Практичне заняття 1

Дизайн кондитерських та кулінарних виробів

1. Комплексне поняття «мистецтво кулінарії».

Мистецтво - це наука про пластичних мистецтвах (живопис, скульптура, графіка, архітектура).

Елементи мистецтва зародилися давнини, яка довгий час мистецтво як наука абсолютно не виділялося з філософії і практичних посібників по ремесел. Філософія обговорює питання, що таке краса; в богослов'ї досліджуються особисті проблеми духовності.

У середньовічної і феодальної Русі одержало велике поширення посібник з художньої практиці. У трактатах XV-XVII століть містятьсячертиискусствоведения, дослідження поєднують у собі біографії з дослідженнями. До основоположників мистецтвознавства належитьИофхимВинкельманн, що у середині XVIII століття опублікував працю про античному мистецтві, як закономірний процесі. У XVIII-XIX століттях мистецтвознавство існувало вже проводяться як історія, теорія і критика, тобто. набуло комплексний характер науки.

Основні факти і що закономірності історичного процесу:

- Розуміння значення історичного твори в галузі сучасної художньої культури.

- Аналіз витвори мистецтва і мистецькогопроизаедения загалом.

Етапи розвитку мистецтвознавства:

* Античний. Твори мистецтва описувалися істориками чи самими майстрами. Проблемою було те, що мистецтво залишалося у межах філософії, хоча вже виділялися напряму, і жанри. У античну епоху мистецтво як наука ще і був у рамках філософії і зародження історії.
* Середньовічний. Питання теоретичного характеру обговорюються у межах релігії. Проблема прекрасного існує у рамках богослов'я і середньовічної філософії. Дуже багато трактатів самі пишуть майстра живопису, прикладного мистецтва й архітектури. Вони приділяють значну увагу техніці.
* Відродження). Збереглася традиція, коли про художні твори самі пишуть автори. Рафаель, Мікеланджело пишуть трактати про окремих видах мистецтва. Леонардо так Вінчі назвав живопис «Царицей мистецтв» і Ющенко заявив, що живопис - це наука. Рафаель Санті у творах піднімає проблему культурної спадщини, проблему ставлення до пам'ятників античним мистецтва. Він ділиться досвідом створення прекрасного образу Мадонни.

Це час зародження мистецтвознавства. Трактати були розрізненими, безсистемними міркуваннями про художні твори.Искусствоведческое знання ще виділяється з філософії, богослов'я й історію. І історична наука лише починає зароджуватися тим часом.

На середину ХІХ століття з'являються підстави вважати про мистецтвознавстві, як і справу комплексної науці, що включає у собі теорію мистецтв, історію мистецтв, і художню критику. Її функції:

-Исследовательска.

-Публицистическая.

- Просвітницька.

Мета мистецтвознавства - долучення до методиціхудожественно-стилистического аналізу конкретних творів мистецтва і лише процесу взагалі.

**2. Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів.**

В умовах сучасної цивілізації важливого значення набуває дизайн —найрозвинутіша та усвідомлена галузь людської діяльності за законами краси поза мистецтвом.

Дизайн у вузькому, спеціальному значенні терміна — це проектна художньо-творча діяльність, що направлена на розробку елементів предметно-просторового середовища людської життєдіяльності, які виготовлені індустріально, з високими споживчими властивостями йестетичними якостями. Позначка дизайну — у цьому вузькому смислі — формування гармонійного середовища житлової, виробничої і соціально-культурної сфер. Об’єкти дизайну — промислові виробивиробниче обладнання, побутова техніка, меблі, посуд, одяг тощо);

елементи і системи міського, виробничого і житлового середовища;

* візуальна інформація; функціонально-споживчі комплекси і т. ін.

Відповідно розрізняють окремі види дизайну: дизайн промислових виробів,

дизайн середовища, графічний дизайн, дизайн соціально-культурної сфери і т. ін.

Усередині кожного виду можлива також спеціалізація дизайну. Позначка роектування в дизайні — оптимізація функціональних процесів життєдіяльності людини, підвищення естетичного рівня виробів і їх комплексів. Предметом проектування в дизайні є структура і якості форми предметного середовища в цілому і окремих виробів як його елементів.

