

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Ректор** \_\_\_\_\_ **С.В. Іванов**  
(підпис)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 р.

**Р.В. МАТЮШЕНКО**

**БАРНА СПРАВА І РОБОТА СОМЕЛЬЄ**

**КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ**

для студентів напряму підготовки  
6.051701 «Харчові технології та інженерія»  
денної та заочної форм навчання

Всі цитати, цифровий та фактичний матеріал, бібліографічні відомості перевірено. Написання одиниць відповідає стандартам.

« 20 » травня 2014 р.

**СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри  
технології харчування  
та ресторанного бізнесу  
як конспект лекцій  
Протокол № 13  
від 26. 03. 2014 р.

Реєстраційний номер  
електронного конспекту лекцій  
У НМВ  
**43/72-17/06/2014**

**КИЇВ, НУХТ 2014**

**Матюшенко, Р. В.** Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч. / Р. В. Матюшенко. – К. : НУХТ, 2014. – 333 с. - Режим доступу : [http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43\\_72.pdf](http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_72.pdf)

Рецензент **О.С. ПАВЛЮЧЕНКО**, канд. техн. наук, доцент

**Р.В. МАТЮШЕНКО,**

**Подано в авторській редакції**

© Р.В. МАТЮШЕНКО, 2014

© НУХТ, 2014

# ЗМІСТ

## Анотація

**Змістовий модуль 1. Особливості організації та функціонування барів. Асортимент, характеристика алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Організація постачання в барах та організація обслуговування споживачів. Нові технології та форми обслуговування.**

<b>Тема 1.1. Особливості організації роботи барів.....</b>	<b>13</b>
1.1.1. Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу.....	13
1.1.2. Історія виникнення барів. ....	14
1.1.3. Поняття бару та особливості їх розміщення. ....	17
1.1.4. Класифікація барів за критеріями.....	18
1.1.5. Правове забезпечення діяльності бару.....	20
1.1.6. Психологічні аспекти роботи бару.....	22
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	23
<i>Рекомендована література</i> .....	23
<b>Тема 1.2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів.....</b>	<b>24</b>
1.2.1. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів.....	24
1.2.2. Головна мета роботи барів.....	31
1.2.3. Особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару. ....	32
1.2.4. Сервіровка столу відповідно до типу бару.....	36
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	39
<i>Рекомендована література</i> .....	39
<b>Тема 1.3. Матеріально – технічне забезпечення барів.....</b>	<b>40</b>
1.3.1. Загальна характеристика матеріально-технічної бази закладів типу бар.....	40
1.3.2. Структура приміщень бару.....	42
1.3.3. Характеристика приміщень для споживачів.....	43
1.3.4. Характеристика обладнання та меблів для торгових приміщень....	48
1.3.5. Характеристика виробничих та складських приміщень бару.....	52
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	53
<i>Рекомендована література</i> .....	53

<b>Тема 1.4. Залежність барної стійки від типу бару.</b>	
<b>Обладнання бару, призначення та його характеристика.....</b>	<b>54</b>
1.4.1. Барна стійка. Призначення та функції.....	54
1.4.2. Правила естетичного оформлення барної вітрини.....	57
1.4.3. Обладнання бару, його призначення та характеристика.....	58
1.4.4. Характеристика барного посуду та інвентарю.....	61
1.4.5. Раціональне розміщення барного посуду на робочому місці бармена.....	65
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	53
<i>Рекомендована література</i> .....	53
<b>Тема 1.5. Вимоги до обслуговуючого персоналу бара.....</b>	<b>68</b>
1.5.1. Основні категорії працівників у бар (бармен, офіціант, барбек, бариста, сомельє).....	68
1.5.2. Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару.....	73
1.5.3. Вимоги до роботи бармена та його обов'язки.....	82
1.5.4. Психофізіологічні та санітарні вимоги до бармена.....	85
1.5.5. Манери та правила етикету працівників бару.....	86
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	87
<i>Рекомендована література</i> .....	87
<b>Тема 1.6. Основи організації роботи сомельє.....</b>	<b>88</b>
1.6.1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.....	88
1.6.2. Вимоги до отримання ступеню Майстер сомельє. Міжнародна гільдія сомельє.....	90
1.6.3. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє.....	92
1.6.4. Сомельє як слуга вина і людям Поєднання в собі декілька професій.....	93
1.6.5. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту.....	99
1.6.6. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.....	101
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	104
<i>Рекомендована література</i> .....	104
<b>ТЕМА 1.7. Організація постачання барів.....</b>	<b>105</b>
1.7.1. Державна політика щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів та сучасні вимоги до організації постачання.....	105
1.7.2. Характеристика джерел і форм постачання. Договірні	

взаємовідносини з постачальниками.....	107
1.7.3. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства.....	111
1.7.4. Організація приймання товарів за кількістю та якістю.....	113
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	116
<i>Рекомендована література</i> .....	117
<b>ТЕМА 1. 8. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів.....</b>	<b>117</b>
1.8.1. Підготовка бару до роботи.....	117
1.8.2. Правила прибирання на початку та в кінці робочого дня.....	119
1.8.3. Правила розташування столових меблів у торговому залі.....	119
1.8.4. Організація робочого місця офіціантів.....	121
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	123
<i>Рекомендована література</i> .....	123
<b>ТЕМА 1. 9. Характеристика видів послуг які надаються у барі.....</b>	<b>124</b>
1.9.1. Класифікація основних, додаткових послуг та послуг з організації дозвілля у барі.....	124
1.9.2. Загальні вимоги до послуг бару.....	125
1.9.3. Методи оцінки і контролю якості послуг.....	126
1.9.4. Характеристика технологічних методів оцінювання продукції.....	128
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	129
<i>Рекомендована література</i> .....	129
<b>ТЕМА 1. 10. Організація обслуговування споживачів.....</b>	<b>130</b>
1.10.1 Роль бармена у процесі обслуговування.....	130
1.10.2. Стиль роботи бармена – класичний, флейрінг, спідміксінг.....	133
1.10.3. Музичний супровід у барі.....	134
1.10.4. Алгоритм виконання замовлень у барі.....	135
1.10.5. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена.....	136
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	138
<i>Рекомендована література</i> .....	138
<b>ТЕМА 1.11. Обслуговування гостей напоями.....</b>	<b>139</b>
1.11.1. Замовлення вина, його підготовка та правила подачі.....	139
1.11.2. Правила подавання білих та червоних вин. Наповнення чарок....	140
1.11.3. Декантування вина.....	143
1.11.4. Техніка декантування вина.....	144
1.11.5. Дегустація вина.....	145

<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	148
<i>Рекомендована література</i> .....	149

**ТЕМА 1.12. Культура споживання алкогольних напоїв.....150**

1.12.1. Професійні вимоги до персоналу відповідального за обслуговування гостей напоями.....	150
1.12.2. Карта вин. Розробка карти вин. Правила складання винної карти в країнах південної та північної Європи, а також в країнах СНГ.....	151
1.12.3. Оформлення карти вин та її структура.....	153
1.12.4. Правила подавання аперитивів.....	155
1.12.5. Рекомендації щодо вживання вин.....	156
1.12.6. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв.....	160
1.12.7. Правила подавання напоїв у чистому вигляді.....	161
1.12.8. Культура споживання пива.....	162
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	164
<i>Рекомендована література</i> .....	165

**Змістовий модуль 2. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Виноградарство та виноробство. Асортимент і характеристика різних видів вин.**

**ТЕМА 2.1. Світовий ринок алкогольних напоїв.....165**

2.1.1. Світовий ринок алкогольних напоїв.....	165
2.1.2. Процеси внаслідок яких отримують алкогольні напої.....	167
2.1.3. Поділ алкогольних напоїв на групи, підгрупи, види, різновиди та окремі назви.....	167
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	169
<i>Рекомендована література</i> .....	169

**ТЕМА 2.2. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції.....170**

2.2.1. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти.....	170
2.2.2. Характеристика коньяку. Основні етапи виготовлення коньяку. Умови розподілу на ординарні, марочні та колекційні. Класифікація коньяків. Правила вживання та поїдання за стравами. ....	171

2.2.3.	Характеристика арманьяку. Технологія його виробництва та різниця з коньяком. Світові марки та виробники арманьяку.....	175
2.2.4.	Характеристика напою бренді. Країни виробники. Всесвітньо відомі марки бренді. Правила вживання та його поєднання зі стравами.....	177
2.2.5.	Історія виникнення горілки. Сировина, технологія приготування. Правила вживання горілки.....	178
2.2.6.	Ром. Історія появи, його тпн. Сировина та технологія виробництва. Правила вживання рому. ....	182
2.2.7.	Історія виготовлення джину. Лондонська класична технологія виготовлення. Всесвітньо відомі марки та виробники.....	186
2.2.8.	Текіла. Історія виробництва, виготовлення, правила вживання.....	190
2.2.9.	Історія появи абсенту. Причини заборони його виробництва. Класифікація та методи вживання.....	195
2.2.10.	Кальвадос. Країни виробники. Особливості виготовлення напою та світові марки і виробники.....	198
	<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	198
	<i>Рекомендована література</i> .....	199
<b>ТЕМА 2.3. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження.....</b>		<b>199</b>
2.3.1.	Бальзами. Характеристика їх властивостей. Сировина використання. Їх застосування в якості ароматизаторів для коктейлів.....	199
2.3.2.	Біттери. Історія походження назви та сировина для виготовлення.....	200
2.3.3.	Використання для приготування коктейлів. Найвідоміші марки напою.....	201
	<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	202
	<i>Рекомендована література</i> .....	202
<b>ТЕМА 2.4. Лікero-горілчані алкогольні напої для барної продукції. Їх характеристика.....</b>		<b>203</b>
2.4.1.	Історія винаходу лікеру. Сировина та спосіб виготовлення. Правила вживання лікерів.....	203
2.4.2.	Креми як різновидність лікерів. Особливість технології виготовлення кремів. Поєднання кремів з іншими напоями.....	206

<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	206.
<i>Рекомендована література</i> .....	207
<b>ТЕМА 2.5. А сортимент слабоалкогольних напоїв.....</b>	<b>207</b>
2.5.1. Історія виникнення пива. Розвиток промислового пивоваріння. Правила вживання пива. ....	207
2.5.2. Безалкогольне пиво.....	212
2.5.3. Характеристика ячмінного та пшеничного пива.....	213
2.5.4. Органолептичні критерії оцінки пива Терміни зберігання.....	214
2.5.5. Правила подачі пива і його сполучення зі стравами.....	215
2.5.6. Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива .....	217
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	217
<i>Рекомендована література</i> .....	218
<b>ТЕМА 2.6. Класифікація безалкогольних напоїв.....</b>	<b>218</b>
2.6.1. Мінеральні води, природні та штучні. Їх характеристика.....	218
2.6.2. Квас – напій бродіння із зернової сировини. Технологія приготування квасу.....	221
2.6.3. Безалкогольні газовані напої. Їх характеристика та органолептична оцінка.....	222
2.6.4. Безалкогольні коктейлі – джулепи, фізи, фліпи, уг-ноги.....	226
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	228
<i>Рекомендована література</i> .....	228
<b>ТЕМА 2.7. Історична довідка про існування винограду     та виноробства .....</b>	<b>228</b>
Історія розвитку виноградарства у стародавні часи. Виноробні райони Вірменії, Грузії, Азербайджану, Молдови та України.....	228
2.7.2. Хронологія виробництва алкогольних напоїв.....	230
2.7.3. Сучасний науковий підхід до виноградарства та виноробства.....	231
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	232
<i>Рекомендована література</i> .....	232
<b>ТЕМА 2.8. Виноград і навколишнє середовище.....</b>	<b>233</b>
2.8.1 . Вирощування винограду у кліматичних зонах. Місце розташування виноградників.....	233
2.8.2. Вплив зовнішнього середовища на смакові властивості	



винограду та якість продукції.....	234
2.8.3. Оцінка і складання карт місця розташування виноградників .....	236
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	239
<i>Рекомендована література</i> .....	239
<b>ТЕМА 2. 9. Ампелографія: сорти винограду, технологічні властивості .....</b>	<b>240</b>
2.9.1. Залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду .....	240
2.9.2. Поділ сортів винограду на види. Дубильні речовини.....	242
2.9.3. Призначення продуктів винограду, його біологічна цінність.....	243
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	244
<i>Рекомендована література</i> .....	245
<b>Змістовий модуль 3. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів з різних видів вин.</b>	
<b>ТЕМА 3.1. ВИНОГРАДНІ ВИНА. ЇХ ОСОБЛИВОСТІ І КЛАСИФІКАЦІЯ.....</b>	<b>245</b>
3.1.1. Технологічні особливості виноградних вин.....	245
3.1.2. Процес становлення вина.....	247
3.1.3. Міжнародна класифікація вин.....	249
3.1.4. Класифікація вин в країнах СНГ.....	254
3.1.5. Правила подачі вин.....	255
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	256
<i>Рекомендована література</i> .....	257
<b>ТЕМА 3.2. Особливості виробництва і бібліотека вин. Первинне виноробство. ....</b>	<b>257</b>
3.2.1. Первинне виноробство. Технологічні схеми первинного виноробства.....	257
3.2.2. Асортимент і характеристика білих столових вин.....	258
3.2.3. Червові столові вина як основа виноробної продукції.....	259
3.2.4. Столові напівсухі та напівсолодкі вина. Особливий спосіб їх виробництва.....	260
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	261
<i>Рекомендована література</i> .....	261
<b>ТЕМА 3.3. Вторинне виноробство.....</b>	<b>262</b>
3.3.1. Технологічні процеси на підприємствах вторинного	

виробництва.....	262
3.3.2. Характеристика спеціальних вин.....	263
3.3.3. Характеристика вин типу портвейн, мадера і марсала.....	264
3.3.4. Характеристика спеціальних вин типу херес та малага.....	268
<i>Запитання для самоперевірки...</i> .....	271
<i>Рекомендована література</i> .....	271

**ТЕМА 3.4. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин.....272**

3.4.1. Особливості приготування вин токайського типу.....	272
3.4.2. Різновиди технологій виробництва мускатних вин.....	273
3.4.3. Характеристика ароматизованих вин які відносяться до аперитивів.....	273
3.4.4. Особливості виготовлення плодово-ягідних вин.....	275
3.4.5. Сутність проведення декантації.....	277
<i>Запитання для самоперевірки.....</i> .....	279
<i>Рекомендована література</i> .....	279

**ТЕМА 3.5. Шампанське та ігристі вина.....280**

3.5.1. Історія виготовлення шампанських вин.....	280
3.5.2. Види шампанських вин та найвідоміші марки.....	282
3.5.3. Виготовлення шампанського у різних країнах світу.....	283
3.5.4. Технологія виробництва шампанського в країнах СНГ.....	284
3.5.5. Світові виробники шампанського.....	286
3.5.6. Правила вживання та подавання ігристих вин.....	288
<i>Запитання для самоперевірки.....</i> .....	290
<i>Рекомендована література</i> .....	290

**ТЕМА 3.6. Загальні відомості про приготування та подавання змішаних напоїв.....291**

1.6.1. Класифікація змішаних напоїв.....	291
1.6.2. Техніка складання основних напоїв.....	293
1.6.3. Характеристика основних груп напоїв.....	294
<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	295
<i>Рекомендована література</i> .....	295

**ТЕМА 3.7. Класифікація коктейлів.....296**

3.7.1. Історична довідка про виникнення коктейлів.....	296
3.7.2. Способи приготування коктейлів. Формула коктейлю.....	298
3.7.3. Характеристика бази. Її різновиди.....	298
3.7.4. Особливості змішувального компоненту.....	299
3.7.5. Смако-ароматичні компоненти, їх розподіл на групи.....	299

3.7. 6.	Наповнювачі - алкогольні та безалкогольні, їх характеристика.....	300
	<i>Запитання для самоперевірки.</i> .....	300
	<i>Рекомендована література</i> .....	301
<b>ТЕМА 3.8. Способи приготування коктейлів.....301</b>		
3.8.1.	Способи приготування коктейлів методом «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер» та «Комбінований».....	302
3.8.2.	Класифікація коктейлів та техніка їх приготування.....	304
3.8.3.	Приготування та використання гарнірів і топінгів.....	309
3.8.4.	Правила оформлення коктейлів залежно від їх виду.....	310
3.8.5.	Приготування цукрового сиропу.....	312
	<i>Запитання для самоперевірки...</i> .....	313
	<i>Рекомендована література</i> .....	313
<b>ТЕМА 3.9. Характеристика основних типів коктейлів.....314</b>		
3.9.1.	Коктейлі – аперитиви, діджестиви і десертні.....	314
3.9.2.	Шаруваті коктейлі. Особливості їх приготування.....	316
3.9. 3.	Характеристика коктейлів типу «кордіал», «смеш», «фліп», «ойстер», «фраппе» і «фрозен».....	317
3.9.4.	Особливості коктейлів типу хайболи та кулери.....	318
3.9.5.	Тонізуючі і прохолоджу вальні напої.....	319
3.9.6.	Оформлення і подача коктейлів.....	319
	<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	321
	<i>Рекомендована література</i> .....	321
<b>ТЕМА 3.10. Порядок складання карт напоїв у барі.....322</b>		
3.10.1.	Правила складання карти напоїв бару.....	322
3.10.2.	Складання спеціальних карт коктейлів, спеціальних видів пива, карта чаю, карта кави.....	324
3.10.3.	Складання технологічної карти коктейлів для відвідувачів та барменів.....	327
	<i>Запитання для самоперевірки.</i> .....	328
	<i>Рекомендована література</i> .....	328
<b>ТЕМА 3.11. Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі.....329</b>		
3.11.1.	Безалкогольні коктейлі. Рецептури і способи їх приготування.....	329
3.11.2.	Коктейлі на основі соків. ....	330
3.11.3.	Напої з яйцем.....	331
3.11.4.	Характеристика напоїв типу «джулєпи», «фізи», «фліпи» та «ег-ноги». Правила їх подачі.....	331
	<i>Запитання для самоперевірки</i> .....	333
	<i>Рекомендована література</i> .....	333

## Анотація

У конспекті лекцій «Барна справа і робота сомельє» систематизовано зматеріал по організації роботи барів за кордоном та в Україні. Висвітлено питання розвитку барної справи від часів заснування до сьогодні. Матеріал в конспекті лекцій подано відповідно навчальної програми і поділений на 3 змістових модулі.

**Змістовий модуль 1** висвітлює особливості організації та функціонування барів. Асортимент, характеристику алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Організацію постачання в барах та обслуговування споживачів. Нові технології та форми обслуговування. Надана необхідна інформація щодо оснащення барів різних типів та класів. Наведені вимоги до обслуговуючого персоналу, висвітлені питання організації роботи барів, видів послуг, правила обслуговування гостей та культура споживання алкогольних напоїв.

**У змістовому модулі 2** розглядається асортимент і характеристика алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Види слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Виноградарство та виноробство. Асортимент і характеристика різних видів вин. В цьому модулі детально висвітлюються питання світового ринку алкогольних напоїв; класифікація, асортимент та характеристика базових напоїв для барної продукції; історія існування виноробства та залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду.

**Змістовий модуль 3** надає повну інформацію про класифікацію і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів різних видів. В цьому модулі приділяється велика увага особливостям виробництва і бібліотеці вин. Первинному та вторинному виноробстві. Наводиться асортимент та характеристика різних типів вин, класифікація коктейлів та способи їх приготування. Приводяться правила складання «карти бару», «карти вин», спеціальних карт пива, чаю, кави.

Конспект лекцій має за мету формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Особливості організації та функціонування барів. Асортимент, характеристика алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Організація постачання в барах та організація обслуговування споживачів. Нові технології та форми обслуговування.**

## **ТЕМА 1.1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ БАРІВ**

### **ПЛАН**

- 1.1.1. Предмет, мета та основні завдання вивчення курсу.
- 1.1.2. Історія виникнення барів.
- 1.1.3. Поняття бару та особливості їх розміщення.
- 1.1.4. Класифікація барів за критеріями.
- 1.1.5. Правове забезпечення діяльності бару.
- 1.1.6. Психологічні аспекти роботи бару.

#### **1.1.1. ПРЕДМЕТ, МЕТА ТА ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ КУРСУ**

**Предметом навчальної дисципліни** є заклад ресторанного господарства, а саме - бар. Дисципліна «Барна справа і робота сомельє» є професійно орієнтованою, посідає чільне місце в навчальному процесі і має логічний зв'язок з іншими спеціальними дисциплінами.

**Мета навчальної дисципліни** - «Барна справа і робота сомельє» є формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах.

Серед всіх типів закладів ресторанного господарства - бари мають особливе значення тому, що в ресторанному бізнесі алкогольні напої, левову частину яких реалізують в барах, є головною статтею доходів. Вони складають основну частину товарообігу, так як їх реалізують протягом всього дня, а витрати при роботі з ними невеликі. Тому знання культури вживання основних базових алкогольних напоїв та виробів з них, має велике значення в наш час.

**Роль дисципліни у навчальному процесі:** полягає в тому, що вона дає змогу студентам отримати знання щодо основних положень галузі, процесів

виробництва продукції, що застосовуються в закладах ресторанного господарства типу бар, складання винної карти закладу. Її збалансованості з картою страв і відповідності класу закладу, організації бездоганної роботи закладів такого типу та надання ними основних та додаткових послуг. Також розширити кругозір з метою розвитку різних сфер послуг.

Впровадження новітньо - прогресивних технологій, підвищення рівня обслуговування, надання нових ексклюзивних послуг, все це сприяє отриманні перемоги в конкурентній боротьбі за споживача. є Також відпрацювання у студентів практичних навиків і уміння в розв'язанні виробничих ситуацій, надання їм відповідальності за якість виконання посадових обов'язків.

**Завданням вивчення курсу «Барна справа і робота сомельє»** є навчити студентів - використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації; формувати знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини, підбирати необхідне барне устаткування, інвентар та посуд залежно від тематичного напрямлення бару; вирішувати різні ситуаційні завдання які виникають в процесі обслуговування споживачів; володіти технікою наливання основних базових напоїв та технікою приготування коктейлів при обслуговуванні, використовуючи відповідні методи; вирішувати різні виробничі ситуації, нести відповідальності за якість виконання посадових обов'язків; використовувати отримані знання для забезпечення постійної, належної і ефективної роботи закладів ресторанного господарства типу бар, завдяки впровадженню креативних методів організації виробництва та конкурентоспроможності продукції та послуг використовувати досягнення в галузі наукової організації праці бармена, закордонного досвіду рішенні проблем на своєму підприємстві.

### **1.1.2. ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ І РОЗВИТОК БАРІВ**

Батьківщина барів - *Америка*. Попередниками їх були різноманітні пивні які з'явилися у Новому Світі з переселенням іспанців, португальців і голландців. Розпивочні заклади за звичай ділилися на дві частини: буфети і притіщення для глибинки. яке було відділено бар'єром (англ. Ваг-гіег); так і виникла ніазва «бар». Але

воно виникло багато позніше, для початку такі пітейні заклади називалися «inn», що означало «трактир».

У роки великого переселення на Дальній Захід золотошукачі і мисливці могли купити в таких трактирах все, що їм було потрібно, посидіти, порозмовляти, пограти в карти. Лише в XIX столітті, особливо наприкінці його, бари стали модернізуватися. Замість дерев'яних прилавків в них з'явилися довгі буфетні стійки, прикрашені металом або деревом цінних порід. Стільців, однак, не було: господар бару не хотів, щоб люди «розсиджувалися» довго, для нього був вигідним швидкий оборот споживачів. Да і самі відвідувачі спішили тому, що тоді їх девізом було «час - гроші». Ось така стійка пізніше була доповнена не зовсім зручними, високими табуретками, і стала типовою для всіх барів.

Наприкінці 80-х років XIX століття в американських барах придумали нововведення, тобто **відкритий стіл**. На блюдах лежали маленькі бутерброди з сиром, копченим язиком, шинкою, салатом, рибою, помідорами та іншими делікатесами. Відвідувач, що замовив напій був вправі з'їсти будь-яку кількість бутербродів на свій смак. Володарі барів були задоволені - у них стало значно більше відвідувачів. Але незадовго до першої світової війни їм прийшлося відмовитися від «відкритого столу» - таке введення виявилось збитковим.

В Англії ще в XIX столітті баром називалась частина приміщення для гостей, відокремлена бар'єром, як на пошті. Споживач платив у віконечко після чого йому видавали напій, який він випивав стоячи.

Вибір в таких барах був невеликий. Міцні змішані напої подавали у великих ресторанах або клубах. Після першої світової війни у Англії з'явилися великі, розкішно обладнані бари. За багато років бари значно змінилися, але характер швидкого обслуговування залишився незмінним. Перші бари в Європі, які пропонували змішані напої, з'явилися у 1882 р. Вони отримали широке розповсюдження після демонстрації та дегустації їх продукції на Всесвітній виставці 1889 р. у Парижі.

Виноробство на території сучасної України зявилося ще в IV столітті до н. е. на південному березі Криму. В XI столітті в південній частині нашої країни - кругом Києва і Чернігова починають робити вино монахи. В часи Катерини II в 1783 році Крим стає частиною Російської Імперії. Граф Михайло Воронцов в 1820

році посадив тут перші виноградні сади і започаткував велику винокурню поблизу Ялти. Потім, у 1828 році був започаткуван Інститут винограду і вина «Магарач». Князь Лев Голіцин вперше почав виробляти російське «Шампанське» після Кримської війни в Новому Світі поблизу Судака. Пізніше під час правління Миколи II було засноване відоме на сьогодні виноробне господарство Массандра.

В радянські часи Україна мала загальну площу виноградників 2500км<sup>2</sup>, була найбільшим поставщиком вин в СРСР. Переробка винограду здійснювалась більш ніж в 100 совхозах-заводах і закладах первинного виноробства. В ті часи високоякісними українськими марочними брендами були: «Україна», «Аркадія», «Одеса», «Чайка», «Ай-Петрі», «Таврія», «Коктебель», «Карпати», «Ужгород», «Тиса». Але в 1986 році 800км<sup>2</sup> виноградників було знищено під час антиалкогольної компанії. Тільки починаючи з 2000 року, виробництво і експорт виноробної продукції в Україні підвищилося. З часів Радянського Союзу і по нинішній день, в Україні не забуті традиції виноробства і виробництво алкогольних напоїв.

До речі, цьому сприяло втручання першого секретаря ЦК Компартії України В.В. Щербицького який врятував винзавод «Массандра» від розгрому. Зараз у підвалах «Массандри» зберігається більше чотирьохсот тисяч пляшок колекційного марочного вітчизняного вина та закордонного вина більше семисот сортів: вік яких нараховується у двісті тридцять п'ять років. Загальна кількість пляшок колекції - один мільйон. І донині, на щастя, не утрачені технології виробництва як білих сортів (Аліготе, Піно Три і Піно Блан, Рислінг, Шардоне, Трампнер); так і червоних вин (Каберне, Совіньон, Мерло, Піно Нуар), а також ігрістих вин.

Виробництво ігрістих вин подібних Радянському шампанському в Україні зростає. Більшість з ігрістих вин виробляють в Києві, Артемівську, Львові, Одесі та Харкові на базі сортів Піно Блан, Аліготе, Рислінг і Фетяска. Україна володіє значним потенціалом розвитку виноробства, лікєро-горілчаної індустрії, яка служить відправною базою для реалізації теорії та практики приготування базових алкогольних напоїв. Тому можна бути впевненими в розвитку барної справи в Україні.



### 1.1.3. ПОНЯТТЯ БАРУ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ РОЗМІЩЕННЯ.

Бар це заклад, де обслуговування відвідувачів відбувається біля барної стійки.. В барі здійснюється виготовлення і реалізація широкого асортименту змішаних, міцних алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв, закусок, десертів, кондитерських виробів, а також створені умови для їх споживання біля барної стійки або в залі.

З плином часу широку популярність стали набувати заклади по приготуванню змішаних напоїв – бари. Поступово вони стали набувати все більш впливову роль в організації відпочинку населення. В кінці дня в бар приходять не тільки щоб поїсти, а і відмітити важливу подію в житті людини, колектива, просто відпочити в кругу близьких людей, організувати ділову або офіційну зустріч.

Залежно від *розташування барів* їх класифікують на:

— вестибюльні, розташовані у вестибюлях готелів. Вони зручні для проведення зустрічей, відпочинку гостей і відвідувачів;

— ресторанны. Цей тип барів найпривабливіший в інтер'єрі ресторану. В сучасних ресторанах для барів відводять або окремі приміщення, або одне з приміщень у вестибюльній групі. Бари в якості основної одиниці входять до складу зала ресторану. Але по своєму облаштуванню, обладнанню і оформленню мають індивідуальний характер. Якщо бар розташований при вході до ресторану, то він слугує своє образним аванзалом, укомплектований низькими столами і м'якими меблями, таким чином тут розміщується зона відпочинку. Якщо бар розташований в глибині залу, його композиційно поєднують з місцем для танців. В цьому випадку простір інтер'єру стає більш зручним для відпочинку.

— допоміжні — на поверхах у готелях; тут пропонують вино, пиво, прохолодні напої;

— бенкетні — застосовують лише під час обслуговування бенкетів і конференцій; в асортименті таких барів — значний запас дорогих вин, пива, тонізуючих напоїв;

— бари при басейнах характерні для висококатегорійних готелів; гості можуть ознайомитися з широким асортиментом прохолодних напоїв, коктейлів, кондитерських виробів, десертів;

— службові — розташовані у службових приміщеннях готелів і ресторанів та розраховані на експрес-обслуговування персоналу;

— міні-бари — з холодильниками у номерах готелю, призначені для цілодобового забезпечення гостей у номері високої категорії комфорту напоями і десертом. Асортимент міні-барів обмежений і поповнюється щоденно (в окремих готелях значних розмірів для обслуговування міні-барів існує спеціальна категорія персоналу);

— диско-бари працюють в окремій будівлі біля готелю, у них головно відпочиває молодь, часто виступають артисти, співаки, лунає музика. Асортимент продукції — легкі закуски, кондитерські вироби, прохолодні напої, коктейлі.

Бари при готелях виконують функцію своєрідного центру спілкування, де концентрується суспільне життя. В наш час бар, це заклад, який організує відпочинок в уютній обстановці, де можна замовити напої, закуски, коктейлі, послухати музику, подивитися виступ артистів, вар'єте, організувати бенкети та інше.

#### **1.1.4. КЛАСИФІКАЦІЯ БАРІВ ЗА КРИТЕРІЯМИ**

Різновиди барів класифікують за наступними критеріями:

- *за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг;*
- *за призначенням;*
- *за асортиментом напоїв та виробів;*
- *за часом роботи.*

Класифікація барів покладається на нормативні документи. Відповідно документу «Класифікація закладів громадського харчування» ГОСТ – 30389 – 95 Київ. Госстандарт України наказом Госстандарту України від 31.10.97 р. № 638, бари класифікують за різними показниками, а саме:

**Пункт 3.5. Бар** – заклад ресторанного господарства з барною стійкою, в якому реалізують змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десертні, мучні кондитерські та булочні вироби, закупівельні товари. Призначення бару полягає і в тому, щоб надати відвідувачам можливість відпочити в зручному оточенні, послухати музику, подивитися виступи акторів вар'єте.

#### **За рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг:**

**Пункт 4.2.** Бари за рівнем обслуговування і номенклатурою надаваних послуг поділяються на три класи – «люкс», «вищий» та «перший», які повинні відповідати наступним вимогам: «Люкс» - вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових

напоїв коктейлів для барів. В меню бару входить 80 % фірмових страв. Штат таких барів укомплектований висококваліфікованими спеціалістами - метрдотелі, офіціанти, бармени. Обслуговуючий персонал повинен мати одяг та взуття фірмового стилю та єдиного зразка, відповідного до типу підприємства. Обкладинки меню, рекламні проспекти, запрошення, сувеніри повинні бути зроблені у фірмовому стилі, текст написаний на українській мові та закордонних мовах.

**«Вищий»** - оригінальність інтер'єру, вибір послуг, комфортність, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових напоїв і коктейлів для барів. В меню бару фірмових страв та напоїв повинно бути 50%. Вимоги до штату такі ж як до класу "люкс".

**«Перший»** - гармонічність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент фірмових страв та виробів і коктейлів нескладного приготування для барів. Обслуговування проводиться барменами або барменами та офіціантами. Фірмових страв та коктейлів повинно бути до 50%.

#### ***За призначенням***

**Пункт 4.4.** Бари поділяють за призначенням на: танцювальні; диско-бари; вар'єте-бари; експрес-бари; ігрові-бари; танцювальні бари.

#### ***За асортиментом напоїв та виробів***

**Пункт 4.5.** Бари поділяють:

- по асортименту реалізуємої продукції і способу приготування – молочний, пивний, винний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар.
- по обслуговуванню відвідувачів – відео-бар, вар'єте-бар та ін.

Бари за асортиментом напоїв та виробів класифікуються в залежності від запропонованих напоїв і страв, інтересів і призначення, технічного оснащення, розміщення, форми обслуговування: винні, пивні, салат- бари, вітамінні бари, супові, хлібні (бутербродні), молочні, десерт-бари, кавові, фруктові та сокові, експрес-бари, змішані бари (бари при ресторанах, бари при кафе), дитячі та безліч барів за інтересами, наприклад, шахові, музичні. Найбільш рентабельними є змішані бари.

#### ***За часом роботи.***

**Пункт 4.6.** Бари за часом роботи поділяються на ті, що працюють в день, та які працюють вночі. Це бари вар'єте-бар, ігрові-бари; танцювальні тощо.

### **1.1.5. ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ БАРУ**

Правове забезпечення належної якості послуг закладів ресторанного господарства, в тому числі у барах, захист інтересів клієнтів регулюються законодавством в таких напрямленнях:

- визначення порядку встановлення технічних вимог до якості надаваних послуг і виробленої продукції;
- визначення порядку підтвердження відповідності надаваних послуг, а також виробництва власної продукції у відповідності зі встановленими вимогами;
- відповідальність за поруення вказаних вимог.

Це регулюється законами «Про захист прав споживачів», «Про стандартизацію» та «Про сертифікацію продукції та послуг». Вказані відносини регулюються і нормами цивільного права .

Згідно з правилами у всіх закладах ресторанного господарства в обов'язковому порядку встановлюється режим роботи. На рекламі підприємства, крім фірмової назви і назви своєї організації, слід вказувати юридичну адресу, тип і клас, а також режим роботи.

Інформація про термін дії ліцензії та про органи які її видали, повинна знаходитися в зручному для ознайомлення місці. Підприємство має право самостійно установлювати правила поведінки для відвідувачів-клієнтів, наприклад обмежувати куріння, вводити заборону на знаходження у верхньому одязі тощо, причому клієнт повинен бути про це інформованим. Бар вправі визначати самостійно і перелік надаваних послуг, асортимент виробленої продукції, відповідний обов'язковим вимогам нормативних документів. З цією метою клієнту повинна бути надана інформація, що містить:

- ціни та умови оплати послуг;
- фірмове найменування пропонованої продукції власного виробництва із зазначенням способу приготування страв;
- відомості про сертифікацію послуг.

На підтвердження факту сертифікації бар повинен мати один з таких документів: оригінал сертифіката та його копію, завірену власником оригіналу (нотаріусом) або органом з сертифікації послуг. Клієнту повинна бути надана можливість ознайомлення

з меню, преїскурантами, умовами обслуговування в залі і поза ним. Таким чином, клієнт має можливість вивчити меню не тільки в залі, але ще до того моменту, коли він увійшов в бар, розрахувавши свої можливості, щоб не опинитися в незручному положенні.

До відносин з клієнтом при наданні послуг бару застосовують також «Правила роздрібної торгівлі алкогольною продукцією» в яких передбачено, що в преїскурантах на алкогольну продукцію повинні бути вказані: назви напоїв, ємність і ціна однієї пляшки, а також вартість 100 та 50 грам. Робочі місця барменів та інших осіб, які здійснюють продаж алкогольної продукції на розлив, повинні бути оснащені відповідним торговим обладнанням, мірним інвентарем, посудом. Клієнт має право як зробити попереднє замовлення на надання послуг баром, так і в будь-який час відмовитися від замовленої ним послуги за умови сплати фактично понесених розходів. У барі повинні дотримуватися встановлених в державних стандартах, санітарних, протипожежних правилах, технологічних нормативах, інших правилах і нормативних документах обов'язкові вимоги до якості послуг, їх безпечності для життя і здоров'я людей, навколишнього середовища та майна.

Контроль за дотриманням вказаних правил здійснюється державною інспекцією з торгівлі, якості та захисту прав споживачів, також органами місцевого самоврядування в межах своєї компетенції. Законодавством встановлено ряд вимог до закладів ресторанного господарства направлених на попередження випадків нанесення коди здоров'ю. При цьому головна роль відводиться Міністерству охорони здоров'я і його структурному підрозділу – Державній санітарно-епідеміологічній службі. Сутність вимог до закладів ресторанного господарства, встановлених санітарним законодавством, полягає в наступному:

- якість продовольчої сировини і харчових продуктів, матеріалів і виробів, що контактують з ними в процесі приготування, зберігання, транспортування та реалізації населенню, має відповідати встановленим санітарним правилам;
- виробництво нових видів харчових продуктів, впровадження нових технологічних процесів та технологічного обладнання, застосування нових харчових добавок та інших речовин дозволяються тільки на основі гігієнічної оцінки їх відповідності санітарним вимогам;

- закупівельна продукція повинна відповідати санітарним правилам і вимогам безпеки та нешкідливості для людини. В угодах (контрактах) на поставку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації, повинна бути передбачена умова про наявність сертифікату і знака відповідності на неї;
- продовольча сировина, харчові продукти і контактуючі з ними матеріали та вироби, що не відповідають санітарним нормам, повинні негайно зніматися з виробництва та реалізації.

Також санітарне законодавство передбачає особливі вимоги до якості води, використовуваної не тільки для пиття, а й для виробничих цілей, а також до експлуатації приміщень, обладнання, інвентарю тощо. Працівники закладів ресторанного господарства повинні проходити медичні огляди як при прийомі на роботу, так і в процесі роботи.

### **1.1.6. ПСИХОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РОБОТИ БАРУ**

Заклади ресторанного господарства можна розділити на дві категорії: перші вирішують єдине завдання - нагодувати ; другі , на додаток до цього, вирішують різні на різних етапах розвитку суспільства і для різних верст соціальні проблеми , такі як розвага , формування та підтримку соціального статусу , поширення інформації тощо. Гроші і час, які клієнти залишають у барі, повинні виправдовуватися додатковими - соціальними замовленнями.

Для сучасного суспільства характерні насиченість та інтенсивність життя, що викликає сильні стреси у людей. Стрес сьогодні - загальний стан переважної більшості населення. Бар повинен стати механізмом зняття стресу. Взагалі, під час їжі ступінь стресу у людини автоматично знижується. Проте самого процесу їжі , як правило, недостатньо, щоб досягти помітного і суттєвого зменшення стресу. Необхідна спеціальна технологія, спрямована на зміну психологічного стану клієнтів. Дизайн бару, інтер'єр, колір, освітлення, запах в залі, музика - все працює на те, щоб знизити рівень стресу у клієнта. До задачі персоналу бару входять діагностика та корекція стану відвідувача.

На етапі діагностики необхідно визначити ступінь і тип стресу у відвідувача. Діагностування стану гостей проводиться методом експрес-опросу та візуальної оцінки . Корекція стану відвідувача, яка використовується у барі, включає прийоми

релаксації та тонізування. Корекцію стану проводить дизайн бару, вогонь в каміні, живі квіти, які виділяють різні аромати, курильниця зі спеціальним складом.

Релаксація призводить до зменшення стресу, але при цьому викликає стан гальмування, який сприймається як «безбарвне», «прісне», не насичене емоціями. Тому стан після виходу зі стресу треба розглядати як проміжний, який доводиться до рівня оптимального. На цьому етапі в стан відвідувача вноситься відтінок чуттєвості, провокується легке збудження, що дозволяє отримувати максимальне задоволення і повноту відчуття життя.

Одним із прикладів техніки тонізування є робота рук бармена. При обслуговуванні відвідувача руки бармена вторгаються в його особисту зону - у простір перед його обличчям. Красиві, доглянуті руки однаково привертають увагу як жінок так і чоловіків. Чіткі, швидкі, красиві рухи піднімають тонус, задають ритм. У поєднанні з музикою така настройка стану дуже ефективна.

Другий приклад способу підвищення тонусу гостя – це спостерігати за ритмічним танцем, в процесі чого активізуються подвижні функції організму, стимулюється м'язовий тонус. Закріплення оптимального стану відвідувача відбувається на етапі, коли він звільняється від стресу. При наступному стресі у відвідувача виникає бажання знову прийти до цього бару для встановлення комфортного стану.

### **Запитання для самоконтролю:**

1. Дайте визначення бару.
2. Яка історія виникнення барів.
3. Що покладено в основу класифікації барів.
4. Класифікація і характеристика барів.
5. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
6. Який асортимент продукції характерний для барів.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Ннавч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2011. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2–е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.

3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### **Допоміжна:**

1. Мадера, вино// Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона. В 86 томах (82т. 4-е доп.) — СПб., 1890—1907.
2. Журнал «Ресторатор» № 11, 2012, с. 10 – 12.
3. Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск. Русич, 2001. – 226 с.
4. Энциклопедический словарь спиртных напитков / Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003. – 297с.
5. 1000 правил сервировки и столового этикета. Безупречные рекомендации лучшего английского дворецкого /А. Инч, А. Херст. - М: АСТ: Астрель, 2010. – 159с.

## **ТЕМА 1.2. ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЕЛЬНО-ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РІЗНИХ ТИПІВ БАРІВ**

### **ПЛАН**

- 1.2.1. Характеристика торговельно-виробничої діяльності різних типів барів
- 1.2.2. Головна мета роботи барів.
- 1.2.3. Особливості роботи барів різних типів та асортимент продукції (меню) для кожного типу бару.
- 1.2.4. Сервіровка столу відповідно до типу бару.

### **1.2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЕЛЬНО - ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РІЗНИХ ТИПІВ БАРІВ.**

Існує багато різновидів барів, які різняться між собою інтер'єром, оформленням, стилізацією, асортиментом пропонованих напоїв. Популярним зараз є проведення різноманітних музичних шоу та спеціальних розважальних програм. Головна їхня мета – привабити якомога більше споживачів та подовжити час їх перебування у закладі, спонукаючи до нових замовлень.

*Аперитив-бар* реалізує перш за все коктейлі, що збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої: вермут, сухе вино, горілку, коньяк, віскі, джин, соки, мінеральну воду.

У зв'язку тим, що аперитив-бар призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту, він не



розрахований на тривале перебування в барі відвідувачів і його доцільно розміщувати в складі ресторану або комплексу підприємств харчування і використовувати перед початком великих бенкетів, прийомів. У цьому випадку інтер'єр бару бажано оформити відповідно з темою, закладеною в інтер'єр того підприємства, в складі якого бар знаходиться. Аперитив-бари можна організовувати при необхідності у будь-якому місці.

**Винні бари** найбільш популярні серед інших видів барів. Винний бар можна розміщувати самотійно, в складі комплексного підприємства харчування, при готелі або якому-небудь видовищному закладі: театрі, кіноконцертному залі, кінотеатрі з декількома залами, торговельному центрі, а також дегустаційних залах. Якщо бар працює при ресторані, він може бути призначений для зустрічі гостей перед початком прийому. В барах використовують стійки прямокутної чи хвилястої форми. Біля стійки, як правило, стоять табуретки з обертаючими сидіннями. Прямі стійки підкреслюють ділову функцію бару; стійки у вигляді підкови чи хвилястої форми створюють менш офіційну функцію бару.

Винні бари в готелях нерідко працюють цілодобово. Іноді бар розміщується при вході в великий ресторан. В цьому випадку він відіграє роль бару-аперитиву, місця зібрання гостей, проведення ділових переговорів і коротких зустрічей. Подібні бари повинні забезпечувати найвищий рівень обслуговування, так як являються обличчям всього підприємства. Тут реалізують вино-горілчані вироби, легкі закуски.

В меню винного бару включені міцні алкогольні напої, вина, коктейлі, соки, фруктові і мінеральна вода, тютюнові вироби.

До алкогольних та слабоалкогольних напоїв подаються канапе, горішки, різноманітні закуски (сосиски, ковбаса, шинка, печиво з сиром, салати із фруктів і ягід), кондитерські вироби.

**Коктейль-бари** характеризуються більш широким асортиментом змішаних і алкогольних напоїв, ніж винні бари. Вони, як правило, розміщуються при ресторанах і в готелях: іноді це відкриті до пізньої пори бари, чудово оформленні, з великим вибором закусок і широким видом послуг. У них пропонується

широкий асортимент коньяків, міцних коктейлів та десертних. Коктейлів з фруктами та шарових коктейлів, а також крешонів, пуншів, грогів, кондитерських виробів, спеціальних закусок (канапе з ікрою та шинкою, сирні палочки, маслини, солоний мигдаль, фісташки), фруктів (свіжих та зацукрованих).

У невеликих залах відвідувачів обслуговують бармени за стійкою, у великих залах - бармени (за стійкою) і офіціанти (за столиками).

**Пивні бари (паби)** спеціалізуються на продажі пива на розлив та марочного пива в пляшках. Пиво на розлив відпускають, як правило, з використанням спеціальних стійок і кранів-дозаторів, до яких воно подається із стаціонарних чи змінних ємкостей. До пива пропонуються різноманітні закуски нескладного приготування. Продаж алкогольних напоїв тут не допускається. При обслуговуванні офіціантами оплата здійснюється по виписаному рахунку, при самообслуговуванні - через буфетника, роздавальника чи через каси-автомати. В залах встановлюють дерев'яні чотири - і шестимісні столики, стільці, табурети, лавки різного виду. Біля барної стійки можуть бути високі стільці на металевому каркасі з обертаючимися сидіннями. Якщо пивний бар має велику рентабельність, торговельний зал комплектується як зал ресторану (скатертини, полотняні серветки і відповідна сервіровка), що наближає його до назви "пивний ресторан". Пивні бари обслуговуються офіціантами чи працюють за методом самообслуговування. Обов'язки бармена в такому барі зводяться до обов'язків буфетника.

**Гриль-бари** зручні тим, що тут можна швидко і ситно поїсти, їжу готують при відвідувачах. Обладнання для приготування страв може бути винесене в торговельний зал. За стійкою бармена розташоване різноманітне теплове обладнання: гриль, рашпер. Бармен готує замовлені страви і обслуговує відвідувачів.

Такі бари розміщують у великих готелях, в зоні масового відпочинку та в туристичних комплексах, на центральних вулицях міст. Меню таких барів відрізняється великою кількістю страв із м'яса, риби та птиці.

У гриль-барі можуть бути в реалізації також коктейлі, вина, соки, прохолоджувальні напої. В гриль-барі доцільно обслуговування не тільки біля барної стійки, а й обслуговування за столиками, бажано через офіціантів.

У таких барах на рівні з швидким обслуговування слід передбачити створення комфортних умов для тривалого відпочинку відвідувачів.

**Молочні бари** спеціалізуються на приготуванні та продажі молочних і вершкових коктейлів, морозива, виробів із сиру. Крім того, тут реалізуються кондитерські вироби, соки, мінеральні та фруктові води. Відвідувачів обслуговує бармен, з ним же проводиться і розрахунок.

В молочних барах встановлюють міксери для приготування коктейлів, холодильники і низькотемпературні прилавки. У торгівельній залі ставлять двох- та чотирьохмісні столики та декілька низьких столиків для дітей. У таких барах найбільш доцільно проводити дитячі свята. Інтер'єр таких барів потребує більш яскравих кольорів і освітлення. Молочні бари працюють, в основному, вдень.

**Десерт-бар** - самий розповсюджений вид бару. В ньому виготовляється велика кількість молочних коктейлів, змішаних напоїв з алкоголем та без нього. Тут подають чай, каву, какао, соки, молоко, морси, фруктові салати, муси, желе, морозиво зі всіма можливими наповнювачами, збиті вершки, тістечка, варення, мед - словом, десерти на будь-який смак. Солодких страв - торти, драглі, муси, самбуки, морозиво, фрукти та ін. У таких барах доцільно підтримувати широкий асортимент кондитерських виробів. Частіше за все десертні бари мають дитячу або родинну направленість, де малюки з батьками мають можливість отримати улюблені ласощі. Асортимент десертів виключно різноманітний.

**Салатні та супові бари** - це новий тип барів, "прямі предки" шведських столів. Основна їх задача - швидко і при невеликій кількості персоналу обслуговувати більшу кількість відвідувачів. Бари обладнують стійкою з відкритою вітриною-холодильником, де встановлені ємності, наповнені компонентами салатів і заправками для них.

Відвідувачі можуть самі приготувати собі салат, поєднуючи різні компоненти і заправки. Спеціальні термоси для супів, як правило, із нержавіючої сталі, підігріваються на мармітах. Поруч з ними знаходяться тарілки, бульйонні чашки чи керамічні миски. Асортимент наповнювачів та заправок для супів повинен складатися із продуктів, які підходять до будь-яких супів (сметана, томатний чи перчений соус, тертий сир, грінки, картопляні чи пшеничні пластівці, дрібно нарізана зелень, шматочки вареної яловичини, ковбаси чи сосисок).

**Хлібний бар**, метою якого є гранично раціонально використати цінніший продукт харчування - вироби із черствого хліба, в закладах ресторанного господарства зустрічається дуже епізодично. Якщо ж створити спеціалізовані невеликі бари, то саме в них продукція із черствого хліба, яка залишається не тільки в закладах харчування, але і в торгівлі, може бути запропонована максимально повно. Це, крім економічного, буде нести і пропагандистко - виховний характер: відвідувачі в живу переконаються, що черствий хліб – чудова вихідна сировина для десертів (латишський хлібний суп зі збитими вершками), кондитерських виробів (тістечко картопля), напоїв (квас).

На сьогоднішній день розроблено уже багато рецептів, при чому більшість яких є оригінальними.

**Кава-бар**, в таких закладах пропонують широкий вибір кави, кондитерських виробів, лікерів, коньяків, бренді. До складу коктейлів входить кава. Обслуговування здійснюється офіціантами.

**Офіс-бар** розміщений при офісі, де офіціант і бармен обслуговує працівників фірми на протязі дня. Під час обслуговування переговорів бармен чи офіціант приймає замовлення, не дискутуючи, щоб не відволікати від переговорів.

**Фіто-бар** - це бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, які мають не тільки тонізуючі функції, а ще і лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, пляжах, у лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку, дитячих таборах, фітнес-центрах та торгових центрах. Тут можуть бути встановлені апарати для збагачення повітря киснем. Споживач сідає на високий стілець перед цим

апаратом, вставляє насадки (індивідуального користування) в ніс і включає апарат. Апарат має від 4 до 8 стаканів ароматизованої рідини. Через неї пропускають кисень, який вдихає споживач, що позитивно впливає на здоров'я.

**Вітамінний бар** - це заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід і гарячих напоїв.

**Снек-бар або бар-закусочна** - це спеціалізоване підприємство, розраховане на широке обслуговування відвідувачів. Його доцільно розташовувати на поживлених магістралях та місцях скупчення людських потоків: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів, торгових центрів, великих транспортних розв'язок, у центральній частині міста.

Заклад розрахований на короткочасне перебування споживачів, тому основною його рисою є швидке обслуговування відвідувачів біля стійки. У залі споживачі самостійно доставляють продукцію до столів, тобто застосовується самообслуговування. В асортименті бару-закусочної - холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. В доповнення до них можуть готуватися і відпускатися коктейлі та змішані напої.

**Бари за інтересами** – це, зазвичай, змішані бари, їх відрізняє велика кількість скрізь розташований символів, починаючи з вивіски і закінчуючи логотипами на посуді та дверях туалетів.

**Танцювальні бари** працюють переважно у вечірній та нічний час. В залі знаходиться місце для оркестру або ді-джея, танців, концертних виступів. У таких барах обов'язково повинен бути метрдотель. За стійкою відвідувачів обслуговує бармен, а за столиками в залі - офіціанти. В асортименті наявні вироби високої якості, освіжаючі та змішані напої, невеликий вибір холодних та гарячих закусок і страв. Вхід в такі бари не безкоштовний, квитки продаються у касі передчасно. У вартість вхідного квитка входить: вартість змішаного напою чи пива, бутерброда чи холодної закуски, кави чи соку, а також сплата

організаційних витрат. Оскільки відвідувачі приходять сюди надовго, то столики в залі нумеруються.

**Диско-бари** розміщуються на території дискотек, на танцювальних майданчиках також у клубах, де танці є головною розвагою. Зазвичай програма доповнюється «ивим» виступом музичних колективів та різного роду шоу. В карту диско-бару входять самі відомі бренди, а пропозиція змішаних напоїв складається з популярних і декілька оригінальних позицій. Вони повинні відрізнятися швидкістю приготування, освіжаючим смаком та ефективною подачею. Обслуговування в таких барах здійснюється тільки барменами.

**Казино-бари** розміщуються в приміщенні казино. Тут повинен бути представлений широкий асортимент напоїв, особливо шампанського, води, віскі, коктейлів, обслуговування барменом за стійкою і офіціантами, які не мають права приймати замовлення під час гри, а тільки під час перемішування карт. Широко використовується система "комплемент-дрінк". Під час гри інспектор замовляє для гравців будь-які напої (без сплати). Закуси на стіл не подають.

**Сервіс-бар** розміщений всередині ресторану і не має стійки з виходом в торговельний зал. Він обслуговує торговельний зал ресторану. Працівники бару приймають замовлення за чеками касових апаратів від офіціантів та метрдотелів, з клієнтами не спілкуються, готівкових розрахунків не здійснюють. **Фітнес-бар** знаходиться при фітнес - клубах в тренувальних залах. Роль метрдотелів в них виконують тренери. Основними напоями є щойно вижаті соки з різними добавками.

**Експрес-бари** розраховані на швидке обслуговування споживачів. В меню експрес-бара представлені холодні закуски (бутерброди, тарталетки і воловани з різними фаршами), кондитерські вироби, гарячі напої, молочні продукти. Час роботи бару зазвичай зручний для раннього сніданку і другого сніданку, обіду, через це експрес-бари розміщують на різних поверхах готелів, в холах, вестибюлях і на вокзалах. Експрес-бари працюють цілодобово.

**Ігрові бари** - це заклади ресторанного господарства, в яких реалізацію коктейлів, спеціальних закусок, гарячих напоїв здійснюють у залах, де встановлені різноманітні гральні автомати. Ігрові бари розташовують у готельних комплексах і зонах відпочинку населення. Споживачів обслуговують бармени або офіціанти.

**Національні бари** (ірландські, німецькі, чеські) мають меню страв і напоїв, характерних для цих країн. В оформленні інтер'єра присутні національні символи. Персонал часто працює в національних костюмах і повинен добре знати історію та традиції батьківщини цих барів, особливо національного вживання вина.

**Лоббі-бар** (від англ. *lobby* – вестибюль) розташовується на першому поверсі (граунд-фло) готелю, неподалік від ресепшен. Крім контактної барної стійки в зоні лоббі-бару як правило знаходяться м'які меблі, які доповнюють кавовими столиками і стільцями. Лоббі-бар орієнтований на обслуговування гостей які мешкають у готелі, а також і на гостей які приходять з вулиці. Такий бар є місцем зустрічі і очікування. В асортименті бару мають бути кондитерські вироби, слабоалкогольні і безалкогольні напої, в тому числі чай та кава. Відвідувачі лоббі-бару, як правило, не роблять великих замовлень, тому тут можуть бути ціни трохи вище за середні. Високі ціни пояснюються самим статусом місця і не викликають негативної реакції, якщо їх підтримують ексклюзивністю асортименту і сервірівкою.

**Пул-бар** (від англ. *pool* - «басейн») розташовується в зоні басейну. Існує три варіанти його розміщення:

- бар в центрі басейну. Це самий витратний варіант, так як він вимагає будівництва тунелю для переміщення персоналу;
- двухрівневний бар на краю басейну. Передбачає наявність двох барних стійок. Гостьова стільниця однієї з них являє собою частину бордюру басейну. Друга стійка призначена для обслуговування відвідувачів, що перебувають в «прибереній» зоні;
- бар поруч з басейном. Обслуговує всіх, хто розташувався на березі, і тих, хто знаходиться в басейні. В останньому випадку напої подаються на таях, які ставлять на бордюр басейну. Замовні приймає і подає бармен, що переміщується по периметру басейну.

### **1.2.2. ГОЛОВНА МЕТА РОБОТИ БАРИВ**

За останнє десятиліття в сфері обслуговування відбулися значні зміни, які, в свою чергу торкнулися і барів: підвищилася якість обслуговування гостей, стало більше різноманітним меню і більш ефективною праця бармена. Різновидів сучасних барів дуже багато. Сьогодні в бар приходять не тільки щось випити, а і відпочити, розважитися, послухати музичну програму чи подивитися шоу.

Існує багато різновидів барів, які різняться між собою інтер'єром, оформленням, стилізацією, асортиментом пропонованих напоїв. Популярним зараз є проведення різноманітних музичних шоу та спеціальних розважальних програм. *Головна їхня мета* – привабити якомога більше споживачів та продовжити час їх перебування у закладі, спонукаючи до нових замовлень.

В своїй більшості бари – це невеликі підприємства які працюють на сировині з повним циклом виробництва і в сенсі їх економічного благополуччя велика роль належить барменові. Він добре повинен знати організацію складського господарства і правила зберігання товарів. Також повинен добре знати загальну організацію виробництва власної продукції, кулінарну характеристику і способи приготування страв і закусок, пропонуємих у барі.

Важливим моментом у праці бармена є вміння розбиратися в основах фізіології харчування, допустимих сполучень страв, закусок і гарнірів з напоями. Велика частина барної продукції реалізується у натуральному виді або без теплової обробки. А так як у кожного гостя свій смак, то бармен повинен вміти задовольни всі смаки. Готуючи напої і закуски для гостей, бармену треба проявляти свою видумку, фантазію, творчість, майстерність і професійні знання. Тому робота бармена – це мистецтво.

Також економічний стан бару залежить і від форм обслуговування гостей. Тому робота бармена передбачає відмінні знання і навички організації обслуговування гостей бару. Краще коли бармен має теоретичну підготовку і два роки стажу в якості офіціанта. Крім цього, в невеликих барах бармен виконує функції метрдотеля.

### **1.2.3. ОСБЛИВОСТІ РОБОТИ БАРИВ РІЗНИХ ТИПІВ ТА АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КОЖНОГО ТИПУ БАРУ.**

При організації роботи барів потрібно брати за основу нормативну документацію. Одним з таких документів є «Правила работы предприятий общественного питания», затверджені Наказом Міністерства економіки № 219 від 24.07.02р./, які зареєстровані Мінюстом України за № 680/6968 20.08.02р., та «Услуги общественного питания» Общие требования ГОСТ – 3052 – 97 Киев. Госстандарт Украины 1998г. Пунктом якого



3.2.2. Послуга харчування бару являє собою послугу по виготовленню і реалізації широкого асортименту напоїв, закусок, кондитерських виробів, закупівельних товарів, та надання умов для їх споживання біля барної стійки або у залі. Тому відповідно до законотворчих документів, меню в барах повинно складатися на основі вимог відповідно типу і класу бару, для ознайомлення гостей з асортиментом пропонованих напоїв і закусок.

**Меню винного бару.** Особливістю такого бару є те, що в ньому реалізуються змішані алкогольні та безалкогольні напої; різноманітні закуски, страви, приготовлені у присутності відвідувачів. Відповідно до асортиментного мінімуму у винному барі встановлюється наступний набір продукції:

- алкогольні напої міцністю до 40<sup>0</sup>С і коньяк 9 – 10 найменувань;
- коктейлі, крешони 3 – 4 найменування;
- гроги, глінтвейни, пунші й інші напої 3 – 4 найменування;
- спеціальні закуски із грибів; сандвічі, канапе, сосиски, підсмажені на шпажках; грудинка в клярі; яйця фаршировані; печиво із сиром;
- салати із фруктів і ягід - 6 – 8 найменувань;
- кондитерські вироби (трюфелі, шоколад, пастила, солодка соломка, мигдаль смажений, фісташки) 2 – 3 найменування;
- фрукти, ягоди - 2 - 3 найменування;
- соки, фруктові води - 2 – 3 найменування.

В меню напоїв вказують ємність пляшки, ціну за пляшку і ціну за 50 та 100 г.

**Меню коктейль – бару.** Змішані напої – коктейлі, готують безпосередньо за барною стійкою у присутності споживача. Світова колекція рецептур досягає 4000 назв коктейлів. До групи змішаних алкогольних та безалкогольних напоїв входять різноманітні коктейлі; фізи; фліпи; джулепи; щербети; крешони та інші напої досить різноманітного складу, властивостей, смаку і походження У коктейль-барах класу «люкс» та «вищий» з великим асортиментом коктейлів окремо від основного меню друкується меню коктейлів, де під назвою коктейлю вказують його компоненти, вихід і ціну, а перед кожним видом коктейлю ставлять порядковий номер, що спрощує роботу бармена при обслуговуванні. В Україні для коктейль - барів встановлений такий асортиментний мінімум продукції:

- алкогольні напої (коктейлі міцні) - 6 - 12 найменувань;
- коктейлі десертні, ігристі з фруктами - 8 – 14 найменувань;
- крешони, пунші, глог, глінтвейн - 4 - 8 найменувань;
- коньяк - 3 – 8 найменувань;
- кондитерські вироби (різноманітне печиво, трюфелі, пастила, шоколад, шоколадні цукерки) - 4 – 12 найменувань;
- спеціальні закуски(канапе з ікрою, шинкою, крабами, тарталетки з різними начинками; сирні палички; маслини; солодкий мигдаль; фісташки та ін.)

Коктейлі з алкогольними компонентами готують у шейкері з додаванням льоду.

Якщо за рецептурою до напою входить шампанське, його наливають охолодженим у келих перед подаванням, оскільки при збиванні у шейкері воно втрачає ігристість. Температура коктейлю повинна бути 6 – 8<sup>0</sup>С, щоб він не втратив смакових та ароматичних властивостей. При збиванні у шейкері лід тане, збільшується об'єм суміші, що погіршує якість напою. Щоб запобігти цьому, межа збільшення об'єму напою від талого льоду повинна бути не більше 2%.

**Меню пивного бару.** Харчова промисловість України виготовляє близько 50 видів пива. Залежно від сорту, якості солоду й від кількості хмеля пиво поділяється на два типи: світле та темне. На сьогодні в Україні для пивних барів установлений такий асортимент відпускної продукції:

- пиво у пляшках 8 – 12 найменувань;
- пиво баночне 6 – 9 найменувань;
- пиво розливне 4 – 6 найменувань;
- холодні закуски (сир твердий, картопляні крекери або чипси, горох солоний, риба в'ялена або копчена, сухарики з житнього хліба, соломка, сушка солоня або з тмином, ковбаски сирокочені, яйця варені, яйця фаршировані – 8 -12 найменувань;
- гарячі закуски (сосиски, сардельки, ковбаси, шашлики) - 4 – 6 найменувань;
- фруктові й мінеральні води - 4 – 6 найменувань.

У пивних барах пиво подають у скляних пивних кружках або келихах. Найважливішим показником якості пива є здатність утворювати піну, тому його варто спочатку наливати сильним струменем на половину кувала, а потім доливати по стінці

посуду. У пиві міститься води – 86 – 96%, спирту – 1,5 – 6%, вуглекислоти 0,2 – 0,4% і екстрактивні речовини 3 – 10%.

**Меню гриль-барів.** Особливістю гриль-барів є змога відвідувачів спостерігати за приготуванням делікатесних висококалорійних обсмажених страв з мяса, птиці, риби, овочів; подаються висококалорійні прозорі супи (бульйони). Для гриль-барів встановлений такий асортиментний мінімум:

- м'ясо-гриль (натуральні м'ясні вироби, купати, шашлики 4 – 6 назв);
- риба гриль - 4 найменування;
- овочі- гриль – 6 найменувань;
- бульйони – 2 – 4 найменування;
- холодні закуски (овочі натуральні, овочеві салати) – 4 – 6 найменувань;
- гарячі напої – 2 – 3 найменування;
- холодні напої – 2 – 3 найменування;
- борошняні кондитерські вироби - 3 – 4 найменування.

Страви які готують у гриль-барах, зазвичай готують на відкритому вогні у спеціальних теплових апаратах, тому, що вони мають специфічний смак та аромат. Барна стійка гриль-бару відрізняється від звичайної наявністю теплового та холодильного обладнання.

**Меню десерт-бару.** У таких барах повинно бути розмаїття і оригінальність асортименту. Відвідувачам можна запропонувати одразу всю гаму популярних напоїв і ласощів: чай, каву, какао, соки, молоко, морси, фруктові салати, муси, желе, морозиво із усілякими наповнювачами, збиті вершки, тістечка, варення, мед, тобто десерти на будь-який смак із різних продуктів, часом у несподіваних сполученнях. Для десертних барів установлений такий асортимент продукції:

- десерти (на фризерах) - 4 – 5 найменувань;
- солодкі страви - 5 – 6 найменувань;
- гарячі напої (кава, шоколад) - 2 – 3 найменувань;
- борошняні кондитерські вироби - 5 – 6 найменувань.

**Молочні бари.** Такий тип барів користується великою популярністю. Для молочних барів встановлений такий асортимент продукції:

- молоко – 2 найменування;

- коктейлі молочні, вершкові – 4 -8 найменувань;
- щербети – 2 найменування;
- морозиво – 4 – 8 найменувань з різними наповнювачами;
- збиті вершки (з ягодами, горіхами, шоколадом) – 4 – 6 найменувань;
- кулінарні вироби з сиркової маси – 2 найменування;
- кондитерські вироби - 6 – 8 найменувань;
- соки - 6 – 8 найменувань;
- мінеральна вода - 4 – 6 найменувань.

Цей асортиментний мінімум може змінюватись. Окрім молочних та вершкових коктейлів такі бари в щоденному меню пропонують бутерброди та сендвичі з маслом, сиром, та ковбасою, сирні палички, молочні страви кількох найменувань (молочна локшина по-домашньому, локшин ник з яблуками), млинці з маслом або сметаною, пироги, вироби з сиру, борошняні кондитерські вироби, солодкі страви та напої.

Мета таких барів – популяризація молочних продуктів шляхом проведення дегустацій, а також продажу різноманітних молочних виробів.

**Кавярні** - в Україні великим попитом користуються кавярні у Львові, Ужгороді, Трускавці. Останнім часом у Києві теж зріс попит на каву і тому мережа кав'ярень дуже поширилася. Пропонований асортиментний мінімум для кав'ярень:

- гарячі напої кава, шоколад, чай – 8 – 10 найменувань;
- холодні напої 6 – 8 найменувань;
- холодні закуски (бутерброди, тарталетки з салатом) - 6 – 8 найменувань;
- солодкі страви - 8 – 10 найменувань;
- борошняні кондитерські вироби 10 – 12 найменувань.

Дуже часто при кав'ярнях організують кондитерські цехи, тому як продукція цих цехів користується великим попитом у відвідувачів.

Меню підписують директор бару, бухгалтер і калькулятор. Обкладинка меню повинна бути барвисто оформлена, а текст надрукований чітко і розбірливо. Меню можна розміщувати на барній стійці.

#### **1.2.4. СЕРВІРОВКА СТОЛУ ВІДПОВІДНО ДО ТИПУ БАРУ**

Сервірування столів у барі виконується з певною метою. У першу чергу щоб показати гостеві, що його тут чекають. Сервіровані столи є прекрасним сповненням до

інтер'єру і створюють враження затишку та комфорту. Існує лише дві умови, згідно яких сервірують столи. Це попереднє сервірування та сервірування до замовлення. Попереднє сервірування прискорює обслуговування.

У барах, де замовлення не мають стійкої визначеності, посуд та приладдя в попереднє сервірування не включають взагалі, а на столах ставлять фужери для води, столову мілку тарілку та серветку. Стіл у таких випадках сервірують тільки після замовлення. У винних та коктейль-барах, де склався попит на відповідні напої (шампанське, вина) можна ставити додаткові бокали заздалегідь. При тому чи іншому варіанті попереднього сервірування треба користуватися раціоналізмом та виробничою доцільністю.

При обслуговуванні за попередніми замовленнями стіл сервірують склом у відповідності з картою напоїв та меню. Для того, щоб швидко і якісно засервірувати стіл, офіціант повинен дотримуватися певної послідовності у розкладанні предметів, а також застосовувати відповідні технічні прийоми.

Якщо в барі попитом користуються холодні закуски, сервірування починають із закусочних тарілок. Стопу з 12 тарілок офіціант бере в ліву руку знімаючи правою ставить кожну напроти стільця на відстані 2 см від краю столу, тарілки знімає зі стопи зверху, або знизу. Якщо на тарілках є монограма, тарілку ставлять монограмою навпроти гостя. Підготовлені приладдя розкладають у такій послідовності: праворуч від закусочної тарілки — закусочний ніж, ліворуч — закусочна виделка. Відстань до краю стола 2 см, відстань між предметами 5 мм.

Ліворуч від закусочної виделки ставлять пиріжкову тарілку, монограмою до гостя, її вирівнюють по монограмі закусочної тарілки. Навпроти закусочного ножа повинен стояти фужер. Полотняні серветки розміщують на закусочних тарілках. Поруч ставлять квіти, набір для спецій.

Працюючи з приладдям важливо дотримуватися наступних загальноприйнятих правил сервірування. Ножі приносять у лівій руці в рушнику, або в конверті з полотна на столовій мілкій тарілці, або на застеленому серветкою малому підносі. Ніж беруть великим вказівним і середнім пальцями правої руки за найтоншу частину ручки і кладуть праворуч від тарілки лезом до неї. Місце для ножа співпадає з правою частиною спинки крісла.

Виделки несуть у лівій руці в рушнику, в конверті з полотна на столовій мілкій тарілці або на застеленому рушником малому підносі. Їх беруть так само як ножі правою рукою і кладуть ліворуч від закускової тарілки ріжками вгору. Місце для виделки співпадає з лівою частиною спинки крісла.

Якщо закуски не користуються попитом, а більше замовляють другі страви, сервірування розпочинають відразу із столового приладдя без ложки. Ніж кладуть справа, виделку — ліворуч, відстань між ними (25 см) дорівнює величині столового ножа плюс 1 см. Ліворуч від столової виделки ставлять пиріжкову тарілку, монограмою на рівні з кінцями ріжків виделки. Напроти столового ножа ставимо фужер, між приладдям — полотняну серветку. В центрі стола ставимо набір для спецій та квіти.

В європейських барах часто незамовлені столи сервірують перевернутим скляним посудом, а замовлені — ємкістю догори. В таких барах як десертні, кавові, фіто-бари сервірування предметами користування попередньо не проводиться. На стіл ставлять лише квіти, підсвічник та серветки. Все сервірування виконується лише після замовлення. Виконуючи замовлення офіціант повинен брати і ставити на піднос тільки замовлені напої та страви. Приймавши замовлення бармен а також і офіціант повинні повторити його, аби виключити можливість помилки. В барах рекомендують подавати горілку та гіркі настоянки до холодних та гарячих закусок.

*Джин* рекомендують як аперитив. Напій, що збуджує апетит, подають перед вживанням їжі. *Віскі* подають також як аперитив. Пити його під час споживання закусок не рекомендується. *Ром* пропонують до чаю, бісквітів, горішків, шоколадних цукерок, кави. Використовують для коктейлів. *Коньяк* пропонують до чаю, кави, солодоців. Він входить до складу коктейлів. До страв коньяк не п'ють, страви притупляють його смак та духмяність. *Білі столові вина* рекомендується подавати до страв, приготовлених з білого м'яса птиці (курка, індик) та риби. Легкі білі вина подають до мідій, молюсків, ікри, паштетів, крабів і т. д. До відварної курки, смаженого курчати, відварного язика добре підходить «Рислінг», «Аліготе».

*Червоні столові вина* рекомендується подавати до страв з темного м'яса птиці (качка та гуска), свинини, телятини, яловичини та баранини. Марочні вина краще подавати до жирних страв із свинини, яловичини та дичини. Кріплені вина мають

більший вміст цукру (7%) і більший вміст спирту (до 24%), тому їх рекомендують як замітник горілки до холодних закусок, а напівсолодкі — до овочів та зелені.

*Десертні вина* мають високий вміст цукру, тому їх найкраще рекомендувати до солодких страв, кондитерських виробів, фруктів, горіхів. Білі десертні вина краще рекомендувати до легких десертів, червоні — до більш важких (торти, халва і т. д.).

*Ігристі напівсолодкі та солодкі вина* рекомендують до легких тортів, тістечок, фруктів, морозива, солодких страв, дрібного здобного печива тощо.

*Ігристі сухі та напівсухі вина* подають до осетрової ікри, білої птиці, крабів, омарів, червоної риби.

### **Запитання для самоперевірки**

1. З якою метою виконується сервірування столу.
2. Які є умови згідно яких сервірують столи.
3. Як сервірують столи при попередньому замовленні.
4. Як розміщують на столі спеції та квіти.
5. В яких типах барів не виконують попереднє сервірування
6. Чому потрібно пвторити замовлення гостя.
7. Скільки спирту та цукру містять кріплені вина.
8. Чи можна подавати віскі до страв.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2- е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### **Допоміжна:**

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. – К.:Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
2. Журнал «Шеф» № 04(26) 2012, стр 32 - 36
3. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 207. – 301с.
4. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. – 288с.

## **ТЕМА 1.3. МАТЕРІАЛЬНО–ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БАРІВ**

### **ПЛАН**

- 1.3.1. Загальна характеристика матеріально-технічної бази закладів типу бар.
- 1.3.2. Структура приміщень бару.
- 1.3.3. Характеристика приміщень для споживачів.
- 1.3.4. Характеристика обладнання та меблів для торгових приміщень.
- 1.3.5. Характеристика виробничих та складських приміщень бару.

### **1.3.1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНО - ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ЗАКЛАДІВ ТИПУ БАР**

Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у будь-якому закладі, в тому числі і в барах, включає до складу такі елементи: приміщення, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів; устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення виготовлення продукції, її реалізації та обслуговування споживачів.

*Процес обслуговування* здійснюється безпосередньо у залах, аванзалах, бенкетних залах, терасах, балкона тощо. Є група приміщень, яка непрямо впливає на здійснення процесів обслуговування споживачів, але без наявності яких бари не можуть функціонувати достатньо ефективно і здійснювати на високому якісному рівні процес обслуговування споживачів. До них належать вестибюлі, гардеробні та туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів, кімната для паління, загальна гостинна для готельних комплексів, білизняна, сервізна, мийна столового посуду, касовий зал (при його наявності), кімната для прасування (якщо заклад не користується загальноміськими пральними), приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та іншого реквізиту тощо. До кожної групи приміщень висуваються певні вимоги з боку будівельних та санітарних норм і правил щодо створення комфортних умов відпочинку споживачів і споживання продуктів власного виробництва.

Устаткування, за допомогою якого здійснюється обслуговування споживачів, є дуже різноманітним і виконує різні функції. До торгово-технологічного та холодильного належать наступні устаткування: лінії прилавків самообслуговування (так звані «Self – Service»), окремі прилавки для короткочасного зберігання та демонстрації страв і виробів у залі закладу (так звані «Шоу-майстри»), барні стійки, охолоджені вітрини, прилавки, шафи, буфетні стійки та пересувні буфети різної



форми: нейтральні, з підігрівом, охолодженням, комбіновані, вітринного типу та пристінні тощо, касети з підігрівом посуду, візок для фламбування страв, візок «Фламбе» з пальником, демонстраційні багатоярусні вітрини з підсвітленням карусельного типу, «шведські лінії», настільні вітрини з підігрівом, з охолодженням, настільні салат-бари, буфет-бари тощо. До немеханічного устаткування залів можна віднести: меблі для транспортування, відпуску, приймання їжі, для зберігання посуду та столової білизни в залі та поза його межами.

Процес обслуговування у барах вимагає широкого застосування різноманітних засобів та "предметів праці, до яких належить торговий, технологічний, госполарський інвентар, столовий посуд та набори, білизна, тканини, та паперові вироби, сировина, продовольчі товари, базові алкогольні напої та змішані напої. Номенклатура засобів та предметів праці надзвичайно різноманітна. Вона залежить від багатьох чинників, головним з яких є: вид бару, місце його розташування, клас, спеціалізація, форми та методи обслуговування споживачів, асортимент напоїв та страв, тощо. Поширення тенденції до створення різних типів барів в тому числі з національною символікою, креативніз видів спонукає до появи різноманітних видів елементів дизайну інтер'єру приміщень: малі архітектурні форми (скульптури, скульптурні групи); дизайн світла: в інтер'єрі (люстри, бра, торшери, лампи настільні, гірлянди дрібних ламп тощо); фітодизайн (рослини; плоди; квіти живі та штучні, окремі квіти та композиції з декількох або усіх предметів); аквадизайн (відкриті та закриті ємності; штучні водоспади; акваріуми; фонтани; мінібасейни); використання елементів флористики в дизайні інтер'єру (чучела птахів; звірів; мешканців моря; камінці; пір'ячко тощо); інші елементи (фотографії; картини; декоративні напідложні вази: маски; циновки; вироби з рисової соломки; лози; настінні тарілки з пластмаси; кераміки; целулоїду; пап'є-маше тощо).

До матеріалів, які використовуються для оздоблення інтер'єру залів підприємств ресторанного господарства, висуваються особливі вимоги. Вони повинні бути високоякісними, довговічними, жиро- та вологостійкими, відповідати певним санітарно-гігієнічним вимогам.

Найбільш характерні напрямлення оздоблення інтер'єрів залів - національні, історичні, казкові, спортивні, технічні сюжети тощо, а також класичний, ретро, кантрі,

етнічний, модерн та сучасні стилі вирішення інтер'єрів, наприклад, з використанням теорії "фен-шуй", креативні заклади.

### **1.3.2. СТРУКТУРА ПРИМІЩЕНЬ БАРУ**

Бари належать до найбільш поширених закладів ресторанного господарства і розташовуються як правило, при ресторанах, готелях, дискотеках, клубах, місцях масового відпочинку населення. Проектуються бари на 25, 50 и 70 місць. Бари повинні мати світову вівіску с елементами оформлення.

При оформленні інтер'єру зала використовують вишукані і оригінальні декоративні елементи, які відтворюють єдинство стилю. Для досягнення оптимального мікроклімату використовують систему кондиціонування повітря або приточио-витяжну вентиляцію. Освітлення бару не повинно бути яскравим. Для цього світильники розташовують таким чином, щоб світло розсіювалося від стін і стелі. Комфортну атмосферу відтворюють підсвічники зі свічками, які розташовують на кожному столику.

Бар обладнують барною стійкою і табуретами з обертаючими сидіннями або стільцями з високими спинками. Барні стійки можуть бути різної форми і довжини. Розмір барної стійки залежить від конкретних умов: площі залу, особливостей його розташування, методу обслуговування відвідувачів. Барну стійку оснащують різними матеріалами — пластиком, мрамором, дзеркалами, суцільним дерев'яним масивом, шпоном. Її оформлюють, як правило, яскраво, красиво, тому, що вона є рекламою бару. Рабоче місце бармена повинно бути обладнане у відповідності з санітарно-гігієнічними правилами и нормами. Воно повинно бути зручним та функціональним.

В барах з великим числом місць для швидкого обслуговування відвідувачів організують декілька приміщень з працюючими в них бригадою барменів, якими керує старший бармен. Барная стійка не повинна займати велику частину площі залу. Бар відвідують не тільки компанії, але і окремі відвідувачі, тому бармен повинен уміти бути гарним співрозмовником, зацікавити їх, запропонувати коктейль з використанням прийомів флейрінга. Задоволений відвідувач може знову прийти в бар і привести з собою друзів. Так як в барі працює невелика кількість персоналу, бармену повинно

бути добре видно всіх відвідувачів, тому барна стійка повинна бути правильно розташованою. Всю увагу бармен приділяє відвідувачам, а виконання допоміжних робіт доручає помічнику.

**До складу приміщень бару входять такі основні групи: складська група** приміщень, призначення якої є тимчасове зберігання продуктів та сировини в морозильних камерах, охолоджувальних камерах і сухих приміщеннях з відповідними режимами зберігання; **виробнича група** приміщень – призначена для переробки сировини та відпуску готової продукції. Складається з основних цехів (заготівельні та доготівельні), спеціалізованих цехів (кондитерський, борошняний та ін.), допоміжних приміщень (мийна та хліборізальна); **торгова група** приміщень, призначена для реалізації готової продукції та організації її споживання; **адміністративно-побутова група** – призначена для забезпечення задовільних умов праці та відпочинку працівників закладу (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу).

### **1.3.3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ СПОЖИВАЧІВ.**

До таких приміщень у закладах типу бар належать: вестибюль, гардероб, чоловічі та жіночі туалетні кімнати, зали, мийна барного посуду та підсобні приміщення.

**До вестибюльної групи** приміщень належать вестибюль, гардероб, туалетні кімнати та умивальники для споживачів, кімната для паління.

**Вестибюль** - приміщення, де починається обслуговування споживачів продукції та послуг закладу, а саме бару. Вестибюль повинен бути просторим. Площа вестибюля повинна дорівнювати 1/4 площі залу, тобто 0,3 – 0,45 м<sup>2</sup> на одне місце. Тут розміщують інформацію про послуги, які надає бар. Необхідні показники – піктограми; організовують кіоски з продажу квітів, сувенірів, аптечної продукції, галантереї, преси, обміну валют, тощо. Облаштовують вестибюль дзеркалами, картинами, напідлоними вазами, вазами чи скульптурами у нішах стін, м'якими меблями – кріслами, напівкріслами, м'якими куточками, журнальними столиками. У вестибюлі можуть бути встановлені малі архітектурні форми, елементи аквадизайну, в тому числі акваріуми – настінні, напідложні та інші, фонтани, міні-басейни тощо. Може бути організований зелений куточок, або зимовий сад. У вестибюлі готелів може розташовуватися бар і стенди з меню та інформацією про послуги, які надає бар. Успішна організація і

виконання інтер'єру вестибюля спонукає створенню гарного настрою у відвідувачів до того, як вони ознайомляться з сервісом бару.

**Гардероб** - приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та збереження його на термін перебування їх у барі. Розташовується у вестибюлі біля входу. Облаштовують його широким прилавком, під яким розташовуються секції-полиці для взуття, сумок, портфелів, які здають споживачі. Гардероби у вестибюлях готельних комплексів розраховують на обслуговування 70% місць. В інших випадках кількість вішалок повинна бути на 10% більше кількості місць в залі.

**Туалетні кімнати** найчастіше розташовуються поруч з гардеробом. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, повинна бути підводка гарячої та холодної води, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки для взуття, автомат для чищення взуття, нитки, голки, дзеркала тощо. До санітарного стану в туалетних кімнатах висуваються високі вимоги: дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.

**Кімната для паління** (якщо в закладі дозволено палити) облаштовується зручними меблями, попільничками на високих ніжках, столами із стільницею із мармурової крихти або суцільного мармуру. Приміщення забезпечують інтенсивною вентиляцією (видалення повітря із верхньої зони приміщення) та витяжкою на відстані 1,75 м від підлоги. У деяких закладах дозволяється обслуговування споживачів у кімнатах для паління. У вестибюльній групі приміщень підтримується температура не вище за +16°C, кратність повітрообміну повинна дорівнювати два рази за годину.

**Аванзал** - приміщення для збирання, очікування та відпочинку гостей - учасників бенкетів (урочистостей, свят тощо). Також аванзал використовують для споживачів, що очікують на вільні місця. Облаштовують аванзал кріслами, диванами, журнальними столиками. Можуть використовуватися комбіновані лави з вазонами для квітів. Для оздоблення приміщення використовують штучні та живі квіти (букети, композиції з квітів у вазах напідложних, у вазонах, кашпо тощо), настінні дзеркала, килими, скульптури, штучні водоспади, картини тощо. Оформлення аванзалу має бути органічно поєднано з декоративним вирішенням інтер'єру залу бару і відповідати його тематиці.

**Зали** закладів ресторанного господарства, в тому числі і барів, є приміщеннями для обслуговування споживачів і підрозділяються на торговий та бенкетний зали.

Зал є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування споживачів.

**Бенкетний зал** - спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей як офіційних, так і неофіційних. У деяких закладах у денний час може слугувати як основний зал.

**Зал ( торговий зал)** - це приміщення, в яких обслуговують споживачів. Торгові зали повинні бути добре спланованими, відповідно оформленими і обладнаними, зручними для співбесід, ділових зустрічей та відпочинку. Вони підрозділяються на основний зал, в якому здійснюється повсякденне традиційне обслуговування, бенкетний, в якому здійснюється обслуговування свят та інших урочистостей і аванзал для збирання, очікування та відпочинку гостей. Зали також можуть бути на терасах, балконах, в холах тощо. Зал може бути різноманітної форми: круглої, овальної, прямокутної, квадратної тощо. Зал повинен мати зручний зв'язок з роздавальнею, сервізною, мийною столового посуду, касовим залом тощо. Найчастіше роблять дві арки - проходи для офіціантів, щоб направлення рухів не перетиналися. Ці арки відокремлюють від залів різними видами екранів. При плануванні залів прямокутної форми має бути витримано співвідношення довжини до ширини залу як 2:3-1:3. Інші співвідношення вважаються менш вдалимими.

Вибір місця для естради та танців залежить від розміру залу та розташовуватися в центрі або в глибині залу. Танцювальний майданчик виділяють з загального простору за допомогою спеціального освітлення і оформлення. У барі та ресторані норма площі для естради та танцювального майданчику становить 0,15 м<sup>2</sup> на одне місце. Танцювальний майданчик може бути об'лаштований спеціальною підлогою для танців. Танцювальна підлога може мати автономне освітлення. Також можуть бути бари і ресторани без танцювального майданчику.

Інтер'єр залу бару включає об'ємно-просторове рішення, планувально - технологічне вирішення приміщень, їх освітлення, колір стін, підлоги, стелі, оздоблювальні матеріали, декоративні та рекламні елементи. Зали закладів типу бар можуть мати природне та штучне освітлення або тільки штучне. Світло в інтер'єрі -

складна та багаторівнева система, до якої входить освітлення верхнє, бокове, настільне, напідложне. Штучне освітлення є одним з найбільш вагомійших елементів інтер'єру. В сучасних умовах створюються зали із штучним освітленням, що відповідає концепції закладу. Залежно від призначення та композиційних засобів розміщення світильників розрізняють системи загального, місцевого (локального, спрямованого), індивідуального та змішаного освітлення. **Загальне освітлення** - система світильників, розташованих під стелею або на стінах, які рівномірно освітлюють усе приміщення.

