

В. С. Ростовський
С. М. Шамян

БАРНА СПРАВА

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

2-ге видання

*Затверджено
Міністерством освіти і науки України
для студентів вищих навчальних закладів*

Київ
«Центр учбової літератури»
2011

УДК 640.43(075.8)
ББК 65.431я73
Р 78

*Гриф надано
Міністерством освіти і науки України
(Лист № 1.4/18-Г-2046 від 09.09.2008)*

Рецензенти:

Щур В. Л. – доцент Полтавського інституту економіки і права, кандидат економічних наук;

Плахотін В. Я. – професор кафедри технології та організації харчових виробництв, кандидат технічних наук;

Маркіна І. А. – професор кафедри менеджменту Полтавського університету економіки і торгівлі, доктор економічних наук.

Ростовський В. С., Шамян С. М.

Р 78 Барна справа. Підручник. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.

ISBN 978-966-364-878-1

У зв'язку із західноєвропейською інтеграцією України та вступом до СОТ швидкого розвитку набуває в Україні туристична індустрія, курортна діяльність. Тому в багатьох вищих навчальних закладах, технічних та кулінарних училищах планується підготовка спеціалістів, бакалаврів із нової спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». У підручнику розглядаються питання організаційної структури барів в Україні, їх технічного оснащення, технології приготування коктейлів та напоїв, організації роботи барменів.

Видання розраховане на підготовку менеджерів у галузі барної справи.

УДК 640.43(075.8)
ББК 65.431я73

ISBN 978-966-364-878-1

© Ростовський В. С., Шамян С. М., 2011.
© Центр учбової літератури, 2011.



Вступ	7
Тема 1. Предмет і зміст курсу «Барна справа»	8
§ 1. Предмет курсу «Барна справа»	8
§ 2. Зміст курсу «Барна справа»	8
§ 3. Зв'язок курсу «Барна справа» з іншими дисциплінами.	9
Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності барів у сучасних умовах в Україні	10
§ 1. Характеристика барів та їх типізація	10
§ 2. Планування і технічне оснащення барів	12
§ 3. Характеристика виробничих приміщень	14
§ 4. Характеристика торгових приміщень	17
§ 5. Обладнання, меблі, посуд	22
§ 6. Раціональна організація робочого місця бармена.	28
Тема 3. Напої в барах, їх призначення і класифікація	31
Тема 4. Кулінарно-технологічна характеристика сировини і продуктів, які постачаються в бар	40
§ 1. Коротка характеристика овочів	40
§ 2. Споживчі властивості борошна, круп, бобових та макаронних виробів	48
§ 3. Особливості роботи з рибою	51
§ 4. Кулінарно-технологічні властивості м'яса ті м'ясопродуктів	54
§ 5. Яйця — цінний продукт харчування	59
§ 6. Все про сир, молоко та інші продукти	61
Тема 5. Коктейль-бар та його характеристика	64
§ 1. Декілька слів про коктейль-бар	64
§ 2. Коктейлі міцні та їх характеристика.	65
§ 3. Коктейлі з горілкою	66

§ 4. Коктейлі з коньяком	70
§ 5. Коктейлі з ромом	72
§ 6. Коктейлі з джином та віски	74
§ 7. Рецептура і технологія приготування коктейлів десертних та ігристих	77
§ 8. Коктейлі багатшарові	78
§ 9. Молочні коктейлі з алкогольним компонентом	79
§ 10. Коблери.	83
§ 11. Фліпи	85
§ 12. Фізи.	87
§ 13. Крюшони	89
§ 14. Пунши, глінтвейни, гроги.	92
§ 15. Фрукти, які використовуються в коктейль-барах	94
§ 16. Спеціальні закуски для коктейль-барів.	97
Тема 6. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів.	101
§ 1. Загальна характеристика гриль-барів	101
§ 2. Технологія приготування м'ясних страв на відкритому вогні (м'ясо-гриль)	102
§ 3. М'ясні страви в гриль-барах, приготовані на вертелі	108
§ 4. Рибні страви, приготовані на решітці та вертелі	112
§ 5. Овочеві та фруктові страви-гриль	113
§ 6. Холодні закуски для гриль-барів	117
§ 7. Бульони для гриль-барів.	126
§ 8. Гарячі напої у гриль-барах	128
§ 9. Холодні напої, рекомендовані в гриль-барах	132
§ 10. Борошняні кондитерські вироби для гриль-барів	134
Тема 7. Організація роботи винного бару	139
§ 1. Характеристика винного бару	139
§ 2. Кулінарна продукція у винному барі	148
§ 3. Салати із фруктів та ягід для винного бару	149
§ 4. Кондитерські вироби у винному барі	151
§ 5. Фрукти і ягоди у винному барі	151
§ 6. Безалкогольні напої у винному барі	151
Тема 8. Пивний бар та робота в ньому	155
§ 1. Характеристика пива	155
§ 2. Пивні напої	156
§ 3. Холодні закуски в пивному барі.	157
§ 4. Фруктові і мінеральні води в пивних барах	158

Тема 9. Торговельно-виробнича діяльність	
десертного бару	159
§ 1. Характеристика десертного бару	159
§ 2. Десерт з морозива	162
§ 3. Технологія приготування солодких страв в десертних барах, їх класифікація.	197
§ 4. Гарячі напої в десертних барах.	211
§ 5. Холодні напої в десертних барах	213
§ 6. Борошняні кондитерські вироби в десертному барі	219
Тема 10. Організація роботи молочного бару і асортимент продукції, яка реалізується.	221
§ 1. Особливості молочних барів в Україні.	221
§ 2. Молоко як важливий продукт харчування	222
§ 3. Приготування молочних напоїв	226
§ 4. Технологія приготування і молочних вершкових коктейлів	232
§ 5. Технологія приготування молочних і вершкових щербетів, пуншів, фліпів та інших молочних коктейлів	233
§ 6. Коктейлі з використанням морозива	243
§ 7. Збиті вершки і молоко (з ягодами, шоколадом, горіхами).	249
§ 8. Кава та її приготування.	252
§ 9. Реалізація в молочних барах кулінарних виробів із сиркової маси	261
§ 10. Технологія приготування страв із сиру.	262
Тема 11. Кав'ярні та їх введення в суспільне життя України	266
§ 1. Декілька слів про кав'ярні	266
§ 2. Чай та його приготування.	266
§ 3. Кава, шоколад та інші кавові продукти	273
§ 4. Характеристика і приготування холодних напоїв у кав'ярнях.	277
§ 5. Фірмові кондитерські вироби в кав'ярнях	280
Тема 12. Виробничо-лікувальна характеристика вітамінного бару	288
§ 1. Особливості організації вітамінного бару	288
§ 2. Про цілющі властивості фруктових соків.	288
§ 3. Хімічний склад і харчова цінність соків.	290

§ 4. Вітамінна характеристика фруктово-ягідних соків	292
§ 5. Особливості приготування фруктових і ягідних соків, їх класифікація	294
§ 6. Сиропи із фруктів та ягід у вітамінному барі (морси, напої)	308
§ 7. Лікувальні властивості овочів	318
§ 8. Хімічний склад і значення овочів	320
§ 9. Короткі відомості про овочеві соки	322
§ 10. Холодні вітамінні напої з овочів	328
§ 11. Солодкі страви з фруктів та ягід	340
§ 12. Борошняні кондитерські вироби у вітамінному барі	342
Тема 13. Характеристика грального бару	350
§ 1. Особливості організації грального бару	350
§ 2. Холодні закуски для грального бару	350
§ 3. Фрукти і ягоди в грального бару (характеристика плодів та ягід)	352
§ 4. Характеристика гарячих напоїв у гральних барах	364
§ 5. Гральні бари та холодні напої	366
§ 6. Асортимент борошняних кондитерських виробів у гральних барах	374
Тема 14. Організація міні-барів	375
Тема 15. Пам'ятка бармену	393



За роки незалежності України система масового харчування в країні зазнала значних змін; якщо раніше основна увага приділялась їдальням, буфетам, фабрикам-заготівельням, закусточним, то на сьогодні більше уваги приділяється ресторанам, кафе, барам. Змінилися форми власності, в масовому харчуванні переважає приватна форма власності, посилилась конкуренція, і основною задачею підприємців стало отримання прибутку з підприємства. Звідси постали зовсім нові завдання перед працівниками і спеціалістами масового харчування. Відбувається стрімке покращення культури обслуговування відвідувачів, підвищення якості продукції що випускається, удосконалення форм обслуговування, проведення наукових розробок в галузі готельно-ресторанного господарства та ін.

Тому останніми роками в Україні почали з'являтися зовсім нові підприємства масового харчування: бари, кафе-бари, кав'ярні, піцерії і т. д. Сучасний бар навіть віддалено не схожий на бари, які вперше з'явилися у вісімнадцятому столітті на Дикому Заході в Америці.

Розширення асортименту барів (популярність коктейлів, розширення асортименту гриль-продукції, поява пива різного асортименту, збільшення видів овочевих і фруктових напоїв, готових до вживання і т. п.) змусили сучасні бари різко збільшити робочу площу бармена, оснастити бари спеціальними льодогенераторами, тепловими апаратами, холодильними шафами, спеціальними пристроями для реалізації пива та пивних напоїв.

Упровадження компактних посудомийних машин, різноманітного електроустаткування, зміни профілю холодильних вітрин, розширення асортименту продукції викликали необхідність стилізації барів, різкого підвищення кваліфікації бармена — барного менеджера. Виконанню цих завдань і призначений посібник.



ПРЕДМЕТ І ЗМІСТ КУРСУ «БАРНА СПРАВА»

§ 1. Предмет курсу «Барна справа»

Предметом курсу «Барна справа» є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи в Україні у сучасних умовах та з роботою бармена у спеціалізованих барах.

Менеджер повинен чітко і ясно *уявляти* організаційну структуру ресторанного господарства в країні та місцевих умовах; *розуміти* економічні завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції; *знати* технічне оснащення барів, правила експлуатації встановленого обладнання; *володіти* прийомами технології приготування напоїв і коктейлів; *уміти* приготувати нескладні кулінарні вироби, які входять до асортименту барів.

§ 2. Зміст курсу «Барна справа»

Курсу «Барна справа» презентує навчальний матеріал, який розкриває зміст торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію, організаційну структуру, асортимент продукції, яка випускається. Навчальний посібник містить дані, пов'язані з товарно-технологічною характеристикою сировини і продуктів, що надходять; описується організація робочого місця бармена.

Менеджер (бармен) повинен знати асортимент продукції, яка реалізується в барах, технологію виробництва овочевих та фруктових напоїв, різноманітних змішаних напоїв (коктейлів), технологію приготування нескладних кулінарних виробів, правила їх оформлення та подавання. Бармен повинен володіти елементами етики, естетики, психології, розуміти соціально-психологічні властивості обслуговування відвідувачів.

§ 3. Зв'язок курсу «Барна справа» з іншими дисциплінами

Робота бармена в сучасних умовах досить складна і багатогранна, спрямована на високу кваліфікацію працівника, його досконалі практичні навички. Саме на підготовку таких працівників і розрахований навчальний посібник «Барна справа». Зазначена дисципліна тісно пов'язана з іншими профільними курсами, такими як: «Організація підприємств громадського харчування», «Організація готельно-ресторанного господарства», «Технологія приготування кулінарних виробів», «Торгово-технологічне обладнання на підприємствах громадського господарства», «Товарознавство продовольчих товарів», «Холодильна техніка», «Етика та естетика» тощо.

У Західній Європі та США професія бармена вважається однією з найскладніших, тому високо цінується і відповідно оплачується. У зв'язку з цим підготовка бармена, менеджера з барної справи є дуже важливим і необхідним завданням у сучасних умовах.



ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЕЛЬНО-ВИБРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ БАРІВ У СУЧАСНИХ УМОВАХ В УКРАЇНІ

§ 1. Характеристика барів та їх типізація

Книга презентує теми, пов'язані з торговельно-виробничою діяльністю барів: їх структура, асортимент продукції, яка випускається, організація робочого місця бармена, технологія приготування різноманітних напоїв, форми обслуговування відвідувачів тощо. У зв'язку з цим запропонований навчальний посібник має за мету: надати допомогу щодо підготовки менеджерів у галузі барної діяльності, спеціалістів готельно-ресторанного бізнесу; може бути використаний барменами та особами, які пов'язані з діяльністю барів.

Отже, розглянемо, як виникло слово «бар», і що означає зазначений термін у сучасних умовах. Існує припущення, що батьківщина барів — Америка. Попередниками барів були різноманітні кафе, які виникли у Новому Світі у зв'язку з переселенням голландців, іспанців, португальців. Ці заклади зазвичай склалися з двох частин: буфет і приміщення для публіки, відокремлене бар'єром. Звідси походження слова «бар». У кінці ХІХ ст. бари стали модернізуватися. Замість дерев'яного прилавка з'явилися буфетні стійки, оброблені металом або деревом цінної породи. Стільців, однак, не було: господар бару не хотів, щоб люди «розсиджувалися» надовго. Для нього найбільший зиск мала швидка зміна гостей.