Метод дизайну — принципові основи діяльності, що складаються еволюційно і визначають її позначку та категоріальний апарат, який задає методичні підвалини проектування — засоби моделювання об’єкта і сукупність правил, що визначають послідовність і зміст етапів формотворення. Сучасні принципи дизайну — поєднання в цілісній структурі і гармонійній формі всіх суспільно необхідних якостей об’єкта, що проектується. Основними робочими категоріями дизайнерського проектування є образ, функція, морфологія, технологічна форма, естетична цінність. Здійснення ідеї створення цілісного об’єкта потребує глибокого знання основних законів і тенденцій розвитку економіки, виробництва, споживання, а також розуміння духовних потреб суспільства. Тому дизайн базується на наукових основах моделювання об’єкта, поєднує наукові принципи з художніми в проектному образі і знаходить застосування в інших галузях суспільної діяльності - це так званий соціальний дизайн.

Теоретичною базою сучасного дизайну є технічна естетика — наукова дисципліна, яка комплексно вивчає соціальні, естетичні, функціональні, ергономічні і технічні аспекти формування предметно-просторового середовища і складає науково-методичні основи дизайну. Виникнення дизайну пов’язано з розвитком промисловості наприкінці XIX ст., коли вузька спеціалізація виробництва призвела до руйнування універсальності творчих сил людини та, як наслідок, до втрати естетичної цінності предметів, які вироблялися промисловим способом.

У 1851 р. у Лондоні відбулася промислова виставка, враження від якої висловив один з її відвідувачів: «Незважаючи на розвиток науки і техніки, успіхи цивілізації у художній справі поступаються досягненням минулих сторіч.

# 3. Колір у дизайні страв.

Експерти впевнені, що коли людина бачить різнокольорову їжу, вона підсвідомо прагне з‘їсти її якомога більше. Така страва здається людині смачнішою, ніж однотонна.

Дослідники впевнені, що виробники популярних цукерок-драже спеціально використовують цей прийом, адже яскрава палітра змушує людину купувати і їсти багато таких цукерок.

У ході експерименту вчені також простежили, що людина з’їдає більше, якщо колір їжі збігається з кольором тарілки.

Їжа - не тільки наша основна потреба, але й приємний привід збиратись у дружньому колі. А якщо друзі збираються за святковим столом, то їжа і напої повинні бути не тільки смачно приготовлені, але й одним своїм виглядом пробуджувати апетит і надавати задоволення.

Для виготовлення прикрас ми використовуємо зелень та овочі. Головне правило: Прикрашати страви треба тільки тими продуктами, які входять в склад цих страв. Наприклад: не можно прикрашати салат «Олів’є» буряком, тому, що всі овочі можуть набратися кольору від буряка і за смаком салат та прикраса не поєднують загальну гармонію смаку. Інша справа – зелень (петрушка, укроп, салат та ін.), її можна додавати до багатьох став та для того, щоб посилювати смак і загальну картину прикрашання. Є різні пристрої та інструменти для вирізування квітів та прикрас з овочів, але деякі квіти можна зробити за допомогою ножа. Головна умова – дотримання правил ТБ.

## 4. Способи оформлення страв і виробів.

Сучасне оформлення кулінарних страв і виробів сприяє вихованню естетичного смаку, відповідає відповідним санітарно-гігієнічним, технологічним і естетичним вимогам.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають таке оформлення, яке не принесе шкоди здоров'ю людини, гарантує приготування не тільки смачної, але й здорової їжі.

Технологічні вимоги передбачають таке оформлення, при якому не можна порушувати принципи раціональної технології, рецептури, вимог до якості готових виробів. Елементи оформлення треба підбирати із продуктів. що входять в рецептуру страв. Естетичні вимоги передбачають характеристику готових кулінарних страв і виробів з художньої точки зору, виявляючи їх красу й привабливість. Вони зумовлені:

- гармонійністю розміру, форми, кольору, обрамлення, єдністю всіх складових частин і елементів оформлення. Гармонійність в оформленні досягається визначеною гармонією смаку, кольору, консистенцією основного продукту, гарніру і декоративно-художніх елементів оформлення, а також визначеною пропорційністю всіх компонентів. Вироби оформлені без урахування будь-якої пропорції, не відповідають естетичним вимогам. Як відомо, найпростіші методи пропорційності побудовані на арифметичній і геометричній пропорціях.

Геометрична пропорція - є пропорція "золотого перерізу". У цій пропорції ціле так відноситься до своєї більшої частини, як більша частина до меншої. Будь-яке тіло, геометрична фігура, співвідношення частин, які відповідають такому розподілу, відрізняються точною пропорційністю, викликають приємне враження. Пропорція - виразник кількісного взаємозв'язку частин і цілого, пропорційність /відповідність/ всіх елементів виробу, дозволяє виявити головне і підрядне.

