

25 лютого 2025 р. о 9.30

відбудеться відкрита лекція су-шефа бістро «Клара Захарівна», м. Одеса

Ейзімір Дмитра Володимировича

Тема лекції *«Ферментаційні процеси, оцет та маринади, як нова тенденція нордичних мішленівських ресторанів»*

Модератор – к.т.н., доц. Калугіна І.М.

Ідентифікатор 902 565 3661 Пароль 763207

ФЕРМЕНТАЦІЯ
та
МАРИНАДИ



Ферментація - біохімічна переробка органічних речовин за допомогою ферментів або під впливом мікроорганізмів. Прикладна наука, що вивчає процес ферментації та його практичне застосування, називається зимологією. Ферменти можуть вироблятися мікроорганізмами або утримуватися в сировині.



Маринування - спосіб консервування харчових продуктів, заснований на дії кислоти, яка у певних концентраціях пригнічує життєдіяльність багатьох мікроорганізмів. Також можуть бути додані різні трави, олія, цибуля та часник.



Miso - продукт традиційної японської кухні, найчастіше у вигляді густої пасти. Виробляється шляхом бродіння соєвих бобів, рису, пшениці або суміші з них за допомогою спеціального виду цвілевих грибів *Aspergillus oryzae*.



АКТУАЛЬНІСТЬ ТЕМИ



НОРДІКА ЯК ОСНОВА



Кухня нордів відрізняється монопродуктом та витонченістю, концентрацією на продукті та його смаку.



Подача та прикраси



ОСНОВА ТА ГАРНІР



Основа – це головний інгредієнт або компонент, навколо якого будується вся страва. Це може бути:

- Білкова основа: м'ясо, риба, птиця, морепродукти, бобові.
- Вуглеводна основа: паста, рис, картопля, крупи.
- Овочева основа: запечені, тушковані або свіжі овочі.
- Комбінована основа: наприклад, ризотто з морепродуктами або овочеве рагу з бобовими.

Гарнір доповнює основну страву, підсилює смак і робить подачу збалансованою. Основні види гарнірів:

- Класичні гарніри: картопляне пюре, рис, гречка, макарони.
- Овочеві гарніри: запечені овочі, салати, тушкова капуста.
- Незвичайні гарніри: кіноа, кускус, полента, карамелізовані овочі.
- Легкі гарніри: свіжі листя салату, авокадо, зелень.





Вийти за межі лактоферментованої капусти

Лактоферментація – це процес при якому бактерії розщіплюють цукри в харчових продуктах та утворюють молочну кислоту

СОУСА ТА МАРИНАДИ АЗІЇ



- Шрірача
- Каррі
- Соевий соус
- Устрічний соус
- Чатні
- Понзу
- Хандаше (Рибний соус)
- Кімчі
- Унагі
- Теріякі
- Місо