Сійка бару згодом була доповнена високими табуретами і, по суті, стала типовою для усіх барів.

Тепер і на великих трансатлантичних лайнерах та комфортабельних літаках є бари, розкішно і багато обладнані.

Як відомо, у різних країнах бари організовані по-різному. Наприклад, у Чехії майже в кожному місті є безалкогольний бар, де подають найрізноманітніші змішані безалкогольні напої. Це своєрідний розважальний заклад, переважно для мо-

лоді, з місцем для танців, з естрадою. В італійських містах бари більше схожі на наші буфети: там стоять декілька століків, кавовий апарат «Експрес», продаються булочні вироби, цукерки, морозиво. Зазвичай, тут готують різноманітні безалкогольні змішані напої. В Англії та Скандинавських країнах поширені молочні бари, у центрі яких розташована стійка з міксером для коктейлів.

Залежно від обсягу послуг, які надаються, комфортності і форм обслуговування бари поділяються за оцінними категоріями на такі: люкс, вищий, 1, а за асортиментом напоїв, які реалізуються, — на коктейль-бари, коктейль-холи та ін.

Коктейль-бари спеціалізуються на приготуванні та реалізації змішаних напоїв. Вони можуть розташовуватися як в окремих приміщеннях, так і в залах ресторанів.

Коктейль-холи відрізняються від коктейль-барів більшою місткістю залу (50, 70, 100 місць).

Бари — невід’ємний елемент ресторану, де можна замовити не тільки напій, але і морозиво, каву, різноманітні кондитерські вироби, фрукти, горіхи, а також легкі холодні закуски, які не вимагають спеціального сервірування столів.

Останнім часом в Україні з’явилися нові форми барів, виникли різновиди безалкогольних барів, такі як: кафе-бари, салат-бари, фруктові бари, молочні бари, чайні бари, десерт-бари, які завдяки якісному оснащенню, оформленню інтер’єрів, високому рівню організації музичного обслуговування набули широкого попиту, особливо серед молоді.

Формально в Україні є дозвіл на організацію таких видів барів:

- пивний бар;
- винний бар;
- коктейль-бар;
- молочний бар;
- гриль-бар;
- гральний бар;
- кав’ярня;
- десертний бар;
- вітамінний бар.

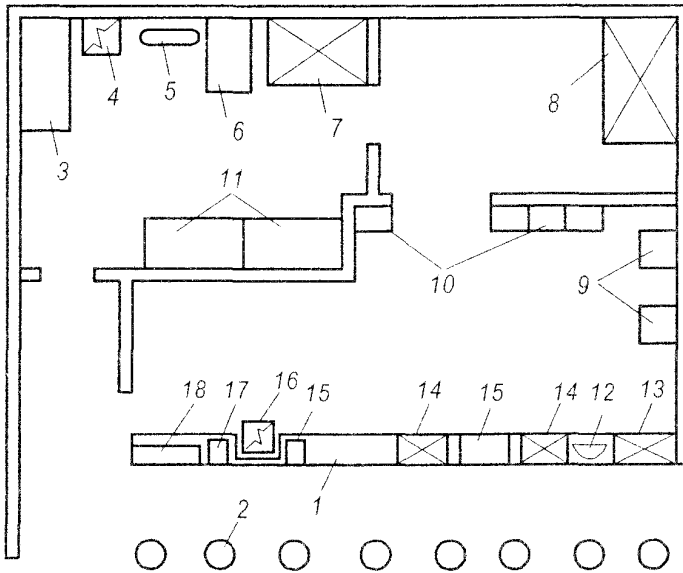
Для них встановлений асортиментний мінімум продукції, яка реалізовується, розроблена номенклатура, режим роботи.

У зв'язку з зазначеним вище саме торгово-виробнича діяльність названих барів є предметом розгляду в навчальному посібнику «Барна справа».

§ 2. Планування і технічне оснащення барів

Робоче місце бармена має декілька секторів:

- передня барна стійка, яка складається з двох частин (верхньої та нижньої);
- прохід;
- задній бар (рис. 1)



- Рис. 1. Схема розташування обладнання в барі на 100 місць:
- 1 — стійка барна; 2 — стільці барні; 3 — шафа жарова;
 - 4 — раковина для миття; 5 — електропривід; 6 — збивальна машина; 7, 8 — шафи холодильні; 9 — фризери;
 - 10 — вітрина-прилавок; 11 — виробничий стіл;
 - 12 — низькотемпературний прилавок; 13 — електрозмішувач;
 - 14 — побутові холодильники; 15 — льодогенератор; 16 — електроплита; 17 — електрокавомолка; 18 — електрокавоварка

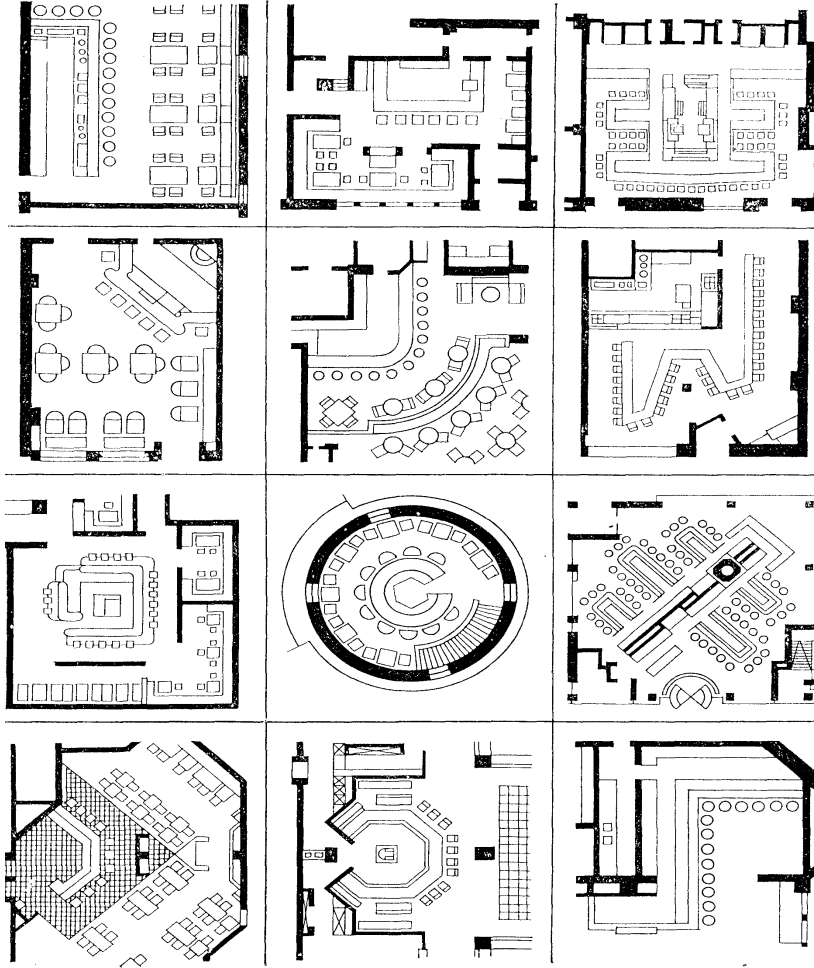


Рис. 2. Види розміщення барів

Передня барна стійка (верхня) — це прилавок, на який подаються напої. Крім того, барна стійка виконує ще декілька функцій: є місцем для відпочинку, пунктом спостереження за відвідувачами, місцем очікування друзів, які запізнилися.

Барна стійка — це основне місце спілкування бармена з відвідувачами, тому вона повинна відповідати декільком вимогам: бути чистою, зручною і гарною.

Барна стійка (нижня) є безпосереднім робочим місцем бармена, де він проводить більшу частину часу, готуючи напої і обслуговуючи відвідувачів. Від правильної організації цього місця залежить ефективність роботи бармена.

Зазвичай нижня барна стійка виготовляється із нержавіючої сталі, може мати різні форми (рис. 2), має вбудовані раковини, льодогенератор та інше необхідне обладнання. Тут розташовуються і найнеобхідніші продукти та посуд.

Прохід — це простір між барною стійкою і заднім баром, де працює бригада барменів. Він повинен бути досить просторим, але не занадто великим, інакше бармену доведеться витратити зайвий час для переходів від передньої стійки до задньої. Вважається оптимальним, якщо між передньою і задньою стійками розташовуються три особи в ряд.

Задній бар — місце збереження основної маси продуктів, у т. ч. алкогольні напої і пиво у пляшках. Він часто є вітриною для популярних і нових продуктів. Зазвичай задній бар складається з двох частин. Нижня — це холодильна шафа, верхня — вітрина з полицями. У холодильниках зберігають пиво в пляшках, на полицях розташовують високоякісні напої та лікери. Полиці та пляшки регулярно протирають і полірують.

У сучасному барі особлива увага надається розташуванню продуктів і обладнання.

§ 3. Характеристика виробничих приміщень

Продумане планування барів із великою кількістю посадочних місць (торгового залу, барної стійки, виробничих, складських та адміністративних приміщень) має велике значення для правильної організації праці, дотримання санітар-

ного режиму, покращення умов обслуговування. Виробничі приміщення розташовують відповідно до ходу технологічного процесу, уникаючи зустрічних потоків сировини і готової продукції, відвідувачів. Сировина постачається в бар через окремих вхід, приєднаний до складських і виробничих приміщень.

Кількість приміщень та їх площа залежить від типу бару, його потужності, кількості посадочних місць у торговому залі, форми обслуговування, характеру виробництва і видів сировини, яка використовується.

У молочному барі, який реалізує м'яке морозиво, обладнують спеціальний цех морозива для виготовлення напівфабрикатів і сумішей, варіння сиропів, нарізання і перетирання плодово-ягідних компонентів, приготування окремих видів гарнірів до морозива та пастеризації сумішей.

На підприємствах, де для виготовлення продукції використовується велика кількість яєць, передбачається спеціальний цех для їх санітарної обробки. На невеликих підприємствах після санітарної обробки яйця розбивають у цеху морозива на окремому столі.

Пивні бари та коктейль-бари мають доготовувальні цехи для приготування бутербродів і нескладних закусок.

Виробничі приміщення повинні бути зручні для роботи і відповідати вимогам техніки безпеки. Висота їх повинна бути не менше 3—3,5 м, підлога — із водонепроникного матеріалу і з нахилом до трапу не менше 0,015 м.

Стіни фарбують клейовою фарбою світлих тонів, а панелі на висоту 1,7 м вкриваються глазурованими чи легко миючими полістирольними кахлями світлих тонів, стелю білять.

Виробничі приміщення повинні мати природне освітлення, у вечірній час використовують лампи денного світла. Температура у зазначених приміщеннях не повинна перевищувати 16—18°C. До основних робочих місць підводять гарячу та холодну воду, обладнують каналізацію.

У барах, які працюють на сировині, обладнують мийку для виробничого посуду, складські приміщення з охолоджувальними і неохолоджувальними коморами. Складські приміщення розташовують безпосередньо від входу, через який постачають і приймають сировину. Ці приміщення мають висоту

2,8—3,5 м, гладкі стіни з вбудованою металевою сіткою для захисту від гризунів, підлогу із водонепроникного матеріалу, міцну, без тріщин та вибоїн, двері — без порогів.

Для виконання адміністративних функцій (у залежності від потужності підприємства) створюється кабінет адміністратора та завідуючого баром.

Туалетну кімнату для відвідувачів і персоналу влаштовують окремо. Їх обладнують умивальниками, сушкою для рук, паперовими рушниками. Вішалки розташовують перед входом до туалету. У душовій обладнують тамбур із вішалками і лавою для роздягання.

Для забезпечення безперебійної роботи бару і виконання виробничої програми велике значення мають правильний підбір і розташування обладнання. Види і кількість його обирають із урахуванням норм технічного оснащення, потужності і типу бару. Обладнання в цехах розташовують відповідно до технологічного процесу, враховуючи послідовність обробки сировини і не допускаючи зустрічних потоків, розміщуючи так, щоб забезпечити вільний рух по виробничому приміщенню і доступ до обладнання.

Відстань між машинами повинна бути 0,75—1 м, між лініями столів при двосторонній роботі — 1,2 м, між лініями столів за наявності проходу — 3 м, від стін механічного обладнання — від 0,1 до 0,2 м, між окремими видами немеханічного обладнання — від 0,05 до 0,2 м, від ванн для миття і раковин до виробничих столів — 0,3 м.

Цех для санітарної обробки яєць обладнують чотирьохсекційними ваннами для миття з холодною проточною водою, в яких миють яйця; робочим столом із металевим покриттям, ножем для розбивання яєць, баками з кришкою для збирання розбитої шкарлупи та інших відходів.

У заготівельному цеху виділяють лінії для приготування холодних закусок із овочів, фруктів, а також холодних закусок із м'яса та риби. Цех обладнують холодильною шафою, стелажми, виробничими столами, вагами, шафою для зберігання інвентарю, ковбасорізкою, овочерізкою для варених та сирих продуктів.