**Локальне (направлене) освітлення** - система освітлення окремих столів, ділянок залу, умовно обмежених або виділених зон, а також елементів устаткування та декоративного оформлення.

**Індивідуальне освітлення** - надає можливість виділити більш яскравим світлом естраду або зону для танців. Тут передбачають кольоромузику, підсвітлення фрагментів поверхонь стін, підлоги, декоративних та інших прикрас залу.

**Змішане освітлення** - це сполучення загального та локального освітлення. Зал освітлюється загальним світлом, а окремі ділянки або елементи його виділяються додатковим направленим світлом.

Дуже важливим у барі є вирішення вечірнього освітлення залів. У залах з високою стелею вішають легкі красиві люстри, при низьких стелях використовують витончені плафони. Додатково до них на стінах можуть бути розташовані настінні світильники – бра, а на столах у стін залу - настільні лампи з абажурами чи іншої форми, у столів торшери - напідложні світильники. Дуже поширеним є використання «живого вогню» - свічок різноманітного розміру та форми з ароматизаторами або без них, каміна тощо. До оздоблення інтер'єру залів висувають певні вимоги залежно від експлуатаційних режимів приміщення. Інтер'єр повинен бути гармонійним, вироби використовують за їх утилітарним призначенням (тканини для драпірування, килими, фірмовий посуд, світильники, одяг офіціантів), а також як прикраси (вази, декоративні настільні тарілки, глечики, скульптури офіціантів, швейцарів тощо). Велике значення надається оздобленню живою та штучною зеленню залів, холів тощо. Температурний режим залу повинен бути в межах 16 – 18 °С, відносна волога 60 – 65%. У барах необхідна приточно-витяжна вентиляція.

Меблі є функціональним елементом в стильовому рішенні інтер'єру. Загальні ж вимоги до меблів в закладах ресторанного господарства такі: підвищена міцність, гігієнічність, естетичність, відповідність характеру обслуговування.

Меблі бару повинні забезпечувати комфорт для відвідувачів. Столи підбирають стійкої конструкції з невеликою площею стільниці, яка може бути круглою або квадратною. Висота столів коливається від 690 до 750 мм. Крісла та стільці відповідають антропометричним даним людини, тобто мають правильно підібрані висоту, ширину і глибину сидіння. Стільці та крісла можуть бути на дерев'яній або металевій підставі.

Площа залу залежить від типу і класу закладу та кількості місць у ньому. Розмір площі приміщень розраховується в квадратних метрах шляхом помноження норми площі на одне місце на кількість місць. Норма площі на одне місце у залах барів наведена у табл. 1.3.1; рекомендований розподіл місць у залах залежно від класу барів наведений у табл. 1.3.2; мінімально припустима ширина проходів у залах, наведена у табл.1.3.3.

Таблиця 1.3.1. Норма площі на одне місце у залі різних типів барів.

<b>Пивний бар</b>		<b>Винний бар</b>	
Із самообслуговуванням	З офіціантами	денний	нічний
1,5	1,4	1,8	2,1 – 2,3

Таблиця 1.3.2. Рекомендований розподіл місць у залах залежно від класу барів.

<b>Типи столів</b>	<b>Розподіл місць у залі залежно від класу, %</b>		
	Люкс	Вищий	Перший
Двомісні	50	80	15
Чотиримісні	30	20	85
Шестимісні	20	-	-

Таблиця 1.3.3. Мінімально припустима ширина проходів у залах, м

<b>Проходи</b>	<b>Ширина</b>
Основний	1,2
Додаткові (для розподілу відвідувачів, для проходу до окремих місць, для праці бармена)	0,4 – 0,9

*До підсобних приміщень* належать: касовий зал (при його наявності), сервізна, мийна столового посуду, білизняна, кімната для прасування столової білизни, приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та інших аксесуарів.

Вхід в бар оформлюється відповідним чином і повинен добре освітлюватися. Світова вивіска біля входу в бар повинна відповідати характеру закладу. Двері можуть бути прозорими, напівскляними, дерев'яними або металевими. Біля входу у бар потрібно мати решітки або металеві сітки для очистки підошви взуття від бруду, та урни для сміття. В основу проектування (розміщення) закладів типу бар полягає раціональне планування приміщень для організації обслуговування відвідувачів.

*Барна стійка* - це меблева конструкція, що включає необхідне технологічне, торгівельне та холодильне обладнання, призначене для приготування, демонстрації зберігання і відпуску продукції бару. Конструкція барної стійки повинна забезпечувати зручність роботи бармена і комфорт відвідувачам бару. Конструкція барної стійки повинна забезпечувати зручність роботи бармена та комфорт відвідувачів бару. Існує два вида барних стійок:

1. есторанні, за якими бармени відпускають тільки напої, а відвідувачі можуть зручно розташуватися з келихом напою, такі стійки оснащують дорогим матеріалом, обов'язково підставками для ніг, барними стільцями;
2. самостійні, які мають все необхідне для організації технологічного процесу, вони обладнуються в кафе та барах.

#### **1.3.4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЛАДНАННЯ І МЕБЛІВ ДЛЯ ТОРГОВИХ ПРИМІЩЕНЬ.**

Головним видом устаткування залів у барах та інших закладах ресторанного господарства є меблі. Вони повинні бути зручними, комфортабельними та за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням мають гармоніювати з архітектурним і декоративним оформленням залу. Те ж саме стосується і торговельно-технологічного устаткування. Меблі та устаткування залів поділяються на дві групи:

1. Меблі для приймання їжі.
2. Меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, напоїв, страв.



**Меблі для приймання їжі** це: столи - обідній, ресторанний, бенкетний, фуршетний, дитячий, спеціальний, кафетерійний.

**Меблі для сидіння:** стілець, крісло, напівкрісло, лава-диван, табурет барний, бенкетка.

**Меблі та устаткування для зберігання і транспортування страв у залах** представлені наступними видами:

- візок офіціантський сервувальний двох-, трьох`ярусний;
- візок для збирання брудного посуду;
- пересувні електричні касети для підігріву тарілок;
- пересувні касети - тримачі тарілок зі стравами;
- холодильні шафи стаціонарні та пересувні;
- підсобні (приставні) стаціонарні та пересувні на колесах столики;
- підставка під відерце з шампанським, іншими винами;
- меблі для зберігання посуду, наборів, столової білизни (сервант).

Усі меблі передбачаються для закритих приміщень та відкритих терас, балконів, літніх майданчиків. Для останніх використовують так звані садово-паркові меблі (пластикові, плетені із лози, ротангові меблі тощо). Форма столів для барів може бути різноманітною: круглою, квадратною, овальною, прямокутною. Столи в барах можуть бути дво-, чотири-, шести- та восьмимісними.. У ресторанах використовують столи більших розмірів ніж у барах через вимоги нервування. Найбільш поширеними в сучасних умовах є наступні: розміри: квадратні шириною від 600 до 900 мм; прямокутні шириною від 600 до 900 та довжиною від 900 до 2200 мм, при цьому висота їх становить 690-750 мм; круглі столи можуть бути діаметрами 900-1200 мм тощо. Висота їх може становити 740-760 мм. Для залів невеликої місткості доцільніше використовувати квадратні столи наступних розмірів: 600 x 600 мм; 650 x 650 мм. Їх можна використовувати як двомісні. У барах можна використовувати занижені столи з мінімальною висотою 690 x 700 мм. Суворого співвідношення між столами різної місткості в сучасних умовах немає. Столи та їх окремі елементи виробляють з різних матеріалів: деревини; деревино-стружкових та деревино - волокнистих плит; полімерних матеріалів; плетеної лози; металу; скла; мармуру тощо.

*Банкетний стіл* вище за звичайний ресторанний (760-780 мм), ширина його 950-1500 мм. Можуть також використовуватись розкладні столи. Зручні та стійкі столи із вкладними щитами на ніжках у середині столу на відстані 30-40 см від краю стільниці.

*Фушетні столи* вище банкетних (900-1050 мм – тому, що призначені для вживання їжі стоячи. Ширина їх – 1200 – 1500 мм.

*Дитячі столики* зазвичай використовуються у десертних, молочних, вітамінних, кава-барах, дитячих барах, куди відвідувачі приходять усією родиною і більшість таких закладів мають декілька залів для дітей різних вікових категорій. Для дитячих барів використовують столи розмірами 600 x 600 мм та 700 x 700 мм, заввишки 540-550 мм для малюків, 570 – 590 мм для дошкільного віку та 650 – 680 мм для молодшого шкільного віку.

*Спеціальні столи* використовують при організації місць для інвалідів.

*Кафетерійні столи* встановлюють у барах в яких застосовують самообслуговування, це снєк-бари, салат-бари та інші бари в яких облаштовують місця для приймання їжі стоячи. Висота таких столів становить 1000-1100 мм. Форма поверхні столу та їх розміри різноманітні: круглі діаметром 750-1300 мм, квадратні шириною 600-900 мм та прямокутні ширшою 500-700 мм. Під поверхнею столу можуть бути гачки та нижній ярус для сумок, пакетів тощо.

*Стільці, крісла, дивани* повинні відповідати середнім антропометричним даним людини, тобто мати правильно вибрані висоту, ширину та глибину сидіння. Покриття може бути різноманітним: натуральним та штучним. Форма крісел для коктейль-холів пов'язана з їх функціональним призначенням. Вони нижче ресторанних, їх висота 350-400 мм, глибина до 550 мм, ширина 600-700 мм, кут нахилу спинки досягає 30 градусів, нахил сидіння також більш крутий.

Основними та специфічними меблями барів є барні табурети та стільці. Вони не відзначаються особливою зручністю та комфортом, але привносять різноманітність до інтер'єру залу. Їх роблять в основному карусельного типу, з упорами для ніг або попереку чи для обох відразу; інколи - із спинкою та підлокітниками. Висота сидіння барних табуретів та стільців знаходиться в межах 760-840 мм, висота спинки стільців -

від 120 до 240 мм, ширина стільців та табуретів дорівнює 380 - 460 мм. У більшості барах використовують меблі на замовлення.

**Підсобні столики** виготовляють із тих же самих матеріалів, що і обідні столи. Довжина їх відповідає ширині обідніх столів (850— 900 мм), висота така ж сама, як у обідніх столів, ширина - 600 мм. Ці столики використовують при застосуванні англійського способу подавання напоїв та страв до них. На цих столиках відкорковують пляшки тощо. Також у барах застосовують переносні розкладні підставки під таці (450 x 400 x 960 мм).

**Пересувні візки на колесах (сервувальні столики)** призначені для транспортування страв до столів у залі. Вони можуть бути з підігрівом, охолодженням, з ємностями для окремих компонентів салатів, що дозволяє готувати салати в присутності споживачів. **Візки для фламбування страв** з пальником та без нього розповсюджені у десертних, винних, коктейль барах, а також у барах з креативним направленням кухні.

Висота візків знаходиться в межах 730-960 мм, ширина - 400-550 мм, довжина - 450-1000 мм. Візки можуть бути круглої форми діаметром 900 мм.

**Хлодильні шафи** використовують для зберігання в охолодженому стані певних видів страв, кондитерських виробів, що швидко псуються, морозива та напоїв у залі. Вони можуть бути стаціонарними та пересувними. Демонстраційний відсік виготовлено з прозорих склопакетів. Полиці шафи можуть бути як стаціонарними, так і карусельного типу (які обертаються). Скляні полиці карусельного типу мають круглу форму і обертаються навколо власної осі, що дозволяє роздивитись виставлену продукцію з усіх боків. Зазвичай таку шафу-вітрину розміщують у закладах ресторанного господарства із предметною спеціалізацією. Однією шафою користуються 2—4 офіціанти.

**Серванти** призначені для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах барів. Верхня поверхня серванта використовується як підсобний столик. Сервант має висувні ящики та відділення, де зберігаються столові набори, посуд, столова білизна та інші аксесуари сервування. Найбільш поширені розміри сервантів: висота 850-900 мм, довжина - 1000 мм, ширина - 450- 550 мм.

Серванти зазвичай розташовуються біля стін, колон з урахуванням зручнішого користування ними при обслуговуванні споживачів. Кількість сервантів розраховується у відношенні один сервант на два офіціанти.

Вибір усього устаткування повинен вирішуватися у стильовій відповідності до інтер'єру певного типу закладу. Те ж саме стосується меблів, які безпосередньо пов'язані з архітектурно - планувальним вирішенням залу, функціонально - технологічними процесами та формами обслуговування.

### **1.3.5. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБНИЧИХ ТА СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ БАРУ**

*До виробничих приміщень* бару відносять цехи: холодний та гарячий, м'ясний, рибний та овочевий. Спеціалізовані цехи: кондитерський, солодких страв, борошняний, які облаштовують у барах відповідних типів. Якщо неможливо організувати цехи — обладнують відповідні відділення. Видавання готових страв відбувається через холодний цех та гарячий. Правильна організація роботи саме цих цехів визначає швидкість подавання страв та їх високу якість. Одним з найголовніших показників якості страв є відповідна температура подавання. Для цього на роздавальному пункті встановлюється марміт-підігрів для тарілок і тарелів, а в холодному цеху — столи з охолоджувальними прилавками. Просторі і зручні роздатчні лінії значно полегшують працю і прискорюють процес отримання страв.

*Складські приміщення* в підприємствах типу бар, слугують для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску. Склади можуть бути розміщеними в окремих приміщеннях, а також на перших, у цокольних і підвальних поверхах. Вони повинні мати зручний зв'язок з виробничими приміщеннями. Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при забезпеченні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.

Будь-який склад обробляє щонайменше три види матеріальних потоків: вхідний, вихідний і внутрішній. Наявність вхідного потоку означає необхідність розвантаження транспорту, перевірки кількості і якості вантажу, що надійшов. Вихідний потік

обумовлює необхідність навантаження на транспорт або відпуску на виробництво, внутрішній — переміщення вантажу усередині складу.

У цілому комплекс складських операцій — це певна послідовність: розвантаження транспорту; приймання товарів; розміщення на зберігання; відпуск товарів з місць зберігання; внутрішньо складське переміщення вантажів.

За санітарними нормами у складах не можна розміщувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см. Обладнання складів має забезпечити: повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей; належний режим зберігання; раціональну організацію виконання складських операцій; нормальні умови праці.

Для зберігання швидкопсувних продуктів (м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) обладнуються *охолоджувальні камери*. Овочі та коренеплоди а також сипучі товари зберігаються у не охолоджувальних коморах. Винно-горілчані вироби повинні зберігатися в окремій камері. Кількість складських приміщень залежить від потужності підприємства. На підприємствах передбачаються приміщення для зберігання білизни, інвентаря, тари. Для забезпечення нормальних умов роботи при прийманні товарів, оформленні транспортних і супровідних документів обладнуються спеціальне приміщення для приймання сировини і продуктів.

### **Запитання для самоконтролю**

1. Яку структуру має матеріально – технічна база закладів типу бар.
2. Види елементів дизайну інтер'єру закладів типу бар відносно їх направленості.
3. Характеристика основних приміщень для споживачів.
4. Освітлення як елемент інтер'єру зала.
5. Варіанти елементів озеленення в приміщеннях для споживачів.
6. Які меблі застосовуються в залах для приймання їжі.
7. Меблі та устаткування для транспортування посуду, страв у залах.
8. Характеристика барних табуретів.
9. Характеристика та різновиди сервантів для офіціантів.
10. Вплив стилю на підбір устаткування та меблів.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Ди Дио Т., Заватто Э. Винный этикет. Рекомендации по идеальному сочетанию вин и блюд: пер с англ. /тони ДиДио и Эмми Заватто. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 382с.

2. Мьялковский О.В. Барное дело. Учебник для студентов высших учебных заведений.. / Мьялковский О.В. – К.: Кондор-Издательство, 2012. – 366с..
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підручник 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури 2011. – 395с.
5. Прохоров В.П. Экспрес-курс бармена. Серия «Супер». Ростов н/Д: «Феникс», 2006. – 320с.

#### **Допоміжна:**

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
3. Журнал «Акциз «Коньяк України» - в будуще без прошлого», № 6, 2012. - 18-46с.
4. Каталог – справочник «Все для садоводства, виноградарства и виноделия». Национальная академия аграрных наук Украины. Национальный институт винограда и вина «Магарач».- К.: ЧП «Дринкс Гелери», 2010. – 115с.

### **ТЕМА 1. 4. ЗАЛЕЖНІСТЬ БАРНОЇ СТІЙКИ ВІД ТИПУ БАРУ. ОБЛАДНАННЯ БАРУ, ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ЙОГО ХАРАКТЕРИСТИКА**

#### **ПЛАН**

- 1.4.1. Барна стійка. Призначення та функції.
- 1.4.2. Правила естетичного оформлення барної вітрини.
- 1.4.3. Обладнання бару, його призначення та характеристика.
- 1.4.4. Характеристика барного посуду та інвентарю.
- 1.4.5. Раціональне розміщення барного посуду на робочому місці бармена.

#### **1. 4. 1. БАРНА СТІЙКА. ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ФУНКЦІЇ.**

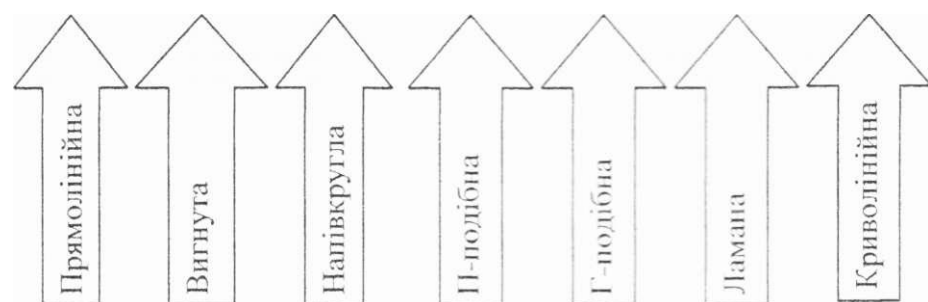
Барна стійка - найважливіший предмет меблів в барі. Вона організовує простір бару, дозволяє висловити його індивідуальність і відобразити концепцію закладу. Гості збираються біля барної стійки, там вони спілкуються, витрачають чимало грошей, і значить, їм має бути зручно і приємно там перебувати. Значення тут має все: дизайн, ергономіка, чистота.

Барна стійка створена, щоб залучати погляди, тому вона підкреслюється незвичайним освітленням. Також барна стійка повинна становити єдиний гармонійний ансамбль зі стелею, стінами, з інтер'єром бару. Барна стійка повинна бути функціональною, оснащеною повним набором техніки і зручна для бармена: чим менше часу витрачає бармен на переміщення, на виконання замовлень, тим більше позитивних емоцій буде у гостей і більша виручка бару.

Барну стійку розташовують таким чином, щоб вона була зручна для роботи персоналу і знаходилася в безпосередній близькості від виробничих приміщень. Лицьова сторона барної стійки повинна бути поверненою до входу в зал, зробленою з сучасних матеріалів, які гармонійно вписуються в інтер'єр залу. Особлива увага повинна приділятися освітленню, зокрема робочого місця бармена, оскільки процес приготування та подавання напоїв відбувається перед відвідувачами.

Місця для відвідувачів, розташовані уздовж барної стійки, можуть бути обертальними та стаціонарними з сидіннями різноманітної форми. Кількість сидінь по довжині барної стійки визначається із розрахунку 60 см на одне посадкове місцев барах «першої» категорії та 80 см в барах «люкс» та «вищого» класу. Залежно від типу закладу, розмір та конфігурації залу барна стійка може мати різні форми.

### Форми барної стійки



Розміщують барні стійки так: уздовж стін, у куті, у центрі. Місця для гостей, розташовані уздовж барної стійки, можуть бути обертальними та стаціонарними з сидіннями різноманітної форми. Барні табурети мають висоту 80 см з підставкою для ніг, яка розташована на висоті 50 см від полу. Для більшого комфорту відвідувачів на

передній лінії стійки монтують поручні і підставки для ніг. Крім меблів, бар повинен бути обладнаний музичною апаратурою, необхідною для організації дозвілля. Кількість сидінь по довжині барної стійки визначається із розрахунку 60 см на одне посадкове місце в барах класу «перший»; та 80 см в барах класу «люкс» та «вищий». Барна стійка має розміри: глибина робочої поверхні – 865 – 870 мм, висота робочого столу – 1150 мм, ширина барної стійки – 350 мм.

Розміщення барної стійки у торговому залі зумовлюють такі фактори:

1. зручність обслуговування відвідувачів;
2. безпосередня близькість до підсобних приміщень;
3. зручність постачання продуктів;
4. зручність вивезення тари.

Професійна барна стійка повинна повністю відповідати ідеї закладу за дизайном, економічним міркуванням і функціональними вимогами.

#### ***Санітарно-гігієнічні умови праці на робочому місці бармена:***

1. температура повітря на робочому місці бармена в холодний і перехідний періоди року повинна бути 18.. ,20°C, у теплий період року - не більше ніж на 3 °C вищою за середню температуру зовнішнього повітря о 13 год найспекотнішого місяця, але не більшою за 28°C;
2. відносна вологість повітря повинна бути не більшою за 70%, а кратність повітряобміну - 1,5;
3. найменша освітленість на рівні 0,8 м від підлоги повинна становити при використанні люмінесцентних ламп - 400 лк, при використанні ламп розжарювання - 200 лк. Рівень шуму не повинен перевищувати 80 дБ;
4. для забезпечення нормальних умов праці в залі бару передбачається розміщення системи вентиляції і кондиціонування повітря.

#### ***Робоче місце бармена складається з кількох секторів:***

***Передня барна стійка***, що складається з двох частин (верхньої та нижньої):

барна стійка (верхня) – це прилавок, на який подаються напої;

барна стійка (нижня) – безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться велику частину часу, готуючи напої і обслуговуючт відвідувачів.



**Прохід** - простір між барною стійкою та заднім баром, де працює команда барменів; він повинен бути досить просторим, але не занадто великим, інакше бармену доведеться втрачати час на переходи від передньої стійки до задньої.

**Задній бар** - місце збереження основної маси продуктів, включаючи алкогольні напої і пляшкове пиво; часто слугує вітриною для популярних і нових продуктів.

**Функції барної стійки: верхньої** – місце відпочинку, пункт спостереження за людьми, місце чекання друзів які спізнилися; **нижньої** - місце розташування холодильників (для зберігання пляшкового пива та інших товарів), вітрина з полицями (для зберігання високоякісних алкогольних напоїв та лікерів).

#### **1.4.2. ПРАВИЛА ЕСТЕТИЧНОГО ОФОРМЛЕННЯ БАРНОЇ ВІТРИНИ**

Немаловажне значення в організації обслуговування бару має правильне оформлення вітрини бару і барної стійки. Оформлення вітрини бару, бармену слід за допомогою різних видів реклами найбільш повніше представити його асортимент, фірмових напоїв та закуски. Для цього бармен повинен красиво розставити на вітрині всю продукцію, а якщо необхідно то і цінники. Асортимент виключно різноманітний, тому в жодному барі його практично неможливо уявити на вітрині в повному обсязі. На вітрині бару виставляються в першу чергу всі напої, що використовуються у виробництві продукції бару, відповідно карті вин. При оформленні вітрини враховується популярність продукції. За міцністю розташування напоїв здійснюється від меншого вмісту алкоголю до більшого, справа наліво.

Тому чималого значення в організації обслуговування бару має правильне оформлення вітрини та барної стійки. Експозиція напоїв і закусок передбачається головним чином у вітрині. До оформлення барної вітрини висувають такі вимоги:

1. вітрина повинна мати дзеркальні вітражі;
2. на вітрину заборонено ставити бутафорію, але дозволяються прикраси;
3. вітрину завжди має бути повністю заставлено товарами;
4. якщо асортимент є досить вузьким, вітрину заставляють однаковим товаром;
5. вітрина має добре проглядатися;
6. вітрина має бути добре освітленою;
7. напої на вітрині повинні виставлятися по групах, а не по формах пляшок;

8. на вітрині не можна виставляти робочі пляшки;
9. вітрина має бути найяскравішим місцем у барі.

### 1.4.3. ОБЛАДНАННЯ БАРУ, ЙОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА

У барі використовують такі види обладнання як блендери, кавомолки, міксери, соковижималки. Постмікси, льодогенератори, морозильні ларі шафи-вітрини для вина, низькотемпературні сокоохолоджувальні вітрини, кавоварки, електроплити, тостери, грилі, СВЧ-апарати.

**Блендер** призначений для збивання фруктових, молочних і алкогольних коктейлів, а також для подрібнення таких компонентів, як горіхи, сухарі, печиво, ягоди, фрукти, і прянощі. У верхній частині блендера розташовується стакан з харчової нержавіючої сталі або небиткого скла. Під ним знаходяться міцні сталеві ножі, що дозволяють видко і зфективно размелювати фрукти або овочі до однорідної консистенції. Зверху стакан щільно закривається кришкою. На відміну від міксера блендер є герметичною конструкцією і в ньому можна готувати як холодні, так і гарячі напої. Блендер має від 2 до 7 швидкостей, які вибирають залежно від конкретного завдання.

**Кавомолка** призначена для подрібнення зерен і приготування меленої кави. Січасні кавомолки входять до складу кави-машин, ступінь помелу і кількість кави для однієї порції можна регулювати. Кавомолка може бути обладнана пристроєм для пресування меленої кави і лічильником порцій.

**Міксер** призначений для приготування молочних коктейлів з пишною, ніжною піною також алкогольних коктейлів. Ємність міксера виготовляється з нержавіючої сталі або товстого пластика. Міксер має 7-швидкісний режим роботи (повільне замішування - видке збивання). Найбільша швидкість призначена для змішування густих напоїв на основі вершків або сметани.

**Соковижималка** призначена для отримання соків. У комплект можуть входити фільтр для отримання освітленого соку, насадка для цитрусових. Існують і спеціалізовані соковижималки для цитрусових.

**Барний комбайн**, ним теж можна оснастити бар. До його складу можуть входити кілька видів устаткування в різних комбінаціях, наприклад: блендер, соковижималка і подрібнювач льоду. Таке обладнання дозволяє економити місце на стійці і час бармена.

Бари оснащуються також постміксом і апаратом для розливу пива драфтом.

**Постмікс** призначений для змішування сиропів з водою і вуглекислим газом, тобто для приготування газованих напоїв. Стакан постмікса з напоєм вставляється в утримувач вертикально. До постміксу може додаватися спеціальний сифон для вершків, що дозволяє отримати кольорові взбиті вершки.

**Драфт** призначений для відпуску розливного пива, встановлюють на барній стійці.

**Кавоварки** або кавомашини призначені для приготування кави на основі натуральної меленої кави і молока. У них можна готувати каву еспрессо, капучіно, латте (кава-крем з молоком), американо. Сучасні кавомашини оснащені трубкою подачі пари для збивання молочної піни при приготуванні капучіно і краном подачі гарячої води. У барах невеликої відвідуваності використовують напівавтоматичні кавомашини, а у великих барах застосовують автоматичні. Для приготування будь-якого напою на панелі передбачена окрема кнопка, маркована легкочитаемими символами. У комплект кофемашини може входити кавомолка .

**До холодильного обладнання бару відносяться льодогенератор, холодильники, низькотемпературні охолоджувальні вітрини .**

**Льодогенератор** зазвичай вбудовується в центральну частину стійки і підключається до водопровідної та каналізаційної мереж. У барах використовують моделі льодогенераторів малої потужності, так називаємі барні, продуктивністю 20-50 кг в день. За допомогою генератора можна робити лід різної конфігурації: «гранули», «кубики», «сніг», «пластівці» та інше. Принцип дії льодогенератора досить простий. Чиста питна вода потрапляє в накопичувальну ємність, за допомогою помпи розпилюється на випаровувач, де і відбувається нарощування льоду. Коли лід заповнює весь об'єм охолодженої форми , починається процес відтаювання льоду під дією гарячої пари холодоагента. Готові шматочки льоду падають у бункер - накопичувач , місткість якого залежить від моделі льодогенератора . При заборі деякої кількості льоду система переходить в режим «заморожування ». Для подрібнення льоду можна використовувати електричну льододробилку , яка працює в двох режимах - для приготування льоду «фраппе» і «міст». Морозильник вбудовується в барну стійку, він працює в діапазоні температур -11 -24 ° С і зберігає морозиво і заморожені фрукти.

**Гранітор** призначений для заморожування натуральних свіжоприготовлених соків або напоїв на їх основі до консистенції спігової маси.

**Апарат для приготування гарячого шоколаду** призначений для приготування гарячого шоколаду і подальшого термостатування з температурою подачі.

**Низькотемпературні охолоджувальні вітрини** використовуються для зберігання кондитерських виробів, фруктів і працюють в інтервалі температур  $-10 + 10$  °С. Вітрини можуть бути різної вмістимості і бути частиною барної стійки. Для більш ефектного показу страви або виробів у вітрині монтується підсвічування, а полиці роблять обертаючими.

**Середньотемпературна охолоджувальна шафа** застосовується для зберігання і охолодження пляшкового пива і пакетованих соків. Така шафа має прозорі дверцята і підсвітку. В шафі підтримується температура  $1 - 15$  °С.

**Шафи – вітрини**, їх використовують для зберігання і демонстрації вина в барах, оснащені спеціальними полицями, на яких вино зберігається в похилому або горизонтальному положенні, так називаємі **винотеки**.

**До теплового обладнання бару** належать електроплити настільні, тостер, гриль, СВЧ - апарат, злектрочайник.

Настільні електричні плити використовують для приготування кави по-східному і кави по-турецьки. У комплект настільної електроплити може входити лоток з нержавіючої сталі для піску при приготуванні кави в турках. Раціональне розташування обладнання на робочому місці бармена наведено у табл. 1.4.1.

Таблиця 1.4.1. Раціональне розташування обладнання на робочому місці бармена

<b>Вид обладнання</b>	<b>Раціональне його розміщення</b>
Робочий стіл	За барною стійкою з боку бармена
Раковина	Розміщують так щоб до неї був відкритий максимальний доступ
Посудомийна машина	Неподалік від краю барної стійки
Льодогенератор	В центрі робочого місця бармена
Пивні крани	Розміщують безпосередньо над барною стійкою
Стелаж для пляшок, який обертається	Вмонтований в барну стійку або кріпиться на ній
Холодильні шафи	На видних місцях бару для більш повного ознайомлення гостей з пропонованим асортиментом.
Винні дозатори	Відповідно до зручності бармена

#### 1.4.4. ХАРАКТЕРИСТИКА БАРНОГО ПОСУДУ ТА ІНВЕНТАРІЮ

Для барів ретельно підбирається і виготовлюється спеціальний скляний посуд, який відповідає їх призначенню і має привабливий зовнішній вигляд.

У процесі роботи бармен повинен стежити за правильним підбором посуду для подачі напоїв та коктейлів, щоб вона відповідала нормі відпуску. У барі використовують посуд з прозорого скла, без малюнка і нетонований. Для відповідних напоїв посуд бару необхідно охолоджувати або підігрівати. Для охолодження можна використати холодильник, попередньо помістивши в нього запас найнеобхіднішого посуду. Самий простий спосіб охолодження барного посуду льодом. Для подачі гарячих напоїв посуд перед подачею рекомендується нагрівати за допомогою пари з кавоварки; якщо дозволяє її розмір, можна тримати посуд безпосередньо над нею. Можна використати спеціальну спиртівку або наповнити келих гарячою водою.

Враховуючи специфіку подаваних напоїв і коктейлів, посуд необхідно мити відразу після використання, застосовуючи спеціальні миючі засоби, що не залишають запаху після ополіскування. Протирати посуд краще відразу після миття, поки вона гаряча. Посуд для подачі повинен бути чистим, без сколів і тріщин. Чистий посуд зберігається в перевернутому вигляді так його зручніше брати. Запас барного посуду знаходиться в спеціальних провітрювальних шафах.

*Хайбол* – (від англ. high-ball) ємність 200-300мл, стакан для безалкогольних напоїв і лонгдринків. З різновидів «хайбол», найбільш популярні "зомбі" і "колінз"

*Шот* – (від англ. shot - "постріл") ємність 45мл. Зауважте, часто не 50, і вже точно не 55мл (!). Чарка для подачі спиртних напоїв (горілка, текіла і т.п) в обсязі 1,5 унції, а також коктейлів "кордіалз" і "шуттерс", тобто випивайте залпом одним ковтком (Б-52, Устриця, Героїн, Баскетбол і т.д).

*Рокс* – бокал 100мл, для подачі подвійних порцій спиртних напоїв.

*Тумблер* – бокал ємністю 150 – 200мл (може бути 420 – 500 і навіть 840мл, тобто велика). Призначена для подачі коктейлів типу «фліп», джулепів, БУМ-коктейлів (текіла-бум, коньячний бум) та інші змішані напої.

*Лафінна чарка* (від сорту вина "лафін") - 200-250мл. Може бути і 150 мл. Використовується для подачі червоних і рожевих вин, кімнатної температури.

*Рейнвейна чарка* – (від сорту вина "Рейнвейн", тобто "Рейнське вино") 200-250мл. Використовується для білих сухих і напівсолодких вин. Вино подається безпосередньо в келиху (150мл), або в пляшці, охолоджене до 12-13 градусів С.

### **Барний посуд**

*Мадерна чарка* – (від сорту вина "мадера" ) 200-250мл. Використовується для подачі червоних, рожевих і білих солодких, кріплених і десертних вин, а також мадер і портвейнів. Вино подається як в келиху (150мл), так і в пляшці.

*Тулїну* – (від англ. "Тюльпан") 150мл. Раніше застосовувався виключно для подання брют і сухих сортів шампанських вин, напівсолодкі ж і солодкі сорти шампанського подавалися в креманці. З відкриттям "Нового Світу" стало відомо, що напівсолодких і солодких шампанських вин не існує, а самими найближчими до них за смаком є шампанські вина класу *demi-sec*, тобто "напівсухі". Тому зараз використовується для подачі шампанських та ігристих вин як таких.

*Фужер для води* - 250-300мл. Використовується для подачі безалкогольних напоїв та води. Дуже схожий на Туліп, відрізняється від нього тільки об'ємом. *Кордіалз* – обсяг - 50мл. Використовується для подачі горілки, бренді. У першому випадку подавати краще в замороженому вигляді. Перед заморожуванням витирати кордіалзи (та інший посуд) потрібно насухо.

*Пус-кафе* – (від фр. *rouss-cafe*) обсяг - 50мл. Використовується для подачі лікерів і так званих коктейлів "кордіалз" (синонім "пус-кафе").

*Шампанське блюдо* - друга назва - креманка. Об'єм 150мл. Використовується для подачі коктейлів, особливо з вмістом шампанського (ефектно виглядає класичний "Кір-Роял"). Раніше застосовувався для подачі ігристих вин солодких і напівсолодких сортів.

*Сніфтер* - ще називається "бренді гласс", "коньячний балон", "класичний балон". Об'єм 200-400мл. Використовується виключно для подачі бренді, коньяків і арманьяків. Має маленьку ніжку і широке дно, щоб міг лежати у долоні, і саме тепло долоні і повинно зігрівати коньяк для розкриття свого аромату.

*Олд-фешенд* – (від англ. "старий стиль"). Ємність 125 – 150мл (може бути 280 – 330мл). Призначений для подачі віскі а тако міцних алкогольних напоїв з льодом, деяких коктейлів з льодом та фруктових соків.

*Маргарита* - від назви однойменного коктейлю. Об'єм 200мл. Виключно коктейльна чарка для подачі коктейлів - фізів і слінгів, маргарит і дайкірі.

*Мартіні* – емність 125 – 150 мл, призначений для коктейлів з мартіні та інших коктейлів.

*Коблер* - подекуди існує назва "Гоблет". Має 150мл емність. Використовується для подачі вермутів і десертних коктейлів-коблер.

*Флюте (флейта)* - Об'єм 125 - 150мл (може бути 250 – 330мл). Використовують для пдачі шампанського, ігристих вин та коктейлів з ними.

*Харрікей* – емністю 300-500мл. Призначена для тропічних і екзотичних коктейлів, а також для коктейлів – коблерів.

*Піна-Колада* - від назви однойменного коктейлю. 300-400мл. Коктейльна чарка, аналог Харікей..

*Айріш* - 200мл в об'ємі. Чарка з товстим склом для гарячих напоїв. Використовується для подачі хот-дрінков. Непогано підходить для чаю каркаде.

*Toddi* – чарка емністю 100 – 150 мл, призначена для гарячих коктейлів і напоїв, наприклад: пунші, гроги, глінтвейни.

### **Барний інвентар**

До барного інвентарю належать склянки мірні, різноманітні за призначенням і конструкцією пробки для пляшок. Для закривання служать прості стопорні пробки, а також спеціальні для пляшок із газованими напоями і шампанським. Для наливання напоїв використовують пробки, усередині яких знаходяться дві трубочки різного діаметра (зазвичай одна розташована усередині іншої): велика - для напою, менша - для повітря. У пробок для розливання лікерів трубочка ширша. Для відмірювання порції напою існують дозаторні пробки. Найбільш досконалі оснащуються лічильником відмірюваних порцій.

Лід зберігають у спеціальному контейнері (із теплоізоляційного матеріалу) з кришкою або в термосі.

Для вишень і слив, якими прикрашають коктейлі, а також для канапе використовують шпажки, для змішаних напоїв - соломки різного діаметра, палички для розмішування коктейлів, прикраси для коктейлів і десертів. Крім того, у барі мають бути сифони для приготування газованої води, підставки для серветок, таці, лійки,

ложка для морозива, ступка з товкачем, столові набори - різноманітні щипці (для льоду, цукру, кондитерських виробів, бутербродів), чайні і кавові ложки, виделки для лимонів, десертні ножі, кондитерські лопатки, зубочистки в індивідуальній упаковці, палички для барбекю, свічки, серветки, тощо.

- *Шейкер коктейльний*. Існує два види: американський – складається з двох частин: скляного та металевого стаканів; бостонський - складається з трьох частин: стакана, великої кришки з ситом та маленької кришки;

- *блендер* – головне призначення – змішувати фрукти та льод з іншими складовими;

- *совок для льоду* – для приготування декількох змішаних напоїв одночасно;

- *відкривачка для пляшок* (помічник офіціанта) - складається з ножа, штопора та важеля, має довгу ручку;

- *розділочна дошка* – дошка повинна бути із негігроскопічних матеріалів середніх розмірів;

- *фруктовий ніж* - для нарізування фруктів, маленький гострий ніж із зазубринами на лезі;

- *міксер* – конусоподібна склянка з товстого дзеркального скла ємністю від 500 до 1000 мл, яка слугує для приготування коктейлів, що містять важко змішувальні компоненти, такі як лікери, сиропи, яйця, вершки, соки;

- *фільтр* - для відділення напоїв від льоду та інших твердих дрібнот;

- *мірні склянки* – розраховані, як правило на 15 і 30 мл. На їхніх стінках нанесено позначки по 5, 10, 15, 20, 25, 50 і 100 мл. Також використовуються мірні кружки і келихи ємністю 0,125; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5 л.

- *барна колотівка* – для змішування компонентів для коктейлів і убирання надлишку вуглекислоти з шампанського;

- *ємність для льоду* – для короткочасного збереження у ньому льоду. Професійний контейнер створений як термос з подвійними стінками і складається з зовнішньої та внутрішньої частини;

- *барна лока (свізл)* – ложка з довгою ручкою – для перемішування інгредієнтів, а також для приготування шаруватих коктейлів;

- *змішувальна склянка* – для приготування коктейлів із компонентів, що легко змішуються. Це велика склянка з товстими стінками.



- *барний ніж* – невеликий гострий ні із нержавіючої сталі для зрізування шкірочки, нарізування фруктів і приготування прикрас;
- *ножі для фігурного нарізування фруктів* – оброблені ножем фруктів використовуються як прикраси для коктейлів;
- *ніж для вирізування фруктових кульок* – вирізані з фруктів кульки використовуються для прикрашання коктейлів і приготування пуншів
- *гейзер* – спеціальна насадка на пляшку – для безперервного наливання напоїв тонким струменем. Гейзери слід періодично промивати, аби уникнути засмічення;
- *блюдце для солі чи для цукру* – для створення окантовки на келиху фростінгу.  
У таке блюдце з сіллю або цукром акуратно вмочують келих, краї якого були попередньо змащені лимоном чи лаймом;
- *прес чи соковижималка* - для приготування свіжо вичавленого соку.

#### **1.4.5. РАЦІОНАЛЬНЕ РОЗМІЩЕННЯ БАРНОГО ПОСУДУ ТА ІНВЕНТАРЮ**

Робоче місце бармена – місце за барною стійкою, призначене для виконання операцій по приготуванню коктейлів і відпуску продукції бару. Оснащене барним обладнанням, інвентарем та посудом. Робоче місце повинно бути організоване таким чином, щоб бармен в процесі роботи тратив якомога менше часу на непродуктивну працю, а також воно повинно бути обладнане всім необхідним для роботи. При організації робочого місця треба дотримуватися відповідних правил розміщення інвентарю, посуду та обладнання.

У робочій зоні, розташованій на нижній стільниці барної стійки, бармен кладе дерев'яну дошку, ножі для нарізання цитрусових і інший інструмент. Слід дотримуватися бездоганної чистоти і порядку, оскільки гість бару завжди стежить за роботою бармена. На робочому місці кожна річ: пляшка, інструмент і інше завжди повинні бути на своєму постійному місці, що необхідно для швидкої і технічної роботи.

На підносах, покритих лляними серветками або рушником, розміщують посуд для подачі коктейлів, перевіряють наявність інвентарю (шейкера, мірного посуду, ложок, щипців, ключів для розкриття банок, пляшок із водою, штопора, рушники для протирання стійки). Все це розміщують на робочому місці бармена з лівої сторони.

Так, зліва від бармена розташовують: посуд і інвентар для готування змішаних напоїв. Каво-машину та кавомолку і кавові чашки з блюдцями розташовують на

нижній стійці бару. На таці правіше від чашок рядами ставиться посуд в такому порядку: чим він вищий, тим далі від бармена його ставлять. В нижній частині на стелажі – *спід-рек* розміщують пляшки з часто використовуваними алкогольними напоями. На окремій полиці *спід-реку* розміщують полотенця та серветки.

Шейкер в розібраному вигляді на полотняній серветці, *ример* для приготування цукрового або соляного ободку, джиггер в стакані з чистою водою повинні розташовуватися зліва від бармена. Поруч з ними розташовують мірні ємності в перевернутому стані. *Айсбакет* з льодом і щипчиками, на серветці – нож-сомельє, штопор, барні щипці, барний ніж, барна ложка і барна виделка в стакані з водою, свізл-стик в окремому стакані, кув шин з соками – розташовуються справа від бармена.

*Аксесуари* і прикраси для коктейлів розташовуються перед барменом. На верхній стійці бару розташовують підставки для паперових серветок, стакан з соломинками, підставку з *костерами*, набір зі спеціями а також, якщо у закладі дозволяється палити, то по всій її довжині з рівними інтервалами розтавляють попільнички.

На *верхньому ярусі* в направляючих для скляного посуду напроти пляшок з напоями розташовують рюмки та бокали. В пристінному модулі на полицях по прямим лініям розташовують пляшки з пивом і мінеральною водою. В кожному ряду повинно стояти по 3, 6, 12 пляшок одної торгової марки. Тут же розташовують більшу частину напоїв, ті які користуються більшим попитом розташовують ближче до бармена. Порядок розташування напоїв протягом робочого дня не змінюється, що спонукає дії бармена до автоматизму.

Справа від бармена в основному розміщують холодильне обладнання. Тут встановлюють холодильну шафу для зберігання кондитерських виробів, фруктово-ягідного пюре, крющону та ін. Над холодильною шафою ставлять рядами фужери для коктейль-салатів, креманки для фруктово-ягідного пюре, розетки для ягід, ближче до середини - крющонницю і чашки для крющону. Також справа від бармена в робочій зоні знаходиться посуд з льодом і фруктовими компонентами, шампанське у відерці з льодом, напої у фабричній упаковці або глечиках, які він розставляє в такій послідовності (справа ближче до бармена): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери і креми, кріплені вина й в останньому ряду - столові вина. Разом із напоями ставлять соки і сиропи.

Справа розташовують також лотки з тістечками, й іншими кондитерськими виробами і відповідний інструмент: лопатки, щипці, ножі, які використовують при їх подаванні і порціонуванні.

У робочій зоні *коктейль-бару* зліва встановлюють настільну електроплитку для готування пуншів, грогів, глінтвейнів, над нею на полиці - чашки для напоїв, справа - експрес-кавоварку.

У *гриль-барі* в робочій зоні встановлюють електрогрилі, дошки для розбирання птиці, м'яса, риби з відповідним маркуванням, дрібні столові тарілки. На робочому місці бармена повинні бути ваги, мікрокалькулятор, касовий апарат або інші пристрої для ведення розрахункових операцій.

У *винних та коктейль – барах*, існує проблема зберігання відкритого вина. Тому, найбільш дорогий, але і більш якісний варіант - це застосування барменами спеціального приладу - ванкіпера: у нього встановлюють пляшку, викачують повітря і заповнюють простір, що звільнився азотом. У таких умовах (без контакту з повітрям) вино зберігається до двох місяців. Більш поширений варіант зберігання відкритого вина застосування вакуумних пробок: повітря відкачується насосом через спеціальну гумову пробку. У робочій зоні *винного бару* зліва встановлюють настільну електроплитку для приготування пуншів, гротів, глінтвейнів, над нею на полиці - чашки для перерахованих напоїв. Тут мають бути також ваги, мікрокалькулятор, касовий апарат або інші пристрої для ведення розрахункових операцій.

Мити посуд і обладнання потрібно одразу ж після використання, тому що засохлі залишки продуктів дуже складно відчистити. Склянки і келихи, чарки після миття слід ставити перевернутими на таці і накривати серветкою. Скляний посуд перед використанням ретельно протирають чистою серветкою до блиску.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Що входить до оснащення залу бара.
2. Яку структуру має барна стійка
3. Які вимоги висувають до оформлення барної вітрини.
4. Перерахуйте види обладнання яке застосовується в барах.
5. Які види барних бокалів ви знаєте. Їх застосування.
6. Назвіть асортимент барного інвентарю.
7. Яке призначення має шейкер та його різновиди.

## Рекомендована література

### Основна:

1. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Барное дело - К.: Центр учебной литературы, 2011, - 239с.
2. Евсеевский Ф. Библия бармена: Учеб. пособие. — М.: Евробукс, 2004.- 328с.
3. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело: Учеб. — М.: Издательский центр «Академия», 2004, - 325с.
4. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008, - 189с.

### Допоміжна:

1. Кучеренко В.А. Україна і міжнародна організація Винограду і Вина// Сад, виноград і вино України. – 2009. № 3-4. с. 38 – 39.
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
3. 1000 правил сервировки и столового этикета. Безупречные рекомендации лучшего английского дворецкого /А. Инч, А. Херст. - М: АСТ: Астрель, 2010. – 159с.
4. Официальный сайт контролирующего комитета производителей хереса.

## ТЕМА 1.5. ВИМОГИ ДО ОБСЛУГОВУЮЧОГО ПЕРСОНАЛУ БАРА ПЛАН

- 1.5.1. Основні категорії працівників у бар (бармен, офіціант, барбек, бариста, сомельє)
- 1.5.2. Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару.
- 1.5.3. Вимоги до роботи бармена та його обов'язки.
- 1.5.4. Психофізіологічні та санітарні вимоги до бармена.
- 1.5.5. Манери та правила етикету працівників бару.

### 1.5.1. ОСНОВНІ КАТЕГОРІЇ ПРАЦІВНИКІВ У БАРАХ

До основних категорій робітників бару належать: бармен, офіціанти, бариста, барбек та сомельє.

**Бармен** - працівник бару, обслуговуючий відвідувачів за стійкою, відповідно до правил і атмосфери закладу. Він вітає, інформує, дає поради відвідувачам, приймає і виконує їх замовлення. Бармен повинен прагнути задовольняти потреби відвідувачів і підвищувати рентабельність бару. Вимоги до бармена визначені ГОСТ 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Бармен повинен бути професіоналом і знати:

- основні правила етикету і техніки обслуговування гостей за барною стійкою і в залі;

- асортимент, рецептури, технологія приготування, правила оформлення і подачі алкогольних і слабоалкогольних коктейлів і напоїв, а також закусок, страв та кондитерських виробів;
- правила міжнародного етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземних відвідувачів (барів «люкс» і «вищого» класів);
- іноземну мову міжнародного спілкування в межах професіонального мінімуму;
- види і призначення інвентарю, столового посуду, приладів, обладнання, що використовуються при виготовленні та відпуску напоїв і закусок;
- дотримуватися умов та термінів зберігання кулінарної продукції і закупівельних товарів, температурні режими подачі напоїв, закусок, правила реалізації напоїв у барах;
- правила експлуатації відео - та звуковідтворювальної апаратури;
- правила експлуатації контрольно-касових апаратів, порядок оформлення рахунків і розрахунків по них із споживачами;
- номери телефонів таксі, міліції, швидкої допомоги, служби пожежної безпеки;

Залежно від рівня професіональної підготовки барменам присвоюють четвертий і п'ятий розряди. Кваліфікація бармену присвоюється відповідно тарифно-кваліфікаційного довідника.

**Офіціант** – працівник бару який обслуговує відвідувачів бару і зобов'язаний :

- приходити на роботу відповідно графіку виходу;
- виконувати вказівки бармена про порядок обслуговування відвідувачів ;
- перебувати на роботі в фірменому одязі, який завжди повинен бути чистий та охайний, взуття начищене;
- дотримуватися правил особистої гігієни;
- соблюдают правила обслуговування відвідувачів і правила поведінки в барі, бути ввічливим, уважним;
- доброзичливо зустрічати відвідувачів, вітати їх допомогати розміститися за столом, пропонувати меню, карти бару, точно і швидко виконувати замовлення з дотриманням правил техніки обслуговування;
- знати наявність страв, напоїв в картах і їх ціни, порядок подачі страв і основи технології їх приготування;
- рекомендувати клієнтам фірмові страви та напої бару:

- ретельно гідготувлювати до прийому відвідувачів столи і своє робоче місце, постійно підтримувати порядок на столах протягом робочої зміни;
- утримувати в чистоті підсобні столи і серванти і правильно сервірувати столи, прибирати використаний посуд та прибори, використовуючи відповідні технічні прийоми ;
- не допускати користування столовим посудом, приладами і столовою білизною з якими-небудь дефектами ( тріщини, сколами, плями та ін.).

Офіціанти, які обслуговують і закордонних туристів, зобов'язані володіти їх мовою у необхідних межах. У процесі роботи *офіціант не повинен:*

- заповнювати бланки рахунків без зазначення найменування страв або буфетної продукції;
- робити любі виправлення або підрахунки на рахунках, копіях або корінцях.
- розсаджувати відвідувачів за непідготовлені столи;
- курити, сидіти, їсти, голосно розмовляти в залі, спиратися на сервант, колони, стіни;
- ставити табличку «стіл замовлений » без відома бармена або менеджера бару;
- отримувати від виробництва та бару, незадовільні по якості або оформленню страви та напої.

Техніка роботи офіціанта включає його знання організації обслуговування відвідувачів і вміння сервірувати стіл, подавати страви і напої.

**Бариста** - фахівець , який готує та подає каву . Ця професія вперше з'явилася в Італії . Бариста - професіонал повинен вміти «відчувати» не тільки напій , але і настрій відвідувача і бути комунікабельним. Невимушене спілкування з відвідувачем й приваблива посмішка повинні підняти його настрій і поліпшити сприйняття смакових якостей кави.

*Бариста повинен знати:*

- історію кави, її склад;
- правила роботи і особливості безпечної експлуатації кофемолки;
- рецептури, технологію приготування і якість різних видів кави;
- правила сервірування столу для подачі кави.

*Бариста повинен вміти:*

- регулювати різні ступені помолу (великий, середній, тонкий) зерен кави в кавомолці;

- чітко визначати оптимальну температуру приготування кави;
- збивати піну потрібної консистенції ;
- правильно підбирати посуд для подачі напою ;
- складати кавову карту , включаючи в неї як класичні рецептури , так і оригінальні , розроблені самим баристою для створення фірмового стилю бару;
- створювати малюнки на молочній піні (лате - арт) і обладують артистизмом, розігруючи шоу, яке належить відвідувачам.

**Барбек** - помічник бармена, в обов'язки якого входить прибирання барної стійки , вітрини; збір використаного та доставка чистого посуду; заміна попільничок на барній стійці; підготовка обладнання, інвентаря і посуду перед відкриттям бару і на протязі робочого дня.

Персонал бару повинен володіти відповідними рисами характеру такими, як чесність, обов'язковість, ініціативність. Він повинен з повагою ставитися до людей, вміти їх слухати і підтримувати розмову, бути ввічливим і ненав'язливим. У той же час він є і продавцем продукції , тому від його вміння залежить замовить гість чи ні напій, рентабельний для бару. Персонал бару повинен володіти гарними манерами і дотримуватись правил етикету :

- не вести сторонніх розмов із співробітниками бару;
- при розмові з відвідувачами дотримуватися дистанції ;
- поважати конфіденційність відвідування;
- у ввічливій формі вміти відмовити нетверезому відвідувачу в замовленні ;
- при повторному замовленні не тверезому відвідувачеві зменшити дозу алкоголю;
- вміти знаходити вихід з різних ситуацій.

До зовнішнього вигляду персоналу бару висуваються суворі вимоги. Одяг повинен бути бездоганно чистим, взуття начищеним. У кишенях не повинно бути речей , які деформують їх. Особливу увагу слід приділяти рукам , які повинні бути чистими , з коротко підстриженими нігтями , з мінімальним числом прикрас. Обличчя має бути чисто поголеним.

За барною стійкою і в залі персонал не має права їсти , курити або жувати жувальну гумку. При підготовці бару до обслуговування бармен повинен надягати

робочий одяг. Після підготовчих робіт треба прийняти душ і одягти фірмовий одяг та бейджик, що поліпшує спілкування з відвідувачами.

В обов'язки персоналу бару входить підготовка бару до обслуговування, розстановка напоїв та посуду, перевірка обладнання, оформлення вітрини.

Бармен повинен слідкувати за запасами напоїв, брати участь у складанні карти бару, контролювати касові операції, слідкувати за зовнішнім виглядом своїх підопічних, проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей.

**Сомельє** – працівник бару, що відповідає за асортимент вин і базових алкогольних напоїв, їх закупівлю, зберігання, і подачу клієнтам.

*В обов'язки сомельє входить* уміння за самими різними ознаками і незначними деталями — зовнішнім виглядом, зростом, статтю, розмовою, настроєм відвідувачів — визначити, які вина їм більше за смаком. Значення має все: погода, час доби, вибрані страви і багато що інше. Делікатний сомельє повинен зуміти визначити матеріальні можливості клієнта і запропонувати йому ті напої, які він у змозі собі дозволити. Як справжній психолог, він вибирає тактику спілкування з відвідувачем: просто запропонувати вино і триматися на задньому плані, щоб не заважати розмові гостей, або, навпаки, докласти всі зусилля, щоб гості не нудьгували, продемонструвати їм свою майстерність. Адже не всі ж приходять в бар проводити ділові переговори. Справжні цінителі можуть відвідати заклад спеціально, щоб насолодитися «виставою», влаштованою для них знавцем вин.

Отже, клієнт зробив вибір, сомельє доводить вино до потрібної температури і приносить пляшку, заздалегідь оглянувши її на предмет погрішностей в якості, які визначає візуально за станом пробки, рівнем вина в пляшці та іншим відомим йому ознакам. Далі, за необхідністю, професіонал розповість про всі особливості даного напою, його історію, технологічні подробиці виготовлення, іншими словами, все, що розважить або зацікавить відвідувача. Сомельє перший пробує вино, використовуючи спеціальну чашу — тастевен, після чого пропонує напій клієнтам. Але на цьому робота фахівця не закінчується: він може виступити в ролі тамади, а може просто в міру необхідності підливати вино в келихи гостей. Щоб робити дану операцію правильно і красиво, сомельє має бути знайомий зі всіма правилами етикету і хорошого тону.



Більшість сомельє працюють в дорогих і престижних барах та ресторанах (у дешевих, орієнтованих на невимогливих клієнтів, така посада відсутня). Там вони відповідають за закупівлю вин і міцного алкоголю, складають винну карту (спеціальне меню, в якому представлені ці напої), стежать за винним погребом, проводять дегустації, консультують клієнтів з приводу вибору ексклюзивних алкогольних напоїв і подають їх. Можлива також робота на виноробницькому виробництві і у фірмах, що займаються постачаннями цих напоїв, обслуговування урочистих бенкетів на основі разових замовлень. Підготовка сомельє здійснюється на спеціалізованих курсах (найбільш престижні з яких знаходяться у Франції) і включає не лише теоретичне навчання, але і безліч дегустацій алкогольних напоїв, що вивчаються. Переваги надаються за наявності вищої освіти за спеціальностями, пов'язаними з технологіями харчового виробництва і сервісу, досвіду роботи у ресторанному бізнесі або у виробництві вин.

### **1. 5. 2. КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ ДО ПРОФЕСІЙ ПРАЦІВНИКІВ БАРУ**

До осіб (професій) які працюють в закладах ресторанного господарства типу бар, висуваються певні вимоги до індивідуальних якостей людини. Найважливіші з них: вміння проникати в духовний світ людей, бути надзвичайно комунікабельним, вміти вислухати про наболілі проблеми людини, співчувати та створювати настрій гостям. Здорова нервова система, без органічних ушкоджень, нормальний психічний стан - також необхідна вимога до їх роботи. Працівникам, особливо бармену та сомельє необхідно мати добре розвинену точність рухів, гарну сенсомоторну координацію, високу швидкість реакції, розвинену увагу та вміння оперативно переключати її на різні об'єкти. Працівники таких професій повинні мати розвинені слухові та зорові відчуття, розвинений загальний та вербальний інтелект, хорошу пам'ять, практичне мислення. Важливою умовою успішної роботи є власна емоційна стабільність та добра вольова регуляція психічних процесів. Емоційна стійкість реалізується в таких якостях, як урівноваженість, вміння спокійно та об'єктивно оцінити обставини. Вольова регуляція виражається у вмінні володіти собою, витримці. Найважливішими рисами працівників бару, особливо барменів, є: активність, доброзичливість, уважність, відповідальність, чесність, зацікавленість до роботи з людьми.

## **Загальнопрофесійні вимоги до професії бармен.**

**Кваліфікаційні вимоги до професії бармен 4 розряду відповідно законодавчим та нормативним документам:** професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “кваліфікований робітник” за професією бармена 4 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за суміжними професіями офіціанта або буфетника 4 розряду не менше 1 року або 3 розряду не менше 2 років та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням кваліфікації бармена 4 розряду.

**Кваліфікаційні вимоги до професії бармен 5 розряду відповідно законодавчим та нормативним документам:** Вища освіта (молодший спеціаліст) або професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “кваліфікований робітник” за професією бармена 5 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією бармена 4 розряду не менше 2 років та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 5 розряду.

### **Документи, які регламентують діяльність бармена**

1. Зовнішні документи:

Законодавчі і нормативні акти стосовно роботи, що виконується.

2. Внутрішні документи:

Статут підприємства, Накази і розпорядження директора підприємства (керівника закладу харчування); Положення про заклад харчування, Посадова інструкція бармена, Правила внутрішнього трудового розпорядку.

### **Посадові обов'язки бармена**

1. Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), кондитерські вироби, закуски, страви.

2. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок.

3. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари.

4. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками.

5. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання.

6. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані.

7. Експлуатує та обслуговує аудіо та відеоапаратуру.
8. Контролює додержання споживачами культури поведінки.
9. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти.
10. Підраховує та здає гроші.
11. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.

***Бармен має право:***

1. Знайомитися з проектами рішень керівництва підприємства стосовно його діяльності.
2. Подавати пропозиції з удосконалення роботи, пов'язаної з передбаченими даною інструкцією обов'язками.
3. В межах своєї компетенції повідомляти керівнику про всі недоліки в діяльності підприємства (структурного підрозділу, окремих працівників), виявлених у процесі виконання своїх посадових прав і обов'язків і вносити пропозиції по їх усуненню.
4. Запитувати особисто або за дорученням безпосереднього керівника від керівників підрозділів і інших фахівців інформацію і документи, необхідні для виконання його посадових обов'язків.
5. Залучати фахівців усіх (окремих) структурних підрозділів до вирішення задач, покладених на нього (якщо це передбачено положеннями про структурні підрозділи, якщо немає - то з дозволу керівника організації).
6. Вимагати від керівництва підприємства, свого безпосереднього керівника надання допомоги у виконанні обов'язків, передбачених даною посадовою інструкцією.

***Бармен відповідає:***

1. За неналежне виконання своїх посадових обов'язків, передбачених даною посадовою інструкцією, - у межах, визначених чинним трудовим законодавством України.
2. За правопорушення, здійснені в процесі виконання своєї діяльності, - в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним і цивільним законодавством України.
3. За причинені матеріальні втрати - в межах, визначених чинним трудовим і цивільним законодавством України.

***Завдання та обов'язки.*** Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), кондитерські вироби, закуски, страви. Готує обмежений

асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.

**Повинен знати:** асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв; умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів; основи національного та безпечного харчування; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стойкою та в залі; правила роботи підприємств громадського харчування; правила роздрібною торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібною торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила експлуатації відео- та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

### **Санітарно-гігієнічні умови та безпека праці барменів**

Професію бармена можна віднести до професій із середнім ступенем тяжкості та напруженості. В процесі своєї роботи бармен витримує нервово-емоційне та фізичне напруження, несе моральну а також матеріальну відповідальність. Діяльність бармена пов'язана із суттєвим психічним напруженням. Особливо велике навантаження приходить на пам'ять, увагу, зір при оперативному обслуговуванні відвідувачів та розрахунку з ними, враховуючи спеціальне освітлення та музичний супровід.

Факторами, які викликають напруження, можуть бути також вимушена робоча поза (довге стояння біля стійки), виконання трудових дій у вимушеному ритмі в умовах дефіциту часу (при напливі клієнтів), чисельні міжособистісні контакти з клієнтами. Обмеження за статтю немає, але перевагу надають чоловікам віком від 20 до 30 років. Щоб бути здоровим і працездатним, потрібно виконувати правила техніки безпеки та виробничої санітарії. Особи, винні в порушенні цих правил, несуть дисциплінарну, адміністративну, матеріальну, а інколи і кримінальну відповідальність.

### **Загальнопрофесійні вимоги до професії офіціант**

#### ***Офіціант повинен:***

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені, тощо);
- е) знати інформаційні технології;
- ж) правові питання галузі.

***Кваліфікаційні вимоги до професії офіціант 3-го розряду.*** Офіціанта 3-го розряду. Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “кваліфікований робітник” за професією офіціанта 3 розряду або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

***Завдання та обов’язки.*** Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкетні. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.

***Кваліфікаційні вимоги.*** Офіціанта 4 – го розряду Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “кваліфікований робітник” за професією офіціанта 4 розряду

без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією офіціанта 3 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

**Завдання та обов'язки.** Обслуговує споживачів у закладах харчування із складною сервірівкою столів, прийманням замовлень від споживачів. Готує зал до обслуговування. Отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни. Прибирає столи. Здійснює попередню сервірівку столів залежно від виду обслуговування. Надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи. Розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми. Здає виручку в касу підприємства в установленому порядку. Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї тощо на підприємствах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома.

**Кваліфікаційні вимоги.** Офіціанта 5-го розряду. Вища освіта (молодший спеціаліст) чи професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “кваліфікований робітник” за професією офіціанта 5 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією офіціанта 4 розряду не менше 2 років та кваліфікаційна атестація з присвоєнням 5 розряду.

**Завдання та обов'язки.** Обслуговує споживачів з особливо складною сервірівкою столів, що відображає національні особливості та тематичну направленість закладу харчування: заміських, національних, тематичних кафе, барів та ресторанів. Обслуговує урочисті та офіційні прийоми, наради, конференції, переговори, з'їзди. Обслуговує іноземних туристів. Здійснює попередню сервірівку столів залежно від виду обслуговування. Надає споживачам допомогу під час вибору страв та напоїв. Рекомендує напої до страв. Подає деякі фірмові страви та напої з проведенням заключних операцій в замовив ці страви. Розраховується із споживачами, виписує рахунок на бланку встановленої форми присутності споживача, який. Здає виручку в касу підприємства в установленому порядку.

**Вимоги до професії офіціант.** Професія офіціанта приносить радість тим, хто любить живу роботу. Для успішної роботи офіціантом необхідно мати деякі специфічні якості: стійкий розподіл уваги в широкому робочому полі (для одночасного сприйняття і усвідомлення змісту інформації з різних ділянок і різних об'єктів своєї робочої зони),

оперативне мислення (для швидкого і гнучкого оброблення одержаної інформації, прийняття вірних рішень, корекції своєї поведінки згідно з ситуацією), комунікативні здібності (для оперативного налагодження контактів у спілкуванні з відвідувачами), певна ерудиція в різних галузях знань і особливо в практичній медицині і практичній психології, навички високої культури поведінки, розвинуті естетичні погляди.

Професія офіціанта вимагає специфічних особливостей пам'яті. Офіціанту не досить бездоганно знати найменування і ціни страв і напоїв. Він повинен утримувати в пам'яті назви страв, які замовив не один і не два відвідувачі, а декілька, час їх замовлень і подавання. Офіціант повинен швидко і точно рахувати, щоб не помилитися при розрахунку з відвідувачем і не затримати його. Він повинен володіти довготривалою і оперативною пам'яттю. Також офіціант повинен володіти інтуїцією, фантазією, творчістю і внутрішньою культурою.

В барах класу «люкс» та «вищий» офіціанти повинні володіти іноземними мовами. Завдяки цьому офіціант може без зайвих клопотів спілкуватися з відвідувачами, що приїждять до нас з різних країн.

**Санітарно-гігієнічні умови та безпека праці офіціантів.** Професійна діяльність офіціанта весь час відбувається на ногах, їм часто доводиться переносити важкі таці з їжею, посудом, напоями, долаючи при цьому значну в сукупності відстань. Дослідження показали, що за день офіціант проходить в середньому до 30 км. Робота офіціанта організовується за змінами, після кожної з них він має вільний час для відпочинку. Звичайно офіціанти працюють бригадами, але можлива й індивідуальна форма роботи.

Офіціант подає їжу, спілкується з відвідувачами, тому він повинен завжди бути охайно одягнений. Весь одяг повинен бути бездоганно чистим і відпрасованим. Волосся повинно бути акуратно підстрижене та укладене.

За умовами роботи офіціант повинен постійно рухатися, тому необхідний підбір відповідного легкого та зручного взуття.

Офіціанти працюють переважно в закритому приміщенні з мікрокліматом побутового характеру, але й за таких умов їм загрожують протяги. Часто їм доводиться працювати і на відкритих майданчиках, на пароплавах, це залежить від специфіки

ресторану, кафе, бару чи пори року. Тому він повинен дотримуватися не тільки правил особистої гігієни, але й серйозно ставитись до стану свого здоров'я.

Професійна діяльність офіціанта є відносно безпечною, але можуть траплятися ковзання, падіння та опіки.

За ступенем важкості робота офіціанта більш підходить чоловікам, ніж жінкам, але певних обмежень щодо статі за цією професією не існує.

### **Загальнопрофесійні вимоги до професії бариста.**

**Завдання та обов'язки бариста.** Бариста повинен знати основні типи професіональних каво-машин, основні їх вузли та прибори управління..Також правила роботи та обслуговування кавомашин. Бариста повинен знати різні технології приготування кави, як класичні рецептури так і рецептури приготування різноманітних напоїв на основі кави. Досвідчений бариста повинен вміти відчувати як сам напій, який він варить, так і гостя, для якого він це робить. Повинен ідеально розбиратися в кавовому зерні, точно відрегулювати помел кавомолки, чітко визначати оптимальну температуру, необхідну кількість і співвідношення інгредієнтів, вміти збити піну потрібної консистенції, визначити в якій посуді краще подати той чи інший напій. Також в його обов'язки входить складання кавового меню, в якому, крім класичних напоїв (як то - еспресо, капучіно, латте і т.п.), повинні бути напої оригінальних рецептів, придумані або модифіковані самим бариста щоб підтримати реноме і фірмовий стиль закладу.

**Обов'язки до бариста** вимагають від нього знання правил приготування кави, а саме:

- знати технічні характеристики каво-машин. Не знаючи технічних характеристик каво-машин, бариста не зможе приготувати каву, яка буде відповідати смаковим потребам відвідувача закладу. З цієї причини бариста зобов'язаний знати пристрій апарату, з яким він працює. Крім того, в його обов'язки входить інформування відвідувачів про кавову культуру;
- всебічне знання приготування кавових сумішей, знання сортів кави, знання місць вирощування зерен, ароматів, характерних для відповідного ступеня обсмажування зерен;
- знання і вміння оцінювати відтінок смаку;
- вміти готувати до 40 видів кави (капучіно, латте, ристретто та інші);



- вміти балансувати протягом дня 1.4.2. помел, температуру води, тиск в каво-машині, кількість кави в розрахунку на одну чашку, силу утрамбовування і час проходження води;
- вміння малювати на кавовій піні. (мистецтво латте – арт).

*Не менш важливі для бариста є і особисті якості:*

- бариста повинен мати гарну пам'ять, володіти всебічними знаннями про каву. Принаймні, фахівець своєї справи гідний даних знань. Дегустації – звичайна справа в роботі будь-якого бариста. Під час акцій бариста інформує відвідувачів про сорти кави, надає їм дані, які повинні зацікавити відвідувачів;
- комунікабельність і витримка. Тому, що спеціалісту по каві потрібно весь час спілкуватися з гостями та вміти знайти індивідуальний підхід до кожного відвідувача. Бариста можна порівняти з артистом, який працює на публику.
- бариста повинен знати смаки своїх клієнтів і з допомогою відповідних питань повинен легко виявити смаки відвідувачів;
- відповідальність, тобто бездоганне виконання професійної етики, передбачає високу якість напою;
- естетичні здібності, тобто вміння гарно оформлювати і подавати напої;
- бариста повинен пам'ятати - приємну атмосферу в закладі відтворює посмішка.

### ***Кваліфікаційні вимоги***

Бариста повинен мати професійно-технічну світу за відповідним напрямком підготовки. без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією бариста не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на підприємстві.

Вищим ступенем в кваліфікації бариста є позиція каво- майстра. Це свого роду доктор кавових наук з тонким смаком. Такому спеціалісту відомо все про пропонований ним продукт тому, що приходиться кожен день дегустувати до 300 шотів (маленькі чашечки по 50 мл), щоб пропонувати гостям тільки високоякісний продукт.

Не знаючи технічних характеристик каво-машини, бариста не зможе приготувати каву, який буде відповідати смаковим потребам відвідувача закладу. З цієї причини бариста зобов'язаний знати пристрій апарату, з яким він працює. Крім того, в його обов'язки входить інформування відвідувачів про кавовій культурі. І без знань психології тут не обійтися. Адже його робота пов'язана ще й із спілкуванням.

## Санітарно-гігієнічні умови та безпека праці бариста

Кава – продукт, який легко абсорбує із зовнішньої середовища побічні запахи, тому перед початком зміни і під час неї неможна користуватися парфумами і туалетною водою. Праця бариста пов'язана з кип'ятком та водонагрівальними пристроями, тому взуття для роботи у бариста повинно бути закритим, навіть літом. Ноги повинні бути прикриті брюками або довгою спідницею. Робочий фартух слугує додатковим захистом. Руки повинні бути чистими, без порізів та кожних захворювань, без прикрас. Волосся повинно бути зібране у пучок або підібране під головний убір

### 1.5.3. ВИМОГИ ДО РОБОТИ БАРМЕНА ТА ЙОГО ОБОВ'ЯЗКИ.

*Бармен* - це працівник, що працює за барною стійкою відповідно до правил і атмосфери закладу. До роботи бармена застосовується *широкий спектр вимог*. В частності, він вітає, інформує, дає поради гостям, приймає і виконує їх замовлення.

Два принципових стимули, що мотивують його поведінку, - це рентабельність бару і задоволення споживачів. Бармен стежить за тим щоб напої, що подаються ним або його підопічними, відповідали смаку споживача, а також правилам гігієни і безпеки приготівлі і подані відповідно до стилю і в дусі закладу.

Він стежить за запасами напоїв, вирішує питання закупівлі продуктів і обладнання, а також підтримання його в робочому стані. Крім цього, бармен контролює касові операції і приймає участь у складанні карти бару.

Він стежить за розміщенням на полицях пляшок і аксесуарів, здійснює контроль за зовнішнім виглядом своїх підопічних і чистотою обладнання. Бармен перевіряє запаси посуду, стежить за відкриттям і закриттям приміщення, проводить інвентаризацію і багато іншого. Але в дійсності сфера роботи бармена варіюється дуже сильно від одного бара до іншого і залежить частіше за все від ступеня довіри до нього його директора. Незалежно від цього бармен повинен добре знати правила подавання напоїв і як поводитися з барними аксесуарами та інструментами. Йому необхідно відмінно володіти усіма комбінаціями класичних коктейлів, їх пропорціями і варіантами, а також фірмовими коктейлями закладу. Для його роботи потрібне знання напоїв, воно дозволить бармену відігравати важливу роль при закупівлях, зустрічах з постачальниками, а також при складанні карти бару. Бармен повинен вміти працювати швидко, без помилок і завжди ввічливо поводитися зі споживачами.

Бармен повинен бути чесною і порядною людиною. Він не може пити спиртне під час роботи, але він повинен знати смак напоїв, що пропонуються, і бути здатним зробити правильний вибір у разі незвичайного замовлення. Бармен зобов'язаний завжди носити чистий одяг і взуття. В його кишенях не повинно бути багато речей, які деформують їх. Він повинен тримати свої руки у повному порядку, і взагалі стежити за собою. Бармену не слід надягати багато прикрас. Бармену необхідно володіти бездоганними манерами і дотримуватись правил етикету:

- не розмовляти під час роботи зі своїми колегами;
- досконало володіти процесом виконання замовлення;
- вміти слухати своїх споживачів і підтримувати з ними розмову, але завжди дотримуватися дистанції;
- бути здатним зменшувати дозу алкоголю сп'янілому споживачу і відмовитися від замовлення сп'янілого, який може бути небезпечним;
- поважати конфіденційність своїх споживачів;
- виходити з становища в складних ситуаціях;
- бути ініціативним у деталях (заміна попільничок, запропонування вогню споживачам, постійне прибирання робочого місця ).

Важливе значення має ефективне розв'язання проблемних ситуацій, що виникають у процесі роботи. Приклад розв'язання проблемних ситуацій наведений у табл. 1.5.3.1.

Таблиця 1.5.3.1. Приклад розв'язання проблемних ситуацій

<b>Етапи розв'язання</b>	<b>Дії</b>	<b>Ваша реакція</b>
Виникнення проблеми	Незадоволеному споживачеві слід запропонувати присісти: тяжко сидіти і сильно нервувати водночас	- Зберігайте спокій -Залишайтеся нейтральними та впевненими -Привітно посміхайтесь, адже посмішка - це головне знаряддя
Хід розв'язання проблеми	Визначте, в чому полягає проблема	
	Зумійте, не принижуючись, вибачитись перед споживачем. Не перекладайте вину на інших працівників	
	Запропонуйте реальний вихід зі становища	
Розв'язання проблеми	Необхідно приємно закінчити розмову	

Всі ці якості необхідні бармену для того, щоб не загубити честі і поваги, зуміти забезпечувати рентабельність бару і задоволення споживачу. Розрізняють психофізіологічні, санітарні та кваліфікаційні вимоги до бармена. **До психофізіологічних належать:** моторна пам'ять; швидкість реакції; здатність до швидкого перемикавання уваги; швидкість виконання, мислення, координації рухів обох рук; психологічна підготовленість; стійкість уваги; самовіддана витримка; сумлінність, доброзичливість, привітність.

**До санітарних вимог належать:** завжди бути чисто і бездоганно вдягненим, у начищеному взутті, тримати свої руки в повному порядку. Бути свіжовиголеним, користуватися парфумами в міру; суворо виконувати правила техніки безпеки, викладені у Посібнику з експлуатації устаткування, що є в барі за стійкою та у залі.

**До кваліфікаційних вимог належить:** професійна підготовка; знання основних правил етикету і техніки обслуговування споживачів за стійкою та у залі; знати асортимент і рецептури, технологію приготування, правила оформлення і подавання алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, а також закусок, страв і кондитерських виробів; відмінне знання рецептів усіх класичних коктейлів, їхнієї пропорцій і віріантів, а також фірмових коктейлів закладу, знання смаку всіх пропонованих ним напоїв; знання правил міжнародного етикету, специфіки і техніки обслуговування іноземних споживачів (для працюючих у барах класу «люкс» і «вищій»); знання іноземної мови міжнародного спілкування в межах міжнародного мінімуму; знання видів і призначення інвентарю, столового посуду, приборів, устаткування, що використовується під час приготування і відпускання напоїв та закусок; знання правил експлуатації контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків і розрахунку по них зі споживачами; знання правил експлуатації відео- і звуковідтворюючої апаратури; знання номерів телефонів виклику таксі, міліції/, швидкої допомоги, пожежної команди та ін.

**До обов'язків бармена входить:** бездоганне володіння мистецтвом приготування всіх класичних коктейлів, їх варіантів і порціонування; забезпечення наявності фірмових коктейлів відповідного бару; бездоганне володіння знаннями базових складових груп алкогольних і безалкогольних напоїв; знання правил подачі напоїв контроль за запасами напоїв, своєчасна подача замовлення, так як полиці бару не

повинні пустувати; участь в складанні карти бару; вірне поводження з барними аксесуарами і інвентарем; розставлення на полицях пляшок і аксесуарів; підтримування обладнання в робочому стані і чистоті; точне дозування порцій; контроль за касовими операціями; швидка та безпомилкова праця; контроль за запасами посуду; проведення інвентаризації; контроль за зовнішнім виглядом своїх підлеглих; утримання бару в чистоті; знання етикету і слугування йому.

Бармен постійно повинен бути спрямованим на виконанням безперервно надходжених замовлень і націленим на бездоганне обслуговування своїх гостей. Як людина творча бармен повинен працювати чітко, впевнено і швидко. Обовязково знати, що напої і закуски, які є в меню, розташовуються в відповідній послідовності (горілка, настоянки і наливки, вина виноградні міцні вина столові, вина десертні, коньяки, ликери, шампанське, пиво, мінеральна і фруктові вода, соки, фірмові напої (коктейлі), холодні напої, гарячі напої, кондитерські вироби, фрукти, та бачні вироби).

Бармен також повинен володіти інформацією про співвідношення різних страв і напоїв: послідовно подаються спочатку легкі вина, а потім більш міцні; білі вина подаються перед червоними, сухі – перед солодкими, молоді – перед витриманими; підбирається марка вина, яка краще підійде до основного компоненту страви; червоне вино має більшу плотність, тому подається до «червоного» м'яса, червоне легке і рожеве – до м'ясної закуски, рожеве і біле – до риби та морепродуктів; при подачі страв у винному соусі бажано подавати до них те вино, яке використовувалося для приготування соусу. Бармен повинен бути завжди в чистій одежі, з «метеликом», з відповідною зачіскою, ухоче ними руками та свіжо виголеним. Він повинен чітко відповідати на різноманітні питання які з'являються під час замовлень, але в той же час не бути нав'язливим в своїх рекомендаціях і порадах, дотримуватись етикету і зберігати достоїнство в спілкуванні з гостями бару.

#### **1.5.4. ПСИХОФІЗІОЛОГІЧНІ ТА САНІТАРНІ ВИМОГИ ДО БАРМЕНА**

Розрізняють психофізіологічні, санітарні та кваліфікаційні вимоги до бармена. *До психофізіологічних належать:* моторна пам'ять; швидкість реакції; здатність до швидкого перемикавання уваги; швидкість виконання, мислення, координації рухів обох рук; психологічна підготовленість; стійкість уваги; самовіддана витримка;

сумлінність, доброзичливість, привітність. **До санітарних вимог належать:** завжди бути чисто і бездоганно вдягненим, у начищеному взутті, тримати свої руки в повному порядку. Бути свіжовиголеним, а якщо користуватися парфумами, то в міру; суворо виконувати правила техніки безпеки, викладені у Посібнику з експлуатації устаткування, що є в барі за стійкою та у залі. **До кваліфікаційних вимог належить:** професійна підготовка; знання основних правил етикету і техніки обслуговування споживачів за стійкою та у залі; знати асортимент і рецептури, технологію приготування, правила оформлення і подавання алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, а також закусок, страв і кондитерських виробів; відмінне знання рецептів усіх класичних коктейлів, їхні пропорції і варіантів, а також фірмових коктейлів закладу, знання смаку всіх пропонованих ним напоїв; знання правил міжнародного етикету, специфіки і техніки обслуговування іноземних споживачів (для працюючих у барах класу «люкс» і «вищий»); знання іноземної мови міжнародного спілкування в межах міжнародного мінімуму; знання видів і призначення інвентарю, столового посуду, приборів, устаткування, що використовується під час приготування і відпускання напоїв та закусок; знання правил експлуатації контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків і розрахунку по них зі споживачами; знання правил експлуатації відео- і звуковідтворюючої апаратури; знання номерів телефонів виклику таксі, міліції/, швидкої допомоги, пожежної команди та ін.

### **1.5.5. МАНЕРИ ТА ПРАВИЛА ЕТИКЕТУ ПРАЦІВНИКІВ БАРУ.**

Персонал бару повинен володіти гарними манерами і дотримуватись правил етикету:

- не вести сторонніх розмов із співробітниками бару;
- при розмові з відвідувачами дотримуватися дистанції ;
- поважати конфіденційність відвідування;
- у ввічливій формі вміти відмовити нетверезому відвідувачу в замовленні ;
- при повторному замовленні не тверезому відвідувачеві зменшити дозу алкоголю;
- вміти знаходити вихід з різних ситуацій.

До зовнішнього вигляду персоналу бару висуваються суворі вимоги. Одяг повинен бути бездоганно чистим, взуття начищеним. У кишенях не повинно бути речей, які деформують їх. Особливу увагу слід приділяти рукам, які повинні бути

чистими , з коротко підстриженими нігтями , з мінімальним числом прикрас. Обличчя має бути чисто поголеним.

За барною стійкою і в залі персонал не має права їсти , курити або жувати жувальну гумку. При підготовці бару до обслуговування бармен повинен надягати робочий одяг. Після підготовчих робіт треба прийняти душ і одягти фірмовий одяг та бейджик, що поліпшує спілкування з відвідувачами.

В обов'язки персоналу бару входить підготовка бару до обслуговування, розстановка напоїв та посуду, перевірка обладнання, оформлення вітрини.

Бармен повинен слідкувати за запасами напоїв, брати участь у складанні карти бару, контролювати касові операції, слідкувати за зовнішнім виглядом своїх підопічних, проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей

### **Запитання для самоперевірки**

1. Які основні категорії працівників у барі.
2. Охарактеризуйте кваліфікаційні вимоги до професій бармена та бар бека.
3. Охарактеризуйте кваліфікаційні вимоги до професій офіціант та бариста.
4. Охарактеризуйте кваліфікаційні вимоги до професії сомельє.
5. Що відноситься до психофізіологічних вимог бармена.
6. Що відноситься до санітарних вимог бармена.
7. Якими манерами повинні володіти працівники бару.
8. Які правила етикету притаманні працівникам бару.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архипов В. В., Иванникова Е.И. Барное дело — К.: Центр учебной литературы, 2011, - 239с.
2. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 189с.
3. Евсеевский Ф. Библия бармена: Учеб. пособие. — М.: Евробукс, 2004.- 328 с.
4. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело: Учеб. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 325с.

#### **Допоміжна:**

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. – 17-19с.
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004. - 461 с.
3. Журнал «Галерея напитков и деликатесов». Октябрь-ноябрь 2012. - 44 – 47с.

4. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. – 288с.

## **ТЕМА 1. 6. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

### **ПЛАН**

- 1.6.1. Міжнародний досвід професіональної підготовки сомельє.
- 1.6.2. Вимоги до отримання ступеню Майстер сомельє. Міжнародна гільдія сомельє.
- 1.6.3. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обовязки, правила, основні методи і форми роботи сомельє.
- 1.6.4. Сомельє як слуга вину і людям Поєднання в собі декілька професій.
- 1.6.5. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту.
- 1.6.6. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.

### **1.6.1. МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ПРОФЕСІОНАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ СОМЕЛЬЄ**

Сомельє одна з самих романтичних, але і серйозно, самих інтересних, але і нелегких, самих творчих, але і управляємих професій. Вона вимагає і таланту, і навиків. Професія сомельє була офіційно зареєстрована відповідно недавно, але стара, як світ. Уміння розпізнати в букеті напою десятки різноманітних ноток ароматів, правильно запропонувати, декантувати і подати вино, розбиратися в різноманітних сортах сиру і кави, знайти ідеальні поєднання напоїв з тисячі різноманітних страв так, щоб підкреслити настрій, ситуацію, вік, достаток клієнта, відпрацьовується роками.

Для того щоб стати професійним сомельє, необхідно мати величезний багаж знань та практику. Але для початку потрібно мати диплом, який підтверджує знання і дає право удосконалювати свій досвід. Сьогодні одним з безумовних переваг професії сомельє є те, що вони мають змогу вивчати винну карту світу. Брати участь у міжнародних конкурсах і дегустаціях, вибрати і вступити до європейської, новозеландської, австралійської або американської. Адже для професійних сомельє - це необхідність, отримати знання з перших рук, спробувати різноманітні напої, пізнати культуру виноробства і ресторанного бізнесу у різноманітних винних точках світу.

Сьогодні існує кілька міжнародних організацій, членами яких є більшість шкіл сомельє по всьому світу. Одна з найбільших - Трест по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв (The Wine & Spirit Education Trust). Це провідна міжнародна організація, яка пропонує інформаційні та розважальні курси, а також супроводжуючі кваліфікації по вину і міцним напоям для професіоналів і починаючих сомельє.



Главний офіс WSET знаходиться у Лондоні, 250 навчальних центрів, існуючих на її основі розташовані у 35 країнах світу.

Школа в лондонському головному офісі пропонує п'ять рівнів навчання: чотирисертифікаційних - базовий, середній, професіональний і продвинутий, один дипломний та останній рівень – індивідуальний проект студента.

