

SOŠ agropotravinárska a technická,
Kušníerska brána 349/2, Kežmarok



KUCHÁRSKA TECHNOLOGIA

Nové trendy v gastronómii

4. ročník

CHARAKTERISTIKA NOVÝCH TRENDOV V GASTRONÓMII

(Učebný text)

Ing. Iva Pisarčíková

2022

NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“





OBSAH

1	CHARAKTERISTIKA NOVÝCH TRENDOV V GASTRONÓMII	3
2	NOVÉ TRENDY V STRAVOVANÍ	3
3	STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA NIEKTORÝCH MODERNÝCH TRENDOV V GASTRONÓMII.....	3
4	ZDROJE	8





1 CHARAKTERISTIKA NOVÝCH TRENDOV V GASTRONÓMII

Ciele

1. Porozprávať dôvody vzniku nových trendoch v stravovaní.
2. Charakterizovať spôsob stravovania Amuse bouche, Bio Food a Ethno Food.
3. Vysvetliť rozdiely medzi Fast Food stravovaním a Finger Food.
4. Opísať raw Food a uviesť jeho znaky.
5. Vysvetliť spôsob predávania jedál a nápojov priamo na ulici.
6. Charakterizovať zážitkovú gastronómiu.
7. Opísať súčasné trendy vo wellness gastronómii.

2 NOVÉ TRENDY V STRAVOVANÍ

Rozmach reštauračných zariadení a rôznych druhov podnikov vo verejnom stravovaní zaznamenal využívanie inovatívnych technológií, nových postupov varenia a spôsobov prípravy jedla. Zvýšenie mobility, príjmov a málo času obyvateľstva prinútila ľudí častejšie navštevovať verejné stravovanie mimo vlastnej domácnosti. Podobne nastali veľké zmeny v životných a stravovacích návykov obyvateľstva, ktoré mali dopad na zdravú výživu a zdravie človeka.

V súčasnej dobe sa veľká pozornosť venuje dodržiavaniu hygieny, bezpečnosti potravín a príprave pokrmov. Súčasťou gastronómie sa v posledných rokoch stali moderné trendy v stravovaní, s ktorými sa stretávame úplne takmer všade, v reštauráciách, supermarketoch, ale aj na návšteve u priateľov.

3 STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA NIEKTORÝCH MODERNÝCH TRENDOV V GASTRONÓMII

Amuse Bouche - je malé predjedlo. Zvyčajne má jedno alebo dva sústa. Podáva sa v gastronomickom podniku pred konzumáciou jedla. Od predjedla sa líši v tom, že nie je objednávané z jedálneho lístka od zákazníka, ale je podávané zadarmo a iba podľa výberu šéfkuchára.

Často sa však stáva ukážkou umenia a predvádzania šéfkuchára. Je servírované na špeciálnom porceláne, zaujímavých tanieroch, pohároch alebo na veľkých polievkových lyžiciach v ázijskom štýle.



Obr. 3.1 Nakladaná detská repa Amuse Bouche

Ethno Food - ide o etnickú kuchyňu s rozmanitým súborom gastronomických zariadení, ktoré poskytujú nielen špecifický druh jedál a nápojov, ale tiež približujú hosťom blízke a vzdialené krajiny, či náboženstvá, ku ktorým sa viažu jedlá. Pre dokonalý zážitok treba prispôbiť nielen jedlá, ale aj interiér podniku, ktorý pripomína krajinu alebo región. V kuchyni zriadenej mimo domovskej krajiny dochádza často k určitej úprave jedál, aby viac vyhovovali chuti miestneho obyvateľstva.

Často sa používajú menej ostré omáčky a koreniny, ktoré by mnohí hostia neboli schopní skonzumovať.



a) Japonská kuchyňa



b) Indická kuchyňa

Obr. 3.2 Ethno Food

Fast Food - ide o tzv „ rýchle občerstvenie“. Jedlo sa pripravuje, aj predáva v rovnakom čase. Príprava jedla je veľmi rýchla. Veľa krát sa konzumuje pri chôdzi a to zabalené v papierovom alebo plastovom obale.