Облік пропорційності в оформленні допомагає скласти належну ціну готового виробу:

- визначеним ритмом в розташуванні елементів оформлення. Ритм, як засіб гармонії тісно пов'язаний з пропорційністю виробу. Найважливіша ознака ритму - повторюваність виробів, елементів, форм, закономірне їх чергування. Ритм може будуватися на повторенні однакових за розміром форм і матеріалів, або на закономірне зменшення, або збільшення форм та інтервалів;

- відповідністю, якістю, доцільністю обрамлення;

- відповідністю і красою посуду, що використовують для подачі до столу страв.

Гармонія - невід'ємний змінний супутник краси. Гармонійність досягається спеціальними прийомами композиції, які різноманітні і залежать від виду виробів, призначення, матеріалу та інших факторів. Пізнати закони гармонії - це значить оволодіти умінням пояснити: чому красивий або некрасивий той чи інший предмет.

Оформлення може бути простим, орнаментним і сюжетним. Просте оформлення заключається в тому, що привабливість стравам надають красиве поєднання /комбінації, сполучення/ продуктів, охайна нарізка, розміщення основного продукту і гарніру. При орнаментному оформленні на поверхню виробу наносять малюнок у вигляді орнаменту. Так оформлюють торти, тістечка, заливні страви, паштети, картопляне пюре, різні запіканки, пироги та інші вироби. Основою сюжетного оформлення є визначений тематичний зміст, наприклад, салат "грибок", зображення конкретних предметів (силует тварини, рослини, геометричні фігури). В оформленні страв для дітей треба використовувати елементи зацікавленості, наприклад фігурки тварин із овочів, крашанок і т.д.

Естетичні вимоги, пред'явлені до оформлення страв і закусок особливо високі, так як саме з них починається вживання їжі. Серед холодних страв і закусок все більшого поширення одержують різні види бутербродів і бутербродних виробів: бутербродні асорті, бутербродні торти, закусочні корзинки тощо, в оформленні яких використовують не тільки красиво нарізані продукти, відповідно до смаку, кольору а й різноманітні бутербродні маси, приготовлені із суміші подрібнених і заправлених продуктів, які наносять на хліб кондитерськими мішечками з різноманітними насадками - трубочками. Для оформлення бутербродів також використовують зелень, шматочки натуральних продуктів, порізане желе, відшприцьоване у вигляді сітки.

При оформленні заливних страв переважає строгість і лаконічність в розташуванні нарізаних продуктів і добір оздоблення, поєднання їх по кольору з желе і основними продуктами.

Для гарнірів і холодних страв овочі нарізають переважно кубиками, кружечками, шматочками у вигляді стрічки і дзвіночків. Якщо в мотиві витримується визначений малюнок, то можна застосувати різноманітні форми нарізки гарнірів і основного продукту.

Естетичне оформлення перших страв досягається красивою покрасою жиру, правильною нарізкою і рівномірним розподілом гарніра, м'ясних, рибних продуктів, охайним оформленням сметаною, шматочками лимону, круто звареним яйцем, дрібно нарізаною зеленню.

При оформлені холодних напоїв, соків, коктейлів, компотів, киселю на краю посуду укріплюють шматочки апельсинів, лимонів, фруктів, оздоблюють також спіралями лимонної або апельсинової цедри, каймою із цукру-піску у вигляді інею.

# 5. Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу.

Нажаль, іноді смачно приготовлена страва, викладена на тарілку, має молоприємний вигляд. Їжа повинна пробуджувати апетит. Тому ми спробуємо виготовити прикраси з овочів та оформити наші страви для більш приємного вигляду.

Для виготовлення прикрас ми використовуємо зелень та овочі. Головне правило: Прикрашати страви треба тільки тими продуктами, які входять в склад цих страв. Наприклад: не можно прикрашати салат «Олів’є» буряком, тому, що всі овочі можуть набратися кольору від буряка і за смаком салат та прикраса не поєднують загальну гармонію смаку. Інша справа – зелень (петрушка, укроп, салат та ін.), її можна додавати до багатьох став та для того, щоб посилювати смак і загальну картину прикрашання.

Є різні пристрої та інструменти для вирізування квітів та прикрас з овочів, але деякі квіти можна зробити за допомогою ножа. Головна умова – дотримання правил ТБ.