**Базовий рівень** передбачає отримання знань про основні стилі вина, характеристиках винограду, дегустації, обслуговування і сбуті, вивчення питань здоров'я, безпеки і законодавства, а також поєднання вина з їжею. У **курсі середнього рівня** - наука дегустації і поєднання вина з їжею, виноградарство і виноробство, виноград найкращих сортів СьагсІоппау, Ріпої Моіг, СаБегп вивчення вино культури регіонів Італії, Іспанії і Португалії, шампанські та ігристі вина, а також кріплені вина і міцні алкогольні напої.

**Сертифікат професіонала** по вину і міцному алкоголю можна отримати за 2 дні. Курс включає отримання знань про виробництво міцних алкогольних напоїв, їх подачі, окремо вивчаються бренді, віскі, джін, ром, текіла, горілка, і лікери, проводяться обзори ринку. Існує окремий професіональний курс по міцним напоям. До нього входять семінари по виробництву, ринкам, подачі міцних напоїв і лікерів, детальне вивчення особливостей бренді, віскі, джина, рома, текіли, горілки і лікерів.

**Сертифікат продвинутого (досвідченого) сомельє** може бути отриманий після того, як є сертифікат професіонала. Цей рівень дозволяє отримати поглиблені знання про виноградарство і процес винофікації, детально вивчити вина Франції, Німеччини, Австрії, Венгрії Великобританії, Італії, Іспанії і Португалії, а також країн східної Європи, Нової Зеландії, Південної Африки, Австралії та США. Крім поглибленого вивчення предметів продвинутого рівня, сюди входять повний обзор ринків напоїв і написання дипломної роботи, а також екзамен, по результатам яких студенти отримують ступінь Магістра Вина.

**П'ятий рівень** пропонується закінчити дистанційно. Передбачається підготовка і презентація персонального дослідницького проекту – ідея розробки нового проекту, сервіса або претворення існуючих. Оцінюються бізнес, хватка студента, уміння досліджувати і аналізувати. Після навчання видаються сертифікати і дипломи, які визнають і поважають у всьому світі.

## **1.6.2. ВИМОГИ ДО ОТРИМАННЯ СТУПЕНЮ МАЙСТЕР СОМЕЛЬЄ. МІЖНАРОДНА ГІЛЬДІЯ СОМЕЛЬЄ**

Для отримання ступеня Майстра сомельє необхідно пройти три попередніх курси навчання – вступний (Basis), який закінчується здачею екзамену на отримання сертифіката, і продвинутий (Advanced). За останнім слід здати іспит на отримання диплома міжнародного зразка Майстра сомельє.

Вступний курс складається з лекцій по виробництву вина в різних країнах, виробництва пива, сидру, міцних напоїв, лікерів, а також коктейлів, подача вина і вміння продавати.

Advanced Certificate – чотирьохденний поглиблений курс навчання і отримання навиків гірофесіонального сомельє.

Умовою для здачі екзамена на отримання міжнародного диплому Maater Sommelier є успішне проходження Advanced Certificate. По кодексу організації, дипломна програма створена для обраних, яких на здачу екзаменів запрошує сама Експертна комісія. Сдача екзамена (гшсьмове тестування сліпа дегустація і демонстрація здатності продавати) поділена на три дні. Центри навчання Court of Master Sommelser знаходяться в різних містах Канади і США.

Товариство сомельє Америки пропонує свої двадцатінедільний курс на отримання сертифіката сомельє міжнародного зразка. Програма включає в себе вивчення найбільш значних віноробних репюнов світу. Професіональній ухил зроблений на різновиди винограду, особливості виноградарства, техніки дегустації, поєднання вина з їжею і обслуговуванням відвідувачів. Увага приділена як винам, так і міцним алкогольним напоям . У тому числі вивчаються аспекти ведення ресторанного бізнесу і ліцензування. В кінці курсу здається підтверджуючий отримання знань зкзамен.

Курс навчання майстерності сомельє пропонує Міжнародна гільдія сомельє, офіси якої розташовані в США і Канаді. По закінченню курсів студенти стають повноправними членами гільдії.Школа пропонує п'ять курсів – два рівня сертифікаційного курсу «Основи професії», дипломну програму, магістерську програму на отримання ступеню Міжнародний Гранд Сомельє і програму

підготовки майбутніх викладачів виноробного мистецтва і мистецтва сомельє (цей курс доступне лише досвідченим сомельє, які пройшли навчання і мають достатній досвід роботи).

Курси сомельє з вивчення французьких вин різних регіонів проводить Винне товариство Франції. В ході занять вивчаються регіони і вина Ульзасу, долини Рони, Бургундії, Шампані, Бордо, долини Луари.

В Італійській Асоціації Сомельє програма навчання складається з трьох рівнів. Перший рівень пропонує поняття сомельє, вивчення поняття енології, етнографії, процесів дистиляції, методів дегустації, стилів і правил декантації і подачі вина, способів організації зберігання вина. На другому рівні студенти вивчають національну і закордонну етнографію, географію італійських і світових вин, проводять сенсорний аналіз. Третій рівень вивчає поєднання вина і їжі. Школа знаходиться у Мілані.

Особливості італійських вин можна вивчити в Міжнародній винній академії в Римі. Навчання складається з чотирьох рівнів. Курс першого рівня містить правила дегустації вин, історію італійського виноробства, законодавство, виноградарство, процесі вініфікації, зберігання і подачу вина. На другому рівні студенти досконало вивчають виноробні регіони і вина Італії, навчаються навикам розпізнавання вина в процесі сліпого тестування. Третій рівень присвячується винам Франції, четвертий - винам Іспанії, Португалії та Нового світу.

Школа сомельє при Міжнародній Асоціації Сомельє. Асоціація організовує курси навчання при університетах та інститутах по всьому світу для підтримання статусу та гарантії якості навчання винній майстерності. Курс на звання магістра енології і мистецтва сомельє проводиться в італійському університеті в місті П'яченца в Італії.

Програма навчання ділиться на теорію і практику. Курс включає в себе лекції по енології, виноробству, аналізу ароматів, науці комерції, винах і производних, гігієні і травленні, законодавстві, техніці комунікації, а також вивченню іноземних мов.

Всі школи та навчальні центри для своїх студентів і випускників організують безкоштовне відвідування різних внутрішніх заходів, конкурси, дегустації і поїздки у виноробні господарства.

### **1.6.3. КВАЛІФІКАЦІЙНА ПІДГОТОВКА СОМЕЛЬЄ. ОБОВ'ЯЗКИ, ПРАВА, ОСНОВНІ МЕТОДИ І ФОРМИ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ.**

Слово сомельє - французьке і в перекладі означає «служитель ресторану, який відає спиртними напоями». В стародавні часи «сомельє» називалася людина, яка знімала пробу з королівських страв і пробувала чи на отравлені вони. Тільки по прошестві деякого часу сомельє став відповідальним за напої, за розлив вин в пляшки і бочки. У наш час згідно з пропозицією Жоржа Пертюїза, президента гільдії сомельє Франції, сомельє - це «особа відповідальна за подачу напоїв в ресторані та барі, який дає поради по вибору вин і напоїв, сервірує їх а також слідкує за їх подачею гостеві до моменту

*Основні обов'язки сомельє: обслуговувати відвідувачів на високому рівні з наданням достатнього асортименту продукції закордонного та вітчизняного виробництва . Провести підбір фірм – поставщиків вин н спиртних напоїв, їх закупівлю ; складання винної карти; організувати правильне зберігання вина . Надавати відвідувачам повну інформацію по різних напоям.; Декантувати , подавати вино лікер та інші спиртні напої. Навчати офіціантов сервіровці вина. Бути чемними, дотримуватися правил внутрішнього розпорядку. Суворо дотримуватися касової дисципліни, знати та виконувати правила по роботі на касово- операційній системі . Правильно проводити розрахунки з відвідувачами. Знати сорти і види вітчизняних і імпортованих товарів , а також їх коротку товарознавчу характеристику.*

Перевіряти наявність вин і алкогольних напоїв на складі заздалегідь і отримувати їх зі складу. Дотримуватися встановленої керівництвом форми одягу. Проходити медичні обстеження у встановлений час і передавати медичні довідки завідувачу баром. Виконувати інші доручення адміністратора , пов'язані з його функціональними обов'язками.

*Сомельє має право* вимагати від адміністратора створення необхідних умов для зберігання матеріальних цінностей, забезпечення фірмовим одягом і всім необхідним для належного сервісного обслуговування відвідувачів. Не принімати зі складу товари, що не відповідають стандартам і виногорітчани виробі без відповідного маркування .

Припиняти обслуговування відвідувачів, які знаходяться у нетверезому стані, або тих хто не дотримується встановлених правил поведінки. Вносити керівництву пропозиції щодо поліпшення асортпменту приготування напоїв і страв.

*Відповідальність.* Сомельє несе відповідальність за: невиконання вимог посадової інструкпні. Недотримання правил торгівлі. Відпуск напоїв і іншої продукції без застосування контрольно-касових апаратів. Розрахунки з відвідувачами без застосування коїтгрольно-касовнх апаратів.

Поява на робочому місці без фірмової одежі. Порушень режпму роботи. Збереження ввірених йому матеріальних цінностей. Недотримання Правил внутрішнього трудового розпорядку. Невиконання правил протипожежної безпеки та техніки безпеки на робочому місці. Незбереження платіжних документів, а також товарів, посуду, інвентаря, обладнання. Відсутність необхідного запасу товарів на складі. У разі недостачі товарів, сомельє несе повну відповідальність за чинним законодавством.

*Сомельє повинен знати:* посадову інструкцію, постанови, накази та інші нормативні документи, що стосуються його діяльності, розпорядження і накази керівництва. Діючі правила внутрішнього трудового розпорядку. Правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії і протипожежного захисту. Діючі ціни при продажу товарів. З посадовою інструкцією ознайомлений.

#### **1.6.4. СОМЕЛЬЄ ЯК СЛУГА ВИНУ І ЛЮДЯМ. ПОЄДНАНН В СОБІ ДЕКІЛЬКА ПРОФЕСІЙ**

Сомельє це дуже важка і цікава діяльність. Людина, яка рішила посвятити себе вину і людям повинна поєднувати в собі відразу декілька професій. Він повинен бути гарним вченим, знавцем справи бізнесмеом, добрим вчителем, тонким психологом і блискучим актором. Щоб поєднувати в собі такі складні професії, насамперед треба бути філософом.

**Вчений.** Сомельє повинен бути вченим. І знати про свій предмет все. А щоб відчутти вино, потрібно витратити роки. Тільки коли він знає не тільки назви вин, етикеток і вміє продавати вина клієнтам, коли він знає про це"вини все: починаючи з географії, клімату, ґрунту і закінчуючи сортом винограду і особливостями винификации, він стає мудрим сомельє. Головними у вивченні вина є два питання: що

визначає смак вина і букет вина. Звернемося до досвіду професіоналів найвищого класу. Коли віце- президенту гільдії сомельє Франції Патріка Пажес поставили ці два питання, він відповів наступне: "Смак вина ... Давайте уявімо трикутник. Одна вершина - танін, який дає гіркий смак, друга - кислотність, третя - цукор. Всі вина повинні бути збалансовані, і найкраще вино те, яке буде мати центр гравітації, тобто всі три основні складові будуть врівноважені один одним. Коли я, як сомельє, купую вина, я ніколи не можу знайти кращого вина, так як я професіонал. Я підходжу критично, визначаю те, що є домінантою вина.

Якщо це цукор, то я дивлюся на рівень цукру. Якщо у вині цукру багато, воно буде плоским і позбавленим смаку. Якщо занадто багато таніну, воно стане гірким. Мало кислоти - воно стає млявим. Якщо мало цукру, то це не недолік: у сухого або напівсухого вина це є його чарівність.

Якщо вино збалансовано, то танін буде тонким. Щоб вино дозріло, йому необхідні танін, цукор, кислота ... Так, і хороша дубова бочка. У ній воно знаходиться від 12 до 24 місяців: весь цей час йде ферментація. Після ферментації вино стає золотавим, червоне набуває приглушений колір. Між бочкою і вином відбувається процес обміну. Вино частково вбирає в себе смак дерева. Потім воно розливається у пляшки. Між вином і пробкою в пляшці нічого немає - порожнеча. Це місце називається *камерою*. У ній відбувається дозрівання вина, саме вона створює його смак. І, звичайно, велике значення має виробник.

Що стосується букета, то за визначенням, букет - це пахучі субстанції, які розвиваються під час дозрівання вина і складаються більш ніж з 600 складових, кожна з яких різною мірою визначає смак. Кількість чинників, що визначають букет, незліченно - від клімату та ґрунту до настрою винороба протягом багатьох років, поки йде процес дозрівання вина. Мистецтво винороба подібно до мистецтва художника. Існують стандартна методика змішування кольорів, стандартна технологія виробництва вина, але в результаті в одних виходять великі твори, а в інших « Це все від Бога».

Звичайно, для того щоб "розбиратися" у вині, його необхідно пробувати, з цим навряд чи хтось сперечатиметься. Пробувати, причому часто і багато, витратити величезну кількість коштів і часу, тобто працювати з вином. Сомельє просто зобов'язаний володіти мистецтвом дегустації. Сомельє кожен день відкриває (пробує) в

середньому 10-20 пляшок вина, за три роки це вже 10 000 пляшок. Людина, що вибрав цю професію, має бути готовий до цього.

**Бізнесмен.** Сомельє повинен бути знаючим і досвідченим бізнесменом. У його обов'язки входить складання винної карти ресторану. Це дуже важливий аспект роботи. Бо, як стверджують фахівці, на 40% успіх роботи ресторану залежить від винної карти.

Складаючи винну карту, від якої залежить престиж і дохід закладу, сомельє зобов'язаний враховувати ряд питань: концепція ресторану, його клас, цінова категорія, кухня, специфіка меню. Для того щоб мати гідну винну карту, в якій представлені як "топові" вина від кращих виробників, так і вина середньої цінової категорії, найкращі сомельє співпрацюють з 10-15 постачальниками. Це дає можливість мати вина від цілого ряду виробників з різних виноробних регіонів, підтримувати постійний асортимент і стежити за розвитком ринку та надходженням на нього новинок. Не слід сліпо довіряти всім рекламним акціям. У роботі з фірмами важливо знати асортимент компанії, її репутацію, періодичність поставок, умови зберігання вин, резерв деяких позицій, можливість придбання вин на реалізацію, можливість знижок і відстрочок платежів. В обов'язки сомельє входить підтримка запасу вин у ресторані. У разі якщо у закладу є винний льох, сомельє бере на себе турботу про нього.

Також, сомельє повинен формувати винну карту ресторану таким чином, щоб всі позиції, які в ній присутні, були його "улюбленими" винами, лише в цьому випадку він зможе щиро, красиво, чесно і, нарешті, правильно дати

**Вчитель.** Сомельє повинен бути вчителем. Він покликаний виховувати смак до вина, гарної кухні, естетики, і, в кінцевому рахунку, смак до життя. Потрібно вміти грамотно, вміло, красиво і ефектно піднести той чи інший напій. Спілкуючись з гостями, потрібно бути акуратними, не перегнути палицю, щоб розмова не стала нудною, повчальною лекцією. Багато клієнтів не люблять, коли їх починають "екзаменувати". Але, відчуваючи настрій прийшли в ресторан, можна трохи і "помудрувати", розповідаючи про нові винах, про особливості напоїв, про історію, про все, що допомагає прищеплювати хороший смак, інакше можна постійно пити одне і те ж вино, одну і ту ж марку коньяку або віскі, можливо, упускаючи щось нове і цікаве. Саме сомельє-вчитель може коротко пояснити, яке вино, в якому році найкраще і чому. Ось як робить це, наприклад, визнаний метр Патрік Пажес: "Сонце формує вино. Наприклад, такий рік, як 1996, є

роком білого вина. Так як була холодна погода взимку і на початку літа, виноград придбав кислий смак. Потім стало жарко, і виноград отримав хороший градус, хороший рівень цукру. Це ті компоненти, які дозволяють провину дозрівати. Тому вартість вина, виробленого в 1996 році, буде вище вартості вина 1995 і 1994 року. Якщо ви купуєте певну марку вина 1994 року, то можете зберігати його від 5 до 8 років. А подібне вино, вироблене в 1996 році, можна зберігати і 20, і 40 років. Вино високого гатунку можна пити не раніше ніж через 10-20 років. Саме тому визначення сприятливого року для вин дуже важливо. Ті вина, у яких на плящі є маркування з низьким ступенем сприятливості року, підлягають швидкому вживанню. Але вина, що мають маркування високого ступеня сприятливості року, не варто пити відразу ж, вони ще не набрали достатньої рівня якості, вони ще не так смачні. Їхній час прийде через 10-20 років. Це не означає, що одні вина погані, а інші - хороші. Ні, вони різні. Це як дві жінки: одна блондинка, брюнетка інша, але кожна прекрасна по-своєму".

**Психолог.** Сомельє повинен навчитися мистецтву правильної поведінки з клієнтами, а для цього він зобов'язаний бути психологом. Традиції високої гастрономії говорять про те, що для відчуття гармонії в їжі, необхідно супровід її напоєм, який підкреслить і продовжить смак страви. Якщо основна задача шеф-кухаря - створення гастрономічного вишуканості, то основне завдання сомельє - допомога у виборі гостем ресторану найкращого супроводу страви.

Для того щоб запропонувати набір напоїв до замовлених страв, у сомельє, як правило, буває 2-3 хвилини, і зайва задумливість може справити гнітюче враження на клієнта. Вибір, зроблений в таких екстремальних умовах, повинен бути точним: у ресторані гість "вкладає свої гроші (часто чималі) у підприємство, що стосується його смаку і тому особливо делікатне".

Дуже багато залежить від уміння розташувати до себе людей, зачарувати їх. Не важливий статус гостя і ціна обраного ним вина. Всі гості рівні, кожен повинен піти задоволеним і захотіти повернутися ще раз, для кожного вечора має стати пам'ятною подією. Як зазначає Олексій Сидоров - один з перших сомельє в Росії, сомельє зобов'язаний швидко ловити думки клієнта. Сомельє, який працює в ресторанному залі, доводиться вгадувати настрої своїх клієнтів, іноді - визначати їхній соціальний статус і походження. Часом робота сомельє вимагає неабиякого почуття гумору і винахідливості. Наприклад, приходять клієнти, замовляють хороше вино. Але в двох



абсолютно однакових пляшках вино трохи відрізняється за смаком. Для професіонала в цьому немає нічого дивного. Кожна пляшка вина живе своїм життям індивідуального: вино в ній дозріває по-різному. Але це важко пояснити неспеціалісту. А вони цікавляться: "Чому ж між пляшками є відмінності?" Виручає гумор. Одна з успішно працюють у цьому бізнесі жінок-сомельє, Наталя Фофанова, як правило, відповідає: "Мабуть, їх розлучили і зберігали окремо, і це погано, тому що розлука вплинула на їх характер". І потрапляє в точку.

**Актор.** Сомельє повинен вміти грамотно й артистично подати напої гостям. Коли в ресторані працює грамотний сомельє, подача вина, коньяку чи якогось іншого напою може перетворитися на запам'ятовується церемонію. Існують основні правила подачі вина клієнту.

1. Карта вин подається клієнтові обов'язково зліва.
  2. Сомельє підносить клієнтові замовлену пляшку вина етикеткою вгору і з лівого боку.
  3. Коли замовлення підтверджено, пляшку білого або рожевого вино опускають у кулер (відерце) з льодом.
  4. Відерце має бути до половини залито водою, для кращого занурення пляшки.
  5. Процедура відкриття пляшки: акуратно знімається пластикова обгортка, причому за шийку рухається лезо спеціального ножа, пляшка зобов'язана стояти нерухомо; вкручується штопор, виймається пробка.
  6. Бажано піднести пробку клієнту на мельхіоровому блюдці.
  7. Потім сомельє виймає пляшку з відерця, обов'язково промокає серветкою, видаляючи вологу, і наливає (праворуч) трохи вина в келих клієнта, що замовив вино.
  8. Після проби і схвалення сомельє розливає вино гостям. Тут існує черговість: спочатку жінкам, потім чоловікам і в останню чергу - замовив вино.
  9. Наливаючи вино, гостей обслуговують за годинниковою стрілкою.
  10. Келих наповнюють вином не більше ніж на 1 / 2 його обсягу.
  11. Наливаючи вино, пляшку кілька разів піднімають і опускають над келихом, для збагачення напою киснем.
- Порожня пляшка занурюється в відерце догори дном.
10. Якщо подається червоне вино, яке любить кімнатну температуру, порожня пляшка залишається просто на столі. Бокал наповнюється на 3 / 4 і вино не збагачується киснем.

11. Шампанські та ігристі вина подаються так само, як і білі, але без випробування. Пробка виймається без зайвого шуму. Попередньо її накривають ручником (білою серветкою). Наповнюють келихи в два прийоми.

12. Старі "колекційні вина" повинні піддатися декантації, то є обережного переливання їх у графин, щоб не порушити відстояний за час зберігання осад. Професію сомельє не дарма часто порівнюють з ремеслом актора. Тому що при строгих правилах подачі вин майстерний сомельє кожного разу підносить добре відомі йому вина з тією ж свіжістю емоцій, так само, як хороший актор при кожному виконанні давно завченою ролі доходить до відвертості.

**Філософ.** Щоб поєднувати безліч таких різних професій, сомельє просто необхідно бути ще й філософом. Перш за все "пізнати самого себе", як переконував своїх співвітчизників Сократ. А створюючи і вживаючи великі вина, людство теж пізнає саме себе. Мати на увазі, що за визначенням Паскаля, людина - не що інше як "думаючий очерет". Замислитися, що б це значило, і навчитися жити з цими знаннями. До обов'язків, правил, основних методів і форми роботи сомельє, в його компетенцію входять: формування винної політики підприємства, пошук постачальників, відбір та закупівля вина, правильність зберігання, контроль супровідних документів, складання, редакування та раціональне використання винної карти, навчання персоналу, робота з гостями в залі. Сомельє зобов'язаний допомогти гостю підібрати напій до вибраних ними страв у відповідності з їх смаками та фінансовими можливостями.

Починати роботу з вином у барі сомельє необхідно визначити задачі і сформулювати робочий план, який повинен включати такі пункти:

- підготовка пакетів документу;
- вибір посуду, аксесуарів і обладнання;
- навчання персоналу;
- розроблення системи контролю і стимулювання продаж вина.

Відповідно до кваліфікаційної інструкції сомельє в підприємстві підпорядковується загальним положенням. Посадова інструкція визначає функціональні обов'язки, права і відповідальність сомельє; сомельє призначається на посаду і звільняється з неї наказом керівника; сомельє підпорядковується безпосередньо адміністратору; сомельє в своїй роботі керується: правилами

внутрішнього трудового розпорядку , Положенням про ведення касових операцій, встановлених Правилами торгівлі . Наказами та розпорядженнями керівництва бару; на посаду призначаються особи, що мають спеціальну підготовку; сомельє є матеріально - відповідальним і несе повну матеріальну відповідальність за збереження ввірених йому матеріальних цінностей відповідно до діючого законодавства.

### **1.6.5. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ПО ФОРМУВАННІ ВИННОГО АСОРТИМЕНТУ**

Престиж і доходи барів прямо залежать від того, якою буде його винна карта. Вибір тої чи іншої позиції винного асортименту повинен бути обґрунтованим, тому складання винної карти доручають кваліфікованому сомельє, знавцеві вин, який володіє точною інформацією про стан ринку, який добре знає меню і представляє собі потреби і можливості реальних та потенціальних гостей бару. Для надання інформаційного сприяння можуть запрошуватися незалежні експерти. Перш ніж приступити до формування винного асортименту , необхідно точно знати : *наскільки широкий повинен бути винний асортимент.* Це обґрунтовується концепцією бару, його класом, ціновою політикою, звичками та очікуваннями гостей, сформованими традиціями. Широкий асортимент вимагає великих зусиль і витрат на придбання вина і підтримки стабільної винної карти. У підприємствах розрахованих на любителів міцних спиртних напоїв або пива, буває достатньо п'ять- шість винних позицій, а в спеціалізованих винних закладах їх число може досягати декількох сотень. У ресторанах середнього рівня гостю повинно пропонувати 20-30 вин, а в тих, які відповідають класу «люкс», не менше 80 .

При формуванні винного асортименту не може не враховуватися і економічний фактор. Кошти на закупівлю вина не варто виділяти за принципом залишкового фінансування. Переважно купувати менше пляшк по кожній позиції, ніж економити на якості вина. Винний ринок відрізняється різноманітністю пропонованих напоїв, тому зорієнтуватися в ньому допомагають деякі базові принципи: закуповувати так звані «ресторанні» вина, і повністю виключати вина для супермаркетів; віддавайте перевагу винам від кращих виробників; орієнтуватися на вина вищих категорій. Багато з них по ціні доступні гостям недорогих підприємств; враховувати особливості даної кухні. Вино в ресторанах розглядається як супровід трапези, і при складанні винного

асортименту треба виходити в першу чергу зі специфіки меню. Співвідношення білих, розових і червоних вин при стандартній українсько-європейській кухні повинно становити приблизно 35 : 5: 60 %; забезпечувати збалансованість асортименту по країнам, регіонам і апеласьйонам. У ресторанах національної кухні спеціалізація повинна проявлятися у винному асортименті. Наприклад, в грузинських ресторанах обов'язково повинні бути грузинські вина. Вина найбільш відомих регіонів легше продавати (наприклад, у Франції – це Шампань, Бордо, Бургундія, Зльзас, долини Рони і Луари і т. д.). Такий підхід застосовується і у відношенні апеласьйонів.

*На якій ціновій категорії зупинитися.* Вона повинна відповідати рівню цін в підприємстві. Має сенс включати в асортимент крім комерційних позицій, які забезпечують основну частку обороту, прикрашають карту і сприяють покращенню іміджу закладу. У ресторанах різного класу співвідношення комерційних і престижних вин буде неоднаковим. Але частка останніх коливається в межах 25-30 %.

*Скільки пляшок купувати.* Об'єм закупівель визначається багатьма факторами: популярністю вин, ціною, співвідношенням ціни і якості, кваліфікацією персоналу, який вміє продавати вино. Продаж комерційних вин завжди більший ніж престижних. Збільшення закупівлі може збільшуватися сезонним ростом попиту або зменшенням замовлень на складах виноторгових компаній. У ресторанах кожна з асортиментних позицій повинна бути представлена не менше ніж двома пляшками.

*У кого купувати.* В даний час в Україні діє безліч компаній, що пропонують вина ресторанного асортименту, і починаючий сомельє може відчувати деяку скруту. При виборі компанії слід орієнтуватися на її асортимент. Його різноманітність і динаміку, підтримки заявлених в прайс-листі позицій, умов зберігання вин на складах компанії, методи роботи і кваліфікацію персоналу. Оперативність доставки замовлених вин і можливість їх резервування. Не можна випускати з виду такі моменти як надійність компанії, її репутація, час дії на ринку, а також треба знати здійснює вона прямі поставки чи є посередником. Не треба забувати, що серйозні компанії обов'язково забезпечують після продажний супровід вин, проведення дегустацій, інформаційне забезпечення, пропонують опис вин і рекомендації по їх гастрономічним співвідношенням.

*Як часто треба міняти винний асортимент.* Це залежить від конкретної ситуації яка склалася на підприємстві. Якщо вона задовольняє і ресторатора, і сомельє, і гостей можна задовольнитися періодичним додаванням двох – трьох позицій. Якщо об'єм продаж нижче очікуваного, то винний асортимент треба переглянути. В жодному випадку асортимент повинен періодично змінюватися не менше чотирьох раз в рік, це становиться предметом самого досконалого аналізу, який повинен вказати основні напрямлення подальшої роботи.

#### **1.6.6. РОЛЬ ВИНОГАСТРОНОМІЇ У ФОРМУВАННІ ВИННОГО АСОРТИМЕНТУ**

**Еногастрономія** - це вдале поєднання вин та інших алкогольних напоїв зі стравами. Для забезпечення відповідності вин певним стравам необхідно отримуватися певних правил або принципів.

**Перший принцип «забороняючий».** Серед великої кількості страв та їх компонентів існують такі, що поєднуються або взагалі не сумісні з вином. Тому до кожної страви підбирають відповідні напої.

Так жирна солена риба, в тому числі і копчена надає вину металевого присмаку. Цитрусові, особливо грейпфрути, знижують чутливість язика і позбавляють можливості розрізняти відтінки смаку. Ці властивості мають оцет і майонез. Шоколад, шоколадні цукерки, кава сильно подразнюють смакові рецептори, що сухі вина в поєднанні з ними здаються порожніми та водянистими. До числа «ворогів вина» можна віднести страви з високим вмістом деяких прянощів, наприклад ваніль, кориця, а також різні соління.

**Другий принцип «кольоровий».** Це правило поєднання «Біле - до риби, червоне - до м'яса». Це правило має рацію, так як червоне вино надає рибі металевого присмаку, тоді як насичені страви з дичини і червоного м'яса здатні заглушити смак більшості білих вин. Взагалі це правило звучить так : «Вина і страви повинні відповідати один одному за кольором або створюють красиві кольорові поєднання».

Але не існує правил без винятків. До білого м'яса курки, можна подавати червоні та білі вина. Легке червоне вино підходить багатьом стравам з риби. Шампанське поєднується з ікрою. Колір страви може надати підказку при виборі вина, звузити напрям пошуку.

**Третій принцип «регіональний».** Вино того чи іншого регіону, як правило, чудово поєднується з місцевою кухнею. Причини цього цілком зрозумілі: з одного боку, виноград з якого роблять вино, і продукти з яких готується їжа, плоди однієї землі, з іншого - кулінарні продукції складаються століттями. Це достатній аргумент, щоб визначити найкращі поєднання вин і страв.

Тому в ресторанах будь-якої виноробної області, наголос роблять на місцеву продукцію (Грузія, виноробна область Бордо, Тоскана).

**Четвертий принцип «соусний».** Якщо при приготуванні страви користуються будь-яке вино, воно повинно подаватися до столу.

**П'ятий принцип «силовий».** У випадку, коли пропонується подати дорогі, або старі вина, необхідно пам'ятати, щільні та важкі страви з густим соусом, потребують сильних насичених вин з високим вмістом спирту, тоді як до легких страв слід подавати легкі вина. Цей принцип є одним з найважливіших. Якщо це зневажати, гарного поєднання не отримати - смак і аромат не зможуть проявити себе напечним чином.

**Шостий принцип «взаємодії ароматів».** Вина із складним і сильним ароматом (букетом) краще подавати до страви з нескладним легким ароматом і смаком.

Так вина на основі Каберне Совіньйона особливо витримані, підходять до біфштексу або до баранини на ребрах, а з Шардоне - смажена або запечена риба. Якщо подавати їх до страв з пікантним соусом, то аромати вина можуть бути пригнічені, оскільки в подібному поєднанні буде більше конкуренції, ніж гармонії.

**Сьомий принцип «поєднання за м'якістю та жорсткістю».**

При підборі вин до страв необхідно враховувати такі характеристики як соковитість (м'якість, жирність) та жорсткість (твердість, щільність). Зрозуміло, що співвідношення між ними повинно бути зворотним.

Так, до жирної риби краще подавати тверде, тобто з високою кислотністю, біле вино: жир «затушиться» кислотою і буде здаватися приємним (смажений палтус і не надто старе Meursaault). Навпаки, до жорсткої риби підійде вино м'яке, маслянисте (Vouvray). Сильно просмажене і не здобрене соусом м'ясо потребує вин м'яких, оксамитних, переважно червоних, з добре округленими або слабкими танінами, тоді як м'ясо соковите, або з кров'ю, чи слабо просмажене, добре поєднуються з білим вином.

## Восьмий принцип «ціновий».

Потрібно враховувати співвідношення ціни вина та ціни страви.

Так, до простих, нехитрих страв зазвичай подаються вина, які нічим не відрізняються, тоді як вишуканість дорогих страв добре підкреслюють дорогі високоякісні вина.

Колекційні вина, надзвичайно високої якості, краще дегустувати взагалі без їжі. Слід мати на увазі: найбільш вдало поєднати вино і страву - це не наука, а скоріше мистецтво. В цьому велике значення мають консистенція соусу, прянощі, спосіб теплової обробки страви, персональні звички тощо.

Велика кількість гастрономів у пошуках нових відчуттів усе частіше схиляються до нетрадиційних поєднань (устриці з легким червоним вином Graves).

Хоча слід пам'ятати - перш ніж перейти до вільних імпровізацій, слід засвоїти класику. Пропоноване використання вин і страв наведено у табл.1.6.6.1.

Таблиця 1.6.6.1. Пропоноване використання вин і страв.

Бароло і Барбареско	Т Тверді сири особливо Parmigiano - Reggiano
Бордо (червоні)	Тверді сири, особливо сири з району Піренейських гір
Бордо (білі)	М'які сири та козій сир
Бургундське (біле)	Тверді сири, особливо Gargotсха и Comte
Бургундське (червоне)	Тверді сири, особливо Tomme de Savoie
Каберне Совіньон	Тверді сири, особливо dry Jack или витриманий Cheddar
Шампанське та ігристі вина	М'які сири, особливо Brie, Camembert, Reblochon
Шардоне	Тверді сири, особливо Gargotсха п Comte
Кьянти і інші Тосканські червоні вина із сорту винограда Санджовезе	Тверді сири, особливо Pecorino Toscano
Гевюрцтраминер (сухі)	М'які или Тверді сири, особливо сири з м'якою коркою, такі як Livarot
Гевюрцтраминер (солодкі)	Сири зі специфічним вкусом, особливо Munster
Мерло	Тверді сири, особливо dry Jack
Піно Нуар	Тверді сири, особливо Tomme de Savoie
Порто	Голубі сири або сири із специфічним вкусом, особливо STILTON
Рислинг(сухі)	М'які сири, особливо Reblochon
Рислинг(солодкі)	М'які сири аба сири із специфічним вкусом, особливо Epoisses

Риоха	Тверді сири, особливо Casgotxa или Cheddi
Сотерн, Барсак, Семийон и Совиньон Блан <b>пізнього збору</b>	Голубі сири, особливо Roquefort
Совиньон Блан (сухі), Сансер и Пойї-Фюме	Козьї сири, особливо свіжі
Шері (сухі)	Тверді сири, особливо Casgotxa или Cheddi
Шері (солодкі)	Голубі сири і сири із специфічним вкусом, особливо Cabrales
Сира (включаючи червоне Роне)	Тверді сири, особливо сири із району Піренейських гір
Десертні вина (такі. як Австралійські лікери, <b>Педро Хіменес</b> , Шері)	Сири із специфічним вкусом, особливо Taleggio
Вионьер	Мякі або тверді сири, особливо Camembert или Tomme
Зинфандель	Тверді сири, особливо dry Jack або витримана Gouda

### Запитання для самоперевірки

1. Передумови виникнення на ринку праці професії сомельє.
2. Які обов'язки має сомельє.
3. Правила роботи сомельє зі споживачами.
4. Основні вимоги до кваліфікації сомельє.
5. Розробка системи контролю та стимулювання продажів вина в ресторані.

### Рекомендована література

#### Базова:

1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учебной литературы, 2009. – 304с.
2. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание в предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2004. - 240с.
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Под. ред. М.И. Беляева. - М.: Экономика, 2005.- 322с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл. ] - К.: Центр учебної літератури, 2008. – 312с.
5. Чалова Н.В. Практикум для офіціантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002.- 228с.

#### Допоміжна:

1. Журнал «Ресторатор» № 7(41), 2002. с.19 – 22
2. Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск: Русич, 2001. – 234с.
3. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003. – 297с.
4. [http: /www.coolreferat.com/](http://www.coolreferat.com/)



## **ТЕМА 1. 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ БАРІВ**

### **ПЛАН**

- 1.7.1. Державна політика безпеки харчових продуктів.
- 1.7.2. Характеристика джерел і форм постачання. Договірні взаємовідносини з постачальниками.
- 1.7.3. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства.
- 1.7.4. Організація приймання товарів за кількістю та якістю.

#### **1.7.1. ДЕРЖАВНА ПОЛІТИКА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Важливими засобами державного регулювання якості продукції є сукупність заходів таких як стандартизація, державний нагляд за якістю, удосконалення систем управління якістю та організація всебічних випробувань продукції та її сертифікація.

Чинне законодавство України складає міцну нормативну базу забезпечення якості, безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками), споживачами харчових продуктів і визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються. Основні завдання законодавства щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини:

1. Регулювання діяльності підприємств, закладів, організацій різних форм власності та громадян з розробки, виробництва. Реалізації і використання продукції.
2. Встановлення прав, обов'язків і відповідальності всіх учасників суспільного виробництва з метою найбільш повного задоволення потреб людей, трудових колективів і всього суспільства в продукції високої якості, яка відповідає вимогам безпеки життя і здоров'я людей та збереження навколишнього середовища.

Нормативною документацією, яка регулює діяльність барів та інших типів закладів ресторанного господарства є:

1. Стандарти, які регулюють вимоги до сировини.
2. Стандарти, які регулюють вимоги до продукції ресторанного господарства.

3. Стандарти, які відносяться до організації роботи барів та інших підприємств ресторанного господарства ( послуги, вимоги до персоналу).
4. Інші (обладнання, меблі, посуд тощо).

Абсолютної стабільності роботи бару можна досягти лише при гарантованому ритмічному постачанні. У барі повинна бути продумана система реалізації продукції. Отже, необхідні гнучкість, оперативність для максимального задоволення попиту, високої економічної ефективності роботи. В іншому випадку економічні можливості підприємства не будуть використані повністю.

Постачання закладів ресторанного господарства , це процес забезпечення господарства всіма видами ресурсів у необхідні терміни і в обсягах, необхідних для нормального здійснення торговельно-виробничої діяльності. Головною задачею закладу ресторанного господарства щодо організації постачання, це своєчасне, безперебійне та комплексне постачання виробництва всіма необхідними ресурсами для здійснення процесів виробництва та обслуговування.

*Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами.*

Раціональна організація постачання барів та інших закладів ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою ефективною і ритмічною роботи виробництва, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності.

До організації продовольчого постачання підприємств висуваються такі вимоги: забезпечення широкого асортименту товарів в достатній кількості і належної якості протягом року; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання з ними договорів на поставку товарів. Правильна організація продовольчого постачання — найважливіша умова задоволення попиту населення на продукцію ресторанного господарства.

Нормальна робота підприємств потребує безперебійного постачання матеріально-технічними засобами, устаткуванням, інвентарем, спецодягом, столовим

посудом та іншими товарами. Від цього залежить виконання виробничої програми підприємства, якість виготовляємої продукції та культура обслуговування споживачів.

### 1.7.2. ХАРАКТЕРИСТИКА ДЖЕРЕЛ І ФОРМИ ПОСТАЧАННЯ.

*Джерела постачання та постачальники продуктів.* Для ефективної та ритмічної роботи підприємства необхідно організувати завезення товарів з різних джерел. Основними є підприємства-виробники. Підприємства-виробники продовольчих товарів різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, які виготовляють продукти харчування. Великий внесок в організацію продуктового постачання вносять виробники продукції: акціонерні товариства; фермерські господарства, приватні, які пропонують надлишки своєї продукції. Підприємства типу бар можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах. Багато видів продуктів надходять на підприємства через посередників — оптові фірми:

- оптові фірми і холодильники, які забезпечують м'ясом, маслом, рибними і гастрономічними продуктами;
- оптові фірми, які забезпечують бакалійною продукцією;
- оптові плодоовочеві склади.

Необхідність в послугах посередників виникає в тих випадках, коли необхідне накопичення продуктів і підприємство має умови, необхідні для зберігання. В цих випадках посередник повинен зняти на себе функції, пов'язані з просуванням товару від виробника до споживача.

**Оптові фірми** закуповують товари у підприємств-виробників для подальшого їх продажу роздрібним торговим підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

**Вихідні склади** розміщуються безпосередньо при великих промислових підприємствах (головна їх функція — організація просування товару від пунктів виробництва до пунктів споживання. Вони організують оптовий продаж товарів великими партіями оптовим і роздрібним підприємствам.

**Торгово-закупівельні фірми** розташовуються в районах, де є багато підприємств-виробників, накопичуються товари для продажу їх в місцях споживання.

**Торгові склади** знаходяться в місцях споживання. Вони закупають товари у виробників, вихідних і торгово-закупівельних фірм та інших посередників і продають їх підприємствам ресторанного господарства.

Посередниками між виробником і споживачем можуть бути брокери, торгові агенти. Діяльність посередників відрізняється від функцій оптових фірм:

- вони не беруть на себе право власності на товар;
- виконують обмежену кількість функцій.

Головна їхня функція — сприяння купівлі—продажу. За свої послуги вони одержують комісійну винагороду; основне завдання — знайти покупця і продавця, звести їх, допомогти домовитися про умови купівлі—продажу та поставки.

При постачанні через торгові організації підприємства укладають договори. Кількість необхідних продовольчих товарів визначається на основі даних про їх фактичне використання за попередній період з урахуванням змін, передбачених товарообігом і виробничою програмою в запланованому періоді.

У всіх випадках при визначенні асортименту товарів враховують сезонність, особливості попиту і обслуговування споживачів.

*Організація постачання.* Відділ який займається організацією постачання повинен виконувати такі функції як планування, організація і контроль всіх видів діяльності з переміщення матеріального потоку від пункту закупівлі сировини до пункту кінцевого споживача. Забезпечення високого ступеня узгодженості дій з управління матеріальними потоками між службою постачання і службами виробництва і збуту є завданням логічної організації підприємства в цілому.

***При забезпеченні виробництва сировиною, напівфабрикатами, матеріально - технічними засобами необхідно вирішити наступні завдання:***

- визначити номенклатури закупівних продуктів;
- визначити кількості закупівних продуктів;
- визначити постачальників;
- визначити умови підписання договорів про постачання;
- укласти договори з урахуванням транспортування;
- організувати складування і зберігання отриманої сировини, напівфабрикатів

Крім того, необхідно: **укласти договір**; проконтролювати його виконання; організувати доставку; організувати складування і зберігання.

В процесі функціонування закладу формується список потенційних постачальників, який постійно оновлюється та доповнюється. Перелік постачальників аналізується за спеціальними критеріями: як цінова політика на товари та надійність постачання.

До інших критеріїв, які беруть до уваги при виборі постачальника, відносять:

- віддаленість постачальника від споживача;
- терміни виконання замовлень;
- організацію управління якістю у постачальника;
- фінансове становище постачальника, його кредитоспроможність та ін.

*Технологічний процес руху товару*, це — транспортування товарів від місця їх виробництва до місця споживання, складається з наступних операцій.

1. *Надходження продукції від постачальника*, включає такі дії:

- розгрузка транспортних засобів;
- приймання продуктів по кількості;
- приймання продуктів по якості.

2. *Зберігання продуктів*, включає такі дії:

- розміщення продуктів на зберігання;-
- створення оптимального режиму зберігання.

3. *Відпуск продуктів в цехи*, має наступні дії:

- оформлення відпуску;
- підбір продуктів з місць зберігання.

4. *Виробництво продукції*: має за мету виготовлення різних видів продукції у відповідних цехах закладу.

5. *Реалізація готової продукції*, може відбуватися:

- у власному торговому залі;
- у роздрібній торгівлі – магазини, кіоски інші торгові заклади.

Для безперебійного постачання різних видів товарів, підприємство повинно укласти з постачальником - **угоду постачання**, це основний документ, який визначає взаємовідносини та обов`язки постачальників і закладів ресторанного господарства, які виступають у ролі споживача. Угоди можуть бути **короткострокові**, терміном на 1 рік; **середньострокові** терміном на 3 роки; **довгострокові** , терміном на 5 років а також **одноразові** та **сезонні**. Основними принципами налагодження взаємовідносин з

постачальниками є дотримання своїх зобов'язань; впровадження з постачальниками такі відносини, як і з покупцями власної продукції; враховувати в діловому спілкуванні інтереси постачальників; прагнути до підтримки стабільних ділових відносин з постачальниками. Особливо для барів, раціональна організація постачання широкого асортименту алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного і закордонного виробництва, є важливою передумовою ефективною та ритмічною роботи.

***Існує декілька видів постачання, а саме: продовольче, матеріально - технічне та паливно-енергетичне.***

***До організації продовольчого постачання висувають такі вимоги:***

- оптимальний вибір постачальників і укладення договорів про постачання;
- забезпечення широкого асортименту продуктів і вин в достатній кількості і найкращої якості протягом року;
- дотримання якісних і кількісних характеристик продуктів, перевірка їх на екологічну безпеку;
- своєчасність і ритмічність завезення продуктів;
- скорочення ланцюгів поставок алкогольних та безалкогольних напоїв і сировини, напівфабрикатів, продуктів в тому числі і закупівельних товарів.

***Організація матеріально-технічного постачання підприємств.***

**Постачання** устаткуванням, меблями, кухонним і столовим посудом, виробничим і торговим інвентарем, санспецодягом, столовою білизною є одним з найважливіших завдань будь-якого бару. В умовах ринкової економіки і конкуренції централізоване постачання підприємств матеріально - технічними засобами розпалося. Підприємства самостійно шукають постачальників, укладають договори на поставку матеріальних засобів, без яких неможлива робота підприємств.

До організації матеріально-технічного постачання висуваються такі самі вимоги, як і до продовольчого. До основних критеріїв, за якими обирають постачальника, належать: - сервісне обслуговування устаткування;

- ціна устаткування;
- гарантійне обслуговування;
- терміни доставки устаткування і умови оплати.

**Сервісне обслуговування** — один з основних критеріїв, за яким обирають постачальника. Сервіс поділяють на передпродажний і післяпродажний, а післяпродажний — на гарантійний і післягарантійний.

**Передпродажний сервіс** полягає в тому, що працівники фірми-постачальника після прибуття товару до місць продажу проводять монтаж устаткування, регулюють його, приводять до робочого стану, усувають можливі неполадки.

**Післяпродажний гарантійний сервіс** включає весь комплекс послуг, здійснюваний фірмою-постачальником, як правило, безкоштовно: проведення періодичних профілактичних оглядів устаткування, гарантійний ремонт.

**Післягарантійний сервіс** здійснюється за угодою між фірмою-постачальником і покупцем і може охоплювати весь термін експлуатації товару у споживача.

**Ціна** — це другий критерій, за яким обирають постачальника устаткування. Також важливим фактором є відповідність якості устаткування і сервісному обслуговуванню.

Третій критерій, — це **гарантійне обслуговування устаткування**, коли перевага надається фірмі-постачальнику, яка гарантує не тільки роботу, а й ремонт устаткування, наявність запасних частин тощо.

Терміни доставки устаткування та умови оплати регламентуються договором постачання. При прийманні устаткування, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт. Порядок складання акту (терміни, склад комісії та ін.) визначається договором постачання. На підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Вимоги до вибору постачальників залишаються такими ж, як і при продовольчому постачанні, тобто рекомендується систематично вивчати потенційних постачальників, складати їх список, аналізувати за спеціальними критеріями. Головне, щоб поставки були якісні, своєчасні і надійні.

### **1.7.3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТРАНСПОРТНО-ЕКСПЕДИЦІЙНИХ ОПЕРАЦІЙ**

Одною з важливих задач організації постачання є вибір раціональної, економічної форми постачання різних видів товарів. Постачання являє собою відгруз або відпуск товарів від постачальника замовнику. В залежності від об'ємів поставок, наявності

складських приміщень і характеру продуктів застосовується транзитна або складська форма постачання.

**Складська** форма постачання передбачає проміжну ланку, а рух товару проходить по схемі «постачальник - галузева база – підприємство». При такій формі забезпечується краща комплектність надходжуваних товарів та сировини. Доставка здійснюється в необхідних кількостях не від різних постачальників, а від одного, що призводить до зниження товарних запасів на підприємстві;

**Транзитна** форма постачання передбачає прямі зв'язки «постачальник – підприємство», минаючи оптові бази. Така форма прискорює процес надходження товарів, зменшує розмір товарних затрат, дозволяє краще зберегти якість товарів. Для швидкопсувних, а також великих за обсягом товарів (б виноградні вироби, орошно, цукор, та інші) використовується транзитна форма, для не швидкопсувних — складська, а в більшості випадків застосовується змішана форма постачання.

#### ***Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.***

**Централізована** доставка товарів на підприємства здійснюються силами і засобами постачальників. При централізованій доставці підприємство звільняється від необхідності мати свій транспорт.

**Три децентралізованій доставці** вивезення товарів від постачальників забезпечує безпосередньо саме підприємство, використовуючи власний транспорт.

Зі способами доставки тісно пов'язані і маршрути завезення продуктів. При децентралізованій доставці продукти доставляються на підприємство тільки лінійними (маятниковими) маршрутами, а при централізованій — переважно кільцевими маршру-

#### ***Способи доставки сировини та продовольчих товарів у бари:***

- **централізований**, коли за замовленням підприємства постачальник здійснює доставку своїми транспортними засобами чи транспортом спеціалізованих автотранспортних господарств на підставі договірних відносин;

- **децентралізований**, коли доставка здійснюється власним транспортом підприємства або транспортом спеціалізованих автогосподарств на підставі договірних відносин.

Зі способами доставки тісно пов'язані і маршрути завезення продуктів. При децентралізованій доставці продукти доставляються на підприємство тільки лінійними



(маятниковими) маршрутами, а при централізованій — переважно кільцевими маршрутом.

*До транспорту, що здійснює доставку, пред'являються наступні вимоги:*

- забезпечення збереження вантажу;
- своєчасність доставки вантажу;
- дотримання правил завантаження;
- санітарно-епідеміологічні.

#### **1.7.4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИЙМАННЯ ТОВАРІВ ЗА КІЛЬКІСТЮ ТА ЯКІСТЮ**

Приймання товарів на підприємстві є важливою складовою технологічного процесу. Його проводять в два етапи при яких здійснюється приймання сировини за кількісними та якісними показниками. Продукти одержують відповідно до замовленої кількості і якості.

*На першому етапі* (попередній) - приймання проводиться шляхом перерахунку тарних місць і зважування за наступними документами:

- накладна, в якій вказується найменування продукції, ціна за одиницю, кількість, загальна вартість;
- рахунок-фактура, в якій крім граф, перерахованих в накладній, вказані ціни на одиницю продукції і на продукцію без урахування податку на додану вартість;
- сертифікат відповідності продукції та гігієнічний сертифікат з оригіналами печаток виробника і постачальника;
- ветеринарне свідоцтво з оригіналом печатки постачальника і голограмою ветеринарного санітарного нагляду.

*На другому етапі* (остаточне приймання) , при якому перевіряється маса нетто і кількості товарних одиниць одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувної продукції – не пізніше 24 годин з моменту приймання товару. Одночасно перевіряється маса тари. При виявленні недостачі складається односторонній акт не апізніше 10 днів.

Цей товар зберігається окремо. Після складання акта викликається постачальник. На кожному товарному місці повинен бути маркувальний ярлик із зазначенням дати, часу виготовлення і кінцевого термсіну реалізації. Порядок оформлення документів при прийомі товару наведений на схемі 1.7.4.1.



Схема 1.7.4.1. Порядок оформлення документів при прийманні товару.

Відповідно до Закону «Про захист прав споживачів» і санітарними нормами і правилами товар повинен бути безпечним. Товарні запаси повинні бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи бару.

Сучасний етап економічного розвитку породив різні форми власності барів (муніципальна, товариства з обмеженою відповідальністю - ТОВ, акціонерні товариства закритого типу - АТЗТ, акціонерні товариства відкритого типу - АТВТ). Переважає децентралізоване постачання - самозакуп, коли сертифікована екологічно чиста продукція закуповується невеликими партіями гарантованої якості. Можливість вибору надається керівнику-менеджеру, що дозволяє розширити асортимент продукції барів.

При виготовленні кулінарних виробів в асортименті важливим елементом є робота з напівфабрикатами високого ступеня готовності. У цьому випадку бармену залишається лише порціонувати продукцію, а то й просто відпускати її. При закупівлі напоїв бармен зобов'язаний знати, яка кількість вин та коктейлів споживається в його закладі відповідно з картами бару. Мінімальний асортимент напоїв бару наведено в табл.1.7.4.1.

**Таблиця 1.7.4. 1. Мінімальний асортимент напоїв у барі.**

Напій	Характеристики та різновиди
Горілка	Основний базовий компонент для багатьох коктейлів, один із самих чистих і міцних алкогольних напоїв
Коньяк	Зарубіжні: V.S, V.S.O.P, X.O, X.X.O. Країни СНГ: ординарні; марочні - В, ВВ, З, ОС
Віскі	Ірландське - «Tullamore Dew»; Шотландське - «Single Malt», «Blend», «Teacher's», «Ballantine's», «Lohn»; Американське - «Bourbon», «Tennessee»; Канадське - «Canadian Club»
Ром	«Bacardi» (світлий, темний, важкий, середній, легкий)
Бренді	«Courvoisier» (вишневий), «Apple Brandy»; «Calvados» (яблучний)
Джин	Англійський «Old Tom», «Beefeater»
Бальзам	«Московский», «Рижский», «Россия», «Уссурійський», «Самаркандський», «Смоленск»
Вермут	Країни СНГ - білий, рожевий; Франція - сухий; Італія – солодкий
Виноградне вино: ординарне, марочне	Столові сухі, десертні, насичені вуглекислотою, ароматизовані, напівсолодкі, лікерні, кріплені
Шампанське	Виробляється за дорогою і довготривалою технологією - <i>methode champenoise</i> : солодке, напівсолодке, напівсухе, сухе, брют
Ігристе вино	Примусове насичення вуглекислотою сухого вина
Херес	Сухий
Напій	Характеристики и різновиди
Лікер	Основний компонент для коктейлів. Різновиди: міцні, десертні
Наливка	Різновиди: з фруктової і ягідної сировини
Настоянка	Різновиди: гіркі, слабоградусні, напівсолодкі, солодкі
Текіла	Мексиканська «Заїза», золота, срібна
Сироп	Цукровий, гранатовий, пряний, м'ятний
Вода	Мінеральна, содова
Сік	Фруктові (лимонний, апельсиновий і ін.) томатний
Пиво	Світле, темне, шипуче

Обсяг рідин в деяких зарубіжних довідниках рецептури напоїв приводиться в джилах, джигерах та унціях. Для того щоб прочитати такий рецепт, необхідно знати одиниці виміру рідин. Співвідношення різних одиниць об'єму наведено в табл.1.7.4.2. Крім того, в барі обов'язково повинні бути фрукти, свіжа м'ята, кондитерські вироби, ароматизатори.

**Таблиця 1.7.4.2. Американські міри рідини**

Одиниця об'єму	Літр	Унція* США	Унція** Великобританії
Галон (gal)	3,785	128,0	133,0
1/4 галона (1/4 gal)	0,946	32,0	33,0
1/5 галона (1/5 gal)	0,760	25,6	26,66
Пінта (pt)	0,473	16,0	16,66
Джил	0,118	4,0	4,40
Джигер	0,044	1,5	1,66

\* Одна рідка унція приблизно дорівнює 30 см<sup>3</sup>.

\*\* Одна рідка унція приблизно дорівнює 28 см<sup>3</sup>.

На основі меню, карти вин і коктейлів бару, проводиться:

- моніторинг наявності на ринках продукції, використаної в барах в якості сировини;
- вибирається мережа підприємств для постійної поставки продукції за договорами (за безготівковий і готівковий розрахунок, в кредит);
- складається заявка на сировину під асортимент кулінарної продукції та напоїв.

### **Запитання для самоперевірки**

1. У чому сутність стабільності роботи бару.
3. В чому полягає перевага барів, що працюють з напівфабрикатами.
4. Який мінімальний асортимент напоїв бару.
5. Перерахуйте міжнародні одиниці виміру рідин. Яке їх співвідношення.
6. Опишіть організацію продовольчого постачання бару.
7. Назвіть форми постачання бару.
8. Які вимоги до матеріально-технічного постачання барів та його організації.
9. Які вимоги до транспорту, що здійснює доставку товарів в бар.
10. Як здійснюється приймання сировини і товарів.

## Рекомендована література

### Базова:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

### Допоміжна:

1. Барна стійка: розділяє простір// Індустрія гостинності. – 2008. № 5. –с.40 – 41
2. Журнал «Ресторатор» № 8, 2012.- с. 14 – 17.
3. Кучеренко В.А. Україна і міжнародна організація Винограду і Вина// Сад, виноград і вино України. – 2009. № 3-4. с. 38 – 39.
4. Официальный сайт контролирующего комитета производителей хереса.
5. 1000 правил сервировки и столового этикета. Безупречные рекомендации лучшего английского дворецкого /А. Инч, А. Херст. - М: АСТ: Астрель, 2010. – 159с.
6. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003 – 297с.

## ТЕМА 1. 8. ПІДГОТОВКА БАРУ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ ПЛАН

- 1.8.1. Підготовка бару до роботи.
- 1.8.2. Правила прибирання на початку та в кінці робочого дня.
- 1.8.3. Правила розташування столових меблів у торговому залі.
- 1.8.4. Організація робочого місця офіціантів

### 1.8.1. ПІДГОТОВКА БАРУ ДО РОБОТИ.

Підготовка бару до роботи починається заздалегідь. Для цього потрібно забезпечити санітарне прибирання приміщень, розставити меблі, засервірувати столи, підготувати барну стійку до обслуговування. Робочий день бармена умовно ділиться на три частини: *підготовчий, основний та заключний* періоди. До підготовчої частини входить час, що витрачається на підготовку підприємства до відкриття. При цьому перевіряються складські запаси напоїв, продуктів, строки їх зберігання, отримується зі

складу сировина та продукція в кількості яка забезпечує безперебійне обслуговування гостей бару протягом усього робочого часу. Промиваються, протираються, наповнюються ємності для соків. Пробуються на смак вершки, миються ємності, протираються і знову переливаються вершки (щоб не було обідка і застарілих вершків на стінках ємності).

Готується до роботи каса, перевіряється наявність розмінної монети. Продукція, що поповнюється зі складу, ретельно протирається і встановлюється на своє місце, причому залишок пересовується вперед (тобто з більш раннім строком реалізації). Перевіряється наявність рахунків, бланків для реєстрації товарів.

Розставляються меблі, включаються освітлювальні прибори, розставляються свічі в свічниках, включаються рекламні світильники, встановлюється м'який приглушений світ, запалюються свічі чи горілки, при необхідності покращується декоративне оформлення бару.

Поповнюють і зручно кладуть рушники для поліровки посуду (з запасом), причому для поліровки, протирання рук і витирання барної стійки рушники різні.

Викладається барна карта на столах у гостей і на барній стійці.

Викладається на робочому місці інвентар та інструменти, розставляються напої для приготування коктейлів, миються фрукти, викладаються в формі на барну стійку. Вони є прикрасою барної стійки.

Підбирається музика (спочатку завжди заспокійлива); підготовлюються (протираються) попільниці, запальнички, спиртівки; напускається вода в мийну ванну, додається миючий засіб. Підготовлюється емульгатор (білок + вода 1:1); збиваються вершки; підігрівається в теплій воді кокосове молоко, доливається вода, маса збивається.

Підготовчий період займає 1/3 робочого часу, і за цей час необхідно підготувати для реалізації всю продукцію.

Друга частина – це час обслуговування гостей бару. Третя частина починається з прибирання товарів і робочого місця, після якого може бути повернення деяких товарів, заповнення документів та остаточний підрахунок.

## **1. 8. 2. ПРАВИЛА ПРИБИРАННЯ НА ПОЧАТКУ І В КІНЦІ РОБОЧОГО ДНЯ**

Торговельні приміщення до обслуговування готують щоденно. Приміщення старанно прибирають, розставляють меблі. Прибирання залу проводиться прибиральницями на початку та в кінці робочого дня. Поскільки бари працюють до півночі і довше, прибирання починається вночі, після закінчення роботи підприємства і закінчується під ранок, за кілька годин до відкриття.

Прибирання паркетних підлог та підлог з килимовим покриттям проводиться сухим способом, а підлоги з лаковим покриттям та мийною плиткою прибирають вологим способом. Послідовність прибирання залежить від якості покриття підлоги. Якщо підлога потребує вологого прибирання, то спочатку знімають пил з меблів, підвіконників, а потім роблять вологе прибирання. При сухому прибиранні спочатку збирають пил пилососами з підлоги, а відтак з інших місць. Для натирання підлоги використовують підлогонатирачі промислового виробництва. Побутові цлогонатирачі для підприємства харчування непридатні, вони не витримують навантаження і швидко ламаються. Це відноситься і до пилососів. Найкраще застосовувати пилососи готельного типу, які виготовляють західні фірми, з металевим корпусом та набором насадок-щіток.

Після закінчення прибирання приміщення провітрюють. Протягом робочого дня незначне поточне прибирання виконує чергова прибиральниця, бажано при відсутності відвідувачів або під час перерви.

Для всіх підприємств харчування, в тому числі і для барів, один раз на місяць встановлюється санітарний день для проведення генерального прибирання з наступною дезінфекцією всіх примішень, обладнання та інвентаря.

## **1.8.3. ПРАВИЛА РОЗТАШУВАННЯ СТОЛОВИХ МЕБЛІВ У ТОРГОВОМУ ЗАЛІ**

Меблі є невід'ємною складовою частиною інтер'єру торгового залу. Їх оббиття має гармонувати з кольором стін та скатертин, а конструкція — передбачати максимум зручностей для сидіння. В залах бару може бути наступний набір меблів:

- 1.столи обідні на 2 персони (розмір кришки 60х90 см);
- 2.столи обідні на 3—4 персони (розмір кришки 90х90 см);

3. столи обідні на 6 персон (розмір кришки 90x150 см);
4. столи круглі (діаметр — 90, 120, 150 см);
5. столи овальні (довжина — 120, 150 см);
6. столи приставні (розмір кришки 40x70 см);
7. крісла з підлокітниками в наборі;
8. крісла звичайні в наборі;
9. серванти або напівсерванти для офіціантів.

Планування розміщення місць для гостей передбачає максимум зручностей для них. Організуються відокремлені зони, бокси або ніші, в яких розміщуються столи. У барі не можна використовувати замість крісел дивани. Це унеможливило б правильне подання напоїв та дотримання правил обслуговування. Найзручніше сидіти в кріслі або на стільці.

Передбачено такі вимоги щодо розставлення меблів у торговому залі: при вільному розставленні столів — інтервал між столами на 2 персони — 1 м, для квадратних столів — 2 м, для прямокутних столів по довжині — 1 м, по ширині — 2 м.

Ширина проходів: центрального — 2 м, допоміжних та бокових — 1,5 м. Зменшення вищевказаних розмірів проходів призводить до сповільнення швидкості та зниження культури обслуговування.

Розставлення меблів у торговому залі залежить від конфігурації приміщення, розміщення дверей, вікон, колон, естради та майданчика для танців.

Столи розставляють прямими лініями, в шахматному порядку, групами-зонами, які розділені основними і додатковими проходами. Ширина основних проходів коливається в межах 1,5—2 м у ресторанах, і 1,0—1,2 м у барах. Додаткові проходи необхідні для розподілу потоків гостей. Ширину визначають по спинках крісел, які стоять на відстані 0,5 м від стола. Біля стін та колон квадратні столи краще розставляти по діагоналі, це створює додаткові зручності при обслуговуванні. Прямокутні столи найчастіше ставлять біля стін, круглі — посередині залу. Не рекомендується розміщувати столи на одній лінії з вхідними дверима. Від стін прямокутні столи повинні бути на відстані 10—20 см. Крісла та стільці розставляють так, щоб їх сидіння знаходились під столом не більше ніж на половину.



В барах використовують пристінні і напівкруглі дивани біля яких також розставляють столи.

Між групами столів, частіше біля стін або колон, розміщують серванти для офіціантів із розрахунку один сервант на одного або двох офіціантів. Підсобні (приставні) столики розставляють біля частини столів або, якщо вони пересувні, біля сервантів.

Для зручності в роботі і для збереження відповідної температури напоїв, які подаються, встановлюються серванти-холодильники, шафи-холодильники, виставочні вітрини-серванти з охолодженням. Щоденно метрдотель розподіляє зони обслуговування між офіціантами і створює таким чином рівні умови праці для всіх членів бригади.

#### **1.8.4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ ОФІЦІАНТА**

Правильна організація робочого місця має вирішальний вплив на швидкість та якість обслуговування, вона прямо впливає на прибутковність бару та його популярність серед відвідувачів. Це питання добре вивчене торгівельною наукою за допомогою хронометражу, який показує як зростає продуктивність праці, якщо робоче місце організовано раціонально, у відповідності з вимогами класу бару «Люкс» та «Вищий».

Неправильно організоване робоче місце або його відсутність різко знижують культуру обслуговування, підприємство втрачає постійних відвідувачів, відповідно зменшується виторг. Що ж собою являє робоче місце офіціанта? Першим зразком такого робочого місця є сервант, його за місцевим лексиконом ще називають буфет. Наші предки виготовляли прекрасні і дуже практичні серванти з цінних порід дерева, кришталевиими шибками, кришками для тумб з мармурових плит, декорували їх бронзовим литтям та різбленими деталями. В підприємствах такі серванти часто були частиною інтер'єру, його окрасою і презентували підприємство як заклад високого гатунку. Однак на перше місце виробник ставив його функціональне призначення. Сервант повинен служити робочим місцем для офіціанта а отже його конструкція завжди відповідала вимогам обслуговування. Сервант складається з двох основних частин: тумби висотою 90 см, глибиною 60—70 см, шириною від 100 до 200 см, і надтумбової шафки зі скляними дверцятами глибиною 30—40 см. Між тумбою та шафками є відстань, що дорівнює 35—40 см. Ця ніша дає нам можливість

користуватися кришкою тумби, на яку ми ставимо підноси, посуд, напої, тощо. Під кришкою часто монтували висувну стільничку, яка давала можливість збільшувати площу, коли це було потрібно.

В тумбі, відразу під кришкою влаштовано відділення з шухлядами та касетницями для зберігання запасу столового і роздаткового приладдя. Якщо немає касетниць дно шухлядок вистеляють полотняними серветками.

Під шухлядами розташоване друге відділення з двома полицями для запасу тарілок, чистої та використаної столової білизни. Надтумбова шафка також має дві полиці, вони дерев'яні і їх застеляють полотняними серветками які приглушують стукіт, при розставлянні на них бокалів, фужерів та чарок. На нижній полиці верхньої шафки розміщують набори для спецій, чисті попільнички, тощо.

І хоча серванти дуже зручні, мають багато місця, вони достатньо громіздкі і те му їх розміщують в торговому залі тільки під стінами. Таке розміщення часто не відповідає потребам швидкого обслуговування, особливо у великих торгових залах, і багато столів знаходяться в центрі і надто далеко від робочого місця офіціанта.

І тоді було сконструйовано напівсерванти. Вони складаються тільки з тумби, ширина якої може становити від 60 до 150 см. Вони компактні, зручні, а головне їх можна встановлювати в будь якій частині торгового залу бару (під колонами, між колонами, попарно між зонами обслуговування). Їх виготовляють у двох варіантах: з однією стільницею та з подвійною (полицею).

Стільниця служить для розміщення підносів, поличка для розміщення наборів для спецій, попільничок тарілки для рахунків, тощо. Стільницю накривають вживаною скатертиною складеною в четверо. Під стільницею часто влаштовують ще одну, висувну, що є дуже раціонально, коли необхідно збільшити площу кришки серванта. Шухлядки як правило, одинарні, їх кількість залежить від ширини серванта. Нижнє відділення відведене для запасу скляного та порцелянового посуду, столової білизни.

Робоче місце офіціанта організовується для того, щоб швидко і якісно обслуговувати гостей. А це означає, що створивши на робочому місці запас посуду офіціант має під руками:

1. Всі необхідні предмети для здійснення попереднього сервірування столів.
2. Офіціант приносить всі страви і напої на сервант і підготовляє їх для подавання.
3. На піднос зноситься використаний посуд та приладдя і накопивши його відносять в мийне відділення.

Таким чином офіціант не робить зайвих переходів в сервізну та мийне відділення, раціонально використовує час, більше уваги приділяє гостям, забезпечує їм комфорт та швидке подання страв та напоїв.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Назвіть зразки робочого місця офіціанта.
2. З яких частин складається сервант.
3. З якою метою організовують підсобний стіл і де.
4. Який вплив на якість обслуговування має організація робочого місця офіціанта.
5. Від яких факторів залежить план розставлення меблів в торговому залі.
6. Яке обладнання встановлюють біля сервантів для зручності роботи офіціанта.
7. Коли проводиться основне прибирання торгового залу.
8. Для чого встановлюється санітарний день.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2–е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
2. Евсеевский Ф. Библия бармена: Учеб. пособие. — М.: Евробукс, 2004.- 328с.
3. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело: Учеб. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 325с.
4. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 189с.

#### **Допоміжна:**

1. Аносова А.А., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика. Учебник 2-е изд. 2009. – 265с.
2. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;
3. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
4. <http://interiya.ru/vidy-barnyx-stoek-3.htm>

## ТЕМА 1.9. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДІВ ПОСЛУГ ЯКІ НАДАЮТЬСЯ У БАРИ

### ПЛАН

- 1.9.1. Загальні вимоги до послуг бару.
- 1.9.2. Класифікація основних послуг.
- 1.9.3. Класифікація додаткових послуг
- 1.9.4. Методи оцінки і контролю якості послуг

#### 2.9.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПОСЛУГ БАРУ

Бари належать до закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Їм властиві не тільки загальні *функції* загальнодоступних закладів (підприємств) ресторанного господарства: виробництво, реалізація та організація споживання продукції харчування, а й специфічні даному типу підприємства, а саме:

- поєднання вищеназваних функцій з організацією відпочинку, розваг та дозвілля споживачів;
- надання продукції та послуг високої якості за цінами, що відповідають класу барів;
- надання додаткових супутніх послуг: послуги з доставки їжі за адресою, сервісні послуги на дому, в офісі тощо.

Вимоги до барів різного класу охоплюють комплекс вимог, які можна об'єднати у такі групи: вимоги до місця знаходження та стану прилеглої території; приміщень для споживачів, меню та прейскуранта, асортименту кулінарної продукції та закупних товарів, персоналу, організації торгово-виробничих процесів, дотримання умов техніки безпеки праці, надання послуг, контроль за їх якістю, дотримання санітарно-гігієнічного режиму на підприємстві.

Послуга з організації харчування у закладах є основною. При організації харчування може бути запропонований вільний вибір напоїв і страв до них. А також можуть бути запропоновані скомплектовані сніданки та вечері в барах розташованих при отелях та в таких типах барів як снєк-бар, бар закусошна, диско-бар та інших. При наданні цієї послуги в більшості барів застосовують метод обслуговування офіціантами (повне або часткове обслуговування). У барі "люкс" при подаванні страв використовують спеціальні ефекти, розробляють ритуали подавання страв, у гриль-барі страви готують у присутності споживачів. У барах швидкого

обслуговування, як правило, застосовують метод самообслуговування. В порівнянні з ресторанами, наявність у барах барної стійки дозволяє розширити комплекс послуг з організації харчування.

Особливе місце в *організації дозвілля* займає музичне обслуговування. У барах "вищого" класу та "люкс" можуть бути організовані виступи вокально – інструментальних ансамблів, солістів; естрадних співаків тощо. У барах "першого" класу музичне обслуговування забезпечується завдяки використанню відео - та аудіоапаратури тощо. У багатьох барах, як правило, передбачається танцювальний майданчик.

### **1.9.2. КЛАСИФІКАЦІЯ ОСНОВНИХ ПОСЛУГ**

Робота барів - це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля. Бари надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером можна поділити на: основні та додаткові. *До основних послуг* належать:

- послуги з харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;

*Послуги харчування* — це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання . Послуги з реалізації продукції власного виробництва і закупних товарів та організації споживання є двома складовими поняття «організація обслуговування».

#### ***Послуги з виготовлення барної продукції включають:***

- виготовлення змішаних напоїв, коктейлів, кулінарної продукції, кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
- виготовлення страв та напоїв із сировини замовника;

- послуги бармена, кухаря з виготовлення напоїв, страв, кулінарних і кондитерських виробів удома;

**Послуги з реалізації продукції включають:**

- реалізацію кулінарних, кондитерських виробів та напоїв за межами закладу;
- комплектування наборів кулінарної продукції і напоїв у дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування;

**Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів включають:**

- організацію обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів;
- організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад.
- послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;
- оставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні;
- доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв на замовлення і обслуговування споживачів на пасажирському транспорті (у т. ч. в купе, каюті, салоні літака);
- доставка кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв та обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома;
- бронювання місць у залі закладу;

**Інформаційно-консультативні послуги включають:**

- консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції, кондитерських виробів, напоїв та сервірування столу; Послуга з організації дозвілля включають:
- організацію музичного обслуговування;
- організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм;
- забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігров

### **1.9.3. КЛАСИФІКАЦІЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ**

У процесі обслуговування, бари надають споживачам комплекс послуг, перелік яких залежить від типу і класу закладу. Послуги повинні мати соціальну адресність, тобто відповідати вимогам певного контингенту споживачів та класу закладу. До номенклатури додаткових послуг, що можуть надаватися у барах різних

типів та класу належить : бронювання місць у барі; встановлення банкоматів та пункту обміну валют; проводити розрахунок за кредитними та дисконтними картками; наявність міських та міжміських телефонів-автоматів; наявність супутникового телебачення, internet, факсимільного зв'язку; продаж квітів, сувенірів, преси, аудіокасет тощо; комплектація і пакування сувенірів, квітів тощо; надання парфумерії, засобів для чищення взуття; дрібний ремонт та чищення одягу; пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві; гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача; виклик таксі на замовлення або транспортні послуги закладу (авто доставка); наявність камери схову, сейфа; паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці тощо.

Разом з тим додаткові послуги, що надаються у барах поділяються на три групи, а саме:

- з реалізації та організації споживання продукції й послуг;
- зі створення зручностей для споживачів бару;
- з організації дозвілля.

**У першу групу** ввійшли такі:

- організація обслуговування святкових та ділових зустрічей за межами закладу (кейтерингові послуги);
- доставка різноманітної продукції, та обслуговування споживачів за замовленням на робочих місцях, удома, в номері готелю, на транспорті тощо;
- послуги бармена (офіціанта), кухаря вдома;
- пакування виробів, куплених у барі.

**До другої групи** можна віднести такі послуги:

- бронювання місць у залі бару за телефоном;
- гарантоване зберігання особистих речей споживачів (верхнього одягу, сумок тощо);
- виклик таксі за замовленням споживачів;
- догляд за дітьми;
- продаж квітів, сувенірів;
- телефонний зв'язок;
- обмін валют;
- прийом для розрахунку кредитних карток тощо.

**Третя група** включає додаткові послуги з організації дозвілля. Це може бути казино-бар, бари за інтересами, танцювальні бари, диско-бари, ігрові бари, варете бари тощо.

- Для збільшення місткості бару у весняно-літній сезон при ньому функціонує літній (відкритий) майданчик. Він може бути не тільки доповненням до стаціонарного бару, а й повноцінним його різновидом. Завдяки цьому закладу харчування споживачам створюються додаткові зручності дозвілля: можливість посидіти на свіжому повітрі в комфортних умовах у колі друзів.

#### **1.9.4. МЕТОДИ ОЦІНКИ І КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПОСЛУГ**

Послуги повинні мати соціальну адресність, тобто відповідати вимогам певного контингенту споживачів та класу закладу. При їх наданні слід враховувати вимоги *ергономічності*, що характеризуються відповідністю умов обслуговування гігієнічним, антропометричним і фізіологічним можливостям споживання. Дотримання вимог ергономічності сприяє забезпеченню комфортності збереженню здоров'я і працездатності споживача.

*Наступна вимога це естетичність* послуг, яка характеризується гармонійністю архітектурно-планувального і колористичного рішення приміщень, а також умовами обслуговування, у тому числі зовнішнім виглядом обслуговуючого персоналу, сервуванням столу, оформленням і подаванням страв.

*Вимога інформованості* передбачає повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема по харчовій та енергетичній цінності кулінарної продукції, що дозволяє споживачу, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню. Вимоги інформованості забезпечуються також різними видами реклами.

Послуги підприємств типу бари і умови їх надання повинні бути *безпечні для життя і здоров'я* споживачів, забезпечувати збереження їх майна і охорону навколишнього середовища. Умови надання послуг повинні відповідати вимогам діючої нормативної інформації за рівнем шуму, вібрації, освітлення, стану мікроклімату, санітарним нормам і правилам, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, вимогам електро-,пожежо- та вибухобезпечності.



*Екологічна безпека* повинна забезпечуватися дотриманням вимог охорони навколишнього середовища до території, технічного стану та утримання приміщень, вентиляції, водо забезпечення, каналізації тощо, а також положень державних стандартів і системи безпеки праці.

Виробничий та обслуговуючий персонал повинен мати відповідну спеціальну підготовку щодо дотримання санітарних вимог і правил особистої гігієни на виробництві, при зберіганні, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Які загальні вимоги до послуг бару Ви знаєте.
2. Які види послуг надаються у барах.
3. Які послуги належать до основних
4. Наведіть номенклатуру додаткових послуг.
5. На які групи поділяються додаткові послуги.
6. В чому полягає сутність послуг харчування.
7. В чому полягає сутність послуг реалізації напоїв та продукції і організація її споживання.
8. В чому полягає сутність інформаційних послуг та послуг з організації дозвілля.
9. Наведіть методи оцінки і контролю якості послуг.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова.– 2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### **Допоміжна:**

1. Богушеа В.І. Бари і ресторани. Мистецтво обслуговування. Ростов-на-Дону: «Фенікс», 2005. – 352с.
2. Беляєв П.Р. : «Організація виробництва та обслуговування у громадському харчуванні»; М.: Вища школа, 2006. – 412с.
3. ГОСТ Р 50672-2007 «Послуги комунального харчування. Класифікація підприємств комунального харчування».
4. Официальный сайт контролирующего комитета производителей хереса.

5. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002.- 228с.
6. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель»:, 2003. – 297с.

## **ТЕМА 1. 10. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ. ПЛАН.**

- 1.10.1 Роль бармена у процесі обслуговування.
- 1.10.2. Стиль роботи бармена – класичний, флейрінг, спідміксінг.
- 1.10.3. Музичний супровід у барі
- 1.10.4. Алгоритм виконання замовлень у барі.
- 1.10.5. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена.

### **1.10.1. РОЛЬ БАРМЕНА У ПРОЦЕСІ ОБСЛУГОВУВАННЯ.**

У барах застосовуються різні методи обслуговування гостей: самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіновані. Гості можуть випити коктейль біля барної стійки або перенести напої і різні вироби до обіднього столу (при самообслуговуванні), також замовити напій у офіціанта. У деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. Для цієї мети служить спеціально обладнаний пересувний візок, яким при необхідності користується бармен. Зібраний зі столів використаний посуд офіціанти або збирачі посуду виносять на тачках. У барі при ресторані коктейлі гостям, запрошеним на бенкет або прийом, подають в обнос.

При самообслуговуванні біля барної стійки гості розраховуються безпосередньо з барменом, при обслуговуванні офіціантами - з офіціантом наприкінці обслуговування. Меблі розміщують з урахуванням конфігурації залу так, щоб частину його можна було використати для танців. У залі транслюється танцювальна музика. У зручному місці можна установити кольоровий телевізор, це дозволить бажаним подивитися цікаві телепередачі. Гостей у барі обслуговують бармени і офіціанти. Розрахунок у барі може здійснюватися готівкою, чеками, кредитними картками. Кожний тип бару має свої особливості в процесі обслуговування.

*Нічний бар* працює із 20 год. вечора до 6 год. ранку. У залі встановлюють невеликі столи круглої або квадратної форми, зручні крісла або дивани. Меблі

розміщають з урахуванням конфігурації залу так, щоб частину його можна було використати для танців. У залі транслюється танцювальна музика. У зручному місці можна встановити кольоровий телевізор, це дозволить бажаючим подивитися цікаві телепередачі. Гостей у барі обслуговують бармени і офіціанти. Розрахунок у барі може здійснюватися готівкою, чеками, кредитними картками.

*Бар при кегельбанах.* Кегельбани знаходяться при великому готельному комплексі або в окремому будинку. При них організують бари. Це може бути гриль-бар, коктейль-бар і деякі інші. Асортимент виробів відповідає спеціалізації бару. У торговому залі встановлюють столи з гігієнічним покриттям. Споживачів може обслуговувати бармен, але частіше застосовується самообслуговування. Посуд збирає збирач посуду.

*У молочному, винному, пивному барі* біля стійки споживачів обслуговують бармени, у торговому залі застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами. Молочний бар в основному працює в денні години.

*Прес-бар.* При проведенні змагань, з'їздів, конференцій представників преси обслуговують у прес-барі. Він може працювати за методом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Режим роботи підприємства залежить від розкладу проведення змагань, з'їздів, конференцій і погоджується з керівником прес - центру.

Досвід роботи барів показав, що достатнім успіхом у гостей користуються «тематичні обслуговування», це може бути «День солодкоїжки», «День лакомки», презентації або безкоштовні продукції фірм які постачають продукцію та самих виробників. Але навіть самий буденний день може запам'ятися для гостей тим, що бармен проявить фантазію або просто кмітливість в презентації нового виду продукції. Інший спосіб привабити відвідувачів і урізноманітнити обслуговування, це використовувати відеотехніку: для дітей показувати мультфільми, пенсіонерам організувати музичну програму-ретро, молоді – виступ артистів. Характер продукції бару диктує свій принцип сервіровки столу, що має велике значення в обслуговуванні гостей.

Наприклад, принцип «зроби сам» пропонує гостям різні компоненти, з яких вони по своїй вподобі готують десерти або напої. Конкурсна боротьба, окрім веселоців, може принести і конкретну користь – нові рецепти. Є приклади, коли аматори перевершували професіоналів. У деяких випадках замовлений напій готують біля

столика замовника. Для цієї мети служить спеціально обладнаний пересувний візок, яким при необхідності користується бармен. Зібраний зі столів використаний посуд офіціанти або збирачі посуду виносять на тачках.

**Пошук нових форм і методів обслуговування для бармена є частиною його професії і він відіграє велику роль в цьому процесі.** Роль бармена у процесі обслуговування багатогранна і включає в себе **соціальну роль, етику, особисті якості, та обов'язок:**

**Соціальна роль** включає: допомогти відвідувачам розслабитися і відпочити після роботи.

**Етика**, до неї належать такі поняття як уміння створити гарний настрій; змушення відвідувачів прийняти правила бару; наявність почуття такту.

**Особисті якості**, для них властиві наступні поняття: власний стиль обслуговування; добре розвинений периферичний зір - одночасне приготування напоїв та розмова з гостями; вміння дотримуватися золоті середини; не бути занадто настирливим, занадто прислужливим чи агресивним; дружелюбство, ввічливість, тактовність, стриманість.

**Обов'язок**, включає: не показувати ознак стомлюваності; бути пластичним, елегантним, підтягнутим, завжди посміхатися; швидко і акуратно робити власну справу.

#### ***Основні правила обслуговування:***

1. Необхідно вислухати гостя не перебиваючи його.
2. Карта бару подається тільки лицьовою стороною до гостя.
3. Не можна забирати порожній келих, поки гість не одержав наступний напій чи не пішов з бару.
4. Рахунок подається тільки на прохання гостя.

#### ***Процес виконання замовлення гостей:***

1. Прихід гостя.
2. Привітання гостя.
3. Замовлення.
4. Повторення замовлення гостя.

5. Приготування та подавання замовлення.
6. Подавання рахунку.
7. Прощання з гостем.

### **1.10.2. СТИЛЬ РОБОТИ БАРМЕНА**

Професія бармена серед професій ресторанного бізнесу - найбільш творча. Вона дозволяє розкритися таким гранях характеру, як артистизм, товариське відношення, захопленість професією. Бармен повинен не тільки вміти приготувати коктейль і гарно його подати, але обслужити гостей так, щоб їм захотілося відвідати цей бар багаторазово. При обслуговуванні споживачів бармен використовує різні стилі роботи, такі, як класичний, флейрінг і спід-міксинг.

*Класичний* стиль роботи бармена доречний в ресторанах класу «люкс» і «вищого» класу. Цей стиль відрізняється своєю консервативністю і строгістю, починаючи з одягу бармена і закінчуючи правилами приготування і подачі напоїв. Бармен за стійкою повинен триматися з гідністю, стримано тому, що манера приготування напоїв не терпить відхилень від правил. Для класичного стилю характерні такі особливості, як полірування посуду, охолодження келиха, вимір компонентів коктейлю по мірній склянці - джіггер, відсутність рідини в склянці після приготування напою та ін.

*Флейрінг* (до 2001 р. фристайл) виник у 1980 році. Це мистецтво приготування коктейлів, в рамках якого використовуються елементи жонглювання, фокуси, вогняні шоу, акробатичні трюки. На відміну від класичного стилю флейрінг призначений для барів. Бармен своєю поведінкою за барною стійкою повинен зацікавити і привернути увагу гостя, щоб у нього виникло бажання відвідати бар ще не один раз. Зрештою флейрінг підвищує дохід від продаваних напоїв.

Флейрінг ділиться на робочий і «шоу». Робочий флейрінг не передбачає подкидання пляшок. Бармен грає ними на барній стійці, переміщуючи їх, і в той же час готує конкретний коктейль за бажанням гостя. У «шоу-флейрінга» бармен подкидає пляшки, перекидає їх за спину, ходить по горличкам пляшок, може залучити в свою гру споживачів. «Шоу-флейрінг» доречний на дискотеках, презентаціях.

Спідміксинг - це стиль роботи бармена, при якому він повинен продемонструвати своє

вміння швидко змішати коктейль, не допустити помилки у дотриманні стандарту і пропорцій. Правильність приготування перевіряється за класичним коктейлем. Смак, аромат, міцність і склад повинні бути однаковими в різних країнах світу.

Стати гарним фахівцем можна, освоївши стилі роботи бармена, удосконалюючи свою майстерність, беручи участь в різноманітних семінарах, виставках і конкурсах. Такі спеціалісти мають попит на самих престижних підприємствах і мають добрі перспективи професійного зростання.

### **1.10.3. МУЗИЧНИЙ СУПРОВІД У БАРИ**

*Музика в барі* - один з найважливіших методів залучення гостей в бари, особливо молоді, тому бармен повинен добре знати сучасні напрямлення і стилі в музиці. Тому як сучасні бари оснащені відеотехнікою, бармен повинен розбиратися в аудіо- і відеотехніці і мати касети з музикальними творами та відеокасети. Деякі бари встановлюють домашні кінотеатри і запрошують на перегляди –сеанси популярних фільмів. Такі прийоми особливо приваблюють молодь.