Заготівельні цехи в пивних барах та гриль-барах мають один тип оснащення.

Приміщення для миття виробничого посуду обладнують двох- чи чотирьохсекційними ваннами, стелажми, підтоварниками.

У коморах для сипучих продуктів встановлюють стелажі та підтоварники, обладнують притоково-витяжну вентиляцію для провітрювання і підтримання постійної температури в приміщенні.

У залежності від виробничої потужності бару комори для зберігання продуктів, які швидко псуються, оснащують холодильними шафами різних систем чи холодильними камерами з машинним охолодженням.

Комору для зберігання напоїв обладнують стелажми, на які укладають горизонтально пляшки з вином. Оптимальна температура зберігання всіх напоїв — від 10 до 15°С.

Для складування тари передбачають окремі від комори приміщення.

Правильна організація робочих місць сприяє підвищенню продуктивності праці обслуговуючого персоналу. У барах робочі місця розташовуються відповідно до послідовного виконання операцій технологічного процесу.

У спеціалізованому цеху організуються спеціалізовані робочі місця для приготування сиропів, гарнірів для морозива, пастеризації сумішей, нарізання і протирання плодово-ягідних компонентів. Це зменшує затрати часу на виконання операцій.

У заготівельних цехах барів готують нескладні бутерброди і закуски на універсальних робочих місцях, які комплектують необхідним інструментом, інвентарем, настільними циферблатними вагами.

Посуд і сировину бармен розташовує зліва від себе, інвентар і ваги — перед собою, а готову продукцію викладає справа.

§ 4. Характеристика торгових приміщень

Для організації якісного обслуговування, створення зручностей відвідувачам і нормальних умов праці обслуговуючого персоналу важливе значення має правильне планування торгових приміщень барів — торговельного залу, вестибюлю

з гардеробом, туалетних кімнат та умивальників для відвідувачів, приміщення для миття столового посуду.

Площа торговельного залу і виробничих приміщень повинна відповідати типовим нормам, установленим для підприємств громадського харчування.

Норма площі торговельного залу — $1,4 \text{ м}^2$ на одне посадочне місце, в барах з танцювальним майданчиком — від $1,7$ до $1,8 \text{ м}^2$ ($0,2$ — $0,4 \text{ м}^2$ для танцювального майданчика). Торговельний зал бару може бути різної форми, з достатнім освітленням (рис. 3), сучасними зручними меблями, які налаштовують на відпочинок: напівм'якими та м'якими напівкріслами (рис. 4).

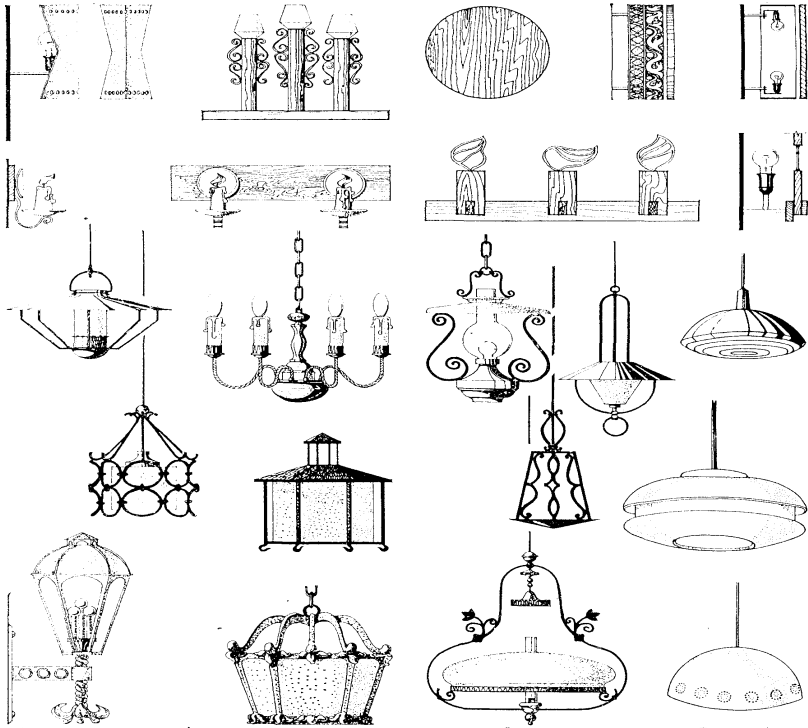


Рис. 3. Типи світильників, рекомендовані для барів



Рис. 4. Варіанти індивідуальних дерев'яних меблів

невисокими (до 65 см.) круглими чи квадратними (65×65 см) столами. Верх столу покривають декоративним пластиком, лакованим деревом чи склом. Зазвичай скатертинами столи не покривають, за виключенням барів, де подають холодні або гарячі кулінарні вироби — на час прийому їжі відвідувачем стіл накривають скатертиною чи серветкою, потім посуд прибирають, скатертину знімають.

Основним елементом обладнання бару є барна стійка. Її розташування в торговельному залі обумовлене багатьма факторами: безпосередньою близькістю до підсобних приміщень (комор для продуктів та інвентарю, приміщення для

Приміщення для миття столового посуду повинно приєднуватись безпосередньо до торговельного залу. Миття посуду організують двома потоками. З одного боку приміщення приймають брудний посуд, розбирають його, очищують від залишків їжі, миють у двох ваннах і полощуть гарячою водою в третій. На протилежному боці вимитий посуд сортують, просушують, витирають, встановлюють у шафи для чистого посуду і передають на видачу. Місця прийому використаного і видавання чистого посуду завжди повинні бути ізольовані одне від іншого.

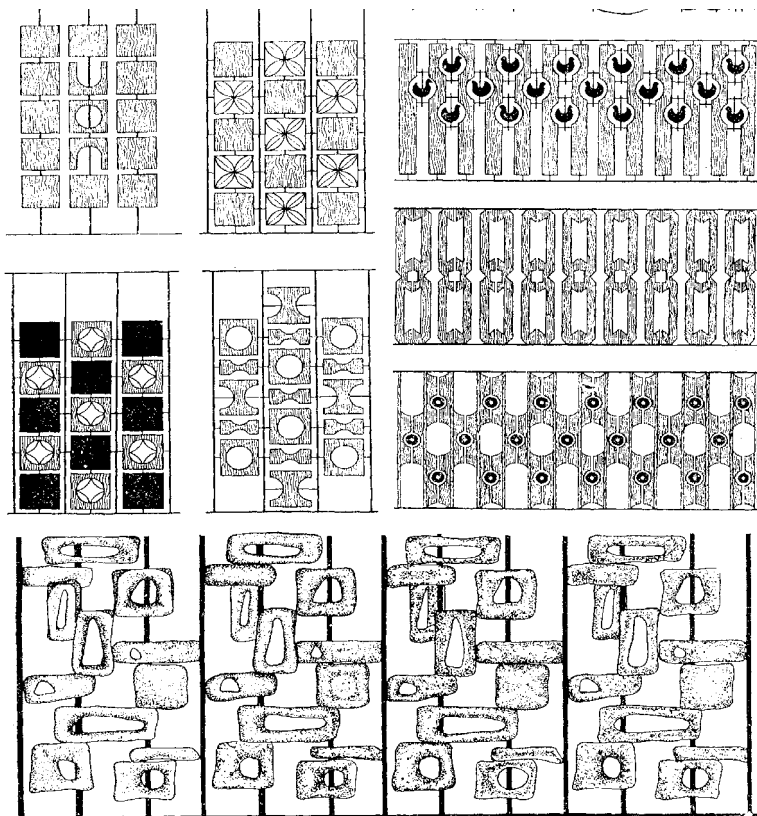


Рис. 6. Варіанти декоративних решіток

Скляний посуд не рекомендують мити разом із фаянсовим та металевим, щоб запобігти биттю. Скляний посуд миють в окремій двогніздовій ванні.

У кінці робочого дня харчові відходи видаляють із приміщення, а чистий посуд прибирають у шафи.

Приміщення для миття регулярно провітрюють і постійно вентилюють.

§ 5. Обладнання, меблі, посуд

У залежності від розміру та конфігурації торговельного залу барна стійка може мати різноманітну форму: прямолінійну, вигнуту, напівкруглу (рис. 7).

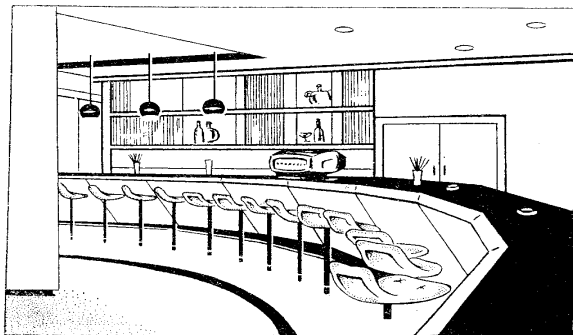
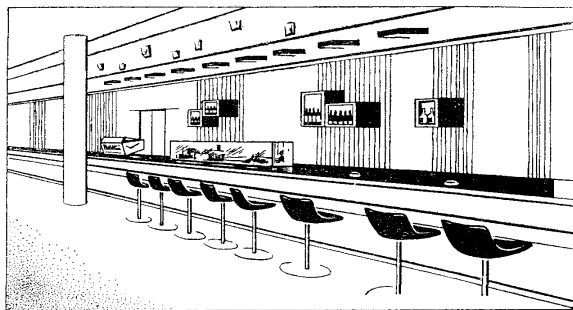


Рис. 7. Види барних стійок

Барну стійку розташовують таким чином, щоб вона була зручна для роботи персоналу і знаходилася в безпосередній близькості від виробничих приміщень. Лицьова сторона барної стійки повернена до входу в зал, її облицьовують сучасними матеріалами, які гармонійно вписуються в інтер'єр залу. Особлива увага надається освітленню, зокрема робочого місця бармена, оскільки процес приготування та подавання напоїв відбувається на очах у відвідувачів. Місця для відвідувачів, розташовані біля барної стійки, можуть бути стаціонарні (прикріплені до підлоги), пересувні, такі, що крутяться, з круглими чи квадратними сидіннями. Кількість сидінь по довжині барної стійки визначається із розрахунку 60 см на одне посадочне місце (рис. 8).

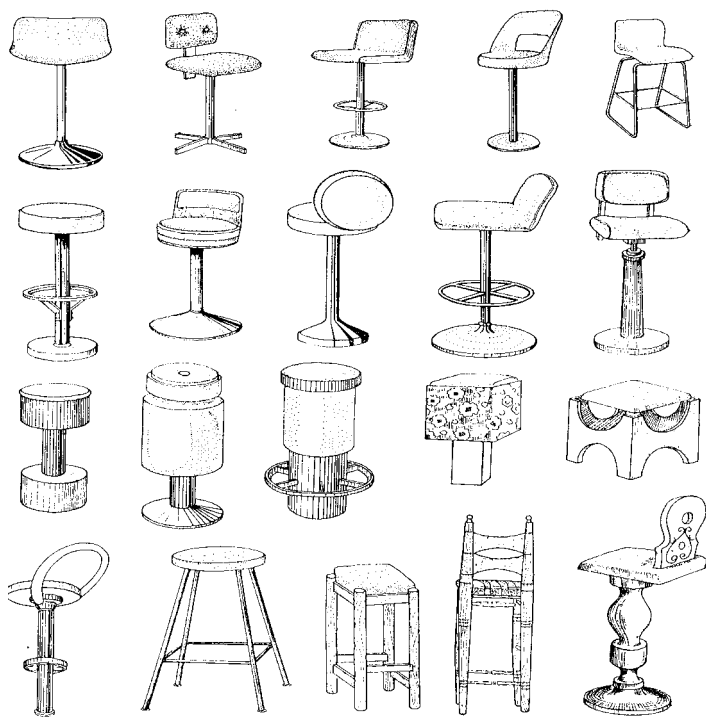


Рис. 8. Стільці для барів

За барною стійкою встановлюють пристінну шафу-вітрину чи полиці з пляшками, коробками цукерок, вазами. Інколи задню стіну за барною стійкою оформлюють декоративним панно, яке гармонійно поєднується із загальним оформленням залу.

Барна стійка заводського виготовлення раціонально влаштована і полегшує працю бармена: на його робочому столі монтується охолоджувальний бак для 8—10 пляшок із напоями. У прилавок робочого столу вмонтована невелика холодильна шафа, в якій зберігається резерв напоїв на поточний день.

Окрім охолоджувального пристрою, на робочому столі бармена монтують невелику ванну (40×25 см) з проточною водою для полоскання інвентарю та посуду. У невеликих барах скляний посуд у такій ванні миє бармен.

До складу технологічного обладнання та інвентарю барної стійки належать: низькотемпературний прилавок для зберігання загартованого морозива; фризер для виготовлення м'якого морозива (кількість фризерів залежить від потужності підприємства); холодильна шафа для зберігання різноманітних компонентів і їх запасу на один день роботи (молоко, сиропи, фрукти); кавоварка і термостати для зберігання гарячих напоїв; охолоджувальна вітрина для зберігання кондитерських виробів; ваги циферблатні; дозатори (скляні мензурки); колби для соків та сиропів; посуд із кришкою для зберігання фруктових компонентів; посуд для подавання і дрібний інвентар.

