необмежені повноваження та ресурси, щоб зробити Україну гастрономічною країною**, я б карав за пусті балачки та знущання над продуктами. В іншому у нас все і так чудово.

КСЕНІЯ АМБЕР

Бренд-шефіня консалтингової групи Mise en Place та ресторану BriO



- **Я не можу жити** без натхнення.
- **Я ніколи** не буду йти проти принципів.
- **В роботі головне** – це результат. Головні цінності в житті – це сім'я.
- **Якби у мене був шанс щось змінити в житті**, то я б залишила все як є.
- **Мій головний козир** – це чесність.
- **Я не прощаю в роботі** – безалаберність.
- **Мій ідеальний день** – разом з моєю родиною.
- **Якби я до кінця життя мав їсти лише один продукт**, це були б гусячі шлуночки зі смаженою картоплею.
- **Головне в ресторані** – це концепт.
- **Якби мені дали \$1 000 000**, я б витратила на благодійність, навчання та родину.

- **Найдивніший комплімент, який мені говорили** – ще з часів інституту в мене було прізвисько ginger cookie.
- **Найдивніша їжа** та, яку їси руками.
- **Професіоналізм** проявляється у вмінні прагматично дивитися на свої помилки.
- **Якби моє життя було фільмом**, він називався б Amber's secret garden.
- **Якби мені дали необмежені повноваження та ресурси, щоб зробити Україну гастрономічною країною**, я б зробила все, для популяризації основних продуктів України.

УКРАЇНСЬКА КУРЯТИНА ДЛЯ НОРЕСА



- ✓ В АСОРТИМЕНТІ ДОПРАЦЬОВАНА,
КАЛІБРОВАНА ПРОДУКЦІЯ
- ✓ ЗАОЩАДЖУЄ ЧАС, ОПТИМІЗУЄ
ПРОЦЕСИ



+38 0800 507 840

www.kurator.ua

Партнери

ГЕНЕРАЛЬНИЙ ПАРТНЕР

МЕТРО

НАШ БІЗНЕС – УСПІХ НАШИХ КЛІЄНТІВ

☎ 0 800 501 401

🌐 www.metro.ua

✉ contactcenter@metro.ua

📍 Київ, Харківське шосе 201/203

ЗОЛОТИЙ ПАРТНЕР



☎ +380 (800) 507 840

🌐 www.kurator.ua

📘 @kurator.com.ua

📺 @kurator_horeca



КИЇВ
ЕКСПО
ПЛАЗА

ЗАМІСЬКИЙ ДУХ СВОБОДИ



20 хвилин
від метро



Виставки, конференції,
конгреси, презентації,
корпоративи, тимбілдинги,
бенкети, тест-драйви,
фестивалі



EXPOPLAZA.KIEV.UA

ТЕХНІЧНІ ПАРТНЕРИ



☎ +38 067 634 35 50
🌐 www.tehma.biz
✉ marketing.tehma@gmail.com
f @tehmagroup
📷 @tehma_group



🌐 www.jv-kontakt.com
f @Kontakt.JV
☎ +380 (482) 341 - 600
✉ kontakt@jv-kontakt.com
📍 вул. Академіка Філатова, 5\2, г. Одесса



☎ +38 (097) 777 5 119
🌐 www.ukraine.thermomix.com
f @ThermomixUA
📷 @thermomixua
📍 Київ, вул.Авіаконструктора Сікорського, 4-6



PHILA

СПІБНІ ПАРТНЕРИ



Think ahead.

 www.tork.ua



Офіційний Партнер
Восце d'Or Україна
та представник
італійських вод
«Acqua Panna» та «S.
Pellegrino» в Україні –
компанія Феррет Груп

 БЦ "Стар
Центр", проспект
Лобановського 56, 7
поверх, оф. 1, м. Київ,
03037, Україна
 +38 044 359 0511
 ferret@ferret-group.com



ABRIKOS

 abrikos.ua
 [@abrikos_tm](https://www.instagram.com/abrikos_tm)
 380 67 401 33 04



 +380 (44) 322 8888
 kyiv@fairmont.com
 www.fairmont.com
 [@fairmontgrandhotelkyiv](https://www.instagram.com/fairmontgrandhotelkyiv)

KAMA
RESTAURANT

 +380 (67) 615 67 60



 [@nemiroff.vodka.co](https://www.instagram.com/nemiroff.vodka.co)
 www.nemiroff.vodka/
 Info@nemiroff.pro
 [@NemiroffUkraine](https://www.facebook.com/NemiroffUkraine)



 USMEF HQ: 1660
Lincoln Street, Denver,
CO 80264 USA

 
007 917 534 27 07

 www.usmef.org
www.americanbeefclub.com
www.americanporkclub.com



CONVOTHERM®

ПАРОКОНВЕКТОМАТИ

A Welbilt Brand



КОНТАКТ



ОБЛАДНАННЯ для HoReCa
jv-kontakt.com

БРОНЗОВІ ПАРТНЕРИ



Wild, Natural & Sustainable®



- 📞 +38 (067) 797 38 28
- ✉ eeu@alaskaseafood.org
- 🌐 www.easyfish.club
- 🌐 eeu.alaskaseafood.org
- 📷 @easyfish.alaskaseafood
- 📺 easyfish.alaskaseafood



