

УДК 664.68:111.852

DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/37-3-12>

Ганна ТКАЧЕНКО,
 orcid.org/0000-0003-0052-4501
 фізична особа-підприємець
 (Криве Озеро, Миколаївська область, Україна) innavehera@gmail.com

ЕСТЕТИКА СУЧАСНОЇ КУЛІНАРІЇ: ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВІЗУАЛЬНОГО ОФОРМЛЕННЯ ТОРТІВ

Статтю присвячено вивченню питання естетики сучасної кулінарії, що втілюється в декоруванні тортів. Концептуалізовано поняття практичної естетики та окреслено її роль у філософських поглядах минулого та сучасності. Розглянуто кулінарне мистецтво як різновид творчої діяльності, яка викликає естетичне переживання. Виокремлено сучасні тенденції декорування тортів. З'ясовано культурні та соціальні витоки прийомів і технік декорування тортів і їх втілення у витворах кулінарного мистецтва. Розглянуто новітні стилі декорування сучасних тортів: геометричність, рустікальність, мінімалізм, природність, художній розпис. Естетичне переживання як форма культурного освоєння предметів природного та соціального світу зазвичай сприймається через категорію неутилітарності, заперечення прагматизму та практичності, однак ще засновник естетики як наукового вчення О. Баумгартен визначав її предмет через поняття досконалого у світі явищ, довершеність чуттєвого пізнання і вдосконалення смаку. У центрі естетичного – пошук гармонії, що розкривається через єдність ключових складників: змісту, порядку, вираження. Кулінарне мистецтво поєднало в собі задоволення двох важливих потреб людей – насичення поживними речовинами та отримання естетичної насолоди від майстерно приготованої їжі. Візуальне оформлення страв залежить від особливостей їх приготування, наявності естетично привабливих інгредієнтів, почуття смаку кухаря та дотримання певних правил гастрономічного дизайну, а саме уникнення надмірно складних та трудомістких дизайнерських операцій, адже сьогодні присутність такого оформлення свідчить про смаковий анахронізм. Сучасність диктує вимогу витонченого та незвичного оформлення десертів, якого важко досягнути простими кулінарними прийомами без використання професійного обладнання та спеціальних інгредієнтів. Отже, виникає спрямованість до вдосконалення та облагородження зовнішнього вигляду страв, що вивела кухню з приватної домашньої обстановки на більш широку, публічну арену.

Ключові слова: естетика, практична естетика, кулінарне мистецтво, декорування тортів, виготовлення десертів.

Hanna TKACHENKO,
 orcid.org/0000-0003-0052-4501
 Individual Entrepreneur
 (Kryve Ozero, Mykolaiv region, Ukraine) innavehera@gmail.com

AESTHETICS OF MODERN COOKING: THE MAIN TRENDS IN THE VISUAL DESIGN OF CAKES

The article is devoted to the study of the aesthetics of modern cooking, embodied in the decoration of cakes. The concept of practical aesthetics is conceptualized and its role in the philosophical views of the past and present is outlined. Culinary art is considered as a kind of creative activity that evokes aesthetic experience. The modern tendencies of decorating cakes are singled out. The cultural and social origins of cake decorating techniques and techniques and their embodiment in culinary arts are clarified. The newest styles of decorating modern cakes are considered: geometry, rusticity, minimalism, naturalness, artistic painting. Aesthetic experience as a form of cultural awareness of objects of the natural and social world is usually perceived through the category of non-utility and the denial of pragmatism and practicality, however the founder of aesthetics as a scientific doctrine, O. Baumgarten, defined its subject through the concept of perfectness in the world of phenomena, the perfection of sensory knowledge and improvement of taste. In the focus of aesthetics there is the search for harmony, which is revealed through the unity of key components: content, order, and expression. Culinary art combines satisfaction of two important needs of people – saturation with nutrients and aesthetic pleasure from skillfully prepared food. The visual design of dishes depends on the peculiarities of their preparation, the availability of aesthetically attractive ingredients, a sense of the taste of the cook and compliance with certain regulations of gastronomic design, namely the avoidance of excessively complex and labour-intensive design operations, because according to the modern trends presence of such a clearance indicates the taste anachronism. The modernity requires sophisticated and unusual design of desserts, which is difficult to achieve with simple culinary techniques without the use of professional equipment and special ingredients. Therefore, there is a focus on improving and enabling the appearance of dishes, which have brought out a kitchen from a private home situation on a wider public arena.