У барі встановлюють льодогенератор, який виробляє харчовий лід кубиками, продуктивність якого 2—3 кг льоду на годину. Його підключають до водопровідної мережі та каналізації. Харчовий лід зберігається на робочому столі бармена у спеціальному посуді.

У барну стійку гриль-барів вмонтовано і теплове обладнання для приготування страв. За барною стійкою працюють два офіціанти-бармена. Висота стійки від підлоги до полиці для подавання становить 1040—1050 мм; ширина полиці — 400 мм; висота сидінь — 750 мм.

Вздовж внутрішнього боку стійки, яка є робочим місцем обслуговуючого персоналу, розташовують підсобне облад-

нання з робочим інвентарем, що утворює єдину за шириною і висотою допоміжну робочу лінію, висота якої — 900 мм, а ширина близько 600 мм.

Допоміжна робоча лінія складається з окремих груп обладнання та інвентарю.

Лінія реалізації напоїв та їх зберігання:

— відкритий охолоджений прилавок для зберігання напоїв у пляшках та іншому посуді — 1200×600×900;

— стіл для зберігання склянок і келихів — 400×600×900;

— пересувний візок для збирання використаного скляного посуду.

Лінія реалізації холодних закусок і страв:

— охолоджувальний прилавок для зберігання холодних (порційних) закусок — 1200×600×900;

— пересувний візок із чистим посудом;

— підсобний робочий стіл — 400×600×900.

Лінія реалізації кави та інших гарячих напоїв:

— стіл з кавоваркою — 600×600×900;

— пересувний візок із кавовим посудом;

— стіл із касовим апаратом — 400×600×900;

— пересувні візки для збирання використаного посуду і приборів;

— підсобні робочі столи (довжина різна залежно від вільної площі вздовж барної стійки, ширина не повинна перевищувати 600 мм, а висота — 900 мм).

Біля задньої стіни за барною стійкою встановлюють теплове, холодильне та підсобне обладнання, яке також утворює одну лінію. Над обладнанням монтують вентиляційну витяжку.

До комплексу обладнання гриль-барів (рис. 9) належать: охолоджувальні шафи для зберігання сировини (напівфабрикатів); електро-гриль; шафа шашлична; електрофритюрниця; марніти; підсобні столики; пересувні візки з посудом для подавання.

Усе обладнання для обслуговування і виробництва розташовується в раціональній послідовності, що сприяє створенню нормальних умов праці, потребує менших витрат часу. Підставні тумбочки або шафки використовуються для зберігання дрібного робочого інвентарю. Велике значення надається рекламі бару (рис. 10).

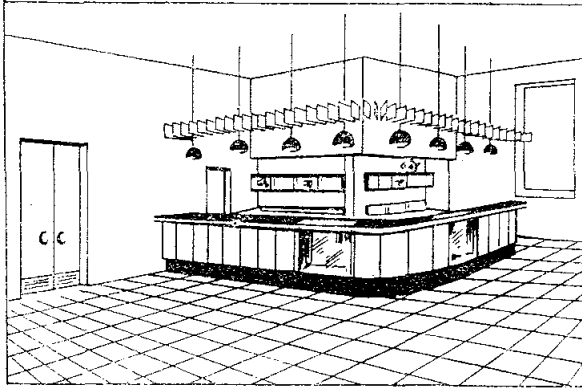


Рис. 9. Барна стійка з малогабаритним секційним обладнанням

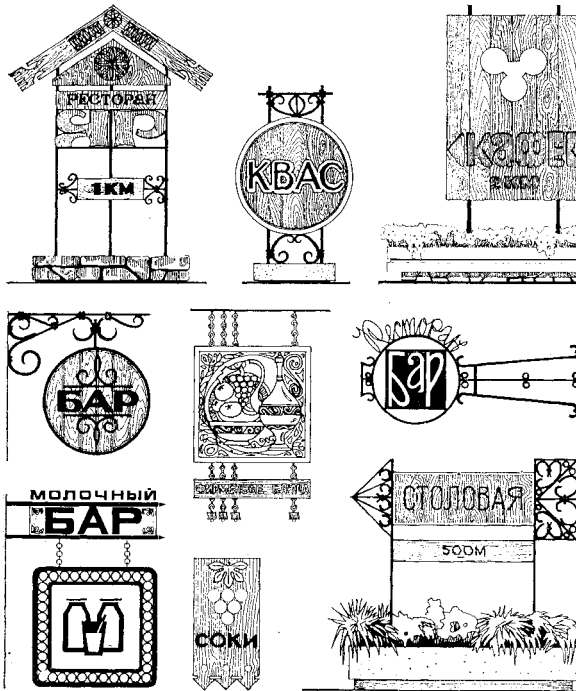


Рис. 10. Рекламні дорожні знаки та вітринні картусі

Посудом для подавання можуть бути креманки із нержавіючої сталі чи пластмаси, скляні вазочки, фужери, келихи і склянки конічної форми, ложечки для морозива із нержавіючої сталі або пластмасові блюдечка різного розміру і піріжкові тарілки для тістечок. До напоїв подаються соломинки одноразового використання.

Таблиця 1

ОБОВ'ЯЗКОВИЙ НАБІР ПОСУДУ ДЛЯ ПОДАВАННЯ

Вид посуду	Ємність, мл	Призначення
Фужер	250—300	Для мінеральної води, фруктових напоїв, коктейлів
Келих	150—200	Для шампанського
Вазочка (скляна, мельхіорова, із нержавіючої сталі)	150—200	Для морозива, фруктів, фруктових напоїв
Келих для вина	100—150	Для вина і алкогольних коктейлів
Склянка	250—300	Для коктейлів, змішаних напоїв
Рюма	40—20	Для лікерів і коньяків
Крюшонниця	2000—4000	Для крющонів
Ваза	500—1000	Для фруктів, цукерок
Тарілка закусочна		Для холодних закусок і фруктових салатів
Тарілка піріжкова		Для хліба, пирогів, печива
Тарілка для других страв		Для продукції гриль-бару

У наборі скляного посуду для подавання змішаних напоїв можуть бути келихи і стакани оригінальної форми. Проте весь скляний посуд для подавання повинен бути не кольоровий, тому що кольорове скло спотворює колір напою.

Підготовка торговельних приміщень до роботи складається з прибирання, розташування меблів, одержання посуду та приборів.

Бригада прибиральниць на початку і в кінці робочого дня прибирає торговельне приміщення за допомогою пилососа та машини для миття підлоги.

Протягом робочого дня прибиральниця — чергова по торговому залу — слідкує за чистотою у торговельних приміщеннях і здійснює місцеве прибирання.

Послідовність прибирання залежить від покриття підлоги. Якщо підлога із реліну чи лінолеуму, то, перш за все, видаляють пил із підвіконня, панелей, меблів, світильників, а потім миють підлогу.

У барі з паркетною підлогою спочатку видаляють бруд і пил із паркету, ретельно його натирають, а потім знищують пил з усіх інших предметів. Килимову доріжку з проходу чистять пилососом і розстилають, як правило, вздовж головного проходу. Прибирання закінчують за 2 години до відкриття підприємства. Торгові приміщення добре провітрюють.

§ 6. Раціональна організація робочого місця бармена

Належна організація робочого місця бармена полегшує його працю і сприяє ритмічній роботі підприємства.

Необхідні компоненти для приготування напоїв і страв та інвентар, які бармен буде брати правою рукою, повинні розташовуватись справа від нього, а ті, що лівою рукою, — зліва.

Поперед себе бармен розташовує напої у такій послідовності (справа наліво): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери та креми, міцні вина і в останню чергу — столові. Перед напоями ставлять соки та сиропи.

Зліва бармен розташовує шейкер, мензурки, посуд для подавання.

Інвентар, необхідний бармену:

Назва інвентарю	Призначення
Шейкер	Для змішування напоїв
Мензурки різного об'єму	Для відмірювання рідких напоїв
Соковижималка	Для вижимання соку
Дошка для розділення	Для нарізання фруктів та овочів
Ніж –пилка	Для нарізання цитрусових
Ситечка	Для проціджування
Барна ложка	Для змішування напоїв
Ложка	Для льоду
Щипці кондитерські	Для цукру та льоду
Відерце	Для охолодження шампанського

Ніж
Піднос
Педальне відро
Рушник
Серветки
Соломинка

Для нарізання продуктів
Для відходів

Як правило, склянки і келихи після миття розташовують догори дном на підноси і накривають серветкою, перед використанням ретельно протирають чистою серветкою до блиску.

Справа від бармена знаходиться посуд із льодом і фруктовими компонентами, шампанське у відерці з льодом, серветки для протирання скляного посуду.

Дошку для нарізання, ніж-пилку та ситечко бармен кладе посередині робочого столу.

Біля ніг бармена з лівої сторони знаходяться педальне відро для відходів. Справа від бармена на гачку висить рушник для рук.

Бармен повинен періодично витирати поверхню робочого столу спеціальною губкою.

Обслуговування в гриль-барі. За наявності 30 посадочних місць, відвідувачів обслуговують два бармени-офіціанти (по 15 відвідувачів на одного офіціанта) та кухар.

Бармен-офіціант виконує такі обов'язки: приймає замовлення на гарячу страву і передає його кухарю; накриває серветкою перед відвідувачем стіл і розкладає прибори; приймає замовлення на напої і подає їх; подає холодні закусочні і гарячі страви, десерт і каву; розраховується з відвідувачем; прибирає брудний посуд.

Кухар готує страви залежно від надходження замовлень від бармена-офіціанта. Він одержує заготовлені напівфабрикати відповідно до забірною аркуша із заготівельного цеху і зберігає їх на охолодженому прилавку чи холодильній шафі. Резерв таких продуктів поповнюється залежно від витрачання.

Готові овочеві страви для гарніру зберігають при відповідній температурі у відповідних мармітах, соуси — у спеціальному посуді на одному із підсобних столів. Картоплю нарізають у заготівельному цеху і в залежності від попиту обсмажують в електрофритюрниці. Посуд для подавання збе-

рігається на пересувних візках, запас його поповнюється із приміщення для миття.

У невеликих підприємствах з одним барменом-офіціантом готові страви відвідувачам подає кухар.

Особливості обслуговування в барах. Крім організаційної та виробничої культури підприємства, які чимало залежать від професійної майстерності бармена, особлива увага приділяється технічній культурі. Норми поведінки, зовнішній вигляд, ввічливість і коректність персоналу — основні фактори культури обслуговування відвідувачів бару.

Персонал бару повинен бути одягнений у відповідну форму. У літній час — білі, із легкої тканини, піджаки, чорні штани і чорне взуття, білі сорочки з чорними краватками; в зимовий час — піджаки із більш цупкого матеріалу — чорні, сірі (чи іншого кольору), але обов'язково чорні штани з чорним взуттям, білі сорочки з краватками.

Бармен повинен дотримуватися основних правил особистої гігієни.

Бармен подає відвідувачам, які сидять за столом, страви та напої з підносу. Фужер чи келих він бере двома пальцями за ніжку, стакан — біля основи.

Зібраний зі столів використаний посуд виносять офіціанти або збирачі посуду на підносах.



НАПОЇ В БАРАХ, ЇХ ПРИЗНАЧЕННЯ І КЛАСИФІКАЦІЯ

Напої є обов'язковою приналежністю будь-якого столу в Україні. Тому кулінарне мистецтво не можна уявити без уміння гарно готувати і подавати каву та чай, коктейлі та пунші, крішоні та баулі, кваси і меди. Саме тому бари набувають все більшої популярності в Україні. Людство завжди прагнуло знайти животворну вологу, яка б тамувала спрагу і відновлювала втрачені сили.

Тому протягом багатьох століть різні народи, у тому числі й український, створювали різноманітні напої, пристосовані до умов їх країн, пов'язані з місцевими харчовими продуктами, національними традиціями і звичками. Квас і мед — в Україні; шербетти — на Середньому Сході; айрани — у степових та гірських районах Азії; чай зелений — у пустелях; чай чорний — від Фудзіями до туманного Альбіону. У країнах мусульманського Сходу населення абсолютно не вживає спиртних напоїв — вони заборонені релігійними канонами, а у Франції, Італії, Іспанії, Португалії неможливо уявити обідній стіл без вина.

Людська винахідливість щодо створення різноманітних напоїв насправді безмежна. Світова колекція рецептур змішаних напоїв, у складі яких вихідною сировиною при виготовленні є різноманітні вина, настої чаю та кави, натуральні плодово-ягідні соки, молоко, вершки, морозиво, плоди і ягоди, мед, цукор, яєчний жовток і білок, шматочки льоду і коньяк, ром, віскі, нараховує понад 4000 назв.