При підборі музики в барі необхідно враховувати місце розташування бару і склад споживачів, стиль оформлення - кантрі або хай-тек і час роботи: денний, вечірній. У денний час з 12 до 16 години зазвичай пропонують енергічну, розважальну музику. Слід пам'ятати, що гучність в ці часи повинна бути нижче середнього. Ближче до вечора з 16 до 19 години гучність можна збільшувати, музика стає більш емоційною. У вечорі з 19 до 3 години ночі музика повинна створювати гарний настрій і покращувати внутрішній стан гостей, одночасно вона не повинна заважати спілкуванню людей.

У невеликих барах часто самі бармени складають музикальні композиції. Репертуар музикальних творів повинен оновлюватися приблизно 1 раз на 2-3 дні. Новий репертуар повинен становити 1 годину від усього часу звучання колишнього репертуару.

У великих барах або в барах при великих підприємствах за складання музикального і відео репертуару може відповідати спеціально зарахований до штату музикальний працівник. У його обов'язки входять відстеження музикальних новинок на ринку, закупівля музикальних збірників та відеокасет, регулярне їх оновлення. При відсутності такого працівника можна звернутися в спеціалізовані агентства, які складають музикальні композиції для ресторанів і барів.

Особливої уваги заслуговує організація музичного супроводу у диско-барах, в яких організовують виступи діджеїв, артистів і музикантів, організовують тематичні вечори і VIP-міроприємства. У диско-барах місце для танців підсвічується світотехнічними приборами. Музикальний супровід відбувається за допомогою силових музичних установок, в додаток до них використовують приводи для відтворення світових ефектів, які посилюють емоціональне сприйняття музики.

Оскільки в диско-барах регулярно влаштовуються дискотеки, гучність звуку яких багато вище середнього, бажано розміщувати їх в окремих будинках чи напівпідвальних приміщеннях. За музичні програми в диско-барах відповідають діджеї та керівники дискотеки.

#### **1.10.4. АЛГОРИТМ ВИКОНАННЯ ЗАМОВЛЕННЯ У БАРІ**

При обслуговуванні гостей у барі з'явився відповідний алгоритм, який дозволяє чітко виконувати замовлення і обслуговувати гостей так, щоб їм захотілося ще раз повернутися в цей бар і, можливо, не одному, а з друзями. Від чіткого виконання замовлення залежить і рентабельність бару.

Алгоритм виконання замовлення у барі складається з наступних дій бармена:

- при вході споживача бармен зобов'язаний показати йому, що його прихід помічений і йому тут раді. Бармен повинен виразити свої емоції поглядом і доброзичливим виразом обличчя. При цьому бармен повинен триматися прямо, природно, без догідливості;
- при підході споживача до стійки, бармену слід привітати його;
- завсідателя бару можна назвати по імені, дати зрозуміти, що його пам'ятають, завести невелику розмову, розташувати до дружньої бесіди;
- при прийомі замовлення бармен завжди повинен знаходитися перед споживачем і дивитися на нього. Подавати меню, карту вин або коктейлів бармен повинен так, щоб гостю було зручно її читати не перегортаючи. Бармен повинен бути уважним і зацікавленим;
- при виборі гостем напою бармен зобов'язаний дати повну інформацію про його якість і смак. При відсутності замовленого напою потрібно запропонувати інший, а не відмовляти у замовленні. Слід пам'ятати, що бармен не повинен тиснути на гостей, пропонуючи той чи інший напій, але він повинен вміти добре продати будь який напій. Якщо гість не визначився у назві напою, бармен може спробувати йому запропонувати

спочатку більш дорогий напій;

- отримавши замовлення, бармен щоб уникнути помилок повинен його повторити. У цей момент також виникає спілкування з гостем і встановлюється більш близький контакт;

- при виконанні замовлення бармен повинен стояти навпроти гостя обличчям до нього. Подавши напій, бармен повинен спокійно чекати, коли гість вип'є його, а побачивши порожній посуд, не поспішати його прибирати. Прибирати використаний посуд можна тільки при повторенні замовлення або після того як гість піде з бару. Не можна ставити гостя в незручне становище, забираючи відразу порожній посуд і показуючи тим самим, що йому або більше нічого робити в барі, або необхідно повторити замовлення, що не завжди відповідає інтересам гостя;

- при розрахунку бармен повинен підрахувати суму замовлення і подати його тільки на прохання споживача на маленькому підносі. На нього ж споживач може покласти гроші. У бармена у запасі завжди повинні бути дрібні гроші для здачі;

- при прощанні з гостем бармен повинен подивитися йому в очі, з посмішкою попрощатися і запропонувати відвідати бар ще раз. При обслуговуванні споживача слід завжди пам'ятати правило: «задоволений споживач приведе 4 інших, а незадоволений - це 10, які до вас ніколи не прийдуть».

Таким чином, алгоритм виконання замовлення виглядає як ланцюг послідовних дій, направлених на задоволення потреб гостей бару.

#### **1.10.5. ПОРЯДОК І ФОРМИ РОЗРАХУНКУ, ЗВІТНІСТЬ БАРМЕНА**

Бари виконують ті ж самі функції (з точки зору бухгалтерії), що і заклади ресторанного господарства різних типів, реалізуючи товари за готівковий розрахунок через касовий апарат. Гроші отримують безпосередньо бармени чи касир (якщо такий передбачений штатним розкладом). Рецептúra коктейлів виписується барменом на калькуляційних картах і затверджується керівником. Відповідальність за гроші і матеріальні цінності покладаються на барменів чи касирів. Передача товарно-матеріальних цінностей по зміні від одного бармена іншому оформлюється актом обов'язково у присутності представників адміністрації, які закріплюють цей акт підписом. Акт має наступну форму, виступає основним документом бармена і повинен всю зміну знаходитися у барі.



## АКТ

Залишок(1)	Сума	Надходження	Грн.	Витрати	Грн.	Залишок(2)	Грн

**Залишок (1)** має як товарне, так і грошове вираження **Надходження** означає товар, який згідно з накладною подають зі складу. Надходження також має і товарне, і грошове вираження. **Витрати**- це товар, який реалізований та списаний за причин непотрібності, забракованості сировини або продукції, що має документальне підтвердження. **Залишок (2)** - це товарний залишок після закінчення роботи, який має своє грошове вираження. Всі показники повинні вкладатися в матеріальну схему, без розбіжностей: {залишок (1) + надходження} = {витрата + залишок (2)} і підтверджуватися кінцевим (ітоговим) чеком каси, яка працює в період виконання замовлення. Касу можна знімати тільки після закінчення роботи. Виручка бару повинна здаватися щодня в головну касу підприємства в обмін на прибутковий чек, який підколюють до акту передачі та вважається витратним.

Якщо, перевіряючи бар на готовність до обслуговування, бармен знаходить, що декілька видів продукції не вистачить на весь робочий день, то він робить підрахунок числа і кількості товару та інгредієнтів і виписує вимогу на склад. Зі складу товар відпускають разом з накладною (два примірника) бармену. При прийманні товару бармен перевіряє його кількість і якість. При відсутності зауважень підписує обидва примірники: перший залишає в барі разом з продукцією (якнадходження), другий відправляє на склад.

При проведенні переоцінки товару з причини, яка не залежить від якості продукції, необхідні наступні операції:

- оформлення переоцінки інвентаризованого опису - складання акту, в якому, окрім найменування, кількості та іншої інформації про продукцію, необхідне зазначення старої та нової ціни;
- оформлення документації за підписом всіх членів комісії та затвердження директором.

Для перевірки стану та наявності товарно-матеріальних цінностей (продукції, обладнання, посуду, скла, приладів, меблів, білизни та ін..) проводиться інвентаризація.

Основними етапами інвентаризації є: перевірка фактичної наявності продукції; документальне підтвердження наявності товарів; документальне оформлення результатів інвентаризації; прийняття господарських рішень за результатами інвентаризації. Інвентаризація призначається адміністрацією, як правило, першого числа нового місяця як поточна, за виключенням випадків, коли проведення інвентаризації є обов'язковим. Адміністрація має право провести її в будь-який час: при зміні матеріально-відповідальної особи або заходах, пов'язаних з передачею майна; встановлення крадіжок, пограбування, при пожежах і стихійних лих; ліквідації та реорганізації підприємства.

Для проведення інвентаризації створюється авторитетна комісія, до складу якої в обов'язковому порядку входять головний бухгалтер, працівники адміністрації. До завдання комісії входить зняття фактичних залишків та звірка результатів перевірки з даними бухгалтерського звіту. Інвентаризація проходить тільки в присутності матеріально-відповідальної особи. За результатами перевірки складається акт, який підписується усіма членами

### **Запитання для самоперевірки**

1. Чому робота бармена серед професій ресторанного бізнесу є найбільш творчою.
2. Охарактеризуйте класичний стиль роботи бармена та стиль фрейринг.
3. З яких дій складається алгоритм виконання замовлення у барі.
4. На які категорії по вирішенню задач поділяються бари.
5. Який порядок та форми розрахунку існують у барі.
6. Основні етапи звітності бармена.
7. Що таке правове забезпечення діяльності бару.
8. Яким державним органом здійснюється контроль за діяльністю барів.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.

3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.
4. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Под. ред. М.И. Беляева. - М.: Экономика, 2005.- 312с.

#### **Допоміжна:**

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
3. Журнал «Акциз», № 6, 2012, «Коньяк України» - в будущее без прощлого. стр.18- 46.
4. Каталог – справочник «Все для садоводства, виноградарства и виноделия». Национальная академия аграрных наук Украины. Национальный институт винограда и вина «Магарач».- К.: ЧП «Дринкс Гелери», 2010. – 115с.

### **ТЕМА 1.11. ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ НАПОЯМИ**

#### **ПЛАН**

- 1.11.1. Замовлення вина, його підготовка та правила подачі.
- 1.11.2. Правила подавання білих та червоних вин. Наповнення чарок.
- 1.11.3. Декантування вина.
- 1.11.4. Техніка декантування вина.
- 1.11.5. Дегустація вина.

#### **1.11.1. ЗАМОВЛЕННЯ ВИНА, ЙОГО ПІДГОТОВКА І ПРАВИЛА ПОДАЧІ**

Вино замовляють після того, як гості визначились з меню страв. Гостя можна поздоровити з вдалим вибором (якщо це відповідає дійсності), або звернути його увагу на інші вина, представлені в карті, більш доречні до замовлених страв.

Якщо гість вагається з вибором, то запропонувати вино варто сомельє або офіціанту, стисло перерахувавши його дегустаційні характеристики. Особливу увагу потрібно звернути на колір вина, його легкість або силу, наявність залишкового цукру. Гість повинен бути інформованим про вартість вина, яке йому пропонують. Для цього достатньо вказати відповідну позицію в карті. Підтвердивши замовлення, сомельє відправляється за пляшкою.

**Підготовка вина.** Перш ніж подавати вино, потрібно впевнитися, що воно не має ознак зіпсованості й довести його до потрібної температури. Попередній контроль якості дозволяє виключити подавання недоброякісного вина. До числа зовнішніх ознак недоброякісного вина перш за все відносять:

1. випнуту або "провалену" пробку;
2. надмірно низький рівень вина в пляшці;
3. наявність осаду в тих пляшках, де його, за правилами, бути не повинно;
5. відсутність прозорості вина;
6. підтікання вина на верхній частині пляшки (зазвичай на акцизній марці або кольєретці);
7. зникаючі повітряні пухирці на поверхні вина.

Пляшки, в яких знайшли подібні ознаки, краще повернути постачальнику.

Кожне вино має власну температуру подавання. Однак можна вивести загальні правила. Відомо, наприклад, що сухі білі вина краще вживати при температурі погребу (11-12°C), тобто охолодженими, а червоні - "при кімнатній температурі", яка переважала в оселях, коли ще не існувало парового опалення (16-17°C). Для охолодження вина пляшку потрібно на 10 хв. поставити у відерце з сумішшю льоду і води, для нагрівання достатньо просто виставити в зал. Охолодження білих, рожевих, ігристих вин називають **фрапіруванням**, нагрівання червоних вин - **шамбрируванням**. Фрапірування вин проводиться в службовому приміщенні.

### **1.11.2. ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ БІЛИХ ТА ЧЕРВОНИХ ВИН**

**Подавання вина.** У процесі подавання вина виділяється декілька послідовних стадій: **представлення вина, відкривання пляшки, наповнення чарок.**

**Представлення вина.** Пляшка з білим вином виноситься в зал, як правило, **в кулері** (відерце з льодом), червоне – в кошику. Винос дорогого вина слід «обіграти», по можливості, урочисто. Пляшка представляється гостю, який замовив вино: демонструється етикетка, вино показується таким чином, щоб його не можна було сплутати з іншими. Зазвичай для цього буває достатньо відтворити відповідний запис у карті вин. Також наводиться дегустаційна характеристика вина.

**Відкривання пляшки.** Пляшка відкривається в присутності гостя, який замовив вино. Це можна зробити на столі, якщо там достатньо місця, або на спеціально принесеному

розкладному столику з тацею. Якщо пляшка в кулері, в ньому її можна і відкрити. Ставиться вона по можливості таким чином, щоб гість міг бачити етикетку. В момент відкривання пляшку не повертають навколо своєї осі, її можна тільки злегка нахилити.

Спочатку, якщо можливо, знімають акцизну марку і видаляють верхню частину термоусадочного ковпачка. Для цього його підрізають або по середній частині, що знаходиться на горлечку пляшки кільцевого приливу, або - що зручніше - під НИМ. Підрізання ковпачка вище кільцевого приливу не помилка, в лише відхилення від канонів. Також не вважається помилкою зняти ковпачок повністю, хоча зовнішній вигляд пляшки від цього програє. Горлечко пляшки потрібно протерти серветкою. Для відкоркування пляшки штопор вгвинчують чітко по осі пробки. Дуже важливо повністю пройти пробку, але не проткнути наскрізь, оскільки тоді у вино неминуче потраплять її крихти. Потім пробку обережно усувають, але не до кінця, а так щоб її частина довжиною приблизно в половину сантиметра залишалась у пляшці. Після цього пробку потрібно витягти рукою, намагаючись уникнути гучного звуку, понюхати, щоб впевнитися у відсутності неприємних запахів, і уважно оглянути.

Сліди вина - особливо червоного, присутні на пробці завжди. Вони можуть підніматися до її середини і навіть вище, важливо лише, щоб вони в жодному місці не досягали верхнього краю. Якщо подібне все ж трапилось - значить, пробка підтікала, а внаслідок в пляшку разом з повітрям проникали хвороботворні мікроорганізми, і ймовірно, що вино зіпсоване.

Відкрити пляшку без проблем не вдається в таких випадках:

- якщо пробка "приклеїлась" до горлечка, можна спробувати підігріти горлечко під струмом теплої води, а потім, щоб "зрушити" пробку, надавити на штопор;
- якщо пробка зламалась, потрібно вгвинтити штопор у решту під кутом і постаратися діяти обережно, щоб не проштовхнути її в пляшку; якщо це все-таки відбулось, декантація стає обов'язковою;
- якщо у вино потрапили два-три маленьких шматочка пробки, на них можна не звертати увагу, особливо якщо гостя обслуговує сомельє; якщо їх забагато, вино краще декантувати. Після того, як пробку вийняли, горлечко (в тому числі зсередини) протирають серветкою, "потім" підкатують" боковою стороною пробки, щоб зняти решту ворсинок. Пробку кладуть перед гостем на маленьку тарілку або проколюють

спеціальною булавкою на ланцюжку, що дає можливість повісити її на горлечко пляшки або декантера.

*Дегустація вина.* Сомельє наливає в свій келих або спеціальну чашу «тастевен» декілька мілілітрів вина, швидко оцінює його зовнішній вигляд, аромат (букет) і смак на предмет доброякісності і відповідності типу. Якщо вино виявляється зіпсованим, сомельє просить пробачення і приносить іншу пляшку. Якщо ж результати дегустації задовільні, він при необхідності декантує вино, а потім дає його скуштувати замовнику. Офіціант, на відміну від сомельє, не дегустує вино. У цьому випадку доброякісність продукту оцінює сам гість, що значно підвищує вірогідність виникнення конфліктних ситуацій. Слід мати на увазі: вино пропонується для дегустації відвідувачам щоб вони могли обговорити його якість і температуру подавання, а не відповідність власному смаку. При подаванні вина офіціантом декантація, якщо вона потрібна, робиться після того, як гість дасть свою згоду.

*Наповнення чарок.* Отримавши дозвіл замовника, сомельє наливає вино гостям починаючи з дам. Якщо за столом присутні служителі релігійного культу, їх обслуговують першими. Останнім завжди наповнюється бокал гостя, що замовив вино.

Наливаючи вино, сомельє, по можливості, стоїть справа від гостя і тримає пляшку в правій руці. Якщо він вимушений підходити до гостей зліва, пляшку (декантер) перекладає в ліву руку.

Пляшку потрібно тримати таким чином, щоб присутнім за столом було видно етикетку. Не слід обгортати горлечко пляшки серветкою. Останню тримають у вільній руці, щоб при необхідності "підхопити" стікаючу краплю. При наповненні бокалу ігристим вином бокал можна утримувати в лівій руці з нахилом, а пляшку - в правій руці. Після наповнення чарок пляшку з білом вином залишають у кулері (краще якщо він стоїть на спеціальній підставці), з червоним вином – на столі. Якщо пляшка з червоним вином не лежить у кошику, її ставлять на особливу (краще металеву) тарілочку, а іноді на скатертину. Підливають вино не дуже часто, щоб не виглядати настирливим, однак і не чекати, поки бокал не спорожніє. Біле вино підливають -астіше, щоб воно не занадто нагрівалось у бокалі.

*Повторне замовлення.* Після того як пляшка спорожніє, слід поцікавитися, чи не бажає гість ще вина. При повторному замовленні, навіть якщо гість потребує теж саме вино, що і в перший раз, заміняють декантер і бокали усіх присутніх за столом.

Змішувати в бокалі вино з різних пляшок неприпустимо.

### **1. 11.3. ДЕКАНТУВАННЯ ВИН.**

*Декантування вина.* Декантування полягає в переливанні вина з пляшки в іншу ємність - як правило, в спеціальний графин, або "декантер". Сосуд цей може мати різноманітну форму, але обов'язково повинен бути виготовлений з прозорого скла або кришталю. Це необхідно не тільки для того, щоб насолоджуватись зовнішнім виглядом вина, - при декантації важливо стежити за процесом.

*Мета декантування* полягає, по-перше, у відокремленні вина від природного осаду, і по-друге, насиченні його киснем. 15-20 років по тому декантування було більш ніж необхідним для дозрілих вин (від 10 до 25 років), оскільки в той час вина практично не підлягали фільтруванню. Через деякий час після початку пляшкової витримки у вині з'являвся достатньо густий осад. Частиці осаду не є ознакою зіпсованого вина. Це результат природного процесу, який починається у вині на 5-10-му роках зберігання і який посилюється між 10-м і 25 роком. Відтоді як винороби почали використовувати сучасні способи фільтрування, у винах навіть 15-20-річного віку осаду стало менше. Тому за теперішнього часу декантування служить, в основному, для досягнення іншої мети - збагачення вина киснем. Аромат вина при цьому розкривається, а смак молодих, ще агресивних танінів стає м'якше.

Існують вина, які не рекомендується декантувати. До них належать:

- дуже молоді червоні вина (Божоле та інші вина із винограду Гаме, просте Бордо, ельзаське Піно Нуар);
- більшість рожевих вин;
- дуже молоді білі вина на базі сортів Совіньйон, Шенен, Шардоне і деяких інших: Сансер, Мюскаде, Пуйі-Фюме, просте Бордо, Антре-де-Мер, білі вина: Рони, Прованса, Ленгедока і Руссильйона, Анджуйські, Бургундські (Пті Шаблі, Шаблі, Бургонь-Аліготе);
- шампанське брют, біле і рожеве;

- дуже старі вина, віком 20-50 років. Пляшку старого вина краще відкоркувати на 40 хвилин раніше.
- До вин, які потребують декантування, належать:
- зрілі червоні вина чудових років врожаю, які не дивлячись на свій 10-15-літній вік, усе ще можна вважати молодими (врожаї 1982, 1985, 1986, 1988, 1989, 1990р);
- вина років з чудовою якістю врожаю, таких як :1945, 1961, 1982. І все ж передбачити реакцію вина, яке знаходилось у пляшці більш ніж 30 років, важко;
- ще не повністю розкриті червоні вина гарних сортів або середніх років врожаю (1983, 1991, 1992, 1993, 1994, 1997);
- червоні вина кращих із нещодавніх урожаїв: 1995, 1996, 1998 років, які зараз відкорковувати не рекомендується (Сгапсі Сги, Уіеііез), але на які вже існує попит. Єдиним способом покращання смакових якостей такого вина є декантація;
- більшість білих вин Огапсі Сги віком від 5 до 15 років: Бургундські, Монраше, Кортон, Шарлемань, Батар, Шевальє, Мерсо, Пулиньї, Шассань, а також замкові;
- декантації потребують також портвейни.

#### **1.11.4. ТЕХНІКА ДЕКАНТУВАННЯ ВИН**

Декантація складається з трьох етапів.

*На першому етапі* декантування на прямокутній або круглій таці розташовують: скляний графин; кошик для вина з пляшкою; набір для відкривання пляшки (штопор, різник фольги); невелику запалену свічку, для того щоб спостерігати за осадом у пляшці; рушник для витирання горлечка пляшки після її відкоркування особливо це стосується старих вин, на пробці яких ззовні з'явилась природна пліснява); бокал для дегустації; відповідні чарки для сервування вина клієнтам.

*На другому етапі* декантування необхідно: продемонструвати пляшку клієнту і оголосити назву фірми, регіону виробництва, рік врожаю; відкоркувати пляшку на очах у клієнта; налити небагато вина в графин, потім перелити це вино в дегустаційний бокал.

Після цього сомельє дегустує вино. Коли вино дуже дороге, його дегустує або сомельє, або метрдотель, або головний менеджер. Якщо виявляється, що вино тхне пробкою чи інші серйозні дефекти, то краще його відразу ж поміняти.



*На третьому етапі* декантування вміст пляшки переливають у графин таким чином, щоб вино розтікалося якомога ширше по внутрішній стінці графина. При цьому воно насичується повітрям.

Залежно від якості та зручності кошика для вина, дозволяється: бережно дістати з нього пляшку перш, ніж приступити до декантації.

Якщо на столі є вільне місце, то графин, а також пляшку, яку взяли з кошика, з закріпленою у горлечка пробкою виставляють на стіл. Якщо столик дуже малий, то графин залишають на столі, а пляшку - на спеціальному візку.

### 1. 11.5. ДЕГУСТАЦІЯ ВИНА

Для формування знань про властивості напоїв сомельє і бармени повинні приймати участь у їх дегустації.

Слово "дегустація" пішло від латинського *degusletio* - відвідування. Залежно від мети, **дегустації можуть бути робочі, виробничі, арбітражні, конкурсні, комерційні, показові, наукові** дегустації (відкриті і закриті). Кращий період для проведення дегустації - 10 годин ранку, коли дегустатор повністю прокинувся і ще не стомився. Дегустацію необхідно проводити в сухих, провітрених приміщеннях з температурою 15—18°C. Палити і користуватися парфумерією до і під час дегустації неприпустимо. При дегустації вино оцінюють за кольором, запахом і смаком. При цьому слід записати свої відчуття в тій же послідовності, а наприкінці - описати загальне враження. Це необхідно робити, щоб на майбутнє завжди можна було звернутися до своїх записів. *Починати записи потрібно з дати, місця дегустації, деталей винної етикетки, місця покупки, ціни і розміру пляшки.*

*При оцінці вина за кольором* використовують тюльпановидний бокал з тонкого безколірного скла, який наповнюють вином не більш ніж на третину (приблизно 30 г). Дивитись на вино необхідно при гарному освітленні (не люмінесцентному), на фоні плоскої матової поверхні (підійде білий папір). Келих слід тримати за ніжку або за його основу, відхиливши від себе приблизно на 45°. Оцінюють, наскільки колір вина чистий, глибокий, чи є бульки або осад, чи є відтінки кольору, як сильно колір змінюється від центру келиха. Для оцінки білих вин не обов'язково нахилити бокал, його можна тримати на рівні очей.

Вино повинно бути чистим і яскравим (з блиском), і ніколи - димчастим або мутним. У кращому разі це може бути викликано осадом, піднятим при збовтуванні вина, у гіршому - передбачається забруднення або порок вина. Осад частіше зустрічається в червоному вині, рідше - у білому. Якщо у пляшці є осад, то вино слід наливати обережно, щоб він не потрапив у бокал, оскільки можна зіпсувати смак (зазвичай осад гірчить) і текстуру вина.

Виділення бульок вуглекислоти у тихому вині - небезпечний знак, який говорить про небажане бродіння вина (таке вино у букеті і смаку буде мати тонни оцту), але крихітні бульки в білому вині, особливо молодому, допустимі. У деякі вина, наприклад, португальське вино Верде (при пляшкуванні) додають невелику дозу вуглекислого газу, щоб надати йому пікантності, яка відчувається як легке пощипування язика.

У шампанських та ігристих винах, навпаки, дуже важливо оцінити мус або гру (сукупність пінистих і ігристих властивостей). Чим менше за розміром бульки і чим довше вони виділяються, тим вище якість ігристого вина. Після того як отримано перше враження від вина, слід оцінити його колір та інтенсивність. Колір білого вина змінюється від майже безкольорового, з відтінком зеленого в Мозеле, Шаблі до глибокого жовтого, як у вин Сотерна або кахетинських вин. Коричнюватий відтінок - знак того, що вино вже сильно окислене (за винятком спеціальних вин типу мадери, хересу, портвейну). Більш блідий колір мають вина з винограду, вирощеного в країнах з холодним кліматом, а більш жовтуватий - з теплим. Глибоким кольором відрізняються вина з винограду, враженого благородною цвіллю, а також білі вина, витримані в дубі.

Колір червоного вина може сказати багато про вік вина, якість, походження. Червоні вина постійно втрачають свій колір, з віком стіють блідими, міняють рубіновий на фіолетовий відтінок, цегляно - червоний і, нарешті, червоно-коричневий. Чим вино з краю бокала блідіше і коричнювате, чим більше перепад кольору від центру до країв, тим воно старіше.

Метод витримки вина також відчувається на його кольорі, Типовий приклад - портвейн, витриманий у дубі, має червоно-коричневий колір, а портвейн, який старів у пляшках, - червоний.

Перед тим як оцінити *аромат вина*, дуже важливо, тримаючи бокал за ніжку, обережно стряхнути його круговими рухами. При цьому ароматичні речовини вина

відділяються і концентруються над його поверхнею. Але перш ніж понюхати вино, необхідно ще раз уважно на нього подивитись. Дуже в'язке, "маслянисте", вино, що стікає повільно, окремими струмками ("ніжками"), має або підвищений вміст спирту, або цукру, або обидва компоненти разом. Вино, що стікає швидко по стінках добре протертого келиха, може бути старим, дуже легким і сухим.

Після стряхування слід понюхати вино. Потім ще раз стряхнути бокал і знов зробити вдих, але більш глибокий. Багато спеціалістів вважають, що один глибокий вдих більш інформативний, ніж кілька коротких.

Як правило, вина (за винятком мускатів) не пахнуть виноградом, і мають свій неповторний аромат: він може нагадувати чорну смородину, агрус, суницю, банани, сухофрукти, квіти, хлібну: скоринку, розмолотий горішок, траву, ваніль і т.д. За теперішнього часу відомо близько 500 складових ароматів вина, які залежать і від сорту винограду, і від процесу його виробництва, і від способу витримки.

Ароматичні компоненти вина умовно поділяють на три групи:

- а)первинний аромат - ароматичні компоненти, що переходять з винограду;
- б)вторинний аромат - речовини, що утворюються при бродінні;
- в)третинний аромат - ароматичні речовини, утворені при витримці вина.

Для білих вин, як сухих, так і солодких, найбільш поширені квітковий і медовий аромати в поєднанні з ароматом смаженого хліба і сухофруктів. Аромати витриманого білого вина яскравіші, багатші і глибші, в них з'являються всі можливі відтінки. Третинний аромат, або букет, притаманний витриманим винам, може бути окислений (херес, мадера), бочковий і букет пляшкової витримки.

Якщо вино гарної якості (без певних дефектів і не дуже старе), то його аромат завжди чистий і свіжий. У цілому аромат вина повинен бути привабливим, але і тут бувають винятки, особливо серед старих вин. Наприклад, старі червоні вина можуть пахнути грибами, червоні вина, виготовлені зі сорту винограду Шираз, віддають шкірою або дьогтем. До небажаних ароматів, належать:

- затхлий цвілий відтінок указує на те, що вино було закорковано інфікованою пробкою (якщо пробка зберігалась у сирому місті, на ній може з'явитися цвіль) і безнадійно зіпсовано. Цей аромат тільки посилиться, якщо налити вино в келих і потримати на повітрі;

- іноді можна відчувати слабкий несвіжий запах, який швидко зникає після того, як вино налито в келих. Це так званий "пляшковий сморід", або "задушка", застійне повітря між вином і пробкою;
- вино може пахнути оцтом, квашеною капустою, тухлим яйцем (сірководнем), гумою. Таке вино хворе і пити його не рекомендується.

*Смак вина* має визначальне значення при дегустації. За допомогою смаку визначаються основні властивості вина: кислотність, солодкість, спиртозність, терпкість, екстрактивність, гармонійність. Після того як оцінили аромат вина, слід зробити маленький ковток, але не ковтати вино, а затримати його в передній частині роту: так відчуються кислі, солодкі і в'язучі речовини вина. Після цього необхідно перевести вино ближче до горла і ополоснути їм рот, перекачуючи вино в роті за смаковими рецепторами і таким чином визначити ступінь гіркоти і сторонні присмаки, відчувати смак.

Потім необхідно злегка відкрити рот і вдихнути трохи повітря: цим забезпечується аерація вина, того ж самого досягають покачуванням у бокалі. Аерація вина дозволяє донести леткі компоненти вина до нюхового центру в носоглотці. Закінчивши цей процес, вино слід проковтнути, щоб доповнити враження від його букета, і знов звернутися до своїх відчуттів: це післясмак. Воно має бути приємним і продовжуватися достатньо довго. Якщо воно швидко зникне, це означає, що пили ординарне, просте вино. Якщо ж післясмак триває більше 30 секунд, то це вино дійсно дуже гарне.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Які правила замовлення вина.
2. З чого складається процес підготовки вина до продажу.
3. Правила подавання білого вина.
4. Правила подавання червоного вина.
5. Температура подавання напоїв.
6. Яка послідовність відкривання пляшки з вином.
7. Дегустація вина.
8. Правила наповнення чарок.
9. Декантування вина.

## Рекомендована література

### Базова:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. - К.: Центр учб. літ-ри; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
2. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 189с.
3. Евсеевский Ф. Библия бармена: Учеб. пособие. — М.: Евробукс, 2004. -328с.
4. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело: Учеб. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 325с.
5. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства - К., 2006.- 437с.

### Допоміжна:

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. - К.: Центр учб. літ-ри; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
3. Мялковский О.В. Барное дело. Учебник для студентов высших учебных заведений./Мялковский О.В. – К.: Кондор-Издательство, 2012. – 366с..
5. Наказ МЗЕторгу України від 24.07.2002 р. № 219 „Про затвердження Правил роботи закладів РГ».
6. Носова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1990.- 341с.
7. Журнал «Галерея напитков и деликатесов». Апрель –Май 2013., с.23 – 26

## ТЕМА 1.12. КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

### ПЛАН

- 1.12.1. Професійні вимоги до персоналу відповідального за обслуговування гостей напоями.
- 1.12.2. Карта вин. Розробка карти вин. Правила складання винної карти в країнах південної та північної Європи, а також в країнах СНГ.
- 1.12.3. Оформлення карти вин та її структура.
- 1.12.4. Правила подавання аперитивів.
- 1.12.5. Рекомендації щодо вживання вин.
- 1.12.6. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв.
1. 12.7. Правила подавання напоїв у чистому вигляді.
1. 12.8. Культура споживання пива, безалкогольних напоїв та води.

## **1. 12.1. ПРОФЕСІЙНІ ВИМОГИ ДО ПЕРСОНАЛУ ВІДПОВІДАЛЬНОГО ЗА ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ НАПОЯМИ.**

Для якісного забезпечення обслуговування гостей напоями персонал бару повинен володіти високою культурою організації споживання вин, що забезпечується завдяки правильному підбору зин, відповідно до статусу даного закладу, вдалому поєднанню вин зі стравами, професіоналізму персоналу, що забезпечує сервіс споживання і дотримання умов зберігання вин.

Такі знання необхідні, перш за все, офіціантам і барменам. У барах класу «люкс» та «вищий» при подаванні напоїв бажана присутність сомельє.

Сомельє - це спеціаліст, який відповідає за подавання напоїв у барі, дає поради щодо вибору вин і напоїв, а також сервує їх або стежить за їх подаванням гостям.

До обов'язків сомельє входить складання винної карти і підтримка, відповідно до неї, запасу вин у барі. У випадку, якщо в закладі є винний погріб, сомельє відповідальний за закупівлю вин або бере участь в обговоренні партій вин, що замовляються. Сомельє надає споживачам інформацію про вино. Завдяки сомельє подавання вин перетворюється на витончену церемонію.

Сомельє, який працює в ресторанному залі, повинен бути психологом: йому доводиться відчувати настрій своїх клієнтів, а іноді зизначати їх соціальний статус і походження. Робота сомельє потребує почуття гумору і винахідливості.

Свою роботу він повинен здійснювати так, щоб вибір вин та інших напоїв був якомога більш точним: відповідав уподобанням і фінансовим можливостям гостя.

При цьому він не повинен повчати, а навпаки, "приймаючий екзамен" у ресторані є гість, а сомельє зобов'язаний дати вичерпні відповіді відносно асортименту та якості рекомендованих напоїв.

Офіціанти і бармени, особливо у випадках, коли в штаті підприємства немає сомельє, повинні постійно удосконалювати прийоми і методи роботи при подаванні напоїв, поповнювати свої знання про асортимент і якість вин, можливості їх гармонійного поєднання зі стравами.

### 1.12.2. КАРТА ВИН. РОЗРОБКА КАРТИ ВИН.

При складанні карти вин необхідно правильно підібрати *вина які б відтворювали напрям та клас бару., а також правильно підібрати асортимент страв які подають в такому закладі, а саме, щоб вони доповнювали і вдало відтіняли напої закладу.*

Послідовність запису напоїв у єдиній карті (прейскуранті) в нашій країні довгий час була такою: горілка та горілчані вироби, сухі і напівсухі вина (білі, рожеві, червоні), десертні вина, шампанське (ігристі вина), міцні вина (мадера, портвейн, вермут), коньяки (віскі, бренді), лікери, пиво, безалкогольні напої. У міжнародній практиці в неї включають також каву і чай. У нашій країні вони включені до меню страв і напоїв.

З часом вимоги до складання карти напоїв підвищуються. Значний вплив на цей процес справляє як бурхливий розвиток ресторанного бізнесу в ринкових умовах, так і широкий доступ до інформації про сервіс споживання напоїв в інших країнах.

Так, в Австрії в єдиній карті напоїв послідовно представлені аперитиви, вина, пиво, безалкогольні напої, гарячі напої (чай, кава, шоколад), спиртні напої.

У карту аперитивів включають напої, що збуджують апетит: плодові і овочеві соки, пиво, плодові, білі і рожеві вина, сухе і солодке шампанське, вина (херес, портвейн, вермут), анісові напої, дообіденні коктейлі.

У карті вин указують білі, рожеві, червоні вина (спершу вітчизняні, потім імпорتنі) шампанське та інші сорти ігристого вина (спершу вітчизняні, потім імпорتنі), причому розливні вина розміщують перед винами в пляшках, марочні і якісні вина над молодими і популярними. В окремій карті можуть бути представлені раритетні вина - найбільш престижні й дорогі.

До спиртних напоїв дигестивів включають десертні вина; винні спиртні напої (коньяки, арман'яки, бренді), лікери, післяобідні коктейлі. Ці напої сприяють перетравлюванню їжі, тому їх п'ють після їжі. У карту-пива послідовно записують безалкогольні види пива, місцеві сорти пива, імпорتنі сорти пива, спеціальні сорти пива причому, розливне пиво перед пивом у пляшках.

У Франції карта вин починається з шампанського, з самого сухого, брюту. Потім записують сухі білі, рожеві, червоні вина, за ними - напівсухі, десертні вина і тільки потім коньяк. Якщо асортимент вин не дуже широкий, вина не поділяють по країнах - виробниках і регіонах. Якщо ж асортимент вин широкий, у рамках кожного з цих

розділів вина групуються по країнах, наприклад, вина Франції, Іспанії, Італії, Ізраїлю, Чилі, Грузії; порядок підрозділів визначається в першу чергу тим, наскільки широко представлена в карті винна продукція тієї чи іншої країни.

У ресторанну карту вин прийнято включати вина лише вищих категорій якості, що виробляються в апелласьйонах (на певних територіях). У карті їх можна розміщувати в будь-якій послідовності, наприклад, за значущістю або за алфавітом, краще латинським. В останньому випадку виноробні регіони - країни будуть представлені наступним чином:

**Франції** - Alsace (Ельзас), Beaujolais (Божоле), Bordean (Бордо), Bourgogne (Бургундія), Chablis (Шаблі), Lura et Savoie (Юра і Савойя), Languedoc-Roussillon (Лангедок-Руссільон), Val de Loire (Долина Лаури), PROVENCE ET CORSE (Прованс і Корсика), Vallee du Rhone (Долина Рони), Sud - Ouest (Південно-Захід). Шаблі і Божоле, не є самостійними регіонами, оскільки входять до складу Великої Бургундії, однак за традицією їх вина належать до окремої групи. Якщо вина Прованса і Корсики представлені достатньо широко, їх краще виділити в два самостійних підрозділи;

**Італії** - Abruzzo (Абруццо), Apulia (Апулія), Campania (Кампанья), Emilia Romagna (Емілія-Романья), Friuli Venezia (Фриулі-Венеція-Джулія), Lazio (Лацио), Liguria (Лігурія), Lombardia (Ломбардія), Piedmont (П'ємонт), Sicilia (Сицилія), Toscana (Тоскана), Umbria (Умбрія), Veneto (Венето);

**Іспанії** - Andalucia (Андалусія), Aragon (Арагон), Castilla-Leon (Кастилья-Леон), Castilla-La Mancha (Кастилья-ла-Манча), Catalonia (Каталонія), Galicia (Галісія), Navarra (Наварра), Rioja (Ріоха);

**США** – California (Каліфорнія), New York (Нью-Йорк), Oregon (Орегон), Washington (Вашингтон);

**Чилі** - Valle de Aconcagua (Долина Аконкагуа), Casablanca (Касабланка), Valle de Maipo (Долина Майпо), Valle de Maule (Долина Мауле);

Якщо карта вин велика, то для полегшення користування нею можуть виділятися субрегіони. Так, Бургундію, як правило, розбивають на Кот-де-Нюї (Cote de Nuits), Кот-де-Бон (Cote de Beaune), Шалоне (Chalonnais), Маконе (Maconnais), Божоле (Beaujolais), а Долину Рони - на Північну Рону (Rhone septentrional) і Південну Рону (Rhone meridional) тощо.



Вина кожного субрегіону теж краще розміщати по апелласьйонам за алфавітом. Використовувати такий критерій, як ціна, не рекомендується.

Якщо продукція однієї держави представлена різними винами то вони вказуються від молодих до більш витриманих.

Складаючи карту вин, потрібно чітко уявляти, до якого рівня прагне заклад. Якщо в карті вин присутні італійські, іспанські, але відсутні французькі, то можна зробити висновок, що претендування закладу на найвищий рівень не відповідає дійсності. Карта вин повинна бути збалансованою і різноманітною, відповідати спеціалізації бару. Наприклад, у пивному барі повинен бути різноманітний асортимент пива вітчизняних виробників та закордонних.

Важливе значення має включення в карту українських вин які мають високу якість. Це прекрасні сухі червоні вина "Оksamит України», "Алушта", білі марочні вина "Перлина Степу", "Наддніпрянське» десертні Массандрівські вина і багато інших, що складають славетність не тільки вітчизняного, а і європейського виноробства. За своїм дегустаційним характером вони не тільки перевищують багато зарубіжних зразків, а й вигідно відрізняються від них за ціною.

### **1.12.3. ОФОРМЛЕННЯ КАРТИ ВИН ТА ЇЇ СТРУКТУРА**

*Зовнішній вигляд.* Карта неодмінно повинна виглядати так, щоб приємно було тримати її в руках. Сторінки повинні легко вставлятися і вийматися. Даній вимозі цілком відповідають папки з прозорими вкладками в шкіряній обкладинці з витисненим написом "Карта вин", або "Винна карта", або "Винний лист". Крім того, така карта повинна відрізнитися від меню своїм форматом, кольором, тисненням.

Зрозуміло, що всі представлені в ній вина повинні обов'язково бути наявними.

У зв'язку з цим бару варто працювати тільки з надійними постачальниками. Якщо яке-небудь вино закінчується, а його нова закупівля у постачальників з будь-яких причин відкладається, то його краще вивести з карти, при необхідності замінити іншим, а відповідну сторінку передрукувати.

*Структура.* При визначенні структури винної карти доводиться шукати відповідь на три основні питання: які пункти до неї включити, в якій послідовності їх розмістити і яку мову обрати для заголовків.

Ураховуючи традиції нашої країни, вина і міцні спиртні напої перераховані в такій послідовності, в якій вони зазвичай вживаються під час трапези: спочатку аперитиви, потім вина (білі, рожеві, червоні ігристі, десертні), міцні спиртні напої (горілка, віскі, бурбон, лікери, пиво, безалкогольні напої, диджестиви (коньяк, арманьяк, бренді).

У групі вин, спиртних напоїв спершу записують вітчизняні напої потім імпорتنі. Величні вина записують окремо в карті вин. Мінеральну воду слід пропонувати в такій послідовності; місцева природна мінеральна вода, національна природна мінеральна вода, мінеральна вода міжнародного значення (Peggieg, Evian, мінеральну воду без газів, джерельну воду, столову воду - Bonagua).

За строком витримки спочатку вказують "молоді" вина, потім витримані. У розділі вин слід зазначити: назву вина; назву винограднику (апелласьйона), продукція якого має право на іншу якісну категорію; марку вина, тобто назву господарства, де було вироблено вино, де розливали вино у пляшки; ємність пляшки, або величину порції (для вин, які подають на розлив). Краще виразити її в літрах. Іноді обирають інші одиниці виміру, при цьому слід зазначити: 1 мілілітр (ml) дорівнює 0,001л, 1 сантілітр (cl)-0,01 л; ціну - в барі можна мати декілька екземплярів винної карт; зокрема "для дам", де ціни не позначені.

Також слід вказати, якщо відповідний напис є на етикетці або кольєретці пляшки:

1. конкретний виноградник у межах апелласьйона ("крю"), де було вироблено вино;
2. рік врожаю (саме слова «vintage», «millesime», тобто «рік врожаю») або «N. V.», тобто «вино, не зазначене роком»;
3. сорт або сорти (як правило, не більше двох) винограду, з яких виготовлене вино;
4. характерні особливості вина, що визначаються його технологією, або витримкою, наприклад: Sur lie (витримане на осаді), Blanc de Blancs (біле із білого сорту), Vin p̄intur (молоде вино (для Франції)), Vīno verde (молоде вино (для Португалії)), Gran reserva (4 роки витримки (для Іспанії)), Beerenauslese (категорія якості вина (для Німеччини)), Aszu Eszencia (найсолодший "Токай; (Угорщина));
5. категорію вина за вмістом цукру: brut - дуже сухе, Sec - напівсухе; dīeni-sec - напівсолодке, Doux - солодке тощо. Непогано було б вказати у винній карті і

вміст спирту вина (у відсотках об'єму) тому, що це корисна інформація для гостей. Крім того, може бути проведена офіційна класифікаційна категорія вина (premier cru, cru classe і так далі), але тільки у випадку якщо вона йому надана (це стосується в першу чергу Бордо). Слід мати на увазі, що ця категорія (як і повна назва вина) не завжди присутня на етикетці, що робить необхідним звернутися до відповідних довідників.

Іноді при оформленні карти вин може бути використана україномовна транслітерація (передача іншомовних слів відповідно їх написання в мові-джерелі шляхом заміни літер однієї письменності літерами іншої). Однак у барах класу «люкс» та «вищий» можна обійтись без такого запису, якщо це компенсується бездоганною виучкою персоналу, в першу чергу сомельє.

Мова йде власне про транслітерацію, а не про переклад. Останній може використовуватись лише стосовно деяких технологічних особливостей вин. Так, надпис «Vicille Vignes» може бути перекладено як («Зі старих лоз»), «Margues» зустрічається в назвах деяких іспанських вин, повинно транслітеруватися («Маркес»), а не перекладатися як ("Маркіз"). Опис вин може доповнюватися стислою анотацією, де перераховані основні дегустаційні характеристики вина і надаються рекомендації щодо його поєднання з різними стравами. Наприклад: Шатонеф-дю Домен Матьє 1995 р. - пурпурове вино з тонким квітковим букетом. Його вишуканий смак і фруктовий аромат прекрасно поєднуються з м'ясом, дичиною і сиром.

Що стосується мови заголовків у карті (прейскуранті), то в українському ресторані вони повинні бути українською мовою. Назви країн, регіонів і субрегіонів можуть бути представлені «рідними» мовами, а не Іспанія, Bourgogne, а не Бургундія.

При описанні вин у карті також допустимий елемент варіативності, однак дві вимоги - точність і повнота - слід виконувати неухильно. Головне - щоб гість бару отримав найбільш повну інформацію про вино і не сплутав його з жодним іншим.

#### **1.12.4. ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ АПЕРИТИВІВ**

Традиція подавання спиртного перед їжею для пробудження апетиту сформувалась наприкінці XIX століття: спочатку подають чарку спиртного у вигляді аперитиву, потім

класичну їжу, що складається з холодних закусок, головної страви, сиру (у Франції) і десерту, після чого - кава і диджестив.

У ролі аперитиву можуть бути вермути, напої з хініном й інші ароматизовані вина з рослинної сировини з гіркуватим присмаком, бо гіркота пробуджує апетит, стимулює виділення шлункового соку. Роль аперитиву можуть грати також інші напої, однак потрібно бути дуже обережним - надто солодкі або міцні напої можуть подавити апетит, замість того, щоб його пробудити. Виходячи з цих міркувань, як аперитиви можна рекомендувати шампанське або білі вина: міцні ("Мадера", "Херес", "Марсала" тощо) і столові ("Цинандалі", "Гурджаані" та інші"). Таким чином, назва "аперитив" поєднує дуже різні напої, які належать до окремої категорії спиртного, загальною рисою якого є вживання їх до початку трапези. До них подають легку закуску, щоб пом'якшити вплив алкоголю на порожній шлунок.

#### **1.12.5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВЖИВАННЯ ВИН**

Відомі класичні гастрономічні поєднання страв і вин: біле вино - риба, червоне - м'ясо, червоне - сири тощо. До традиційних супроводжень для білих вин належать (крім тих, що заправлені оцтом) і гарячі закуски, страви з нерибних продуктів моря, риба смажена, приготована на парі і в соусі. Для цього можна використати сухі білі вина Франції: Міксасієі, §апсегге, біле Агуои, Роіііу-Гите, молоде Реііі СЪаБІз або СЪаБІз, Яієз1іп§, біле Вопіеаих, Епіге-Оеих-Мегз, білий РГОУЄПСЄ або СЪаЕаіпеіГ-сІи-Раре. До них рекомендують устриці, морські равлики і мідії, краби, раки, а також рибу без соусу – смажену або на парі.

Більш "округлі", м'якші за смаком білі бургундські вина можна рекомендувати до таких страв:

- до устриць добре підійде - Pigny-Montrachet, а також білі вина Graves (Chateau Fieuzali, Chateau Smith Haut-Lafitte);
- до судака в білому соусі - лаурські Savennieres або Anjou Blanc;
- до морського язика в свіжому вершковому маслі - Mercurey, Meursault або Chassagne-Montrachet;
- до омара з ваніллю - Corton-Charlemagne, Montrachet або Chablis "Les Clos";

- до спаржі підійде Gewurztraminer або Muscat d'Alsace, до судака, запеченого з кислою капустою, - Grand Cru.

Солодкі вина вироблені з винограду запізненого збору, завдяки чому в них підвищується вміст цукру, або вина, бродіння яких було затримано спиртом, щоб зберегти цукор, який не добродив, можна рекомендувати як аперитив. Вони гарні і з десертами.

До цієї групи вин відносять ельзаський Gewurztraminer Vendanger Tardives або Sauternes (Chateau d'Yquem, Chateau Lafaurie-Peyraguey, Chateau Filhot та інші).

Біле вино можна подавати також до м'ясних страв. Подібні поєднання потребують від вина насиченості смаку, і має значення рік врожаю. До курча з трюфелями можна подати або бургундське (Carton-Chariemagnre 1990 року, Batard Montrachet 1989), або бордо (Laville Haut-Brion 1993, Dom De Chevalier 1990), або шампанське (Dom Ruinart 1990, Taittinger Comtes de Champagne 1989).

Рагу з телятини подається з плодовими винами: сухим Vovray, Savennieres, білим Mercurey.

Червоне сухе вино традиційно поєднується з найрізноманітнішими стравами: ковбасами і паштетами, домашньою птицею і дичиною, шинкою, в'яленою і вареною, білим і червоним смаженим м'ясом, а також м'ясом червоним тушкованим, маринуваним, глазуrowаним у рагу-

Молоді і легкі червоні вина подають трохи охолодженими (близько 14°C). Це вина з сорту Гаме (від Beaujolais Nouveau до Beaujolais-Villages), а також Saumur-Champigny, червоні Anjou Sancerre, ельзаський Pinot Noir. Вони прекрасно доповнюють стіл з різноманітними ковбасами, а також підійдуть до смаженої курки або качки. Якщо подають червоне м'ясо - мариноване і смажене, то рекомендують такі червоні вина: Cotes du Rhone, Cotes du Provence, деякі прості Bordeaux.

Основну групу червоних вин, на які розрахована більшість традиційних гастрономічних поєднань, складають вина (вміст від 12,5% спирту), структуровані, пряні і, як правило, вже більш видержані. Оптимальна температура їх подання - близько 17°C.

До найбільш насичених за смаком бордоських або бургундських вин класу Grand Cru, а також до кращих із вин долини Рони або області Cahors класичним

доповненням служить яловичина. Ронські Gigondas або Chateaunuf-du-Pape, бордоські Saint-Estephe або Medoc підходять до філе з яловичини з перцем; вина Margaux, Hermitage, Cote Rotie і більш прості сортові вина - до філе яловичини-гриль

Телятина на грилі добре поєднується з червоними винами Graves, а також бургундськими Pommard, Volnay, Santenay, Beaune. Смажена свинина потребує більш легких вин: Cotes du Rhone, Cornas, Loire, Anjou, Chinon, Medoc, Bordeaux.

. Курча, запечене з томатами і часником, відмінно підходить до південних французьких вин: Bandol, Crozes-Hermitage, Corbieges, Costieres die Nimes.

До баранини підходять такі вина, як: Cahors, Chateaunuf-du-Pape. (Pomerol, Saint-Emilion). Нирки з перцем можна поєднати з бордо (Pomerol, Saint-Emilion). і з бургундським (Cotes de Nuits Marsannay).

Класична страва з ягнятини, "carre d'agneau", супроводжується кращими Cru з бордоських регіонів: Pauillac, Saint-Estephe, Saint-Julien, Graves, Pomerol.

Суха і напівсуха мадера добре поєднується із закусками.

Не менш якісні вина слід подавати і до дичини. Лань, кабан і інші представники лісової фауни краще за все розкривають свій смак у супроводженні старих, величних вин (витримкою до декількох десятків років), а саме: Pomerol, Margaux, Pauillac, Saint-Emilion, Cotes de Nuits, Gevrey-Chamberlin, Clos des Vougeot, Romanee-Saint-Vivant, La Tache.

Можливе поєднання червоного вина з рибою. До риби слід пропонувати вина з не дуже потужним і не особливо танінним смаком: найбільш легкі з червоних вин Бордо, багато червоних бургундських, а також молоді і свіжі червоні вина Луари.

У випадку якщо соус, під яким подається риба, достатньо густий, можна запропонувати до страви трохи важкі і структуровані вина Бургундії або Бордо. При подаванні делікатесу "фуа гра" можна рекомендувати як солодкі вина, так і червоні вина Pomerol, Corton або Volnay.

.Поряд з винами Франції широко використовуються вина інших країн. Так рибні закуски можуть бути поєднані з сухими білими винами: Ркацителі Одеське, Аліготе Коктебель, Soave Doc.Lamberti (Італія), Вазисубані, Ереті, Цинандалі тощо; м'ясні закуски - з сухими червоними винами, Каберне Кримське, а також з сухими білими

винами: Аліготе Коктебель, Ркацителі Інкерманське, сухим рожевим вином Пікнік тощо. Із закусками добре поєднується напівсуха Мадера.

До рибних других страв можна рекомендувати сухі білі вина: Перлина Степу, Шабське біле, Аліготе Коктебель, Ркацителі Інкерманське, Вазисубані, Цинандалі, Твіш; до рибної страви, приготованої на грилі, - сухе червоне вино. До м'ясних других страв можна подати сухі червоні вина Каберне, Оксамит України, Сапераві, Мукузані, а також сухе біле вино: Цинандалі, Гурджаані та інші.

Другі страви з домашньої птиці вдало поєднуються як з сухими білими винами - Вазисубані, Цинандалі, Гурджаані, так і з сухими червоними винами - Мукузані, Сапераві тощо.

До страв з дичини в основному можуть бути рекомендовані червоні сухі вина та кріплені вина типу мадери чи портвейну.

Солодкість вин можна визначити за назвами: шампанське екстра-брют - цукру до 6 г/л, шампанське брют дуже сухе (0-15 г/л), екстра-сек - сухе (12-20 г/л), сек – напів сухе (17-35 г/л), деми-сек - напівсухе (35—50 г/л), ду - дуже солодке (більше 50 г/л).

Використання шампанських вин залежить від їх солодкості. Шампанське брют можна рекомендувати на аперитив, до рибних страв, морепродуктів. Шампанське напівсухе добре поєднується з фруктами, десертними стравами, легкими стравами з птиці. Всі шампанські вина рекомендується вживати охолодженими у відерці з льодом і водою, оскільки тепле вино здається млявим, а переохоложене не дає можливості оцінити по заслугах його делікатну структуру. Кріплені вина - це класичні диджестиви, тобто напій що сприяє травленню. Тому вони можуть вживатися після обіду, навіть після десерту. Поряд з цим вони можуть поєднуватися із певними стравами. Так, червоний портвейн рубі краще використовувати як десерт. Англіїці п'ють його з лимонним соком. Портвейн тоні є гарним десертом. Охолодженим до 12°C його використовують як аперитив. Білий охолоджений портвейн добре поєднується з лимонним, апельсиновим соком та ягодами. Кращі портвейни вживають як коньяки - поволі потягуючи і насолоджуючись вишуканим букетом високоякісного вина.

Міцне вино Мадера рекомендують до перших страв, десерту кави, а також використовують як компонент коктейлів, пуншів, крющонів, грогів.

Відмінним аперитивом є Херес - "король аперитивів". Як столовий напій сухий Херес підходить практично до будь-якої страви. Солодкий Херес добре поєднується з десертом.

Підводячи підсумок усім перерахованим комбінаціям вин і страв, можна зробити висновок, що ці рекомендації близькі до традиційних. Температура подання вин склалася, виходячи багатолітньої практики вживання вин.

#### **1.12.6. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВЖИВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.**

Горілку, датський аквавіт і німецький шнас використовують для приготування інших напоїв та поєднання зі стравами. Для приготування коктейлів використовують горілку Козацька рада, Перша гільдія, Абсолют та інші. Горілка добре доповнює інші страви: млинці і оладки, пельмені, смажену свинину, гриби і солянки, різні закуски: ікру, оселедець, вінегрет, квашену капусту, копчену рибу тощо. Без солоної і ситної закуски неможна відчувати всю чарівність міцного алкогольного наою, розкрити його смакові властивості.

**Горілку** подають охолодженою (3-10°C), тому що холод пригнічує аромати зернового алкоголю.

При організації бенкетів можна подати горілку в оригінально оформленому посуді: горілку Народна - в плоскому круглому келиху з національним колоритом", горілку Арго і Губернаторська - в ексклюзивних кришталевих графинах, горілку Княгинин - у пляшці чотиригранній зі скляною кришкою у вигляді маківки церкви, горілку Premium - в оригінальній пляшці під кришталю. Красивий дизайн мають також такі горілки: Консул, Весільна, Давньокиївська, Черкаська ароматна, Графська, Княжий град, Київська, Дніпро, Карат, Кристал та інші.

Для приготування інших напоїв, а також як самостійний напій вживають лікєро-горілчані вироби: настоянки, наливки, лікєри, креми, пунші, аперитиви, бальзамаи тощо.

Для приготування коктейлів використовують настоянки: Карат янтар, Карат рубін, Українська медова з перцем (для коктейлю "Кривава Мері"), Анисівка, Козацька рада зуброво-духмяна, Перша гільдія журавлинова, Перша гільдія перцева; українські лікєри: Старий Таллінн, "Кокосовий", "Молочний", "Шоколадний"; бальзамаи: Богдан, Кобзар, Цілющий тощо.



**Настоянки** добре поєднуються зі стравами: настоянка Союз- Віктан Люкс "Черная смородина" з борошняними стравами, фаршированими плодоягідною начинкою, і м'ясними стравами, запеченими з чорносливом; настоянка Союз-Віктан Охота - з жирними м'ясними стравами, Златогор з перцем, Союз-Віктан Перцова - з традиційними українськими стравами, Мисливська - з пряними і гострими м'ясними стравами і стравами з дичини. Перед поданням настоянки охолоджують.

**Лікери** можна подати з льодом у чистому вигляді (8-16°C): українські лікери: "Китайське яблуко", "Крем-сода", "Кокосовий", Молочний", "Капучіно", "М'ятний", "Шоколадний".

З кавою добре поєднуються лікери: "Старий Таллінн", "Кокосовий", "Молочний", "Капучіно", "Шоколадний"; з морозивом - лікери: "Шоколадний", "М'ятний", Капучіно", "Молочний", "Кокосовий"; з чаєм - лікер "М'ятний", "Старий Таллінн". Температура подавання - кімнатна.

На аперитив можна подати міцний гіркий лікер Becherovka Carlbad (Чехія), при виготовленні якого використовують більше 20 трав. Десертним напоєм вважається міцний лікер "Старий Таллінн".

**Бальзами** споживають у розведеному вигляді 1:10, з кавою і чаєм. Температура подавання бальзаму 16-18°C. Оригінальне оформлення пляшки має кращий український бальзам "Богдан" - у вигляді гетьманівської булави.

**Слабоалкогольні напої:** Лонгер апельсин (лимон, персик, грейпфрут, кактус, ківі, манго) подають при температурі 5-12°C; Ром-Кола "Salute" і Оранж "Salute", Джин - "Тонік", "Шарм" - 10-12°C у чистому вигляді.

### **1.12.7. ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ НАПОЇВ У ЧИСТОМУ ВИГЛЯДІ**

Змішані напої готують у більшості випадків зі спиртних напоїв, які в барі можуть бути подані і в чистому вигляді. Залежно від способу подавання спиртні напої можуть бути рекомендовані на аперитив і на диджестив. Наприклад, коньяк в коньячному бокалі при кімнатній температурі подають на диджестив, а коньяк з льодом в бокалі тумблер - на аперитив. Спиртні напої поєднуються з певними безалкогольними напоями. Наприклад, текіла добре поєднується з тоніком, лимонним і апельсиновим соком. Аналогічно подають і лікери. Більшість лікерів у чистому вигляді подають з

льодом. Деякі лікери добре поєднуються з соками, кавою, з содовою водою, тоніком. Більшість лікерів входять до складу коктейлів.

У чистому вигляді в спеціальному бокалі подають шампанське. Бармен повинен чітко дотримуватися певних правил при роботі з цим напоєм:

- шампанське, за винятком деяких найвідоміших марок, не рекомендується довго зберігати;
- температура зберігання повинна бути в межах 5-15°C. Тепло викликає зміну тиску в пляшці, пробка стискається, в результаті не забезпечується герметичність. Смак напою втрачає свою витонченість, колір стає бурштиново-жовтим. Під дією холоду в напої може з'явитися винний камінь;
- пляшку з шампанським слід зберігати в горизонтальному положенні, щоб пробка не розсохлася, не втратила еластичності, не розкришилася при відкриванні пляшки;
- шампанське слід зберігати в темному місці. Світло погано впливає на якість вин, особливо білих, у ньому з'являється сірчаний запах, що свідчить про те, що воно не придатне до вживання;
- відкрити не до кінця використану пляшку шампанського необхідно закрити пробкою і поставити в холодильник. Зберігати її можна тільки 1-2 дні.

### **1.12. 8. КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ПИВА, БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ТА ВОДИ**

У барах реалізують пиво в індивідуальній упаковці й розливне. По умінню правильно наливати розливне пиво судять про професіоналізм і майстерність бармена.

Бочки з пивом повинні зберігатися в прохолодному і чистому місці при постійній температурі, поводитися з ними необхідно з підвищеною обережністю. Спочатку слід використовувати більш старі бочки, не забуваючи про те, що строк пива обмежений. До того як почати їх використовувати, слід поставити бочки з пивом у приміщення бару на добу, оскільки вони повинні відповідати температурі бару, щоб пиво стабілізувалося. Відкривати бочки з пивом слід в останній момент і використовувати їх не більше 72 годин. Для цього необхідно чітко розрахувати щоденний розхід пива в барі чи ресторані, враховуючи той факт, що 50 літрів пива еквівалентні 200 порціям по 250 мл.

Бутель з вуглекислим газом з метою безпеки прикріплюють до стінки в місці, куди не проникають сонячні промені, оскільки максимально допустима для нього температура +32°C. Ніколи не потрібно закривати бутель на ніч, інакше пиво може втратити свою насиченість вуглекислим газом.

Келихи для пива повинні бути помиті з дотриманням певних правил: бокали для пива слід мити окремо від інших, використовуючи два баки - один для мийки, другий - для ополіскування. Їх у жодному разі не слід витирати. При машинному митті пивні бокали також слід мити окремо від іншого посуду і не витирати. Жирні плями, сліди від губної помади і рідини для миття посуду сильно впливають на якість пивної піни: вона швидко спадає.

Основні правила порціонування розливного пива наступні:

- вибрати бокал тієї ж марки, що і пиво;
- добре сполоснути його, це необхідно для того, щоб освіжити бокал і покращити якість піни;
- ретельно стряхнути краплі з бокалу;
- наповнити бокал за один раз, для цього одним рухом до кінця відкрити кран і тримати бокал під кутом 45 градусів до кінця крана, щоб струм падав на стінку бокала, і коли він наповниться наполовину, направити струм прямо в бокал, приводячи його поступово у вертикальне положення для отримання необхідної кількості піни;
- коли бокал заповнений, закрити кран одним рухом;
- змити піну з нижньої частини бокалу, якщо вона впала на нього, і потім промокнути бокал за допомогою рушника;
- покласти на стійку перед споживачем картонну підставку потрібної марки і на неї поставити пиво.

Пиво повинне зберігатися в прохолодному темному місці, подалі від високих температур. Однак дуже низька температура нижче +5°C) йому також протипоказана.

На відміну від вина, положення пляшки при зберіганні не грає ролі. Виняток складає пиво з осадом чи пиво, закрите дерев'яною пробкою, - вони повинні зберігатися у вертикальному положенні. Як правило, чим молодше пиво, тим краще воно п'ється, тому, робити запаси нема сенсу.

**Мінеральні води** - це підземні води природних джерел, насичені розчиненими мінеральними речовинами, які знаходяться у воді у вигляді іонів (натрію, магнію, кальцію), сполук (хлоридів, сульфатів, гідрокарбонатів)', а також специфічних біологічно активних компонентів (йоду, броду, заліза, ортоборної і кремінкової кислоти). Залежно від рівня мінералізації і присутності спеціальну компонентів вода поділяється на питну і столову (мінералізація менше 1 г/дм<sup>3</sup>), лікувально- столову (до 10 г/дм<sup>3</sup>), лікувальну (більше 10 г/дм<sup>3</sup>). Столову воду добувають із підземних джерел, питну з глибини озер і рік. Під час трапези може бути подана до столу і вода столова, лікувально-столова, в дієтичних закладах ресторанного господарства лікувальна і лікувально-столова. Температура подавання залежить від виду води. Столові води ("Ждимір", "Арго Оболонська" та інші), як правило, подають охолодженими, але не холодними. Столову воду "Моршинська" можна використовувати для приготування ароматного чаю і кави. Лікувально-столові води "Лужанська", "Поляна квасова", "Поляна купель" рекомендується подавати, якщо в раціоні є гострі страви, копченості, вони добре поєднуються з сухим вином. Лікувально- столова вода "Поляна світла" рекомендується до смажених і гострих страв, копченостей. При включенні лікувальної і лікувально-столової води в раціон необхідно враховувати також їх лікувальний вплив

До столу можуть бути подані також солодкі безалкогольні напої, до складу яких входять спеціально підготовлена вода, цукор, лимонна і аскорбінова кислота, натуральні соки, настій ехінацеї пурпурової, лимонне, апельсинове і горіхове масло тощо. Крім приємного смаку, деякі безалкогольні напої мають цілющі властивості ("Живчик унік", "Оболонь спорт", "Куяльник виноград").

### **Заятання для самоперевірки**

1. Правила подавання напоїв у чистому вигляді.
2. Правила підготовки келихів для пива і їх наповнення.
3. Складання карти вин.
4. Правила складання винної карти в країнах південної Європи.
5. Правила складання винної карти в країнах північної Європи.
6. Правила складання винної карти в країнах СНГ.
7. Правила споживання пива.
8. Рекомендації щодо лікувальних властивостей мінеральної води та безалкогольних напоїв.

9. Правила подавання аперитивів.
10. Варіанти поєднання сухих білих вин зі стравами.
11. Варіанти поєднання напівсухих білих вин зі стравами.
12. Варіанти поєднання сухих червоних вин зі стравами.
13. Варіанти поєднання напівсухих червоних вин зі стравами.
14. Назвіть страви до яких подають пінливі ігристі вина.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Згертон-Томас Кристофер. Барный бизнес. Как открыть и успешно управлять баром / Пер. с англ. - М.: Рос. Консульт, 2010, - 165с.
2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.
3. Ростовський В.С., Шамян С.М. «Барна. справа», К.: 2009. - 398с.
4. Ридель Х. Бары и бары. «Техники обслуживания». - Ростов н/Д: Феникс, 2002.-128с.

#### **Допоміжна:**

1. Журнал «Ресторатор» № 1(А,)2012, с. 32–34.; №2, 2012,с. 12-14.
2. Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск: Русич, 2001. – 226с.
3. Прохоров В.П. Экспрес-курс бармена. Серия «Супер». Ростов н/Д: «Феникс», 2006 – 320с.
4. Официальный сайт контролирующего комитета производителей хереса.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 207. – 301с.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Виноградарство та виноробство. Асортимент і характеристика різних видів вин.**

## **ТЕМА 2.1. СВІТОВИЙ РИНОК АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ**

### **ПЛАН**

- 2.1.1. Світовий ринок алкогольних напоїв.
- 2.1.2. Процеси внаслідок яких отримують алкогольні напої.
- 2.1.3. Поділ алкогольних напоїв на групи, підгрупи, види, різновиди та окремі назви.

#### **2.1.1. СВІТОВИЙ РИНОК АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ**

Якщо окинути взором «винну» карту світу, то очевидно, що у Європі виготовляється 2/3 світової винної продукції. Решта розподіляється на всі інші континенти –

Африку, Північну та Південну Америку, Азію, Австралію. Такі країни як Італія, Франція, Іспанія, залишаються самими найбільшими виробниками винної продукції. Америка, Англія, Японія, Германія, Австралія, Канада, Південна Африка, Бельгія, Швейцарія, Нідерланди і Скандинавія – країни в яких вино вважається предметом розкоші. Ці країни також вважаються суттєвими виробниками, що збільшують вживання вина на своїй території.

Напої традиційно поділяються на алкогольні і безалкогольні, які в свою чергу, діляться на групи підгрупи, віди, різновиди та окремі найменування. До алкогольних напоїв відносять продукцію, що містить не менше 1,5 об.% етилового спирту, отриманого з харчового вуглеводвміщуючої сировини. Слово *алкоголь* (від араб. Al-kuhl) означає «тонкий порошок». В основі сучасної класифікації алкогольних напоїв лежать два критерії - зміст етилового спирту і тривалість витримки. Зміст спирту в міцних алкогольних напоях становить від 40 до 55% об.

Алкоголь можна розглядати як рафінований продукт харчування, харчова значущість якого полягає тільки у високій енергетичній цінності. Незважаючи на це алкогольні напої не є основними джерелами поживні речовин. Алкоголь має наркотичні і депресивні дії, тому ненормоване його вживання може призвести до деградації особистості.

При вживанні великої кількості алкоголю ферменти організму не справляються з роботою, тому відбувається накопичення етилового спирту, що викликає похмілля. Невеликі дози (10 – 20 г) чистого алкоголю позитивно впливає на обмін речовин, виводить із організму радіоактивні елементи. Відбувається стимулююча дія червоних сухих вин на процес кровотворення. Розумне вживання алкоголю залежить від рівня культури харчування, знань в області гігієнічних основ здорового способу життя.

Вживання великих доз алкоголю спонукає до синтезу холестерину, появи в сосудах атеросклеротичних бляшок і підвищенню тиску (гіпертонії).

Рецептура і способи приготування алкогольних напоїв обумовлювалися природними умовами і характером укладу країни. Там, де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарювання, з виноградних вин стали виробляти коньяки. Там де садівництво було основним заняттям населення, навчилися

отримувати з яблучного сидру міцний алкогольний напій – кальвадос. В тропічних країнах, де переробляли цукровий тростник, отримували з його соку ром.

### **2.1.2. ПРОЦЕСИ ВНАСЛІДОК ЯКИХ ОТРИМУЮТЬ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ.**

Напої традиційно поділяються на алкогольні і безалкогольні які, в свою чергу, діляться на групи, підгрупи, види, різновиди і окремі найменування.

До алкогольних напоїв відносять продукцію, що містить не менше 1,5 об. % етилового спирту, виготовленого з харчових речовин які містять вуглеводи. Слово алкоголь походить з арабської мови (від араб. Al-kuhl), що перекладається як «тонкий порошок». Алкогольні напої отримують у результаті двох процесів: бродіння і дистиляції.

**Бродіння** - процес перетворення цукру в спирт під дією дріжджів. В результаті бродіння виходить рідина, яка має максимум 16% спирту, тому, що велика кількість алкоголю нейтралізує дріжджі.

Хто і коли відкрив процес бродіння, встановити вже неможливо. Через те що будь-яка рідина, що містить вуглеводи, починає бродити при температурі 12-14 °С і може перетворитися на алкогольний напій, людина могла отримувати такі напої задовго до появи глиняного посуду, тобто в VIII тисячолітті до н.е. Отримання спирту в чистому вигляді стало можливим завдяки процесу дистиляції, вперше описаному видатним ученим Стародавньої Греції *Аристотелем* (384-320 рр. до н.е.)

**Дистиляція** - процес відділення рідини з високим вмістом спирту від перебродившого суслу шляхом випаровування та конденсацією парів.

Процес перегонки наймовірно простий: температура кипіння спирту +78,3 ° С; води + 100 ° С. Між цими двома значеннями температури спирт випаровується набагато швидше, ніж вода. Якщо його охолодити, то він конденсується. Напій можна переганяти кілька разів поспіль, підвищуючи його міцність.

### **2.1.3. ПОДІЛ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ НА ГРУПИ, ПІДГРУПИ, ВИДИ, РІЗНОВИДИ ТА ОКРЕМІ НАЗВИ**

Алкогольні напої діляться на групи (залежно від виду використовуваної сировини і змісту етилового спирту), підгрупи, види, різновиди та окремі найменування.

Залежно від виду вихідної сировини алкогольні напої бувають на основі зерна (ячмінь, жито, пшениця, кукурудза, рис і т.д.), на основі рослин (агава, патока, ялівець і

т.д.), на основі фруктів і ягід (виноград, яблука, сливи). Залежно від вмісту алкоголю напої підрозділяються на слабоалкогольні (9-14%), середньоалкогольні (16-25%) і міцноалкогольні (більше 35%). Питання про включення алкогольних напоїв у групу харчових продуктів є предметом тривалої дискусії серед учених:

- алкоголь не є основним джерелом будь-яких харчових речовин, проте має відносно високу енергетичну цінність;
- алкоголь має наркотичні та депресорні дії, його ненормоване вживання може призвести до деградації особистості;
- алкогольні напої суттєво відрізняються від інших харчових продуктів.

Таким чином, якщо розглядати алкогольні напої в якості продуктів харчування, доцільно говорити не про їх харчові цінності, а про вплив на здоров'я людини і про норму і культуру вживання.

Організм людини синтезує алкоголь для власних потреб. Його вміст у крові здорових, непитущих людей знаходиться в межах 0,2-10 мг/1.00 мл. Ферментних потужностей організму вистачає для окислення від 1 до 9 грамів етилового спирту в енергетичних цілях. При споживанні великої кількості алкоголю ферменти не справляються з роботою, відбувається накопичення етилового спирту і оцтового альдегіду, що визиває симптоми обширної інтоксикації організму.

Щодо безпечного рівня вживання алкогольних напоїв можна вважати 10-20 г чистого алкоголю на день з урахуванням індивідуальних особливостей організму. Вживання великих доз алкоголю сприяє синтезу холестерину, виникненню в судинах атеросклеротичних бляшок і підвищення артеріального тиску (гіпертонії). Смертельна разова доза прийому алкоголю складає для більшості людей в середньому 12 г на 1 кг маси тіла. В Україні національним алкогольним напоєм стала горілка (горілка), в інших країнах - коньяк, кальвадос, ром, віскі і джин.

Рецептура і спосіб приготування алкогольних напоїв визначалися природними умовами і характером господарського устрою країн. Там, де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарства, з виноградних вин стали вироблятися коньяки. Там де садівництво було основним заняттям населення, навчилися отримувати з яблучного сидру міцний алкогольний напій - кальвадос. У тропічних країнах, де переробляють цукровий очерет, стали отримувати з його соку



ром. Залежно від ступеня очищення випускають харчовий спирт наступних сортів: супер, альфа, люкс, екстра, вищий, перший. Термін зберігання спирту не обмежений.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Яка продукція відноситься до алкогольних напоїв.
2. Які критерії полягають в основі сучасної класифікації алкогольних напоїв
3. До чого спонукає вживання великих доз алкоголю.
4. Як поділяться напої на групи, підгрупи, види, різновиди і окремі найменування.
5. Охарактеризуйте процес бродіння.
6. Охарактеризуйте процес дистиляції.
7. Чи залежать напої від виду вихідної сировини.
8. Чим визначалися рецептура і спосіб приготування алкогольних напоїв.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. Проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### **Допоміжна:**

1. Барна стійка: розділяє простір// Індустрія гостинності. – 2008. № 5. –с.43 – 46.
2. Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск: Русич, 2001.- 226с.
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании /Под ред.. М.И.Беляева. – М.: Экономика, 2007. – 312с.
4. Официальный сайт контролирующего комитета производителей хереса.
5. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах. – Ростов на Дону: «Феникс», 2002. – 228с.

## **ТЕМА 2.2. КЛАСИФІКАЦІЯ, АСОРТИМЕНТ, ХАРАКТЕРИСТИКА МІЦНИХ БАЗОВИХ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ДЛЯ БАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

### **ПЛАН**

- 2.2.1. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти.
- 2.2.2. Характеристика коньяку. Основні етапи виготовлення коньяку. Умови розподілу на ординарні, марочні та колекційні. Класифікація коньяків. Правила вживання та поїдання за стравами.

- 2.2.3. Характеристика арманьяку. Технологія його виробництва та різниця з коньяком. Світові марки та виробники арманьяку.
- 2.2.4. Характеристика напою бренді. Країни виробники. Всесвітньо відомі марки бренді. Правила вживання та його поєднання зі стравами.
- 2.2.5. Історія виникнення горілки. Сировина, технологія приготування Правила вживання горілки.
- 2.2.6. Ром. Історія появи, його тпн. Сировина та технологія виробництва. Правила вживання рому.
- 2.2.7. Історія виготовлення джину. Лондонська класична технологія виготовлення. Всесвітньо відомі марки та виробники.
- 2.2.8. Текіла. Історія виробництва, виготовлення, правила вживання.
- 2.2.9. Історія появи абсенту. Причини заборони його виробництва. Класифікація та методи вживання.
- 2.2.10. Кальвадос. Країни виробники. Особливості виготовлення напою та світові марки і виробники.

### **2.2.1. КЛАСИФІКАЦІЯ МІЦНИХ БАЗОВИХ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ВІДПОВІДНО ДО ВИННОЇ КАРТИ.**

Напої традиційно поділяються на алкогольні і безалкогольні, які в свою чергу, діляться на групи підгрупи, віди, різновиди та окремі найменування. До алкогольних напоїв відносять продукцію, що містить не менше 1,5 об.% етилового спирту, отриманого з харчового вуглеводвміщуючої сировини. Слово *алкоголь* (від араб. Al-kuhl) означає «тонкий порошок». В основі сучасної класифікації алкогольних напоїв лежать два критерії - зміст зтилового спирту і тривалість витримки. Зміст спирту в міцних алкогольних напоях становить від 40 до 55% об.

Алкоголь можна розглядати як рафінірований продукт харчування, харчова значущість якого полягає тільки у високій енергетичній цінності. Незважаючи на це алкогольні напої не є основними джерелами поживні речовин. Алкоголь має наркотичні і депресивні дії, тому ненормоване його вживання може призвести до деградації особистості.

При вживанні великої кількості алкоголю ферменти організму не справляються з роботою, тому відбувається накопичення етилового спирту, що викликає похмілля. Невеликі дози (10 – 20 г чистого алкоголю позитивно впливає на обмін речовин, виводить із організму радіоактивні елементи. Відбувається стимулююча дія червоних

сухих вин на процес кровотворення. Розумне вживання алкоголю залежить від рівня культури харчування, знань в області гігієнічних основ здорового способу життя.

Вживання великих доз алкоголю спонукає до синтезу холестерину, появи в сосудах атеросклеротичних бляшок і підвищенню тиску (гіпертонії).

Рецептура і способи приготування алкогольних напоїв обумовлювалися природними умовами і характером укладу країни. Там, де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарювання, з виноградних вин стали виробляти коньяки. Там де садівництво було основним заняттям населення, навчилися отримувати з яблучного сидру міцний алкогольний напій – кальвадос. В тропічних країнах, де перероблювали цукровий тростник, отримували з його соку ром.

### 2.2.2. ХАРАКТЕРИСТИКА КОНЬЯКУ. ЕТАПИ ВИГОТОВЛЕННЯ

Аристократ французского разлива. Кузеньи  
- бренди, также арманьяк. Разлит всегда с  
понтами и красиво. Всегда при бабочке.  
Всегда притален фрак.

Я выдержан, с годами я мудрею.

Я злегантен. Друг мой-шоколад.

Благоухает так, что мир немеет

Дубовы бочек чудный аромат.

*Феликс Ручаевский*

**Коньяк** - це оригінальний міцний алкогольний напій світло-золотистого кольору, що володіє складним ароматом з відтінками ванілі і м'яким гармонійним смаком. Коньяк готується з коньячного спирту, отриманого перегонкою сухого виноградного вина, тривалого витриманого в дубових бочках або в емальованих резервуарах, завантажених дубовою клепкою. Для отримання коньячного спирту виноматеріали виробляють за спеціальною технологією з певних сортів винограду.

Свою назву напій коньяк отримав від імені міста Коньяк, регіону Пуату - Шаранта, департаменту Шаранта, Франція, з яким його пов'язує історичне минуле створення. Сама назва^ «коньяк», географічні межі виробництва і технологія виробництва строго визначені, регламентовані і закріплені численними законодавчими актами. Коньяк є споконвічно французьким продуктом. Міцні напої інших країн, а також вироблені у Франції поза

регіону Шарант, зі спирту, отриманого дистиляцією виноградних вин (брєнді), не мають права називатися коньяком на міжнародному ринку.

У 1641 році винороби департаменту Шаранта винайшли спеціальний апарат для перегонки своїх вин. Цей рік вважається часом першої дистиляції шарантського вина. Напоєм одержували менше, але він був більш міцним, не псувався у дорозі. Таким чином винайшли коньячний спирт, а розбавлений його варіант назвали *brandewein* (брєндуайн). В цьому полягає технологічна близькість двох напоїв – коньяка і брєнді. Застосовуваний сьогодні метод подвійної перегонки був відкритий у XVII ст. Перегонка вина найшла поширення в кількох регіонах Франції, але шарантський дистилят отримав найбільше визнання.

Секрет виготовлення якісного й оригінального коньяку Франції зберігає земля Шаранты, багата вапняком. Коньяки у Франції виробляються в п'яти субрегіонах: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Vogderies», «Fins Bois», «Bois Ordinaires». Вони відрізняються один від одного кліматом і особливостями підгрунтя, що суттєво впливають на якість винограду і вироблених з нього спиртів. Залежно від тривалості та способів видержки коньячних спиртів коньяки поділяють на ординарні, марочні і колекційні; за цілями використання - на коньяки, реалізовані в пляшках, і коньяки оброблені, призначені для відвантаження для розливу на інших підприємствах або промислової переробки.

**Основні етапи виготовлення коньяку.** Промислове виробництво коньяку являє собою сукупність наступних основних технологічних процесів: отримання коньячного виноматеріалу, перегонка на коньячний спирт, витримки (дозрівання) коньячних спиртів, приготування купажних матеріалів та купажування, обклеювання, ассамбляж, зняття з клею, відпочинок, обробка холодом, фільтрація, розлив та оформлення продукції. Коньячний виноматеріал - сировину для коньячного спирту - отримують з винограду за схемою приготування виноградних білих, переважно сухих вин. Об'ємна частка етилового спирту не менше 8 % об.

Коньяк повинен мати міцність 40% об. спирту. Коньяки класифікують від віку. Існує міжнародна система позначення класифікації коньяку (табл..2.2.2.1) та система позначення країн СНГ (табл.. 2.2.2.2).

Таблиця 2.2.2.1. Міжнародна система позначення коньяку (класифікація)

Клас	Назва	Витримка (років)
V.S.	Дуже старий	2,5
V. O. P.	Надто старий, світлий	3,5
V. S. O.	Надто якісний, старий	Від 3,5 до 4,5
V. S.. E. P.	Надтоякісний, спеціальний, світлий	Не менше 4,5
V. S. O. P.	Надто якісний старий, світлий	Не менше 5,0
V. V. S/ O. P.	Надто -дуже якісний, старий, світлий	Не менше 5,5
X.O/	Старий, екстра	Від 6,5 до 20

Таблиця 2.2.2.2. Позначення коньяків у країнах СНГ (класифікація)

Клас	Вміст спирту,%	Вміст цукру,%	Витримка (років)
Ординарні: 3* 4* 5* спеціальні	40 - 42	0,7 – 1,5	Не менше 3 Не менше 4 5 Більше 5
Марочні	42 - 57	0,7 – 2,5	Не менше 10
КВ	40 - 42	0,7 – 2,5	Не менше 6
КВВК	40 - 45	0,7 – 2,5	Не менше 8
КС	42 - 57	0,7 – 2,5	Не менше 10
Колекційні	40 - 43	0,7	Не менше 10

**Вживання коньяку.** Як правило, коньяк п'ється при кімнатній температурі. П'ють коньяк маленькими ковтками з маленьких коньячних чарок місткістю 125 см<sup>3</sup>. Чарка виготовляється з тонкого білого прозорого скла, щоб був добре видно золотистий колір коньяку, має низьку ніжку і звужується вверху стінки, що дозволяє краще утримувати аромат напою. Застосовується також кулястий келих, званий в деяких країнах «інгалятором», місткістю 100—125 см<sup>3</sup>. В нього наливають 25 см<sup>3</sup> коньяку. Коньяк п'ють не поспішаючи, в тихій і скромній обстановці, у дуже вузькому колі

близьких по духу. Це особливий напій, не призначений на відміну від шампанського для багатолюдних і галасливих ювілеїв, торжеств, вшановувань.

Долонею зігривають чарку у вигляді тюльпана, в яку його наливають, завдяки чому він повністю віддає свій аромат, проте у жодному випадку не можна штучно нагрівати келих. Наповнюють келих на одну чверть об'єму. Візуально якість напою можна оцінити за його в'язкістю. Для цього, нахиливши келих, плавно повертають його навколо осі. У старого і однорідного за своїм складом коньяку на стінці келиха формуються краплі і стікають вниз поволі, утворюючи красиву «корону» з густих, щільних слідів. Якщо пропонують декілька марок, то для якнайповнішого сприйняття смакових достоїнств всіх коньяків необхідно обполіскувати рот теплим чаєм після випробування кожного зразка. Існує особливий етикет дегустації коньяку. Як правило, наливають 15-20 см<sup>3</sup> напою. Оптимальна температура дегустації -20-25 градусів. Тому перед дегустацією коньяк необхідно потримати в чарці близько 10 хвилин.

Насолодившись всією гаммою коньячного аромату, маленькими ковточками пробують напій на смак, відчуваючи, наскільки добре він (смак) розповсюджується в роті, справляючи враження «хвоста павича» так, як ніби він розкривається в роті.

Коньяк не закушують. В гіршому разі заїдають яблуками, а краще — шоколадом. Не рекомендується закушувати коньяк виноградом щоб уникнути небажаних наслідків. Непогано, не поспішаючи пригублюючи коньяк і розмовляючи з друзями, мати можливість насолодитися також чашкою чорної кави.

Залежно від якості, коньяк або споживають в чистому вигляді, розбавляючи газованою водою, тоніком, содовою, або змішуючи його з іншими напоями. У Британії, наприклад, коньяк або інше бренді змішують з імбирним елем, в США — додають в коктейлі, в Канаді його розбавляють мінеральною водою *Віска*, а в Японії його п'ють не після обіду, як в Європі, а на початку— під закуску. Зірковість коньяку з різних країн не є показником однакової якості. Так, 3-зірковий коньяк з Греції дуже грубий і сильно віддає спиртом, тому тут рекомендовано винятково 5 зірок.