Key words: aesthetics, practical aesthetics, culinary art, cake decoration, dessert making.

Постановка проблеми. Концепт естетичного переживання світу ввійшов не тільки в науковий обіг, але й у дискурс повсякденного життя, адже люди прагнуть урізноманітнювати своє життя та діяльність різними аспектами прекрасного, шукати гармонію та красу навіть у буденних на перший погляд речах та явищах, адже естетичне переживання може виникнути від споглядання результатів будь-якої майстерної діяльності.

Аналіз досліджень. Незважаючи на те, що кулінарне мистецтво не всіма науковцями і тим більше обивателями розглядається як сфера реалізації категорії прекрасного, класики естетичної науки та провідні філософи (О. Баумгартен, Е. Берк, Д. Юм, В. Татаркевич) писали про те, що естетичні почуття викликає будь-яка майстерна діяльність. Т. Манро наголошував на тому, що є окремий напрям практичної естетики, яка має вивчати не тільки класичне мистецтво, але й різні види художньо-практичної діяльності. Ціла низка сучасних дослідників (М. Валліс, В. Велш, Ж.-Ф. Ліотар, Р. Шустерман, К. Вількошевська) обстоюють ідею того, що естетика має розширити свої межі, адже мистецтво розпочинається в повсякденності і проникає фактично в усі аспекти життя людей. Фізіологічні передумови естетичних переживань, у тому числі таких, що пов'язані зі спогляданням та вживанням їжі, вивчали І. Ренчлер, Б. Херцбергер, Д. Епстайн, Д. Берлайн, В. М'ясищев, О. Готсдінер, М. Сергієвський.

Концептуальне осмислення їжі як соціально-культурного феномену здійснювали вчені-культурологи Ф. Бродель, Р. Якобсон, К. Леві-Стросс, Ж. Дюбі, М. Харріс, які розглядали їжу як важливу складову частину матеріальної та символічної культури, яку слід розглядати в ширшому соціокультурному і етносоціальному контекстах. Чимало сучасних науковців досліджують окремі аспекти кулінарного мистецтва в конкретних соціальних умовах. Наприклад, О. Даниленко звертає увагу на естетику харчової культури в мистецтві сервірування; П. Буркова досліджує репрезентації текстів тексту кулінарних рецептів у кулінарних книгах, творах літератури, візуального мистецтва; В. Ніколенко вивчає гастрономічну культуру сучасного суспільства з точки зору її спадкування історичним традиціям.

У даній статті нами сконцентровано дослідницьку увагу не тільки на огляді сучасних тенденцій декорування тортів, але і їхніх джерел у культурі й мистецтві. Декорування тортів розглядається нами в контексті практичної естетики, яка феноменологізується через різні види художньої діяльності.

Мета статті – виявлення естетичних передумов сучасного декорування тортів та аналізі основних тенденцій у цій сфері кулінарного мистецтва.

Для досягнення мети нами було окреслено коло дослідницьких завдань, а саме:

– концептуалізувати поняття практичної естетики та її роль у філософських поглядах минулого та сучасності;

– розглянути кулінарне мистецтво як різновид творчої діяльності, яка викликає естетичне переживання;

– виокремити сучасні тенденції декорування тортів;

– з'ясувати культурні й соціальні витоки прийомів і технік декорування тортів і їх втілення у витворах кулінарного мистецтва.

Виклад основного матеріалу. Естетичне переживання як форма культурного освоєння предметів природного та соціального світу зазвичай сприймається через категорію неутилітарності, заперечення прагматизму та практичності, однак ще засновник естетики як наукового вчення О. Баумгартен визначав її предмет через поняття досконалого у світі явищ, довершеність чуттєвого пізнання і вдосконалення смаку. У центрі естетичного – пошук гармонії, що розкривається через єдність ключових складників: змісту, порядку, вираження. Отже, естетична цінність створюється завдяки активному перетворенню набутих людиною вражень у творення нового (Baumgarten, 2020).