- ✉ info@forward-ua.com
- 📞 +380 (44) 225 28 59
- 📞 +380 (67) 403 38 06
- 🌐 www.forward-ua.com
- 📷 @forward.gastronomic
- 📷 @forward_gastronomic



- 📞 +380 (800) 50 30 90
- 🌐 www.effo.com.ua
- 📷 @effo.oil



- 🌐 www.nestle.ua
- 📷 @nestle.ukraine



- B2B менеджер,
Наталя Федорченко
- 📞 +38 (067) 472-05-87
- ✉ Natalia.Fedorchenko@zvenigora.com
- 📷 @elleetvireua
- 📷 @elleetvireua
- 🌐 www.zvenigora.com



- Дмитро Голубков
- 📞 +38 (067) 627 77 01
- ✉ foodservice@ardis.ua



- 🌐 www.kotanyi.com
- 📷 @kotanyi.ua
- 📷 @kotanyi_ua
- 📞 +380 (44) 459 04 80



- 📞 +380 44 393 59 00
- 📞 +380 67 467 01 31
- ✉ reservation@cityhotel.ua
- 🌐 www.cityhotel.ua



ABRIKOS



ОФІЦІЙНІ ПАРТНЕРИ



**AMBASSADE
DE FRANCE
EN UKRAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



🌐 expoplaza.kiev.ua

📞 +38 050 810 83 77

✉ e.nekrasova@expoplaza.kiev.ua

📍 Київська область, с.Березівка,
вул. Амстердамська, 1

ФЕРМЕРИ ПІВДНЯ УКРАЇНИ ДЛЯ NORESA



📞 +38 (050) 316 63 13

✉ info@bilan.com.ua

🌐 bilan.com.ua

📱 @farm.pan.bilan

📞 +38 095 812 5524

✉ fresh.salat.shop@gmail.com

📱 @freshsalat

📱 @fresh_salat_shop

📞 +38 050 641 84 94

📞 +38 050 927 41 75

✉ freshkosalad@ukr.net

🌐 freshko.com.ua

📱 @freshko.com.ua

Experience
the GRANDEST
of FEELINGS



1 Naberezhno-Khreshchatytska Street,
04070, Kyiv, Ukraine
Tel +380 44 322 8888
kyiv@fairmont.com

Fairmont
GRAND HOTEL KYIV



☎ +38 097 199 0167
✉ sakalovitalij777@gmail.com
🌐 saffron.co.nl
f @fgshaffran



☎ +38 093 94 80 796
✉ thetrueessenceltd@gmail.com
🌐 true-essence.com.ua
f @The-True-Essence-LTD-217978145031008
📷 @thetrueessenceltd



☎ +38 (063) 351 17 12
✉ yagidkainua@gmail.com
🌐 yagidka.in.ua
f @yagidkainua
📷 @yagidkainua



☎ +38 (050) 521-82-80
☎ +38 (0512) 56-21-55
🌐 vladam.com.ua
✉ admin@vladam.com.ua
f @vladam.ug.seeds



☎ +38 095 426 4790
✉ biglenko.a@gmail.com
🌐 ukrtomat.com.ua
f @ukrtomat
📷 @ukrtomat

TM POVODEST

☎ +38 0506505021
✉ olesamarkitan@gmail.com
f @povodestukr
📷 @olesiamarkitan



☎ +38 067 567 4847
✉ honey.factory.ua@gmail.com
f @HoneyFactoryBees



Медові Брати®

Смаки українських теруарів

☎ +38 050 691 5786
🌐 en.honeybrothers.com.ua
f @honeybrothers.ukraine
📷 @honeybrothers.ukraine



☎ +38 095 430 3888
🌐 med.ks.ua
f @med.ks.ua
✉ med.ks.ua@gmail.com

ТИ
ТВОРИШ
СЕБЕ



МИ
ТВОРИМО
ДЛЯ
ТЕБЕ

• VODKA BRAND CHAMPION •

МЕДІАПАРТНЕРИ



МоеMisto.ua
АФІША КИЄВА



Folga'

Ласун

УКРАЇНСЬКИЙ ВИРОБНИК ПРОФЕСІЙНОГО ОБЛАДНАННЯ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ

Tehma



ІНДУКЦІЙНІ ПЛИТИ



ХОЛОДИЛЬНІ СТОЛИ



НЕЙТРАЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ



067 634 35 50



www.tehma.biz

Станьте частиною Сім'ї Bocuse d'Or Ukraine!



@bocusedor.ukraine



bocusedor.com.ua



head@bocusedor.com.ua

project@bocusedor.com.ua

marketing@bocusedor.com.ua