Основа одних — хліб і борошно, інші містять ягідні та фруктові соки, до складу третіх входять мед або молоко. Але всі напої мають загальну рису — вони поживні. Адже суть тамування спраги зовсім не у вживанні великої кількості рідини, а у поповненні втрачених сил і поживних речовин, які вийшли з організму. Ось чому майже всі напої, які тамують

спрагу, містять натуральні соки, білки, ферменти, вітаміни і часом навіть жир. На жаль, основне призначення напоїв — відновлення втрачених сил — у наш час здебільшого забуто, і вживання багатьох штучних та спиртних напоїв не відповідає основній вимозі про животворну воду.

Вибір напоїв здебільшого залежить від бюджету, попиту, соціального положення відвідувачів. Наприклад, для літніх людей готують зазвичай каву, чай, какао, квас, морс; молодь віддає перевагу каві, кавовим та безалкогольним напоям тощо. Одні напої готують для тамування спраги і призначені для покриття потреби організму в рідині, інші містять тонізуючі речовини і збуджують серцеву та нервову діяльність організму. До складу багатьох напоїв входять висококалорійні продукти, тому вони значно підвищують калорійність добового раціону.

За температурою подавання всі напої діляться на дві групи:

- холодні, які подаються з температурою $+2^{\circ}\text{C}$ — $+10^{\circ}\text{C}$;
- гарячі, які подають з температурою 70 — 80°C та 90 — 95°C .

За складом використовуваних продуктів напоїв поділяються на: однорідні та змішані.

У відвідувачів барів велику популярність мають змішані напої, до яких входять різноманітні компоненти: молоко, фрукти, фруктові соки, овочеві та чайні відвари, пиво, алкогольні напої з додаванням різних наповнювачів.

У складі змішаних напоїв один або декілька компонентів, які надають їм специфічного смаку, товарного вигляду, тонізують, тамують спрагу або збуджують апетит.

Змішані напої є найчисленнішою групою і, в свою чергу, поділяються на безалкогольні та алкогольні. Безалкогольні змішані напої бувають: молочні, фруктові, шербети, кавові, чайні, пивні.

Алкогольні напої діляться на горілчані, коньячні, ромові, з шампанським, джином і віскі, винні.

До безалкогольних молочних напоїв належать: молочні коктейлі, молочні фруктові коктейлі, наприклад, коктейль персиковий, коктейль сливовий, молочний крüşон, коктейль абрикосовий із морозивом тощо.

Широкого вжитку набули фруктові безалкогольні напої, які подаються весь рік. Гарячі змішані напої подаються при температурі 70°C в керамічних, фаянсових і фарфорових чашках, а холодні — в кришталевому та скляному посуді, високих келихах, фужерах, склянках різної форми. До цієї групи напоїв належать: коктейль полуничний, напій лимонний із льодом, лимонад абрикосовий, крющон персиковий, крющон дитячий, фліп яблучний, фіз смородиновий, морс малиновий, квас журавлиний тощо. До цієї групи напоїв належать також шербетти — напої, які містять фруктові компоненти, та морозиво. Шербетти подаються в фужерах із соломинкою та ложечкою, прикрашають збитими вершками, присипаними дрібкою меленої кави. Прикладом шербетів є: шербет яблучний, полуничний, малиновий, апельсиновий, горобинний, фруктовий тощо.

До кавових безалкогольних напоїв належить різного виду кава (з цукром, з молоком, по-віденському, по-східному, по-варшавськи, по-італійськи, по-мексиканськи, кава глясе та ін.)

Чайні напої і чай користуються найбільшою популярністю серед населення України. Готують чай на основі заварки. У гарячому стані подають його в фарфорових і фаянсових чашках, у склянках з підсклянниками. Холодний чай і чайні напої подають у склянках різноманітної форми і фужерах, з чайною ложечкою, а напій — з ложечкою і соломкою.

Останнім часом все більшого поширення в Україні набувають чайні бальзами.

Змішані напої з алкогольними компонентами залежно від компонентів, які входять до їх складу, діляться на міцні та десертні.

Із міцних алкогольних напоїв переважають горілка, коньяк, ром, віскі, джін.

Найбільш поширеними алкогольними напоями є коктейлі: «Трійка», «Ракета», «Пелікан», «Схід», «Пальміра» (з горілкою); «Адміральський», «Київ», «Люкс», «Привіт» (з коньяком); «Куба», «Бакарді», «Гавана», «Екватор» (з ромом); «Мартіні», «Рфів'ера», «Сфінкс» (з джином); «Техас», «Бурбон» (з віскі) та ін.

Засновником розробок рецептур коктейлів є один із підприємців Америки ХУІІІ ст. Джері Томас. Він надав змішу-

ванню напоїв певний порядок з урахуванням смаку, щільності, кольору і написав про це книгу.

Рецепти Джері Томаса популярні і в наш час. Вони складені за єдиним рецептом і повторяються в усіх країнах світу. До них належать, наприклад, такі як: «Техас», «Мартіні», «Ковбой», «Манхеттен», «Колібрі», «Шері коблер», «Уайт Леді», «Пікмі-ай» та ін. При їх складанні важливу роль грає вдале кількісне співвідношення окремих частин як за смаком, ароматом, так і за зовнішнім виглядом. Важливо, щоб вони створювали новий, присмний смак, букет.

Змішані напої відпускають холодними (2—10°C) і гарячими (70—80°C і 90—95°C).

Залежно від основної сировини змішані напої поділяються на безалкогольні та алкогольні. Найбільш популярні безалкогольні напої, які реалізуються не тільки в молочних барах і кафе, але і барах при готелях, ресторанах, в коктейль-барах і коктейль-холах, де вони становлять додатковий асортимент.

Безалкогольні напої поділяються на молочні, фруктові, шербети, овочеві, кавові, чайні, пивні.

Для приготування молочних безалкогольних напоїв використовують натуральне, знежирене, сухе відновлене молоко, кефір, кисляк, вершки. Додаткові компоненти — фруктові соки, сиропи; натуральні або консервовані фрукти; морозиво, яйця, газована вода, алкогольні напої.

Молочні коктейлі з алкогольними наповнювачами становлять додатковий асортимент у молочних барах, кафе, молочних кафе.

Основними компонентами фруктових змішаних напоїв є свіжі фрукти, фруктові соки, сиропи, морси; додатковими — яйця, білки та жовтки яєць, газована вода, морозиво.

Алкогольні напої поділяються на горілчані, коньячні, ромові, з шампанським, джемом і віскі, винні.

Додатковим компонентом можуть бути натуральні або консервовані фрукти, яйця, білки та жовтки яєць, кавові та чайні сиропи, настої.

Існує чотири способи приготування змішаних напоїв: у шейкері, у склянці-змішувачі, у посуді для подавання й у коктейлезбивалці.

Спосіб приготування напоїв залежить від компонентів та призначення. При приготуванні і подаванні змішаних напоїв необхідно дотримуватися таких правил:

— до створення суміші підбирають відповідний посуд для подавання (рис. 11—13);

— усі рідкі компоненти відміряють мензуркою або склянкоміром;

— ретельно дотримуються рецептури суміші;

— готовий напій негайно подають відвідувачеві.

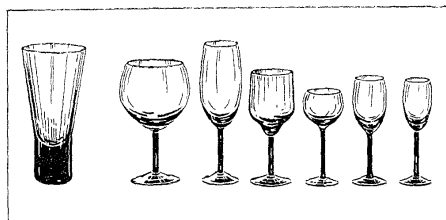


Рис. 11. Скляний посуд, шовикористовується в барі: склянка для кави глясе, фужер, келих під шампанське, келих для сухого вина, чарки для міцних напоїв

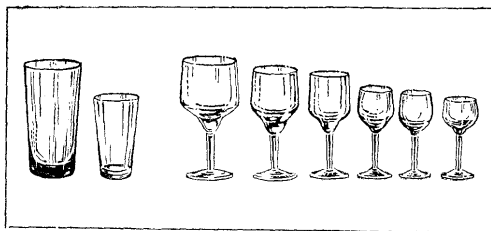


Рис. 12. Склянка для віски, стопка для соку, фужер, чарки сучасної форми для вина

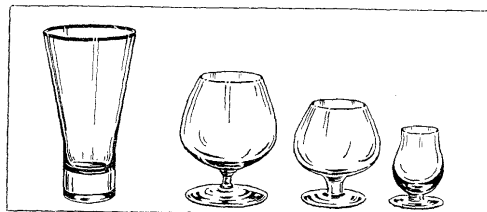


Рис. 13. Келих для віски, склянка для коньяка

Приготування в шейкері. Шейкери виготовляють з металу, пластмаси, скла (рис. 14).

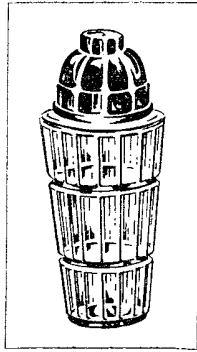


Рис. 14. Шейкер

У барі користуються в основному металевим шейкером, який складається із склянки конусної форми, кришки та сита.

Призначення шейкера — змішувати та охолоджувати рідкі компоненти напою. Для приготування напоїв до склянки кладуть 2—3 кубики льоду, а потім наливають відмірені компоненти, закривають кришкою. Бармен кладе шейкер догори дном на долоню лівої руки, правою захоплює кришку. Потім вміст шейкера енергійно збовтує руками навпроти грудей. Шейкер необхідно тримати злегка під нахилом.

Тривалість збивання в шейкері — від 5 до 10 секунд, у деяких випадках, коли до складу напою входять яйця чи жовтки, — до 30 секунд. Під час збивання відбувається змішування та охолодження складу напою. Кубики льоду сприяють кращому змішуванню важких і легких компонентів у шейкері, виконуючи роль змішувача, і в той же час ефективно охолоджують суміш.

Після збивання знімають кришку і через зливний отвір вміст виливають до підготовленого посуду для подавання. Сито затримує лід, який залишився, рештки лимону.

Після зливання напою з шейкера знімають сито, лід, що залишився, викидають у відро для відходів, а шейкер ополіс-

кують проточною водою. Поза роботою шейкер лежить у розібраному вигляді на столі бармена.

Приготування напою у стакані для змішування. Заміною шейкера є стакан для змішування, проте тривалість змішування та охолодження в ньому збільшується. Стаканом для змішування користуються для приготування сумішей, до складу яких входить виноградне вино, так як при збиванні у шейкері воно стає мутним і втрачає ароматичні властивості.

Стаканом для змішування може бути стакан шейкера чи інший, об'єм якого не менше 300 мл.

Змішаний напій готують у стакані таким чином: до стакану кладуть 2—3 кубики льоду, потім наливають відмірені компоненти. Вміст стакану перемішують ложкою (рис. 15), потім суміш переливають через ситечко до посуду для подавання.

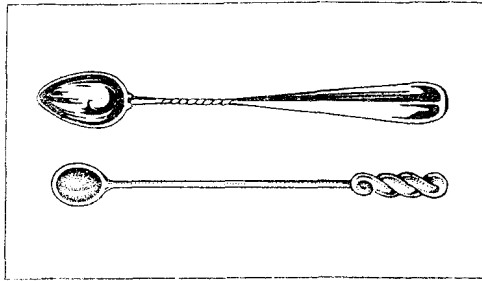


Рис. 15. Ложки для змішування коктейлів

Приготування в посуді для подавання. Деякі змішані напої (коблери, фізи, холодні пунші, шарові коктейлі) готують без попереднього змішування, і всі відмірені компоненти наливають безпосередньо в келих або посуд для подавання. Відвідувач змішує напій за власним смаком і бажанням.

Для приготування напоїв у коктейлезбивалці «Воронеж» компоненти змішують у стакані-змішувачі коктейлезбивалки і збивають протягом 10—15 секунд. Напій відразу ж переливають у посуд для подавання, а стакан ополіскують проточною водою.

Оформлення напоїв. Деякі види змішаних напоїв прийнято оформлювати гарніром — фруктами і ягодами. Гарнір використовують як закуску до напою або для додаткової ароматизації чи прикрашання коктейлів. Види гарнірів, які застосовуються до різноманітних напоїв, зазначаються в рецептурі.

«П'яну вишню» використовують як закуску до напою. Це ягоди чи вишні, настояні на горілці, коньяку або ромі. Використовують свіжі чи консервовані фрукти. Свіжі фрукти попередньо проколюють у деяких місцях, для того щоб вони краще ввібрали спиртні напої, заливають горілкою, коньяком, ромом і настоюють протягом 24 годин. Зберігають у щільно закупореному посуді.

Лимонна чи апельсинова підвіска — це шматочок апельсину чи лимону, який надрізають від середини до шкірки, і надрізом одягають на край келиху чи склянки. Такий вид гарніру також є закускою до напою.

Лимонна цедра, зрізана спіралью (куста) ароматизує напій. Невеликим гострим ножом з лимона зрізають цедру стрічкою, шириною 1×1 см. Зрізану верхню частину цедри підвішують за край келиха чи склянки, а спіраль, яку отримали, опускають всередину.

Фрукти в напоях. Використовуються такі види плодів та ягід: персики, абрикоси, груші, ананас, банани, вишні, полуниця, виноград. Плоди нарізають кубиками, ягоди кладуть цілими.