Подальшого розвитку ідея естетичного переживання не тільки через сприйняття мистецьких творів, але й через заглибленість у повсякденний досвід знайшла у філософії прагматизму Дж. Дьюї, який вважав, що художню цінність можна знайти і в буденних речах, які оточують людей в їхньому звичайному житті. Джерелом натхнення і гармонії є заглибленість у творчу роботу, яка продукує естетичні цінності. Не тільки мистецтво, але й будь-яка натхненна практична діяльність може стати джерелом естетичного досвіду як для творця, так і для тих, хто сприйматиме його творіння (Miele, Murdoch, 2020).

Американський вчений Т. Манро слідом за Дж. Дьюї наголошував на тому, що мистецтво є майстерністю стимулювання естетичного досвіду, який є однією з форм повсякденного досвіду. Отже, естетичне нерозривно пов'язано з практичним у житті людини, а тому мистецтво не обмежується лише його традиційними видами: живописом, літературою, музикою, театром тощо. Т. Манро вважав, що кулінарія також є мистецтвом, що приносить людям не лише насолоду смаком, але

й є джерелом споглядального задоволення від досконалості форм, кольорів, ліній (Schifferstein, Kudrowitz, Breuer, 2020). Таке практичне мистецтво скріплює соціальні зв'язки, єднає людей.

Кулінарне мистецтво поєднало в собі задоволення двох важливих потреб людей – насичення поживними речовинами та отримання естетичної насолоди від майстерно приготованої їжі. Візуальне оформлення страв залежить від особливостей їх приготування, наявності естетично привабливих інгредієнтів, почуття смаку кухаря та дотримання певних правил гастрономічного дизайну, а саме: уникнення надмірно складних та трудомістких дизайнерських операцій, адже сьогодні присутність такого оформлення свідчить про смаковий анахронізм. Проявами таких тенденцій О. Даниленко вважає приклади складного та вигадливого оформлення страв під впливом палацових харчувальних традицій, коли кулінарні вироби нагадували архітектурні споруди, фігури людей, тварин тощо. Подібні тенденції в оформленні страв простежувались до середини ХХ ст. (Даниленко, 2020). Нам складно погодитись із твердженням про те, що складність оформлення страв відходить у минуле, принаймні сучасні десерти стають все складнішими з точки зору виконання та оформлення.

Сучасність диктує вимогу витонченого та незвичного оформлення десертів, якого важко досягнути простими кулінарними прийомами без використання професійного обладнання та спеціальних інгредієнтів. Тому виникає спрямованість до вдосконалення та облагородження зовнішнього вигляду страв, що вивела кухню з приватної домашньої обстановки на більш широку, публічну арену. Виник великий інтерес до приготування їжі й переконання в тому, що кулінарне мистецтво набагато важливіше й цікавіше, ніж люди звикли вважати. Кухня стала джерелом гастрономічного та естетичного задоволення, а не тільки засобом задовольнити щоденну потребу в їжі. Таким чином, кулінар стає фахівцем, який створює та відображає актуальні естетичні ідеали та цінності (Красота и мозг. Биологические аспекты эстетики, 2020). Їжа стає своєрідним центром перфомансу, наприклад, коли вносять красиво оздоблений весільний торт або прикрашений феєрверками торт для іменинника.

З точки зору складності приготування та подачі страви умовно можна поділити на повсякденні та святкові. Торти належать до другої категорії, прикрашаючи особливі події в житті людей, наповнені урочистістю та атмосферою свята. Вони є десертами, що складаються з одного або декіль-

кох коржів, просочених кремом, та зазвичай прикрашаються глазур'ю, кремом або фруктами.

Створення святкових десертів передбачає не тільки відмінні смакові якості, які сьогодні вже і є предметом дискусії, а насамперед акцентування урочистості події через особливе декорування зовнішнього вигляду (Schifferstein, Kudrowitz, Breuer, 2020). Особлива форма, колір, текстура, додаткові візуальні елементи – все це створює неповторний вигляд торта та саме по собі несе певне символічне навантаження.

