

**Наталія Петришин**

канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
*Львівський державний університет  
фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів*

**Мар'яна Назар**

канд. техн. наук, викладач,  
*Львівський фаховий коледж  
харчової переробної промисловості  
Національного університету харчових технологій,  
м. Львів*

## **СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ДЕКОРУВАННЯ І ПОДАННЯ КУЛІНАРНИХ СТРАВ В ЇСТИВНОМУ ПОСУДІ**

Вживання кулінарних страв та напоїв разом з їстівним посудом не новинка, ще у 15-му сторіччі польський суп журек подавали у хлібній тарілці. Сьогодні багато закладів ресторанного господарства використовують схожу подачу: у гимбах (тарілках вирізаних із хліба), флюронах (випічки із листового тіста), таралетах (кошичках із прісного тіста), сирній голівці тощо.

Переважно це сучасні тенденції до декоруванню та презентації кулінарних страв, але застосування їстівного посуду це ще один із шляхів вирішення екологічної ситуації, щоб була чиста планета і здорова нація.

Індійський дослідник Нараяна Пісапатіса розробив прототип пластикового посуду із натуральної сировини такої як рисового, пшоняного та пшеничного борошна, а згодом заснував стартап Wakeys.

Як свідчить аналіз сучасних публікацій, сьогодні при виготовленні їстівного посуду є актуальним дослідження різних видів сировини та способів її обробки для отримання основи посуду, яка була б безпечною, функціональною, міцною. А також розроблені різні види покриття, що будуть забезпечувати водозахист та термозахист основи, і щоб їх смак був сумісним зі сніданком, кавою-брейком або вечерею.

Дослідниками Національного університету харчових технологій розроблено технологію приготування стакан для гарячих напоїв. Використаний склад їстівного покриття дозволив утримувати гарячий напій всередині без протікання фактично на рівні з разовим або фарфоровим посудом. Проведено обгрутування технологічних аспектів при виробництві їстівних стаканів нанесення другого шару смакової глазури (ірисна, помадна, шоколадна маса тощо), що дозволяє створити асортимент такого посуду для напоїв з різними смаками.

Подібні розробки їстівного посуду є в польській компанії Biotrem. Основою їх продуктів є пшеничні та кукурудзяні висівки, які спресовують під дією гарячого повітря. Посуд можна використовувати для холодних та гарячих страв, в тому числі рідких, а також нагрівати у духовій шафі та мікрохвильовці.

У майбутньому сфера їстівного посуду повинна більше активніше розвиватися, так як його екологічність не викликає сумнівів і це один із інноваційних напрямків декорування і презентацій кулінарних страв і напоїв в закладах ресторанного господарства.

*Ключові слова:* їстівний посуд, флюорони, тарталети, екологічна ситуація.

### **Список використаних джерел:**

1. Їстівний посуд – це сучасно! [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.eco-Uve.com.ua/content/blogs/st-vnii-posud-tse-suchasno/>
2. KFC to offer edible coffee cups [Electronic resource]. – URL: <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/foodanddrmknews/11434220/KFC-to-offer-edible-coffee-cups.html>.