Zvyčajne majú tieto jedlá vysokú kalorickú hodnotu a považujeme ich za nie veľmi zdravý druh stravy. Za najväčšie kritiky fast foodov sa považuje podiel na globálnom náraste obezity, nárast nezdravých stravovacích návykov u dospelých aj detí, nízka kvalita podávaných jedál, nadmerné používanie umelých ingrediencií a mnohé ďalšie.



Obr. 3.3 Sortiment fast foodu

Finger Food - doslovný preklad „prstové jedlo“, čo znamená, že sa konzumuje prstami, a to zvyčajne na jedno alebo dve sústa. Servírujeme ho na spoločenských akciách a tento druh jedla sa konzumuje po stojačky a bez príboru. Finger Food môže byť tematický ladený podľa národných kuchýň, napr. taliansky (mini pizze), japonský (sushi), mexický (nachos), španielsky (tapas) a iný.



Obr. 3.4 Mix prstového občerstvenia na párty

Raw Food - v preklade ide o surovú stravu. Raw food potraviny sa konzumujú v ich najpôvodnejšej podobe, neprechádzajú tepelnou úpravou, teda nezohrievajú sa vysokou teplotou, nepečú sa, nevaria, nepražia ani sa nepasterizujú. Pripravované sú buď za studena, alebo pri nízkych teplotách 40 až 48°C. Pri týchto teplotách nedochádza k modifikácií výživných látok a potraviny sú potom maximálne využiteľné pre ľudský organizmus.



Obr. 3.5 Surová strava

Street Food - jeho podstatou je, že jedlá a nápoje sú pripravované priamo na ulici alebo na inom verejnom mieste, ako je napríklad trh alebo veľtrh. Často sa jedlo predáva z prenosného stánku alebo potravinárskeho vozíka. Niektoré jedlá sú regionálne, ale mnohé sa rozšírili aj mimo ich regiónu pôvodu. Väčšina jedál sú zaradených do kategórie finger food a fast food. V porovnaní s reštauráciou sú aj lacnejšie.



Obr. 3.6 Trvalá street food ulička v meste

Zážitková gastronómia - predmetom zážitkovej gastronómie nie je samotné jedlo, ale obsluhujúci personál, ktorí sa mení z poskytovateľa služby na hostiteľa a inscenátora zážitku. Oblíbenou atrakciou pre hostí je „front cooking“ teda otvorená kuchyňa, v ktorej hostí vidí, z akých surovín a za akých podmienok sa jedlo pripravuje. Ďalším moderným trendom, ktorý vyvoláva u hostí zážitok je grilovanie na rozpálenom kameni, kedy si host sám pripraví svoju porciu jedla priamo pred sebou za stolom reštaurácií. Tento druh prípravy jedla preferujú najmä barbecue reštaurácie.



Obr. 3.7 Zážitková gastronómia

Wellness gastronómia - považujeme ju za top trend v súčasnosti. Hovoríme o trende zdravého životného štýlu spojeného s prírodou, kondíciou v zdravom životnom štýle. Záujem o tento spôsob života odráža aj nová kategorizácia ubytovacích zariadení – wellness hotel, ktorá zahŕňa i prvky racionálnej kuchyne. Pri príprave jedla sa uprednostňuje surová zelenina a ovocie, hydinové mäso, králik a ryby. Zároveň sa obmedzuje soľ, rafinované cukry, živočíšne tuky. Príprava jedla sa uskutočňuje modernými spôsobmi úpravy.



ÚLOHY

1. Vymenujte nové trendy v stravovaní.
2. Vysvetlite hlavné znaky gastronomického zariadenia Amuse Bouche.
3. Charakterizujte etnickú kuchyňu. Porozprávajte, či máte s Ethno Food zariadením osobné skúsenosti.
4. Opíšte organizáciu prípravy a predaja jedál vo Fast Foode.
5. Popíšte výhody a nevýhody stravovania priamo na ulici – Street Food.
6. Charakterizujte zážitkovú a wellness gastronómiu. Uveďte v čom sa líšia.



4 ZDROJE

Zeleňáková, L. (2018). *Hygiena výživy a stravovania*. Nitra: SPU.