Традиційно торти виготовляють у формі кола, адже це універсальний образ гетерогенного походження і значення з числа найбільш значущих і поширених елементів міфопоетичної символіки (Velasco, 2020). Найчастіше торт висловлює ідею єдності, нескінченності, закінченості, найвищої довершеності. У промисловому виробництві можуть використовуватися квадратні та прямокутні форми, оскільки такі кулінарні вироби зручно ділити на порції.

У західній кулінарній традиції весільної кухні утвердились торти в кілька ярусів. Поступово цей прийом почав використовуватись і для інших видів свят та урочистостей. Таке виконання тортів підкреслює їх особливий, неутилітарний характер (Leddy, 2020).

Як стверджує Н. Федорченко, генератором естетичного переживання, його джерелом є природа, а найпоширенішим атрибутом явища – колір (Федорченко, 2016: 113). Колір стимулює виникнення біохімічних реакцій в організмі, стимулює важливі залози ендокринної системи. Певні кольори здатні викликати визначені фізіологічні реакції в організмі людини: червоний підвищує м'язовий тонус, кров'яний тиск, ритм дихання, він є фізичним і психологічним стимулятором, у давніх народів уважався оберегом; помаранчевий тонізує, викликає апетит, поліпшує травлення; жовтий діє як своєрідний антидепресант, стимулює розумову діяльність, підвищує гостроту зору; зелений створює відчуття гармонійності, візуальної комфортності, знижує кров'яний тиск і розширює капіляри, ефективний за безсоння та втоми; блакитний впливає спокійно, прохолодно, сприяє лікуванню гіпертонії та запальних процесів; синій діє гнітюче, понижує кров'яний тиск, пульс і ритм дихання, його використовують як антисептик і в лікуванні маніакальних станів; фіолетовий має медитативну дію, знімає нервову напругу, збільшує витривалість серця та легень; білий сприяє гармонізації функцій організму (Тканко, 2020).

Для того щоб задовольняти естетичні потреби публіки, що зростають із розвитком техноло-

гій приготування десертів, кулінарам потрібно постійно експериментувати та вдосконалювати прийоми приготування та декорування тортів. Кондитери для прикрашання своїх виробів використовують різноманітні засоби, такі як крем, безе, айсинг, шоколадна глазур, марципани, мастика.

Для декорування тортів зазвичай використовуються масляний крем, адже його текстура досить щільна і стійка. Отриманим продуктом заповнюють кондитерський шприц або мішок та виконують різноманітні візерунки або ж рослинні фігурки. Крем можна наносити безпосередньо на торт або використовувати шматочок бісквіта, щоб створити фігуру, а після її застигання перенести її на потрібне місце (так прикрашають торти великими трояндами). Безе готується зі збитих до щільності білків із цукром або цукровою пудрою. Важливо домогтися щільної текстури маси: вона повинна легко формуватися в піки і мати характерний блиск. Гнучкий айсинг – спеціальна цукрова суміш, яка відрізняється високою пластичністю і дозволяє отримати надзвичайно тонкі й еластичні елементи прикрас. Декорування айсингом дозволяє домогтися дивного ефекту легкості та ажурності. Використання шоколадної глазури дозволяє зробити торти блискучими або ж досягнути ефекту матовості та підкреслити натуральний колір шоколаду. З марципану, що є масою з меленого мигдалю в поєднанні з цукром або медом та яечними білками, виготовляють фігурки тематичного характеру. Так само фігурки, а також різноманітні візерунки виготовляють із кондитерської мастики. Нею покривають всю поверхню торта, якщо необхідно досягнути ефекту приховування його текстури.

Джерелом творчого натхнення для сучасних кулінарів стали стилі в мистецтві та дизайні, які вплинули на популярну культуру та кулінарію, тому кожна тенденція в кулінарному мистецтві має джерелом певне суспільне явище, факт чи процес, які незворотно вплинули на соціально-культурне середовище. Під стилем у мистецтві зазвичай розуміють спільність образної системи, засобів художньої виразності, творчих прийомів, зумовлену єдністю ідейно-художнього змісту. Цим поняттям в історії мистецтва часто позначають певні періоди, етапи в розвитку мистецтва, коли існувала єдина система художніх прийомів, помітних у різних видах мистецтва. Найбільш наочно особливості того чи іншого стилю проявляються в архітектурі й уже звідти проникають у живопис, скульптуру, літературу, музику. Стилізація під напями в мистецтві й матеріальній культурі проникає і в декорування десертів.