**Кулінарне застосування.** Коньяк в кулінарії вживається в соусах, блюдах фламбе, маринадах, кассеролі з ролика, курячих фрикасе, млинцях і забальонах, не говорячи вже про варення та шоколад. Коньяк вживають також як лікувальний, тонізуючий засіб. Коньяк, поруч, чато використовують під час приготування страв методом фламбування.

### 2.2.3. ХАРАКТЕРИСТИКА АРМАНЬЯКУ. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА

Арманьяк, спиртний напій, виготовлений дистиляцією білих сухих виноградних виноматеріалів, одного сорту винограду, вирощеному у певному регіоні. Арманьяк - найстаріший бренд Франції. І це цілком зрозуміло історично. Зона виробництва його лежить на півдні від Бордо, ближче до Піренеїв. А Гасконь - батьківщина арманьяка. Ближче всього до іспанців, від яких гасконці навчилися мистецтву дистиляції. Регіон Арманьяк заглиблений у материк так, що тут значно жаркіше, ніж в Коньяку. Тому й виноград в арманьяку містить більше цукрів, а бренді виходить більш багатий і "жирний". Основою для виробництва арманьяку є біле сухе вино. Згідно з декретом 1909 року, воно може бути зроблене з десяти сортів винограду. Зараз найбільшого поширення набули сорти Юні Блан (з якого робиться 75% арманьячних спиртів) і Бако (з нього виготовляють 20% спиртів). Арманьяк виготовляють традиційним способом. Винифікація, дистиляція і витримка - ось три основні стадії виробництва, кожна з яких має величезне значення для якості одержуваного напою. Вино, призначене для дистиляції, проводиться за традиційною технологією. Технологія виробництва арманьяку також близька до коньячної. Основна відмінність полягає в різних методах дистиляції. А починається все з виробництва білого ігристого вина.

День в кінці листопада, коли бродіння закінчується і можна приступити до перегонки вина в спирт, винороби Гасконі відзначають як головне свято в році. Під час свята "Полум'я арманьяку" під ректифікаційною колоною запалюється полум'я, яке не гасне протягом декількох тижнів або декількох місяців - поки все вино цього врожаю не перетвориться на спирт. Відповідно до законодавства дистиляція повинна бути завершена до 31 березня року, наступного за роком урожаю. Слід зазначити, що останні два роки діє постанова, що наказує закінчити дистиляцію 31 січня. Перегонка проводиться в спеціальних винокурнях. У цьому випадку перегінні апарати транспортуються з одного володіння в інше.

**Як пити Арманьяк.** Правила вживання арманьяку не такі суворі, як для коньяку. На аперитив його можна пити з льодом, з водою, з содовою і з соком. Арманьяк чудово поєднується з шампанським, з апельсиновим соком, з кавою (завдяки силі ароматів, які дозволяють йому не втратити своєрідність смаку). І звичайно ж арманьяк є прекрасним діжестивом. Він чудово поєднується з кавою.

Також цей напій можна змішувати з апельсиновим або лимонним соком, і він не втратить своєї принадності. Фруктові десерти і шоколад допоможуть пом'якшити кілька жорсткуватий смак спирту.

Арманьяк наливають або в коньячний келих, або у спеціальний келих для арманьяка. Традиційно для нього використовують неширокі тюльпановідні келихи. Фахівці рекомендують пити арманьяк не відразу після того, як він налитий у келихи, а через 15-30 хвилин; вважається, що саме так найкраще можна відчуті всю гаму його ароматичних властивостей.

Келих з арманьяком можна злегка нагріти в руці, після цього піднести до носа і вдихнути. При цьому відчується запах ванілі, принесений дубом, різні квіткові запахи, "запах портвейну", властивий Арманьяку з великим терміном витримки, а також запах сливи і стиглого перцю. І тільки відчувши всі відтінки букету, випити його не поспішаючи, смакуючи. Прийнято ще якийсь час потримати порожній келих у руці, вдихаючи залишилися запахи, що дозволить ще раз оцінити аромати вже випитого напою. Задоволення можна посилити, додавши до Арманьяк ароматну сигару. Корисні властивості арманьяк

Довгий час арманьяк застосовували як лікарський засіб. Кардинал Віталь Дюфур присвятив корисним властивостям цього напою цілий трактат. Серед іншого значилися такі спостереження: "Якщо пити арманьяк помірно, він загострює розум, допомагає згадати минуле, веселить, продовжує молодість і змушує відступити неміч; виліковує подагру і виразку при вживанні всередину, а рани - при зовнішньому застосуванні, зменшує зубний біль; боязкому людині корисно потримати арманьяк у роті - це розв'язує язик і надає сміливість".

***Різниця між коньяком і арманьяком.*** Арманьяк виготовляють у провінції Арманьяк, а коньяк – у районі м. Коньяк. У виробництві коньяку використовують подвійну перегонку, арманьяку – понад дві. При виготовленні купажу виробники арманьяку дистилюють та витримують спирти з різних субрегіонів; різних сортів винограду окремо, а купа жують їх після витримання; у виробництві коньяку використовують спирти одного регіону.

Цукор під час виробництва арманьяку не додають, тому напій є більш світлим, ніж коньяк. Деякі фахівці вважають, що арманьяк має більш інтенсивний і багатший



смаковий та ароматичний букет, ніж коньяк.

**Світові марки та виробники.** «3 зірочки» М. Х. – середній вік арманьяку – 7 років; V.S. O. P. – має витримку 5 – 15 років; Extra Napoleon, X. O. – витримка складає 10 – 40 років.

**Виробники:** Janneau, Chateau de Laubade, Chabot.

#### 2.2.4. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПОЮ БРЕНДІ

**Бренді** — міцний спиртний напій, загальний термін для позначення продуктів дистиляції (перегонки) виноградного вина, фруктові або ягідної бражки, вичавок винограду. Міцність 36-40% , а також до 60% об'єму спирту.

Загальноприйнято під назвою "бренді" розуміти міцні спиртні напої, які одержують в результаті перегонки (дистиляції) виноградного вина або зброджених плодово-ягідних соків. Усталеної класифікації брендів не існує, проте можна вдатися до підходу, заснованому на способі виробництва цього напою і на вихідній сировині. Відповідно до цієї класифікації брендів ділиться на три основних типи:

**Виноградний брендів** (коньяк-де-VIN) виготовляється шляхом перегонки виноградного соку. Існує декілька різновидів виноградного брендів. У цю групу входять французький коньяк, арманьяк, хересний брендів і грецький брендів - Metaxa.

**Брендів зі жмихи** (Eau-de-vi de Марк) виготовляється з ферментованої виноградної м'якоти, кісточок і стебел, які залишаються після вичавлювання соку з винограду. Прикладом такого виду брендів може служити італійська граппа, південнослов'янська ракія і грузинська чача.

**Фруктовий брендів** (коньяк-де-фрукти) отримують шляхом перегонки з інших фруктів і ягід (крім винограду). Найбільш часто використовують яблука, сливи, персики, вишню, малину, чорницю та абрикос. Фруктовий брендів зазвичай прозорий, міцністю від 36 до 60 градусів зазвичай вживається охолодженим або з льодом. У цю групу входить відома сливовиця і кальвадос. Якщо на брендів не вказано, з якої сировини воно виготовлене, то це означає, що воно відноситься до виноградним брендів. В іншому випадку обов'язково вказується сировину. У приготуванні змішаних напоїв виноградні брендів використовують як основу.

**Вживати брендів** можна нерозбавленим, кімнатної температури в коньячному бокалі на диджестив. Брендів п'ють з льодом в бокалі tumbler як аперитив. Цей напій

входить до складу багатьох коктейлів, добре поєднується з розбавленими лікерами, сиропами, соками, з содовою і тоніком.

### **2.2.5. ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ГОРІЛКИ. СИРОВИНА, ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ. ПРАВИЛА ВЖИВАННЯ**

**Історія виникнення горілки.** Прототип горілки виготовив в XI столітті перський лікар Ар-Разі, який першим виділив етанол шляхом перегонки. Рідина використовувалася виключно в медичних цілях, так як Коран забороняє вживання алкоголю. У Європі перша перегонка спиртової рідини була зроблена італійським ченцем-алхіміком Валентіусом.

Варварським питвом вважати давні греки й римляни міцніші за виноградне вино напої, які споживали жителі холодних країв. Мабуть, є певна логічність у тому, що сорокаградусна горілка була вперше виготовлена у місцях, що знаходяться вище сорокового градуса північної широти. Виноград у давнину тут не вирощували, місцевою сировиною для приготування перших міцних напоїв були мед диких бджіл і сік лісових ягід. Так званий княжий (боярський) ставлений мед набирив міцності упродовж десяти років. Дешевшим був варений мед, який готували швидко. Згодом для виробництва спиртного почали використовувати житнє зерно. Проте квас і пиво мати не так багато градусів, як хмільний мед, натомість потребували чималих матеріальних затрат, були трудомісткими в приготуванні. На межі XII і XIII століть, припускають дослідники, вперше виготовили горілку, яку спершу назвали хлібним вином. Найвірогідніше, що оковиту винайшли, так би мовити, селяни. Найбідніше населення використовувало як сировину дешеве вівсяне, ячмінне, житнє борошно, грубо змелене.

З літописів та інших давніх джерел відомі такі алкогольні напої русичів - «пьяная березовица» (продукт бродіння березового соку), «вино», «мед» (відомо, що на князівських пірах подавати хмільні напої 35-річної витримки!), «квас» (на основі жита, п'яничка мовою Русі було «квасник»), «сікера». «пиво» («ол». робилося з ячменю, хмелю з додаванням трав - полину, звіробою та інших).

Перші «водки», тобто винний спирт, розведений водою майже навпіл, отримали на Заході назву («вода життя»), звідки походять як польська та українська «okovita-оковита», так і англійське віскі.

Очевидно, що з початку XII століття, як побічна й випадкова поява хлібопечення, виникає виготовлення хмільних напоїв з зернових культур (передусім, жита, вівса та

ячменю). Глохльобкін вважає, що це було тісно пов'язано з розподілом християнства на східне й західне, з суперечкою про євхаристію - тобто про використання хліба при причасті (прісного чи «квасного»). У 1273 р. у письмових джерелах уперше з'являється термін «вино твореное». Автор наголошує, що оскільки це визначення виникло через 400 років після виноградного вина й через пару сотень років після різних його модифікацій («оцтно вино» - сухе, «осмирьнено» - з прянощами тощо) - отже, маємо справу з якимсь штучним, людського виробництва продуктом.

Горілчане виробництво виникло в Україні за часів Запорозької Січі, козаки вже у XVII сторіччі експортували українську оковиту в Росію (навіть Москву). У 1667 р. в російських джерелах вперше зустрічається термін «черкаское вино». Так у Московії та за кордоном називати справжню українську горілку, вироблену з пшениці. Бо тодішня «московская водка». ще без назви, робилася з жита або з житньо-вівсяно-ячмінної суміші. В ті роки москалі називали черкасами не лише порубіжне місто, ате й народ, який там жив - українців.

**Походження назви «горілка».** Слово, безумовно, пов'язане зі словом *горіти*. Вважається що саме ця назва є утвореною за зразком пол. *gorzalka*. Походження слова "горілка" пов'язане зі словом "горіти". Найімовірніше, назва походить від того, що при виготовленні горілки одним з критеріїв її міцності є контроль за допомогою підпалювання пробної порції. При виготовленні горілки — чи то домашньої, чи то т.з. «казенної» — одним з критеріїв достатності спирту у розчині є контроль підпалюванням пробної порції. Якщо вміст спирту достатній, рідина займається синюватим або іноді трохи зеленкуватим (коли є присутність гідроокису міді) полум'ям, а якщо %  $C_2H_5OH$  замалий — горіння не відбувається взагалі.

Цілком ймовірно, що саме з-за цього чимало вище згаданих назв пов'язано з горінням, а індіанці навіть усю цю групу міцних акогольних напоїв нарікли «вогняною водою»... Схоже походження назв цього напою в німецькій та польській мовах - брантвайн та гожалка. В російських документах 1653 р. зафіксований термін «горячее вино», тобто таке, яке горить. Можливо, основою для виникнення слова стало скорочення якогось словосполучення, вживаного на позначення горілки, типу *горіле вино*. Інші назви - оковита, паленка, казенка.

## **Деякі факти про горілку**

- Літр горілки важить рівно 953 г;
- Калорійність: 100 г горілки містить 235 ккал.;
- Горілка швидше інших алкогольних напоїв викликає алкогольну залежність;
- Горілка токсичніша коньяку та віскі за деякими параметрами;
- 50 г горілки загострюють розумові здібності через півгодини після прийому;
- У той же час. ті ж 50 г притупляють реакцію і точність рухів;
- Термін зберігання горілки - 1 рік.

**Стандарти напою.** Згідно з *ДСТУ 3297:95. Лікero-горілочана промисловість.*

**Терміни та визначення понять горілка** - це алкогольний напій міцністю від 37.5 до 56.0% . виготовлений обробленням водно-спиртової суміші спеціальними сорбентами з внесенням нелетких інгредієнтів або без них.

Наразі стандартним вважається вміст спирту у 40% (об'ємних одиниць). Вважається, що цей стандарт був запропонований свого часу російським хіміком Д. І. Менделєєвим для виробництва водки, як водно-спиртової суміші, що має найменший парціальний тиск парів спирту і тому є оптимальною для отримання очікуваного фізіологічного ефекту. Проте, за даними І. С. Дмитрієва, директора музею-архіву Д. І. Менделєєва при ЛГУ. Менделєєв взагалі не цікавився концентраціями спиртних розчинів, характерних для горілки, і не намагався визначити оптимальну міцність горілки. Дані про цей діапазон концентрацій в його дисертації були узяті з ранішої роботи англійського хіміка Дж. Гильпіна. Сам же Менделєєв вивчав розчини вищих концентрацій. Також він не виявив жодних особливих фізико-хімічних властивостей в розчинів етанолу з цією концентрацією і ніяк їх окремо не виділяв. Більш того. Менделєєв горілку не пив, а віддавав перевагу сухому вину.

**Основна сировина.** Традиційно горілку виробляли із картоплі, хлібних зерен, соковитих плодів, меду. Додатковою сировиною слугує перець гіркий, родзинки, м'ята, кмин. Настоювали горілку на різних пряностях і духм`яних травах. Горілка являє собою суміш ректифікованого етилового спирту і спеціально очищеної води, оброблену активним вуглем і профільтровану. Основною сировиною для виробництва горілок є спирт – ректифікат і вода. Вода проходить кондиціонування тому, що

природна вода рідко відповідає необхідним критеріям якості. По органолептичним показникам вона повинна бути прозорою, без побічного смаку і запаху. Останнім часом лікєро-горілочні заводи впроваджують зворотньоосматичний спосіб зм'якшення. З допомогою мембран з води видаляється 90- 100% розчинних речовин. Активоване вугілля використовується для обробки сортування з метою покращення органічних характеристик. Застосовують березове або букове вугілля. **Основні етапи виготовлення горілки.** Сировину розмелюють, додають воду і розварюють, додають дріжджі і залишають для бродіння. Потім брагу переганяють. Спирт – сирець розводять очищеною водою і фільтрують активованим вугіллем. Додають глюкозу, гідрокарбонат натрію, цукровий сироп.

**Технологія виробництва горілки** Приготування основи; очищення; розведення до необхідної консистенції; розливання. Найбільшою країною виробником горілки на сьогодні є Польща. З 1973 року все виробництво горілки в країні знаходиться в державній організації яка складається з 25 горілочних заводів. Загальна кількість виробленої горілки складає 150 млн л в перерахуванні на 100%- й алкоголь. Асортимент складається з 160 найменувань.

**Горілки України.** В наш час асортимент горілок Українськими виробниками дуже великий. Наприклад: Луганський лікєро-горілочний завод випускає випускає горілки під товарним знаком «Луга-Нова» широкого асортименту. А саме: горілки «Луга-Нова», «Біла Королева», «Луга Нова медова», «Київська ювілейна», «Мускатна Елітна», «Житня-Нова», «Луга-Нова ароматна з перцем», «Мускатна», «Пшенична», «Житня», «Столична», «Українська з перцем», «Старка».

**Вживання горілки.** Горілка є ідеальним напоєм для бару. Її вживають у чистому вигляді, вона ідеально підходить до страв української кухні, наприклад, до чорної ікри і млинців, солоної і копченої риби, маринованих грибів, солоних огірків, солоних помідор. Вона добре поєднується з жирними м'ясними стравами, м'ясо-борошняними і гострими рибними стравами (яловичина, свинина, пельмені, солянки та ін.)

Не рекомендується вживати горілку з сиром, відварною рибою, стравами з баранини. Погано поєднується горілка з холодними і гарячими ковбасними виробами, для яких більш підходять такі напої, як пиво. Горілку використовують для приготування таких всесвітньо відомих коктейлів, як «Бладі Мері». «Драй Мартіні»,

«Скрудрайвер» та інші алкогольні напої не входять до переліку продуктів, на яких встановлений термін придатності. У нормативних документах на напої передбачається термін зберігання. Протягом у цього терміну підприємство - виробник несе відповідальність за якість продукції при дотриманні умов зберігання, а після закінчення зазначеного терміну - організація, що реалізує продукцію. Згідно з чинним ДСТУ, термін зберігання горілки визначений в 12 місяців, а горілок особливих - 6 місяців. Якщо горілка доброякісна, то вона може зберігатися не менше 10 років, так як спирт, на основі якого вона виготовлена, не може зіпсуватися .

## **2.2.6. РОМ. ІСТОРІЯ ПОЯВИ, ЙОГО ТИПИ. СИРОВИНА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА. ПРАВИЛА ВЖИВАННЯ РОМУ.**

**Ром** (англ. rum, ісп. Ron, фр. Rhum) – міцний спиртний напій, що виготовляється шляхом зброджування та перегонки з побічних продуктів цукрово - тростинного виробництва, таких як патока і тростинний сироп. Виробництво рому мається в Австралії, Індії, на Реюньоне і ще в багатьох місцях світу, більшість рому проводиться на Карибах.

Існує багато різновидів рому. Світлий ром використовується в коктейлях, тоді як золотий і темний ром підходить і для кулінарії, і для коктейлів. **Ром тривалої витримки (анеґо) вживається в чистому вигляді або з льодом.** Ром відіграє значну роль в культурі більшості островів Вест-Індії і часто асоціюється з британським королівським флотом і піратством. Він був популярним засобом обміну і сприяв поширенню рабства. Крім того, він послужив приводом для австралійського ромового бунту на початку ХІХ століття.

Походження слова ром (англ. rum) незрозуміле. Більшість дослідників впевнені в походженні від слова *rumbullion*, що означало «великий шум і гам». Інший варіант походження - від назви великих келихів для спиртного, що використовувалися голландськими моряками - «*rummers*», від датського слова «*roemer*» (келих). Серед інших варіантів - скорочення латинського слова «*saccharum*» (цукор) або французького «*agome*» (аромат).

Незалежно від споконвічного походження назва стала загальноживаною до травня 1657, коли Генеральна рада Массачусетсу

заборонив продаж міцного спиртного, «відомого під назвою ром, міцна вода, вино, бренді, і т. д.» В даний час назва рому часто засноване на назві місцевості його походження. Для рому з іспаномовних країн використовується слово «гон». Назва «гон апежо» вказує на те, що ром добре витриманий. «Rhum» - назва рому з франкомовних країн, а «rhum vieux» - витриманий французький ром, який відповідає певним вимогам.

### **Історія Походження рому.**

Попередники рому з'явилися ще в давнину. Вважається, що зброджувані напої з соку цукрової тростини вперше стали виготовляти в стародавніх Індії чи Китаї, а потім і в інших частинах світу. Приклад такого старовинного напою - «брам». Історія брама, що виготовляється малайцями, йде на тисячі років у минуле.

Вперше виготовляти ром шляхом зброджування стали в XVII столітті на очеретяних плантаціях на Карибах. Раби на плантаціях вперше виявили, що патока, побічний продукт виробництва цукру, зброджується в алкоголь. Подальша перегонка цього продукту робила його концентрованим і допомагала видалити домішки, а результатом процесу був перший справжній ром. Після розвитку виробництва рому на Карибах популярність напою поширилася на колоніальну Америку. Для покриття попиту на напій перша фабрика по перегонці рому в колоніях була відкрита в 1664 на території сучасного Стейтен-Айленда. У Бостоні (штат Массачусетс) така фабрика з'явилася у 1667 році

Виробництво рому стало найбільшою і найбільш процвітаючою галуззю промисловості в Англії. Вироблений тут ром був дуже популярним і вважався кращим у світі більшу частину XVIII століття. Ром з Род-Айленда нарівні із золотом деякий час використовувався в Європі для взаєморозрахунків.

Ром часто брали в далекі плавання замість запасу прісної води, так як вода протухала. Асоціація рому з піратством бере початок з пошуку англійськими піратами джерела високого доходу. Ця традиція стала міцнішою завдяки відомим літературним творам, таким як «Острів скарбів» (1881) Роберта Льюїса Стівенсона. Пов'язувати ром з британським

королівським флотом стали в 1655, коли британський флот захопив острів Ямайка. Наявність рому власного виробництва призвело до заміни їм французького бренді як спиртного напою, щодня присутнього в раціоні моряків. Спочатку ром вживали в чистому вигляді або розбавляли лимонним соком, а потім стали розбавляти водою. Щоб зменшити вплив алкоголю на моряків, адмірал Едвард Вернон наказав розбавляти ром перед вживанням. Суміш рому з водою стали називати грогом. Ром входив в щоденний раціон моряків королівського флоту до скасування цього правила з 1 липня 1970.

Назви сортів і різновидів рому зазвичай залежать від місцевості, де ром проводиться. Незважаючи на ці відмінності, такі терміни часто використовуються для визначення різних типів рому:

**Світлий ром**, також срібний або білий ром. Світлий ром має дуже слабо виражений смак. Він використовується як основа для коктейлів. Світлий ром іноді фільтрують після витримки, щоб прибрати будь-яке забарвлення.

**Золотий ром**, також **бурштиновий ром** - витриманий ром середньої щільності. Смак такого рому може походити від добавок: спецій і карамелі, але історично набуває свій більш темний колір, витримуючи в дубових бочках.

**Темний ром**, також **чорний ром**, темніше золотого рому. Він зазвичай витримується довше, в обвуглених бочках. У темного рому набагато більш сильний смак, ніж у світлого і золотого рому; у смаку можна відчутти натяки на спеції разом із сильними нотами патоки або карамелі. Крім використання в коктейлях, темний ром найбільш часто використовується в приготуванні їжі.

**Ароматизований ром** - ром з добавками ароматів фруктів, таких як манго, апельсин, лимон, кокос. Такий ром часто змішують з тропічними напоями такого ж смаку, міцність яких становить менше 40%.

**Технологія виробництва.** Для зброджування патоки чи соку додають дріжджі. Цей процес відбувається протягом 12 діб. Потім відбувається подвійна перегонка. Після чого напій витримують у бочках 2 – 6 років. Після цього проводиться фільтрація і змішування з водою, цукровим сиропом, колером. Останній процес це купажування. Його проводять для забезпечення необхідного смаку.



**Вживання рому.** Не сильно витримані *темні сорти рому*, віку 4-7 років, дуже смачно пити, закушуючи апельсином (мандарином), посипаним меленою корицею. Даний спосіб вживання рому, за однією з легенд, був відкритий піратами Карибського моря, полювали за торговими судами: одними з основних вантажів, що перевозяться торговими судами в ті часи, були фрукти, спеції, і, власне, ром.

Перепробувавши всі можливі варіанти закуски до рому, пірати зупинилися саме на апельсинах з корицею. Так само в якості закуски застосовується ананас, папайя, черешня, диня. Лід у таких напоях не використовується, а в якості супроводу можна вибрати гарячий шоколад або каву, які тільки підкреслюють смак рому. Багатий насичений букет і смак цих напоїв відмінно поєднується з сигарами.

**Золоті сорти рому**, вживаються в основному в коктейлях. Вони не мають сильно вираженого смаку і є ідеальною основою для фруктових коктейлів, *це коктейлі такі як «Махито», «Гавана клуб», «Дон Фредеріко», «Карибська ніч».* Коктейлі що містять ром, прикрашають парасольками, бенгальськими вогнями і орхідеями. Деякі коктейлі подають в половинці кокоса. Ром називають *«напоєм джентльменів»* Для грогу ром змішують з лимонним соком, цукром, гарячою водою і корицею. У традиційному пунші використовують п'ять компонентів – вода, цукор, чай, ром і лимонний сік.

Ром подають в келихах з товстими стінками і дном, в який можна покласти лід і шматочок лимона. Заповнювати їх потрібно на 2/3; ром потрібно пити маленькими ковтками, щоб відчути його смак.

У той час як коньяк у світі міцних алкогольних напоїв міцно влаштувався на троні тонкощі і витонченості, ром завжди сприймався як щось зухвале, відчайдушне, позбавлене комплексів і заборон.

Історія рому - це історія піратів, конкістадорів, скарбів і незабутніх подорожей. Ром широко використовується у кулінарії як смакова добавка для ромових кульок, торта, для вимочування фруктів. Для приготування маринадів.

## 2.2.7. ІСТОРІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДЖИНУ. ЛОНДОНСЬКА КЛАСИЧНА ТЕХНОЛОГІЯ. ВСЕСВІТНЬО ВІДОМІ МАРКИ ТА ВИРОБНИКИ.

**Джин** - це міцний алкогольний напій і як практично всі алкогольні напої виготовляється шляхом перегонки. Назва джина походить від французького "genievre", що в перекладі означає ялівець. Хоча джин не французький напій. Вперше джин з'явився в *XVII столітті* в Нідерландах. Сам винахід цього напою приписують одному професору медицини *Фрауціскусу Сільвіусу*. Саме він вперше дистилював ягоди ялівцю зі спиртом. Тоді це було більше як ліки від бубонної чуми, ніж напій, яким можна насолоджуватися. Але ці ліки були дуже приємними на смак. Вони швидко завоювали серця голландців і увійшли в повсякденне споживання, як напій.

Взагалі джин вважається англійським напоєм. Так, адже саме англійські солдати, які в той час були союзниками голландців, оцінивши цей напій по гідності, привезли його в Англію. Таким способом і потрапив джин в Англію, де і знайшов свою другу батьківщину. Привезений в Англію під назвою «Голландська доблесть» джин швидко прийшов до смаку всім верствам суспільства.

По початку джин був досить солодким на смак, не такий як зараз знаємо його ми, як лондонський сухий джин. Але все змінив найвідоміший спосіб приготування в перегінних вертикальних кубах.

Популярність джина дуже швидко росла в Англії, після того як уряд відкрив ринок для пшениці, яка не підходила для пивоваріння.

Вже в *1740 році* об'єм виробництва джина в шість разів перевищив виробництво пива, і саме через це джин став дуже дешевим і популярним серед нижчих верств суспільства. Пияцтво від джина поширювалося по всій території благородної Англії, і незабаром на одній з вулиць, де продаж джина був на піку, почалося свавілля. Цю вулицю в підсумку назвали Вулиця Джина і про неї пишуть багато письменників і до цього дня.

Вже в *XIX столітті* був створений лондонський сухий джин і після цього став більш шанованим і благородним напоєм. Його почали змішувати з тоніком на основі хініну, який був як протидія від малярії. Оскільки сам тонік був гірким на смак, його треба було чимось розбавляти, і джин підходив для цього унікально. Так з'явився і так званий джин-тонік. Оскільки джин став сухим і практично позбавленим смаку, то його почали,

застосовувати як основу для коктейлів. Джин часто змішують з тоніком, соками та сиропами. І до речі джин став основою для винаходу такого відомого і улюбленого усіма напою як мартіні. Оскільки джин часто вживається з тоніком, сиропами, соками, то його виробники почали знижувати міцність своїх напоїв до 35%, а іноді навіть і до 10%. Це негативно позначилося на ароматичній гамі. Тому в 1960-х роках був прийнятий європейський закон, який постановив, що джин не може мати міцність нижче 37,5%

У місті Хассельт (Бельгія) розташовується Національний музей джину.

Сотні різновидів цього напою подають у барах. Раз у рік джин навіть наливають у фонтан у Хасселті. У цей день городяни святкують фестиваль на честь цього напою. Джин – спиртний напій зі злаків. Лікєро-горілочаний завод Wissels виробляє його у традиційний спосіб - з житнього та ячмінного солоду. Щоб виготовити тисячу літрів джину, потрібно 150 кг жита. Спершу зерна розмелюють, потім з водою виварюють до стану пюре. Далі до пюре додають дріжджі, після чого всю цю суміш залишають бродити на 2-3 дні. Потім суміш закачують у перегінний апарат. У процесі дистиляції вивільняється великий об'єм компонентів алкоголю.

Для якісного джину потрібен чистий етанол. Принцип дистиляції простий: суміш нагрівається до 72% і напій випадає в осад: цей осад містить алкоголь. Його одразу охолоджують, щоб не вивітрився. В результаті отримують дистилят, який містить близько 26% алкоголю. Потім дистильований алкоголь варять з ягодами ялівцю, тирличем та коріандром і знову охолоджують. Джин готовий. Другий дистилят містить чистий спирт. Він має його чистий колір та типовий смак ялівцю.

Джин дозріває у спеціальних дубових бочках кілька років. Дерево надає джину свій аромат, а також характерного, благородного коричнево-золотистого кольору. Найкращий джин залишають на 16 років для дозрівання. Саме стільки часу потрібно для того, аби його смак та запах стали ідеальними. Джин у Бельгії виготовляють різних смаків. Традиційними вважаються ялівцевий та лимонний. Але існують навіть такі екзотичні, як каштаново- бузковий чи кокосовий

Джин також використовують в кулінарії тому, що ялівцевий джин є родзинкою багатьох страв, а саме - смаженої грудинки голуба із сочевицею та овочами. Його

використовують у багатьох стравах також у десертах та каві. Одним із таких десертів є джиновий шербет з лимоном та смаком інжиру на кульках з дині.

**Різновиди джину.** Виділяють три різновиди джину у залежності від способу виготовлення:

1. London dry gin. Джин, який завжди готується без додавання цукру. Цей вид джину вважається дуже якісним.
2. Plymouth gin. Цей джин також готується за технологією distilled gin.
3. Yellow gin. Джин який піддається витримці у бочках із під іспанського хересу. Він відрізняється золотистим сонячним відтінком. Цей вид джину вважається справжнім раритетом.

Якісний джин прийнято називати елітним алкоголем. На основі джина готують різні коктейлі. Джин подають охолодженим і п'ють як аперитив.

На сьогоднішній день існує два основних поширених виду джина, це англійський і голландський. Самі типи джина різняться тільки по приготуванню.:

**Англійський або лондонський (сухий).** Технологія виробництва джина, заснована на додаванні і змішуванні певної кількості прянощів, а також витриманих ялівцевих ягід і, звичайно, ж, вторинної перегонки, яка закріплює чудовий смак джина. Міцність такого напою становить від 40 до 47% вмісту спирту.

**Голландський джин** При його виготовленні в першу чергу, ялівцеві ягоди змішують зі спеціальною зерновою масою, в результаті чого утворюється настоянка з вмістом спирту близько 50 до 55 %. Після таке солодове вино розбавляють водою і піддають вторинної перегонки.

Сьогодні, джин відноситься до однієї з широко поширених і найпопулярніших категорій алкогольних напоїв, і представлений продуктами різного походження, стилів і ароматів, в основі яких залишається ялівець.

### ***Як п'ють чистий джин і чим його закушують***

Джин - дуже міцний і обпалюючий напій, тому його п'ють залпом. Для ослаблення палючого смаку, його закушують, але ні в якому разі не запивають. В якості закуски підійде риба, копченості, дичина, сир. В принципі, закуска підійде будь-яка можна подати цитрусові, різні фрукти (абрикоси, виноград, алича, яблука, банани), солодкі

страви. Вибір залежить від Вашої фантазії. Перед вживанням джин необхідно добре охолодити.

**З чого пити джин.** Джин подають в маленьких прямих чарках з товстим дном. Для коктейлів використовуються високі прямі склянки. Перед подачею чарки і стакани для джина теж треба охолодити.

**Коктейлі з джином.** Як самостійний напій, джин п'ють дуже рідко. Завдяки його м'якому аромату, він відмінно поєднується з різними напоями, його, в основному, вживають як основу для приготування різних коктейлів. Коктейль перший - **«Мартіні»** або **«еліксир спокою»**. Суміш вермуту і джину в пропорції 1 до 5, подають в широкому келиху, прикрашеному зеленою оливкою. Самий популярний коктейль - **«Джин-тонік»**. Для приготування цього легендарного коктейлю у високий келих на 1/3 насипають лід, додають одну частину джина, заливають двома частинами тоніка і прикрашають часточкою лимона.

Крім цих коктейлів, велику популярність отримали такі коктейлі: «Падший ангел», «Північне сьйво», «Абрикосова квітка», «Адам і Єва», «Викрутка», «Вечірній дзвін», «Місячна ріка», «Вуса сатани», «Біта леді та інші.

### **Марки джину.**

Британці виготовляють джин, котрий користується популярністю у світі. Переважно це такі марки, як «Beefeater», «Gordon's dry gin», «Plymouth Gin», «VoshBay Sapphireige» та інші.

Французи випускають свої марки джину. Кращими з них вважаються «Bosford», «Black Jack», «G'Vipe Floraison», «Citadelle».

З американських марок джину найкращим називають «Seagram's Extra Dry» - цитрусовий джин з приємним запахом.

Ірландці надають перевагу джину «Cork Dry», інгредієнти якого добре приховуються. Голландські фірми випускають такі відомі марки джина. Як «Genever V.O.», «Claeryn», «Damrak Amsterdam».

### **Становлення бренду.**

Марка Beefeater є гарантією виробництва з абсолютно натуральних продуктів. Beefeater виготовляється з чистого зернового алкоголю, дистилюють тільки на виключно натуральних ботанічних інгредієнтів.

Beefeater бере початок з створення алкоголю з ретельно добірного зерна з дозрілих пшениці та ячменю. Зерна збираються і дуже дбайливо змішуються, щоб створити найчистіший зерновий спирт, який і дає в підсумку джину його унікальний чистий смак. Після цього додається ряд ботанічних інгредієнтів, «серед яких значаться ягоди ялівцю, привезені з Італії, насіння коріандру вирощені в Румунії та Болгарії, цедра лимона і апельсина вирощені в Іспанії, корінь і насіння Angelica із земель Фландрії, а також ряд інших секретних інгредієнтів, які тримаються в таємниці від конкурентів.

Абсолютно всі зразки ботанічних інгредієнтів беруть участь у виробництві проходять ретельну перевірку щодо якості та змісту в них масла. У \* підсумку тільки кращі з кращих відбираються для виробництва джина цієї легендарної марки. Суміш зсипається в підставу спеціального перегінного куба, де й залишається для вимочування на одну добу. Протягом цього тривалого процесу відбувається змішування ботанічних інгредієнтів із спиртом, в результаті чого створюється повний і закруглений смак. У підсумку, після того як весь процес вимочування завершений, температура трохи підвищується і дистиляційний процес триватиме ще 8 годин.

Протягом процесу дистиляції кожен з відібраних ботанічних букетів повністю вивільняється по-своєму, і все це відбувається на різних щаблях постійно триваючого процесу. Зокрема вранці проявляються найсильніші цитрусові нотки лимона і апельсина, а трохи пізніше вивільняється і аромат ялівцю, потім аромат коріандру і, нарешті, знаменитий, сильний букет кореня Angelica. Як підсумок всі аромати прекрасно змішуються, і народжується той самий ідеально збалансований джин марки **Біфітер**, який має мільйони прихильників по всьому світу.

### **2.2.8. ТЕКІЛА. ІСТОРІЯ ВИРОБНИЦТВА, ВИГОТОВЛЕННЯ, ПРАВИЛА ВЖИВАННЯ.**

**Текіла (ісп. Тециіа)** - це міцний алкогольний напій перегінний ( мескаль), що виготовляється в околицях Текіли, міста на заході мексиканського штату Халіско, в 65 км на північний захід від Гвадалахари. Виготовляється з серцевини блакитної агави традиційної для Мексики рослини сімейства агавових, методом дистиляції.

Згідно зі стандартами приготування, встановленими «Радою регулювання по текілі» виробництво текіли обмежується областями штатів Халіско, Гуанахуато, Мічоакан, Тамауліпас і Наяріт, а сировиною для її виробництва є блакитна агава. У текілі повинно міститися не менше 51% спирту, отриманого з агави; інша частина -

спирт, отриманий з іншої сировини (наприклад, кукурудзи або цукрового очерету). Текіли класу "преміум" виробляються виключно з блакитної агави, і на пляшці обов'язково має бути присутня напис "100% agava" або "100% blue agava". Якщо напис відсутній, то це дешева марка текіли, т. зв. Мікто. Текіла, виготовлена тільки з цукру агави, повинна бути проведена в Мексиці та промаркована «Зроблено в Мексиці».

Історичні місця виготовлення текіли і заводи з її виробництва перебувають під охороною ЮНЕСКО як пам'ятник Всесвітньої спадщини. У місті Текіла діє Національний музей текіли. Спеціаліста з текіли називають *текілеро* - він повинен знати не тільки секрети виробництва напою, але і його історію, а також пов'язаний з ним мексиканський фольклор. Семінари та атестаційні іспити на сертифікат текілеро проходять в Текілі.

**Історія виробництва текіли.** Текілу почали виготовляти в XVI столітті недалеко від міста Текіла, який був офіційно заснований в 1656. Місцеві індіанці виготовляли з агави ферментований напій, який називали октлі (пізніше отримав більше популярну назву пульке), задовго до прибуття в 1521 році іспанців. Цей напій по міцності схожий на слабке пиво і мав молочний колір, був пінистим і тягучим. Поява разом з європейцями «вогняної води» завдала індіанцям Мексики такої ж шкоди як і індіанцям Північної Америки або народам Сибіру. Коли у іспанських конкістадорів закінчився їхній власний бренді, вони стали переганяти агаву і виробляти перший алкогольний напій (перша версія називалася " мескаль "). І хоча перервані зв'язки з Іспанією налагодилися і колоністи мали змогу вживати звичні для них вина, бренді, ром, але вони зрозуміли яку комерційну вигоду може приносити продаж спиртних напоїв індіанцям. Власне так і почалася історія мескаля.

Саме мескаль вперше в історії Мексики став експортним товаром, коли у 1873 році декілька бочок напою відправили до Сполучених Штатів. Тоді він ще не називався «Мескаль», і навіть на всесвітній виставці в Чикаго у 1893 році, на якій отримав медаль, він був представлений під назвою «Бренді мескаль». Лише у 1910 році, на ярмарку в Сан-Антоніо, медаль було присуджено вже «Вину текіла». Назвою напою з того часу стала назва міста.

AGVE TEGULIANA вирощується в основному в двох районах: навколо міста Текіла та навколо Тепатилану. На території всього у 20 тисяч гектарів, культивуються близько

шістдесяти мільйонів рослин. Ця «голуба агава» швидше дозріває для цвітіння ніж інші сорти: один раз на 8-10 років. Теплий клімат дозволяє виробляти текілу круглий рік. Але від створення потресос - плантацій блакитної агави - до моменту, коли текілу розливають в пляшки, проходить близько десяти років.

Більша частина часу йде на вирощування самої агави - адже рослині має виповнитися не менше восьми років. Роблять напій з серцевини агави, укладеної в своєрідне потовщення - "бочонок". Він починає рости під землею а потім виходить на світ. На момент збору "бочонок" з стирчать двометровими листям-голками, через які агаву і приймають за кактус, важить від 35 до 135 кілограмів і нагадує ананас. Тому одне з його мексиканських назв - Пінья (по-іспанськи і означає- екзотичний фрукт). З однієї піньї вичавлюють від 5 до 13 літрів стовідсоткової текіли. Розрізані на кілька частин піньї поміщають у спеціальні кам'яні печі або автоклави, де вони розпарюються два-три дні при температурі 60-85 ° С. Далі гарячі піньї остигають, і через добу їх розминають до стану пюре - це відмінне джерело аквамель (дослівно - медової води). Сироп змішують з водою, додають спеціальні дріжджі або тростинний цукор і залишають зброджувати в дерев'яних бочках або чанах. За класичною технологією ферментація триває 7-12 днів.

Підбродивший сік набуває міцності 7-12%, після обов'язкової подвійної дистиляції вона збільшується до 55%. Напій розбавляють дистильованою водою до 40%. Більша частина текіли розливається по пляшках. Менша - вистояється в дубових бочках від декількох місяців до семи років. Напій при цьому пом'якшується і набуває блідосолом'яного відтінку. Невелика частина текіли іде на виготовлення на її основі лікерів: мигдального, сливового чи айвового. Щороку виготовляється близько сімдесяти мільйонів літрів текіли, половина з якої експортується. Уряд Мексики звільняє виробників текіли від ліцензування та експортного мита, з метою сприяння просуванню національного напою на світовий ринок за помірними цінами.

При цьому у Європі випивається всього 5% усієї експортованої кількості, а у Сполучених Штатах — більше 90%. Однак якість європейської текіли є завжди кращою, адже це завжди справжня, розлита в пляшки на місці виробництва текіла, міцністю 38-43 градусів. Текіла зазвичай упаковується в пляшки однієї з категорій:

- plata або blanca («срібна» - витримана не більше двох місяців);



- gold («золота» - «срібна» текіла з барвником для подібності з витриманою текілою);
- herosado («відпочила» - витримана близько року);
- afiejo («витримана» або «старовинна» - витримана від 1 до 3 років);
- extra afiejo («екстра витримана» - будь-яка текіла, термін витримки якої перевищує три роки. З'явилася з жовтня 2005 року).

Вся текіла ділиться на дві групи, що розрізняються процентним вмістом соку агави:

**Перша - Tequila 100% Agave**, або «преміум». Це текіла, виготовлена виключно із соку блакитної агави. Вона може бути бутильована тільки всередині регіону. На етикетці таких напоїв обов'язково зазначено: «agave» або «100% puro de agave».

**Друга група** - текіла mixta (мікст), або «стандарт». Сюди входять напої зі змішаних цукрів. В їх склад має входити не менше 51% цукрів, отриманих із соку блакитної агави. Частина заповнюється за рахунок інших цукровмісних продуктів - тростинного цукру або кукурудзяного сиропу. Жорстких регламентацій за складом добавок немає. Кожен виробник дотримується своєї рецептури, тому різним маркам текіли притаманний індивідуальний смак. На етикетці таких напоїв вказується термін Tequila. Процес витримки змінює колір текіли, але колір рідини іноді може бути змінений карамеллю, щоб мати більш темний колір, що свідчить про більш тривалому процесі витримки; аперз зазвичай темніше, геросасіоз трохи менше темна, тоді як у ріаіаз барвники не додаються взагалі.

Серед прихильників текіли поширена помилкова думка про те, що в пляшках деяких її видів є «черв'ячок». Тільки певні напої мескаль, зазвичай зі штату Оахака, продаються соп gusapo («з черв'ячком»), і це стало маркетинговим трюком в 1940-х. Черв'як є насправді гусеницею молі *Nipopta agavis*, яка живе на рослинах агави.

**Способи вживання текіли.** Невідомо, за що більше люблять текілу: за екзотичне походження або за екстравагантні способи вживання. Найпоширеніший з них укладається в схему "лизни - перекинь - кусни", самий пікантний робить неодмінним учасником ритуалу напіводягну курагу. А між ними комфортно розташувалися коктейль "Маргарита", оригінальний "Рапідо", текіла з сангрітою і текіла з перчиком чилі. І якщо у випадку з чилі все зрозуміло (перед тим як перекинути стопочку, в рот відправляють стручок пекучого перцю), то всі інші підходи потребують коментарів.

**Спосіб номер один**, відомий більше як "лизни - перекинь - кусни", особливих знань і умінь не вимагає - досить лише запам'ятати послідовність дій. Зовнішню сторону кисті лівої руки між великим і вказівним пальцями треба натерти шматочком лайма, а потім насипати туди трохи солі - її-то і належить лизнути. Потім залпом випивається вміст склянки (зазвичай 50 г текіли). Напій відразу ж закушує часточкою лайма. Цей спосіб вживання текіли був придуманий лікарями в двадцятих роках позаминулого століття, коли в Мексиці розбушувалася епідемія грипу. Лікарі, через брак антибіотиків, прописували текілу з сіллю і лаймом. Епідемію вдалося зупинити.

**Спосіб номер два** - коктейль "Маргарита", один з найпопулярніших коктейлів в світі. Історія його походження оточена масою легенд. За однією з версій, автором першої "Маргарити" був бармен Карлос Еррера, який придумав одночасно гостру і ніжну суміш для починаючої актриси Маргарити Кінг. Класичний рецепт "Маргарити" включає в себе одну частину текіли Віапсо, одну частину лаймового соку і 1/2 частини апельсинового лікеру. "Маргариту" п'ють зі спеціальних конусоподібних келихів на довгій ніжці. Краї келиха змочують соком лайма і занурюють в дрібнокристалічну сіль - краї стають ніби покриті інеєм. Сам коктейль змішується в шейкері, охолоджується і акуратно наливається в келих, який прикрашають часточкою лайма.

**Спосіб номер три** - "Рапід". У високий стакан спочатку наливають трохи текіли і тоніка. Той хто п'є повинен накрити стакан рукою, сильно вдарити кулаком по столу і залпом випити вміст келиха. "Фішка" цього методу полягає в тому, що різке коливання викликає скипання тоніку, і напій перетворюється в однорідну біло-молочну суміш.

**Спосіб номер чотири** пропонує супроводжувати текілу сангрітой - особливим томатним соком, до складу якого входять сік лайма, перчики чилі і маса інших спецій.

**Спосіб п'ятий** носить яскраво виражений еротичний характер: сіль злизується з плеча лежачої дівчини, текіла випивається з її пупка, а лайм дівчина тримає в зубах.

Але справжні знавці і цінителі вважають зазначені способи барменським трюками і п'ють текілу з невеликих стопок з товстим денцем, які називаються сабаддшес (в перекладі з іспанської - конячка), - не поспішаючи, потягуючи маленькими ковточками.

**Найвідоміші сорти текіли:** Текіла – Jose Cuervo, Текіла - Sauza, Текіла - Olmeqa, Текіла - Camino Real, Текіла - Herradura

## **2.2.9. ІСТОРІЯ ПОЯВИ АБСЕНТУ. ПРИЧИНИ ЗАБОРОНИ ЙОГО ВИРОБНИЦТВА. КЛАСИФІКАЦІЯ. МЕТОДИ ВЖИВАННЯ.**

**Абсент** (фр. абзіпібе - польінь) - міцний алкогольний напій, що містить близько 70% (іноді 75 або навіть 85 і 86%) алкоголю. Найважливіший компонент абсенту - екстракт гіркої полині, в ефірних маслах якої міститься велика кількість туйона. Саме туйон - головний компонент, завдяки якому абсент славиться своїм з ефектом. Інші складові абсенту: римська полинь, аніс, фенхель, айр, м'ята, меліса, лакриця, дягель і деякі інші трави. Абсент найчастіше має смарагдово-зелений колір, але може також бути прозорим, жовтим, синім, коричневим, червоним, чорним. Зелений колір пояснюється наявністю хлорофілом. Так як він блідніє під впливом світла, абсент розливають у пляшки з темно-зеленого скла. Завдяки своєму кольору абсент отримав прізвисько «Зелена фея». Абсент каламутніє від додавання води, так як з ефірні масла полині при розведенні спирту випадають в осад

*Історія появи абсенту.* У 1782 році в Швейцарії, у містечку Куве, сестри Енріо, що займалися виготовленням лікарських засобів, а саме виготовляли еліксир на основі полинно-анісової настоянки, яку переганяли в спеціальному апараті. Покупцем її і розповсюджувачем був лікар, який втік від Французької революції - П'єр Ордінер. Він і став людиною, завдяки якому історія абсенту отримала подальший розвиток.

Лікар пропонував його буквально від усього. А з часом абсент отримав таке розповсюдження серед аристократичної верхівки Франції та Швейцарії, що його стали пити заради смаку. У 60-ті роки ХІХ століття абсент подешевшав, перестав б'їть напоєм ізбраних і поширився серед усіх верств населення.

Наприкінці ХІХ століття абсент вважається напоєм бродяг, п'яниць і творчої інтелігенції. У 1905 році 82 450 чоловік підписалися під петицією, спрямованої владі Швейцарії з вимогою заборонити абсент. Через рік вимогу задовольнили. У 1912 році абсент був заборонений і в США, а в 30 – х роках ХХ століття "зелена фея" була поза законом, крім Швейцарії, Франції, Болгарії, Італії та Німеччини. Але історія абсенту на цьому не закінчилася. Незважаючи на всі заборони, абсент періодично з'являється по всьому світу завдяки старим запасам і контрабандним поставкам з Англії. І в 1998 році шотландська компанія Hills випускає на англійський ринок однойменний абсент, який стає популярним.

Однак справжнє своє продовження історія абсенту отримує в 2004 році, коли парламент Швейцарії голосує за легалізацію абсенту, і той знову отримує саме широке поширення по всьому світу. Головною відмінністю сучасного абсенту стає те, що згідно із законодавством, вміст у ньому туйону - речовини, якій приписують (втім, не цілком доведено) різні негативні властивості, включаючи галюцинації, повинно бути не більше 16 мг на кілограм.

**Класифікація абсента.** Класифікують абсенти по таким критеріям : *за кольором:*

- Зелений - класичний натуральний колір абсенту . Має кілька відтінків, від насиченого смарагдового до світло - зеленого. Практично кожний виробник виготовляє зелений абсент.
- Жовтий абсент. Яскравого бурштинового кольору , вважається елітним і володіє м'яким смаком завдяки подвійному очищенню.
- Червоний абсент - напій з екстрактом граната , який надає йому пікантний світло-рубіновий відтінок і оригінальний післясмак.
- Чорний ( коричневий) абсент. На відміну від попередніх видів напою, в чорному абсенті використовують не листя або суцвіття полині, а коріння. Темний колір напою додає настоянка чорної акації Катеху, який вносить в абсент ягідні і солодкі тони.

**По міцності.** Щоб утримати ефірні масла в розчиненому вигляді, необхідна дуже висока концентрація спирту, тому абсент має міцність від 55 до 85%.

- невелику міцність 55-65% мають: французькі, чеські та іспанські сорти з екстрактом полині і низьким вмістом туйона або зовсім без нього;
- міцні 70-85%: швейцарські, велика частина чеських, іспанських, італійських і німецьких, а також деякі французькі сорти абсенту.

**По вмісту туйона.** Виробництво туйона регламентовано дуже багатьма правилами ЄС. Наприклад, полинь вимочується не в спирту, а в теплій воді, тому вміст туйона в абсенті значно менше.

- З високим вмістом: 25-100 мг / л: швейцарські Абсенти Swiss La Bleue, чеські Logan 100, King of Spirits та інші.
- з низьким вмістом туйона від 1,5 до 10 мг / л: більшість його виготовляється у Європі.
- без туйону: Logan Fils (Швейцарія), АБзепте (Франція), найчастіше настоянки, що імітують абсент.

## ***Країни виробники***

Чехія: SeBoг, Origna1, King of Spirits та інші.

Іспанія и Андора: Deva, Serpis, Fleurs, Tuntl та інші.

Італія: Хепта Absenta, Хепта Siregiog та інші.

Германія: Таби, Моптапа та інші..

Швейцарія: Swiss La Bltue, Logan Fils commercial recipe, Kubler та інші..

Франція: La Fee Absinthe, Sapin 68, Un emile та інші.

Росія: Ван Гог Премиум (Vinсepи Van Gogh Premium), Вкус истории.

Україна: Винсент Ван Гог, Аьєішф Пщдв.

Ткаож відомі шведські та англійські марки абсента, але вони дуже рідкі.

## **Способи вживання абсента**

**Французький.** Налити в келих одну частину абсенту, поставити на краю келиха спеціальну, абсентну ложечку, на неї покласти цукор. Вилити в келих три частини крижаної води через цукор в ложці. Цукор розчиниться у воді, а отриманий сироп змішається з абсентом. Продовженням цього способу є вживання абсенту з подрібненим льодом в тих же пропорціях.

**Чеський.** Через шматочок цукру на встановленій на краях келиха абсентній ложечці пропустити великими краплями одну частину абсенту. Підпалити цукор і накапати отриману карамель в абсент. Потім розбавити трьома частинами води. Це найбільш відомий спосіб небезпечний тим, що абсент у склянці може легко загорітися, і вимагає обережності.

Другий спосіб полягає в тому, що на нагріту ложку з отворами, яку тримають над келихом, кладеться шматок цукру. На ложку льється напій. Виходить суміш (розтанувший цукор і злегка нагрітий абсент).

**Російський.** Зробити цукровий сироп окремо, змішавши цукор з водою. Потім розбавити абсент сиропом в потрібній пропорції. В стакан наливають абсент, підпалюють його. Дають трохи прогоріти. Потім накривають другою склянкою, полум'я гасне. Абсент швидко переливають у другу склянку, а перший накривають серветкою і перевертають догори дном. Нагрітий абсент випивають, а під перевернутий стакан засовують коктейльну соломинку і вдихають пари. Черговість вдихання парів алкоголю і вживання його можна змінювати.

## **2.2.10. КАЛЬВАДОС. КРАЇНИ ВИРОБНИКИ. ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПОЮ ТА СВІТОВІ МАРКИ І ВИРОБНИКИ**

**Кальвадос** (*Calvados*) — яблуневий бренд, що за назвою походить від департаменту Кальвадос - місцевості в Нижній Нормандії у Франції. Кальвадосом може зватися тільки напій, що походить з одинадцяти чітко позначених місцевостей Нормандії. Кальвадос виробляють шляхом перегонки яблучного сидру, з яблук спеціального сорту, багатих тимінами, які зберігають яблучний аромат. Вміст алкоголю 40-45% об'ємного спирту.

"Напій мрій" ... саме так називає кальвадос Джоан в романі Ремарка «Тріумфальна арка». Напевно, жоден письменник не зробив для популяризації напою того, що зробив для кальвадосу Ремарк. Адже яблучні бренді, до класу яких відноситься і кальвадос, роблять у багатьох країнах: Болгарії, Угорщини, Німеччини, Румунії, Польщі, Італії, США. Однак саме Франція стала виробником яблучного бренді відомого всьому світу. Сьогодні існує 48 сортів яблук, допущених законодавством до виробництва яблучного сидру. Після того, як все це яблучне багатство, Переброди, стане сидром, починається етап дистиляції. Вона може бути безперервною (одинарною) або подвійною, тобто такою ж, як і вживана при виготовленні коньяку, в цьому випадку також використовується "Шарантському" перегінний апарат. Молодий кальвадос витримується в дубових бочках, поволі досягаючи зрілості. Причому деревина також повинна відповідати певним умовам - зокрема, дуби можуть бути тільки французькими. В середньому витримка займає від 2 до 10 років, а іноді й набагато більше. Знов-таки, як і у випадку з коньяком, після витримки складаються купажі.

### **Питання для самоперевірки**

1. Що таке базові алкогольні напої.
2. В чому полягає різниця між коньяком і бренді.
3. В чому полягає різниця між коньяком і арманьяком.
4. Які правила вживання коньяку.
5. Основні показники і різновиди горілки.
6. Назвіть різновиди віскі. Яка його історія.
7. Джин і ром, їх використання.
8. Яка технологія виготовлення джина і рома.
9. Назвіть лікери які використовують для приготування коктейлів.
10. В якій країні та як виготовляють кальвадос.
11. Яка історія появи абсенту. Його використання.
12. Назвіть способи вживання абсента.

## Рекомендована література

### Базова:

1. Архипов В. В., Иванникова Е.И. Барное дело— К.: Центр учебной литературы, 2011, - 239с.
2. Евсеевский Ф. Библия бармена: Учеб. пособие. — М.: Евробукс, 2004.-328с.
3. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело: Учеб. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 325с.
4. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 189с.
5. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002.- 228с.

### Допоміжна:

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.- 461 с.
3. Нікуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. Проектування підприємств громадського харчування. - Харків.: Фант Лтд., 2001. - 175 с.
4. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003 – 297с.

## ТЕМА 2.3. МІЦНІ ЦІЛЮЩІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ЛІКУВАЛЬНИХ І АРОМАТИЧНИХ ТРАВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, ПЛАН

- 2.3.1. Бальзами. Характеристика їх властивостей. Сировина використання. Їх застосування в якості ароматизаторів для коктейлів.
- 2.3.2. Біттери. Історія походження назви та сировина для виготовлення.
- 2.3.3. Використання для приготування коктейлів. Найвідоміші марки напою.

### 2.3.1. БАЛЬЗАМИ. ХАРАКТЕРИСТИКА ЇХ ВЛАСТИВОСТЕЙ. СИРОВИНА ВИКОРИСТАННЯ

**Бальзами** - це міцні лікувальні напої, до складу яких входять компоненти цілющих і ароматних речовин рослинного походження. Багато бальзамів мають у своєму складі духм'яні смоли деяких видів тропічних рослин. Купаж бальзамів готують настоюванням суміші трав, коріння, бруньок, горіхів, плодів різних рослин, а також деяких цілющих речовин тваринного походження. До складу рецептури багатьох

відомих бальзамів входить перуанське бальзамне масло. У настій бальзаму додають спиртовані соки, морси, ефірні масла, мед, цукровий сироп, колір, есенції. При виготовленні бальзаму використовують до 40 різних видів сировини. Настільки широкий набір природних біологічно активних речовин обумовлює застосування цих напоїв у профілактиці та лікуванні багатьох захворювань.

Звичайні бальзами мають коричневий колір з різними відтінками, своєрідний смак з гірчинкою, кислотою і солодкістю, а також пряний тонкий ванільно-коричневий аромат. Ці напої містять від 40 до 45 % об. спирту і мають високу екстрактивність. Готують бальзами з виноматеріалів, отримуваних шляхом спиртування й настоювання рослинної сировини з подальшою витримкою. Бальзами рідко подаються в чистому вигляді, однак широко використовуються як ароматизатори коктейлів, змішаних напоїв, а також надання аромату і пікантного смаку чаю, кави та для приготування лікарських напоїв.

### **2.3.2. БІТТЕРИ. ІСТОРІЯ ПОХОДЖЕННЯ НАЗВИ ТА СИРОВИНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ.**

**Біттери** відомі давно. Свою назву біттери отримали від англійського слова «bitter», яке в перекладі означає «гіркий». Британська енциклопедія наводить дату появи напою: 1533 рік, Франція. Біттери виробляються з різної сировини тому і міцність їх різна. Колір напою - від світлого чаю до чорного. Об'єднує ці напої те, що вони мають гіркоту в смаку. У групу біттер входять гіркі настоянки, деякі види вермутів і лікерів. Біттери найбільш поширені в країнах з теплим кліматом. Це пов'язано з тим, що вони відмінно долають спрагу.

В основному біттери використовують для приготування коктейлів. Існують такі види коктейлів, де біттери вживаються в мізерних долях – декілька крапель. Це пов'язано з сильною дією компонентів які входять до їх складу, а саме – лікарські трави. Напій «Angostura Bittter» готується на основі рому міцністю 48%об., до складу цього біттера входить багато компонентів (екстракти шкірок апельсину, корінь горечавки, дягеля, гвоздики та інші. Великим попитом користується ця настоянка завдяки своїм лікарським властивостям. Такі напої як німецький «Ундерберг біттер», італійський «Бранка мента», польський «Ангельська горзка» широко застосовуються як добавки до чаю та кави. Всі вони виготовляються на основі екстрактів трав, коріння, стебел і листя лікарських рослин, різноманітних прянощів шляхом настоювання. З найбільш



поширених компонентів називають полинь, тирлич, перець, шкірку апельсина, хіну, імбир, аніс та інші. У складі цих напоїв нерідко присутні спиртовані фруктові соки або морси. За домінуючим компонентом часто дають назву біттеру: "Апельсиновий» або «Персиковий».

Біттер - гіркі настоянки які виробляють в країнах СНД. Такі гіркі настоянки не прийнято називається біттер , хоча і виробляють їх аналогічним чином, використовуючи ті ж трави і прянощі, що і в рецептурі закордонних країн. Гіркі настоянки часто мають назву « Єрофеїч » , «Зубрівка » , «Перцівка » , «Славутич» , « Золотий ріг» , «Старка » . Гіркі міцні напої містять від 30 до 60 % об. спирту. Основним матеріалом служить зфіромаслянична та пряна сировина. У деякі види таких настоянок додають цукор для пом'якшення смаку (до 1 г на 100 мл напою ) . Від горілки вони відрізняються праним ароматом та гіркуватю - праним, іноді пекучим смаком.

### **2.2.3. ВИКОРИСТАННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ. НАЙВІДОМІШІ МАРКИ НАПОЮ.**

Для одних настоянок використовується єдиний вид рослинної сировини, наприклад для «Анісової», «Звіробоя», для інших - набір з багатьох компонентів (до 15 найменованих). Для приготування «Єрофеїча» використовуються кардамон, аніс, меліса, звіробій, м'ята, чебрець, буркун, м'ята кучерява, майоран, тисячолістник, полинь та інші.

**Найбільш відомі марки:** *Angostura Bitter* ( Ангостура біттер ). Це червоно - коричневий біттер найбільш часто використовується в барах. Він дуже концентрований, тому достатньо додати в коктейль лише кілька крапель. Його готують в основному з рому і горичавки. Виробляється на острові Тринідад. Вміст спирту 44,7 %.

*Bganca Menta* ( Бранка мента ) . Італійський біттер з м'ятою. Міцність 40 % об.

*Campari* ( Кампарі ). Біттер на основі рослин і цитрусових, виготовлений вперше у 1861 році в Мілані. Своїм червоним кольором він зобов'язаний фарбі кармін, яку отримують з комах, які мають назву « кошеніль » . Кампарі використовується для приготування таких знаменитих Коктейлів, як Американо (Американо) і Negroni (Негроні), він також добре поєднується з апельсиновим соком, утворюючи коктейль Гарібальді (Гарібальді). Італія. Міцність 25%. Супаг (Сінар). Біттер на основі артишоків та інших рослин. Італія, Швейцарія. Міцність 25%.

**Ризький чорний бальзам.** Для його приготування використовуються малиновий морс , коньяк, чорничний морс, перуанське бальзамне масло, медова зсенція і настій інгредієнтів: горичавки, арніки, полині гіркої, імбиру, валеріани лікарської, м'яти курчавої, меліси лікарської, айру болотного, квітів липи, кори дубу, перцю чорного , помаранчевої шкірки, листя трифоли , мускатного горіху, звіробою. Має чорний колір з коричневим відтінком, гірким смаком з легким присмаком есенції цукру, складний аромат без виділення окремих інгредієнтів . Вміст спирту 45 %.

**Бальзам Біттнера** який набув найбільшу популярність в Україні. Його міцність складає 40% об. Він виробляється австрійською фірмою «Ріхард Біттнер Гмб Х» і являє собою цілющу настоянку з 24 трав, які ростуть в альпійському заповіднику Гуркталь.

**Вживання бальзамів.** Бальзами в основному використовуються як ароматизатори різноманітних коктейлів ( 1 - 2 см<sup>3</sup> на порцію) або в якості основи тонізуючих змішаних напоїв, розведених, наприклад , содовою водою або нарзаном в 5 - 10 - кратному співвідношенні.

Бальзами збуджують апетит і мають тонізуючу дію на організм. Бальзами, зазвичай, вживають для додання аромату і пікантного смаку кави або чаю, а також для приготування лікувального напою. Вони добре поєднуються з горілкою.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Що таке бальзам.
2. Як готують купаж бальзамів.
3. Що можна додавати у настій бальзамів.
4. Як використовують бальзами.
5. Характеристика біттерів та яка історія походження назви біттер.
6. Для приготування яких напоїв використовують біттери.
7. Охарактеризуйте найвідоміші марки біттерів.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів (За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

### Допоміжна:

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
3. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003 – 297с.

## ТЕМА 2.4. ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ ДЛЯ БАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ. ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА.

### ПЛАН

- 2.4.1. Історія винаходу лікеру. Сировина та спосіб виготовлення. Правила вживання лікерів.
- 2.4.2. Креми як різновидність лікерів. Особливість технології виготовлення кремів. Поєднання кремів з іншими напоями.

### 2.4.1. ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ЛІКЕРУ, СИРОВИНА ТА СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ. ПРАВИЛА ВЖИВАННЯ

Згідно з ДСТУ 3297:95. «Лікєро-горілчана промисловість. Терміни та визначення понять», **лікер** - це лікєро-горілчаний напій міцністю від 25,0% до 45,0% з масовою концентрацією екстрактивних речовин від 25 до 60 г/100см<sup>3</sup>, виготовлений на основі цукрового сиропу з використанням напівфабрикатів рослинної і плодової сировини та інгредієнтів. Термін «лікер» «liqueur» походить від латинського дієслова Liguеfacere - розчиняти, що недвозначно натякає на спосіб приготування - розчинення в алкоголі різних інгредієнтів. У широкий ужиток термін «лікер» першими ввели французькі ченці, які в незапам'ятні часи оволоділи мистецтвом перегонки і добре розбиралися в лікарських рослинах.

Вони знали, що трави і коріння мають цілющі властивості, а концентрований розчин спирту, є потужним антисептичним засобом і найпотужнішим екстрагентом, також має здатність швидко всмоктуватися в кров і сприяє швидкому засвоєнню всіх екстрактивних речовин, які в ньому містилися. Оскільки багато ліків на спиртовій основі були гіркими, до них стали додавати мед. Так з'явилися перші еліксири і цілющі настоянки, які ченці називали по-латині - «liqueur».

Лікер, не є конкретним напоєм із заданими органолептичними характеристиками. Лікер - це збірний термін для позначення великої групи алкогольних напоїв, які можуть

значно відрізнятися один від одного за змістом спирту, цукру, екстрактивних речовин і володіють абсолютно різними смаковими і ароматичними характеристиками.

**Класифікація лікерів** у різних країнах здійснюється по-різному: залежно від міцності, вмісту цукру, способу виготовлення або виду сировини. За основними компонентами розрізняють лікери трав'яні, пряні, гіркі, фруктові ( з фруктових соків), ароматизовані фруктами ( з фруктів або їх частин) і лікери типу віскі.

Лікери також розрізняються за вмістом алкоголю. Фруктові , кавові , трав'яні, а також лікери какао містять не менше 25 % алкоголю. Фруктові та ванільні лікери містять 30 % алкоголю. Лікери, ароматизовані фруктами, і лікери з медом - не менше 35 %. Крім ректифікованого спирту і пом'якшеної води сировиною для приготування лікерів, а також наливок служать різні свіжі та сушені плоди і ягоди , сушені трави і листя, квіти, коріння, кореневища і інші частини рослин, що містять смакові і ароматичні речовини, цукор, органічні кислоти, ефірні масла, харчові есенції та барвники. З рослинної сировини спочатку готують напівфабрикати: спиртовані соки і морси, спиртовані настої і ароматні спирти.

Спиртовані соки отримують пресуванням свіжих плодів і ягід з наступним консервуванням спиртом; морси - настоюванням водно-спиртових розчинів на свіжих або сушених плодах і ягодах; спиртовані настої настоюванням водно- спиртових розчинів на сушених травах, листі, квітах , коренях; ароматні спирти - відгонкою з ароматичної сировини ефірних масел з водно-спиртовими парами. Для посилення аромату використовують ефірні масла і харчові есенції. При недостатній природної кислотності вводять органічні кислоти У солодкі напої додають цукор у вигляді сиропу. Для додання напоєм відповідного кольору користуються колером ( карамелізованим цукром) та іншими натуральними і синтетичними барвниками. Лікери й наливки готують змішуванням окремих компонентів в кількостях згідно з рецептурою. Купаж витримують у спеціальному купажному чані певний час для асиміляції складових частин, облагороджування смаку і аромату і завершення утворення осаду . Після чого купаж фільтрують , а готовий напій розливають у пляшки. Більшу частину асортименту лікерів після фільтрації тривалий час витримують у дубовій тарі, знову фільтрують і тільки після цього передають на розлив. Лікери **за міцністю** поділяються на 3 групи: Міцні лікери, десертні лікери та кремові лікери

**Лікери міцні.** Міцні лікери можуть бути міцніше горілки, так як вони містять від 35 до 45 відсотків спирту. Це досить солодкі алкогольні напої, так як до їх складу входить від 32 до 50 відсотків цукру. Це такі лікери як: *Лікер «Алажський Кминний»*. Назву цей лікер отримав завдяки основному компоненту, який входить до його складу - кмину. Ця пряна рослина має специфічний сильний і приємний аромат. Відмінністю кмину є трохи пекучий смак, який передається і лікеру. *Лікер «Ананасовий»* Це міцний лікер, який поєднує в собі чудовий кислувато - солодкий смак і приємний аромат. Аромат цього лікеру не дуже сильний, але смак вражає. Він характеризується поєднанням кислуватого і солодкого відтінків. Також до міцних лікерів належать *Лікер «Анісовий», «Апельсиновий», «Еенедіктін», «М'ятний», «Південний», «Шартрез»*.

**Десертні лікери.** Десертні лікери (25-30 % спирту) - це красиві, елегантні напої. Їх роблять з плодово - ягідних спиртів, морсів і настоїв прянощів. Міцний фруктовий смак, одурманююча солодкість і густий аромат цих напоїв так виразні, що не вимагають доповнень.

Представниками десертних лікерів є відомі лікери: *«Шамбор»*, цей лікер називають ще «Королівським». З'явився він у часи Людовика XIV і при дворі цього монарха користувався величезним успіхом. Рубіновий «Шамбор» готують з соком свіжої ожини квітковим медом і пряними травами, і жоден фруктовий лікер у світі не зрівняється з ним ароматом.

*Лікер «Амарето»* - італійське диво. Без «Амаретто» не обходиться жоден пристойний бар. Цей лікер з вираженим запахом гіркої мигдалю - ідеальний інгредієнт безлічі коктейлів. Рецепт справжнього «Амаретто» - таємниця яка півтора століття ревно бережеться.

*Лікер «Франжеліко»*. Історія цього горіхового напою налічує більше трьох століть. Ім'я йому дав відлюдник, який жив в Італії. Це лікер з диких горіхів, лісових ягід і квіtkового настою

Лікер є сама по собі десертом. Вживають його з морозивом, збитими вершками, фруктами або гірким шоколадом.

## 2.4.2. КРЕМИ ЯК РІЗНОВИДНІСТЬ ЛІКЕРІВ. ОСОБЛИВІСТЬ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ. ПОЄДНАННЯ КРЕМІВ З ІНШИМИ НАПОЯМИ.

**Креми** являють собою різновид лікерів, які відрізняються від них меншою міцністю, більшим вмістом цукру, густою консистенцією та в'язкістю. Креми вміщують 20 - 28% спирту і 49 – 60 % цукру. Креми готують з ароматичних спиртів, фруктових настоїв або вершків, додаючи туди неабияку кількість цукрового сиропу «Жіночні», п'яно-солодкі креми з їх огортаючою структурою визнані прикрасою класу лікерів. Це традиційний атрибут різноманітних бенкетів та зістпичей. Прийнято наливати креми в келихи для віскі, на третину заповнені льодом, і пити лише тоді, коли лід почне танути.

Найкращу формулу для виготовлення кремів вдалося розробити ірланцям. Ця формула дозволяє уникнути згортання вершків при контакті з алкоголем. Вершки і віскі, з лісовим горіхом або ваніллю, з шоколадом або без - все це сплітається воедино утворюючи дивовижну, ніжну суміш. Ірландські креми є *всесвітньо відомими, це - «Кантрі крем», «Про Кейсі'с», «Бейліс, «Кероланс».*

Родоначальником вершкових лікерів - кремів вважається « Бейліс ». Створений в 1974 році (зовсім недавно), він у перший же рік свого існування увійшов до десятки найбільш популярних напоїв світу . І незважаючи на те що група лікерів - кремів постійно поповнюється, «Бейліс» люблять як і раніше: щороку в світі випивають понад 50 мільйонів пляшок цього лікеру.

Прийнято наливати лікери-креми в лікерні чарки, а зараз креми наливають і в келихи для віскі, на третину заповнені льодом, і пити лише тоді, коли лід почне танути.

### Запитання для самоперевірки

1. Яка історія виготовлення лікеру.
2. Яку сировину застосовують для виготовлення лікерів.
3. Як класифікують лікери у різних країнах.
4. Наведіть характеристику міцних лікерів.
5. Наведіть характеристику десертних лікерів
6. Що таке креми та технологія їх виготовлення.
7. Який вміст цукру та спирту мають креми.
8. Правила вживання лікерів та кремів.

## Рекомендована література

### Базова:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл. К.: Центр учбової літератури, 2008. – 312с.

### Допоміжна:

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
3. Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск: Русич, 2011. - 234с.
4. 1000 правил сервировки и столового этикета. Безупречные рекомендации лучше го английского дворецкого /А. Инч, А. Херст. - М: АСТ: Астрель, 2010. – 159с.

## ТЕМА 2. 5. АСОРТИМЕНТ СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

### ПЛАН

- 2.5.1. Історія виникнення пива. Розвиток промислового пивоваріння. Правила вживання пива.
- 2.5.2. Безалкогольне пиво.
- 2.5.3. Характеристика ячмінного та пшеничного пива.
- 2.5.4. Органолептичні критерії оцінки пива. Терміни зберігання.
- 2.5.5. Правила подачі пива і його сполучення зі стравами.
- 2.5.6. Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива.

### 2.5.1. ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ПИВА. РОЗВИТОК ПРОМИСЛОВОГО ПИВОВАРІННЯ. ПРАВИЛА ВЖИВАННЯ ПИВА

**Пиво**, найпоширеніший у світі напій, що не знає ані географічних, ані соціальних меж. До пива належать усі напої, що варяться і піддаються бродінню на основі зерна і хмелю. Пиво з глибокої давнини п'ють і королі, і простолюдини, чоловіки і жінки на всіх континентах світу. Пиво — слабоалкогольний ароматний пінистий напій із хмільною гіркотою, що освіжає, добре втамовує спрагу.

У народів Центральної та Північної Європи пиво завоювало найширшу популярність. Добре знали пиво в Давній Русі, і одночасно з медом воно було улюбленим напоєм..

Пивоварство на території сучасної Німеччини здобуло розвиток ще в часи феодальної роздробленості. Тут пиво застосовували і для приготування супів, соусів, багатьох страв. Сильно розвинулося пивоваріння в країнах Північної Європи й Англії. В Ісландії пиво варили вже в IX ст. Голландія — країна, що подарувала світу одну з кращих марок пива «Heineken» (Хайнікен).

Пиво завоювало буквально весь світ. У Канаді, Австралії, США, країнах Латинської Америки пиво настільки ж популярне, як і в Європі. Країни Азії не тільки завозять пиво з Європи, а й роблять своє. В Індії розвитку пивоварства сприяли англійці. Останніми роками швидко розвивається пивоварство в Китаї. В Японію пиво було завезено вперше в 1853 р., а в 1869 р. уже був побудований перший пивний завод.

На Русі пиво варили надзвичайно міцним. Іноземці зауважували з цього приводу, що «російське пиво буквально валить із ніг». За визначенням, пиво — напій слабоалкогольний, воно пробуджує апетит і поліпшує травлення. Ще в давнину були зауважені його цілющі властивості. Теплим пивом заспокоювали зубний біль і знімали біль у горлі. Воїни розтирали їм ноги після довгих переходів. Пивом відпоювали виснажених, лікували печінку, нирки, його приймали навіть як профілактичний засіб проти холери

**Промислове пивоваріння** стало розвиватися в Росії в часи Петра I, який запросив досвідчених броварників з Голландії, Німеччини й інших країн. Існує багато марок вітчизняного пива, і з кожним роком їх кількість зростає.

У всіх країнах світу працюють тисячі пивоварних заводів, що випускають сотні видів пива. Для виробництва справжнього пива необхідні три речі — *вода, ячмінь і хміль*. **Перший фактор** якості пива це вода. Води в пиві близько 90 відсотків, тому головним чином від неї залежить кінцевий продукт. Що вода м'якша, то краща якість пива.

**Другий** найважливіший інгредієнт напою — ячмінь. Його спочатку перетворюють на солод, тобто пророщують. При цьому в зерні накопичується цукор, що згодом зброджується дріжджами. Ячмінь може замінятися іншою зерновою сировиною,



наприклад, пшеницею. Від солоду залежить колір напою. Для світлого пива використовують світлий солод, для темного — солод підсмажують, щоб цукор, що міститься в ньому, перетворився на карамель. Саме карамельний цукор і додає напою темно-коричневий колір.

**Третій фактор.** Але головну принадність — специфічну запашність і гіркоту — додає пиву хміль. Його кількість регулює ступінь гіркоти напою, а сорт і місце вирощування задають тональність аромату і визначають характер гіркоти. Крім того, у шишках хмелю міститься особливий фермент — лупулін, що має дезінфікуючі та освітлюючі властивості. Завдяки цій речовині пиво стає прозорим, довго зберігається і не каламутніє при збереженні. Дріжджі, без яких не буває пива, — теж важлива деталь.

Стабільні смакові якості пива різних марок і сортів обумовлені використанням спеціально виведених для них дріжджів. Варто змінити дріжджі — і відразу змінюється смак пива. Велику роль у набутті пивом тільки йому властивого смаку і запаху відіграє і технологія виготовлення напою.

#### **Сучасна технологія виробництва пива включає кілька стадій:**

- Перетворення ячменю на солод (пророщування).
- Помел солоду.
- Варіння пивного суслу із солоду з додаванням хмелю.
- Охолодження та фільтрація.
- Перше бродіння (охоложене сусло зброджується пивними дріжджами).
- Лагерний процес (добродження молодого пива та його дозрівання).
- Фільтрація і розлив.

Зазвичай пиво готують з добре подрібненого солоду з використанням низових дріжджів. Добродження пива триває до 40 діб. А в Англії використовують солод грубого помелу, дріжджі верхового бродіння, і бродить таке пиво не більше 10 днів.

Етикетка пивної пляшки містить інформацію про походження пива і його властивості. Ці відомості можуть різнитися в залежності від країни, оскільки міжнародні законодавчі норми ще не вироблені.

Міцність виражається зазвичай у % Vol від обсягу, за тим же принципом, що і для інших спиртних напоїв. Однак трапляються й інші системи виміру: у Північній Америці використовується така міра, як відсоток алкоголю від ваги. Це створює менший

показник міцності в порівнянні з відсотком від обсягу. Так, пиво, що містить 4 % алкоголю від ваги, прирівнюється за міцністю до пива з 5 % алкоголю від обсягу.

Звичайне європейське пиво pils має показник міцності від 4,6 - 5,6 % обсягу, від 3,7 до 4,3 від ваги, з в'язкістю від 1044 до 1050, чи від 11 до 12 % Плато. На етикетці обов'язково вказується термін зберігання продукту.

Розливають пиво в пляшки темного скла, бляшані банки, бочки і пластикові пляшки. Зберігають пиво в темних приміщеннях при температурі від 2 до 12 °С від 3-х днів до 3 місяців із зазначенням терміну зберігання на маркуванні.

**Класифікація пива.** Існують тисячі різних сортів пива, тому якась єдина, проста класифікація неможлива. Саме тому кожна країна прийняла для себе свою класифікацію. У таких країнах, як Україна, Росія та Іспанія пиво ділять за колірною ознакою на червоне і біле, світле і темне. За цією класифікацією виділяють ще й кріплені сорти цього хмільного напою. У європейських країнах і в США свій спосіб класифікації, залежно від способу бродіння. Пиво верхнього бродіння називається **елем**, а напій низового бродіння - це **лагер**.

**Пиво «Ель».** Це пиво призначене для цінителів, для пивних гурманів. Слово «ель» походить від давньоанглійського слова ealu, і має праіндоевропейський корінь alut, що в перекладі означає «магія», «сп'яніння», «чаклунство».

Вважається, що ель «винайшли» ще древні шумери близько 3000 років тому. Однак тоді напій варили без хмелю, за рахунок чого готовий продукт виходив набагато швидше. В Англії «хмільний» ель почали робити в XV столітті, а в VII столітті, згідно зі збереженими історичними даними, ель варили без хмелю. У середні століття ель був предметом першої необхідності, як і хліб.

Найбільшою популярністю ель користується в таких країнах, як Ірландія та Великобританія. Серед усіх сортів елю в нашій країні люди найбільше п'ють «портер» і «статут». Яскравим прикладом портера є продукція компанії «Балтика б», а класичним прикладом пива «статут» є продукція компанії Guinness. Існують і інші сорти елю: Пейл - ель, Аль, Біттер, Крик. Вони поки ще поширені мало, їх виготовляють невеликі пивоварні. *Пиво «Лагер».* Пиво лагер - це напій для «широких мас». Згідно зі статистикою, частка лагера становить 80 % від усього

виробленого у світі пива. Найбільш відомими видами даного напою є Пильзнер, бок, темний і світлий лагер.

У таких країнах, як Чехія і Німеччина, ділити пиво за способом бродіння не прийнято - тут є своя класифікація. Розрізняють чотири різних сорти пива, залежно від щільності суслу: *просте пиво* (щільність до 7%, міцність - 0,5-1,5%); *розливне пиво* (щільність від 7 до 11%, міцність - 0,5-2,8%); *незбиране пиво* (щільність від 11 до 16%, міцність - 0,5-7%); *міцне пиво* (щільність - понад 16%, міцність - від 5 до 12%). У деяких країнах пиво виробляється не з ячмінного солоду. Пиво варять з кукурудзи, пшениці, рису. Так, рисове пиво п'ють в Японії, а пиво з кукурудзи - в Мексиці. Але все це є екзотикою.

**Живе пиво.** Є ще й так зване «живе пиво» - воно містить живу культуру пивних дріжджів. Такий напій не може довго зберігатися - його потрібно випити протягом декількох днів. Якщо вам скажуть, що «живе пиво» продається в пляшках - не вірте цій нахабній брехні. За «живим пивом» потрібно йти прямо до виробника на пивоварню.

**Як правильно пити пиво.** Пити пиво - це ціле мистецтво, яким треба володіти. Часто на вулицях міста можна зустріти підлітків з пляшкою пива в руках, голосно розповідають про вчинені «подвиги», на які їх надихнув цей чарівний напій. Цей пінний напій давно завоював свою власну нішу на алкогольному ринку. Стільки шалена популярність пояснюється приємним смаком, легкістю впливу на шлунок і демократичною ціною. Його п'ють всі без винятку, не залежно від тендерної та соціальної приналежності. Щоб перетворити процес поглинання пива в більш приємну процедуру, потрібно слідувати деяким елементарним правилам, які придумали німці і чехи - справжні майстри пивоваріння.

### ***Правило № 1.***

Найголовніша вимога, це категорична заборона на змішування з іншими алкогольними продуктами, навіть з іншою маркою пива. Цей напій не терпить «чужих сусідів», в іншому випадку вранці не уникнути сильного головного болю і загального поганого самопочуття. Змішування не дасть нормально розкуштувати смак напою і знизить багато його якості, а знамениті слабоалкогольні напої на

основі пива з додаванням фруктових сиропів і соків категорично неприпустимі. В якості посуду найкраще використовувати келихи, фужери, пивні кухлі тільки зі скла, з'єднувати напій із залізом або пластиком не варто, від цього губляться смакові особливості і мутніє колір. Форма посудини, з якого буде вквашо пиво, особливої ролі не грає, вона може бути круглої, довгастої, квадратної. Головне, щоб горлечко в порівнянні з дном і серединою було звужено, а по стінках легко стікала рідина. Наливати пиво потрібно під кутом в центр ємності, на висоті 2-3 см від горлечка келиха. За піною можна визначити якість продукту, чим краще сорт, тим гущіше, однорідніше і біліше повинна бути «шапка» напою. В ідеальному варіанті вона повинна бути *сметанної густини і без бульбашок повітря*. Оптимальна температура для споживання пива 6-10 градусів, якщо вона буде менше, то смакові якості зйдуть нанівець але з нагріванням до потрібної температури, вони повернуться, а от тепле пиво вже ніколи не буде колишнім на смак. Температура є визначальним чинником для смаку пива. Що пиво гущіше і міцніше, то вищою повинна бути температура, за якої воно подається. Ніколи не слід додавати до пива лід. Позбавляючи пиво газів, лід позбавить його і смаку.

Також напій вкрай вибагливий до всіляких збовтувань і переливань в інший посуд. Якщо вже налили в одну кружку, то будьте ласкаві допийте цю партію, а наступну наливайте в іншу. Пиво не можна пити ні швидко, ні довго його смакувати. Наливати в келих потрібно стільки, скільки зможете випити рівно за три ковтки - ні менше, ні більше.

**З чим пити пиво.** Пиво - це цілком самодостатній продукт, який можна вживати без будь-якої закуски. Настільки улюблені нашою людиною чіпси, фісташки, сухарики не прийнятні для істинного знавця і цінителя смаку пива. Якщо є потреба в їжі, то краще обмежитися смаженими тушкованими м'ясними стравами, ковбасками і шашликовими сардельками, підсмаженими на грилі, розігрітими мисливськими ковбасками і т.д. Непогано будуть поєднуватися смажена риба, копченості та запечена дичина, але не варто закушувати солоною рибою.

## 2.5.2. БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ ПИВО

Ідея зробити пиво дієтичним - безалкогольним, низькокалорійним, діабетичним -

час від часу опановує розумами пивоварів. Але пиво без градуса, як і без природного цукру - це, загалом, вже не пиво, а напій, що імітує пивний смак.

Безалкогольне пиво отримують двома основними способами: перший метод полягає в тому, що за допомогою спеціального фільтра готове пиво очищують від алкоголю; при другому – знижують температуру, що призводить до припинення бродіння, при цьому у продукті зберігається смак, а вміст алкоголю зводиться до мінімуму. Безалкогольне пиво містить спирту не більше 0,4%.

### 2. 5. 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ЯЧМІННОГО ТА ПШЕНИЧНОГО ПИВА.

Міжнародна пивна термінологія і різновиди пива.

**Ячмінне пиво.** Незважаючи на всі новації, «душа» пива – це все таки ячмінь. Перерахуванням сортів пива з ячменю можна заповнити не одну сторінку, тому зупинимося на самих розповсюджених марках ячмінного пива: **Chanay** — класичне ячмінне неосвітлену пиво. Виробляється за стародавнім рецептом, що належить одному з бельгійських монастирів. Друге бродіння йде вже після розливу, тому на дні пляшки може бути мутний осад, це загиблі дріжджі. Вони говорять про натуральність і «живість» хмільного напою.