## 6. Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м’яса, птиці, риби, гарячих закусок.

Правила подавання холодних страв і закусок

Холодний стіл ще називають закусочним, буфетним або шведським столом. Страви холодного столу поділяються на дві групи: готові вироби, що розглядаються як самостійні продукти (копчені, солоні, квашені, мариновані), і холодні страви приготовлені в результаті звичайної холодної або теплової обробки або комбінації декількох продуктів, але які подають лише холодними.

Усі продукти промислового виробництва надходять на кухню готовими і потребують нарізки, тобто вимагають роботи більше буфетника, чим кухаря – тому іноді для холодного столу застосовують назву: буфетний стіл.

Однак готовими продуктами холодний стіл не обмежується. Другу групу страв, складають салати (зелені, овочеві, рибні, м'ясні), оселедець (у різних соусах, з різноманітними гарнірами і приправами), рибні холодці і заливні, студені, язики (відварні і копчено-варені), ростбіфи, заливні з дичини і птаха.

У число обов'язкових компонентів холодного столу входить і хліб, причому різних сортів, з огляду на розмаїтість закусок і їхню смакову гаму.

Шведський холодний стіл (т.зв. «сморгосбурдет») передбачає в числі продуктів холодного столу сметану й відварну гарячу картоплю, а також молоко, у силу чого «шведський стіл» складає особливий вид холодного столу, іноді і зовсім вважається самостійним гастрономічним терміном.

Гастроном (грецьке) - знавець, аматор і цінитель тонких страв, людина, що розбирається в тонкостях кулінарного мистецтва, а гастроман (від грецького yαοτρόs – шлунок) - ненажера, аматор розкішного столу.

У поняття організації холодного столу входить, таким чином, як попереднє готування ряду страв, так і правильна нарізка, транширування й укладання продуктів, а також оформлення окремих страв і сервірування столу в цілому.

В даний час кількість різноманітних найменувань холодних страв і закусок у меню, що рекомендується для ресторанів класу «люкс» і «вищий» повинне складати не менш чотирнадцяти.

Усю розмаїтість холодних страв і закусок записують в меню в наступній послідовності: ікра зерниста, паюсна; риба солона (копчена); рибна гастрономія (шпроти, сардини, сайра); оселедець натуральний, січений з гарніром; риба відварна з гарніром; риба заливна; риба під маринадом; риба під майонезом; нерибні продукти моря; свіжі овочі натуральні; салати і вінегрети; м'ясна гастрономія; м'ясо відварне, холодець; м'ясо смажене; домашній птах і дичина холодні; закуски з овочів і грибів; кисломолочні продукти.

Після холодних страв подають гарячі закуски. Хоча в міжнародній практиці рекомендують холодні закуски подавати перед супами, а гарячі закуски – після супів.

Холодні страви і закуски подають при температурі – 10-140С, тому для подавання холодних страв і закусок – закусочні тарілки й інший посуд охолоджують.

Деякі закуски подають зі шматочками харчового льоду (олія вершкова, овочі натуральні).

Холодні закуски рекомендується подавати в порцеляновому посуді.

При подаванні холодних закусок для кожного гостя стіл сервірують закусочною і пиріжковою тарілками, закусочним набором, фужером і горілчаною чаркою. На закусочну тарілку кладуть складену полотняну серветку.

Принесені з роздачі холодні закуски ставлять на підсобний стіл і кладуть у кожне блюдо набор для розкладання, а потім розставляють на стіл з дозволу відвідувачів.

Якщо за столом сидять жінка та чоловік, то більшість страв ставлять ближче до чоловіка, надаючи йому можливість робити послуги дамі.

При подаванні комплексних обідів для прискорення обслуговування, закуски на стіл можна поставити в закусочних тарілках.

При замовленні великої кількості різноманітних закусок з дозволу замовника частину з них можна залишити на підсобному столі і подавати поступово, дотримуючись прийнятої послідовності.

При індивідуальному обслуговуванні офіціант подає закуску відвідувачеві правою рукою праворуч.

Усі страви, що ставлять з лівої сторони від гостя, офіціант подає лівою рукою, а з правої сторони від гостя – правою рукою.

При обслуговуванні компанії офіціант подає закуску в багатопорціонному блюді, стоячи ліворуч від кожного відвідувача і перекладає йому їжу на індивідуальну закусочну тарілку правою рукою (подача в обніс).

Посуд для подавання закуски і вид набору для сервірування визначається характером самої закуски.

Ікорниці, салатники, соусники, фужери, вазочки при подаванні ставлять на підставну тарілку, функцію якої може виконувати пиріжкова, закусочна або дрібна столова залежно від діаметра посуду.