Мистецтво авангарду та кубізму вплинуло на виникнення такої тенденції в декоруванні тортів, як геометричність, яка простежується як у виборі незвичайних для них форм (квадрат, трикутник, ромб тощо), так і в лаконічному декорі, проте, як правило, такі десерти виконуються в насичених кольорах, щоб підкреслити вибрану форму.

Мінімалізм форми та декору часто компенсується незвичайною текстурою покриття тортів – матовий, мармуровий, дзеркальний чи навіть металічний ефекти стають ознакою високого стилю в кулінарному мистецтві (Alhelaili, 2020). Ще однією технікою виконання є омбре, що передбачає плавний перехід відтінків одного кольору на торті.

Рустикальний стиль в інтер'єрі, що передбачає повернення до природних форм, грубих ліній, переважання натуральних елементів декорування, вплинув на традиції прикрашання тортів підкреслено просто, коли через тонкий шар крему проглядається текстура коржів, надписи та орнаменти виконуються вручну, без збереження строгої симетрії та геометричності (Sweeney, 2020). Стиль рустик передбачає використання в декорі простих квітів і рослин, садових або частіше польових і лісових. Широко застосовуються такі квіти, як невеликі кущові троянди, фіалки, лілії, конвалії. Дуже мило виглядає весільний торт з ромашками, незабудками, конюшиною, доповненими луговими травами. Для осінніх святкувань застосовують соняшники, колоски, гілочки горобини.

Якщо весільний захід проводиться в стилі гламурний рустик, однотонний торт може бути повністю прикрашений кондитерськими квітами або легким повітряним візерунком. При цьому колір крему вибирається білий або бежевий. Десерт декорується елементами з натуральних матеріалів, щоб не вибиватися із загальної стилістики.

Розвиток цієї тенденції максимального гіперболізованого спрощення знайшов у дизайні тортів, що отримала назву «naked cake» («оголений торт»). Вперше такі «голі» десерти з'явилися в американців, які сміливо скористалися технікою обробки, комбінуючи світлі, темні або різнокольорові коржі в одному торті (Munro, 2020). Впізнана особливість таких тортів – яскраво помітний перехід між шарами крему та коржами, які не обтягнуті мастикою і не покриті кремом. Коржі таких тортів і крем між ними видно з усіх боків, а зверху вони зазвичай прикрашені фруктами або ягодами. Зовні створюється ефект недбалої гармонії, відчуття, що майстер почав роботу над

оформленням торта й так і забув продовжити, або, почавши прикрашати, зробив кілька мазків і зрозумів, що торт і так виглядає красиво. Як правило, темний колір коржів поєднується зі світлим кремом, що створює контраст і підкреслює багатшаровість торта. Крем намазується як би недбало, він може виступати за край і потрапляти на зовнішній шар. На цьому наголошує натуральність стилю, створює милу домашню атмосферу.

Для прикраси голих весільних тортів часто використовуються ягоди і фрукти. Їх розташовують навколо коржів у невеликих кількостях. Ягоди можуть доповнюватися листям і зеленими гілочками. Сік, що випливає з ягід, додає ще більшу привабливість і природний вигляд.

Ще одним втіленням тенденції на природність та простоту є торти в стилістиці англійського саду, які відтворюють малюнки на чайному посуді у вигляді квітів знаменитих троянд, гортензій, фіалок. Такий декор обов'язково включає живі квіти, які можуть супроводжуватись фігурками з крему чи мастики (Sweeney, 2020).

Усе більшої популярності в декоруванні тортів набуває акварельна техніка, що передбачає ручний розпис поверхні готового виробу. Таким чином, торт стає полотном, а крем – палітрою фарб. Кондитери надихаються творами великих художників і творять. Причому це можуть бути як абстрактні зображення на тортах із жирними мазками, що чітко простежуються, або прозорим акварельним розписом, так і квіткові візерунки чи орнамент.