Кожне наведене нижче ячмінне пиво має свою особливість, а саме: **Paulaner** – німецьке пиво яке випускається з 1634 року і виробляється на талій воді. **Bithurger**- класичне пиво з німеччини з використанням ключової води. **Staropramen**- еталонне чеське пиво. **Premium**- терпке пльзенське пиво з низьким вмістом хмелю та прямим ароматом. **Warstener**- варять це пиво з кращого в світі хмелю, тому воно пахуче і гіркувате.

**Пшеничне пиво.** У німеччині називають його «пивом для сніданку». Виготовлюють пшеничне пиво, використовуючи двухступеневу технологію: останній етап бродіння проходить вже після розливу.

У результаті виходить своєрідний, дуже привабливий напій з легким оксамитовим смаком і каламутним дріжджовим осадом на донці пляшки. Цей осад- свідчення справжності та природності напою (адже дріжджі - жива культура). Пшеничне пиво прийнято пити не з традиційних пивних стаканів, а з широких келихів на високих

ніжках. У німеччині додають до нього фруктові сиропи і свіжі фрукти, а гурмани п'ють таке пиво навпіл з шампанським.

Представниками найвідоміших марок пшеничного пива є: *Franziskaner Weissbeier mit Hefe* – це не фільтроване біле пиво з мімкозернистою піною. Готують з рівних частин пшеничного та ячмінного солоду. *Paulaner Weizenbier* – пшеничний солод в цьому пиві складає 70 відсотків. Має велику кількість його цінителів із за своєрідного смаку. *Bavaria Hefe Weizen*- унікальний сорт пива виготовляється повністю з пшеничного солода. До солоду підмішують рис, овес, маїс, просо, картоплю, муку та цукор. Ці добавки не змінюють суті напою, а лише коректують смакові відтінки.

#### **2.5.4. ОРГАНОЛЕПТИЧНІ КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ПИВА. ТЕРМІНИ ЗБЕРІГАННЯ**

Якість пива оцінюють за такими критеріями:

- *Колір*. Для світлого пива допускаються відтінки від світлого трав'янисто-солом'яного до янтарно-золотавого. Якщо в рецептурі значиться карамельний солод, колір варіює від золотаво-жовтого до червоного. Колір темного пива, виготовленого в основному з карамельного солоду, — від червоно-коричневого до чорного.
- *Запах* повинен бути чистим, насиченим, характерний хлібному, з гіркуватими нотами. Сторонні запахи (варених овочів, скислого тіста, навіть квіткові) неприйнятні — вони свідчать про порушення технології. За характером відхилень в ароматі професіонали здатні встановити, на якому етапі виробництва відбувся збій.
- *Смак* пива визначають як повний, гармонійний, чистий і оцінюють за 5-бальною шкалою. Додатково оцінюється хмільна гіркота. Не допускається кислий смак або ж солодкий, без характерної пивної гіркоти.
- *Піноутворення* оцінюють за висотою піни (у міліметрах) і її міцністю. Висота піни повинна бути не менше 15 мм (в ідеалі — 30-50 мм), стійкість — 3,5-5 хв. Піна повинна бути білою, густою та складатися винятково з дрібних бульок.
- *Прозорість* свідчить про якість фільтрації пива. Нефільтроване пиво цій оцінці не підлягає. Для фільтрованого пива найкраща прозорість іменується «блискучою». Допускаються дрібні одиничні завислі речовини й у рідкісних випадках — слабка опалесценція (мутнуватість).

Основним методом оцінки якості пива є дегустація. Органолептичні властивості пива і відповідність його сорту визначають за 25-бальною шкалою.

Температура є визначальним чинником для смаку пива. Що пиво густіше і міцніше, то вищою повинна бути температура, за якої воно подається (від +6 до 14 °С). Ніколи не слід додавати до пива лід. Позбавляючи пиво газів, лід позбавить його і смаку.

## **2. 5.5. ПРАВИЛА ПОДАЧІ ПИВА І ЙОГО СПОЛУЧЕННЯ ЗІ СТРАВАМИ**

Вміння правильно наливати розливне пиво — один із найголовніших критеріїв, за яким відвідувачі можуть судити про професіоналізм і майстерність бармена і про рівень бару. Розглянемо деякі рекомендації.

### *Правила поводження з пивом у бочках:*

- бочки з пивом повинні зберігатися у прохолодному приміщенні з постійною температурою, поводитися з пивом необхідно з підвищеною обережністю;
- спочатку варто використовувати більш старі бочки, не забуваючи про те, що термін зберігання пива обмежений;
- необхідно поставити бочки з пивом у приміщення бару за 24 години до того, як почати їх використовувати, оскільки температура пива повинна відповідати температурі бару, щоб пиво стабілізувалося;
- відкривати бочки варто в останній момент і використовувати їх не більше 72 годин.
- балон з вуглекислим газом із міркувань безпеки варто прикріпити до стіни в місці, куди не проникають сонячні промені, тому що максимально припустима для нього температура +32 °С;
- ніколи не треба закривати балон з газом на ніч, інакше пиво може втратити свою насиченість вуглекислим газом;
- будьте пильні: викиди вуглекислого газу токсичні.

### *Правила з розливу порції розливого пива*

- обрати келих тієї ж марки, що і пиво;
- добре ополоснути його для того, щоб освіжити келих і поліпшити якість піни;
- ретельно стряхнути краплі з келиха;
- наповнити келих за один раз, для цього одним рухом до кінця відкрити кран і тримати келих під кутом 45° до кінця крана, щоб струмінь падав на стінку келиха, і

- коли він наповниться наполовину, направити струмінь прямо в келих, приводячи його поступово у вертикальне положення для одержання необхідної кількості піни;
- коли келих наповнений, закрити кран одним рухом;
- змити піну з нижньої частини келиха, якщо вона потрапила на неї, і потім промокнути келих за допомогою рушника;
- покласти на стійку перед відвідувачем картонну підставку потрібної марки і на неї поставити пиво.

Рекомендується подавати пиво:

- світле ячмінне пиво подають с холодними закусками: овочами, грибами, слабосоленою рибою, а також з гарячею рибою, морепродуктами та бобовими;
- з темним ячмінним пивом гарні гарячі м'ясні блюда, дичину, гострий та копчений сир, грінки с часником и копченою рибою. Любителям незвичних сполучень темне пиво може сподобатися з шоколадом і печивом з корицею;
- до пшеничного пива подають бутерброди, піцу, яєшню, салат зі свіжих овочів, а також фрукти и горіхи.

При вживанні пива його поєднують зі стравами наведеними у табл.2.5.5.1.

Таблиця 2.5.5.1. Правила вживання пива зі стравами

<i>Пиво</i>	<i>Країна-виробник</i>	<i>Температура сервіровки</i>	<i>Поєднання зі стравами</i>
Ale	Великобританія, Бельгія	10 °С	Як аперитив до червоного м'яса
Alt	Німеччина	8-10 °С	До сиру і ковбас
Abbaeye	Бельгія	10-12 °С	До м'яса під соусом і до сирів
Blan che	Бельгія, Німеччина	8 °С	Як аперитив; один з інгредієнтів у складі соусу до білої риби
Bock	Німеччина	10 °С	До копченого м'яса
Gueuze	Бельгія	10-12 °С	Як аперитив до смаженого м'яса, шербета
Lambich	Бельгія	10-12 °С	Як аперитив і до сирів
Pils	Чехія, Німеччина, Франція	8 °С	Як аперитив до легких соусів і шербету
Porter	Великобританія	12-14 °С	Після обіду; до морепродуктів: мідій, крабів, устриць
Stout	Ірландія, Великобританія	12-14 °С	Після обіду, а також до устриць



## 2.5.6. МІЖНАРОДНА ПИВНА ТЕРМІНОЛОГІЯ І РІЗНОВИДИ ПИВА

**АБЬае (абей).** Бельгійське пиво (бродіння при високих температурах) достатньо міцне і густе. Часто подвержене вторичному бродінню при розливі в пляшки. Може бути світлим, янтарним, темним.

**Ale (ель).** Англійське пиво (бродіння при високих температурах) середньої міцності, світлого або інтенсивно бурштинового кольору. Воно може бути різних видів: *pale ale* — з великим вмістом хмелю, *mild* — німецьке пиво з малими добавками хмелю, *Bitter*, *stout* або *barley wine*.

**All (алт).** Німецька назва сортів пива, отриманих шляхом бродіння при високих температурах. All позначає «старий» по відношенню до більш сучасних сортів pils, отриманих шляхом бродіння при низьких температурах. Пивоварні Дюссельдорфа спеціалізуються на пиві подібного виду.

**Barley Wine (барлей вайн).** Цей термін означає «ячмінне пиво». У Великобританії так називають найбільш густі і міцні сорти ale.

**Bitter (біттер).** Це найбільш розповсюджений вид *ale* у Великобританії, який відрізняється досить гірким смаком, колір буває від бурштинового до оранжевого. Найбільша кількість цього пива вживається в англійських пивних (пабах).

**Blanche (бланш).** Бельгійське пиво на пшеничній основі, часто зі спеціями. Його не піддають фільтрації, тому воно досить мутне і характеризується кислуватим смаком.

**Bock (бок).** У Німеччині так називають міцне пиво. Термін «Double bock» присвоюється пиву ще більш міцному. Назви окремих марок цього виду пива закінчуються суфіксом «ator».

**Gueuze (гез).** Бельгійське пиво, яке отримують шляхом змішування молодих та старих сортів пива *lambic*, воно розливається в пляшки, схожі е на пляшки для шампанського. Дуже добре старіє.

### Запитання для самоперевірки

1. Яка історія виникнення пива.
2. Коли почався розвиток промислового пивоваріння.
3. Правила вживання пива.
4. Безалкогольне пиво, його характеристика.
5. Характеристика ячмінного та пшеничного пива.

6. Які органолептичні критерії оцінки пива.
7. Як читати етикетку пива та терміни його зберігання.
8. Правила подачі пива.
9. Сполучення пива зі стравами.

### Рекомендована література

#### Базова:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### Допоміжна:

1. Мадера, вино // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона: В 86 томах (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907
2. Журнал «Ресторатор» № 8, 2013. – с.12 – 15.
3. Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск: Русич, 2001. – 234с.
4. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003 – 297с.
5. Официальный сайт контролирующего комитета производителей хереса.

## ТЕМА 2. 6. КЛАСИФІКАЦІЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

### ПЛАН

- 2.6.1. Мінеральні води, природні та штучні. Їх характеристика.
- 2.6.2 Квас – напій бродіння із зернової сировини. Технологія приготування квасу.
- 2.6.3. Безалкогольні газовані напої. Їх характеристика та органолептична оцінка.
- 2.6.4.Безалкогольні коктейлі – джулепи, фізи, фліпи, уг-ноги.

### 2.6.1. МІНЕРАЛЬНІ ВОДИ, ПРИРОДНІ ТА ШТУЧНІ. ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА

**Мінеральні води** - це підземні води природних джерел, насичені розчинними мінеральними речовинами, які знаходяться у воді у вигляді іонів (натрію, магнію, кальцію), сполук (хлоридів, сульфатів, гідрокарбонатів), а також специфічних біологічно активних компонентів (йоду, бромю, заліза, ортоборної і кремінкової кислоти). Залежно від рівня мінералізації і присутності спеціальних компонентів вода з поділяється на *питну і столову* (мінералізація менше 1 г/дм<sup>3</sup>), *лікувально-столову* (до

10 г/дм<sup>3</sup>), *лікувальну* (більше 10 г/дм<sup>3</sup>). Мінеральні води складаються з розчинів мінеральних солей та газів у воді. Залежно від походження мінеральні води поділяються на природні (натуральні) і штучні. Природні мінеральні води отримують з мінеральних джерел. Їх умовно поділяють на лікувальні, столові та лікувально-столові.

Столову воду добувають із підземних джерел, питну з глибини озер і рік, потім її фільтрують, насичують вуглекислотою і з допомогою складних автоматичних поточних ліній розливають у пляшки. Вуглекислота – важлива складова частина мінеральної вуглекислої води. Вона тормозить розвиток мікроорганізмів, надає воді освіжаючий смак, благодійно впливає на організм людини. Стандартом передбачено вміст вуглекислоти в мінеральних водах біля 0,3%. На території України існує багато природних мінеральних вод промислового значення.

Спочатку мінеральна вода використовувалася виключно: для лікувальних цілей. Про лікувальні властивості мінеральних вод людство знало ще в глибоку давнину. І тільки в наш час вона стала продуктом щоденного споживання. Вода фонтанує із надр землі з різних глибин або подається на поверхню землі насосами, потім піддається фільтрації, насичується вуглекислотою і за допомогою складних, автоматичних потокових ліній розливається в пляшки.. Вуглекислота - дуже важлива складова частина мінеральної вуглекислої води. Вона гальмує розвиток мікроорганізмів, надає воді освіжаючий, підбадьорливий смак і сприятливо діє на органи травлення. Стандартом передбачено утримання вуглекислоти в мінеральних водах близько 0,3%. На території України відкрито багато природних джерел мінеральних вод промислового масштабу.

Лікувальні мінеральні води застосовують в обмеженій кількості, у відведені години, суворо за приписом лікаря для лікування захворювань шлунка, кишечника, печінки, катару верхніх дихальних шляхів та ін. Багато мінеральних вод (Нарзан, Боржомі тощо) є столовими в той же час лікувальними. Мінеральна вода впливає на фізіологічні процеси, особливо на водносолевий обмін в організмі. По складу розчинних мінеральних існують води соляні, сірчані, лужні. Води, що містять багато хлористого натрію рекомендуються при зниженій кислотності шлункового соку; їх слід пити за 10-15 хвилин до прийому їжі.

Цікаво відзначити, що одна і та ж вода може гальмувати або посилювати діяльність травлення. Якщо мінеральну воду випити за 1 годину до прийому їжі вона, не

затримуючись у порожньому шлунку, потрапляє в дванадцятиперсну кишку і впливає на слизову оболонку кишечника, гальмуючи шлункову секрецію. Але якщо ту ж воду випити за 10 хвилин до прийому їжі, то вона, перемішавшись з їжею, залишиться в шлунку і буде стимулювати його секрецію. При підвищеній кислотності шлункового соку воду п'ють в підігрітому вигляді хвилин за 50 до прийому їжі.

Особливу групу мінеральних вод утворюють води з наявністю біо- логічно активних іонів : заліза, мишяку, бромю, йоду та літію. Лікувальні мінеральні води мають концентрацію солей до 25 г / л. Коротка характеристика деяких лікувальних мінеральних вод :

**Боржомі** - гідрокарбонатна натрієва мінеральна вода. Рекомендується при лікуванні шлунковокишечних захворювань, при хворобах печінки і порушеннях обміну речовин. Боржомі використовується і як столова вода, добре тамує спрагу.

**Нафтуся** - слабомінералізована вода. Використовується при лікуванні захворювань печінки, желчевиводящих і мочевиводящих шляхів. Основним діючим початком в цій воді є бітуми - органічні речовини нафтового походження. Знаходиться у Львівській області - курорт Трускавець.

**Миргородська** - хлоридно-натрієва вода малої мінералізації. Використовується в основному як столовий напій. Вода має широкий спектр застосування, без побічних наслідків. Вода з джерела, близька за своєму походженню до мінеральної і тому вона бездоганно чиста і повністю засвоюється організмом. Така вода не містить виражених мінералів, тому у неї відсутній смак. Вода з джерела може використовуватися в барі для любых цілей, наприклад, для приготування льоду. У воду з джерела може бути доданий вуглекислий газ.

**Штучні мінеральні води** отримують шляхом розчинення у воді солей калію, натрію, кальцію, магнію і насичення їх вуглекислим газом. Завдяки злегка солонуватому присмаку ці мінеральні води добре втамовують спрагу. До штучних мінеральних вод відносяться Содова і Зельтерська . У содову воду при виробництві додають харчову соду і поварену сіль, а в Зельтерську, крім перерахованих солей, - хлористий кальцій і магній.

Штучні мінеральні води отримують на безперервно діючих сатураторах, куди направляють водний розчин солей, попередньо підготовлені в окремому збірнику з

робочих розчинів певної щільності: хлористого натрію - 1,116; вуглекислого натрію безводного - 1,082; вуглекислого натрію кристалічного - 1,082; двовуглекислого натрію - 1,0581; суміші однієї частини хлористого кальцію і 1/10 частини хлористого магнію - 1,0599. У содовій воді має міститися 0,2-0,25 % соди , 0,10-0,15 % хлористого натрію , 0,4 % вуглекислоти. У зельтерській, крім соди і хлористого натрію, розчинено 0,10-0,15 % хлористого кальцію і 0,0010-0,0015 % хлористого магнію , 0,4 % вуглекислоти. З точки зору естетики, в барі і ресторані рекомендується використовувати воду в скляних пляшках.

Під час трапези може бути подана до столу і вода столова, лікувально-столова, в дієтичних закладах ресторанного господарства лікувальна і лікувально-столова. Температура подавання залежить від виду води. Столові води ("Ждимір", "Арго Оболонська" та інші), подають охолодженими, але не холодними. Столову воду "Моршинська" можна використовувати для приготування ароматного чаю і кави. Лікувально-столові води "Лужанська", "Поляна квасова", "Поляна купель" рекомендується подавати, якщо в раціоні є гострі страви, копченості, вони добре поєднуються з сухим вином. Лікувально-столова вода "Поляна світла" рекомендується до смажених і гострих страв, копченостей. При включенні лікувальної і лікувально-столової води в раціон необхідно враховувати також їх лікувальний вплив .

До столу можуть бути подані також солодкі безалкогольні напої, до складу яких входять спеціально підготовлена вода, цукор, лимонна і аскорбінова кислота, натуральні соки, настій ехінацеї пурпурової, лимонне, апельсинове і горіхове масло тощо. Крім приємного смаку, деякі безалкогольні напої мають цілющі властивості ("Живчик унік", "Оболонь спорт", "Куяльник виноград").

У Європі найчастіше подають маленькі пляшечки - 25 або 50 см<sup>3</sup>. Вода завжди повинна бити охолодженою (температура від +7 до + 12 ° С) , але не крижаною. Як і для всіх інших напоїв, які подають у пляшках, при подачі води слід відкривати їх безпосередньо перед гостями.

## **2.6.2 КВАС – НАШІЙ БРОДІННЯ ІЗ ЗЕРНОВОЇ СИРОВИНИ. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КВАСУ**

Квас – один з самих стародавніх і популярних напоїв, які вживають до, після а також під час їжі. Цей напій відомий з часів Київської Русі і зберіг свою популярність до нашого часу. Квас – один з кращих безалкогольних напоїв.

По смаковим та іншим харчовим якостям він не має собі рівних. Готують квас різними способами. В давнину готували квас солодким, кислим, стародавнім, весняним, ароматним та інші. Основною сировиною для приготування квасу слугує житня мука, житній хліб, ячмінний солод, мед, плоди і ягоди. Отримують з солодом або без нього шляхом збродження водного розчину дріжджей, хліба або інших продуктів. Він не тільки обладає високими смаковими якостями, він є тонізуючим, нормалізує обмінні процеси. По дії на організм від подібний кефіру, ряденці, кумису. Квас як і інші продукти молочнокислого бродіння регулює діяльність шлунково-кишкового тракту, перешкоджає розмноженню шкідливих і хвороботворних мікробів. Також квас благотворно впливає на серечно – судинну систему. Такі цілющі властивості пояснюються наявністю в ньому молочної кислоти, вітамінів, свободних амінокислот, різних цукрів і мікроелементів. Квас підвищує апетит, має високу енергетичну цінність.

Готовий квас розливають в пляшки, додають родзинки, та укупорюють. Потім виносять на холод і зберігають в горизонтальному положенні. Квас використовують не тільки як напій, а і для приготування різних страв і супів. Квас не тільки покращує смакові якості страв, але робить їх більш поживними за рахунок ферментного та хімічного складу. Солод для квасу готують наступним способом: посуд наполовину заповнюють зернами жита або ячменю, доливають воду та витримують 3 дні. Потім зерна викладають, бочку промивають та знову кладуть в неї зерна для пророщування на 5- 6 днів. Перемішують 2 – 3 рази на день. Після пророщування зерна просушують.

### **2.6.3. БЕЗАЛКОГОЛЬНІ ГАЗОВАНІ НАПОЇ. ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА.**

Безалкогольні газовані напої, це прохолоджувальні напої які виготовляють з фруктових-ягідних соків, цукрового сиропу і води, ароматизованих фруктів, ягід і екстрактів ароматичних рослин які насичені вуглекислим газом. Для приготування цих напоїв використовують очищену і оброблену спеціальним чином питну воду. Цукор який входить до складу напоїв, обов'язково повинен бути рафінованим. В прохолоджуваних напої входять консерванти, стабілізатори і органічні кислоти.

*Газовані безалкогольні напої поділяють на 5 груп:* на натуральній сировині, на синтетичних есенціях, тонізуючі, вітамінізовані та для діабетиків. Асортимент таких

напоїв дуже широкий: «Апельсиновий», «Лимонний», «Сітро», «Спрайт», «Грейпфрукт» та інші.

**Тонізуючі напої** вміщують тонізуючі настоянки і екстракти, завдяки чому вони знімають втому. Напій «Байкал» включає настої евкаліпта, лавра та інших рослин. Для напоїв «Фанта», «Оранж», використовують сік та м'якоть апельсину. Такі напої як «Тархун», «Тонік» - підсолоджені, газовані, безколірні напої на основі хініна, який надає напою гіркоту. Напої «Кола», «Пепсі-кола», «Кока-кола» мають 90% содової води, цукру або штучного замінника, кофеїну, барвників, консервантів, смакові приправи, фосфорну кислоту та інші.

**Вітамінізовані напої** мають підвищений вміст вітаміну С, у види аскорбінової кислоти В деякі додають і вітамін Р. Напій «Колокольчик» готують на настоянці лимона з додатками аскорбінової кислоти. «Лісовий букет» - напій в рецептуру якого входять: цукор, черничний та малиновий соки аскорбінова та лимонна кислота, ромова і ананасна есенції. **Напої для діабетиків** замість цукру мають харчовий сорбіт. Для ароматизації використовують лимонну та апельсинову настоянки, а також ароматичні есенції. Асортимент: «Лимонний», «Апельсиновий» та інші.

**Сухі газовані напої.** Так називають висушені порошки або таблетки з суміші цукру-піска, різних екстрактів, есенцій, харчових кислот і харчових забарвників. Сухі напої бувають двох видів – шипучі і не шипучі. Для отримання напою таблетку або порошок розчиняють помішуючи в стакані води. Асортимент не шипучих сухих напоїв: «Вишневий», «Яблучний» та інші. Сухі шипучі напої «Освіжаючий» і «Грушевий» виробляють з суміші цукру, винної харчової кислоти, есенції, харчової соди і барвників. При розчині таблетки або порошку у воді відбувається виділення вуглекислого газу. Фруктові, ягідні та овочеві соки - гарні освіжаючі напої. Фруктові соки містять вуглеводи (глюкозу, фруктозу), мінеральні речовини (калій, кальцій, магній, натрій тощо), вітаміни С, Р, групи В, органічні кислоти. Соки отримують з плодівих ягід шляхом віджиму або дифузії, вони володіють дієтичними і лікувальними властивостями. Довгий час вважали, що соки за поживною цінністю кращі ніж свіжі фрукти. Але було встановлено, що у відходах сокового виробництва залишаються жиророзчинні вітаміни. Плодово-ягідні соки впливають на організм завдяки освіжаючим властивостям, гармонічному смаку, приємному аромату, стимулюючій дії.

Гармонічний смак сокам надають органічні кислоти – яблучна, лимонна, винна та інші. На смак впливають також амінокислоти. Ринок сьогодні переповнений соками самої різної якості, тому необхідно чітко розрізнити їх види. В даний час виробляють наступні види соків: натуральні; соки з цукром; купажовані; концентровані; для дитячого та дієтичного харчування; соки з м'якоттю.

**Натуральні соки.** Соки, отримані з свіжих плодів і ягід без додавання цукру або яких-небудь інших компонентів називаються натуральними. Ці соки бувають освітленими і неосвітленими. Освітлені соки а отримують з різних видів плодово-ягідної сировини. Випускають «Яблучний», «Виноградний», «Гранатовий», «Клюквенний» та інші. З м'якоттю виробляються «Персиковий», «Абрикосовий», «Сливовий» та ін соки, що дозволяє зберегти в них вітаміни. Найбільш високою якістю відрізняються марочні натуральні соки з спеціально підібраних сортів сировини.

**Соки з цукром** Виробляються з плодів і ягід з підвищеною кислотністю або, з сировини з низькою цукристістю (найчастіше незрілого). Соки з цукром виробляють освітленими і неосвітленими.

**Купажовані соки.** Виробляють шляхом змішування основного соку з соком з інших видів плодів і ягід (до 35 %). Мета купажування - поліпшення органолептичних властивостей, харчової та біологічної цінності соків. Їх виробляють натуральними і з цукром, а також з м'якоттю і цукром. Прикладом купажованих соків можуть служити сливово - виноградний, вишнево- черешневий, черешнево - чорносмородинновий, грушево - яблучний, яблучно- вишневий, яблучно- виноградний, яблучно- журавлинний, яблучно- брусничний, яблучно- обліпиховий, абрикосо - сливовий, яблучно- шипшиновий.

**Концентровані соки.** Це найбільш поширений вид соків. Його отримують з спілих здорових фруктів, відразу після віжимки плодів витягуючи з них більшу частину води. Вміст сухих речовин в концентрованому соку в 4,5-6,5 рази вище, ніж у вихідному, і коливається від 43,8 до 70 %. У отриманий концентрований сік додають воду в пропорції від 30 до 100 % по відношенню до її складу в натуральному соку. Сік, отриманий з концентрату, може бути освітленим і неосвітленим. Також виробляють концентровані соки з мякотю.



**Соки для дитячого та дієтичного харчування.** Соки для дитячого харчування готують тільки з найбільш якісної плодово-ягідної сировини. Вони можуть бути натуральними, з м'якоттю, з м'якоттю і цукром, купажовані. Ці соки рекомендуються для харчування дітей з 6-місячного віку.

Соки для дієтичного харчування виробляють з плодів і ягід з низьким вмістом цукрози. Для підсолоджування соків використовують ксиліт або сорбіт. Вони призначені для хворих на діабет.

**Нектари.** Найчастіше їх отримують як концентровані соки з плодової м'якоти шляхом змішування протертого і гомогенізованого плодового пюре з різною кількістю цукрового сиропу від ( 16 до 50 %). До зкої групи відносять натуральні соки , що містять тонко змелену м'якоть. Для поліпшення смаку і кольору , а також збереження біологічної активності в деякі види нектарів додають лимонну і аскорбінову кислоту. Фруктові нектарії містять фруктовий сік (25-50 %), питну воду, цукор ( 10-30 %) і кіслотні добавки. Мультивітамінні нектарії і соки отримують з 10-12 видів фруктів , в яких основним компонентом служить апельсиновий або яблучний сік. У продаж надходить також нектар з тропічних плодів. Виробляють фруктові нектарії марок: « Черносмородиновий», «Апельсиновий», «Ананасовий», «Малиновий» , « Манго » , « Персиковий » , «Полуничний», «Вишневий», «Малиновий», «Грушевий», нектар « Екзотичний» та інші.

**Фруктові напої.** Містять від 10-30% фруктових соків, питну воду, цукор, ароматизатори та барвники. Виробляють напої «Малиновий», «Полуничний», «Черносмородиновий» та інші. У продажі існують сухі порошки типу «Юпі», «Інвайт» та ін Їх готують з харчових добавок - цукрозамінників, барвників, підкислювачів та ароматизаторів. Такі «сухі соки» не можуть претендувати на звання соків, нектарів і фруктових напоїв.

**Морси.** Традиційні національні фруктові напої, які виробляють з плодово-ягідних соків (неменше 20%), води і цукру. Їх готують з журавлини, малини, суниці, чорниці та інших лісових і садових ягід. Кожна з них не просто ласощі, це - справжня природна аптека. Ягоди містять цілий комплекс вітамінів, мінеральних речовин - все, що необхідно для активної діяльності людини.

**Сиропи.** Випускають сиропи натуральні і на харчових ароматичних есенціях . Натуральний сироп - це продукт, отриманий при додаванні від 50 до 65% цукру до натурального плодово-ягодного соку. Назва натуральних сиропів відповідає вигляду плодово-ягідної сировини, з якого вони отримані: яблучний, грушевий , кизилловий , вишневий, журавлинний , мандариновий , чорносмородиновий , полуничний, чорничний , апельсиновий , абрикосовий, грейпфрутовий , ананасовий , міндальний та інші. На етикетці сиропу обов'язково повинно бути вказано його склад з перерахуванням всіх компонентів.

### ***Класифікація сиропів***

1. Сиропи з червоних плодів ( полуничний, чорносмородиновий ,вишневий тощо).
- 2 . Сиропи з цитрусових ( апельсиновий , лимонний , грейпфрутовий ) .
- 3 . Сиропи з фруктів ( вишневий , абрикосовий, полуничний, малиновий тощо)
- 4 . Сиропи - фантазія (кав'ярня , міндальний , гренадін ) .

Краще всього підходять для бару свіжі соки, що продаються в пастеризованих пляшках або приготовлені і барменом прямо на місці. Купувати фрукти слід не раніше ніж за 3 днів до приготування соку Соки завжди подаються охолодженими.

Якість безалкогольних напоїв оцінюють за органолептичними та фізико-хімічними показниками. За органолептичними показниками натуральні та штучні мінеральні води повинні бути безбарвні, проорі, мати властиві їм смак і запах , відповідати санітарно - бактеріологічним вимогам. Не допускаються сторонні включення, присмаки і запахи, наявність консервантів і солей тяжких металів. Зберігати мінеральні води необхідно в сухих , добре провітрених , темних приміщеннях при температурі 5-20 ° С. Освітлені натуральні соки і соки з цукром повинні бути прозорими, без осаду; неосвітлені - рівномірно і тонко протертими, вільно литися. Смак, запах і колір соків повинні відповідати натуральним плодам, з яких вони отримані. Основні фізико-хімічні показники соків є такі що містять сухі речовини. Зберігають плодово-ягодні соки при температурі від 0 до 25° С, відносної вологості повітря не більше 75%.

### **2.6.4. БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ – ДЖУЛЕПИ, ФІЗИ, ФЛПИ, ЕГ-НОГИ**

***Джулепами*** називають велику групу напоїв, що містять м'яту. Для їх приготування можна використовувати готовий мятний сироп , при його відсутності листя і гілочки м'яти ( 3 - 5 шт.) Опускають в стакан , додають трохи води, всипають 2

чанні ложки цукру і все добре розтирають ложкою. Потім листя і гілочки м'яти видаляють, в стакан насипають на 4/ 5 об'єму харчовий лід і вливають підготовлену суміш, зверху кладуть свіжі або консервовані ягоди, фрукти. Суміші для джулепів готують з фруктових, ягідних, овочевих соків, молока та інших продуктів. Компоненти, що входять в напій, з'єднують не розмішуючи.

**Фізи** готують з ягідних і фруктових соків кислого смаку з додаванням яєчного білка та газованої води, завдяки яким вони сильно піняться. Назва таких напоїв позначає «пінливий, шипучий» (від англ. *fizz* - ігристий). Компоненти напою охолоджують, додають харчовий лід і збивають в шейкері до спінювання суміші. Суміш через ситечко проціджують в бокали або стакани, доливають газовану воду. Готові фізи прикрашають вишнею, скибочкою лимона або апельсина, подають з соломинкою.

**Фліпи** (від англ. *flip* - сбитий) займають особливе місце серед нових високопоживних напоїв. Це різновид коктейлів, до складу яких обов'язково входять яйця (або тільки жовтки), розтерті з цукром і змішані з іншими продуктами (сиропами, молоком, вершками, морозивом, а по деяким рецептами з винами або коньяком). Спочатку сире яйце збивають з цукром до однорідної пінної маси, потім додають інші компоненти, змішують, збивають в міксері, переливають (можна через міксерне сито) у високі конічні бокали або бокали для шампанського, а зверху посипають тертим мускатним горіхом, шоколадом, молотою кавою або какао.

Подають фліпи свіжоприготовленими, з соломинкою або без неї. На відміну від звичайних коктейлів, фліпи не слід довго взбовтувати, так як вони при цьому робляться водянистими, їх смак погіршується. Лід кладуть великими кубиками, щоб він довше танув і фліп не ставав водянистим. Всі фліпи готуються однаково.

**Ег-ноги** – це молочно-фруктові напої, що містять у своєму складі яйця або жовтки (від англ. *Egg nog* - яєчний жовток) і молоко або вершки. Замість молока можна використовувати фрукти, ягідні або овочеві соки.

Готують напій з охладжених компонентів в шейкері або міксері, при необхідності проціджують через ситечко і подають у високій склянці з льодом, або з морозивом. Подають з соломинкою, якщо напій містить подрібнені фрукти - з ложечкою. Ег-ноги також п'ють свіжеприготовленими, поки не осіла піна.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Назвіть безалкогольні напої. Яке їх значення у харчуванні.
2. Дайте характеристику природним та штучним мінеральним водам.
3. Наведіть прикладі різних мінеральних вод та дайте їм характеристику.
4. В чому полягає різниця між лікувальною та столовою мінеральною водою.
5. Наведіть характеристику та розкажіть технологію приготування джулепів.
6. Наведіть характеристику та розкажіть технологію приготування фізів.
7. Наведіть характеристику та розкажіть технологію приготування фліпів.
8. Наведіть характеристику та розкажіть технологію приготування ег-ногів.
9. Яка роль, значення та використання соків у приготуванні напоїв.
10. Назвіть напої з яйцем, технології і особливості їх приготування.
11. Розкажіть про історію приготування квасів, їх використання в харчуванні.
12. Яка різниця між натуральними соками та нектарами.
13. Як класифікують сиропи.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. - К.: Центр учб. літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
2. Евсеевский Ф. Библия бармена: Учеб. пособие. — М.: Евробукс, 2004.-328с.
3. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело: Учеб. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 325с.
4. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 189с.
5. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства - К., 2006. – 579с.

#### **Допоміжна:**

1. Чалова Н.В. Практикум для офіціантів, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002.- 228с.
2. Кучеренко В.А. Україна і міжнародна організація Винограду і Вина// Сад, виноград і вино України. – 2011. № 5 -6. с. 16 – 23.
3. Божко С. Д., Ковтун Т. П., Львовчкіна Л.В. «Технологія приготування змішаних напоїв». Навч. посіб. – К.: Центр учб. літератури; Фірма «Інкос», 2010. - 225 с.
4. Носова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1990.

## **ТЕМА 2.7. ІСТОРИЧНА ДОВІДКА ПРО ІСНУВАННЯ ВИНОГРАДУ ТА ВИНОРОБСТВА**

### **ПЛАН**

2.7.1. Історія розвитку виноградарства у стародавні часи. Виноробні райони Вірменії, Грузії, Азербайджану, Молдови та України.

2.7.2. Хронологія виробництва алкогольних напоїв.

2.7.3. Сучасний науковий підхід до виноградарства та виноробства.

### **2.7.1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ВИНОГРАДАРСТВА У СТАРОДАВНІ ЧАСИ**

Шість тисяч років – людство використовує виноград. Особливо в країнах з теплим кліматом - в Єгипті, в країнах Середземномор'я.

Культура винограду була відома у Стародавньому Єгипті ще в IV тисячоріччі до нашої ери. Над ложем персидського царя висіла прикраса у виді винограду з золотим листям і ягід з дорогоцінних каменів.

В Греції початок культури виноградарства відноситься до середини II тисячоліття до нашої ери. На основі знахідок доведено, що виноград існував уже в третичний період. Особливий клімат того часу спонукав до його розповсюдження в північних регіонах. Але в наслідок чотирьох лідникових періодів, виноград зберігся тільки в південній Європі, на берегах Середземномор'я, Чорного моря та в Середній Азії.

Відомо біля восьми тисяч сортів винограду, а для вирощування придатні тільки 10% від них. Відповідно, скільки років людство знає виноград, стільки ж років люди роблять з виноградного соку вина. Наприклад: німфа Каліпсо, проводжаючи Одисея в морську подорож, дала йому хліб, одягу та вино.

В Стародавньому Єгипті, до того як були зведені Піраміди уже готовили біля 10 сортів білого і червоного вина. Потім виноградарство і виноробство розвивається в Стародавній Греції і Римі звідки пішло в країни Близького Сходу, Південної Африки, Європи.

Також *стародавні виноробні райони* – це Вірменія, Грузія, Азербайджан, Молдова, Україна. В XVII - XVIII вв. розвивається виноградарство на Дону, в Краснодарському і Ставропольському краях.

Вживання вина в країнах пострадянського простору пройшло нелегкий шлях. Поява алкогольних напоїв в них зв'язують з наявністю натуральної сировини для їх виготовлення, - медом, березовим соком, потім почали використовувати зернові продукти.

## 2.7.2. ХРОНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Хронологія виробництва алкогольних напоїв така:

ІХ століття - мед ставлений

X століття - березовиця, мед хмільний, мед варений, вино виноградне

XI століття - сикера, квас

XII століття - квас творений, пиво творенос

XIII століття - квас хмільний

XIX століття - вино твореное

В питейному закладі древніх слов'ян - корчмі - задовго до появи горілки збиралися щоб обговорити життєві справи за кухлем квасу чи пива. Але головним була бесіда, а не кількість випитого.

Потім почалася широка торгівля з Візантією, коли отримували серед інших товарів і вино. Про це свідчать розкопки стародавніх славянських поселень де знаходять старовинні грецькі амфори. Але вино було дуже дорогим і доступним тільки для князів і бояр. В той же час без нього не обходилися на пірах і прийомах.

Ось перелік напоїв на пиру під час прийому польського посла.

"Отпущено к пиру:

- романец бастру, ренского, малмазел, мушкатели, алкану, кинарец, вина Французского, вина церковного по 6 кружек, да по 6 кружек водки;
- медов красных: вишневого, малинового, обарного по ковшу;
- медов белых: ковшечного с гвоздцы; с мушкатом, с кардамоном - по 8 кружек;
- по 9 кружек сахарного".

В Росії в XV ст. алкогольні напої вживали на свята в честь перемоги, в дні народження і похорон. В XVI ст. вже знали бургундське, вживали його як ліки. Продаж вина і хмільних напоїв був вільний, але дуже швидко це стало приводити населення до бідності. Іван Грозний заборонив продавати і вживати в Москві хлібне вино, окрім опричників. Для них на Балчuzі був збудований особливий дім, названий по-татарськи "Кабаком". Це був перший кабак на Русі. Указом Петра I було заборонено ввозити вино в Росію. Але з середини XIX ст. завдяки розширенню торгових зв'язків вино почали завозити великими партіями, збільшилась кількість своїх винних заводів, по всій території почали з'являтися питейні будинки.

В 1905р. Росія по кількості випитих на душу населення відер горілки, займала десяте місце в світі. Великою забороною п'янству в той період була Релігія. Але після 1917р. разом з забороною релігії почали руйнуватися загальнолюдські принципи і духовна культура, гостріше стала проблема алкоголізма. Проблема алкоголізма характерна не тільки для країн СНГ. Відомий єдиний юридичний довідник *Люка Біля* під назвою "Кодекс питейного заведення" 1984 року трактує такі дані: - самими п'ющими є мешканці Люксембурга, які вживають щорічно 18 літрів алкогольних напоїв в перерахунку на чистий спирт; - у Франції вживання алкоголю на душу населення складає 13,5 літрів; - в Португалії - 12,8 літрів; - потім ідуть Італія, Угорщина, Іспанія, Швейцарія, Бельгія, Данія, США і Норвегія – 10,6 літрів; - Росія - 8,4 літри. на душу населення.

Активна державна програма боротьби проти алкоголізму, висока культура вживання алкогольних напоїв дозволила більшості цивілізованих країн зупинити катастрофу алкоголізму. В країнах СНГ цим питанням займаються спеціальні медичні установи.

З боку держави – потрібно висока якість таких напоїв та широкий її асортимент.

В зв'язку з розвитком вирощування винограду та інших культур характерних для виробництва алкогольних напоїв, багато тисячоліть людство направляє великий творчий потенціал на розвиток рецептур, технологій і ніколи не відмовить собі у задоволенні вживання алкогольних напоїв.

Культура вживання є загальнолюдською культурою. Скільки у світі існує різних марок вин, горілки, коньяків, лікерів, настоек, віскі, джину, рому і інших напоїв ніхто не знає. До початку XVII ст. вино вважали ліками які укріплюють сили. Потім почали вважати, що вино це - яд. Але у відповідних дозах вино допомагає боротися з хворобами. М.Горький писав: "Да здравствуют же люди, умеющие делать вино и через него вносят солнечную силу в души людей".

### **2.7.3. СУЧАСНИЙ НАУКОВИЙ ПІДХІД ДО ВИНОГРАДАРСТВА ТА ВИНОРОБСТВА**

Якщо подивитися на "винну" карту світу, то в Європі виробляють 2/3 частини світової винної продукції. Решту виробництва припадає потроху на всі інші континенти світу - Африку, США, Азію, Австралію. Такі країни як Франція, Італія, Іспанія на сьогодні є найбільшими виробниками винної продукції.

Америка, Англія, Японія, Германія, Австралія, Канада, Південна Африка, Бельгія, Швейцарія, Нідерланди, Скандинавія - країни в яких вино вважається предметом розкоші. Ці країни постійно збільшують випуск різних вин на своїй території а також на експорт. Початок XVII століття ознаменувався новими технологіями виготовлення скла, пробок, штопорів. Було відмічено, що вино яке закупорене у пляшках зберігає свої якості довше, ніж в бочках. Аромат напою з пляшки відрізняється від аромату вина з бочки. Так з'явилися вина довгої витримки. Зараз вина першого бродіння поступилися перед винами другого бродіння з темним кольором, так називаємі вина довгої витримки. Вином, яке від довгої витримки стало кращим за інші став портвейн. Чим довше витримується портвейн, тим довше він оцінювався завдяки появі лікувальних властивостей, аромату і високих смакових якостей. У XVII - XX століттях виноградарство і виноробство в країнах з великими виноградниками стрімко почало розвиватися. В останні десять років науковий підхід до виноградарства і виноробства шагнув набагато вперед і багато видів вин України визнали у всьому світі на рівні кращих вин світу.

### **Запитання для самоконтролю**

1. Як давно людство почало використовувати виноград.
2. В який час у Греції бере початок культура виноградарства. Охарактеризуйте той час.
3. Назвіть стародавні виноробні райони.
4. З чим пов'язана хронологія виготовлення різних міцних напоїв.
5. Коли і за яких обставин з'явився перший кабак на Русі.
6. Про що трактує відомий єдиний юридичний довідник *Люка Біля* під назвою "Кодекс питейного заведення"
7. Яку частину світової винної продукції виробляють у Європі.
8. Яка різниця між вином закупореним в пляшки та тим, що знаходиться у бочках.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Мьялковский О.В. Барное дело. Учебник для студентов высших учебных заведений..//Мьялковский О.В. – К.: Кондор-Издательство, 2012. – 366с.
2. Золотая коллекция лучших рецептов. Готовим, наливаем, подаем/ Б.В.Берков. – Ростов н/Д.: Феникс. 2007. – 416с.: ил. – (Вкусные штучки).
3. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело: Учеб. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 325с.



4. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 189с.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта.– Львів: Афіша – 207. – 301с.

#### **Допоміжна:**

1. Баранов В.С. Технология производства продуктов общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 399 с.
2. Кучеренко В.А. Україна і міжнародна організація Винограду і Вина// Сад, виноград і вино України. – 2009. № 3-4. с. 38 – 39.
3. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003. – 297с.
4. Носова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 2009.- 336с.

## **ТЕМА 2. 8. ВИНОГРАД І НАВКОЛИШНЕ СЕРЕДОВИЩЕ**

### **ПЛАН**

- 2.8.1. Вирощування винограду у кліматичних зонах. Місце розташування виноградників.
- 2.8.2. Вплив зовнішнього середовища на смакові властивості винограду та якість продукції
- 2.8.3. Оцінка і складання карт місця розташування виноградників

#### **2.8.1. ВИРОЩУВАННЯ ВИНОГРАДУ В КЛІМАТИЧНИХ ЗОНАХ**

Виноград росте в різних кліматичних зонах земної кулі: спекотних, засушливих і у відносно холодних областях. Для кожної зони є свої сорти винограду який там прижився та став виносливим до захворювань: вологий клімат – визиває грибкові хвороби при сухому – розмножуються різні шкідники:

а) найкращими зонами вважають помірні зони, це Середземномор'є, Каліфорнія, та Південна Африка. Виноградні кущі тут ростуть без опор. Для цих зон характерним є високий вміст алкоголю, насиченість окраски, вони рідко бувають вищої якості;

б) в країнах з холодними зимами виноградні кущі вкладають на землю і захищають від морозів;

в) в зоні пустель виноград можна вирощувати тільки при штучному зрошуванні;

г) в тропічних місцевостях виноград росте безперервно весь рік. На одному кущі винограду може бути і зав'язь і грозді на всіх ступенях розвитку. Але в тропічному кліматі сік винограду бідний на екстрактивні речовини та кислоту, тому такий виноград неприродний для виноробства. Культура в цих кліматичних умовах ведеться для виробництва столового винограду.

**Місце розташування виноградників.** До природних факторів які зумовлюють якість винограду відносять: клімат, ґрунт і місце розташування. Місце розташування – це мікроклімат в середині якоїсь кліматичної однорідної зони. Мікроклімат впливає на урожайність винограду. Головний смаковий характер дає винам ґрунт. Мікроклімат і ґрунт у тісному взаємозв'язку зумовлюють характер і призначення вина. Місце розташування виноградників зумовлює виробничі затрати, розмір, якість врожаю і на кінець рентабельність виноградарства.

На мікроклімат виноградників суттєво впливає його орієнтація по відношенню до сонця. Більша частина прямого та розсіяного сонячного проміння, яке постачається на виноградники, перетворюється в тепло на поверхні ґрунту і листів винограду. Сонячне випромінювання частково обігріває повітря над ґрунтом, а частково ґрунт. Накопичене тепло ґрунт віддає винограду ночью, чим покращує нічний тепловий режим у виноградниках. Також на якість винограду впливає: рельєф, вітер, ґрунтові води, корисні речовини ґрунту, та багато інших умов.

Так як виноград культура теплолюбива, але не тропічна, тому його вирощують в країнах з помірно теплим кліматом: в Італії, Іспанії, Португалії, Франції та на півдні Німеччини та інших країнах, в яких літом температура коливається від 18 – 20<sup>0</sup>С. Всього у світі виноградниками зайнято 100 млн га. Особливі райони культурного виноградарства це берег Середземного моря, Крим, Кавказ, Молдова, Україна, Середня Азія та деякі райони США. Турція займає одне з перших місць по вирощуванню винограду, але воно іде на виробництво родзинок. Франція, Німеччина, Іспанія, Португалія переробляють свій виноград на вино.

### **2.8.2. ВПЛИВ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА НА СМАКОВІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНОГРАДУ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ**

Вплив навколишнього середовища до яких належать великі водоймища, ліси, озера, долини всі вони по різному впливають на вирощування виноградної лози та

смакові властивості винограду. Так водоймища, які накопичують тепло сонячного випромінювання, отримане протягом дня, і віддають його вночі. Температурний режим поблизу цих водоймів більш рівномірний, а вологість повітря злегка підвищена. Водна поверхня віддає сонячне світло, і це додаткове тепло віддається оточуючим виноградникам на схилах. Виноградникам на берегах річок і озер менше загрожують заморозки. Нижня частина крутих схилів також створює власний більш теплий мікроклімат.

Ліси поблизу виноградників вирівнюють коливання температури. Вони підвищують вологість повітря, захищають від вітру. На лісових площах, які знаходяться зверху над поясом виноградників на схилах, вночі теплове випромінювання з поверхні почв менше. Там, де над схилами з виноградниками має місце плато без рослинності, на мікроклімат сильно впливає холодне повітря яке з них спускається.

Долини, які можуть бути вузькими та хвилястими, в яких відтік повітря ще більш затримується, вплив існуючого там холодного повітря може бути настільки сильним, що сприятливий вплив високих денних температур в нижній частині схилу зменшується завдяки низьких нічних температур.

***Мікрокліматичні границі виноградників.*** У північних районах виноградарством займаються майже виключно на схилах. Пояс виноградників на схилах має верхню і нижню границі, які визначаються неблагоприємними умовами температурного режиму мікроклімату .

Верхня межа визначається недостатністю суми активних температур. У високих місцях початок вегетації і цвітіння затримуються , і час, для розвитку і дозрівання грон , скорочується. Верхня межа , обумовлена направленням і крутизною схилів , істотно залежить від впливу вітру і прогріву почви .

Нижня межа поясу виноградників визначається більшою ступінню виникнення заморозків в низьких місцях розташування. На рівнинах, де інколи розташовані виноградники, і особливо біля підніжжя схилів, мають місце досить високі температури. Однак внаслідок сильних коливань температури дня і ночі тут існує підвищена небезпека заморозків.

***Почви виноградників, їх властивості.*** Виноград добре росте на лочвах різного складу

та геологічного походження. Почва не тільки постачає виноградним рослинам поживні речовини які необхідні для його росту, але і впливає на його смакові властивості і продукції яку отримують на його основі. Існує зв'язок між якістю вина і вмістом фосфора, калія і азоту в почві. Недостаток калію знижує цукровість та підвищує кислотність. Велика кількість азоту у почві добре впливає на рост виноградної лози, але негативно впливає на якість продукції. Вино при цьому набуває більш слабого аромату та менш відповідного смаку, швидко втрачає якість та погано освітлюється. Сирі, сильно кислі або засолені почви виноградник не переносить. Почви темних місцезнаходжень і нахилу на південь часто забезпечені вологою, особливо у районах з малою кількістю опадів. При відсутності рослинного покриву і при розташуванні рядів винограду в напрямку схилу, дуже велика небезпека зносу ґрунтів сильними грозовими дощами (ерозія)

Тип почви і геологічне походження ґрунтового матеріалу, тип ґрунту і геологічне ріата формують смакові відтінки вин в межах сортів. Почви з високою долею щєбня і великими складовими частинами дають тонкі кислуваті вина, які при невеликій концентрації сушла мають добрі смакові властивості. Найважливішими властивостями ґрунту різним чином впливають на гарне зростання виноградного куща, можна назвати: механічний склад, ущільненість, потужність, забарвлення, вміст вапняку, гумусу, поживних речовин і реакцію ґрунту. Висока якість винограду проявляється тільки там де сорт знаходить оптимальні умови які забезпечують гарний рост куща, повне дозрівання і повноцінний врожай. Один і той же сорт в різних умовах культури часто дає зовсім різну продукцію. Сорти винограду відрізняються дуже великою різноманітністю по врожайності, термінам дозрівання, забарвленням, смаком, величиною грон і ягід, силою росту кущів, витривалістю до морозів, посухи та засоленості ґрунтів і багатьом іншим особливостям. Від властивостей і якостей посаджених сортів винограду у вирішальній ступені залежить врожайність виноградників, їх збереження, якість ягід, соків і вина.

### **2.8.3. ОЦІНКА СКЛАДАННЯ КАРТ МІСЦЯ РОЗТАШУВАННЯ ВІНОГРАДНИКІВ**

Питання про природність земельної ділянки для виноградарства або про якість виноградника виникає при отриманні дозволу на закладку виноградника, оцінці ділянки, проведенні землеустрою, вибору сорту і підщєпи. Якісну оцінку місця розташування не

можна звести до простої формули, упустивши важливі аспекти. Мікрокліматична придатність будь-якій території найточнішим чином визначається за кліматологічних показниками. Однак такі вимірювання пов'язані з великими витратами на прибори і дуже трудомісткі, особливо при оцінці результатів. Відносні дані про суми температур найпростіше отримати методом інверсії цукрів, що використовують залежність від температури хімічного складу кислого розчину цукру. Мікрокліматичну характеристику вже існуючого виноградника досить просто визначити шляхом порівняння багаторічних спостережень над послідовністю весняного початку росту і цвітіння, особливо якщо в усіх місцях розташування вирощується один і той же сорт. Хороші вказівки дають також спостереження за термінами танення снігу.

Для оцінки загрози заморозків корисний практичний опит тих років, коли виноградники ушкоджувалися морозом. Агрометеослужба визначає тепловий баланс місцевості за кількістю сонячної енергії при даних крутизни і напрямків схилу з урахуванням висоти розташування та кліматичних даних для відповідного району.

Від властивостей і якостей посаджених сортів у вирішальній ступені залежить врожайність виноградників, їх збереження, якість ягід, соків і вина. Сортіві відмінності винограду набагато більше впливають на якісні особливості вина, ніж, наприклад, сортіві особливостей пшениці на якості хліба або сортіві особливості ячменю на якості пива. Тому не можна закладувати виноградники випадковими сортами.

На ретельний підбір сортів необхідно звертати найсерйознішу увагу. Треба висаджувати сорти, найбільш відповідні для даної місцевості, вино сливі і високоурожайні, і в той же час найбільш повно відповідають поставленим цільовим завданням і господарським міркуванням. Всі сорти за характером використання їх врожаю поділяються на три групи: столові сорти, урожай яких призначався для вживання у свіжому вигляді; винні сорти, що йдуть на виготовлення вин і соків; кишмишні сорти - з ягодами без насіння, що використовуються на сушку.

Багато сортів можуть бути використані як для столу, так і для технічної переробки - це універсальні сорти. На винограднику доцільно мати як столові, так і технічні сорти. При закладці виноградника столового напрямлення мають сорти від ранніх до пізніх.

З винограду сорту «Каберне» в Бордо виробляють високоякісне столове червоне вино середньої міцності (10 - 11 % об.), у Вірменії цей же сорт йде на приготування

міцного десертного вина ( 14-15% об.), що має малу кислотність. Сорт «Мускат білий», що дає краще десертне вино на Південному березі Крима, на Дону йде на приготування столового вина, а в Італії в П'ємонті - на приготування ігристого вина . Розповсюджений столовий сорт «Мускат Олександрійський» в Іспанії використовують для виробництва родзинок ( малага ), а в деяких районах Італії - для приготування вина.

Відомо багато прикладів зміни якості продукції одного і того ж сорту, що культивується при різних екологічних умовах. Наприклад, «Мускат білий» дає на південному узбережжі Крима чудове десертне вино тільки в районах від миса Форос до гори Кастель, в той час як в Алушті і Судаку вино такої якості не виходить.

З винограду сорту «Рислінг» виходять вина абсолютно різної якості залежно від ґрунтів різних ділянок одних і тих же виноградників по схилах в долинах річок Рейн і Мозел.

Високоякісні вина в окремих районах України, Франції і в інших країнах користуються найбільшою популярністю по окремим рокам, в яких склалися особливо благоприємні умови для придбання виноградом властивостей, що відповідають даному типу продукції . Наприклад, по Абрау- Дюрсо відомі 1918 і 1920 рр. для сухих вин, 1919 і 1924 рр. - для шампанського. По Південному березі Крима особливо високу якість десертних вин було отримано у 1931 р. Тому для отримання продукції високої якості важливо знати всі умови, що впливають на склад винограду і властивості одержаної з неї продукції .

Помірно теплий клімат забезпечує повільне і одномірне проходження окремих фенологічних фаз у виноградної лози і поступове дозрівання винограду. У цій кліматичній зоні і виходять тонкі благородні вина столового типу; при найбільш сприятливому поєднанні кліматичних умов з іншими факторами кращі вина набувають світову популярність. \_ Клімат - основний фізико-географічний фактор, який визначає якість продукції. Але вплив його знаходиться в такому зв'язку з іншими факторами, що характеризувати виноробні зони за призначенням продукції тільки на підставі кліматичних показників було б недостатньо.

Особливості сортів і умов їх вирощування позначаються на механічних властивостях винограду, на співвідношенні елементів грони і ягоди, їхній хімічний склад. Внаслідок цього виноград різних сортів і в різних місцях має неоднакову цінність як сировина для різних видів виробництва і вживання у свіжому виді. Виноград

– культура теплолюбива, але не тропічна. Тому вирощують його в країнах з помірно теплим кліматом в Італії, Португалії, Іспанії, Франції, на півдні Германії та в інших країнах, в яких літом температура коливається від 18 -20<sup>0</sup>С. Всього у світі під виноградниками занято більше 100 млн гектарів. Особливі райони культурного виноградарства розташовані по берегам Середземного моря, на Балканах, в Криму, на

Кавказі, в Молдові, Середній Азії і в деяких районах США. Турція займає одне з перших місць по площі виноградників, але основна маса винограду використовується для виготовлення родзинок. Франція, Германія, Іспанія, Португалія переробляють виноград на вино.

### **Запитання до самоперевірки**

1. Розкажіть історію виникнення виноградарства і вина.
2. Як впливає зовнішнє середовище на формування винограду.
3. Від яких факторів залежить вибір місця розташування виноградників.
4. Як впливає рельєф місцевості на якість винограду.
5. Охарактеризуйте мікрокліматичні границі виноградників. Від чого вони залежать.
6. Який повинен бути склад ґрунту для вирощування виноградної лози.
7. Назвіть найважливіші властивості ґрунту.
8. Відповідно яким критеріям складається оцінка і склад карт місця розташування виноградників.
9. За яких умов проявляється висока якість винограду.
10. Чи змінюється якість продукції одного і того ж сорту винограду, відповідно різних екологічних умовам.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Евсеевский Ф. Библия бармена: Учеб. пособие. — М.: Евробукс, 2004.- 328с.
2. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 189с.
3. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.

#### **Допоміжна:**

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;

2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.- 461 с.
3. Архипов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
4. Журнал «Шеф» № 02(20) 2014, с. 23 – 30.

## **ТЕМА 2. 9. АМПЕЛОГРАФІЯ: СОРТИ ВИНОГРАДУ, ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЛАН**

- 2.9.1. Залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду.
- 2.9.2. Поділ сортів винограду на види. Дубильні речовини.
- 2.9.3. Призначення продуктів винограду, його біологічна цінність.

### **2.9.1. ЗАЛЕЖНІСТЬ ЯКОСТІ VIN ВІД ВЛАСТИВОСТЕЙ І ЯКОСТІ СОРТІВ ВИНОГРАДУ**

Наука про пригодність різних сортів винограду для отримання винної продукції з різноманітними властивостями називається *ампелографія*. Перед ампелографією стоїть завдання охарактеризувати пригодність різних сортів винограду для отримання тієї чи іншої продукції і вказати умови (клімат, ґрунт, агротехніка та інше) при яких кожний сорт може дати більшу врожайність, високий вихід і гарну якість продукції. Плоди винограду дають багато солодкого і ароматного соку. Завдяки соковитості, високій цукристості і помірної кислотності плоди винограду забезпечують отримання соків і натуральних гігієнічно здорових вин. Виноград є єдиною природною сировиною для виноградного виноробства. Наявність в твердих частинах грона великої кількості хімічних речовин дозволяє формувати широке розмаїття типів вин, соків і безалкогольних харчових продуктів

Виноградне гроно являє собою супліддя, що складається з механічно міцного остова-гребеня і ягід, прикріплених до нього. Формується гроно з суцвіття в процесі його росту і розвитку після цвітіння. При цьому ніжка суцвіття перетворюється на ніжку грона, вісь суцвіття з розгалуженнями - в гребінь, зав'язь - в ягоди

Господарсько-технологічні властивості винограду тісно пов'язані з природою сорту і в тож же час можуть сильно змінюватися під впливом екологічних умов і різного роду дій на рослини. Різні сорти винограду далеко не однаково реагують на зовнішні умови.



Знаючи закономірність змінності винограду залежно від природних змін, можна впливати на якість одержаних з винограду продуктів - вина, коньяку, соків, родзинок, концентратів.

Вивчення винограду охоплює наступні сторони: механічний склад і механічні властивості; хімічний склад і розташування окремих речовин у грозді винограду та ягодах; зміну складу винограду в процесі його визрівання; дієтичні та органолептичні властивості; види продукції і вплив зовнішніх факторів на їх якість.

Механічні показники – це кількість м'якоті, соку і шкірки. Для червоних вин - основним є велика кількість шкірки. Для столових вин - головним є сік. Механічний склад характеризує міцність прикріплення гребненожки до лози і ягоди до плодоніжки, а також міцність ягоди на роздавлювання і шкірочки на розрив. Такі співвідношення закономірні і визначаються природою сорту і впливом екологічних умов.

Механічний склад в значній мірі визначає виробниче призначення сортів і дає змогу встановити теоретичний вихід суслу, що полегшує управління технологічним процесом.

Показник складу характеризує розподіл в ягодах механічних елементів – м'якоті, соку і шкірочки. Для столових сортів бажано високий показник складання, а для винних сортів, особливо червоних, він може бути меншим тому, що при виробництві червоних вин мають велике значення елементи шкірочки.

Хімічні показники характеризують 400 компонентів винограду. Основні групи: це ефірні масла, органічні кислоти, білки, пептиди, амінокислоти, органічні основи, амонійні солі, азотні речовини, вітаміни, ферменти, вода.

Механічний і хімічний склад винограду змінюється залежно від його дозрівання. Зміни в складі ягід призводять до змін концентрації соку, при чому вміст соку, кислот та інших екстрактивних речовин підвищується. Вміст цукру і кислот характеризує якість продукції. Дієтичні та терапевтичні властивості винограду відомі з стародавніх часів. Всі речовини, які є у винограді дуже суттєві для людини, так як вони входять до складу його клітин і тканин. Найбільш дієтичними продуктами у винограді є цукор який представлений у виді глюкози і фруктози, а в деяких сортах і сахарози. Цукор є джерелом енергії і дихальним матеріалом для клітин і тканин організму. Літр виноградного соку в перерахунку на цукор дає від 700 до 1000 ккал.

Солі органічних кислот в організмі перероблюються до вугільної кислоти ( $\text{H}_2\text{CO}_3$ ) і води ( $\text{H}_2\text{O}$ ). Таким чином виноград фізіологічно є для організму алкалізуючим (очисним) продуктом.

В мінеральному складі винограду найбільше калію, кальцію, магнію і фосфору. Також є залізо і марганець, які є каталізаторами в процесах обміну речовин людини. Пектинові речовини мають коагулюючі властивості. Дубильні речовини мають в'язучі властивості та знаходяться у великій кількості у винограді темних сортів і в червоному вині і мають велике значення при лікуванні шлункових захворювань. Виноград діє на кишковий тракт і видільну систему, збільшує жовчну секцію і знешкоджує шкідливі продукти (феноли, скатол, індол).

Кровозупинні властивості винограду зумовлюють наявністю в них пектинових речовин. Всі ці властивості зумовлюють його широке лікувальне значення.

## **2.9.2. ПОДІЛ СОРТІВ ВИНОГРАДУ НА ВИДИ. ДУБИЛЬНІ РЕЧОВИНИ**

Виноград для переробки збирають у стані так називаємої промислової, або технічної, зрілості, при якій склад винограду відповідає запланованій продукції. Для столових вин технічна зрілість майже збігається з повною, для шампанського - настає дещо раніше, для десертних вин виноград збирають у перезрілому стані. При повній зрілості вміст глюкози і фруктози у соку у більшості сортів майже однаковий. У соку недостиглого винограду переважає глюкоза, а в соку перезрілого - фруктоза.

Поряд з клітковиною в рослинах містяться речовини, або близькі до неї, названі геміцелюлозами, або відмінне, на-приклад лігнін. У виноградній лозі містяться майже всі органічні кислоти. Вони спонукають розчину забарвних речовин винограду, а також беруть участь у створенні букету вина. Дубильні речовини – таніни, це група органічних з'єднань, які складаються з полімерних фенольних сполук – флавоноїдів.

Всі таніни аморфні, розчинні у воді./ спирті і ефірі, іноді створюють колоїдальні розчини. Вони знаходяться у виноградних кісточках і створюють нерозчинні з'єднання з білком, наприклад, при освітленні виноградного суслу або при оклейці вин клеями білкової природи. Дубильні речовини надають в'язкі властивості червоним винам. У великій кількості дубильні речовини знаходяться у винах, які виробляються по кахетинському методу, коли сусло бродить разом з мезгою.

Кращі родзинки одержують із сортів які мають невеликий вміст дубильних речовин, так як вони під дією кислороду змінюють колір на бурий. Виноград кожного сорту має своєрідний аромат. В благоприємні роки у деяких сортів він особливо відчувається, в інші роки – незамінний. Аромат сорту передається вину, сповіщаючи йому сортовий аромат: «Каберне», «Рислінг» та інші. Деякі сорти мають сильний аромат.

До цієї групи належать мускати, «Ізабелла», «Алеатіко», «Мальвазія» аромати яких нагадують полуницю. Аромат винограду має ряд відтінків. Мускатні сорти розрізняють на три групи: зі звичайним ароматом - «Мускат білий»; з ароматом, який нагадує запах квітів апельсина - «Мускат червоного каменю»; також і з пряним ароматом - «Мускат олександрійський». Але різноманітність відтінків аромата мускатних сортів цим не вичерпуються. Ароматичні речовини можуть мінятися під впливом різних фактів.

### **2.9.3. ПРИЗНАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ВИНОГРАДУ, ЙОГО БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ**

Виноград є одним з найцінніших продуктів. Його використовують у свіжому вигляді, в якості сировини для сокової, виноробної та консервної промисловості, переробки на різні види сушених виробів.. Виноград представлений столовими і і столово-технічними сортами трьох груп: місцевого споживання, для вивозу та зберігання. Виноград у свіжому вигляді - продукт високої поживної цінності, гарних смакових, дієтичних і лікувальних властивостей.

Механічний і хімічний склад винограду змінюється в міру дозрівання. Зміни у складі ягід призводять, головним чином, до зміни концентрації соку, причому вміст цукру, кислот та інших екстрактивних речовин підвищується. Вміст цукру і кислот визначає якість продукції. Дієтичні та терапевтичні властивості винограду відомі з глибокої давнини. Для дієтичної оцінки дуже важливий його хімічний склад.

Всі речовини, що містяться у винограді, суттєві для людського організму, так як входять до складу його клітин і тканин. Деякі речовини відіграють роль біокатализаторів. До них належать і такі речовини, які містяться у винограді тільки у вигляді слідів. Самі суттєві у харчуванні з'єднання (вуглеводи, білки, жири) мають характер пасивного матеріалу, мобілізуються на службу організму лише за допомогою катіонів. Найбільше дієтичне значення має цукор, у виді глюкози і фруктози, а в деяких сортах і сахарозою. Цукор безпосередньо всмоктується в кров і слугує джерелом енергії і дихальним матеріалом для клітин і тканин органів. Літр виноградного соку в

перерахунку на цукор дає від 700 до 1000 ккал.

Солі органічних кислот в організмі перероблюються до вугільної кислоти ( $H_2CO_3$ ) і води. Таким чином, виноград фізіологічно є для організму алкалізуючим продуктом. У мінеральному складі винограду переважають калій, кальцій, магній і фосфор. Крім того, у винограді містяться залізо і марганець – каталізатори в процесах обміну речовин. Дієтичний напій повинен мати певну рівноважну систему речовин, що входять до його складу. Таку умову цілком задовольняє виноградний сік. Тільки малий вміст белкових з'єднань заважає йому стати універсальним харчовим продуктом.

Пектинові речовини теж мають поживне значення та коагулюючі властивості. Дубильні речовини характеризуються в'язучими властивостями. І ті, і інші локалізуються переважно в шкірці винограду. Дубильні речовини, що містяться у великій кількості у винограді забарвлених сортів і в червоному вині, мають значення при лікуванні шлункових захворювань. Алкалізуючі і кровозупинні властивості винограду зумовлюються наявністю в ньому пектинових речовин. Перераховані властивості винограду визначають його широке лікувальне застосування. При курортному лікуванні використовуються свіжі ягоди винограду або свіжий сік.

Органолептичний аналіз (дегустація) особливо цікавий для оцінки столових сортів винограду. Він необхідний і для оцінки сортів, що йдуть на виробництво консервованих соків і вин. Дегустація передує, наприклад, глюкоацидиметричним аналізам і є першим іспитом нових сортів.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Що є природною сировиною для виноградного виноробства.
2. Як різні сорти винограду реагують на зовнішні умови..
3. Що являється механічні показники винограду.
4. Що називають промисловою або технічною зрілостю винограду.
5. Назвіть яким властивостям відповідають таніни.
6. Що таке дубильні речовини. Їх властивості.
7. З яких сортів одержують кращі родзинки і чому.
8. На які групи поділяється виноград представлений столовими і столово-технічними сортами.
9. З якою метою проводять органолептичний аналіз оцінки столових сортів винограду.

## Рекомендована література

### Базова:

1. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.
3. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Підручник 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395с.

### Допоміжна:

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
3. Барановский В.А.,Пивоварова С.И. Официант - бармен.- М.: ООО «Издательство» Книжный дом», 2011. – 351с.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів з різних видів вин.**

### **ТЕМА 3.1. ВИНОГРАДНІ ВИНА. ЇХ ОСОБЛИВОСТІ І КЛАСИФІКАЦІЯ** **ПЛАН**

- 3.1.1. Технологічні особливості виноградних вин.
- 3.1.2. Процес становлення вина.
- 3.1.3. Міжнародна класифікація вин.
- 3.1.4. Класифікація вин в країнах СНГ.
- 3.1.5. Правила подачі вин.

#### **3.1.1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН**

**Вино** - це алкогольний напій, який одержують з виноградного соку або плодово-ягідного соку (сусла), і які мають від 9 до 21% об. спирту, цукор, органічні кислоти, вітаміни, мінеральні і пектинові речовини. Виноградне сушло отримують зі

свіжого винограду після його дроблення, стікання і пресування. Виноградне вино – це продукт, який одержують шляхом спиртового бродіння соку або мезги, освіженого або увяленого ( не більше ніж 40 % цукристості) винограду. Для виробництва спеціальних кріплених вин передбачають додавання спирту тільки виноградного походження. З точки зору фізики – це оптично діяльна рідина з відповідними фізичними властивостями; з точки зору хімії і біохімії це колоїдний розчин у воді декілька сотень органічних і неорганічних речовин, які постійно взаємодіють між собою. Медицина і фармакологія характеризують вино як алкогольний гігієнічний здоровий напій з лікувальними властивостями.

**Технологічні особливості.** Бродіння вина – це процес хімічного перетворення цукру в алкоголь і двоокись вуглероду. Дієтичні та лікувально-профілактичні властивості вина мають багатовіковий досвід і описані в книгах «Вино как питание и лекарство» і «Медицина XX века». В останній час енотерапію (винолікування) починають сміливо застосовувати. Але як сказав філософ Парацельс *«Лишь мера определяет быть вину вредным или полезным».*

Вина відрізняються один від одного тільки сортом винограду. Молоде вино дає змогу отримати смак свіжого винограду. Вина сортових найменувань – марочні, або спеціальних типів – це вина високої якості, які виготовляються по спеціальній технології з відповідних сортів винограду і відповідного апеласьйону. Органолептичні властивості цих вин пов'язані з відповідними апеласьйонами.

**Особливості виробництва і бібліотека вин.** Виноград збирають під час технічної зрілості, тоді коли в ньому знаходиться стільки цукру і кислоти, скільки необхідно для отримання вина певного типу. У виноробстві використовують технічні сорти винограду, які діляться на дві великі групи: універсальні і спеціальні. Універсальні сорти вирощують в різних районах виноробства, з них готують різні типи вин. Спеціальні сорти призначені для виготовлення відповідних типів вин. Виноградні вина виробляють з білого, рожевого, чорного та червоного винограду. Технологічна схема отримання вина складається з двох стадій: *первинне і вторинне виноробство.* Заводи первинного виноробства розташовуються в районах виноградарства; заводи вторинного виноробства в багатонаселених місцевостях, де проводиться його основна

реалізація. Виробництво виноградних вин складається з наступних основних стадій: отримання виноградного суслу; бродіння; обробка та витримка вин.

«Пити можна всім. Необхідно тільки знати де і з ким, за що коли і скільки». Це вислів Расула Гамзатова, відомий кожному. Але за рамками цього висліву залишилося питання, що пити. Пройшли часи коли вибір алкогольних напоїв був невеликим це горілка, коньяк, лікер та п'ять - шість видів натуральних вин. Змінились часи, змінився і стан у виноробній промисловості. А з появою свободи вибору необхідно зробити його усвідомленим і розумним. І першим кроком на цьому шляху повинні стати знання про те, якими бувають вина. Не всякий алкогольний напій може вважатися вином. *Натуральне вино, це вино яке отримують повним або неповним збродженням суслу або мезги, який містить етиловий спирт і допускається використання концентрату виноградного соку, з ароматичних або неароматичних сортів винограду.*

Вино отримують методом спиртового бродіння, складного хімічного процесу, завдяки мікроорганізмам яких в науці називають цукроміцетами (цукровими грибами), а в побуті - дріжджами. Які в ході своєї діяльності розкладають цукор на спирт і вуглекислий газ. Але таким чином отримують і інші напої. Наприклад, хлібний квас, який містить 0,5% алкоголю, і кумис в якому спирту зберігається до 2,5%, але вони не є вином. То що ж таке вино і чим одне вино відрізняється від іншого.

### 3.1.2. ПРОЦЕС СТАНОВЛЕННЯ ВИНА

Процес становлення вина складається з трьох стадій: формування, дозрівання і старіння. **Формування** йде від закінчення бродіння до першого переливання, включаючи виробничий етап доброджування суслу, освітлення молодих виноматеріалів, відділення дріжджового осаду. Це стадія суттєвих перетворень тому, що змінюються органічні кислоти які є в складі напою. Зменшується и зникає різка «зелена кислотність», вино робиться м'яким, гармонійним, випадають в осад виннокислі солі і вино освітлюється .

**Дозрівання і старіння** – процеси довгі, до яких входить витримка вина в бочках і пляшках . Вино дозріває і формує свої якості в часі. Стадія дозрівання проходить під час бочкової або резервуарної витримки вина. Для отримання букета вина необхідні час і кисень. При дозріванні вина з доступом повітря з'являються смак і букет. В стадії

старіння в пляшках, тобто при відсутності повітря, наведені якості набувають особливої тонкості. Але ця стадія не нескінченна. Якщо вино зберігати занадто довго, воно руйнується. Столові вина можуть зберігатися 10-12 років, старіють до 20 - 25 років і розливаються.

Французький термін «він де гард» використовується для позначення вин, які повинні довго витримуватися, перед їх вживанням. Витримка вина буває різною. Вино найкраще вживати після витримки від 2 до 15 років. Цей процес проходить у підвалах де зберігають вино. Однак є вина, яким витримка протягом якогось певного терміну йде на користь, а потім вони різко втрачають свою свіжість, гостроту та смак. Вирішальними факторами є зрілість і концентрація. Витримані вина проходять кілька етапів під час дозрівання. Тривалість кожного етапу - це непередбачувана річ у всьому виноробстві.

Існують вина, які перебувають у положенні рівноваги роками. У процесі дозрівання вина всі складові його компоненти зазнають змін, залучаючись, в реакції гідролізу, конденсації, етерифікації та інші. Моносахариди і при нагріванні вин типу мадери, портвейну, марсали, дегідруються і з'являється приємний плодовий тон, аромат і смак. Полісахариди при дозріванні і витримці вин гідролізуються до простих цукрів, а також беруть участь у перетворенні колоїдної системи вина. Цукор вина взаємодіє з амінокислотами, в результаті чого утворюються темноколірні сполуки - маланоїди. Високомолекулярні азотні речовини піддаються поступовому гідролізу, взаємодіючи з ганоїдами і фарбувальними речовинами, випадають в осад.

Органічні кислоти піддаються етерифікації і, вступають у взаємодію зі спиртами, утворюють набір складних ефірів з приємним запахом. Кількість ефірів слугує показником віку вина. Таким чином, перетворення основних компонентів вина при дозріванні пов'язано з формуванням характерного букету і смаку, типовості колірних відтінків і прозорості.

Освітлення і стабілізація вина – це процеси, в результаті яких вино має придбати зрілість і чистоту смаку. Прозорість і стабільність вин до помутніння є одним з головних показників якості готової продукції. При отриманні витриманих вин освітлювання проходить природнім шляхом, а стабільність до помутніння досягається кількістю технологічних обробок які відбуваються за декілька років.



Стабілізація виноматеріалів - це комплекс технологічних операцій їх обробка з допомогою спеціальних прийомів які діють на складові частини вина.

### 3.1.3. МІЖНАРОДНА КЛАСИФІКАЦІЯ ВИН

Поняття **класифікація вин**, не таке вже й просте. Справа в тому, що їх *групування* може проводитися по цілому ряду параметрів. По продукту, який піддається бродінню, вина підрозділяють на:

- виноградні (із чистого виноградного соку);
- плодові (із соку яблук, груш і т.п.);
- ягідні (з соку лісних і садових ягід, а також з кісточкових плодів: вишень, слив, абрикосів, персиків і т.п.);
- рослинні ( із соку кавунів, динь, огородних рослин, з соку дерев );
- родзинкові ( з в'яленого або сушеного винограду).

**Енологи - (спеціалісти по виноробству), вважають**, що вином називається алкогольний продукт, який вироблений з винограду шляхом спиртового бродіння. Напої які виготовлені з різних плодів, ягід, вином називатися не можуть. Також напої виготовлені з родзинок, незброженого виноградного соку або з виноградних вичавок. Алкогольні напої виготовлені з винограду із додаванням ароматичних речовин не виноградного походження, мають назву **вермути**.

Виноградні вина ділять на **сортіві**, які виробляють із винограду одного ампелографічного сорту, і **купажні** - із суміші сортів (сепаж) або суміші виноматеріалів з різних сортів (купаж). При виготовленні сортівих вин дозволяється використовувати не більше 15% винограду інших сортів цього ботанічного виду.

**По ступеню насиченості вуглекислотою** виноградні вина діляться на **тихі** (які не мають перенасичення вуглекислотою) і вина які **перенасичені вуглекислотою**. Класифікують вина головним чином в залежності від їх складу по таким показникам: **міцність, цукристість, колір, вміст вуглекислоти і технологією виробництва**. В залежності від технології виробництва вина поділяють на столові, кріплені, ароматизовані, ігристі і шипучі.

**Столове сухе вино**, це вино яке отримують повним зброджуванням свіжого виноградного сусла з остаточним вмістом цукру до 0,3%. Вміст спирту у таких винах від 1 до 9%об.

Якщо при бродінні частина цукру залишається незбродженою, то отримують вина напівсухі і напівсолодкі.

**1. Напівсухі** містять цукру від 0,3 до 3% і **напівсолодкі** з вмістом цукру від 3 до 8%. Такі вина отримують шляхом повного бродіння виноградного сусла. Вміст спирту в них від 10 до 14%об.

**2. Кріплені** (міцні вина) це вина які виготовлені з додаванням спирту. Вони бувають міцні та десертні (напівсолодкі, солодкі і лікерні) вина.

*Кріплення або спиртування* - прийом відносно новий; честь його винаходу належить вітчизняним виноробам. Перша партія такого вина була виготовлена А.Є. Соломінім у 1888 році .

Метод, при якому застосовується тільки ректифікований спирт, (очищений від домішок спирт без запахів і смаку), відкрив нові можливості для виноробства.

Додавання спирту в сусло яке бродить, дає можливість призупинити бродіння налюбій стадії, ця дія, в свою чергу, дає можливість зберегти не збродженим відповідну кількість цукру і підвищити міцність вина до запрограмованих показників. Найвищі показники міцності вина не повинні перевищувати 20% об.

Кріплені міцні, десертні вина виробляють із додаванням ректифікованого спирту, не доводячи до повного зброджування соку. Такі вина бувають напівсолодкі, солодкі і лікерні. Міцні вина мають міцність від 17 - 20% об, а цукристість 9 - 14% .

*Десертні, напівдесертні та лікерні* вина мають міцність від 14 - 17% об. і цукристість 5 -35%. Такі вина виробляють із зрілого винограду високої цукристості. Наприклад, **Кагор** це солодке вино з вмістом спирту 16% об. і цукру - 16 - 20%, виробляють із червоних сортів винограду. **Мускат** виготовлюють із мускатних сортів винограду. Лікерні мускати бувають білі, рожеві, чорні. Міцність такого вина - 12 - 14% об, вміст цукру - понад 21%. **Мускатель** - виробляють із мускатних сортів з додаванням інших сортів, вміст цукру якого - 10 - 16%. **Токай** виготовляють із підв'яленого винограду. Лікерні вина мають міцність 14 - 17% об, цукристість 21- 35%.

**3. Ароматизовані** міцні десертні вина або *вермути* одержують купажуванням вина, спирту ректифікату, цукрового сиропу і спиртованих настоянок різних рослин. Настої готують на різних травах, квітах, корінні, обов'язковий компонент - полинь. Ароматизовані вина мають два види: **десертні** - вміст спирту складає 16% об. і вміст цукру в яких 6 - 10%, і **міцні** в яких вміст спирту складає 16 - 18% об. і вміст цукру теж 16 - 18%. Десертні вермути бувають білі, рожеві і червоні.

**4. Виноградні вина** поділяються на натуральні, включаючи шипучі і спеціальні. І ті і інші можуть бути ароматизованими. **По кольору** виноградні вина поділяють на **білі, рожеві, червоні**.

**Натуральне вино, це вино яке отримують шляхом зброджувань сусли або мезги, який містить етиловий спирт і допускається використай- концентрату виноградного соку, з ароматичних або неароматичних сортів винограду.**

**Спеціальне вино** - вино яке отримують повним або неповним зброджуванн сусли або мезги, який містить етиловий спирт і тут також допускається використан концентрату виноградного соку. В залежності від якості і терміну витримки **тихі вина** діляться на **моло ординарні, марочні і колекційні**.

**Молоді** - це натуральні вина, виготовлені з окремих сортів винограду (сортів) або купажних, які реалізуються до 1 січня наступного за врожаєм винограду року.

**Ординарні** - це вина, які поступають в продаж не раніше ніж через три місяці піс. обробки винограду. Ординарне вино не може бути випущеним як марочне наві після довгої витримки.

**Марочні** - витримані вина високої якості. Вироблені по спеціальній технології особливих сортів винограду, який вирощують в окремих районах. Марочні вина мають постійні, характерні особливості які зберігаються із року рік для кожної конкретної марки вина і мають високі смакові властивості. Витримуючі марочні сухі вина 1,5 року, а марочні кріплені і десертні вина - 2 роки. Виключення складають вина кахетинського типу. Термін їх витримки не менше 1 рік. **Марочні** десертні вина із мускатних сортів винограду витримують не менше 1,5 років.

**Колекційні** - марочні вина особливо високої і постійної якості, яке після закінчення витримування в бочках додатково витримують «старіють» у пляшках не менше як 3 роки. Особливо цінуються вина які витримані в пляшках більше 10 - 15

років. При довгому зберіганні червоних вин в пляшках з'являється осад, так називаєма «рубашка», що свідчить про їх «почтенний» вік.

На виноробних підприємствах оформлюються спеціальні колекційні фонди - енотека, куди на довгий час закладають вина з винограду, вирощеного в різних районах, або вина, отримані по спеціальній технології.

Ці вина мають велику наукову, практичну і історичну цінність, які є еталонами для виноробів на конкурсах вин. В деяких країнах колекційними вважаються вина, розлиті в молодому віці в пляшках і витриманих в них довгий час.

Розподіл вин по вмісту в них спирту і концентрації цукру наведений у табл. 3.1.3.1.

**Таблиця 3.1.3.1. Розподіл вин по вмісту в них спирту і концентрації цукру**

Групи вин	Вміст спирту, %об	Концентрація цукру, %
Сухі	8 - 11	до 0,3
Напівсухі	9 - 11	0,5 - 3
Напівсолодкі	9 - 13	3 - 8
Десертні напівсолодкі	14 - 16	5 - 12
Десертні солодкі	15 - 17	14 - 20
Лікерні	14 - 17	21 - 35
Міцні	17 - 20	1 - 14
Ароматизовані десертні	16	6 - 10
Ароматизовані міцні	16 - 18	16 - 18

Такі поняття як «сухі», «напівсухі» та «напівсолодкі» характеризують відсоткову концентрацію цукру (в грамах на один літр вина).

Крім спирту і цукру вино містить і кислоту, від кількості якої залежать його смакові властивості, а саме: **прісні вина** (містять дуже мало кислоти і мають слабо виражений смак); **середні вина** (вони мають «золоту середину кислоти» не мало і не багато, тому вони мають «середньостатистичний» винний смак); **кислі і терпкі вина** (відрізняються дуже кислим, сильно в'яжучим терпким смаком). В прямій залежності від кислотності знаходиться здатність вина зберігатися. Чим більша кислотність, тим довше зберігається вино. Кислі вина можуть зберігати свої властивості до трьох років. Чемпіони по термінам зберігання, це кріплені вина, їх смак залежить від вмісту цукру і спирту у вині. Так, солодкі і кріплені вина можуть не бути на смак кислими, навіть

коли вони мають значну кількість кислоти. Вони «маскуються» цукристістю і міцністю. В легких, сухих і несолодких винах кислотність різко визначається, коли в них міститься мало цукру. Класифікація яка затверджена Міжнародною організацією винограда і вина МОВВ, прийнята в наш час для проведення міжнародних дегустацій і конкурсів вин. По цій класифікації всі вина ділять на два основних класи:

1. **тільки натуральні** (білі, рожеві, червоні, жовті) вина із ароматичних і неароматичних сортів винограду;
2. **спеціальні** (кріплені) та ароматизовані вина (вермути).

Міжнародна класифікація вин дозволяє розташувати вина любых типів і найменувань у послідовності зручній для їх об'єктивного дегустаційного порівняння, що наведено у табл.3.1.3.2..

Таблиця 3.1.3.2. Міжнародна класифікація вин.

