

діяльність, а також власне повсякденне життя.

*Євгеній Огуй  
(Полтава, Україна)*

## **ДИЗАЙН-ОФОРМЛЕННЯ ДИТЯЧИХ СТРАВ**

Дитяче харчування вимагає особливого підходу не лише до розробки рецептур дитячих страв, а й способів їх подачі. Окремим питанням є естетичне оформлення дитячих страв, адже малюки, та й діти шкільного віку спершу обирають страви за зовнішнім виглядом, а вже потім за смаком. Оформлення дитячих страв має своїх прихильників, адже вирішується питання «як нагодувати дитину?», та противників, адже їжа – це не іграшки. Яскраве привабливе оформлення страв створює сприятливі умови для харчування дітей. Звичайно, на оригінальне оформлення йде більше часу, але за умови раціональної організації процесу приготування та подачі страв, додавши трішки фантазії та креативу – це перестає бути проблемою. Безумовно у сучасних батьків не знайдеться стільки часу, щоб кілька разів на день робити естетичні шедеври для своїх малят. Але, щоб потішити дитину, час від часу можна трохи і заморочитися. Якщо такий спосіб ще й змотивує дитину спробувати щось корисне.

Як правило, оригінальне оформлення страв відбувається на дитячий День народження – це майже обов'язкове дійство. Креативне оформлення страв ідеально підходить для дитячих свят, а особливі страви у будні будуть гарною згадкою для дитини про свято, таким собі домашнім ритуалом. Наразі ми ведемо мову не про кулінарні дизайн-шедеври, реалізація яких потребує відповідних професійних навичок, а говоримо про ряд простих і оригінальних ідей оформлення дитячих страв, які реально повторити вдома.

*Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю  
«Дизайн-освіта майбутніх фахівців: проблеми та перспективи»*

Хотілося б частіше зустрічати оригінальне оформлення дитячих страв не лише на свято, а й у бідні, у звичайній шкільній їдальні. Трохи фантазії та любові до своєї справи – і проста вівсяна каша з фруктами може стати котиком, а звичний омлет з беконом можна перетворити на зайчика (фото 1, 2).



*Фото 1. Вівсяна каша з фруктами*

*Фото 2. Омлет з беконом*

Бутерброди-тваринки робляться на основі крупних формочок квадрата та кола (фото 3). Щоб нарізати овочі та фрукти цікаво, зробити незвичну форму для бутерброду, в нагоді стануть фігурні формочки для печива. Для супів можна використати декоративну нарізку овочів та обрати цікаві макаронні вироби (зараз продаються у вигляді літер, зірочок, тваринок, тощо). Для дрібних деталей (лапки, хвіст, оченята, вуса) підійдуть краплі кетчупу, залишки від нарізаних овочів. Пюре та крупи можуть бути чим завгодно – машинкою, котиком, мультяшним персонажем тощо. Для приготування фігурної яєчні або млинців зараз можна знайти спеціальні формочки у продажу.

Якість роботи дитячої їдальні залежить від професіоналізму персоналу та його бажання нести користь здоров'ю дітей та дарувати приємні враження. По реакції персоналу на дитячі витівки та залишені нетронуті можуть відчувати атмосферу закладу, чи готовий він розвиватися

та забезпечити повноцінне харчування дітей. Наприклад, якщо працівників дратують діти, їх батьки навряд чи оплачуватимуть обіди в цьому закладі харчування.



*Фото 3. Бутербродики*

Важливим також є презентація дитячого меню, його дизайн-оформлення. При розробці меню важливо враховувати як страви, так і сам дизайн. Серед максимально простих, але корисних страв, які швидко готуються: свіжі овочі, запечена курка, сирники або фруктові смузі. Але їх подача, презентацію повинна приваблювати дітей, а самі страви бути смачними. Що стосується оформлення меню, воно повинно бути максимально цікавим та яскравим, нагадувати відомих персонажів з дитячих казок, героїв мультфільмів тощо.

Серед хитрощів дизайну меню є цікаві назви страв. Правильні назви та описи можуть значно підвищити продажі. Наприклад «Еліксир Супермена» замість курячого супу або «Суфле принцеси» замість сирної запіканки – точно стануть до вподоби маленьким гурманам. Ще одна важлива деталь: оригінальний дитячий посуд з яскравим декором, можливо незвичної форми, а за потреби у спеціальних чашках-непроливайках, тощо.

*Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю  
«Дизайн-освіта майбутніх фахівців: проблеми та перспективи»*

Останнім часом багато ресторанів та кафе підхопили ідею сімейного закладу: створюють окремий дизайн меню, проводять майстер-класи з приготування їжі для дітей, облаштовують дитячі зони. По-перше, створення kid-friendly закладу значно розширює цільову аудиторію ресторану чи кафе, адже проведення дозвілля з сім'єю за межами дому стає все популярнішим. По-друге, сім'ї з дітьми дуже вдячні відвідувачі та витрачають на 30% більше, ніж звичайні гості. Саме тому створення дитячого меню – відмінна ідея для закладу, який хоче розвиватись і бути корисним для своїх клієнтів. Отже, дитяче харчування – це не лише корисно та смачно, а ще й оригінально та весело. Головне з дотриманням всіх норм та технологій приготування дитячих страв.