Фруктова шпажка є закускою до напою. На дерев'яні чи пластмасові палички (шпажки) одноразового використання довжиною 8—10 см нанижують за допомогою щипчиків нарізані кубиками плоди і ягоди. Шпажку з фруктами опускають до приготовленого напою (кінець її залишається вільним для захоплення) або кладуть на бокал (рис. 16).

Цукрова скоринка є прикрасою для будь-якого виду змішаних напоїв. Приготувати її досить просто: обідок келиха чи фужера зволожують долькою лимона, келих перекидають у дрібний цукор чи цукрову пудру. Утворена цукрова скоринка має ширину 1—1,5 см.

Охолодження посуду для подавання. У спекотну пору року, щоб запобігти впливу теплоти скла посуду на температуру напою, посуд для подавання попередньо охолоджують у холодильній шафі, кладуть у келих чи склянку кубик льоду і крютять його вздовж стінок.

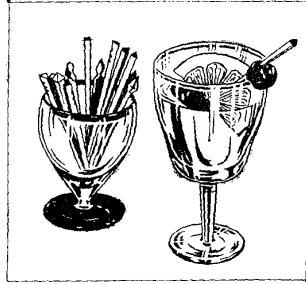


Рис. 16. Фруктова шпажка

До алкогольних міцних напоїв належать також шарові коктейлі, молочний коктейль з алкогольними компонентами, гроги, пунші, глінвейти.

Десертні коктейлі готуються на основі виноградних вин та фруктових компонентів. До десертних коктейлів належать: коблери, фліпи, фізи, крүшони. При приготуванні коблерів на дно склянки чи фужера кладуть дрібно колотий лід, зверху ягоди або дрібно нарізні фрукти і заливають виноградним вином. Як ароматизатор застосовують лікери та інші спиртні напої. Найбільш поширеними напоями цієї групи є: коблер-Танго, коблер-Мадера, шампань-коблер.

Фліпами називається група змішаних напоїв, до складу яких входять яйця чи тільки жовтки, а також алкогольні напої, які надають напою смак та аромат.

Найчастіше готують фліпи: Вишневий, Ромовий, Порто та ін.

Особливістю фізів — алкогольних охолоджувальних напоїв — є те, що до їх складу входить відносно велика кількість газованої води і льоду. Фізи подають у високих склянках, об'ємом 250—300 мл з ложечкою для змішування напою і соломинкою. Окремо на маленькому підносі ставлять сифони з газованою водою, посуд із льодом, кладуть ложечку для льоду. Найбільш поширені фізи: горілка-фіз, фіз м'ятний, фіз Золотий та ін.

Спосіб приготування змішаних напоїв залежить від компонентів та призначення. Більш детально напої будуть розглянуті у відповідних розділах.



КУЛІНАРНО-ТЕХНОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИНИ І ПРОДУКТІВ, ЯКІ ПОСТАЧАЮТЬСЯ В БАР

У сучасних складних економічних умовах придбання продуктів перетворюється в серйозну проблему, але маємо надію, що цей час мине і купівля продуктів перетвориться в більш просте завдання.

У сільській місцевості джерелом придбання продуктів є власне подвір'я, магазин, ринок, а в містах — ринок і магазини. Тому працівники бару повинні мати чітке уявлення про товарні властивості продуктів, які закупаються, їх органолептичні показники, ознаки недоброякості.

Оснoву харчування населення становлять овочі.

§ 1. Коротка характеристика овочів

Овочі широко використовуються в харчуванні населення України для приготування кулінарних страв і гарнірів. Їх поділяють на такі основні групи: клубнеплоди — картопля; коренеплоди — морква, буряк, петрушка, пастернак, ріпа, бруква, сельдерей, редис; кабачкові — огірки, кабачки, гарбузи; капустяні — капуста білокачанна, червона, савойська, брюссельська, цвітна; томатні — помідори, баклажани, перець стручковий; цибульні — цибуля ріпчаста, цибуля зелена, часник; листові — салат листовий і качанний, щавель, шпинат; десертні — спаржа, артишоки, ревінь; бобові — квасоля, горох, боби; пряні — хрін, естрагон, чебрець, майоран; зернові — кукурудза.

Із овочів, які використовуються у харчуванні, на картоплю приходиться 60—70 %. Картопля є продуктом, який кожного дня зареєстрований у меню барів. Вона заслуговує уваги не тільки через невисоку ціну і можливість всебічного використання, але й через поживність і біологічні якості.

Картопля — важливе джерело крохмалю, якого в ній понад 20 %. Білки, які містяться в картоплі (близько 2 %), найбільш повноцінні із рослинних. При цьому вони прекрасно поєднуються і доповнюються тваринними білками. Перевага картоплі — у її мінеральних речовинах, перш за все кальцію тому, вживаючи в їжу картоплю, можна раціонально доповнити борошняне та м'ясне харчування. У зимовий період картопля поряд із квашеною капустою є одним з найважливіших джерел вітаміну С, який зберігається у ній за умови правильного приготування. Так, 500 г картоплі можуть дати організму майже половину кількості вітаміну С, якого він потребує щоденно.

Картопля, як і будь-який продукт рослинного походження, майже не містить жиру. Тому його рекомендують подавати як гарнір до м'яса, особливо жирного. Підвищують поживну цінність картоплі молоко та вершкове масло. Картопля відносно легко перетравлюється, навіть у поєднанні з важко перетравлюваними продуктами, такими, як жири.

Українська національна кухня відрізняється великим розмаїттям смачних страв із картоплі. Гарний смак, поживна цінність картоплі і страв із неї залежить від сорту, умов зберігання та догляду, а також від правильного приготування.

При виборі картоплі на ринку необхідно звертати увагу на те, щоб вона була цілою, сухою, не пошкоджена хворобами та сільськогосподарськими шкідниками. Оптимальний розмір клубня 5—7 см. Картопля столових сортів має добрий смак, тонку гладку шкірку, неглибоко посаджені вічка, після чищення нешвидко темніє. Ознакою вищої якості столової картоплі є жовтий колір. Більш водяна картопля (продовгуватої та овальної форми) вживається для приготування салатів і холодних закусок, а борошняна, яка легко розварюється, — для пюре і картопляного тіста. Перший вид картоплі більш смачний і дає менше відходів.

Картопля нетривка у зберіганні, легко піддається інфекції і псується. Тому використовувати для зберігання необхідно тільки високосортну картоплю, відібрану, непошкоджену, здорову та суху.

Рекомендується зберігати картоплю в підвалах у решітчастих ящиках при температурі + 4—6°C із якісною вентиляцією.

При великій кількості картоплі її висипають на підлогу з дерев'яним настилом із планок, який розташований на висоті 10 см над підлогою. Причому шаром не більше 1 м. Дерев'яною прокладкою із планок необхідно також захищати картоплю від контакту зі стіною. Якщо картопля почне проростати, ростки не можна обривати, інакше вона почорніє. Якщо картопля підмерзне і стане солодкуватою, то її можна привести до нормального стану, перекидавши у приміщення з температурою 10—15°C. Перед приготуванням її необхідно замочити на 1 годину у воді, температура якої близько 15°C, довести до кипіння, воду злити, налити свіжої та варити картоплю до готовності. У результаті такої обробки, картопля, авжеж, втратить частину поживних речовин, але її можна використовувати у їжу. Взагалі, солодкувату картоплю краще використовувати для приготування борошняного та картопляного тіста.

Декілька порад, пов'язаних із переробкою картоплі:

— картопля, зварена в кожухах, зберігає більше вітамінів, ніж зварена очищеною та нарізаною. Варена картопля зберігає більше вітамінів, ніж смажена. Остання смачніша, але важче перетравлюється. Дуже смачна і поживна картопля, печена в гарячому попелі або в духовій шафі;

— для подрібнення на терці більше підходить велика картопля; для варіння та смаження — середня; для салатів варять цілу нечищену картоплю, потім чистять її ще теплою і нарізають після того, як охолоне;

— картоплю потрібно чистити тонко, тому що безпосередньо під шкоринкою міститься найбільша кількість поживних речовин. Чищену картоплю зберігають у холодній воді не більше двох годин;

— вода розчиняє поживні речовини картоплі, тому намагайтеся варити її не у воді, а на парі. Якщо немає решітки, у велику каструлю налейте води на 4—5 см, покладіть хрестовину із дощечок, поставте на неї меншу каструлю з картоплею і варіть на помірному вогні;

— варена картопля для гарніру стає світлішою, якщо у воді, в якій вона вариться, покласти 2—3 зубчики часнику, лавровий лист або гілочку чебрецю;

— коли варять картоплю цілою, підбирають приблизно однакові клубні, щоб зварились одночасно;

— картоплю варять на помірному вогні, щоб крохмаль набух рівномірно. Коли варять на сильному вогні, картопля обварюється зверху і тріскається, а всередині залишається сирію;

— картопляне пюре не розводять холодним молоком — від нього пюре набуває сірого кольору. Молоко необхідно довести до кипіння, а вершкове масло — розтопити;

— щоб швидко почистити молоду картоплю, покладіть її попередньо на 10—15 хв у холодну воду, у якій розчинена ложка солі;

— смажена картопля виходить смачною і хрумкою, якщо її обсушити серветкою, перед тим, як опустити в масло, яке кипить, і солити у кінці смаження.

Велике значення мають коренеплоди, тому що вони багаті вуглеводами, азотистими речовинами, ефірними маслами, вітаміном С, а морква — провітаміном А (каротином). Коренеплоди в барах вживають у сирому вигляді (морква, бруква, редис, редька, ріпа), застосовують для приготування різних страв (морква, буряк, ріпа) та використовують як приправи (петрушка, сельдерей, пастернак).

Буряк необхідний для приготування вінегретів. Холодних закусок, гарнірів та окремих страв. Краще використовувати буряк, розміром схожий на велике яблуко, округлої форми, з ніжною м'якоттю темно-червоного кольору.

Залежно від форми коренеплоду всі сорти *моркви* поділяються на округлі, напівдовгі та довгі. Моркву в барах вживають у їжу як приправу і для самостійних страв (салатів, пюре, гарнірів).

Моркву необхідно купувати свіжу, не в'ялу, по можливості з гладкою поверхнею кореня. Молода морква має корені майже округлої форми і тонку шкірку. Тому її достатньо обмити щіткою. Стару моркву необхідно обчищати від шкірки.

Редис — найбільш рання овочева культура. За формою коренеплодів він буває круглий, овальний, довгий, за кольором — білий і рожевий. Редис має велике значення як смаковий продукт і як джерело вітаміну С. Вживається в їжу в сирому вигляді.

Гострий смак редису збуджує апетит і сприяє травленню. Подрібнений редис добре перетравлюється, прекрасним гар-

ніром до м'яса. Редис необхідно купувати свіжим, нев'ялим — тільки тоді він буде соковитим. До нього подають сіль та масло або готують із нього салати. Якщо навесні немає інших свіжих овочів, редис можна тушити з молодим листям і подавати як гарячий гарнір.

У *петрушки* в їжу вживають як корені, так і листя (зелень). Використовують як цінний смаковий продукт завдяки притаманним ароматичним та смаковим речовинам.

Зелена петрушка більш корисна, ніж корінь. Вона містить велику кількість вітамінів А і С, а також залізо. Подрібнену зелень петрушки кладуть в готові страви, корінь — у перші страви і соуси або смажать з ним м'ясо.

Пастернак вживають у їжу як свіжим, так і в сушеному вигляді. Корінь пастернака при купівлі повинен бути свіжим, не в'ялим, зі стеблами жовто-білого кольору, довгим і соковитим. У страви корінь додають разом з іншими приправами. Найчастіше пастернак використовується для приготування салатів.

Сельдерей за смаком гостріший від петрушки і більш духмяний. Розрізняють сельдерей кореневий, який вживається до страв як приправа; черешковий — для приготування салатів; листяний, який використовується у сушеному і свіжому вигляді як пряність. Найбільше поширений кореневий сельдерей.

Із гарбузових овочів найбільшого застосування мають *огірки*. Вони використовуються в їжу в основному як смаковий продукт, оскільки містять 95 % води. Із них готують салати та додаткові гарніри до других страв. Вживають огірки у свіжому, солоному та маринованому вигляді.

Огірки необхідно купувати свіжими, з щільною серцевиною, рівної продовгуватої форми. Якщо у спекотну погоду огірки не прикрити листям, вони будуть гіркими, тому, чистячи їх, необхідно пробувати на гіркоту. Маринувати і солити рекомендують огірки свіжі, невеликі, тонкі, з поверхнею у бугорках. При цьому необхідно звертати увагу на те, щоб вони були свіжі, здорові, добре розвинені, не пошкоджені.

Гарбуз буває дрібний (діаметр до 20 см) і великий, округлої, сплюснутої, подовженої і яйцевидної форми; колір — помаранчевий різних відтінків, а також від світло- до темно-зеленого (рівний або смугастий); консистенція м'якоті —

хрумка, борошняна, щільна чи дуже ніжна. Гарбуз багатий на каротин і цукри. Використовують його для приготування каш, пюре, смаження, тушіння.