При подаванні холодних страв застосовують лопатки для розкладання риби, ікри, паштету, набори для салатів, щипці, столові (десертні) ложки, виделки та інші допоміжні набори.

Набори для розкладання закусок розміщають поруч із стравою, спираючи його на край посуду, або кладуть на страву збоку (на правий борт посуду) так, щоб ручки наборів виступали за борт посуду.

Для прийому холодних страв, закусок подають закусочні виделки і ножі; до закусочних коктейлів – закусочну виделку, а також, залежно від консистенції коктейлю, додатково чайну ложку.

При подаванні раків і деяких інших делікатесних закусок користуються спеціальними виделками. Якщо до закуски подають вершкове масло, то на правий край пиріжкової тарілки кладуть – ніж для масла. При частковому обслуговуванні офіціантами страви і закуски розташовують на столі переважно з лівої сторони від закусочної тарілки, а напої – з правої.

**7. До гарячих закусок відносять страви, що мають вагу порції до 100 г і подаються без гарніру в спеціальному посуді.**

Існує дві традиції подання гарячих закусок:

— після холодних закусок (в слов’янських країнах);

— після перших страв перед другими з риби (західно-європейські країни).

Гарячі закуски подають для збудження апетиту, як своєрідну підготовку перед споживанням гарячих страв. Для їх приготування використовують розмаїті продукти: гриби, м’якоть курки і дичини, краби, морепродукти, м’ясні гастрономічні вироби, субпродукти тощо.

За технологією приготування їх можна розділити на дві групи: запечені в соусі і натуральні. Гарячі закуски запечені з риби та морепродуктів подають в металевих кокільницях, а гарячі закуски запечені з м’яса, субпродуктів та грибів — в кокот- ницях. Перед запіканням поверхню посипають потертим твердим сиром. Подають так. На закусочну тарілку кладуть серветку, складену фігурним конвертом, в центрі ставлять кокільницю або кокотницю ручкою вліво. Перед нею кладуть чайну ложку або кокотну виделку ручкою вправо. Щоб гість не попік собі пальці, на ручку кокільниці або кокотниці одягають паперову папільотку. Підготовлену таким чином до подання гарячу закуску ставлять кожному гостю з правої сторни. Соусні закуски згідно етикету їдять з того посуду, в якому вони приготовлені. Якщо до сніданку подаємо як гарячу закуску яєчню, порційну сковорідку ставлять на закусочну тарілку і подають з правої сторони.

Гарячі закуски натуральні (домашня ковбаса смажена, ковбаски гриль, шашлик з осетрини тощо) подаємо в металевих тарелях відповідної порційності одним із способів подавання (французький, англійський) на стіл.

# Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м’яса, птиці, риби, яєць, борошна.

За способом приготування супи класифікують на: прозорі;

заправні; пюреподібні; молочні; холодні; солодкі. За температурою подачі супи поділяють на холодні і гарячі. Температура подавання гарячих супів + 750С, якщо супи заправляють л`єзоном, то в цьому випадку температура подавання їх +65-+700С, а температура подавання холодних супів +12-+140С. Солодкі супи можна подавати і холодними і гарячими. Норма відпустки супів коливається від 250 до 400 грамів, а в поодиноких випадках – 500 грамів, що залежить від типу підприємства й виду самого супу. Супи відпускають на роздавальній і доставляють до залу в різному посуді, а саме: в супових мисках, бульйонних чашках, столових глибоких тарілках, супницях, керамічних глечиках. Подають супи на стіл також у різному посуді: - глибоких столових тарілках з різного матеріалу; - порцелянових і фаянсових бульйонних чашках; - керамічних і глиняних глечиках; - порцелянових і фаянсових кисе; - у супницях з різного матеріалу. Порцеляновий посуд для супів підігрівають в апаратах для підігрівання тарілок до температури +65-+700С. У глибоких столових тарілках можна подавати всі види супів, а в бульйонних чашках прозорі і пюреподібні супи. При банкетному обслуговуванні в бульйонний чашках можна подати і заправні супи такі, як розсольники, солянки. При подаванні супів на стіл глибокі столові тарілки ставлять на дрібні столові тарілки, а бульйонні чашки – на блюдця.

Бульйон м'ясний прозорий з яйцем звареним «в мішечок» і грінками, Суп-пюре картопляний, суп-пюре з кольорової капусти, суп пюре з курей

## 8.Дизайн солодких страв і напоїв:

Залежно від температури подавання розрізняють холодні та гарячі супи. Температура холодних супів має бути 10-12°С, гарячих - не менше 75°С, за винятком заправлених лієзоном (65°С).