Категорія	Група	Кількість вуглеводів г/100 мл
Білі вина неароматизованих сортів	<b>А</b> Тихі вина: Сухі Напівсухі Напівсолодкі Солодкі	до 0,4 до 1,2 до 5,0 більше 5,0
	<b>Б</b> Газовані вина: Сухі Не сухі	до 0,4 більше 0,4
	<b>В</b> Ігристі вина: брют, сухі Напівсухі Напівсолодкі Солодкі	до 1,5 до 4,0 до 8,0 більше 8,0
Рожеві вина не ароматизованих сортів	Перехідна	<b>Д</b> до 0,5
Червоні вина не ароматизованих сортів	<b>А</b> Тихі вина: Сухі Не сухі	до 0,4 більше 0,4
	<b>Б</b> Газовані вина: Сухі Не сухі	до 0,4 більше 0,4
	<b>В</b> Ігристі вина (великий тиск CO <sub>2</sub> до 0,34 мПа): солодкі напівсолодкі, напівсухі сухі брют брют (колекційний)	до 10,5 до 5,5 до 3,5 до 1,0 до 0,3

Вина ароматизованих сортів незалежно від кольору(мускат, ізабела та інші)	А Тихі вина	до 1,6
Жовті вина (херес, токайське, кахетинське, та ін..)	А Сухі Напівсухі	до 0,4 до 2,0
Спеціальні (кріплені) вина	А Вина неароматизованих сортів (портвейн, мадера, марсала, малага): Дуже сухі Сухі Напівсухі Солодкі	до 0,6 до 0,4 до 8,0 більше 8,0
	Б Вина ароматизованих сортів (мускати та ін..)	до 1,6
Ароматизовані вина (вермути)		до 1,6

### 3.1.4. КЛАСИФІКАЦІЯ ВИН У КРАЇНАХ СНГ

Країни СНГ мають свою класифікацію. В системі ГОСТ вина поділяються на виноградні, плодові і ігристі. Серед останніх виділяють шампанське.

*За призначенням* вина діляться на столові і десертні; *по міцності і вмісту цукру* - на сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі; десертні міцн, десертні солодкі; *за кольором* - на столові білі, рожеві, червоні і жовті.

Вина, що містять вуглекислий газ, в свою чергу діляться за способом насичення їх газом і особливостям технології на шампанське, ігристі і шипучі, або газовані. Вина без вуглекислого газу (їх називають «тихими») можуть бути сортовими, отриманими з соку винограду одного сорту (не менше 85% винограду одного сорту) і купажуванням отриманим із соку винограду різних сортів.

*По термінам витримки* «тихі» вина поділяються на три групи: *ординарні*, розлиті в пляшки в молодому віці, але не раніше, ніж через 3 місяці після переробки винограду; *марочні*, витримані перед розливом у особих підвалах 1,5 - 3 роки і отримані з особливих сортів винограду; *колекційні*, які отримують з марочних шляхом додаткової витримки в пляшках не менше 3 років.

*Залежно від технології приготування* вина ділять на групи: *сухі*, виготовлені повним зброджуванням соку;

*напівсухі, напівсолодкі, солодкі*, отримані при неповному збродженні соку з додаванням цукру;

*десертно - сортові*, приготовлені шляхом збродження плодів соку одного виду (крім яблук) з подальшим додаванням етилового спирту і цукру;

*спеціальної технології*, приготовлені з використанням технологічних прийомів для отримання характерних органолептичних властивостей ;

*газовані*, приготовлені шляхом фізичного насичення отриманого бродінням плодового соку вуглекислим газом;

*ігристі*, приготовлені шляхом біологічного насичення виноматеріалів, отриманих бродінням плодового соку, вуглекислим газом ендogenous походження.

### **3.1.5. ПРАВИЛА ПОДАЧІ ВИН**

Вино традиційно подається в келихах. Бажано, щоб келих був з тонкого скла на високій ніжці.

- Для сухих і червоних вин призначені високі келихи з безбарвного скла;
- Для напівсолодких вин призначені досить широкі, відкриті чарки;
- Для кріплених вин використовують келихи, що помітно звужуються догори;
- Для мадери і хересу - чарки з вузьким циліндричним вінцем;
- Для десертних і лікерних вин застосовують конічні чарки невеликого обсягу;
- Для ігристих вин і шампанського використовують високі вузькі келихи, так як така форма келиху уповільнює вихід бульбашок.

Келих заповнюють не більше ніж на дві третини, щоб мати можливість покрутити вино в келиху, оцінюючи колір і аромат. Пляшки з білим вином і шампанським виносять в зал в кулері, а з червоним вином у корзині. Пляшку з вином відкупорюють тільки в присутності замовника на краю столика або на поруч на приставному столику. Пляшку ставлять таким чином, щоб етикетку було видно замовнику. Спочатку треба зняти акцизну марку. Пляшки можуть бути закупорені пробками, або металевим капсулем, або віскозним ковпачком, або смолкою. Смолку видаляють, віскозний ковпачок знімають. Частину усадкового ковпачка знімають. Частину усадкового ковпачка знімають, підрізуючи кільце образний виступ по середній частині. Синтетичні пробки видаляють захвативши їх за верхушку спеціальним ключем. Перед видаленням пробки протирають горличко пляшки серветкою або ручником. Штопор вгвинчують по

осі пробки. Важливо пробку пройти повністю, але не проткнувши її наскрізь, щоб її шматочки не попали в напій. Пробку повільно виймають правою рукою, притримуючи пляшку за горличко лівою. Пляшка повинна дном упиратися в приставний столик. При відкупорюванні вина не потрібно робити різких рухів, тому як вино встряхувати не рекомендується, особливо червоне. Коли витаскують пробку, пляшку треба тримати у серветці. Далі ретельно витирають горличко пляшки після її відкупорювання. Потім вино треба понюхати, щоб упевнитися у відсутності неприємних запахів і ретельно оглянути пробку. Слід вина, особливо червоного, є на пробці завжди. Але якщо вони досягають середини пробки і вище, то в цьому випадку пробка підтекла і може бути, що в пляшку разом з повітрям потрапили хворобоутворні мікроорганізми і є вірогідність, що вино недоброякісне. Потім треба звернути увагу на присутність осаду танінів на стінках пляшки. Це свідчить про високу якість і вік вина (таке вино ніякому разі не взбовтують).

При наливі вина пляшку тримають не високо. Горличко підносять до келиху щоб вино текло повільно, без булькання. По мірі наповнення келиху горличко пляшки трохи піднімають, а потім роблять круговий рух за часовою стрілкою, щоб каплі вина не попали на стіл або скатертину. Білим вином наповнюють келихи на 1/2 їх висоти, і на 1/3 висоти червоним вином. Біле вино бажано відкорковувати безпосередньо перед тим, як розлити по келихах. Червоне вино краще відкорковувати за 30-40 хвилин до вживання, щоб дати вину насититися киснем. Чим старше вино, тим більш дбайливого поводження воно вимагає.

Шампанське виносять в зал в кулері з льодом прикрите зверху серветкою так, щоб було видно лише верхню частину пляшки. При відкупорюванні шампанського великий палець лівої руки тримають на пробці, правою рукою розкручують проволочний замок (мюзлі), потім беруть під серветкою пляшку правою рукою, а лівою обережно потихеньку витягають пробку для видалення надлишків вуглекислого газу. Пляшку відкривають з мінімальним шумом і відразу розливають шампанське наповнюючи бокали тонким струменем у два прийоми на 2/3 їх висоти.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Дайте визначення що називається вином.
2. Як отримують виноградне сушло.
3. Що являє собою процес бродіння вина.



4. Прочитуйте та поясніть вислів філософа Парацельса стосовно вина.
5. Що таке вина високої якості.
6. Охарактеризуйте властивості універсальних та спеціальних сортів винограду.
7. З яких основних стадій складається виробництво вин.
8. В чому полягає процес становлення вина.
9. Як поділяються вина відповідно до продукту який піддається бродінню.
10. Назвіть різницю між сортовими та купажними винами.
11. Дайте визначення натуральним винам.
12. Як класифікують вина в країнах СНГ.
13. Вимоги до келиху в яких подають вина.
14. Правила подачі білих вин.
15. Правила подачі червоних вин.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова–2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### **Допоміжна:**

1. Берков Б.В. Золотая коллекция лучших рецептов напитков. Готовим, наливам, подам /В.Б.Берков. – Ростовн/Д.: Феникс, 2007. – 416с.
2. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 207. – 301с.

## **ТЕМА 3.2. ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА І БІБЛІОТЕКА VIN. ПЕРВИННЕ ВИНОРОБСТВО.**

### **ПЛАН**

- 3.2.1. Первинне виноробство. Технологічні схеми первинного виноробства.
- 3.2.2. Асортимент і характеристика білих столових вин.
- 3.2.3. Червові столові вина як основа виноробної продукції.
- 3.2.4. Столові напівсухі та напівсолодкі вина. Особливий спосіб їх виробництва.

### **3.2.1. ПЕРВИННЕ ВИНОРОБСТВО. ТЕХНОЛОГІЧНІ СХЕМИ ПЕРВИННОГО ВИНОРОБСТВА**

Виноград збирають в період технічної зрілості, тобто коли в ньому міститься стільки цукру і кіслоті, скільки необхідно для отримання вина даного типу. У

виноробстві використовують технічні сорти винограду, які діляться на дві великі групи: універсальні і спеціальні. Універсальні сорти вирощують в різних районах виноробства, з них готують різні типи вин. Спеціальні сорти мають призначення для виробітки з них відповідних сортів вин. Виноградні вина виробляють з білого, рожевого, чорного і червоного винограду. Технологічна схема отримання вина складається з двох стадій: первинне і вторинне виноробство. Заводи первинного виноробства розташовуються в районах виноградарства; заводи вторинного виноробства - в багатонаселених місцях, де здійснюється його основна реалізація. Виробництво виноградних вин складається з наступних основних стадій: отримання виноградного суслу; бродіння; обробки та витримки вин.

Всі технологічні схеми переробки винограду на сусло зводяться до двох основних: *білим способом* - з швидким відділенням суслу від мезги і наступним бродінням суслу; *по червоному* - з бродінням мезги; допускаються різні види екстрагування (витяги) мезги. За білим способом виноград перероблюють як білих, так і окрашених сортів цілими гронами або з попереднім дробленням ягід. Отримані виноматеріали мають білий або розовий колір. При переробці винограду будь-якого забарвлення по червоному способу виноматеріали мають в основному червоний і розовий колір, іноді жовтий. Цим способом отримують білі натуральні вина, шампанські, коньячні і хересні виноматеріали. При переробці винограду по червоному способу прагнуть отримати з твердих елементів виноградної грони якомога більше екстрактивних, фарбувальних, фенольних і ароматичних речовин. На заводах вторинного виноробства здійснюється доопрацювання виноматеріалів, проводиться витримка, розлив і зберігання вин.

**Первинне виноробство.** Метою первинної переробки винограду є отримання найбільшої кількості високоякісного суслу з відповідним складом цукру, кислоти, фенольних, фарбувальних і інших речовин. Технологічні схеми первинного виноробства залежать від виду вина яке треба отримати.

### **3.2.2. АСОРТИМЕНТ І ХАРАКТЕРИСТИКА БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИН.**

*Білі столові вина* характеризуються дуже великим розмаїттям органолептичних якостей: від свіжих до зрілих, витриманих, а іноді і старих плчшкових вин; від легких -

з північ районів виноградарства до більш повних – південних; від простих в ароматі до нарядних, складних в букеті. Це залежить від різних технологій їх отримання. Як правило, їх отримують з білого винограду, а також з сортів винограду чорного і червоного, сік яких не забарвлений, а пігменти містяться в кожурі. Отримують їх за білим способом.

Переробка винограду складається з складних операцій: виноград роздавлюється, перетворюючись на мезгу (з гребенями - механічний остов винограду) і сік, мезга насосом подається для відділення суслу самопливом, а потім на прес; відокремлене сушло для освітлення оброблюють сірковим ангідридом (802) протягом 18 - 24 годин; в освітлене сушло вводиться дріжджова культура, після чого воно перекачується для бродіння в резервуари або установки безперебійного бродіння. Для високоякісних сортів вина використовується тільки сушло-самоплив, а відпресованих - для приготування ординарних кріплених вин.

Бродіння відбувається при 14 - 18 °С. Коли бродіння закінчиться, тобто припиниться виділення вуглекислого газу, і вино освітлиться, його зливають з дріжджового осаду і перекачують в чисті ємності. Потім вино відстоюється і додатково освітлюється. Отриманий сирий виноматеріал направляється на підприємства вторинного виноробства.

### **3.2.3. ЧЕРВОНІ СТОЛОВІ ВИНА ЯК ОСНОВА ВИНОРОБНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

*Червоні столові вина* складають основу виноробної продукції більшості класичних південних районів. Колір червоних вин обумовлений фарбувальними речовинами (антоціанами винограду), які локалізуються в шкірочці і прилеглих до неї шарах м'якоті ягоди. Їх отримують з червоних і чорних сортів винограду, сік більшості яких не забарвлений, а пігменти містяться в шкірці. Основне завдання отримання виноматеріалів за червоним способом - витягти фарбувальні речовини (антоціани) з шкірочки.

Виноград за червоним способом після подрібнення і видалення гребінців не пресують (як при отриманні білого вина), а перероблюють за однією з трьох схем: **перша схема** - бродіння сусла з мезгою в дубових чанах або спеціальних резервуарах з плаваючою або зануреною «шапкою» (так називають масу з шкіркою і насінням

винограду) при температурі 28 - 32° С. Шкірочка винограду наповнюється вуглекислим газом, підіймається на поверхню і ущільнюється у вигляді «шапки». Її 2 - 3 рази на добу інтенсивно перемішують з допомогою вуглекислотної мацерації (розм'якшення) цілих грон для більш повного вилучення фарбуючих і дубильних речовин. Коли вино придбає потрібне забарвлення, його відокремлюють від мезги пресуванням; **друга схема** - нагрівання мезги до 50 – 60°С і витримці при цій температурі до тих пір, поки сушло не матиме потрібний колір; Потім його відокремлюють від мезги пресуванням і далі процес іде по звичайній схемі білого вина; **третья схема** - екстрагування фарбувальних і дубильних речовин зброджуванням виноматеріалу. По цій схемі сушло відокремлюють від мезги, зброджують по схемі білого способу, а отриманий виноматеріал настоюють в екстракторах зі свіжим дробленим матеріалом і витягують з нього фарбувальні та дубильні речовини.

Характер червоного вина полягає в повноті смаку і терпкості, без відтінків гіркоти. З витримкою терпкість молодих вин зникає. При кожному з цих методів отримані виноматеріали знімають з дріжджового осаду і направляють на підприємства вторинного виноробства.

### **3.2.4. СТОЛОВІ НАПІВСУХІ ТА НАПІВСОЛОДКІ ВИНА. ОСОБЛИВИЙ СПОСІБ ЇХ ВИРОБНИЦТВА**

Столові напівсухі і напівсолодкі вина готують особливим способом: сушло зброджують до 9 - 12%, при цьому цукор на бродіння використовується не весь, а вміст його в 1 л вина досягає для напівсухих вин 0,5 - 2,5 г на 100 мл, для напівсолодких - 3,0-5,0 г на 100 мл. Бродіння призупиняють на потрібному рівні шляхом нагрівання до 50-55 ° С і швидкого охолодження до 5° С, допоміжної сульфитації і зберігання при температурі від 0 до +3° С. Отримане по білому і червоному способам молоде вино направляється на витримку. У процесі витримки формується смак і букет, характерні для вина даного типу, випадають в осад нестійкі з'єднання і значна кількість мікроорганізмів, вино освітлюється, стає стабільним до по- мутніння.

Для витримки молодого вина застосовують різні технологічні ємності: дерев`яні бочки, великі бетонні і емаліровані резервуари, пляшки.. При витримці у дерев`яних бочках відбувається газообмін між вином і повітрям, а також екстракція вином з деревени фенольних і ароматичних речовин. Все це сприяє дозріванню молодих

виноматеріалів. Витримка у резервуарах протікає практично без доступу кисню, що погіршує умови дозрівання вина. Тому весь процес виробництва столових напівсухих і напівсолодких вин пов'язаний із забезпеченням їх біологічної стабілізації - сукупності процесів обробки, направлених на усунення помутнінь, обусловлених розвитком у вині мікроорганізмів і зв'язком з біологічним азотозниженням, - і проходить в резервуарах малої ємності.

У нашій країні витримують у пляшках тільки колекційні вина, за кордоном витримка в пляшках - частина процесу виробництва окремих типів вин. Всі вина, що надходять в продаж повинні бути прозорими.

### **Запитання для самперевірки**

- 1.. З яких стадій складається технологічна схема отримання вина.
2. Охарактеризуйте первинне виноробство.
3. Назвіть технологічні схеми первинного виноробства.
4. Назвіть технологічні схеми переробки винограду на сушло
5. Охарактеризуйте технологічні процеси виготовлення білих столових вин.
6. Охарактеризуйте технологію виготовлення червоних столових вин.
7. Що таке молоді вина, охарактеризуйте їх.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Барное дело: Учебник для сред. Проф.. образования; Учеб пособие для нач. Проф. образования (Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова–2 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
2. Ди Дио Т., Заватто Э. Винный этикет. Рекомендации по идеальному сочетанию вин и блюд:пер с англ.. /Тони Ди Дио и Эмми Заватто. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 382с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### **Допоміжна:**

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 7, 2003. - с. 17-19;
2. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008, - 189с.
3. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. – 288с.

## ТЕМА 3.3. ВТОРИННЕ ВИНОРОБСТВО.

### ПЛАН

- 3.3.1. Технологічні процеси на підприємствах вторинного виробництва.
- 3.3.2. Характеристика спеціальних вин
- 3.3.3. Характеристика вин типу портвейн, мадера і марсала.
- 3.3.4. Характеристика спеціальних вин типу херес та малага.

### 3.3.1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ВТОРИННОГО ВИРОБНИЦТВА

**Вторинне виноробство.** Для витримки і зберігання вина найбільш ефективним є підвальне приміщення. Всесвітню славу придбали знамениті підвали Массандри, Абрау - Дюрсо і ряд інших. Тепер використовують і наземні приміщення з кондиціонерами. Витримка проводиться з метою отримання вина певного типу, достоїнств і придбання стабільності. При цьому використовуються наступні процеси: доливка, переливка, фільтрація, обклеювання, купажування, охолодження і пастеризація. Суть їх полягає у наступному:

**доливка** - з метою заповнення зменшення вина за рахунок випаровування через пори клепок і нещільності в шпунтах. Виникнення повітряних порожнин призводить до скисання столового вина ;

**переливка** - для відділення прозорого вина від осаду дріжджів (перша переливка), клеєвих осадів, що призводить до додаткового контакту з повітрям під час переливання і прискорення дозрівання молодих вин, підвищенню прозорості, поліпшенню смаку, формуванню букета ;

**фільтрація і обклеювання** – необхідні процеси для освітлення вина; фільтрація полягає в пропусканні вина через фільтр, обклеювання - в обробці речовинами, які спонукають до осідання осаду на дно. Для цієї мети використовують рибний клей, желатин, бентоніт та ін;

**упажування** - з метою отримання вина відповідної кондиції; охолодження до 3 -4 °С і витримки вин для видалення домішок (наприклад, солей винної кислоти та ін);

**пастеризація** при температурі від 60 до 70 °С або гарячий розлив для надання вину стійкості, запобіганню від скисання і виникнення різноманітних хвороб, прискоренню дозрівання вина.

Після обробки на підприємствах вторинного виноробства, вино розливається в пляшки на автоматичних лініях. При зберіганні вина відбувається формування букета, аромата, тому існують строгі правила зберігання: вино зберігається в темряві, в підвалі; пляшки знаходяться в горизонтальному положенні або пробкою вниз (для уникнення усихання пробки); температура в приміщенні підтримується в межах від 11 до 14 ° С (коливання недопустимі).

### **3.3.2. ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕЦІАЛЬНИХ ВИН**

**Столове вино.** Воно користується найбільшим попитом. В виноробних країнах такі вина слугують напоєм повсякденного вживання. В такі вина не додають спирт. Їх отримують в результаті повного використання дріжджами зброджує мого цукру. Продовженість витримки марочного білого вина – 1,5 років і більше в залежності від марки вина. Білі сухі вина характеризуються ніжним тонким букетом і смаком без грубих тонів і терпкості, колір світлий або соломино-жовтий. Червоні сухі вина мають темно-рубіновий або гранатовий колір з червоним або фіолетовим відтінком у молодих вин, з віком з'являються відтінки цегляного кольору.

**Спеціальні вина** (кріплені, десертні і лікерні). Такі вина готують з додаванням спирту та інших інгредієнтів

До виноградного суслу під час бродіння або до купажу у вторинному виноробстві. Міцні вина (портвейн, мадера, херес, марсала) і десертні вина (вина токайського типу, мускатні, кагор) виготовляють з винограду з високим вмістом цукру 24 – 26% і вище. При виготовленні таких вин застосовують додаткові спеціальні прийоми, завдяки яким вони мають особливі смакові властивості. Більшість прийомів направлено на затримку зародження на відповідній стадії, щоб зберегти у вині потрібну кількість цукру.

Мускатні вина виробляють із ароматичних мускатних сортів винограду: «Мускат білий», «Мускат рожевий», «Мускат червоний», «Мускат фіолетовий», «Мускат чорний», «Алеатіко», «Мюскатель». Існує дві технології виготовлення таких вин: західноєвропейська(французька) та південнобережна (бувши радянська). Мускатні вина, виробляемі в країнах СНГ по південнобережній технології, вважаються кращими в світі. Для його виробництва використовують прив'ялений виноград. Такі вина мають яскравий тонкий аромат. Найбільш відомі мускатні вина країн СНГ – мускат білий

«Лівадія». Мускат білий « Червоний камінь», мускат білий «Южнобережний», мускат чорний «Массандра».

**Ароматизовані вина** відносяться до аперитивів, напоям які збуджують апетит. Їх готують на основі вина або спирту. Серед аперитивів які готують на базі вина найбільш відомі вермути, які мають гіркий смак полині. Батьківщина вермутів є місто Турин (Італія), коли у XVIII столітті було освоєне його промислове виробництво. Такі вина готують купажуванням обробних виноматеріалів, настоїв рослинної сировини, цукрового сиропу, спирту, коліру. Доля вина у складі купажу складає 80%. Найбільшим попитом користуються вермути «Чорна квітка», «Ранкова роса», «Букет Молдови» та інші. Ще в Стародавній Греції і Стародавньому Римі готували вина, ароматизовані полином і різними прянощами. У XVIII ст. ці вина отримали широке поширення в Європі, особливо в Італії. У Німеччині найбільшою популярністю користуються вермути - вино, ароматизоване полином (вермут – з німецької перекладається як полинь). В даний час для ароматизації вин використовують різноманітні прянощі, квіти, листя, насіння, коріння. У Франції переважає вермут полинно-хінного напрямлення зі значно меншим набором інгредієнтів. Сухий французький вермут має сильно виражену гіркоту. Він широко відомий під назвою «Мартіні». Ароматизовані вина готують по спеціальним технологічним інструкціям

### **3.3.3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИН ТИПУ ПОРТВЕЙН, МАДЕРА І МАРСАЛА**

Основною відмінністю спеціальних вин від натуральних є те, що в технології спеціальних вин передбачається введення в виноматеріал етилового спирту з метою зупинки бродіння і завдання необхідних кондицій по спирту і цукру.

Найбільш відомими представниками спеціальних вин є міцні вина - Портвейн, Мадера, Херес, Марсала і десертні - Мускат, Токай, Малага, які становлять весь спектр напоїв даного найменування, володіють типовими індивідуальними особливостями, розрізняючи в межах типу лише змістом спирту і цукру і можуть бути досить легко визначені фізико-хімічним або органолептичним аналізом.

*Портвейн* - найбільш поширений представник групи спеціальних вин, що виявляє в смаку і ароматі добре виражені сухофруктові, плодові та плодово- ягідні тони з легким мадерним відтінком. Смак вина повний, екстрактивний, кілька пекучий, але



злагоджений, легкий, оксамитовий. Окремі зразки Портвейну мають в смаку мигдальні, апельсинові, персикові тони, а також тони квіткового меду, суниці, вишні, ананаса, увяленої дині. Колір вина варіює від світло-золотистого до темно-бурштинового - кольори міцно завареного чаю.

*Походження Портвейну і його історія.* Портвейн (Порто-Вайн - вино з Порто) отримав свою назву від міста Порто (Опорто), розташованого в гирлі річки Дуеро і служив головними торговельними воротами, через які експортувалися португальські вина. Співавторами Портвейну, що виник 300 років тому, з повною підставою можна вважати англійців.

Португальські винороби звернули увагу на те, що більш міцні вина добре переносять морське перевезення і не знижують своєї якості. Це наштовхнуло їх на думку доливати в вина перед їх тривалим подорожжю спирт, відігнаний з вина. Недбайливі працівники-селяни вливали спирт в бочки з бродячим сусликом, не чекаючи закінчення бродіння. В результаті у вині зберігався цукор, і виходило солодке міцне вино, яке залишалося стабільним під час всього тривалого транспортування.

Типові якісні показники Портвейну формуються в умовах теплової обробки виноматеріалів, збагачених фенольними, азотистими, пектинові та іншими екстрактивними сполуками в присутності кисню повітря. Головним завданням першого етапу технології Портвейну є приготування Високо солодкого виноматеріалу. Важливу роль при цьому відіграють сорти винограду, які в природних умовах різняться за характером обміну вуглеводів і азотистих речовин, з перетворення фенольних сполук, по кислотоутворюючою здібності і іншими показниками.

*Технологія Портвейну.* Технологія виготовлення портвейну передбачає врахування особливостей фізико-хімічного складу вихідного виноматеріалу, який надає переважний вплив на формування типового Портвейну як готового продукту. Виробництво портвейну здійснюється з 3-5 і більшого числа виноградних сортів. Підбір сортів та їх композицій проводять не довільно, а з урахуванням низки умов, вироблених виноробної практикою. Кращі сорти винограду характеризуються високим вмістом екстрактивних речовин, цукрів, і залежно від району вироблення до них відносяться Опорто, Альбільо, Мальвазія фіна, Педро Кримський, Воскеат, Ркацителі, Аліготе, Баян Шірей, Клерет, Семільон. Для виробництва червоний портвейн такими сортами є

Каберне-Совіньйон, Туріга, Бастардо, Донзеліно, Мурведр, Матраца, Мальбек, Тавквері, Мерло, Тагобі, Кара узюм.

*Райони виробництва та марки портвейнів.* Марки портвейну досить численні. У Росії виробництво портвейнів зосереджено в південних районах, в яких виноград накопичує підвищений вміст цукру. Основними марками російського портвейну є Кубань міцне, Терек, Кизляр, Портвейн № 13, Портвейн № 15, Портвейн № 72, Портвейн Кавказ, Анапа міцне та інші.

**Мадера** Мадера відноситься до сильноокисленого типу вина і володіє яскравим добре вираженим складним ароматом з легкими пряно-смолистими нюансами і смаком, в яких на виділяється мигдалевий тон з хересним ромово-коньячним відтінком, тони розжареного горішка - фундука, житньої скоринки свіжоспеченого хліба. Для смаку Мадери характерне поєднання підвищеної спиртуозності з повною і високої екстрактивністю, він відрізняється достатньою свіжістю, навіть пекучістю, зі слабкою карамелізацією і приємною гіркуватістю, легкої уварену, але гарною злагодженістю і гармонійністю. Колір вина густий, насичений, варіює від кольору завареного чаю до темно-бурштинового.

*Походження Мадери та її історія.* Коли італійські моряки в IV столітті, а потім португальці в XV столітті незалежно один від одного відкрили острів, розташований в Атлантичному океані на північний захід від узбережжя Африки, їх вразила буйна зелена рослинність, що вкривала всю острівну поверхню. Цей лісистий острів, названий Мадейрою (по-португальськи Масієіга, по-іспанськи Масієга - ліс, дерево), дав потім своє ім'я оригінальному міцному вину. Незабаром, проте, частина диких лісів змінилася культурними плантаціями цукрового очерету з Сицилії і виноградної лози сорту Мальвазія, яка за прямою вказівкою принца Генріха Мореплавця була доставлена з Криту. Вино Мадера згадується вже в XVI столітті в п'єсі В. Шекспіра «Генріх IV», коли Пейнс стверджує, що Фальстаф продав душу дияволу в Страсну п'ятницю «за кухоль Мадери і ніжку холодного каплуна». А укладений у Тауері герцог Кларенс, вибираючи собі спосіб страти, вважав за краще бути утопленим в бочці з мальвазією.

*Теоретичні основи технології Мадери.* Визначальними факторами, під впливом яких формуються характерні типові властивості Мадери, є концентрація фенольних та інших екстрактивних речовин, висока температура і кисень. Вино Мадера зобов'язане

своїми органолептичними особливостями, зокрема, утворенням кольору, смаку, букета головним чином, перетворенням фенольних сполук. Головною складовою частиною дубильного комплексу винограду є катехинова група, що включає сі-катехін, 1-галлокатехін, сі- катехінгаллат та продукти їх перетворення.

Вміст фенольних речовин залежить від сорту винограду і ґрунтово - кліматичних умов його зростання. Найбільш високим накопиченням фенольних і екстрактивних речовин відрізняються такі сорти, як Серсіаль, Вердельо, Воскеат, Тербаш, Шабаш, Кокур, Клерет, в яких співвідношення між рідкою і твердою фазами найменше.

*Технологія Мадери.* Технологія Мадери здійснюється у дві стадії - отримання мадерного виноматеріалу і його теплової обробка (мадеризації) одним із способів. На вироблення мадерного виноматеріалів направляють спеціальні сорти винограду - Вердельо, Серсіаль, Мальвазія, Альбільо, Шабаш, Кокур, Ташла, Баян Шірей, Семільон, Пухляковській, Оporto, Воскеат, Ркацителі, які відрізняються підвищеним вмістом екстрактивних, зокрема, фенольних речовин.

*Райони виробництва та марки Мадери.* Для приготування Мадери використовують сухі виноматеріали, виноматеріали із залишковим цукром і солодкі виноматеріали. Для вироблення типової Мадери високої якості необхідно сприятливе поєднання природно-кліматичних умов і застосування передових технологічних прийомів. Тому вино цього типу не має широкого розповсюдження.

Мадеру еталонної якості виробляють у Криму - Серсіаль, Мадера Кримська, Мадера Альмінська, Мадера Масандра.

**Марсала** - спеціальний тип міцного вина, що має в смаку і ароматі характерні особливості мадерному зі слабкою карамелізацією. Це вино менш повне, ніж Мадера, але більш солодке, з смолистим присмаком, в його смаку відсутні горішкові тони, але є своєрідні тони корабельної смоли, корабельного каната, легка гірчинка, приємна бархатистість; в ароматі і смаку проявляються відтінки свіжої рогожі, смолисто-ромові тони, інтригуючий нюанс горіхової карамелі, які всукупності формують оригінальний марсальний тон, що включає в себе ознаки хереса, мадери і портвейну.

*Походження Марсали та її історія.* Марсала - споконвічно італійське вино. Батьківщиною Марсали є західна частина Сицилії - околиця міст Марсала, Трапані,

Кастелламаре-ді- Стабіл. Вино Марсала, як тип спеціального вина, виникло випадково. Історія марсали вказує на дві спонукальні причини, що призвели до її народження.

*Теоретичні основи технології Марсали.* Характерні типові властивості Марсали формуються в результаті ферментативного та фізико-хімічної взаємодії речовин, що виникають в процесі високотемпературного кислотного гідролізу вуглеводів, перетворення амінокислот, фенольних речовин та їх подальшою конденсацією з утворенням сполук, що безпосередньо беруть участь у складанні смаку, аромату і кольору вина.

*Технологія Марсали.* Класична технологія Марсали виконується виключно в Італії в західній частині Сицилії. В інших країнах італійська технологія використовується більш-менш повно, або ж використовуються її аналоги, що включають технологічні прийоми, розроблені для місцевих умов.

Виробництво Марсали передбачає купажну схему. Основними сортами винограду для приготування Марсали є Катарратто, Греканіко, Інзолія, Грілло. З них готують три вихідні матеріали - основний білий виноматеріал, спиртовані (сифоні) або сульфітоване сушло, а також концентроване уварюванням сушло (котто).

*Райони виробництва та марки Марсали.* Марки марсали, що випускаються в Італії, рідко доходять до вітчизняного ринку. З найбільш відомих варто відзначити Суперьорі Олд Марсала, креман, Ногола.

Марки Марсали, що випускаються в ближньому зарубіжжі - Марсала Кримська (Крим), Марсала (Молдавія), Гулистан (Туркменія)

### **3.3.4. ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕЦІАЛЬНИХ ВИН ТИПУ ХЕРЕС ТА МАЛАГА**

**Херес** - оригінальний тип спеціального міцного вина, для аромату якого характерно прояв на сильному альдегідів-ацетальном тлі смолистих, цибулинних, мигдально-горіхових тонів з відтінком ромашки або черемхи. Смак вина вишуканий, ніжний, м'який, гармонічний з легко відчутною солонуватий, іноді з грибними, горіховими, мигдалевими або фіалковими відтінками.

*Походження Хереса і його історія.* Херес народився на пагорбах іспанської провінції Андалузія в районі міста Херес-де-ла-Фронтера. Виготовлення Хереса відноситься до далекого минулого - ХУІ-ХУІІ століття до Різдва Христового.

I. Джефс пише, що походження Хереса не ясно, ніхто не знає, хто його вигадав. З великою ймовірністю можна припустити, що авторство цього вина належить не окремій людині, а сукупності природних умов, спеціальним дріжджам, оригінальним сортам винограду і низці сприятливих випадковостей.

Історія Хереса міцно прив'язана до місцевості, де вироблялося вино Херес, і яка згодом отримала назву Андалузія (спочатку - Вандалузія). Андалузія поперемінно, протягом століть, опинялася в руках фінікійців, карфагенян, римлян, вандалів, маврів. Однак, виробництво Хереса, що пізнало за свою історію багато злетів і падіння, ніколи не припинялося, з чого можна зробити висновок про нетлінність істинних цінностей.

*Теоретичні основи технології Хереса.* Технологія хересу заснована на сукупності біохімічних і фізико-хімічних процесів, що протікають за участю компонентів вина і дріжджів, що знаходяться в плівковій (аеробної) стадії розвитку. Однією з найважливіших реакцій хересопояви є ферментативне окислення етилового спирту в ацетальдегід. Від накопичення та новоутворення летючих компонентів, насамперед, альдегідів при витримці вина під плівкою в найбільшій мірі залежать ароматичні властивості Хереса. У Хересі виявлені поряд з оцтовим альдегідом фурфурол, пропіоновий, масляний і валеріановий альдегіди, а також ароматичні альдегіди - ванілін, бузковий, коніферіловий і сенаповий.

*Технологія Хереса.* Технологія Хереса включає три основних етапи - отримання хересного виноматеріалу, проведення хересовання виноматеріалу одним із способів; складання та обробка купажу Хереса.

*Райони виробництва та марки Хереса.* Херес Криму представлений декількома видатними зразками, серед яких виділяються Херес Кримський і Херес Масандра. В Іспанії виробництво Хереса зосереджено в районі міста Херес-де-ла-Фронтера, недалеко від Севільї. Марки Хереса істотно відрізняються своїм складом, але характеризуються чудовою якістю - Пало Картадо, амонтильядо, Крим, Ла Інна, Харвейс Брістоль Крим, Мансанілья.

Тільки на українському ринку представлені виробники, які виробляють чудові марки Хереса. До них відносяться «Антоніо Барбоділло» (Єва Крим, Саплукар), «Дієс-Меріт» (Дон Зоїло, олоросо, Вікторія Регіна), «Дафф Гордон» (Фіно Феріа, Крим

Санта Марія), «Гарві» (Фіно Сан Патри, Манзанілья Ла Лідія, олоросо Лонг Лайф), «Гонзалес Бай Ас» (Фіно Тіопепе, олоросо Альфонсо) та інші.

**Малага.** Специфічна особливість Малаги полягає в прояві в смаку уварених і пригоріло-смолистих тонів, збагачується в процесі витримки відтінками чорносливу і кави. Смак вина маслянистий, повний, тягучий, солодкий з нюансами карамелі і невеликою швидко зникаючою гіркотою. Аромат і букет своєрідний смолистий з приємними токайськими і мадерними відтінками, які добре поєднуються з альдегідо-фурфурольними і карамельними тонами паленого цукру.

Колір вина позбавлений яскравості, тьмянний з перевагою жовто-коричневих і каштанових тонів, варіює від світло-жовтого, тьмяно-золотистого до майже чорного, темно- бурштинового з червоним відливом.

*Походження Малаги та її історія.* Вино Малага (перша назва - гірське вино) виробляється в околицях іспанського міста Малаги з сортів винограду Педро Хіменес, Москатель (Мюскадель), Мальвазія, що ростуть на схилах пагорбів на півдні країни в провінції Андалузія. Історія вина Малага має під собою реальну основу - стародавні винороби мали звичай випарювати сушло на відкритому вогні і зберігати його в амфорах, виставлених на сонце на терасах і горищах.

На території сучасної Іспанії виготовляти вино Малага вміли вже ібери, древній народ, який прийшов на Піренейський півострів задовго до Різдва Христового. Після того, як римляни в 201 р. до Нової ери витіснили карфагенян, саме з Андалузії і Таррагони в Рим протягом кількох століть поставлялися «володарям світу» високо оцінені місцеві вина.

*Теоретичні основи технології Малаги.* При виробництві Малаги утворення різних сполук, що обумовлюють її характерні органолептичні особливості, пов'язують з процесами, які супроводжують глибокий кислотний гідроліз високотемпературних вуглеводів.

Розкладання глюкози і фруктози в кислому середовищі з підвищенням температури йде за двома напрямками. Перша реакція приводить до утворення гліцеринового альдегіду, метилглюксаля, а потім молочної кислоти. Кінцевим продуктом другої реакції є оксиметилфурфурол і далі левулінова і мурашина кислоти. При цьому фруктоза в розчині розкладається швидше, ніж глюкоза, продукти її розпаду

в системі переважають, тому вони приймають більшу участь в утворенні проміжних забарвлених сполук з легким фурфурольних тоном.

*Технологія Малаги.* Технологія Малаги передбачає купажну схему. Основні сорти винограду, що використовуються при виробництві Малаги - Педро Хіменес, Москатель і в меншій кількості Мальвазія, Альбільо. Виноград для виготовлення Малаги збирають після досягнення ним повної фізіологічної зрілості. Іноді виноград протягом декількох днів залишають увялюватися на кущах, щоб підвищити цукристість сусла. З цією ж метою зібраний виноград увялюють на сонячних майданчиках, розміщуючи по 11-12 кг грон на круглі циновки. Підготовлений таким чином виноград використовується для вироблення різних виноматеріалів - обов'язкових компонентів які входять в купаж Малаги.

*Райони виробництва та марки Малаги.* Марки Малаги в найбільш широкому спектрі пропонує батьківщина виробництва Малаги - Іспанія. Крім того, марки Малаги випускають Україна, Вірменія, Туркменистан.

### **Запитання для самоперевірки**

1. В чому полягає сутність вторинного виноробства.
2. Які процеси використовуються при вторинному виноробстві.
3. Охарактеризуйте такі процеси як доливка, переливка, фільтрація.
4. Охарактеризуйте такі процеси як обклеювання та купажування.
5. Охарактеризуйте такі процеси як охолодження і пастеризація.
6. Назвіть різницю між спеціальними та ароматизованими винами.
7. Охарактеризуйте спеціальні вина типу херес.
8. Охарактеризуйте спеціальні вина типу малага.
9. Охарактеризуйте спеціальні вина типу мадери
10. Охарактеризуйте спеціальні вина типу марсали.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учбової літератури, 2009. – 304с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова–2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

### **Допоміжна:**

1. Попова О.А. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч. – Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. – 288с.
2. Журнал «Галерея напитков и деликатесов». Декабрь 2013., с.33 – 37.
3. Энциклопедический словарь спиртных напитков / Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003. – 297с.

## **ТЕМА 3.4. АСОРТИМЕНТ І ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕСЕРТНИХ ТА АРОМАТИЗОВАНИХ ВИН ПЛАН**

- 3.4.1. Особливості приготування вин токайського типу.
- 3.4.2. Різновиди технологій виробництва мускатних вин.
- 3.4.3. Характеристика ароматизованих вин які відносяться до аперитивів.
- 3.4.4. Особливості виготовлення плодово-ягідних вин.
- 3.4.5. Сутність проведення декантації.

### **3.4.1. ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ВИН ТОКАЙСЬКОГО ТИПУ**

Вина токайського типу виробляють в Угорщині в районі м. Токай в південно-західних передгір'ях Карпат з винограду сортів «Фур - Мінт», «Гарі Левелю» і рідше - «Мускат білий». Використовують перезрілі, а також увялений або заізмлений виноград, вражений грибокком *Воїгуїз сіпегеа* («благородною» гниллю). Введення у вино вакуум-сусла, спирту і виноматеріалів з інших районів країни заборонено.

Це десертне вино має медовий тон і присмак хлібної скоринки. Воно здатне розвивати свої якості при підвальному зберіганні в бочках десятки років, а при зберіганні у пляшках - сотні років. Своєрідна якість токайських вин формується під впливом ґрунтово - кліматичних умов вирощування винограду, багаторічної витримки в неповних бочках (8 - 10 ° С), вологості 80 - 90 %, у підвалах з циліндричним склепіннями висотою 1,8 - 2,0 м, вкритими товстим шаром цвілі «Благородна гниль», яка розвивається на ягодах, має великий вплив на хімічний склад токайських вин: в соку ягід, має вплив на хімічний склад токайських вин: в соку ягід накопичується не тільки цукор, але і декстрини, глюконові кислоти, гліцерин, відбуваються глибокі перетворення складу кислот і жирних масел винограду.



### **3.4.2. РІЗНОВИДИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРБНИЦТВА МУСКАТНИХ ВИН**

Мускатні вина готують з ароматичних мускатних сортів виноградів : «Мускат білий», «Мускат розовий», «Мускат червоний», «Мускат фіолетовий», «Мускат черний» ( Аліконт), « Алеатіко», «Мюскатель» та інші.

Існує дві технології: західноєвропейська (французька) і південнобережна ( бувша радянська). Особливості першої: збір винограду здійснюють при цукристості 25 -40 %. Після подрібнення мезгу настоюють, потім пресують. Отримане сусло зброджується до накопичення об'ємної частки спирту 5 - 10 % об. і спиртують до необхідної фортеці. Витримують мускат в бочках протягом 2 - 3 років. Мускат, який отримують по такій технології, має м'який, оксамитовий смак, помірно виражений сортовий аромат внаслідок інтенсивного бродіння. Найбільш відомі мускатні вина Франції - «Мюскат -де- Люнель», «Мюскат -де- фронтан - тіньян», «Мюскат -де- Мірваль»; Італії - «Москато -ді- Сіраки - за», « Москато -ді- Кальярі», «Москато -ді- Трані»; Греції - мускати «Родос», «Самос» і «Кефалін»; Португалії - «Москатель -де- Сетюбал».

Завдяки інтенсивному бродінню сусла ці Мускати не мають яскравого сортового аромату ; разом з тим вони м'які, бархатистого смаку, помірно солодкі вина з делікатним мускатним тоном.

Мускатні вина, які виробляють в країнах СНГ по південнобережній технології, вважаються кращими в світі. В основі цієї технології - максимальне накопичення ефірних масел винограду і застерігає їх окислення. З цією метою використовують виноград увялений, але без заіюмлених ягід, мезгу сульфітують в помірних дозах, спиртування сусла проводять на самому початку бродіння, витримка вина триває протягом 2 років в умовах обмеженого доступу повітря (в повних бочках). Вина, які виготовляють по такій технології, володіють яскравим тонким ароматом. Найбільш відомі мускатні вина країн СНГ - мускат білий «Лівадія», мускат білий «Червоний камінь», мускат білий «Южнобережний», мускат чорний «Масандра».

### **3.4.3. ХАРАКТЕРИСТИКА АРОМАТИЗОВАНИХ ВИН ЯКІ ВІДНОСЯТЬСЯ ДО АПЕРИТИВІВ**

Ароматизовані вина відносяться до аперитиву – напоям які збуджують апетит. Їх готують на основі вина або спирту. Серед аперитивів, виготовляємих на базі вина,

найбільшу популярність отримали вермути, що мають гіркий смак полині. Батьківщина вермуту - місто Турин ( Італія ), де в XVIII столітті було освоєно його промислове виробництво . Сировиною для ароматизованих вин є виноматеріали (сухі, рідше кріплені, приготовлені з білих, рожевих і червоних сортів винограду), спирт етиловий ректифікований вищого ступеню очищення, цукор (у вигляді цукрового сиропу) , лимонна кислота, колір і екстракти або настої рослинної сировини (полині, коріандру, душиці, іcedри цитрусових, звіробою, м`яти тощо).

Готують купажуванням оброблених виноматеріалів, настоїв інгредієнтів рослинної сировини, цукрового сиропу, спирту, колера . У складі купажу на частку вина приходиться 80 %. Приготовлений купаж обклеюють, обробляють холодом, фільтрують і направляють на відпочинок, а потім на розлив.

Загальний час обробки до розливу складають від двох місяців до одного року. Найбільшу популярність на вітчизняному ринку отримали вермути «Чорна квітка», «Ранкова роса», «Букет Молдови», «Екстра» та інші. В Італії виробляють сухі вермути ( 4 % цукру) і солодкі (14-16 % цукру), міцність вина любого типу 16 - 18 % об. Солодкі вермути бувають білими і червоними сухі - тільки білими.

При виробництві італійських вермутів в якості ароматичних добавок використовують рослини альпійських лугов. Найбільш відомі італійські фірми «Martini Rossi», «Rikadoppa», «Сіпзапо», «Gancia», «Каграпо». Виготовляють вермути і в інших країнах. Відмінність закордонних ароматизованих вин від вітчизняних полягає в тому, що в них в значно меншій мірі використовуються трави, в основному - коріння, кора і прянощі. Ще в Стародавній Греції і Стародавньому Римі готували вина, ароматизовані полинню і різними прянощами. У XVIII столітті ці вина набули широкого поширення в Європі, особливо в Італії У Німеччині найбільшою популярністю користувався вермут - вино ароматизоване полинню (вермут - німецька назва полині).

В даний час для ароматизації вин використовуються різноманітні прянощі, квіти, листя, насіння, коріння. У Франції переважає вермут полинно-хінного напрямлення з значно меншим набором інгредієнтів. Сухий французький вермут світліше солодкого і має сильно виражену гіркоту у смаку. Він широко відомий під назвою «Мартіні». У набір інгредієнтів для вермутів входять, крім полині, кори і коренів пряно-ароматичних рослин, травянистої частини сировини і лікарських рослин:

м'яти, зубрівка, березові бруньки, липовий колір, буркун та інші. Ароматизовані вина готуються по спеціальним технологічним інструкціям.

#### **3.4.4. ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ВИН**

Плодові вина поділяють на сортові і купажні. Сортіві вина виробляють з соку одного виду плодів. Допускається використання до 20% соків інших видів плодів за умови збереження органолептичних властивостей основного виду сировини. Купажні вина виробляють з регламентованої суміші соків різних плодів.

Плодові вина готують шляхом спиртового бродіння подсолодженого соку свіжих плодів або отриманого з попередньо підброженої плодової мезги. Основні стадії плодового виноробства: отримання плодового суслу, зброджування суслу, обробка, витримка вина, розлив.

Головна сировина для виробництва плодових вин - свіжі плоди: абрикоси, айва, дрібноплідна і великоплідна алича, барбарис, брусниця, вишня, груша, ожина, суниця, кизил, журавлина, малина, обліпіха, персик, горобина звичайна, горобина чорноплідна, слива, смородина біла, чорна і червона, черешня, яблука.

Сировина яку використовують для виробництва вин, повинна бути у стадії технічної зрілості. Сировину миють і подають на переробку.

Одна з основних операцій переробки – подрібнення сировини. Від ступеня подрібнення залежить вихід соку і вміст у ньому суспензій. Мезга з великими частками володіє хорошими дренажними властивостями, але в цьому випадку через недостатньо зруйновані клітини плодової тканини зменшується вихід соку, тобто ступінь подрібнення повинен залежати від стану плодової тканини. В результаті подрібнення плодової сировини отримують однорідну масу мезги. Для збереження її від окислення мезгу сульфітують та обробляють ферментними препаратами. Потім з мезги отримують сік і її пресують. Отриманий сік освітлюють відстоюванням, обробляють освітлювальними речовинами з подальшою декантацією або фільтрацією. Відстоювання проводять при низьких температурах продовж 18 – 24 годин. Освітлений сік перед бродінням при необхідності підсолджують цукровим сиропом або цукром - піском. Зброджування плодового суслу проводиться на чистих культурах дріжджів, які пристосовані до проживання в середовищах зі значною кислотністю та

спиртуозністю. Для кожного виду використовується відповідний тип дріжджів. Бродіння проводиться періодичним або неперервним способом. При періодичному способі розведені дріжджі вводяться в кількості 3% від об'єму зброджуваного сіку. Оптимальна температура бродіння 20 ° С. Особливістю технології напівсухих, напівсолодких і солодких плодкових вин є те, що готуються вони з сухих плодкових виноматеріалів. Оброблені виноматеріали підсолоджують цукром до потрібних кондицій, фільтрують без витримки і розливають у пляшки.

Вина спеціальної технології виробляють на основі яблучного соку з використанням різних технологічних прийомів, які впливають на смак і аромат. Найбільший вплив мають біохімічні процеси, що протікають за участю дріжджів при бродінні, і спеціальні види технологічної обробки. Для отримання яблучних вин спеціальної технології використовують принцип мадеризації. Вино готується на основі яблучно зброджено - спиртових соків. Підсолоджений до 3% виноматеріал нагрівають до 65 - 67 ° С в пастеризаторі і витримують у резервуарі з дубовими клепками при температурі ( 65 ± 2 ) ° С. Для інтенсифікації окислювальних процесів через добу протягом 2 – 3 годин виноматеріал насичують киснем шляхом пропускання повітря. Процес мадеризації відбувається протягом 42 – 50 діб. Після чого виноматеріал декантують (переливають), охолоджують, витримують не менше 30 діб, купажують, фільтрують і розливають.

Один з широко розповсюджених міцних напоїв за кордоном - кальвадос, плодovий напій зі специфічним букетом і смаком, міцністю 40 -44 % об. Готують його з витриманих у дубовій тарі яблучних спиртів, отриманих шляхом перегонки збродженого натурального яблучного соку. Яблучні спирти витримують не менше 3 років. Готовий яблучний спирт повинен мати міцність 62 - 70 % об. Це прозора рідина золотисто - янтарного кольору з характерним ароматом яблук. Заключним етапом є купажування, обробка купажу, витримка і розлив.

В купаж, крім яблучних спиртів, входять: пом'якшена вода, цукровий сироп і колер. При купажуванні спочатку вносять спирт, потім цукровий сироп, колер і пом'якшену воду. Після перемішування відбирають пробу, і якщо спиртуозність і цукристість відповідають необхідним вимогам, купаж вважається готовим. При необхідності купаж обклеюють желатином або бентонітом. Обклеювання проводять за

наявності в смаку неприємної грубості і гіркоти дуба. Замість обклеювання напій можна обробити холодом при температурі +5 - +10°C протягом 10 діб. Оброблений купаж витримують не менше 3 місяців для поліпшення аромату і стабілізації смаку. Готовий продукт фільтрують і направляють на розлив. Отриманий кальвадос містить 1,5% цукру, має міцність 40% об., світло-коричневий колір із золотистим відтінком, смак і букет - м'який, гармонійний, з тонами яблук.

Крім напоїв типу кальвадос випускається широкий асортимент міцних плодових напоїв на основі соків різних плодів : яблук , груш , слив , абрикосів , черешні , полуниці, смородини. Технологія таких напоїв полягає в тому, що підготовлений виноматеріал зброджують, переганяють на установках періодичної або неперервної дії і отримують спирт - сирець міцністю 60 - 88 % об. Спирт- сирець обробляють 10 % - м розчином гідроксиду натрію. Отриманий спирт являє собою прозору рідину з тонами, властивими переробленим плодам. Він використовується для виробництва міцних плодових напоїв.

#### **3.4.5. СУТНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ДЕКАНТАЦІЇ.**

**Декантація вин.** Протягом тривалого зберігання вина, можливе виникнення осаду. Осад не тільки не є дефектом вина, але, навпаки, служить гарантією того, що вино натуральне. Він ніяк не впливає на смак продукту. Осад з'являється на 6-8 рік після розливу в пляшки. У марочних портвейнів осад з'являється вже на 4 рік після бутильовання, і це може розглядатися як своєрідне підтвердження якості. Для видалення осаду використовують процедуру декантації: вино переливають в графин (декантер), а осад залишається в пляшці.

Деякі експерти стверджують, що декантація часто буває бажаною, оскільки вона дозволяє елітному вину "розкритися", "провітритися", "продихатися", насититися киснем і "відновити баланс". Багато експертів вельми стримані у своїх рекомендаціях щодо цієї процедури. Деякі з них вважають, що вино "провітряється" і "відновлює баланс", коли його наливають із пляшки в келих, і декантація найчастіше необов'язкова, а в багатьох випадках навіть небажана.

Декантують тільки червоні вина - насамперед бордоські і вина Північної Рони. Декантація необхідна, коли у вині є осад (що досить типово для дуже старих бордоських вин). Але і при наявності осаду слід підходити до цього питання диференційовано.

Багато дуже старих вин які погано переносять контакт з киснем: декантація може їх зруйнувати. Такі вина краще обережно розлити по келихах і відразу випити. Пляшка, призначена для декантації, повинна бути за кілька годин або навіть днів поставлена у вертикальне положення для того, щоб осад опустився на дно.

*Обладнання для декантації* не складне: ємність для переливання вина, воронка і свічка у невисокому підсвічнику, пробочник, бокали і серветка-ручник. Декантери, це графіни які повинні бути виготовлені із прозорого без гравіровки кришталю або скла, щоб можна було в повній мірі оцінити колір налитого в них вина. Форма декантера також повинна відповідати різним типам вин. Декантерів існує дуже багато, але є два основні види: для витриманого вина та для молодого таніну вина, яке потребує більшого збагачення киснем за рахунок збільшення площі контакту з повітрям. У відносно молодих вин площа контакту вина з повітрям повинна бути більшою, тому для них підійдуть декантери круглої навіть приплюскнутої форми. Декантери для витриманих вин повинні мати витягнуту форму. В разі необхідності декантування білого вина, то декантери для них повинні бути такими, щоб їх можна було поставити в ємність з льодом. Декантер можна тримати за горло або за денце. У другому випадку це дозволяє зігріти теплом руки вино, якщо воно занадто холодне. Перед декантацією декантер споліскують вином.

Воронка для декантації виготовляється з стійкого до окислення металу, має тонку, як правило, з'ємну сітку-фільтр і трохи загнутий кінець, щоб вино потрапляло на стінки декантера і по ним повільно стікало вниз. В деяких барах існують спеціальні пристрої для декантації, це спеціальна стійка з коромислом в якій прикріплюється пляшка. При допомозі обертаючої ручки коромисло плавно нахиляється і вино витікає з пляшки в підставлений декантер.

Свічка запалюється для того, щоб бачити осад або просто для краси процедури, якщо вино молоде та осаду в ньому немає.

Якщо декантація була проведена офіціантом або сомельє не в присутності клієнта, слід зберегти пляшку і пробку, щоб продемонструвати їх йому на першу вимогу. Перед декантацією треба показати етикетку пляшки замовнику і оголосити три позиції: апелласьон, виробника і рік збору врожаю. Потім потрібно обрізати капсулу під кільцем, протерти горлечко пляшки і, користуючись важільним штопором

(ножем сомльє), витягти пробку приблизно на три чверті. Якщо вино витримане, бажано видалити капсулу цілком, щоб краще бачити осад. На останньому етапі потрібно витягти пробку рукою, намагаючись уникнути хлопка. Потім потрібно пробку оглянути і понюхати її, щоб переконатися у відсутності так званого запаху пробки, та покласти її на спеціальне блюдечко, яке ставиться на стіл гостя. Відразу після вийняття пробки потрібно ще раз протерти шийку пляшки.

Після відкупорювання пляшки вино дегустують, щоб переконатися у його доброякісності та визначити, чи треба це вино декантувати. Також треба перевірити правильність температури сервіровки. Багато спеціалізовані видання та школи рекомендують сомельє дегустувати вино і з графіна по закінченні декантації, налив його в приготований для себе келих.

Сомельє може користуватися як тастевеном так і звичайним винним келихом. У другому випадку ресторанный етикет вимагає, щоб сомельє дегустував вино з келиха меншого об'єму, ніж ті, які стоять на столі у гостей. В обох випадках при дегустації покладається злегка відвернутися. Сомельє може на прохання замовника налити йому трохи вина, щоб отримати його схвалення і дозвіл на декантацію.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Наведіть характеристику винам токайського типу.
2. Які Ви знаєте технології виготовлення мускатних вин.
3. Чому ароматизовані вина відносяться до аперитиву.
4. Які компоненти входять для виготовлення вермутів.
5. Які особливості виготовлення плодово-ягідних вин.
6. Які особливості виготовлення напою типу кальвадос.
7. В чому полягає сутність декантації вин.
8. Які вина підлягають декантації.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова–2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

### **Допоміжна:**

1. Кучеренко В.А. Україна і міжнародна організація Винограду і Вина// Сад, виноград і вино України. – 2011. № 5-6. с. 28 – 35.
2. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003 – 297с.
3. Журнал «Акциз». № 9, 2013., «Вина України», с.24 – 37.

## **ТЕМА 3.5. ШАМПАНСЬКЕ ТА ІГРИСТІ ВИНА**

### **ПЛАН**

- 3.5.1. Історія виготовлення шампанських вин.
- 3.5.2. Види шампанських вин та найвідоміші марки.
- 3.5.3. Виготовлення шампанського у різних країнах світу.
- 3.5.4. Технологія виробництва шампанського в країнах СНГ.
- 3.5.5. Світові виробники шампанського.
- 3.5.6. Правила вживання та подавання ігристих вин.

### **3.5.1. ІСТОРІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШАМПАНСЬКИХ ВИН**

**Шампанське** — ігристе вино, виготовлене з винограду, який росте в певному районі в провінції Шампань, що знаходиться в ста милях на схід від Парижу. Все шампанське в цьому районі виготовляється з використанням особливого процесу, який полягає в ферментації всередині пляшки, після чого вино стає ігристим. Це єдиний спосіб досягнення високої якості, синонімом якої є шампанське. Шампанському притаманний тонкий смак, світло-солом'яний з золотими відтінками колір та гармонійний букет. Шампанське це вино яке містить в собі вуглекислоту. Такі вина бувають двох видів:

1. Насичені вуглекислотою натуральним шляхом - зародженням виноградного суслу в герметичних ємкостях під тиском. Такі вина називають ШАМПАНСЬКИМ. Але така назва не виправдовує себе. Відповідно до норм міжнародного права, шампанським може називатися тільки вино, виготовлене в провінції Шампань .

2. Навіть інші райони Франції не мають права використовувати назву Шампанське. Вони використовують слово КРЕМАН (ЕКЕРМАН) з додаванням назви місцевості де вироблялося це вино. Наприклад, «Креман «де Ельзас». Ще в 1997 році було прийнято виробниками зобов'язання не застосовувати визначення «Шампанське» для вин, які виробляються у нашій країні і відправляються на експорт. Договір цей виконується.



Вина насичені вуглекислою штучним шляхом, мають назву **шипучі** або газовані. Ігристі вина отримують з відбірного, спеціально приготовленого білого або червоного сухого вина в результаті другого бродіння в герметично закритих пляшках або в резервуарах під тиском. При цьому вино насичується вуглекислим газом, який накопичується в процесі бродіння. В бокалах вуглекислий газ «створює» бульбашки і гарну піну. Серед ігристих вин найбільш популярне - це шампанське.

Шампанське винайшов французький монах Дом Періньон з бенедиктинського монастиря у другій половині XVII століття. Він одержав вино з ігристими якостями, оригінального смаку яке швидко завоювало популярність. Це ігристе вино назвали шампанським, по імені провінції Шампань, де воно вперше було зроблено. У Франції навідь прийняли закон про вино, згідно з яким **шампанським** можна називати тільки таке вино, яке виготовлене шляхом другого бродіння в пляшках з послідуною витримкою на дріжджовому осаді не менше одного року. Особливо якісні вина повинні витримуватися не менше 3 років. Закон регламентує також сорти винограду, які ростуть тільки у Франції.

Щоб мати право називатися «Шампанським», вино повинно відповідати наступним вимогам:

1. вироблятися тільки в провінції Шампань;
2. виготовлятися з відповідних сортів винограду «Піно Менье», «Піно Наур», «Шардоне»;
3. при виробництві може використовуватися тільки технологія, яка застосовується в даному регіоні. Вина отримані таким же способом, але в іншому місці, мають право називатися винами, виробленими по «шампанському методу». Відповідно до інших ігристих вин, в тому числі і до «Советского шампанского» закон не дозволяє використовувати на їх етикетках ім'я «Шампань», написане латинськими літерами.

### 3.5.2. ВИДИ ШАМПАНСЬКИХ ВИН ТА НАЙВІДОМІШІ МАРКИ

**Види шампанських вин.** Залежно від кількості цукру, шампанські вина бувають наступні:

- Brut (Брют) - менше 15 грамів цукру на літр.
- Extra Dry (Екстра драй), дуже сухе - від 12 до 20 грамів цукру на літр.
- Sec (Сек), сухе - від 17 до 35 грамів цукру на літр.
- Demi-sec ( Демі-Сек), напівсухе - від 33 до 50 грамів цукру на літр.

Залежно від інших ознак можна розрізнити ще кілька видів шампанського:

**Champagne Millesime** (Шампань Міллезиме). Мова йде про шампанське, вироблене з винограду врожаю певного року (природно, тільки одного з найкращих). При його виробництві не прибігають до змішування вин урожаїв різних років. Однак термін витримки такого шампанського виробники намагаються зробити найдовшим.

**Champagne Blanc de blancs** (Шампань Блан де блан). Це шампанське, як вказує його ім'я ("біле з білих"), виробляється тільки з білого сорту винограду Шардоне.

**Champagne Blanc de noirs** (Шампань Блан де нуар). Це шампанське, назва якого означає "біле із чорних", виробляється винятково із червоних сортів винограду - Піно Нуар і Піно Мен'є.

**Champagne Rose** (Шампань Розі). Рожеве шампанське. Його колір утворюється в результаті недовгого вимочування шкірочки червоного винограду в суслі або рідше шляхом змішування червоного й білого вина.

Існує велика кількість видів пляшок шампанського відповідно до їх місткості.

- Magnum (Магнум) - 1,5 літра.
- Jeroboam (Жеробоам) - два магнума, тобто 3 літри
- Rehoboam (Реобоам) - три магнума, тобто 4,5 літри
- Mathusalem (Матузалем) - чотири магнума, тобто 6 літри
- Salmanazar (Сальманазар) - містить 6 магнумів, тобто 9 літрів.
- Balthazar (Бальтазар) - 8 магнумів
- Nabuchodonosor (Набюкодонозор) - 10 магнумів. Існували раніше, але в цей час не випускаються.

**Найбільш відомі марки шампанського: BELINGER** (Болянже) - це вино входить до трійки самих престижних Будинків по виробництву шампанського, витримують не менше 5 років.

KRUG (Круг) - одно з самих престижних і дорогих в світі шампанських вин, витриманих не менше 6 років.

LAURENT PERRIER (Лоран Перье) - ще одне найвідоміше ім'я в світі шампанського. Один з самих великих виробників, ця фірма кожного року продає 7 мільйонів пляшок.

POL. ROGER (Пол Роже) - шампанське яке любив Уїнстон Черчилль. Він навідь своєму коню дав назву цієї марки шампанського. Все що виробляє ця фірма завжди приваблює знатоків.

### **3.5.3. ВИГОТОВЛЕННЯ ШАМПАНСЬКОГО В РІЗНИХ КРАЇНАХ СВІТУ**

**Французький шлях.** Шампанське у Франції готують тільки пляшковим способом купажування сортових сухих виноматеріалів і цукрового лікеру в провінції Шампань методом вторинного бродіння і тільки з особливих місцевих сортів винограду; решта білі ігристі вина Франції мають назву "Муссо». Всі країни світу проігнорували французьке визначення шампанського, але кожна країна зробила це по-своєму.

**Американський шлях.** Центр провінції в Америці, в районі озер Кеука, що виробляє ігристі вина, назвали Шартр по назві французького міста.

**Італійський шлях.** Італійці відтворили технологію виробництва шампанського (приблизно), використовуючи свої сорти, винограду («Мускат білий») і поєднували вторинне бродіння з штучним газуванням свого вина, застосувавши назву «Spumante» (спуманте), або «Asti Spumante » (Асті спуманте).

**Німецький шлях .** Спочатку німці виготовляли шампанське із вин, які привозили з Шампані . Потім в купажі стали додавати свої вина. З плином часу своїх вин ставало все більше, поки вони не витіснили французькі. З того часу німецьке шампанське виготовляється з сорту «Рислінг». Германія звикла до такого смаку.

**В Іспанії виробляються ігристі вина, які називаються «CAVA» (кава).** Ці вина виготовлюють по «шампанському методу» з витриманням від 4 до 9 років

в пляшках. В Італії ігристі вина називають «СПУМАНТЕ». Саме відоме з них - це (Асті спуманте), яке одержують з солодких мускатних сортів винограду в окрузі невеликого містечка Асті. Найбільш відомі марки: (Мондоро Асті) - якість цього ігристого вина було визначено багатьма медалями на міжнародних конкурсах і винних фестивалях. Мондоро широко відоме у всьому світі, це святковий напій, з ароматом свіжого винограду.

#### **3.5.4. ВИГОТОВЛЕННЯ ШАМПАНСЬКОГО В КРАЇНАХ СНГ**

В свій час, в СРСР винороби не дали згоду з визначенням шампанського вина, даним французькими колегами тому, що воно не має наукового обґрунтування, а з економічного боку - консервативне. Радянські шампаністи прийняли наступне визначення шампанського: «Шампанське - ігристе вино, насиченість якого натуральним вуглекислим газом відбувається в період другого бродіння і при наступній витримці». З цього визначення очевидно, що споживачам, головне смакові та медико - біологічні властивості вина і абсолютно неважливі амбіції французьких продавців цього товару.

Шампанські вина почали виробляти на території України в 1799 році в Новому Світі, Судаку, Алушті, Ай-Данілі. На території Росії в 1890 році під Новоросійському - Абрау-Дюрсо. В 1961 році був впроваджений акратафорний (в герметизованому резервуарі) спосіб непереривної шампанізації і впровадженню масового виробництва шампанського. Шампанське випускають чотирьох видів - **брют (абсолютно сухе), сухе, напівсухе і напівсолодке**. Кращими традиційними сортами винограду для виробництва шампанського є «Піно чорний» (15різновидів) і «Шардоне» (25 різновидів). Вони являються основою більшості купажів. В СНГ до складу купажів входить виноград сортів: «Трамінер», «Каберне», «Совіньон», «Семільон», «Мюскатель», «Мускат білий», «Рислінг», «Аліготе», «Містель».

В залежності від складу цукру випускають марки: брют - до 0,3% надто сухе - до 1,3%, сухе - до 3,5%, напівсухе - до 5,5%, напівсолодке - до 8,5%, солодке - до 10,5%. Радянське шампанське витримане в пляшках не менше 3 років називається витриманим або колекційним. Приготування шампанських виноматеріалів проводиться на заводах первинного виноробства тільки з шампанських сортів

винограду. Період обробки складає 25 - 40 діб. Потім не менше 30 діб вино відпочиває. На шампанізацію - друге бродіння в резервуарах повинні надходити виноматеріали без побічних мікроорганізмів при температурі 55 – 60<sup>0</sup>С. Пляшки укладають в штабеля для другого бродіння на 30 - 40 діб. Виробляема при бродінні вуглекислота, насичуючи вино, робить його ігристим і піднімає тиск. Зброжене вино називається **кюве**, витримується на протязі 1 - 5 років.

За цей час проводиться чотири перекладки кюве з енергетичним збовтуванням, що сприяє *дозріванню* шампанського і формуванню спадаючого в пробку осаду. Наступна операція (ремюаж) - це перевод в пробку дріжджового осаду, який збирається на стінках пляшки в результаті бродіння. Для цього пляшки розміщують в спеціальні пюпітри з отворами щоб придати пляшкам любий нахил, при чому пляшки зтрушуються і осад збирається в пробці. В результаті ремюажа вино робиться прозорим, а осад з пробки видаляється взривом пробки під тиском вуглекислоти. Отримане після дегоржажа сухе вино називається брюттом. До нього добавляється так називає мий експедиційний лікер - розчин цукру в вині з домішками витриманого коньячного спирту. При різному дозуванні лікеру отримують шампанське з різним складом цукру. Весь процес шампанізації продовжується 2 - 3 роки. За останній час наряду з виробництвом шампанського пляшковим способом застосовується резервуарний спосіб, який видаляє операції ремюажа і дегоржажа. Така технологія виробництва шампанських виноматеріалів забезпечує високу якість.

Ігристі (шипучі) вина незалежно від шампанського готують по іншій технології, не дивлячись на те, що їх насичують вуглекислим газом в резервуарі другого бродіння. Шипучі вина отримують методом сатурації (насищення вуглекислим газом) підсолоджене вина. Ці вина не відповідають якостям шампанського. Технологія виробництва ігристих вин складається з тих же стадій, що і виробництво шампанського. Але є деякі особливості в отриманні виноматеріалів. Газовані вина готують на основі сухих натуральних білих, розових і червоних виноматеріалів з вмістом спирту 9 - 12%. Ці вина мають властивість слабо ігристих, з швидким виділенням вуглекислого газу, зі свіжим смаком і приємною солодкістю. Технологія приготування газованих вин

складається з трьох основних стадій: підготовка і обробка купажів; сатурація вина; розлив.

Підготовка купажів включає обробку виноматеріалів і цукрозберігаючих компонентів і їх змішування. Цукрозберігаючим компонентом є сироп (лікер), який готують шляхом розчину цукру у виноматеріалі. Після змішування підготовлених виноматеріалів з цукровим сиропом купаж охолоджують до 3<sup>0</sup> С. щоб виключити його збродження. При необхідності купаж піддають тепловій обробці при температурі 55-65<sup>0</sup>С, оклейці, фільтрації. Готовий купаж надходить на сатурацію. Сатурація вина основана на розчині в ньому вуглекислого газу. Процес ведуть при низьких температурах (4<sup>0</sup>С) з розпилем у вині пухирців СО<sub>2</sub>, використовуючи сатуратори. Бутилювання газованих вин проводять по технології розливу ігристих вин при температурі не більше 2<sup>0</sup>С в шампанські пляшки ємністю 0,8 дм кубічних.

### **3.5.5. СВІТОВІ ВИРОБНИКИ ШАМПАНСЬКОГО**

*Світові виробники Шампанського Дом Периньон.* Винороби давним-давно помітили, що вино в бочках починає бродити й пінитися в перші дні весни. Тільки наприкінці XVII століття зрозуміли, що це утворювався вуглекислий газ - побічний продукт бродіння. Саме це явище привернуло увагу ченця-бенедиктинця з абатства Овілле П'єра Периньона, якому приписують відкриття методу так званого вторинного бродіння.

Вважається, що, спостерігаючи за винами і провівши чимало дослідів, дом (від лат. сіотш - «пан», звертання до духовної особи у Франції) Периньон навчив шампанське «правильно» пінитися. Суть методу полягала в додаванні до тихого вина цукру з дріжджами й у наступній витримці напою в товстостінних пляшках; цукор починає бродити, і вуглекислий газ, що виділяється, розчиняється у вині. Периньону належить блискуча ідея підбирати й змішувати вина з винограду, зібраного з різних виноградників. Подбав Периньон і про надійне укупорювання пляшок, запропонувавши коркові пробки (такі в той час уже використовували англійці) замість архаїчних шматків промасленої тканини або дерев'яних пробок, прив'язаних до горлечка мотузкою. І нарешті, чернець запропонував пити шампанське з вузьких видовжених келихів, щоб насолодитися золотим іскристим напоєм з ніжною піною.

Утім, роль П'єра Периньйона як винахідника шампанського методу часто беруть під сумнів. Адже пінливі напої були створені ще давніми римлянами, а французький чернець просто скористався вже наявними рецептами. Деякі зовсім заперечують саме існування Периньйона, вважаючи його вигаданим персонажем, тим більше що дати його життя незбагненим чином збігаються з датами народження й смерті короля-сонце Людовика XIV (1638-1715). Про ігристі вина мова йде навіть у Біблії. Про «пінисті вина» згадується у творах Гомера й Вергілія, Шота Руставелі, Омара Хайяма й багатьох інших авторів. На Дону грецькі поселенці робили ігристі вина на зорі нашої ери. У самій же Франції, на півдні, у Ліму, ігристі напої вміли робити вже на початку XVI століття, тоді як у Шампані їх почали виробляти лише на початку XVIII століття. Пік розквіту популярності шампанського прийшовся на кінець XIX - початок XX століть. У цей період Штраус написав оперу, присвячену шампанському, на балах танцювали польку «Шампанське».

**Вдова Кліко.** Як не дивно, але саме вдови виноторговців залишили в історії шампанського помітний слід. Успадкувавши справу своїх покійних чоловіків, вони із завидною наполегливістю й завзятістю відвойовували собі місце серед підприємців-чоловіків. Вдова Кліко-Понсарден, вдова Лоран-Перр'є, вдова Поммері, вдова Енрію... їхні імена стали торговельними марками. Про цих жінок так і говорять у Франції - знамениті Вдови шампанського. Ніколь Понсарден у 21 рік вийшла заміж за Франсуа Кліко. Як це часто бувало, об'єдналися дві родини, що володіли виноградниками. Через 6 років жінка овдовіла. Та молода бізнес-вумен мала неабиякий підприємницький талант і фантазію, вона прославила на весь світ ім'я свого чоловіка. Відома вона і як винахідник - придумала підставки-пюпітри, якими користуються сьогодні всі виробники. Померла мадам Кліко у віці 89 років. Вона залишила після себе процвітаючий торговий дім, що носить її ім'я й вірний традиціям бездоганної якості. До речі, вдруге за історію ним нині керує жінка. А «Вдову Кліко» купують у 150 країнах світу.

**Лев Голіцин.** Понад сто років завод «Новий Світ», створений Львом Голіциним, є колискою не лише кримського, а й українського виноробства. На початку XX століття європейці асоціювали Східну Європу, зокрема Росію, лише з ведмедями, матрьошками та холодами.

Але Лев Голіцин уперто працював над створенням власного шампанського. У 1900 році він вперше повіз найкращий його зразок, шампанське «Парадизіо», на міжнародну виставку в Париж. Дегустаційна комісія складалася з енологів з усього світу і налічувала близько 200 осіб. Після закінчення дегустації напоєм, якому присуджено Гран-прі, частують усіх присутніх, щоб кожен винороб міг визначити, чи його це вино. Коли наповнили бокали, граф Сандон, який на той момент був знаним виноробом та отримав кілька попередніх нагород, будучи абсолютно впевненим у ще одній своїй перемозі, встає і говорить: «Я піднімаю цей бокал та прославляю руки людей, які зробили цей чудовий напій - шампанське!» Та його зупиняє Лев Голіцин: «Пробачте, граф. Якби я хотів знайти своєму вину кращу рекламу, ніж ту, яку ви мені щойно зробили, я б пройшов увесь світ і її не знайшов». Присутні збентежені: хто ж творець найкращого шампанського - відомий граф Сандон чи князь Голіцин, про якого ніхто ніколи не чув? Нарешті підвівся голова журі: «Шампанське, яке ви тримаєте у руках, - «Парадизіо» князя Льва Голіцина». Це був триумф!

### 3.5.6. ПРАВИЛА ВЖИВАННЯ

**Вживання.** Ігристі і шипучі вина використовуються в якості компонента тонізуючих і прохолоджу вальних змішаних напоїв крешонів і деяких коктейлів. Шампанське можна пити як аперитив. В цьому випадку до нього рекомендується подавати легкі закуски. Високоякісне шампанське супроводжує всю вечерю. Сервірувати стіл з шампанським просте ніж з винами, які потребують різної температури подачі і по-різному сполучаються зі стравами. Особу увагу приділяють подачі шампанського. Бокали повинні відповідати основним вимогам:

- підтримувати престиж шампанського;
- дозволяти оцінити всі достоїнства цього вина.

Форма бокала впливає на швидкість виходу бульбашок газу з шампанського та його гри. Піна швидко з'являється в бокалах з звуженим низом. Для подачі шампанського більше за все підходять вузькі бокали продовгуватої форми. А в бокалах виді чаши, вино розтікається, піна не держиться і букет швидко розсіюється. Шампанське повинно бути охолодженим до 6 – 9 °С. А в процесі вживання воно встигає нагрітися до 8 – 13 °С. Цебро з льодом для шампанського потрібно наполовину наповнити водою, що



допоможе швидше остудити напій до бажаної температури. Це також допоможе заощаджувати лід, що звичайно потрібний барам і ресторанам у великій кількості. Для охолодження шампанського в цебрі до температури  $+7^{\circ}\text{C}$  необхідно біля однієї години, якщо до цього воно мало температуру  $+20^{\circ}\text{C}$ . При тому, треба не забувати додавати воду в цебро з льодом. Якщо в цебрі немає води, то шампанське або переохолоджується, або проохолоджується недостатньо тому, що лід перебуває у контакті не з усією поверхнею пляшки. Якщо зразу поставити занадто багато пляшок на купку льоду, то це зовсім марна для охолодження процедура. Вразі потреби швидко остудити пляшку шампанського, то треба додати в цебро жменю солі й стакан газованої води.

**Відкорковування пляшки.** Таке високоякісне вино, як шампанське, повинне бути подане красиво. У наші дні не прийнято галасливо відкривати пляшки шампанського у барах, ресторанах і інших суспільних закладах. Щирі цінителі схиляються до тихого відкорковування пляшок, що видають звук останнього подиху. Тільки так можна зберегти пухирці газу, над якими стільки трудилися винороби. Беруть пляшку, не нахиляючи її, тримаючи за корпус і підтримуючи дно великим пальцем. Не можна братися за горлечко, тому що вино в цьому місці швидко нагрівається. Потім потрібно один або два рази обережно перевернути пляшку для того, щоб перемішати охолоджену частину напою у її основі з неохолодженою в її горлечку. Потім пляшку показують клієнтові.

Пляшку ставлять на сервірувальний столик. Звільняють пробку від покриваючої її фольги й дротової вуздечки (мюзлі). Перевіряють, чи щільно пробка прилягає до пляшки (особливо це стосується пробок, що мають форму циліндричного штифта). Необхідно тримати пляшку за корпус, нахиливши її на  $30 - 45$  градусів, щоб уникнути виходу піни. Але в той же час потрібно бути обережним і не направляти пляшку убік присутніх. Повернути пляшку й безшумно вийняти пробку. Протерти горлечко серветкою. Необхідно понюхати пробку, щоб розпізнати сторонні неприємні запахи. Налити одну третину келиха відвідувачеві, що замовляв шампанське, щоб він міг переконатися, що якість і температура напою йому подобаються. Тому, хто пробує шампанське, дістається вміст горлечка, тому важливо перевертати пляшку.

Зовсім необов'язково використовувати серветку при подачі шампанського. Якщо

все-таки Ви нею користуєтеся, вона в жодному разі не повинна закривати етикетку на пляшці. Шампанське наливають по стінці келиха для того, щоб поліпшити утворення піни й разом з тим не дати їй "утекти". Якщо необхідно наповнити кілька фужерів, то це варто робити послідовно за годинниковою стрілкою із правої сторони від клієнта, у першу чергу обслуговуючи жінок, наливаючи потроху шампанське в усі келихи, у два-три прийоми, щоб піна зникла до наступної порції. Таким чином, ми зберігаємо всю повноту смаку й виграємо час. Не забудьте долити шампанського клієнтові, що дегустував. Келих наповнюють лише до половини або на дві третини й доливають його в міру необхідності. Порожній келих виглядає смутно, а занадто повному не дістає елегантності. До того ж такий повний келих може перегрітися, тому що щирий цінитель ніколи не буде пити його залпом. (Це також відноситься й до інших вин. існує правило, що говорить про те, що наповнювати келих червоним вином треба лише наполовину, а білим - на дві третини.) Якщо під час вечері пропонується

### **Запитання для самоперевірки**

1. Яка історія виготовлення шампанських вин.
2. Яке вино у Франції називають шампанським.
3. У чому полягає різниця у визначенні шампанських вин у Франції та Україні.
4. Які Ви знаєте види шампанських вин.
5. Назвіть шляхи виготовлення шампанського в різних країнах.
6. Назвіть види шампанського в залежності від кількості цукру.
7. Коли і де шампанські вина почали виробляти на території України.
8. По якій технології готують ігристі (шипучі) вина.
9. Назвіть світові марки виробники шампанського.
10. Які правила вживання шампанського.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова–2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### **Допоміжна:**

1. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель», 2003. – 297с

2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004. - 461 с.
3. Чалова Н.В. Практикум для офіціантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002. - 228с.

## **ТЕМА 3.6. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ТА ПОДАВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ**

### **ПЛАН**

3.6.1. Класифікація змішаних напоїв

3.6.2. Техніка складання основних напоїв.

3.6.3. Характеристика основних груп напоїв

### **3.6.3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ГРУПОВИХ НАПОЇВ**

Всі рідини, які п'є людина, відносяться до напоїв. Напої можуть бути отримані натуральним шляхом - мінеральна, джерельна вода, молоко тощо, а також можуть бути приготовлені за допомогою різноманітних технологічних прийомів, таких як, варіння, настоювання, бродіння, перегонка, пресування. Іноді ці технологічні прийоми вимагають тривалого часу, складного обладнання, великих знань і навиків. Прикладами можуть служити соки, кисломолочні напої, фруктові і тонізуючі води, пиво, квас, вина, міцно алкогольні напої, відвари, морси, сіропи. Вони відрізняються більшою різноманітністю і широко використовуються людством. Але в міксології їх визначають як натуральні напої або як компоненти сумішей, тому що на їх основі виготовляються змішані напої.

Змішаними напоями називаються напої, які складаються із суміші декількох натуральних напоїв, з використанням або без використання різних додаткових інгредієнтів.

Розглянемо деякі історичні аспекти виникнення рідких сумішей. Ці відомості допоможуть краще розібратися з методологією класифікації змішаних напоїв. Крім того, відвідувачі дуже часто задають бармену питання пов'язані з історією виникнення того чи іншого напою. Безумовно бармен повинен правильно і кваліфіковано відповідати на такі питання. Історії невідомо коли людина випила першу суміш із напоїв. Але історії відомі дані, що у II тисячолітті до нашої ери у Китаї використовувалися суміші із настоїв рослинної сировини, соків і води у лікувальних

цілях. В часи завоювань Олександра Македонського у Персії і Індії був добре відомий напій який складався із суміші солодких, густих соків з сніговою масою. Зараз ми називаємо цей напій шербетом.

При археологічних розкопках на території стародавнього Єгипту і Вавилону був знайдений посуд і інструменти, які свідчать про знання технології приготування напоїв на зразок пива та квасу в ті далекі часи. А датуються ці знахідки в Єгипті - 2,5 тисячі років до нашої ери, а у Вавілоні - 7 тисяч років до нашої ери. Багато описано способів приготування рідких сумішей зустрічаються у давньоєгипетських і давньогрецьких авторів . Але, самим відомим стародавнім змішаним напоєм можна вважати напій , називаємий тепер « шпріцер ». Загальновідомо, що в стародавній Греції вино в чистому вигляді практично не вживали, його змішували з водою. Вміст води в даній суміші іноді доходив до 90%. Природно , що такий напій чудово тамував спрагу, збагачував організм усім цінним, що було у вині, і не міг запаморочити людину . А от давні греки, які пили чисте вино, вважалися просто п'яницями.

У стародавньому Римі , за словами Сенеки,. навіть занадто захоплювалися змішаними фруктовими напоями.

У народів Середньої Азії з найдавніших часів і донині , дуже популярний « айран » - суміш кип'яченого кислого молока , води і льоду.

У слов'янських народів теж були свої любимі суміші напоїв. У стародавній Русі широко застосовувався такий слабоалкогольний напій, як «мед» , «медовуха» , «питний мед». Коли навчилися робити такі напої , - невідомо, але цілком природно що , почавши збирати дикий мед, людина вже могла приготувати на його основі хмільний напій. Широко відомі нашим пращурам були цілющі суміші з різних настоїв, збитні, морси, узвар, браги і так далі. Все це можна віднести до змішаних напоїв.

Найбільш широко відомий тип змішаних напоїв – це коктейлі. Немає достовірних відомостей про винахід цього напою і про походження самої назви. Існує багато легенд на цю тему. В Коктейлі, як вважається, вперше з'явилися у Європі, але тут широкого розповсюдження вони не мали. Тому, що Європа мала достатню кількість гарних натуральних напоїв. А ті коктейлі що привезли іспанці в Америку швидко завоювали популярність.

Це пов'язано з тим, що в Америці XVII – XVIII століттях було мало гарних колекційних алкогольних напоїв. Європа заново відкрила для себе змішані напої лише у 1899 році, на Всесвітній виставці у Парижі. Першою значимою подією стало закінчення будови Ейфелевої башти, другою – коктейлі які привезли на виставку американці. Вони пригощали ними відвідувачів, знайомили з рецептурами, демонстрували способи приготування. В Європі почався бум коктейлів. Мода на змішані напої швидко завоювала не тільки Європу, але і весь час. В 1935 році у Парижі видається «Золота книга барменів», де класифікуються змішані напої і наводяться правила роботи барменів. З початку XX століття у всьому світі швидко росте кількість барів які стали дуже популярні. В Києві вперше бар з'явився у 1965 році і видало перших п'ять свідоцтв о присвоєнні кваліфікації бармена. Зараз існує і день бармена. Його святкують 6 лютого в день пам'яті Святого Аманд. Християнського проповідника сучасних виноробних районів Франції, Германії, Бельгії. Святий Аманд став покровителем барменів, рестораторів і виноробів. Сучасна міксологія нараховує більше 4000 признаних рецептур змішаних напоїв. В дійсності їх набагато більше.