Кабачки мають подовжену циліндричну форму, колір шкірки — блідо-зелений, м'якоть — білу чи жовтувату. Вони повинні бути недозрілі з дрібним насінням. Використовують кабачки для смаження, запікання (фарширування) і приготування ікри.

Серед капустяних овочів найбільш поширена *білокачанна капуста*. Ранні її сорти використовують у барах для вживання у свіжому вигляді для салатів; середні і пізні — як у свіжому вигляді, так і для квашення. Червонокочанна капуста відрізняється темно-червоним кольором листків. Вживається у свіжому (салати) та маринованому вигляді. Свіжу цвітну капусту відварюють, консервують, сушать, заморожують, маринують. Вона є цінним дієтичним продуктом. Брюссельську капусту вживають відвареною з маслом.

До томатних овочів належать *помідори, баклажани, перець стручковий*.

Помідори розрізняють за формою, кольором, м'якоттю, терміном дозрівання, м'ясистості і розмірами плоду. За кольором вони бувають червоні, рожеві, зелені та жовті; за формою — овальні, пласкі, круглі. Помідори використовують у свіжому вигляді для приготування салатів, гарнірів, для смаження, запікання, фарширування. Вони мають велику кількість каротину і вітаміну С (майже стільки ж, скільки лимони та апельсини). Із мінеральних речовин у помідорах є калій, натрій, кальцій, магній, залізо. Купуючи помідори, необхідно слідкувати, щоб помідори були свіжі і не пошкоджені. Для салатів рекомендують брати гладенькі, не ребристі, з твердою шкірочкою, однакового розміру, добре дозрілі, діаметром 3—6 см. Із зелених помідорів готують салати і використовують їх для консервування. Для томату-пюре і соку необхідно брати перестиглі плоди.

Плоди баклажанів дуже м'ясисті, бувають яйцевидної і овальної форми, темно-фіолетового кольору і містять поряд з іншими речовинами приблизно 5 % вуглеводів. Вони мають пряний, характерний смак, який інколи нагадує гриби.

Купуючи баклажани, необхідно слідкувати за тим, щоб плоди були свіжі, не в'ялі, щоб їх шкірочка була блискучою, щільно натягнутою. Баклажани очищають і готують різними способами: нарізають шматочками, панірують у сухарях або клярі і смажать; тушать разом із болгарським перцем і помідорами; готують із них ікру та ін. Усі страви із баклажанів дуже смачні і поживні.

Болгарський перець відрізняється високим вмістом вітаміну С і каротину. Завдяки приємному смаку, гостроті та деякій пекучості є прекрасною приправою для різноманітних страв (салатів, запіканок), а також використовується для приготування самостійних страв (перець фарширований). Існує багато сортів болгарського перцю, найкращим вважається кулеподібний Ратунда — червоний, м'ясистий. Для свіжих салатів і фарширування використовують недозрілий болгарський перець з тупим кінцем, широкий і короткий; для запіканок, гуляшів, тушкованого м'яса тощо — гостроконечний.

Цибульні овочі (цибуля ріпчаста, цибуля зелена, часник та ін.) використовують в їжу як приправи. Запах і гострий смак цибульних овочів залежить від вмісту в них ефірних масел, які мають сильну бактерицидну дію. Цибульні рослини мають вітамін С і вітамін групи В. В їжу використовують соковиті плоди (луковиці) чи зелене листя (стебла). За смаком розрізняють ріпчасту цибулю гостру, напівгостру і солодку; за кольором — білу, жовту і червоно-фіолетову; за формою — плоскоріпчасту, округлу і грушовидну.

В харчових цілях широко використовують цибулю-перо (зелену цибулю), яку вирощують із вибірки або із дрібної товарної цибулі.

Листові овочі (салат, шпинат, пряні овочі) різняться високим вмістом вітаміну С, вітамінами групи В, каротину, білкових речовин, мінеральних солей. У їжу використовують ніжну і соковиту листову масу.

Салат буває трьох різновидів: листовий (латук), качанний і Ромен. Їх вживають у їжу тільки у свіжому вигляді для гарнірів, салатів і прикрашання страв.

У *шпинату* для їжі використовують зелене м'ясисте листя, зібране в пучок.

Укроп, естрагон, хрін, майоран, базилік, чебрець та ін. використовуються як прянощі до других страв і закусок із м'яса та риби.

До десертних овочів належать: ревінь, спаржа, артишоки. Це багаторічні рослини, які мають високу поживну цінність і добрий смак. Ревінь використовують для приготування компотів, киселів, повидла, мармеладу та ін. Спаржа використовується для приготування супів, других страв; артишоки — у вареному вигляді з маслом та консервовані.

Овочі (клубні та коренеплоди) зберігають у сухих підвальних приміщеннях, які мають вентиляцію без природного освітлення, при температурі +4—6°C і відносній вологості повітря 80—85 %. Коренеплоди і цибулю зберігають в підвалах, ящиках чи на стелажах. У погріб буряк насипають шаром, висота якого не більше 1,5 м, моркву — 1 м, цибулю — 0,5 м, а на стелажі — коренеплоди шаром 25 см, цибулю — 35 см.

Деякі кулінарні хитрощі, які необхідно застосовувати при обробці овочів:

- петрушка, кріп, м'ята зберігаються достатньо свіжими весь тиждень в найбільшу спеку, якщо їх тримати в щільно закритій, абсолютно сухій каструлі;

- огірки і кабачки зберігаються свіжими, якщо їх занури-ти кінцями у воду в низькому посуді;

- перець, баклажани і помідори краще зберігаються свіжими в корзині, яка підвішена у провітрюваному місці;

- шпинат зберігає зелений колір, коли його варять у відкритій каструлі;

- редька втрачає їдкий смак і неприємний запах, якщо її настругати і промити кілька разів холодною водою;

- щоб освіжити зів'ялу зелень, її необхідно покласти на одну годину у холодну воду, до якої додається ложка укусу;

- щоб видалити із зеленого салату усіх черв'яків і комах, які часто ховаються у внутрішньому листі, після миття листя занурюють на 15—20 хв у солону воду, потім ополіскують і використовують;

- зелену цибулю не потрібно переносити в тепле місце для розморожування — цибуля не змінює смаку, не зважаючи на замерзання;

— квашена капуста (в качанах) стає ніжною і тугою, а розсіл — пікантним і приємним для пиття, якщо між рядами качанів насипати жменю товченої кукурудзи.

§ 2. Споживчі властивості борошна, круп, бобових і макаронних виробів

Важливою складовою частиною щоденного харчування є страви із зернових, бобових і макаронних виробів. Усі ці продукти багаті вуглеводами. Але в барах їх використовують рідше за інші.

У зернах злаків поживні речовини розподілені нерівномірно: оболонка містить більше клітковини та мінеральних солей (кальцію, фосфору, магнію і заліза): шар, який знаходиться безпосередньо під оболонкою, має найбільше білків, жирів і вітамінів групи В; ядро зерна містить тільки крохмаль. Біологічні властивості продуктів із зернових залежать від того, яка частина цих шарів у них залишилася після обробки та розмелу зерен. При тонкому помелі виходить біле борошно, стійке при зберіганні, з високою хлібопекарною здатністю, але вміщує малу кількість поживних речовин, — майже тільки крохмаль. Продукти, одержані із цілого зерна (круп) або борошно грубого помелу, — більш корисні, тому що містять вітаміни групи В, мінеральні речовини і достатню кількість білків. Але таке борошно гірше перетравлюється через велику кількість клітковини, тісто з нього більш низької якості, і саме борошно гірше зберігається, ніж біле. Це стосується і пластівців, особливо вівсяних, і круп, одержаної із різних видів зернових.

З погляду поживної цінності перевагу необхідно віддавати житньому хлібу перед білим пшеничним. Особливо поживним є хліб із обдирного борошна, тому що він разом із крохмалем забезпечує людський організм мінеральними речовинами і вітамінами групи В. Білий пшеничний хліб — джерело крохмалю, у ньому мало клітковини. Тому він хоча і легко перетравлюється, при постійному вживанні призводить до запорів.

Внаслідок цього у харчовому раціоні доречно чергувати житній і пшеничний хліб, віддаючи перевагу житньому,

більш темному хлібу і більш темним сортам борошна. У барах слід подавати білий і чорний хліб.

Борошно — це продукт, одержаний шляхом розмелу зерна у млинах. В залежності від вихідної сировини розрізняють борошно: пшеничне — світле, жовтуватого кольору з характерним запахом; житнє — сіруватого кольору з особливим пряним запахом, солодкувате на смак, дуже м'яке на дотик; ячмінне — темно-жовтого кольору, трохи гіркувате на смак, та інші.

На ринок надходить борошно з різним вмістом клейковини, тому працівники бару повинні застосовувати рецептури борошняних страв і хлібобулочних виробів із різних сортів борошна. Більш темний колір борошна означає, що воно низького, грубого помелу. Тонкощі помелу можна визначити, розтерши борошно між пальцями. На дотик можна визначити, яке це борошно: крупчатка, першого сорту чи обдирне.

Смак борошна визначають, спробувавши його кінчиком язика. Доброякісне пшеничне борошно має смак крохмалю, житнє борошно — солодкувате. Якщо борошно надто солодке, це означає, що воно одержане із пророслого зерна. Кислий смак має борошно із відсирілого або запареного зерна; гіркуватий смак набуває борошно, яке зберігається у поганих умовах та із зерна із сумішшю бур'яну.

За запахом можна дізнатися, чи добре зберігалось борошно. Доброякісне борошно немає сторонніх запахів, у неякісного — запах гіркуватий, кислуватий і навіть запах плісняви.

Крупа — цінний харчовий продукт, одержаний при переробці зерна. Крупи виготовляють із зерна пшениці, проса, гречки, ячменю, вівса, кукурудзи, рису, бобових тощо. Асортимент круп досить широкий. Із ячменю готують крупи ячмінні та перлові, із проса — пшоно шліфоване, із вівса — вівсяну пропарену недроблену, плющену крупу і вівсяні пластівці, із гречки — ядрицю і проділ звичайні та ті, що швидко розварюються, із рису — рис шліфований, дроблений і полірований, із кукурудзи — дроблені і шліфовані крупи, із пшениці — манну і полтавську крупу.

Кожна крупа повинна мати колір, властивий певному виду, наприклад, рис — білий, пшоно — жовте, гречка — біла з жовтуватим, коричневим чи зеленуватим відтінком, вівся-

на — сірувато-біла; смак і запах також повинні відповідати виду крупи.

Бобові — цінний продукт харчування, за вмістом білків вони перевищують м'ясо, хоча поступаються йому за амінокислотним складом білків. Бобові, крім того, важливе джерело макро- і мікроелементів: кальцію, магнію, фосфору, сірки, міді тощо.

Мозкові сорти *гороху* мають більш ніжну консистенцію і смак, тому що містять більше цукру і менше крохмалю. Їх використовують для приготування салатів, перших і других страв, а також для консервування.

Квасоля має різний колір зерен: білий, кремовий, жовтий, світло-зелений і навіть фіолетовий чи чорний, інколи полосатий або малюнком-мозаїкою. Вибираючи квасолю, необхідно звертати увагу на наявність у ній жучків. Пошкоджені зерна мають чорні вкраплення. Зберігати квасолю необхідно на холоді, можна в холодильнику.

Крохмаль бобових потребує більшого часу для набування, ніж крохмаль зернових. Для того, щоб прискорити варіння бобових, їх необхідно попередньо замочити у чистій воді, а перед тим перебрати і промити. При замочуванні і варінні не можна класти соду, тому що вона руйнує вітаміни групи В. Термін замочування — 6—8 годин. Бобові варять у тій же воді, в якій були замочені, це зменшує втрати мінеральних речовин та вітамінів. Не можна наливати багато води. Бобові варять на слабкому вогні, а сіль додають у кінці варіння. Якщо сіль покласти на початку кипіння, на шкуринці бобових утворюється тверда плівка, яка не дозволяє воді проникати всередину, і бобові залишаться всередині сирими.

Макаронні вироби виробляють із пшеничного борошна спеціального помелу і хлібопекарського борошна вищого і першого гатунків. Макаронні вироби поділяються на трубчасті, нитковидні (вермішель), стручковидні (локшина) і фігурні (ракушки, «алфавіт», «їжачки»). Вироби містять не менше 11 % білків і до 74 % крохмалю. Це продукт високої калорійності — близько 360 ккал на 100 г виробів.

Макаронні вироби із борошна вищого гатунку мають білий або трохи кремовий колір, із борошна першого гатунку — сіруватий із світло-коричневим відтінком. Дуже часто

зустрічається вермішель, яка швидко розварюється. Щоб підвищити якість відвареної вермішелі, її кип'ячать на повільному вогні 3—5 хв, а потім каструлю відставляють і витримують у ній вермішель протягом 5—7 хв, промивають і направляють розтопленням вершковим маслом.