Висновки. Естетика – не просто абстрактна категорія філософії, замкнена обмеженим колом інтелектуалів на питаннях високого мистецтва, а своєрідна світоглядна позиція, яка передбачає активне творче переосмислення та перетворення навколишнього світу через втілення ідей ідеалу, гармонії, вишуканості та краси. Саме тому не

лише мистецтво, але й інші види творчої діяльності потребують переосмислення та наукової оцінки з використанням естетичних категорій та з'ясуванням їх вписаності в загальний культурно-історичний ландшафт. Концептуальне осмислення їжі як соціально-культурного феномену потребує детального вивчення кожного її аспекту, адже вона має на меті не тільки насичувати організм поживними речовинами, але й доповнює соціальну комунікацію, має значне символічне навантаження і служить виразником сучасних тенденцій популярної культури.

Торти є особливим проявом кулінарного мистецтва, адже супроводжують найважливіші, особливо урочисті, а іноді й знакові події життя людей та цілих спільнот. У них практично втілюється задоволення двох важливих потреб людей – насичення поживними речовинами та отримання естетичної насолоди від майстерно виконаного декорування десерту. Торти часто стають центром перфомансу, ритуальних елементів свята, а тому їх декорування постійно ускладнюється. Таким чином, у створенні десертів до святкового застілля переплітаються традиційні елементи (форма, колір, текстура) та авангардні прийоми (мімікрування фактур каменів, металів, нанесення складних малюнків та орнаментів). Водночас дотепер існує погляд на декорування тортів, як на поверхневе поняття, мінливе та позбавлене глибинного сенсу. На наш погляд, така позиція є евристично хибною, адже в кожному аспекті творчої художньої діяльності проявляються фундаментальні соціокультурні пласти, переосмислення яких має значні наукові перспективи. Кулінарія є мистецтвом, яке підносить матеріальну культуру на якісно новий рівень. Творчість перетворює їжу з джерела живлення, абсолютно необхідного тілу, в одне із найважливіших джерел естетичної насолоди для душі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Даниленко О. В. Естетика харчової культури у мистецтві сервірування. URL: http://www.rshu.edu.ua/images/nauka/ukr_kult_min_such_rozv_nk_vip21_t2.pdf (дата звернення: 17.03.2020).
2. Красота и мозг. Биологические аспекты эстетики / под ред. И. Ренчлера, Б. Херцбергер, Д. Эпстайна. URL: <https://readli.net/krasota-i-mozg-biologicheskie-aspektyi-estetiki/> (дата звернення: 17.03.2020).
3. Тканко З. Колір як засіб вираження в мистецтві та моді. URL: https://nam.edu.ua/files/Academy/nauka/visnyk/pdf_visnyk/21/15.pdf (дата звернення: 17.03.2020).
4. Федорченко Н. В. Естетичні переживання: моделі нарративної інтерпретації. Київ : Міленіум, 2016. 152 с.
5. Alhelaili M. Essays on Aesthetics of Food. URL: <https://researchrepository.wvu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=6107&context=etd>
6. Baumgarten A. Ästhetik. URL: http://www.ciando.com/img/books/extract/3787320083_lp.pdf
7. Januszewska R., Viaene J. Sensory Evaluation of Traditional Products by Variety-Seekers and Food Neophobics. URL: https://www.researchgate.net/publication/241743684_Sensory_Evaluation_of_Traditional_Products_by_Variety-Seekers_and_Food_Neophobics. (дата звернення: 17.03.2020).
8. Leddy T. Dewey's Aesthetics. The Stanford Encyclopedia of Philosophy. URL: <https://plato.stanford.edu/archives/sum2020/entries/dewey-aesthetics> (дата звернення: 17.03.2020).