При груповому обслуговуванні всі супи, крім бульйонів, можна подавати в супових мисках з кришками, при індивідуальному - в однопорційній суповій мисці або глибокій тарілці. Тарілки, супові миски, бульйонні чашки для перших гарячих страв слід підігрівати, для холодних - охолоджувати.

Прозорі супи відпускають у бульйонних чашках з блюдцем, подаючи до них на пиріжковій тарілці пиріжки, розтягаї, гострі грінки, профіт ролі, кулеб'яки. Прозорі супи з гарнірами подають у тарілці: локшину, вермішель, рис, пельмені, равіолі, запечений рис, цвітну та брюссельську капусту, омлет, галушки, фрикадельки кладуть перед подаванням. При подаванні бульйону з відвареним яйцем його кладуть у бульйонну чашку або глибоку тарілку.

Супи-пюре подають в супових мисках або тарілках, але можна і в бульйонних чашках, окремо подаючи до них грінки.

Заправлені супи подають у глибоких тарілках або супових мисках, з дрібно нарізаними продуктами можна подавати в бульйонних чашках.

До заправлених супів на пиріжковій або мілкій столовій тарілці подають: до борщів - пампушки з часником, ватрушки, кулеб'яки; до щів - ватрушки, пиріжки, каші, круп'яники, кулеб'яки. Зелень в суп кладуть перед подаванням або окремо на розетці. До солянок можна подавати скибочку лимона та маслини. Сметану при відпусканні кладуть у суп або подають соуснику.

Деякі супи готують та подають в одному й тому ж посуді. Наприклад, можна приготувати та подати у глиняному горщику суп піті, добові щі, борщ український.

Холодні супи (окрошка, ботвиння) подають у глибокій тарілці або суповій мисці. До рибної та овочевої окрошки, ботвинні подають шматочки відвареної риби, балик, консервовані краби або ракові шийки, гарніровані зеленою цибулею, огірками, тертим хріном, салатом. До холодних супів у салатниках можна подати харчовий лід (щипці для льоду кладуть поряд).

Техніка подавання перших страв. Перші страви доставляють у зал на тацях або візках.

У денний період під час реалізації скомплектованих обідів перші страви (крім бульйону) подають в основному у глибоких тарілках. На роздавальні офіціант ставить тарілки на тацю, накриту серветкою, приносить їх до залу і на підсобному столі або серванті готує до подавання, ставлячи глибокі тарілки на підставні.

Одночасно до столу він приносить дві порції: по одній у правій та лівій руці. Підійшовши до гостя, правою рукою ставить перед ним тарілку з супом. Потім підходить до другого гостя (в цей час тарілка з супом переходить з лівої руки на праву) і ставить тарілку з супом перед ним таким же чином.

Солодкі страви та напої посідають особливе місце в харчовому раціоні людей. їх споживають на сніданок, обід, полуденок, вечерю. Вони смачні та поживні, містять вітаміни мінеральні солі, органічні кислоти, вуглеводи, барвники.

Для приготування солодких страв і напоїв використовують фрукти, ягоди свіжі, сушені і консервовані, соки, молоко і моло-чні продукти, прянощі, лікарські рослини.

Досить поширеною солодкою стравою на Полтавщині є узвар із сушених, а також із свіжих фруктів і ягід. Фрукти і ягоди, які входять до складу узвару, необхідно зварити до розм’якшення. Тривалість варіння сушених фруктів неоднако-ва. Тому треба спочатку зварити до готовності груші і яблука, а потім покласти сливи, вишні, родзинки і дати закипіти. Уз-вар із свіжих слив і ягід рекомендують готувати так: фрукти та ягоди перебирають, пересипають цукром, заливають гарячою водою і варять 40-50 хв у посудині, накритій кришкою, запра-вляють цукром і медом, доводять до кипіння, ставлять у холо-дне місце і дають настоятися 5-6 год.

Для приготування компотів із свіжих фруктів і ягід їх пере-бирають, пересипають цукром, заливають гарячим сиропом і варять до 10 хв.

Для приготування киселів використовують фрукти, ягоди, молоко та інші продукти і обов’язково кукурудзяний або карто-пляний крохмаль, який попередньо розводять соком або іншою рідиною і вливають у киплячий відвар, постійно перемішуючи. Щоб на поверхні киселів не утворювалася плівка, його посипа-ють цукром.