### 3.6.2. ТЕХНІКА СКЛАДАННЯ ОСНОВНИХ НАПОЇВ

Відвідувачі барів вибирають напої відповідно своєму смаку і звичкам. Смак напою залежить від його основи – бази. Тому найчастіше змішані напої вибираються відповідно тій основі, якій гості надають перевагу. Навіть у карті вин для зручності гостей, напої поділяють по їх основам. Наприклад: напої на основі горілки, джину, віскі, бренді, вин лікерів, соків, пива, молока тощо. Тому головною складовою напою є база. Керуючись класифікацією напоїв, прийнятою Міжнародною Асоціацією Барменів всі змішані напої можна поділити на *три великі групи: коктейлі, довгі змішані напої, (ДЗН), групові змішані напої (ГЗН).*

В свою чергу, групи поділяються на характерні типи, в залежності від рецептури, призначення, технології приготування, оформлення, способу подачі та інших факторів. Класифікація напоїв дозволяє визначитися з інгредієнтами, які входять в їх склад. Крім бази в напої може входити зм'ягчаючий – згладжуючий компонент (ЗЗК), смако – ароматичний компонент (САК), часто присутній

модифікатор (за побажання гостя або бармена) і для деяких напоїв, характерний гарнір і, відповідний даному напою характерний інгредієнт. В деякі змішані напої як обов'язковий компонент можуть бути включені фрукти, пряності, каву або чай, морозиво та інші продукти. Схема складання даних напоїв виглядає так:

**БАЗА + ЗЗК + САК + модифікатор = КОКТЕЙЛЬ.**

Але це правило виконується не завжди. Коктейлі можуть бути і без деяких компонентів. Іноді коктейлі можуть складатися тільки з двох компонентів, які різняться по своїй суті. Для отримання довгого змішаного напою (ДЗН) додають наповнювач. ДЗН - це напій який складається із коктейлю та його наповнювачем. Схеми по яким можуть бути складені довгі змішані напої.

КОКТЕЙЛЬ + наповнювач = ДЗН;

БАЗА + наповнювач = ДЗН;

БАЗА + ССК + наповнювач = ДЗН;

БАЗА + ВАК + наповнювач = ДЗН;

ССК + наповнювач = ДЗН;

ВАК + наповнювач = ДЗН

У всіх варіантах може бути використаний модифікатор, характерний гарнір, а іноді і частину яка складається з декількох схожих компонентів. Ансамблі із декількох компонентів, особливі рецептури, спеціальні технології приготування, а іноді і традиції подачі, характерні для групових змішаних напоїв. Групові змішані напої, їх представники: це пунші, крешони, ег-ноги, глінтвейни, гроги.

### **3.6.3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ГРУПОВИХ НАПОЇВ**

**Пунші** – напої із зниженою міцністю, що включають широкий набір інгредієнтів.

Батьківщина пуншів - Індія. Англійське слово «пунш» походить від давньоіндійського панч, що означає «п'ять». П'ять складових частин пуншу були колись обов'язкові: вино, ром, фруктовий сік, цукор (або мед), прянощі (кориця, гвоздика та інші). Пунші - це тонізуючі напої зниженої міцності (15 - 20% об.) з вагомим вмістом екстракту і цукру від 33 до 40%. Вміст спирту в них не більше 30% об.

У Європі пунш відомий з XVII ст. Для його приготування замість рому може бути використаний коньяк, віскі та інші міцні напої, спиртовані плодово-ягідні соки,

морси , настої, в які додають пряно-ароматичну сировину (гвоздику , корицю, кардамон, мускатний горіх , зфірні масла, мед, коньяк, портвейн, лікери, лимонну кислоту. Вітчизняні пунші мають кисло-солодкий смак , іноді з легким присмаком прянощів. Перед вживанням пунш разбав ляють гарячим чаєм, окропом, газованою водою у співвідношенні 1:1. Для забезпечення необхідної кислотності до складу пуншів включають цукровий сироп і лимонну кислоту.

Для приготування гарячого пуншу використовують також молоко і яйця. Імпортні пунші відрізняються більшою міцністю - до 40 % об. Це напо , приготовлені на основі чаю, а іноді й молока з додаванням різних сиропів, соків, прянощів, яєць, ефірних масел, меду та ін. При виготовленні пуншів необхідно дотримуватися визначених правил . Спочатку необхідно розчинити цукор в гарячій, але не киплячій воді , тільки потім додати ром або коньяк (не слід вливати гарячу воду безпосередньо в ром або коньяк, так як при цьому з них випаровуються ароматичні речовини) . Пунші та їх різновиди , як правило , готують відразу на декілька порцій у фарфоровому або емалірованій посуді. Подають пунші в фарфорових , глиняних або скляних чашках. До різновидів пуншу відносяться відомі з давніх пір глінтвейн і грог .

**Глінтвейн** (від нім. Gluxender Wein - гаряче , палаюче вино) готується з червоного вина з додаванням цукру, пряностей, коньяку, лікеру, лимона (у невеликій кількості) і подається іноді до гарячого м'ясної страви за обідом і вечерею, до закусочного столу і т.д. П'ють глінтвейн гарячим, але іноді його вживають в холодному вигляді.

**Грог** - гарячий напій , до складу якого входять ром і коньяк, гаряча вода або гарячий чай , можна додати лікер або сироп , а для аромату - часточки лимону , апельсину. При приготуванні грогу можна додавати сік лайма і цукор. Спочатку грогом називався напій з рому з водою. В даний час так називають будь-який напій, що містить ром, фрукти і підсолоджувачі. Подається грог як гарячим, так і холодним, у великому келиху або в склянці хайбол . Всесвітню славу грогу створила відома шотландська застільна пісня, в якій моряки просять налити їм у дорогу прощальний стакан грогу.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Де вперше почали виготовляти щербет.
2. Коли і де вперше було опубліковано о виробництві коктейлів.
3. Коли і де Європа вдруге для себе відкрила коктейлі.

4. Скільки існує сучасних признаних рецептур змішаних напоїв.
5. Яка форма класифікації змішаних напоїв більш зрозуміла відвідувачам.
6. Які інгредієнти можуть бути використані для приготування змішаних напоїв.
7. Дайте визначення довгому змішаному напою.
8. Дайте характеристику та наведіть технологію приготування пуншу.
9. Дайте характеристику та наведіть технологію приготування глінтвейну.
10. Дайте характеристику та наведіть технологію приготування грогу.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. - К.: Центр учб. літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
2. Евсеевский Ф. Библия бармена: Учеб. пособие. — М.: Евробукс, 2004.- 328с.
3. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело: Учеб. — М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 325с.
4. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 189с.
5. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства - К., 2006.- 579с.

#### **Допоміжна:**

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Наказ МЗЕторгу України від 24.07.2002 р. № 219 „, Про затвердження Правил роботи закладів РГ».
3. Носова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: Экономика, 1990.- 248с.
4. Баранов В.С. Технология производства продуктов общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 399 с.
5. Келлерман М. Восточная классическая кухня и вино. –М.: Издательство «Кристина – новый век», 2003. – 125с.

## **ТЕМА 3.7. КЛАСИФІКАЦІЯ КОКТЕЙЛІВ**

### **ПЛАН**

- 3.7.1. Історична довідка про виникнення коктейлів
- 3.7.2. Способи приготування коктейлів. Формула коктейлю.
- 3.7.3. Характеристика бази. Її різновиди.
- 3.7. 4. Особливості зм'якшувального компоненту.
- 3.7. 5. Смако-ароматичні компоненти, їх розподіл на групи.
- 3.7. 6. Наповнювачі - алкогольні та безалкогольні, їх характеристика.



### 3.7.1. ІСТОРИЧНА ДОВІДКА ПРО ВИНИКНЕННЯ КОКТЕЙЛІВ

**Історична довідка.** Нікому точно не відомо, коли і при яких обставинах з'явився на світ перший коктейль. З історичних довідок відомо, що коктейлі були відомі ще 200 років тому. Існує історична версія, що слово «коктейль» походить від французького слова *coguetiers* (кокетьєр), введеного в обіход фармацевтом Пейшо, який відкрив в місті Новий Орлеан заклад, який торгував змішаними напоями які складалися з бренді, гірких настоянок і цукру. Подавали ці напої в стаканах, які мали форму яйця, половинки яких були закріплені а широкі частини були направлені в протилежні сторони. Називали ці стакани французьким словом *coguetiers* ( підставки для яєць). Американцями трактували це на свій манер - *cock - lay*. Мешканці французької Аквітанії рахують, що сам змішаний напій приготовлений на основі вин і його назва була привезена в Бордо з Північної Америки французькими офіцерами.

Іспанці вважають, що слово «коктейль» походить з виразу *cola di gallo* (кола ди калло), що в перекладі означає «хвіст півня» , придуманого барменом з містечка Кімпачо на березі Мексиканського заливу. Бар в якому він працював користувався популярністю у американських моряків. Коли бармен перемішував свої напої незвичайним по формі коренем одного з рослин, відвідуачі цікавилися що у нього в руках, він завжди ввічливо відповідав по-англійськи: «*Cocktail*» («півнячий хвіст»).

Згідно з однією найбільш вірогідною версією, коктейль з'явився в часи святкування в честь переможців на півнячих бійках. Іспанці і португальці приїхавши в Америку , навчили своїх нових земляків «благородної забави» - півнячим бійкам, які дуже швидко стали в Америці популярними завдяки таким святкуванням, які завжди проводилися після боїв. На переможця ставили парі, а виграш відмічали випивками, під час яких змішували напої які були під руками намагаючись зробити в бокалі декілька різнокольорових слоїв. Назву напою давали відповідно до його кольору, який нагадував окрас півнячого хвоста. Збризнута соком, вичавленим зі свіжої лимонної цедри, суміш напою іскрилася різними кольорами які нагадували яскраве пір'я півня. Звідси і пішла назва «коктейль». Рецептúra коктейлів була розроблена в ХУІІ столітті американським підприємцем Джері Томасом. Він надав змішування напоїв

відповідний порядок з врахуванням смаку, питомої ваги і кольору.

Мистецтво приготування коктейлів вимагає відповідних навиків, знання основних правил та вмінню імпровізувати. Коктейлі подають в самих різних випадках. Вони являють собою суміш з декількох міцних напоїв, більшість з яких різнокольорові, що виправдовує походження терміна «коктейль». Часто співвідношення між напоями які входять до складу коктейлю, може бути різним, в залежності від смаку, бажання клієнта та від належності продуктів. Не дивно, що в рецептах, які мають місце в збірниках часто зустрічається слово «або». Перефразувавши стару приказку можна сказати: немає поганих напоїв, є погані міксологи (ті які складають рецептури коктейлів). Коктейлі розповсюдилися по всьому світу і завоювали популярність серед постійних відвідувачів в барах.

Коктейлі – це відповідно нововведення, вони входять в асортимент барів, ресторанів а також і в домашній побут, залишаючись святковим напоєм.

### **3.7.2. СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ. ФОРМУЛА КОКТЕЙЛЮ**

Коктейль - самий відомий тип змішаних напоїв, приготовлений різними способами. Вживаємий за звичай з льодом в різний час - до, під час та після їжі. В коктейлі можна поєднати властивості найрізноманітніших вин: солодкість лікеру і кислоту сухих вин, ніжний смак мускатів і терпкість кахетинських вин, створити букет мадери і коньяку одним словом «відтворити мрію вередливих відвідувачів».

По своїй структурі коктейль представляє собою суміш різних алкогольних та безалкогольних напоїв основною частиною яких є база. А додатковою – пом'якшуючі компоненти і смако-ароматичні компоненти з додаванням наповнювачів.

**Формула коктейлю.** В складі любого коктейлю присутні: база + зм'якшуючий компонент + смако-ароматичний компонент + наповнювач.

### **3.7.3. ХАРАКТЕРИСТИКА БАЗИ. ЇЇ РІЗНОВИДИ**

**База** - це основа коктейлю, її об'єм більше за інші компоненти, вона складає основу смаку, задає тон та аромат напою. По вмісту алкоголю база може бути: *міцноалкогольною* – від 30% оберту спирту і вище і включати горілку, джин, віскі, ром, коньяк, фруктовো-ягідний бренді, міцні і ароматні лікери, напівсолодкі наливки

і настоянки; *середньоалкогольною* - від 15 до 30% обертів спирту і до 10% цукру і включати портвейн, вермут, херес, мадеру, марсалу, десертні вина такі як мускат, токайське; сухі вина – білі і червоні; *слабоалкогольною* - до 15 % обертів спирту і включати пиво та медовухи; *безалкогольною* і включати молоко, вершки, фруктові-ягідні і овочеві соки.

Широке розповсюдження у всьому світі отримали алкогольні та безалкогольні коктейлі. При їх складанні найважливішу роль відіграє вдале кількісне поєднання частин як за смаком, ароматом так і по зовнішньому вигляду. Важливо, щоб вони склали новий приємний смаковий букет.

Для подачі коктейлів не рекомендується вживати кольоровий посуд тому, що в такому посуді коктейль не буде мати ефектного вигляду.

#### **3.7.4. ОСОБЛИВОСТІ ЗМ'ЯКШУВАЛЬНОГО КОМПОНЕНТУ.**

*Зм'якшувальні компоненти* мають призначення зм'якшувати, згладжувати гостроту бази. Такі компоненти можуть бути алкогольними і безалкогольними.

*Алкогольними зм'якшувальними компонентами* можуть бути:

- ароматизовані вина – вермути, біттери, ароматизовані міцні лікери;
- виноградні вина – портвейн, херес, мадера;
- ароматизовані лікери – «Бенедиктин», «Шартрез», «М'ятний», «Старий Арбат».

*Безалкогольні зм'якшувальні компоненти* – це фруктові-ягідні соки, молоко, вершки, яйця, мед. Фізіологічне значення смакових продуктів полягає в тому, що вони через органи обоняння і смакові рецептори діють на кишковий центр і викликають виділення шлункового соку чим і збуджують апетит. Крім того, смакові речовини є хімічними збуджувачами секреторної діяльності шлунку. Велика кількість прянощів має бактерицидні речовини. Відомо також і про негативний вплив деяких смакових речовин. Так, посилене вживання укусу визиває розпад еритроцитів крові.

#### **3.7.5. СМАКО-АРОМАТИЧНІ КОМПОНЕНТИ, ЇХ РОЗПОДІЛ НА ГРУПИ**

*Смако – ароматичні компоненти* надають коктейлю цукристість і специфічний аромат, додаються в коктейлі в малих дозах, та діляться на три групи:

1. *солодкі* - це натуральні фруктові-ягідні сиропи і фруктові-ягідні лікери;
2. *солодко* - ароматичні - це міцні лікери
3. *гірко* – ароматичні - це бальзами («Москва», «Рижський»), біттери, гіркі настоянки.

Джерела смакових і ароматичних речовин є різні види рослинної сировини. В практиці виробництва використовується більше 100 найменувань.

У відповідності до прийнятої в галузі класифікацією рослинна сировина ділиться по вживає мій частині рослини на п'ять груп: трави і листя, коріння і кореневища, квіти, кора дерев та плоди.

### 3.7.6. НАПОВНЮВАЧІ–АЛКОГОЛЬНІ ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНІ ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА

**Наповнювач** коктейлю може бути алкогольним і безалкогольним.

*Алкогольні наповнювачі* – це шампанське, ігристі вина, пиво сидр.

*Безалкогольні наповнювачі* – це мінеральна вода, фруктові-ягідні та цитрусові газовані напої, а саме – лимонад, фанта, пепсі-кола та інші;

- різні соки – апельсиновий, ананасний, яблучний, грейпфрутовий, томатний
- молоко, газована вода, лід.

Крім того при приготуванні коктейлів використовують *сиропи* (цукровий, гренадін, фруктовий, м'ятний деякі добавки та спеції. А саме:

*Ангостура* - ароматична гіркота з острова Тринідад. Цю гіркоту готують по секретним рецептам. Являє вона собою спиртову настоянку з великої кількості трав, коріння, квітів, кори дерев. Має дуже сильний аромат і тонізуючими властивостями.

*Апельсинова гіркота*, її готують з кісточок севільських апельсинів, використовують як ароматичну добавку.

«*Tabasco*» (табаско) - гострий мексиканський соус з перцем, існує декілька його різновидів: червоний – гострий, зелений – більш м'який, приготовлений з зеленого перцю та часниковий – червоного кольору.

«*Worcester*» (вустерський) соєвий соус, застосовується як смакова добавка. Також в якості наповнювачів використовують сіль, перець чорний молотий, мускатний горіх, корицю, гвоздику, цукрову пудру, тертий шоколад, лимонний сік, молоко, кокосове молоко, яйця, мед та вершки. Складаючи коктейль потрібно знати:

- різницю між типами спиртних напоїв;
- назву і рецепти класичних змішаних напоїв;
- форму подачі;
- як перевести одну міру об'єму в іншу.

## Запитання для самоперевірки

1. Назвіть декілька версій виникнення коктейлю.
2. Які напої називають коктейлями.
3. Назвіть способи приготування коктейлів.
4. З чого складається формула коктейлю.
5. Чим є база для приготування змішаних напоїв.
6. Охарактеризуйте зм'якшувальний компонент. Його роль у коктейлі.
7. Смако-ароматичні компоненти. Їх характеристика та застосування.
8. Які напої можуть бути наповнювачами. Їх характеристика.
9. Які наповнювачі використовують для приготування довгих змішаних напоїв.

## Рекомендована література

### Базова:

1. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье:уч.пос. для студ высш. учеб.зав/ – К.: Центр учебной литературы, 2009. – 304с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова–2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

### Допоміжна:

1. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, уч. - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. – 288с.
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
1. 3. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 312с.

## ТЕМА 3.8. СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ

### ПЛАН

- 3.8.1. Способи приготування коктейлів методом «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер» та «Комбінований».
- 3.8.2. Класифікація коктейлів та техніка їх приготування.
- 3.8.3. Приготування та використання гарнірів і топінгів.
- 3.8.4. Правила оформлення коктейлів залежно від їх виду.
- 3.8.5. Приготування цукрового сиропу

### 3.8.1. СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ МЕТОДОМ «БІЛД», «СТІР», «ШЕЙК», «БЛЕНД», «МАДЛ», «ЛЕЙЕР», «КОМБІНОВАНИЙ»

По способу приготування коктейлі поділяють на чотири групи:

**Білд** - цей метод характерний тим, що коктейлі готують безпосередньо в бокалі який попередньо охолоджується льодом. Напій можна подавати з льодом. Так подають довгі напої і коктейлі які не мають підсолоджену компонента і емульгатора, наприклад: мікс-дрінк (джин-тонік), лонг-дрінк (бронкс), ром-колу, шаруваті коктейлі, гарячі коктейлі (ірландська кава), горілку з соком.

Якщо готують напої з льодом, то спочатку в бокал кладуть лід, потім наливають спиртні напої, а тоді тільки наповнювач.

**Стір** - цей метод характеризується тим, що коктейлі готують в змішувальному стакані, застосовують для легкого змішування компонентів. Технологія однотипна з приготуванням в бокалі, різниця полягає в тому, що у змішувальному стакані готується декілька порцій. Готують такі коктейлі наступним чином: змішувальний стакан наповнюється на 2/3 льодом, потім наливаються всі компоненти і перемішуються барною ложкою вздовж стінок змішувального стакану на протязі 5 – 6 секунд, після чого приготовлений напій проціджують через *стренер* (*ситечко*) в бокал або в коктейльну рюмку, які попередньо охолоджують. Цим методом готують такі коктейлі як «Мартіні» і «Манхеттен».

**Шейк** - для приготування коктейлів цим методом застосовують шейкер. Шейкер використовують для того, щоб збити важко змішувальні компоненти, такі як лікер, соки, сиропи, яйця, вершки та інші компоненти.

При роботі з шейкером треба дотримуватися такої послідовності: шейкер до початку роботи повинен бути розібраним, вимитим, висушеним і не мати побічних запахів. Шейкер на 2/3 об'єму заповнюють льодом, потім додають інші компоненти максимум на три порції коктейлю і ніяк не більше.

Зібраний шейкер беруть обома руками, при чому однією рукою підтримують дно, а іншою – кришку шейкера і швидкими різкими рухами, але без поспішності горизонтально від себе або переміщуючи шейкер вгору і вниз змішують напій. Це можна робити і однією рукою. Барменам здається, що другий варіант більш естетичний

коктейлі. Щоб лід не танув, коктейль збивають не більше 10 секунд - до тих пір, поки зовнішні і стінки шейкера не вкриються конденсатом. Після цього коктейль проціджують в бокали.

**Бленд** - метод застосовують для приготування коктейлів з великою кількістю льоду - «ф р о з е н» (заморожений), а також для приготування коктейлів з фруктами –«Банановий» і « Дайкірі». В стакан блендера кладуть відповідну кількість льоду і наливають всі компоненти, після чого все змішують на високій швидкості протягом 30 секунд. Коли лід розколиться до однорідної снігової маси, - коктейль готовий і його переливають в бокал.

Фрукти для коктейлю потрібно підготувати таким чином: відокремити від шкірочки, насіння, кісточок, подрібнити і покласти в стакан блендера, потім покласти лід і налити всі компоненти. Приготовлений таким чином коктейль проціджують або зливають в бокал (в залежності від консистенції).

В бленд ері краще використовувати фрукти з однорідною масою: банани, ківі, полуницю, диню, манго. Передбачена в рецептурі коктейлю газована або мінеральна або содова вода або ігристі вина і шампанське додають в коктейль перед подачею, після чого напій не розмішують, щоб він не «грав» далі. Посуд для таких коктейлів попередньо охолоджують льодом або в холодильнику.

**Мадл** - інгредієнти розмелюють або розтирають пестиком у ступці. Цим способом користуються тоді, коли інгредієнти треба розмолоти. Розтирають цукор-пісок з фруктами або м'ятою для отримання аромату.

*Для цього потрібно:* інгредієнти, необхідні бокали («роке» або «хай-болл»); пестик.

*Техніка приготування* коктейлів методом «мадл» така:

- покласти інгредієнти в бокал;
- розтерти цукор з фруктами пестиком;
- додати лід і напої.

Часто встряхувати коктейль в шейкері, щоб наповнити ароматом весь напій.

**Лейер** - інгредієнти розміщують шарами без льоду один над другим. В результаті отримують контрастно – кольоровий ефект.

*Для приготування таких коктейлів потрібно:* інгредієнти; барна ложка; джигери; бокали (шот 30 – 60 мл).

*Техніка приготування:*

- поставити «шот» на білдинг лоток на барній стійці.
- барну ложку перевернути, опустив кінець в бокал і акуратно налити інгредієнти по спіральній ручці ложки, обережно підіймаючи її по мірі наповнення бокалів;
- повторити процедуру декілька раз відповідно рецептурі.

**Комбінований** – комбінація методів. Сполучення двох методів приготування коктейлів може дати цікавий ефект. При цьому можна програти у часі, але виграти в оригінальності. Сама популярна комбінація така: змішати інгредієнти методом «лейер» та додати інгредієнти приготовлені методом «шейк». Можливі й інші комбінації:

- змішати інгредієнти методом «шейк», а зверху шаром додати інгредієнти, приготовлені методом «бленд»;
- приготувати інгредієнти методом «білд», а потім шаром додати інгредієнти, змішані методом «бленд».

### **3.8.2. КЛАСИФІКАЦІЯ КОКТЕЙЛІВ ТА ТЕХНІКА ЇХ ПРИГОТУВАННЯ**

Особливе місце в меню бару займають коктейлі, класифікація їх здійснюється за основними та другорядними ознаками.

*За основними ознаками коктейлі класифікуються за: об'ємом, впливом на організм людини (за призначенням), технологією приготування, температурою подавання, за вмістом алкоголю, способом приготування.*

*За другорядними ознаками коктейлі класифікуються за: складом напою, смаковими властивостями, призначенням чи часом подання, вмістом цукру, сировинною основою (базою), сезоном.*

*За об'ємом* коктейлі поділяються на: Sht Drinks - короткі, до 100 мл; Long Drinks - довгі, від 150 мл; Party Drinks - напої, що виготовляються великими порціями - від 8 і більше порцій.

*Короткі напої* переважно складаються з міцноалкогольної основи (будь-якого лікеру або вермуту) та соку, інколи з додаванням ароматичних компонентів. Короткі коктейлі подають у коктейльному келиху, в тумблері, склянці Old Feshened або у келиху "Маргарита" чи у вазочці для коктейлів.



*Довгі змішані напої* - це алкогольні чи безалкогольні напої, які складаються з чотирьох основних компонентів: база, смаково-ароматичний компонент і пом'якшувально-згладжуючий компонент, а також наповнювач.

*"Party Drinks" або "Bowles"* - це напої, що виготовляються великими 8-12 і більше порцій. Часто їх готують під час прийомів або вечірок, розрахованих на велику кількість гостей. Багатопорційні коктейлі можуть бути як алкогольними, так і безалкогольними. До них належать крешони, пунші, гроги.

*За впливом на організм людини(за призначенням)* коктейлі поділяють на: коктейлі аперитиви, коктейлі дигестиви, тонізуючі та охолоджувальні коктейлі; витверезо-збуджуючі коктейлі.

*Коктейлі-аперитиви* - це коктейлі які збуджують апетит. Їх подають перед початком бенкету або як коктейль, який пропонують в очікуванні замовлених страв. Коктейлями аперитивами вважаються: Мартіні Драй, Сайт кар, Манхеттен, Вайт леді, Американо. Окрім коктейлів, аперитивами можуть виступати натуральні алкогольні та безалкогольні напої: горілка, джін, віскі, коньяк. . вина, ігристі вина, пиво, несолодкі соки (переважно цитрусові) мінеральні (столові) води. Найкращим напоєм аперитивом вважається вермут.

*Коктеші-дигестиви* - це коктейлі які подають наприкінці або після їжі. Друга їх назва - післяобідні коктейлі. Для їх подання частіше за все використовують коктейльну чарку або коктейльну вазочку. Коктейлі –дигестиви –це переважно міцні та солодкі коктейлі короткі за об'ємом. Дигестивами називають також натуральні алкогольні напої: коньяк, лікерні вина, лікери, солодкі настоянки. До відомих коктейлів-дигестивів належать: Олександр-коктейль, Стінгер, Грасхоппер.

*Тонізуючі та прохолодні коктейлі* - це довгі змішані напої об'ємом більш ніж 150 мл, які характеризуються освіжаючим впливом на організм людини. Об'єм визначається додаванням наповнювача (соків, газованих, солодких, тонізуючих вод, спрайт, коли, фанти, тоніку або мінеральних столових вод, молока та алкогольних наповнювачів - ігристих вин та рідше пива. Відомі такі класичні довгі напої: Джин тонік, Куба Лібре, Плантерс панч, Піна Колада. Подають довгі коктейлі у бокалах хайбол, харікейн.

*Витверезо-збуджуючі коктейлі (підбадьор мене)* містять міцноалкогольну основу, сік, калорійні фрукти або овочі. Бармени можуть застосовувати спеції, приправи, яйця, олію, кетчупи. Метою цих коктейлів є збудити та підбадьорити людину (часто ці коктейлі замовляють у нічний час). Відомими коктейлями цієї групи вважають Владі Мері, Булшот, Прері Оустер.

**За вмістом алкоголю** коктейлі поділяються на коктейлі: з дуже високим вмістом алкоголю (до 100 мл), високим вмістом алкоголю (50-70 мл), низьким вмістом алкоголю (20-50 мл), дуже низьким вмістом алкоголю (до 20 мл), безалкогольні.

**За технологією приготування** коктейлі поділяють на приготовані: у посуді гостя, склянці для змішування, шейкері, міксері або блендері.

*У посуді гостя* готують коктейлі, які не потребують інтенсивного перемішування, компоненти яких чітко розчиняються дні в одному, або в іншому випадку - компоненти яких не повинні імітувати. Наприклад, шотландський віскі, вермут червоний, ангостура-бітер, джин, лікер.

*У шейкері* готують коктейлі, що містять компоненти, які важко змішуються - такі, як сироп, лікер, вершки, яйця. Шейкер наповнюють на  $\frac{2}{3}$  кубиками льоду. Компоненти вимірюють за рецептом, вливають у шейкер, закривають його, швидко та сильно струшують приблизно 10 секунд. Шейкер відкривають, проціджують коктейль у попередньо охолоджений бокал. Приклад: коньяк, лікер Куантро, лимонний сік, бренді.

*Приготування у міксері або блендері* мають свої особливості, в міксері напій тільки інтенсивно збивається, а в блендері, крім збивання, тверді частини коктейлю (лід, фрукти) ще й подрібнюються за допомогою спеціальних ножів.

Інгредієнти відміряються відповідно до рецептури та додаються у ємність блендера. Закривають його кришкою, включають першу потужність на 10 секунд, потім переключають на другу знову на 10 секунд. Готовий коктейль переливають у бокал, прикрашають його і подають гостю.

**За температурою подавання** напої поділяють на гарячі та холодні. Для приготування холодних коктейлів використовують охолоджені компоненти, лід у його різних формах (кубики, подрібнений лід, льодовий сніг), а також інколи посуд для сервування холодних коктейлів тримають у морозильних камерах (стопки для особливих видів горілки, бокали для шампанського).

Гарячі напої бувають як однопорційні, так і готуються великими порціями. Раніше гарячі коктейлі готували як лікарський напій для хворих, але зараз гроги, глінтвейни, коктейлі на основі кави є дуже популярними, особливо у холодний сезон.

**За способом приготування (по призначенню і часу)** – коктейлі поділяють відповідно до їх вживання, а саме: **до їжі** - передобідні (короткі), або аперитиви;

**під час їжі** - (групові);

**після їжі** - (короткі і середні), або діджестиви.

По ступеню однорідності коктейлі ділять на шаруваті і однорідні.

**За другорядними ознаками коктейлі класифікують таким чином.**

Класифікація *за складом з'єднаних напоїв* відкриває велику кількість коктейлів, які мають певні ознаки та отримали такі загальні назви: Дейзі, Джулепи, Коблери, Коллінз, Круста, коктейлі з шампанським, Сауер, Слінг, Пус-кафе (за власними рецептурами), Егг-Ног, Фізи, Фліпи, Фрапе, Хайболи.

Класифікація *за смаковими якостями* додатково надає інформацію про той чи інший коктейль, формуючи уявлення про нього, а саме: ароматичні, гірко-солодкі, густі вершкові, освіжаючі, фруктові, терпкі, напівсухі, міцні, легкі, м'які, пікантні, кислуваті, шипучі, сухі, пряні.

Класифікація коктейлів *за призначенням* дозволяє бармену швидко підібрати напій, який ідеально підходить до того чи іншого приводу чи для конкретної події. Для привітання гостей, для великої кількості гостей, для дітей, для водіїв (безалкогольні напої), для прохолодної погоди (більшість гарячих напоїв), з похмілля тощо.

*За сировинною основою.* Класифікація коктейлів за їх базою чи основою насамперед пов'язана з тим, що основа напою становить у більшості випадків до 50% коктейлю, не враховуючи наповнювача. Знаючи, на якій основі виготовляється коктейль, можна визначити прихильність гостей бару до того чи іншого базового напою.

Прикладом *літнього напою* може бути: текіла, світлий лікер, кюрасо, сироп "Гренадін", ром, апельсиновий, ананасовий, лимонний соки. Прикладом *зимового напою* є: бренді, ячний лікер, молоко, лікер Гальяно, кава, вершки. Схематично класифікація коктейлів наведена у табл.3.8.2.1

Таблиця 3.8.2.1 Класифікації коктейлів.

<b>За вмістом алкоголю</b>	→	Безалкогольні	
		Алкогольні: міцні, десертні, ігристі	
<b>За способом приготування (по призначенню і часу)</b>	→	Порційні	
		Групові	
		Індивідуальні	
<b>За об'ємом порції</b>	→	50 - 75 мл	<i>short drinks</i>
		150 - 300 мл	<i>long drinks</i>
		500 мл	<i>і більше</i>
<b>За призначенням</b>	→	<i>Аперитиви</i>	
		<i>Диджестиви</i>	
		<i>Пообідні</i>	
		<i>Вечірні</i>	
<b>За технологією приготування</b>	→	<i>Білд</i>	
		<i>Бленд</i>	
		<i>Стір</i>	
		<i>Шейк</i>	
<b>За температурою подавання</b>	→	<i>Гарячі</i>	
		<i>Холодні</i>	

Частіше за все застосовують як основу наступні алкогольні напої: віскі, коньяк, джин, ром, бренді, горілку, текілу. В окрему групу виділяють коктейлі на основі ігристих вин Кіп Роял, основою коктейлів також можуть виступити лікери, кальвадос, південні солодкі вина, абсент.

Класифікація *за вмістом цукру* дає можливість визначити бармену і гостю, наскільки солодкий той чи інший коктейль, виходячи з тих інгредієнтів, що до нього входять. За цією ознакою коктейлі поділяються на солодкі, середньосолодкі, сухі, дуже сухі. Класифікація *за сезоном* дозволяє визначитися з вимогами у ту чи іншу пору року і внести відповідні зміни у барну карту.

### **3.8.3. ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ГАРНІРІВ І ТОПІНГІВ**

До коктейлів часто подають гарніри, які повинні виглядати апетитно і радувати око. **Гарніри** підкреслюють гідності коктейлів і можуть бути зроблені з фантазією. Освіжаючі коктейлі які вживають повільно, супроводжуються більш екстрактивними гарнірами. Фрукти і овочі використовують окремо або у поєднанні з іншими компонентами, при створенні і більш складних варіантів.

*Цитрусовий завиток* готують з тонкої скибочки лимона, апельсина, в якому робиться надріз, і закріплюють його на келиху або кладуть в напій. Цитрусові різного кольору сплітаються разом і скріплюються шпажкою. Зфект посилюється, якщо нанизати їх між вишнями або шматочками інших фруктів. *Цитрусовий вузлик* - смужки кожуре, завязані у вузол. *Кульки з дині* - шматочки дині, нанизані на шпажки. **Топінги** у протертому виді гарні на поверхні напоїв, які мають у своєму складі вершки, молоко, яєчний білок. Мускатний горіх має насичений аромат, тому кладеться прямо на поверхню напою. Шоколадом посипають поверхню напою у вигляді мілкої або крупної стружки. Глазурування келиха здійснюється по стадіях: протирання обідка келиха скибочкою лимона; обмакування обідка в блюдце з сіллю або цукром для налипання.

Цукрова пудра може бути підфарбована гранатовим сиропом, харчовим барвником. Шпажки використовують для нанизування скибочок лимона, лайма, плодів яскравих фруктів. Необхідно підбирати контрастні поєднання (чорниця, полуниця, суниця, білий зефір, маслина, ананас, диня, кокосовий горіх, вишня та ін.) З фруктів можна вирізувати різні нескладні фігурки.

Шпажки використовують для нанизування дольок гарніру - лимона, лайма, та інших яскравих фруктів. Необхідно підбирати контрастні поєднання (чорника, полуниця, земляника, брусника, білий зефір, маслини, ананас, диня, кокосовий горіх, вища тощо). Із фруктів можна вирізати різні нескладні фігурки.

### 3.8.4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ КОКТЕЙЛІВ ЗАЛЕЖНО ВІД ЇХ ВИДУ

Коктейлі повинні бути смачними, ароматними, естетично оформлені і збуджувати апетит. Для одних коктейлів, наприклад класичних, використовують традиційні елементи оформлення, інші подають без оформлення, Для оформлення класичних коктейлів використовують такі прикраси:

«*Мартіні драй*» - шкірка лимона і / або оливка або маслина на шпажці ;

«*Манхеттен*» - коктейльна вишня на шпажці ;

«*Гібсон*» - маринована цибулина на шпажці ;

«*Джулеп*» - гілочка м`яти ;

«*Сауер*» - солодка наледь ( круста ) ;

«*Коллінз*» - часточка лайма чи лимона , коктейльна вишня ;

«*Кулер*» - спіраль ць цитрусових ;

Також використовують ефірні масла з апельсинової або лимонної цедри (лайм - твіст), вижаті вручну, що додає аромат цитрусових. Для цього можна використувати сквіз.

Коктейлі типу «*Фрозен*» - «заморожений» з великою кількістю льоду - так подають коктейлі з фруктами; «*Міст*» - «ізморозь» з льодом, так подають горілку, бренді, гіркі настоянки з додаванням цедри лимону; «*Франпе*» - «бити, стукати» напої подають з мілко колотим льодом- так подають лікери, креми, солодкі наливки в стакані олд- фешен.

Готові напої розливають зразу після їх приготування. Якщо бармен готує декілька порцій відразу, то йому необхідно розташувати бокали в ряд і наповнити кожний з них наполовину. Потім напій що залишився, він повинен порівну долити в кожний бокал. Це допоможе порівну поділити напій на рівні порції.

***При оформленні коктейлів необхідно дотримуватися таких правил :***

- Використовувати тільки такі компоненти, які за смаком і кольором підходять напою ;
- Використовувати натуральні продукти ;
- Використовувати свіжі спілі, красиво нарізані фрукти, щобі їх можна було зісти ;
- Спіраль лимонної або апельсинової цедри знімають спеціальним ножем ;
- Використовувати такі продукти, як часточки лайму, мандаринів, ананасів, персиків, скибочками або кружечками Папайї, ківі, карамболі і цитрусових кульки з дині, фізаліс,

сині та зелені ягоди винограду , малину , полуницю , гілочки смородини, кружельця бананів , маленькі консервовані яблука чи груші, кумквати (карликові апельсини);

- Ананасове листя ( формують у вигляді віяла і нанизують на шпажку ) ;
- Коктейльні вишні в сиропі з італійського лікеру «Мараскін» використовують для прикраси коктейлів (вони можуть бути червоними, жовто-помаранчевими і синіми з апельсиновим присмаком зеленими з присмаком м`яти ) ;
- Використовувати дві однакові ягоди свіжої вишні або черешні на одній гілочці ;
- Свіжі ягоди полуниці або малини можна побризгати лимонним соком і обваляти в цукрі-піску або цукровій пудрі , так вони виглядають засніженими ;
- Часточки яблук або груш покропити лимонним соком щоб не темніли;
- Пікантні змішані напої прикрашають овочами – карликовою цибулинки, огіркова шкірка або кружальця огірка, солодкий перець «пепероні», фаршировані оливки, карликові помідори, черенки селери, свіжа зелень ( коктейлі з томатним і овочевим соком можна оформити гілочкою базиліка, напої з лимонним соком – лимонною мелісою, напої з м'ятним лікером або сиропом - листям м`яти); зелень не обов'язково ївживати разом з коктейлем ;

Для створення композицій цілі фрукти або їх половинки, скибочки, кружечки або часточки нанизують на краї келихів; до них можна прикріпити на шпажках інші фрукти Шпажки з фруктами або ягодами можна опустити в коктейлі або закріпити на краю келиха. При виборі прикраси для коктейлю потрібно враховувати розмір келиха і загальну кількість напою.

Залежно від пори року можна використовувати як свіжі, так і консервовані фрукти. Влітку гарним доповненням до коктейлю є гроно червоної смородини на краю келиха. Для створення композиції потрібно вибрати фрукти, відповідні інгредієнтам коктейлю, які покращують і підкреслюють його смак, а не пригнічують коктейль. Більшість коктейлів не слід перенасичувати складним оформленням .

Екзотичні коктейлі, наприклад , «Багама Мама», «Піна Колада», «Голубі Гаваї», в основному включають тропічні інгредієнти, які добре поєднуються з листям і часточками ананаса, папаї, кокоса, манго, темно-зеленою м'якоттю ківі, створюючи чудові композиції. Часточки або скибочки яблук з контрастною за кольором зеленою і червоною шкірочкою, маленькі трояндочки з тонко зрізаною шкірочкою темних

помидорів можуть стати вишуканою прикрасою коктейлів. Такі трояндочки кладуть на карбовані кружечки огірка, і вони плавають на поверхні коктейлю.

У оформленні коктейлів можуть бути використані листя і квіти рослин, наприклад, квітка орхідеї або троянди, також плаваючі пелюстки квітів на поверхні напою.

### **і. ПРИГОТУВАННЯ ЦУКРОВОГО СИРОПУ.**

Високоякісні екстракти отримують з сортів плодово-ягідної сировини з суттєвим ароматом яблук, винограду, малини, вишні, смородини, цитрусових . Екстракти можуть бути приготовлені і з сульфітованих соків. Для екстрактів характерна висока кислотність і великий відсоток вмісту сухих речовин. Це гарантує гарне збереження продукту при температурах від 0 до 20°C і відносній вологості повітря не більше 75%. Екстракти використовують як концентровані напівфабрикати у виробництві безалкогольних напоїв, у кондитерській промисловості , в домашній кухні при виготовленні напоїв , сиропів .

**Сиропи.** Випускають сиропи натуральні і на харчових ароматичних есенціях.. Натуральний сироп - це продукт, виходить при додаванні від 50 до 65% цукру до натурального плодово - ягідного соку. Назва натуральних сиропів відповідає вигляду плодово- ягідної сировини, з якої вони одержані: яблучний, грушевий , кизилловий , вишневий мандариновий, чорносмородиновий, полуничний, малиновий, чорничний, апельсиновий, абрикосовий, грейпфрутовий, ананасовий, мигдальний. На етикетці сиропу обов'язково повинно бути вказано його склад з перерахуванням всіх компонентів.

#### ***Класифікація сиропів***

1. Сиропи з червоних плодів ( полуничний, чорносмородиновий , вишневий ) .
- 2 . Сиропи з цитрусових ( апельсиновий, лимонний , грейпфрутовий) .
- 3 . Сиропи з фруктів ( вишневий , абрикосовий, полуничний, малиновий, ананасовий )
- 4 . Сиропи - фантазія (кав'ярня, мигдальне, гренадін ) .

Краще всего підходять для бару свіжі соки, що продаються в пастеризованих пляшках або приготовані барменом прямо на місці. Купувати фрукти слід не раніше ніж за 3 днів до приготування соку , і їх необхідно ретельно вимити. Соки завжди подаються охолодженими.

Якість безалкогольних напоїв оцінюють за органолептичними показниками.



Натуральні і штучні мінеральні води повинні бути безбарвні, прозорі, мати властиві їм специфічні смак і запах, відповідати санітарно-бактеріологічним вимогам. Не допускаються сторонні включення, присмаки і запахи, наявність консервантів і солей тяжких металів. Зберігати мінеральні води необхідно в сухих, добре провітрених, темних приміщеннях при температурі 5-20° С.

Осветлені натуральні соки і соки з цукром повинні бути прозорими, без осаду; неосвітлені - рівномірно і тонко протертими, вільно литися. Смак, запах і колір соків повинні відповідати натуральним плодам, з яких їх отримують. Основним фізико-хімічним показником соків є місткість сухих речовин. Зберігають плодово-ягідні соки при температурі від 0 до 25 °С, відносній вологості повітря не більше 75%.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Якими методами готують коктейлі.
2. Які компоненти входять до складу коктейлів групи «сауер». Правила їх подачі.
3. Які напої використовують для приготування коктейлів-аперетивів.
4. Охарактеризуйте коктейлі діджестиви. Коли їх пропонують гостям.
5. Які особливості змішаних напоїв змішаних напоїв типу «хайбол».
6. Як готують коктейлі методом «стір». Техніка їх приготування.
7. Як готують коктейлі методом «білд». Техніка їх приготування.
8. Як готують коктейлі методом «шейк». Техніка їх приготування.
9. Як готують коктейлі методом «мадл». Техніка їх приготування
10. Як класифікують коктейлі.
11. Наведіть види коктейлів та правила їх оформлення.
12. Що може бути гарніром для коктейлів.
13. Що таке топінги.
14. Як готують цукровий сироп та як його класифікують.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учебной литературы, 2009. – 304с.
2. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание в предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2004. - 240с.
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Под. ред. М.И. Беляева. - М.: Экономика, 2005.- 312с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 312с.

5. Чалова Н.В. Практикум для офіціантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Фенікс», 2002.- 228с.

#### **Допоміжна:**

1. Кучеренко В.А. Україна і міжнародна організація Винограду і Вина// Сад, виноград і вино України. – 2013. № 5-6, с. 23 – 31.
2. Довідник керівника підприємства громадського харчування - К.: Економіка, 2004.-461 с.
3. Офіційний сайт контролюючого комітету виробителів хереса.

### **ТЕМА 3.9. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ТИПІВ КОКТЕЙЛІВ**

#### **ПЛАН**

- 3.9.1. Коктейлі аперитиви, діджестиви і десертні.
- 3.9.2. Шаруваті коктейлі. Особливості їх приготування.
- 3.9.3. Характеристика коктейлів типу «кордіал», «смеш», «фліп», «ойстер», «фраппе» і «фрозен».
- 3.9.4. Оформлення і подача коктейлів.
- 3.9.5. Рекомендовані закуски до коктейлів.

#### **3.9.1. КОКТЕЙЛІ АПЕРИТИВИ, ДІДЖЕСТИВИ ТА ДЕСЕРТНІ**

**Аперитиви** - це достатньо багаточисельна група змішаних алкогольних напоїв.

Аперитивом може бути любий змішаний алкогольний напій від пива до коньяка.

Мінеральна вода також може бути аперитивом. Велика кількість рецептур пояснюється по-перше, різними традиціями та смаками по-друге, об'ємом вихідних компонентів, і в-третьох, тим, що навіть несуттєві, на перший погляд зміни, які вносять в рецептуру, різко міняють смакові якості коктейлів.

Коктейлі аперитиви уовно поділяють на такі групи:

- аперитиви на міцній базі в поєднанні з міцними винами;
- аперитиви з використанням біттерів;
- аперитиви на базі вермута;
- аперитиви з використанням анісового дистиллята.

Об'єм аперитивів не перевищує 100 мл,

*Коктейлі - аперитиви* приготовлені у шейкері або міксері подають в стаканах з товстим дном, з додаванням лимонної цедри. Для розбавлення їх можна подати тонік,

содову або газовану воду. Коктейлі можуть бути прикрашені шматочками фруктів нанизаними на шпажку, дольками лимону, апельсину. До міцних коктейлів у вигляді закуски можна подати маленькі бутерброди. Аперитиви п'ють одним – двома ковтками (соломинками користуватися не прийнято). В складі цих змішаних напоїв надто багато спирту, вони завжди менш солодкі, чим діджестиви, так як в їх рецептуру або зовсім не входять компоненти які мають цукор, або входять, але в дуже малих дозах. Подають їх без соломинки і в більшості випадків без льоду.

*Безалкогольні аперитиви* приготовлені на основі фруктів, ягід і овочів, подають охолодженими, з льодом в бокалах, іноді з соломинкою.

**Діджестиви.** Такі коктейлі подають після їжі, до їх складу входять сиропи і лікери. Класичними діджестивами є шаруваті коктейлі. Палітра смакових відтінків коктейлів-діджестивів неймовірно широка. Завдяки використанню різних міцно алкогольних напоїв, вин, лікерів, сиропів, фруктових соків, яєць, меда, молока, вершків, морозива тощо.

Коктейлі -діджестиви готують в шейк ері, потім наливають в рюмку лікер або сироп відповідно до рецептури, а зверху рідину з меншою питомою вагою. Подають без льоду в спеціальних рюмках CAUER (сауер) з короткою соломинкою Рюмку прикрашають цукровим ободком. В залежності від складу компонентів які входять до них і способу приготування коктейлі діляться на групи. Класичними діджестивами є шаруваті коктейлі, також до них належать *десертні* – їх називають *коблер*, *коктейлі з ериками*, *фліти*.

Вершкові діджестиви. До їх складу входять вершки жирністю не менше 33%. Вони мають наступне співвідношення інгредієнтів: 25 мл лікеру, 25 мл вершків. Коктейлі готують у бокалі гостя. Може бути і інше співвідношення компонентів : 25 мл міцно алкогольної бази, 25 мл лікеру, 25 мл вершків. Такий діджестив готують у шейк ері і подають у коктейльній рюмці. По призначенню ця група коктейлів належить до вечірніх.

*Коктейлі - діджестиви* приготовлені у шейк ері, подають без льоду в спеціальній рюмці (садер) з короткою соломинкою. Рюмку можна прикрасити цукровим ободком, гілочкою м'яти, долькою апельсину або лимону, вишенькою.

**Десертні коктейлі.** Основним компонентом десертних коктейлів з групи *коблерів*

є тала вода, яка заповнює келих на 1/3 або на 1/2 його висоти. Тала вода не тільки пом'якшує гостроту напою і соків, вгамовує спрагу, але і благодійно впливає на організм людини. Десертні коктейлі пють невеликими ковтками, з відчуттям, продовжуючи насолоджуватися ароматом і рідким поєднанням смакових відтінків сиропів, натуральних соків, фруктів які здобрені десертними винами, лікерами та іншими напоями.

Десертні коктейлі готують і подають у високих прозорих стаканах – хайболах (20 – 300мл), коллінз (330мл) – або у великих бокалах для шампанського. Кришталь або богемське скло роблять подачу таких коктейлів більш вишуканою, оригінальною. Вживають десертні коктейлі невеликими ковтками, чуттєво, продовжуючи насолоду ароматом і смаковими якостями натуральних соків, фруктів, десертних вин, лікерів та інших напоїв.

### **3.9.2. ШАРУВАТІ КОКТЕЙЛІ. ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ПРИГОТУВАННЯ**

**Шаруваті коктейлі.** Такі коктейлі і є ті «півнячі хвости», від яких пішла родословна всіх коктейлів. Окремі компоненти цієї підгрупи набирають контрастними по кольору і розміщують шарами. Різнокольорові смуги роблять ці коктейлі найбільш привабливими. Секрет їх приготування полягає у правильному підборі відповідно до *питомої ваги компонентів і черговості смуг*. Нижній шар повинен бути з того компоненту який матиме найбільш питому вагу, потім розташовують компоненти у яких поступово зменшується їх питома вага. Для останнього верхнього шару підходить горілка, коньяк, бренді. Гіркі настоянки, віскі, джин, ром, а також молоко, вершки, соки.

*Питома вага соків* зменшується від айвового до березового в такій послідовності: айвовий, сливовий, манго, персиковий, абрикосовий, ананасовий, апельсиновий, мандариновий, виноградний, березовий. Наливають компоненти по лезу ножа або по черенку ложки, попередньо їх охолодив.

*Питому вагу алкогольних напоїв* впізнають в основному, по наявності в них цукру: чим його більше, тим напій плотніший. В зменшуваному порядку це виглядить так: сиропи-крем десертні; лікери міцні; лікери-пунші; наливки десертні; настоянки солодкі; настоянки напівсолодкі і т. д. Якщо в рецептуру входить яєчний жовток, то

його обережно відділяють від білка і також обережно кладуть в рюмку по стінці. В рецептурах коктейлів, всі компоненти повинні розташовуватися так як їх треба наливати в рюмку.

Подають шаруваті коктейлі в прозорих кокусоподібних або циліндричних бокалах (шутерах), або в бокалах на високій ніжці для мадери. Склянки хайбол прикрашають кружечком лимону або апельсину, вишнею або черешнею на шпажцію Подають такі коктейлі з соломинкою.

### **3.9.3. ХАРАКТЕРИСТИКА КОКТЕЙЛІВ ТИПУ «кордіал», «смеш», «фліп», «шейк», «зуум»,«фраппе» і «фrozen».**

Коктейлі типу «кордіал», «смеш», «фліп», «ойстер», «фраппе» і «фrozen». Належать до коктейлів діджестивів які мають відмінні смакові якості та користуються великим попитом.

**Коктейлі Кордіал** (Cordial). Складаються з 25 мл міцно алкогольної бази, 25 мл лікеру. Готують такий коктейль в шейкері і подають в коктейльних рюмках.

**Група Фліп** (Flip). Англійське слово «Flip» означає легкий щелчок. Ці коктейлі складаються з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл бази (міцно алкогольної, середньо алкогольної або безалкогольної) І яйця. Готують такі напої в шейкері, подають у коктейльній чарці, прикрашають тертим шоколадом або мускатним горіхом. Найбільш популярні «Бренді-фліп» і «Порто-фліп».

**Група Фраппе** (Frappe). Це спосіб подачі лікарів, наливок з льодом. У наполовину наповнений дрібно колотим льодом старомодний стакан наливають лікер в кількості 50 мл. Можна замінити 40 мл лікеру на холодну каву. Прикрашають коктейль взбитими вершками, сервірують соломинкою.

**Група Смеш** (Smash). Англійське слово «Smash» переводиться як тяжкий удар. Це оригінальний міцно-алкогольний напій, що містить сік свіжої м'яти. Складається з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл міцно алкогольної бази, 2-3 гілочок м'яти.

**Група Фrozen** (Frozen). Особливістю цієї групн є велика кількість охолодженого компонента у вигляді снігу. Методом «Фrozen» можна подати будь-який коктейль,, який не містить вершки або яйця, але переважніше таким способом готувати коктейлі типу Sour. Коктейль готують в блендері з дрібно колотим льодом, співвідношення льоду і напою таке, що коктейль схожий на підталий сніг. Подають коктейль в коктейльних

чарках з короткою соломинкою і кладуть паличку для розмішування - свізл стік . Гість сам перемішує коктейль до легкої пени.

**Група Шейк (Shake).** Це кисло-солодкі коктейлі, які відрізняються від групи Shake співвідношенням компонентів: 5 мл лікеру або сиропу, 5 мл лимонного соку, 40 мл міцно алкогольної бази. Готують коктейлі в шейкері, подають у коктейльній чарці.

**Група Зуум (Zoom).** Солодкий, поживний коктейль, приготовлений з меду, вершків і бази. Співвідношення компонентів: 5 мл - мед, 10 мл - вершки, 35 мл - база. Коктейль готують в шейкері, подають в коктейльній чарці, прикрашають тертим шоколадом.

#### **3.9.4. ОСОБЛИВОСТІ КОКТЕЙЛІВ ТИПУ ХАЙБОЛИ ТА КУЛЕРИ**

**Хайболи,** - їх відносять до самих простих видів коктейлів. Як правило до їх складу входить міцно-алкогольний напій або вино, содова або мінеральна вода в пропорції 1:2. В останній час замість води використовують різні безалкогольні газировані напої, соки, шампанське.

Готують хайболи таким чином. В стакан який має таку ж назву як і ця група коктейлів, а саме «хайбол» місткість якого 250 – 300 мл, кладуть 3 – 5 кубиків льоду, вливають міцний алкогольний напій 50 – 75 мл, потім розбавляють його безалкогольним напоєм 100 - 150 мл і перемішують коктейльною ложкою. Напій прикрашають ломтиком лимону або апельсину, коктейльною вишнею. Подають з соломинкою.

Одним з найпопулярніших хайболів є *джин-тонік*, до складу якого входить: джин 50 мл, тонік 100 мл, в готовий напій вижимають лимонний сік і прикрашають лимоном.

**Кулери,** - назва цієї підгрупи в перекладі з англійської мови означає «охолоджувати» . Коктейлі цієї групи складаються з міцного алкогольного напою або вина. Змішаного з кислим соком, сиропом або лікером. Готують такі коктейлі в шейкері, розбавляють содовою або мінеральною водою, тоніком, шампанським. Коктейлі цієї підгрупи можуть бути зовсім несхожими по рецептурі, але оформлення їх повинно бути ідентичним. Стакани «колінз», в яких їх подають, прикрашають спіраллю з цедри лимона або апельсина, зрізаної з цілого плоду. Потім в нього кладуть подріблений лід, вливають приготовлений в шейкері напій, розбавляють, перемішують

ложкою і додають лід стільки, щоб стакан був наповнений по вінця. Подають кулери з соломинкою.

### 3.9.5. ТОНІЗУЮЧІ І ПРОХОЛОДЖУВАЛЬНІ НАПОЇ

Ці напої відрізняються від інших коктейлів об'ємом порцій і зменшеною міцністю, тому, що їх розбавляють мінеральною водою або чаєм. Для приготування тонізуючих і прохолоджувальних напоїв краще всього підходить «Нарзан» але можна використовувати і іншу мінеральну воду без запаху і з нейтральним смаком. В залежності від технології і рецептури названі змішані напої діляться на велику кількість підгруп. Найбільш поширеними і використовуваними в практиці є *фізи* та *слінги*.

**Фізи** - дуже популярна підгрупа тонізуючих і прохолоджувальних напоїв. Їх назва переводиться з англійської як «шипіти, грати або пінитися». Компонентами фізів є міцні алкогольні напої, лимонний сік, сироп або лікер, содова або мінеральна вода. Інколи використовують яйця яєчний білок або жовток. Готують фізи в шейкері, а потім переливають в стакан об'ємом 300 – 400 мл попередньо наповнений содовою або мінеральною водою, а також шампанським після чого перемішують коктейльною ложкою, прикрашають вишнею, черешнею на шпажці, долькою лимону або апельсину. Подають фізи з соломинкою.

**Слінги** - коктейлі цієї підгрупи дуже схожі з підгрупою фізів. В їх рецептуру входять тіж компоненти, але в інших пропорціях згідно з рецептурою. Готують їх в шейкері. Приготовлений напій прикрашають долькою лимону або апельсину. Подають з соломинкою.

### 3.9.6. ОФОРМЛЕННЯ І ПОДАЧА КОКТЕЙЛІВ

Напої повинні мати не тільки гарний смак, але і приємний вигляд. Існує кілька способів прикрашати напої. Для прикраси коктейлів можна використовувати цедру цитрусових, часточки фруктів, фруктові кульки, ананасові листочки, квіти та штучні прикраси - прапорці, пташки, парасольки тощо. Найчастіше коктейлі прикрашають фруктами, які відповідають вмісту коктейлю (якщо в наявності апельсиновий сік - скибочкою апельсина, вишневий лікер – коктейльною вишнею).

При оздобленні лимоном або апельсином в скибочці роблять надріз, а якщо використовується половина скибочки, то надріз краще робити між шкіркою і м'якоттю. Лимон або апельсин насаджують на край келиха або склянки. Для поліпшення

зовнішнього вигляду коктейлів (після того як вони налиті в чарки або бокали ) прийнято додавати свіжі або консервовані фрукти, нарізані кубиками, або ягоди, наприклад вишню або черешню, взбиті вершки. Кубики можна наколотити на дерев'яні або пластмасові шпажки або соломинку і опустити в келих. Напої прикрашають цедрою лимона або апельсину, фігурно нарізаною або у вигляді спіралі. Для цього половини лимона або апельсина зрізають цедрою неперервною стрічкою шириною 0,5 см і занурюють у келих, закріпивши один кінець за край келиха. Спіраллю з цедри добре прикрасити шарообразний келих.

Для прикраси морсів і крішонів лимони і апельсини можна нарізати кубиками або часточками. Прохолодні напої часто подають з харчовим льодом , найзручніше у вигляді кубиків завбільшки з волоський горіх. Такий лід не встигає швидко розтанути і помітно розбавити напій.

Для прикраси світлих напоїв часто використовують підфарбований лід , в тому числі і «фарширований». У Цьому випадку у воду перед заморожуванням додають який-небудь фруктовий або ягідний сироп. «Фарширований лід» являє собою кубик льоду , в якому заморожені ягоди , шматочки фруктів і тощо.

Дуже привабливо виглядають напої в келихах, прикрашених цукровим обідком - «інесм». Ним прикрашають іноді коктейлі з фруктами і десертні коктейлі. Для оформлення коктейлів використовують маслини, надіті на край келиха або шпажку, яка кладуть у келих.

Отже, для оформлення основних груп коктейлів використовують:

- лід - кубики правильної форми (6 - 8 г), роздроблений лід; лимон і апельсин - шматочки, скибочки, часточки, надрізані по радіусу, можна закріпити на краю склянки чи келиха або цілу скибочку покласти на келих, як кришечку;
- інші фрукти і ягоди - персик, абрикос, айву, яблука, нарізані кубиками, вишню і черешню (свіжу, консервовану або настояну в алкогольних напоях - «п'яні» вишні) можна покласти в келих. Сезонні фрукти подають окремо до напоїв;
- мелену корицю або третій мускатний горіх, якими коктейлі прикрашають зверху;
- кульку з морозива або збитими вершками (30 - 35%) з цукровою пудрою або з ваніліном кладуть у келих;



- «цукровим інєєм» прикрашається край келиха. Як гарнір можуть використовуватися фаршировані маслини, мариновані цибулю, лайм, цитрусові, ананас, банан, ківі, полуниця, карамболь, манго, диня, огірок, селера, м'ята (свіжа), мигдаль тощо.

*Декілька способів подачі коктейлів:*

«Фрозен» («заморожений») - з великою кількістю льоду (коктейлі з фруктами);

«Міст» («паморозь») - з льодом (подають горілку, бренді, коньяк, гіркі настоянки з додаванням цедри лимона);

«Фраппе» («бити, стукати») - з дрібно колотим льодом (подають лікери, креми, солодкі наливки в склянці олд-фешен).

### **Запитання для самоперевірки**

1. Дайте характеристику десертним коктейлям.
2. Яким методом готують шаруваті коктейлі. Правила подачі цих коктейлів.
3. Які особливості технології приготування шаруватих коктейлів.
4. Охарактеризуйте коктейлі типу «кордіал» та «смеш». Техніка їх приготування.
5. Охарактеризуйте коктейлі типу «фліп» та «ойстер». Техніка їх приготування.
6. Охарактеризуйте коктейлі типу «фраппе» та «фрозен». Техніка їх приготування.
7. Які правила подачі коктейлів.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – 2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів (за ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. Нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 312с.

#### **Допоміжна:**

1. Журнал «Ресторатор» № 2, 2014р.
2. Иванов Ю. Г. Мир вина. — Смоленск: Русич, 2001
3. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 2003. – 297с.
4. Официальный сайт контролирующего комитета производителей хереса.
5. 1000 правил сервировки и столового этикета. Безупречные рекомендации лучшего английского дворецкого /А. Инч, А. Херст. - М: АСТ: Астрель, 2010. – 159с.
6. Барна стійка: розділяє простір// Індустрія гостинності. – 2008. № 5. –с.40 – 41

## **ТЕМА 3.10. ПОРЯДОК СКЛАДАННЯ КАРТ НАПОЇВ У БАРИ**

### **ПЛАН**

- 3.10.1. Правила складання карти напоїв бару.
- 3.10.2. Складання спеціальних карт коктейлів, спеціальних видів пива, карта чаю, карта кави.
- 3.10.3. Складання технологічної карти коктейлів для відвідувачів та барменів.

### **3.10.1. ПРАВИЛА СКЛАДАННЯ КАРТИ НАПОЇВ БАРУ**

У закладах типу бар асортимент реалізуємої продукції записують у різні види карт. Такі карти також слугують елементом внутрішньої реклами, ними є: карта бару (меню бару), карта вин, карта коктейлів та інші спеціальні карти на різні види продукції. Карта бару, а також карти вин і коктейлів містять інформацію про вид бару, його асортимент, ціни реалізованої продукції. Велике значення має дизайн обкладинки, якість паперу і кольорової поліграфії. Всі карти які є у барі мають дуже важливу роль, оскільки вона відображають атмосферу закладу, і подивившись її, можна визначити специфіку бару, його клієнтуру і рівень обслуговування. Чим краще складені всі карти бару, тим більше його прибуток. Вони демонструють клас закладу, його смак і стиль, повагу до клієнта. Гості високо оцінюють бажання їй догодити, а це відіб'ється на відвідуваності і оборотах бару. Вивчаючи карти бару, найбільше звертають увагу на текст у центральній і нижній частині з першої сторінки. У цій частині карти можна помістити оголошення про фірмовий коктейль чи страву бару.

Історично склалося так, що домінувальними алкогольними напоями у південній частині Європи є вина, поскільки клімат там сприяє розвитку виноградарства (Угорщина, Італія, Франція, Іспанія та інші). Тому в цих країнах карта напоїв завжди починається з вин, від менш солодких до більш солодких. Після вин записують алкогольні напої на основі етилового спирту (від найміцніших — горілка, віскі, джин, до найслабших — наливки та настоянки).

Україна та держави, що розміщені на північ від неї, мають більш суворий клімат, тому тут домінуючими алкогольними напоями є вироби на основі етилового спирту (горілка, віскі, джин, настоянки, лікери). Це Польща, Білорусія, Скандинавські країни, Англія, Росія та інші.

Відповідно в картах напоїв ( або карта бару) спочатку записують алкогольні напої на основі спиртів починаючи з горілки і закінчуючи ігристими винами. Це обумовлено ще і тим, що в слов'янських країнах до холодних закусок (початок трапези) як аперитив п'ють, як правило, міцні алкогольні напої.

Тому, порядок запису алкогольних напоїв у «карті бару» пов'язаний з характером їх споживання в тій чи іншій країні. В Україні «карта бару» включає наступні розділи:

**Розділ I.** Аперитиви. Соки, столові білі вина, вермути, бітерси, горілка, джин, віскі, гіркі настоянки, міцні коктейлі — аперитиви. Об'єм подавання 50—75 мл.

**Розділ II.** Горілка. Горілка 30 % вмісту спирту. Горілка 40 % вмісту спирту. Горілка 45 % вмісту спирту. Горілка 56 % вмісту спирту.

**Розділ III.** Гіркі настоянки. Слабкі — до 30 % вмісту спирту. Міцні — до 40 % спирту (українська з перцем). Джин — від 40 % до 50 % і вище вмісту спирту. Віскі — від 40 % спирту і вище.

**Розділ IV.** Напівсолодкі та солодкі настоянки. Настоянки напівсолодкі. Настоянки солодкі.

**Розділ V.** Бренді та коньяки. Коньяки ординарні 3, 4, 5 зірок. Коньяки марочні. Коньяки колекційні. Інші бренді (кальвадос, вільям, кірш, текіла).

**Розділ VI.** Лікери та наливки. Лікери міцні. Наливки міцні. Лікери десертні. Наливки солодкі. Креми.

**Розділ VII.** Виноградні вина. Столові білі (ординарні, марочні). Столові червоні (ординарні, марочні). Кріплені білі (ординарні, марочні, колекційні). Кріплені рожеві (ординарні, марочні, колекційні). Кріплені червоні (ординарні, марочні, колекційні). Солодкі та лікерні (білі, рожеві, червоні).

**Розділ VIII.** Вина плодово-ягідні (напівсолодкі та солодкі).

**Розділ IX.** Вина ароматизовані. Вермути білі, рожеві, червоні. Бітерси (вина настояні на травах).

**Розділ X.** Вина ігристі. Шампанське біле, червоне (за вмістом цукру — брют, сухе, н/солодке, солодке, мускатне). Вина шипучі (білі та червоні) газовані. Вина газовані плодово-ягідні (сидр).

**Розділ XI.** Слабоалкогольні напої. Пиво світле розливне, пиво темне розливне, пиво світле пляшкове, пиво в банках світле, пиво в банках темне, тонізуючі напої (ром-і джин-тонік), змішані тонізуючі напої.

**Розділ XII.** Безалкогольні напої. Вода мінеральна негазована. Вода мінеральна газована. Води фруктові газовані. Соки освітлені натуральні. Соки-нектари (з м'якоттю) Соки розведені (морси). Змішані безалкогольні напої.

**Розділ XIII.** Гарячі напої. Чай натуральний чорний, чай натуральний зелений, чай з додатками (молоко, вершки), кава чорна натуральна, кава натуральна з додатками, кава розчі какао, гарячий шоколад, глінтвейн, грог, пунш, ег-ног.

**Розділ XIV.** Кондитерські вироби. Цукерки вагові, цукерки в коробках, східні солодоші, шоколад натуральний, шоколад з додатками, печиво, торти та тістечка, булочки та кекси, горішки.

**Розділ XV.** Фрукти. Фрукти звичайні, фрукти тропічні, баштанні плоди, ягоди.

**Роділ XVI.** Хлібобулочні вироби. Хліб пшеничний, хліб житній, рогалики, булочки.

**Розділ XVII.** Коктейлі. Коктейлі-діджестиви.

**Розділ XVIII.** Тютюнові вироби. Цигарки, папіроси, сигари.

Записуючи будь-який виріб у картку спочатку вказують вітчизняні вироби, а потім вироби імпортного виробництва. У «карті бару» також вказується термін її дії, назва підприємства. Карту підписує директор закладу, головний бухгалтер. Їх підписи завіряються круглою печаткою. Ціни вказуються за 50 мл, 100 мл та 1 пляшку об'єму.

### **3.10.2. СКЛАДАННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ КАРТ КОКТЕЙЛІВ, ПИВА, ЧАЮ, КАВИ**

До спеціальних карт відносять такі карти, які містять обширну інформацію про одну групу напоїв. Це карти вин, коктейлів, чаю, кави, спеціальних видів пива.

**Карта вин** включає наступний асортимент:

*основні групи базових напоїв;*

*змішані напої;*

*міцні напої з класичними основами;*

*міцні напої з сучасними компонентами;*

*напої з екзотичними компонентами;*

*ексклюзивні напої;*

*коктейлі.*

Карта вин - ключ до успіху, путівник по винам світу і є важливим елементом конкурентоспроможності. Вона повинна містити інформацію про вина та їх цінову політику не забуваючи про регламентацію вин різних типів і різного походження.

Перша ознака поділу вин всередині карти - **за кольором**. Відкривати винну карту необхідно білими винами - така традиція. Подальший поділ винної карти (всередині груп вин одного кольору) відбувається за назвами районів і виноробних країн. Винна карта відображає інформацію, зазначену на етикетках пляшок (назва вина на мові оригіналу, ім'я виробника, виробництво, використаний сорт винограду і рік врожаю). Всі вина повинні бути згруповані по країнах-виробниках. Вино не обов'язково має бути відомим, воно може бути і домашнім - тим, що зазвичай називається *house wine*. Вино, що подається на розлив, часто стає популярним і розносить славу про смак закладу. Домашнє вино завжди стоїть в карті на першому місці.

У карті вин і напоїв важлива логіка. Карту, як правило, починають з французьких вин, потім розташовують аперитиви. Крім класичних аперитивів і вермутів до першої групи відносять і міцні спиртні напої: горілку, віскі, текілу і джин, що збуджують апетит. Потім слідує діжестиви: бренді, коньяк і лікер.

У барі, де коктейлі складають основний предмет попиту, їм слід приділити основне місце в карті, а інші напої та вина помістити в кінці. Слід зазначити, що такі словосполучення, як *shot drink* [шот дрінк] і *long drink* [лонг дрінк], належать міжнародній мові барів і ніде в світі не перекладаються.

**Карта коктейлів.** У барі, де коктейлі складають основний предмет попиту (більше дюжини), для них організують самостійну карту, в якій їм приділяють основне місце, а інші напої та вина розміщують в кінці. Слід зазначити, що такі словосполучення, як *shot drink* [шот дрінк] і *long drink* [лонг дрінк], належать міжнародній мові барів і ніде в світі не перекладаються. Карта коктейлів може бути розпочата з пропозиції коктейлів - аперитивів, що відкривають трапезу і сприяють збудженню апетиту. Це класичні коктейлі на основі джина, віскі, рому та ароматизованих вин. Потім в карту включають напої дня, фірмові коктейлі, спеціальні пропозиції для дам або «подарунок від сомельє». Оголошення якогось коктейлю напоєм дня дозволяє привернути інтерес відвідувачів. У карті бару повинна міститися інформація про обсяг порцій коктейлів і про ціну. У карті коктейлів напої записують в такій послідовності:

*дообідні коктейлі* (аперитиви);

*коктейлі дня;*

*коктейлі на основі шампанського;*

*довгі змішані напої;*

*післяобідні коктейлі* (діджестиви);

*асортимент безалкогольних напоїв.*

**Карта чаю.** За допомогою цієї карти відвідувачі отримують інформацію про наявні сорти чаю або їх зразки, які подають на стіл. Поряд з цим гостям пропонують різні розважальні тексти (історії, анекдоти, філософські вислови) про чай та культуру його споживання. При складанні цієї карти необхідно вказувати назву чаю, кількість порцій у чайнику, ціну, ціну з урахуванням всіх видів послуг. Напої можна розмістити в такому порядку.

**1. Листковий чай:**

Ферментований листковий (чорний);

Напівферментований листковий (ооленг чай);

Неферментований листковий чай (зелений чай).

**2. Чайні суміші:**

Чайні суміші сорту "Екстра";

Чайні суміші сорту "Вищий".

**3. Ароматизовані чаї.** Такі як чай з бергамотом, чай яблучний, чай апельсиновий, чай вишневий тощо.

**4. Фруктові і лікувальні чаї.** Наприклад: чай з фенхелю, шипшини, ромашки, алтею, звіробою тощо.

**5. Чайні напої:** *гарячі* - чай-гrog, чай-пунш; *холодні* - чай з льодом, чай з крyшоном.

Оздoбленню карти чаю придається особлива увага, її друкують на спеціальному папері, оформляють малюнками, розписами, фотографіями способів подання чаю.

**Карта кави.** У цій карті вказується назва продукту, ціна з врахуванням всіх послуг.

Напої записуються в такій послідовності:

**1. Гарячі кавові напої без алкоголю** (мала кави-мокко, велика кави-мокко, мала чорна кави, велика чорна кави, кави звичайна, кави по-віденськи, кави чорна зі збитими вершками, кави по-турецьки, кави-капучіно, слабка кави).

3. *Гарячі кавові напої з алкоголем* (кава по-паризьки, кава по-ірландськи, кава-роял)
4. *Холодні кавові напої без алкоголю* (кава-глясе по-віденськи, кава-глясе по-берлінськи, кава-глясе по-американськи).
5. *Холодні кавові напої з алкоголем* (кава з льодом дельчино, кава з льодом калуа)

#### **Карта спеціальних видів пива.**

У цій карті спеціальні види пива розміщуються в такій послідовності:

- *безалкогольні сорти пива;*
- *місцеві сорти з алкоголем розливні;*
- *місцеві сорти пива з алкоголем в пляшках;*
- *імпортне пиво з алкоголем розливне;*
- *імпортне пиво з алкоголем пляшкове.*

### **3.10.3. СКЛАДАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТИ КОКТЕЙЛІВ ДЛЯ ВІДВІДУВАЧІВ ТА БАРМЕНІВ**

Для зручності приготування змішаних напоїв складають технологічні карти. Вони мають всі необхідні дані по приготуванню коктейлів, включаючи компоненти, їх об'єм, метод, технологію приготування, вид посуду, оформлення, використовуємий лід і можуть складатися в двох видах, карта в залі і карта для бармена. Зразок технологічних карт наведений в табл.3.10.3.1. та 3.10.3.2

Таблиця 3.10.3.1. Технологічна карта коктейлів у залі.

Назва	Компоненти	Кількість (мл)	Вихід (мл)	Ціна
«Олімпік»	Лікер «Кюрасао» Коньяк Апельсиновий сік Апельсин	20 20 20 20 г	80	Договірна
«Шотландський»	Віскі Лікер М'ята Апельсин Вишня Лід	75 20 2 листочки 1 долька 3 шт 3 кубики	100	Договірна

таблиця 3.10.3.2. Технологічна карта приготування коктейлів для бармена.

Назва	Компоненти	Об'єм (мл)	Кількість льоду	Декор	Метод і технологія приготування	Посуд
«Джоан Колінз»	Джин feater» Лимонний сік Цукровий сироп Содова вода	50 25 10 65	Дроблений лід, 3/4 ст.	Долька лимону Коктейльна вишня Розмішувач (палочка для коктейлю)	<b>Білд:</b> налить по черзі сироп, сік, джин, содову воду	Стакан колінз
«Полуни чний фіз»	Полуничний сік Лимонний сік Мінеральна вода Збитий яєчний білок	50 30 30 1/2	Лід кубиками 1/2 ст	Ягоди полуниці Соломинка	<b>Бленд:</b> взбити в юлендері сироп, сік і білок. Перелить в стакан Долити воду.	Стакан хайбол

### Запитання для самоперевірки

1. Що таке меню барів та його зміст.
2. Що таке карта вин. Розкажіть про її складання, значення.
3. Назвіть найпоширеніші помилки при складанні карти вин.
4. Покажіть відмінність карти коктейлів від карти вин.
5. Складіть карту коктейлів бару.
6. Яким може бути порядок запису алкогольних напоїв в карті.
7. Які ви знаєте спеціальні карти і для чого їх складають.
8. Хто завіряє карту напоїв і несе відповідальність за правильність записів.
9. Яка різниця у складанні технологічних карт напоїв для гостей та барменів.

### Рекомендована література

#### Базова:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова–2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.

#### Допоміжна:

1. Мадера, вино // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона: В 86 томах (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.



2. Энциклопедический словарь спиртных напитков/ Г. Ю. Багриновский. — М.: ООО «Издательство Астрель»: 2003. – 297с.
3. Официальный сайт контролирующего комитета производителей хереса.

### **ТЕМА 3.11. БЕЗАЛКОГОЛЬНІ ТА СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ ПЛАН**

- 3.11.1. Безалкогольні коктейлі. Рецептури і способи їх приготування.
- 3.11.2. Коктейлі на основі соків.
- 3.11.3. Напої з яйцем.
- 3.11.4. Характеристика напоїв типу «джулепи», «фізи», «фліпи» та «ег-ноги». Правила їх подачі.

#### **3.11.1. БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ. РЕЦЕПТУРИ І СПОСОБИ ЇХ ПРИГОТУВАННЯ**

Безалкогольні коктейлі готують із суміші фруктових ягідних соків, молока, морозива, яєць, цукру, прянощів. Для запусіння коктейлів використовують збиті з цукром яйця, а підкислюють лимонним соком або лимонною кислотою, плодово-ягідним соками. Для змішування і збивання молочних коктейлів потрібні блендер і шейкер. Якщо готують плодово-ягідні коктейлі, в рецептуру яких входить молоко і морозиво, блендером можна і не користуватися. У цьому випадку компоненти обережно наливають у келих або стакан, не допускаючи перемішування рідини, а в останню чергу додають газовану воду. Можна покласти харчовий лід. Готовий коктейль прикрашають збитими вершками, консервованими фруктами, скибочками лимона. До коктейлю подають соломинки і чайні ложки.

Залежно від використаних продуктів коктейлі діляться на вершкові, молочні, молочні з морозивом і десертні. Від *айс-крім* вони відрізняються більш рідкою консистенцією. Основною складовою частиною *айс-крім* є морозиво. Рецептури і способи приготування деяких безалкогольних коктейлів:

##### ***Апельсиновий з медом:***

*Компоненти:* сік апельсиновий 50 мл; мед 30г; цукор 5 г; сік яблучний 1л; яечний жовток 1 шт; грецькі горіхи 2шт.

*Технологія приготування:* грецькі горіхи очистити від скорлупи, зняти коричневу плівку, підсушити і розмолоти з цукром. Всі компоненти збити в міксері. Розлити в бокали, посипати меленими горіхами.

***Молочно – медовий:***

*Компоненти:* мед 10г; лимонний сік 40мл; молоко 400мл.

*Технологія приготування:* Молоко треба прокип'ятити та дати йому охолонути. Всі компоненти збити у міксері. Подавати з льодом і з соломинкою.

***Фруктовий десертний:***

*Компоненти:* морозиво 50 г; ягоди (полуниця, малина ) 50г; сироп шипшини 10 мл; сік ягідний 40 мл.

*Технологія приготування:* Всі компоненти збити у міксері, розлити у бокали, зверху покласти ягоди.

### **3.11.2. КОКТЕЙЛІ НА ОСНОВІ СОКІВ**

Фруктово-ягідні соки часто вживають з цукром. Такі соки являють собою концентрати для приготування морсів і фруктово-ягідних прохолоджувальних напоїв. Досить додати до них кип'ячену воду - і вийде морс, а якщо купажувати їх з іншими соками, можна швидко приготувати різноманітні напої.

Фруктові і овочеві соки часто слугують основою для оригінальних напоїв, що включають найрізноманітніші компоненти, наприклад кисле молоко, сметану або настої трав (таке сполучення особливо ефективно).

Технологія приготування полягає в наступному: віджати сік, мезгу залити водою, закип'ятити, відвар процідити, розчинити в ньому цукор і з'єднати з соком. Сік можна використовувати для приготування напоїв і різноманітних страв або розлити в пляшки і пастеризувати. Нижче наводиться рецептура деяких напоїв: сік буряка - 2 ст. л., кисляк - 1 стакан, напій із шипшини - 1 ст. л., сік половини лимона; сік чорної редьки - 2 ст. л., натерте яблуко, яблучний сік - 1/2 ст., сметана - 2 ст. л., трохи лимонного соку; будь який фруктовий сік, збити й в блендері з горіхами; лимонний сік - 1 ст. л., апельсиновий сік - 2 ст. л.; міцний зелений чай - 1 ст. л., настій м'яти - 1 ст. л., мед - за смаком, стакан долити доверху холодною кип'яченою водою; сік половини лимона, кип'ячена вода - 1 ст., мед - 1 ч. л.; брусниця - 0,5 кг, холодна кип'ячена вода - 1 л, мед - за смаком, витримати 10 - 12 днів, сік злити, ягоди використовувати для компотів і

киселів; калина - 1 кг, холодна кип'ячена вода - 200 мл, мед - за смаком; сік костяниці - 7 л, цукор - 500 г, вода для сиропу - 200 мл; сік обліпихи - 1 л, цукор - 100 г, вода - 1 л, сироп - 100 мл; яблука - 5 кг, цукор - 500 г, вода для сиропу - 250 мл; калина - 1 кг, цукор - 300 г, вода для сиропу - 200 мл.

### **3.11.3 НАПОЇ З ЯЙЦЕМ**

Для приготування напоїв з яйцем застосовують тільки екологічно чисті сирі яйця. Гоголь-моголь готують з яєчних жовтків, білків (або з цілого яйця), цукру, розтертих ягід, або фруктів або соків з них. За деякими рецептами додають молоко або вино. За класичним рецептом польської кухні жовтки спочатку розтирають з цукром в піну, після чого додають розтерті фрукти або ягоди, або соки з них, потім - збиті в піну білки і вимішують масу, поки вона не стане однорідною. Добавками до гоголь-моголя можуть служити коньяк, лимон, вина та соки. Деякі рецептури гоголь-моголю:

збити 1 яйце з 1 ст. л. цукру, 2 ст. л. вина і невеликою кількістю солі. Все це ретельно перемішати, влити 150 мл кип'яченого молока і процідити. Залежно від смаку можна замість вина додати трохи тертого мускатного горіху;

збити 1 яєчний жовток з 1 ст. л. цукру, додати трохи солі, 2 ст. л. вина і 2/3 ст. молока. Все це перемішати, процідити і з'єднати зі збитим білком. Перед подачею на стіл перемішати;

розтерти 1 жовток з 1 ст. л. цукру, додати трохи солі, влити 150 мл молока, знову перемішати і процідити;

жовтки збити в густу масу лимонно-жовтого кольору з 3 ст. л. цукрового піску, а білки - в круту піну. Під збиті жовтки влити 2/3 ст. ревеневого соку, додати дрібку солі. Потім ввести 2 ст. холодного молока, 1/2 ст. охолодженої кип'яченої води і добре перемішати. Отриману суміш влити у збиті білки. Перед подачею на стіл гоголь-моголь посипати мускатним горіхом.

### **3.11.4. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПОЇВ ТИПУ ДЖУЛЕПИ, ФІЗИ, ФЛІПИ, ЕГ-НОГИ**

*Джулепами* називають велику групу напоїв, що містять м'яту. Для їх приготування можна використовувати готовий м'ятний сироп, при його відсутності листя і гілочки м'яти (3 - 5 шт.) занурюють в стакан, додають трохи води і 2 ч. л. цукру, все добре розтирають ложкою. Потім листя і гілочки м'яти видаляють, в стакан

кладуть на 4/ 5 об'єму харчовий лід і вливають підготовлену суміш, зверху кладуть свіжі або консервовані ягоди, фрукти. Суміші для джулепів готують з фруктових, ягідних, овочевих соків, молока та інших продуктів. Компоненти, що входять в напій, з'єднують не розмішуючи. Цукровий сироп для джулепа можна приготувати таким способом (на 1 л сиропу - 1 кг цукрового піску, 1/4 л води): цукор залити окропом, довести до кипіння і потім варити на слабкому вогні до прозорості. Піну яка утворюється потрібно видаляти. Зварений цукровий сироп процідити у фарфоровий посуд, ароматизувати (при бажанні), перелити в пляшки, закупорити і зберігати в темному прохолодному місці.

**Фізи** готують з ягідних і фруктових соків кислого смаку з додаванням яєчного білка та газованої води, завдяки яким вони сильно піняться. Назва цих напоїв позначає «пінистий, шипучий» (від англ. fizz - ігристий). Компоненти напою охолоджують, додають харчовий лід і збивають в шейкері до спінювання суміші. Суміш через ситечко проціджують в бокили або стакани, доливають газовану воду. Готові фізи прикрашають вишнею, скибочкою лимона або апельсина, подають з соломинкою.

**Фліпи** (від англ. Flip - збитий) займають особливе місце серед нових висококалорійних напоїв. Це різновид коктейлів, до складу яких обов'язково входять яйця (або тільки жовтки), розтерті з цукром і змішані з іншими продуктами (сиропами, молоком, вершками, морозивом, а по деяким рецептам з винами або коньяком). Спочатку сире яйце збивають з цукром до однорідної пінної маси, додають інші компоненти, змішують, збивають у міксері, переливають (можна через міксерне сито) у високі конічні бокали або бокали для шампанського, а зверху посипають тертим мускатним горіхом, шоколадом, молотою кавою або какао. Подають фліпи свіжоприготовленими з соломинкою або без неї. На відміну від звичайних коктейлів, фліпи не слід довго збовтувати, так як вони при цьому робляться водянистими, їх смак погіршується. Лід кладуть великими кубиками, щоб він повільно танув і фліп не ставав водянистим. Всі фліпи готуються однаково.

**Ег-ноги** - це молочно-фруктові напої, що містять у своєму складі яйця або жовтки (від англ. egg-pog- яєчний жовток) і молоко або вершки. Замість молока можна використовувати фруктові, ягідні або овочеві соки. Готують напій з охолоджених компонентів в шейкері або міксері, при необхідності проціджують через ситечко і

подають у високій склянці з льодом, або з морозивом. Подають з соломинкою, якщо в напої є подрібнені фрукти-з ложечкою. Ег-ног також п'ють свіжовиготовленим з піною.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Назвіть види безалкогольних коктейлів.
2. Наведіть способи приготування вання безалкогольних коктейлів.
3. Яка технологія приготування коктейлів на основі соків.
4. Яке призначення мають коктейлі приготовлені з яйцем. Технологія приготування та правила подачі таких напоїв.
5. Вітамінні коктейлі. Рецептура і способи їх приготування.
6. Охарактеризуйте напої типу «джулери» і «фізи». Правила їх подачі.
7. Охарактеризуйте напої типу «фліпи» та «ег-ноги». Правила їх подачі.

### **Рекомендована література**

#### **Базова:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. – К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280с.
2. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб пособие для нач. проф. образования /Е.И. Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова–2 – е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 352с.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів /За ред. проф. Н.О. Пятницької. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2005. – 632с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл] - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 312с.

#### **Допоміжна:**

1. Галушко П.П. Структурні особливості підприємств харчування // Маркетинг та реклама, № 5, 2007. - с. 33-41;
2. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. – 288с.
3. Чалова Н.В. Практикум для офіціантів, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002.- 228с.