9. Miele M., Murdoch J. The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany. URL: https://www.researchgate.net/publication/27649510_The_Practical_Aesthetics_of_Traditional_Cuisines_Slow_Food_in_Tuscany (дата звернення: 17.03.2020).
10. Munro T. Evolution in The Arts, and other Theories of Culture History. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00043249.1965.10793772?journalCode=rcaj20> (дата звернення: 17.03.2020).
11. Schifferstein H., Kudrowitz B., Breuer C. Food Perception and Aesthetics. Linking Sensory Science to Culinary Practice. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2020.1824833>. (дата звернення: 17.03.2020).
12. Sweeney K. The Aesthetics of Food. The Philosophical Debate About What We Eat and Drink. URL: <https://philpapers.org/rec/SWETAO-6> (дата звернення: 17.03.2020).
13. Role of sensory and cognitive information in the enhancement of certainty and liking for novel and familiar foods / H. Tuorila et al. URL: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/7726542>. (дата звернення: 17.03.2020).
14. Velasco C. On the importance of balance to aesthetic plating. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X16300397> (дата звернення: 17.03.2020).

REFERENCES

1. Danilenko O.V. *Estetyka kharchovoi kultury u mystetstvi serviruvannia* [Aesthetics of food culture in the art of serving]. URL: http://www.rshu.edu.ua/images/nauka/ukr_kult_min_such_rozv_nk_vip21_t2.pdf. (appeal date: 17.03.2020) [in Ukrainian]
2. *Krasota i mozg. Biologicheskie aspekty estetiki* [Beauty and the brain. Biological aspects of aesthetics]; ed. I. Renchler, B. Herzberger, D. Epstein. URL: <https://readli.net/krasota-i-mozg-biologicheskie-aspekty-i-estetiki/> (date accessed: 17.03.2020) [in Russian].
3. Tkanko Z. *Kolir yak zasib vyrazhennia v mystetstvi ta modi* [Color as a means of expression in art and fashion]. URL: https://lnam.edu.ua/files/Academy/nauka/visnyk/pdf_visnyk/21/15.pdf. (appeal date: 17.03.2020) [in Ukrainian]
4. Fedorchenko N.V. *Estetychni perezhyvannia: modeli naratyvnoi interpretatsii* [Aesthetic experiences: models of narrative interpretation]. Kyiv: Millennium, 2016. 152 p. [in Ukrainian]
5. Alhelaili M. Essays on Aesthetics of Food. URL: <https://researchrepository.wvu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=6107&context=etd>. [in English]
6. Baumgarten A. *Ästhetik*. URL: http://www.ciando.com/img/books/extract/3787320083_lp.pdf. [in English]
7. Januszewska R., & Viaene J. Sensory Evaluation of Traditional Products by Variety-Seekers and Food Neophobics. URL: https://www.researchgate.net/publication/241743684_Sensory_Evaluation_of_Traditional_Products_by_Variety-Seekers_and_Food_Neophobics. (Last accessed: 17.03.2020). [in English]
8. Leddy T. Dewey's Aesthetics. The Stanford Encyclopedia of Philosophy URL: <https://plato.stanford.edu/archives/sum2020/entries/dewey-aesthetics>. (Last accessed: 17.03.2020). [in English]
9. Miele M., Murdoch J. The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany. URL: https://www.researchgate.net/publication/27649510_The_Practical_Aesthetics_of_Traditional_Cuisines_Slow_Food_in_Tuscany. (Last accessed: 17.03.2020). [in English]
10. Munro T. Evolution in The Arts, and other Theories of Culture History. – URL: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00043249.1965.10793772?journalCode=rcaj20>. (Last accessed: 17.03.2020). [in English]
11. Schifferstein H., Kudrowitz B., Breuer C. URL: Food Perception and Aesthetics. Linking Sensory Science to Culinary Practice. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2020.1824833>. (Last accessed: 17.03.2020). [in English]
12. Sweeney K. The Aesthetics of Food. The Philosophical Debate About What We Eat and Drink. URL: <https://philpapers.org/rec/SWETAO-6>. (Last accessed: 17.03.2020). [in English]
13. Tuorila H., Meiselman H.L. Bell R., Cardello A., Johnson W. Role of sensory and cognitive information in the enhancement of certainty and liking for novel and familiar foods. URL: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/7726542>. (Last accessed: 17.03.2020). [in English]
14. Velasco C. On the importance of balance to aesthetic plating. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X16300397>. (Last accessed: 17.03.2020). [in English]