Улюбленим напоєм українців є також чай, який краще зава-рювати у фарфорових чайниках, попередньо сполоснувши їх окропом. Заварюють чай безпосередньо перед уживанням. До нього подають окремо цукор, варення, мед, кондитерські вироби. Дуже популярним і поширеним напоєм, особливо влітку, був здавна квас.

Солодкі страви і напої подають у спеціальному посуді: вазо-чках, креманках, десертних тарілках, бокалах, фужерах, кухлях. Температура подавання холодних солодких страв становить 12-15 °С; холодних напоїв - 12-15 °С, гарячих - 65-70 °С.

Норми витрат води, молока, молочних продуктів, соків ука-зано в мілілітрах, решти продуктів — у грамах.

# 9. Дизайн борошняних кулінарних виробів:

Борошняні кондитерські вироби займають значну частку в загальному обсязі виробництва кондитерської продукції і представлені широким асортиментом. Вони можуть задовольняти різноманітні потреби споживачів. Більшість з них характеризується привабливим зовнішнім виглядом, достатньо високою енергетичною цінністю, крім вуглеводів та жирів, включають також білки. Випуск борошняних кондитерських виробів організований на кондитерських фабриках, у кондитерських цехах хлібопекарної промисловості, підприємств ресторанного господарства, у тому числі споживчої кооперації.

Асортимент борошняних кондитерських виробів дуже різноманітний і його можна згрупувати за кількома ознаками. Залежно від набору сировини і особливостей технологічного процесу виділяють печиво, крекери, галети, пряники, вафлі, тістечка, торти, кекси, рулети, ромові баби. Важливими ознаками поділу також є розмір (дрібноштучні, середні та великі), умов реалізації (штучні, вагові, фасовані за окремими видами або в наборах), спосіб оформлення (з оздобленням і без оздоблення поверхні). За останні роки зростає випуск виробів дієтичного призначення, у тому числі з пониженим вмістом цукру, збагачених білками, вітамінами, мінеральними речовинами, іншими цінними компонентами.

Зовнішній вигляд кондитерських виробів має велике значення. Од-нак, варто пам’ятати, що оформлення виробів не є самоціллю й тому воно не повинне бути дуже складним і трудомістким. При оформленні різних готових виробів не допускаються неїстівні матеріали, бутафор-ські вироби з паперу, дерева й т.д. Основними принципами оформлен-ня повинні бути простота й розумність.

Зменшують трудомісткість операцій по оформленню борошняних кон-дитерських виробів застосуванням готових штампованих або литих елемен-тів оформлення із шоколаду, желе, помадки; спрощенням мотивів оформ-лення без шкоди привабливості; застосуванням спеціальних інструментів (гребінки, трафарети, кондитерські мішки, виїмки, формочки, спеціальні ножі й т.д.); використанням натуральних продуктів (ягід, фруктів і т.д.).

Основними напрямками в оформленні є наступні:

геометричний орнамент — малюнок, що складається з ліній і фігур. Цей тип оформлення найпоширеніший і має відповідати характеру виробів; тематичний орнамент — малюнок із квітів, листів і т.д. Малюнки цього роду більш складні й застосовуються для оформлення святкових виробів; тематичний малюнок — виробу або його поверхні надається малюнок певного змісту, наприклад, «Ананас», «Картопля», «Їжачок» і ін. Цей вид оформлення застосовують для святкових банкетних виробів.

За способом виконання прикраси кондитерських виробів можна розділити на наступні види: з різних посипок; з кольорового желе; із крему; із фруктів, помадки, шоколаду й карамелі; з борошняної фрук-тової або білкової малювальної маси; із цукрової маси.

Останніми роками в Україні спостерігається прагнення відійти від громіздких прикрас, дати оригінальні легкі малюнки.

У цьому зв’язку слід зазначити, що найбільш сучасним є оформ-лення виробів без застосування штучних барвників з використанням натуральних продуктів.

Для оформлення останнім часом усе ширше використовуються бі-льше нові оздоблювальні матеріали, що сприяють відновленню зовні-шнього вигляду тортів і тістечок, до яких належать: помадка, кара-мель, білкові й зефірні креми, желе, свіжі й консервовані фрукти, цукати, різні посипання, усілякі прикраси із шоколаду, випечені дрібні фігурні вироби з повітряного й бісквітного тіста.

Оформлення помадкою, глазурями, цукровою мастикою, карамел-лю останнім часом одержує все більше поширення й широко викорис-тається для приготування так званих безкремових виробів. Вироби, оформлені цими напівфабрикатами, більш стійкі в зберіганні. Помад-кою оформляють поверхні виробів, використовують для прошарування випечених заготівель. На поверхню виробів помадка наноситься у ви-гляді рельєфного малюнка, орнаменту (торт «Празький», «Домаш-ній»). Оформлення помадкою сполучається із цукатами, горіхами, кремами.

Великого поширення одержав білковий крем. Оформлення білко-вим кремом відрізняється ніжністю, вишуканістю, ефективністю, при-ємним смаком. Прикраси білковим кремом можуть сполучатися з ін-шими видами оформлення.

Дуже сучасним й перспективним є оформлення виробів зефірним кремом, що більше стійкий у зберіганні, ніж інші креми в літній пері-од. Крем має приємний фруктовий смак.

Гарне оформлення дає желе в сполученні зі свіжими й консервова-ними фруктами. Цукати використовують у натуральному вигляді для доповнення оформлення кремом, помадкою. Цукати можна нарізати тоненькими скибочками, ромбиками й укладати у вигляді квітів, орна-ментів, мозаїк.

Все більшого поширення набуває оформлення різними посипками, приготовленими із цукрової пудри (білої, з какао-порошком), бісквіт-ної крихти різних кольорів, посипання з помадки, дроблених горіхів і шоколаду. Посипками оформляють не лише боки, але й поверхні тор-тів, роблять прикраси за допомогою трафаретів-шаблонів (наприклад, торти «Дніпро», «Таллінн», «Львів»).

Оформлення посипками іноді сполучається з іншими компонентами: кремами, меренгами, фігурами із шоколаду.

Дуже ощадливо й сучасно оформлення готовими прикрасами, зробленими із шоколаду, мармеладу, фігурними меренгами й сухим бі-сквітом (грибками, завитками й т.д.). Ці прикраси використовуються одночасно із кремом, помадкою й іншими напівфабрикатами.

Більші можливості для оформлення борошняних кондитерських виробів має шоколад. Із шоколаду можна приготувати посипки, глазу-рі, стружку, литі прикраси у вигляді листочків і різних фігурок, приго-тувати малювальну масу для виконання написів, орнаментів. Для офо-рмлення можуть бути використані шоколадні цукерки й фігурки промислового виготовлення.

Масляні креми займають поки що значне місце в оформленні бо-рошняних кондитерських виробів, але використовуються вони в більш обмеженій кількості. Прикраси з масляного крему стали скромними, простими й лаконічними, виконуються вони біло-коричневими або ко-льоровими кремами ніжних тонів.

Креми при оформленні деяких виробів готують із додаванням про-тертої фруктової начинки (наприклад, торт «Карпати»).

Найбільш доцільно й сучасно використовувати креми для внутріш-нього прошарування заготівель тортів і тістечок. У виробах може бути один-чотири кремові прошарки. Прикраси із крему повинні бути вико-нані бездоганно. Оформлення кремами часто сполучається з іншими видами прикрас: горіхами, цукатами, посипками й ін.

Кількість додаткових продуктів для оформлення не повинне бути більше основного напівфабрикату виробу.

Форма й розмір борошняних кондитерських виробів можуть бути різ-номанітними. Кожний виріб має свою стабільну, характерну саме для ньо-го форму. Може бути площинне й об’ємне рішення форми. Святкові ви-роби можуть мати більш складну форму: двоярусну, об’ємну.

У колірному оформленні борошняних кондитерських виробів повинні переважати кольори, що відбивають природу сировини: білий, кремовий, золотавий, пісочний, коричневий і їхні відтінки. Для більш барвистого офо-рмлення використовують різні відтінки жовтогарячих, червоних, рожевих, зеленого кольорів. Легкість виробів підкреслюється білими, кремовим кві-тами. Темні кольори візуально підсилюють вагу й міцність виробу. В офор-мленні ювілейних і весільних тортів повинні переважати життєрадісні, під-бадьорливі тони: біло-рожевий, білий, жовтогарячий, салатний і ін.

Найбільше виправданим в оформленні тортів є розміщення прикрас у вигляді різних орнаментів, що дозволяють розрізати виріб на порції без погіршення загального зовнішнього вигляду.

Для урочистих випадків оформлення може бути більше складним, прикраси можуть наноситися у вигляді тематичних малюнків, займати центральне положення. Естетично невиправданим є нанесення на по-верхні тортів малюнків у вигляді п’ятикутних зірок, національних ат-рибутів, силуетів письменників і т.д.

Не слід забувати, що привабливість не у надмірності, а в натуральному підборі компонентів, у єдності форми й змісту**.**