Деякі кулінарні хитрощі при роботі з борошном, крупами та макаронними виробами:

— щоб добре розмішати борошно в молоці чи воді, його висипають у широку тарілку, потроху підливають рідину, безперервно розмішуючи і розтираючи до отримання густої однорідної кашки;

— щоб освіжити черствий хліб, необхідно загорнути його у вологу серветку на 5 хв, потім розгорнути і поставити на 20—25 хв у теплу духову шафу;

— щоб нарізати свіжий хліб на тонкі шматки не розламуючи, слід нагріти ніж на вогні або опустити на 1—2 хв у кріп;

— локшину, вермішель, макарони варять на слабкому вогні, опускаючи у кип'ячену солону воду. На 0,5 кг макаронів чи локшини беруть 3 літри води і 25 г солі. Вироби із тіста варять у глибоких каструлях з напіввідкритою кришкою, щоб уникнути піни, від якої плиту важко чистити;

— вироби із тіста — галушки, лінівні вареники, кнелі та ін. — варять, опускаючи у сильно кип'ячену солону воду. Вони вважаються звареними, коли випливають на поверхню;

— для того, щоб вироби із тіста не поглинали багато жиру, їх необхідно смажити на сильному вогні, вливши до жиру небагато оцту;

— щоб одержати розварений рис для супу чи каші, необхідно опустити його у холодне молоко або воду, а щоб зберегти зерна цілими — у кип'ячену солону воду;

— щоб рис зберіг білий колір і зерна відділялись одне від іншого, у воду, в якій він вариться, необхідно додати кілька крапель лимонного соку або розчину винної кислоти.

§ 3. Особливості роботи з рибою

Риба, яка надходить до торговельної мережі, поділяється на живу, морожену, охолоджену, солону, солено-пряну, мариновану, сушену та копчену. М'ясо риб різних сімей відріз-

няється за хімічним складом, який змінюється під впливом віку, статі, сезону, близькості нересту. Особливо великі коливання у вмісті жиру та вологи.

Основну цінність риби становлять білки, яких у різних її видах міститься від 13 до 23 %. Білки риби є повноцінними, вони легко засвоюються організмом. За кількістю жиру рибу поділяють на 3 групи:

— нежирні, у яких вміст жиру не перевищує 2 % (наприклад, тріскові, судак, щука);

— середньої жирності, у яких в тілі міститься в середньому від 2 до 8 % жиру (більшість коропових риб, сом, камбала);

— жирні — із вмістом жиру в тілі більше 8 % (осетрові, лососеві, оселедці).

Рибний жир характеризується великим вмістом поліненасичених жирних кислот, що зумовлює, з одного боку, велику біологічну цінність його, а з іншого — легку окислюваність.

Жива риба відзначається високими смаковими властивостями. Вона надходить у спеціальних цистернах, дерев'яних чанах або ваннах.

Охолоджена риба надходить в бочках і дерев'яних ящиках. Вона не підлягає довгому зберіганню.

Найчастіше до магазину надходить морожена риба. Харчова цінність її дещо нижча, ніж живої. Однак морська риба — незамінне джерело мінеральних солей (до 5 %): калію, фосфору, магнію, міді, кобальту, йоду. Свіжа риба має чисту поверхню без пошкоджень, природний колір, тугу консистенцію.

М'ясо форелі найсмачніше при масі риби 250 г, щуки — 2—3 кг,

коропа — 1—3 кг, судака — 1—3 кг, окуня — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ кг, лина — 1 кг.

Недоліком риби є те, що вона дуже швидко псується. Спочатку розкладаються нутрощі, потім зябра і шкіра. Тому у свіжій риби необхідно негайно видалити нутрощі, зябра, зрізати плавники.

Щоб видалити запах водоростей, живу рибу кладуть на 2—3 години в проточну воду. У барах зберегти рибу в живому вигляді можна у ванні з достатньою кількістю свіжої води. При купівлі риби необхідно звертати увагу на те, чи має вона блискучу луску, прозорі і випуклі очі, тверде і туге м'ясо на

животі, кістки і луска щільно прилягають до м'яса, яскраво-червоні зябра і щільні нутрощі. Саме такою повинна бути свіжа риба.

У несвіжої риби мутні очі і світлі зябра, у зіпсованої, яка знаходиться у стані розкладання, — запалі очі, рогівка покрита неприємно на запах слиззю, нутрощі дряблі, на ребрах теж неприємно пахуча слизь, луска і кістки легко відділяються від м'яса, м'ясо м'яке.

Нерибні продукти моря не знайшли широкого застосування в Україні, що пов'язано з глибокими традиціями. У роздрібну торгівлю надходять кальмари, креветки, морська капуста.

Морська капуста містить до 18 % азотистих речовин, основну частину яких становлять білки, ряд мінеральних речовин (фосфор, залізо), вітаміни В1, В2. Заморожене філе кальмара має чисту поверхню природнього кольору, після розтавання його консистенція залишається щільною та еластичною без стороннього запаху.

Морська капуста — велика пластична водорість родини ламінарієвих. Вона надходить у сушеному, мороженому, консервованому вигляді. Мінеральний склад морської капусти різноманітний: калій, кальцій, магній, йод, мідь, кобальт. Консервовану капусту використовують у натуральному вигляді для приготування салатів, вінегретів. Сушену очищують від механічних домішок і замочують у 7—8 — кратній кількості води, після чого промивають. Морожену капусту витримують у холодній воді 30 хвилин і промивають. Для видалення зайвої кількості йоду її варять у чотирьохкратній кількості води 15—20 хвилин, потім воду зливають, заливають холодною водою і варять.

Деякі кулінарні поради при роботі з рибою:

— луска чиститься легко, якщо рибу тримати за хвіст, а ніж рухати від хвоста до голови. Якщо риба чиститься важко, тоді її треба занурити на кілька секунд у кип'ячу воду;

— нутрощі риби вичищають, розрізавши вздовж живіт. Треба бути обережним, щоб не пошкодити печінку та жовч. Зябра видаляють після того, як викинули нутрощі;

— найкращий спосіб зберегти рибу до 8—10 днів у спеку — поставити її на вогонь, щоб закипіла вода, потім зняти і

прибрати в холодне місце. Необхідно на п'ятий день воду, в якій стояла риба, злити, закип'ятити і, коли вода охолоне повністю, додати стакан оцту і знову залити рибу. Можна зверху налити олію, її плівка ізолює рибу від дії повітря;

— неприємний болотяний запах зникає, якщо після чищення і миття рибу покласти на кілька годин в оцет, до якого додати 1—2 подрібнених лаврових листа, декілька горошин чорного перцю;

— важкий запах морської риби можна видалити, якщо залишити її на 2—3 години з нарізаною цибулею і натерти розрізаним лимоном;

— смажена риба виходить особливо смачною, якщо попередньо витримати її в молоці, потім обваляти в борошні і смажити на олії. Щоб жир не розбризувався при смаженні риби, сковороду накривають перевернутим друшляком;

— щоб риба при смаженні не розвалювалася на шматки, її потрібно посолити і витримати 10—15 хвилин, доки сіль не всмокчеться;

— для видалення сильного запаху при смаженні риби в олію кладуть одну картоплину, очищену і нарізану шматочками;

— неприємний запах кухонного посуду від риби видаляється повністю, якщо його вимити з оцтом, лимонним соком чи дуже гарячою солоною водою.

§ 4. Кулінарно-технологічні властивості м'яса та м'ясопродуктів

М'ясо — цінний харчовий продукт, який широко застосовується в харчуванні. Воно містить значну кількість повноцінних білків, жирів, вітамінів, екстрактивних та мінеральних речовин. Вміст білків у м'ясі коливається від 14,2 до 20,7 %; вміст жиру залежить від вгодованості тварин; із вітамінів у найбільшій кількості представлені вітаміни групи В, К, Е, РР та ін.

У м'ясі розрізняють м'язову, з'єднувальну, кісткову, хрящову, жирову тканини та кров.

У залежності від термічного стану розрізняють такі види м'яса: охололе, охолоджене, морожене. Охололим називають

м'ясо, яке після розділу охолоджувалося в природних умовах не менше 6 годин. У м'ясі при цьому закінчуються процеси посмертного охолодження, воно стає соковитим, ніжним, на поверхні утворюється скоринка підсихання. Охололе м'ясо швидко псується, тому його зазвичай охолоджують чи заморожують. Охолодженням вважається м'ясо, яке заморозили у холодильних камерах чи у природних умовах до температури у товщині м'язів та кісток $0\text{—}+4^{\circ}\text{C}$, поверхня м'яса не зволожена.

Мороженим вважається м'ясо, яке заморозили до температури у товщі м'язів та кісток не вище 6°C . Заморожування м'яса необхідно проводити в охолоджену стані, тобто уже дозрілим. Морожене м'ясо необхідно зберігати при температурі $0\text{—}+4^{\circ}\text{C}$. Правильне та швидке заморожування м'яса зберігає всі якості, які мало до заморожування, якщо процес розморожування (дефростація) буде проведена поступово.

Залежно від виду забійних тварин розрізняють: яловичину, свинину, баранину, телятину, м'ясо кролів.

За вгодваністю яловичину поділяють на першу і другу категорії. Категорію вгодваності позначають клеймом фіолетового кольору: яловичину першої категорії — круглим, другої категорії — квадратним. На м'ясі молодняка справа від клейма повинна бути буква М.

Свинина залежно від вгодваності, товщі шпика буває: жирна — товща шпика більше 4 см, беконна — $2\text{—}4$, м'ясна — товща шпика $1,5\text{—}4$ см. Вгодваність свинини позначають фіолетовим клеймом: жирну — круглим, беконну — круглим і буквою Б, м'ясну і обрізану — квадратним.

При оргалептичному оцінюванні м'яса визначають його зовнішній вигляд, колір, консистенцію, запах, стан підшкірного і кісткового жиру, сухожиль, якість бульйону після варіння м'яса.

Якісне м'ясо характеризується такими показниками. Поверхня туш охолодженого м'яса має суху, блідо-рожеву або блідо-червону скоринку. На розрізі м'ясо буде трохи вологим, але не липким. М'ясний сік — прозорий. Консистенція на розрізі — щільна та еластична, ямки, які утворюються при натисканні пальцями, швидко вирівнюються. Запах якісного м'яса — приємний і характерний для м'яса певного виду тва-

рин. Жир має білий колір (свинина) або світло-жовтий (яловичина). При варінні такого м'яса виходить прозорий бульйон з ароматним та приємним смаком.

Розморожене м'ясо відрізняється від охолодженого. Поверхня туші червоного кольору, м'ясо нееластичне, ямки, які утворюються при натисканні, не вирівнюються, консистенція м'яка. Бульйон із такого м'яса мутний, має багато піни, не має яскраво вираженого аромату.

М'ясо молодих тварин більш світлого кольору, старих — як правило — темно-червоного кольору, з товстими, щільними сухожиллями і плівками.

Субпродукти мають досить високу питому вагу у загальній масі: у великої рогатої худоби — 24 %, у свиней — 17 %, у вівців — 20 %. За харчовою цінністю їх поділяють на дві категорії: перша — язик, печінка, нирки, мозок та серце усіх видів худоби, вим'я, діафрагма, м'ясо-кісткові хвости яловичини та баранини; друга категорія — голова без язика, легені, ніжки, губи, селезінка, м'ясо стравоходу, горловина всіх видів худоби, голова барана з язиком і мозком, путовий склад, м'ясо-кістковий хвіст та кишківник свинини, рубець, сичуг, калтик, вуха свинячі та яловичини.

Найбільш цінними є субпродукти першої категорії: вони мають фосфорні поєднання, які позитивно впливають на центральну нервову систему. Особливо цінується печінка — джерело вітамінів А, групи В, гормонів, солей кальцію, заліза, міді.

Печінку розморожують на повітрі, вирізають у неї жовчні протоки, у яловичої знімають плівку, у свинячої плівку можна не знімати, потім промивають. Печінку рекомендують використовувати для паштетів, смаження та тушкування.

Свіжі нирки мають жир білого кольору, специфічний, але не різкий запах. Їх звільняють від жиру, надрізають, знімають плівку разом із жировою капсулою і вимочують протягом 3—4 годин, періодично міняючи воду. Потім нирки заливають холодною водою, кип'ячать протягом 3—5 хвилин, воду зливають, промивають нирки і заливають чистою водою, варять до готовності. Потім обсмажують або тушкують.

Вим'я розрізують, видаляють великі судини, промивають у холодній воді. Із нього готують рублені вироби: пропуска-

ють два рази через м'ясорубку з дрібною решіткою. Язики промивають у холодній воді, зішкреблюють ножом забруднення. Шкірочку знімають після відварювання, в гарячому вигляді під струмом холодної води.

Путовий суглоб, вуха — незамінний компонент для приготування холодців. Їх треба ретельно обпалити на газовій горілці, зішкребти забруднення, ошпарити кропом. Путовий суглоб розрубують вздовж і зачищають між копитами, тому що там може залишитися вовна.

Домашня птиця — високоцінний продукт харчування, з якого можна приготувати різноманітні страви — перші та другі, гарячі та холодні закуски. М'ясо птиці складається із білків, азотистих і безазотистих екстрактивних речовин, жирів, мінеральних солей, вітамінів. Співвідношення повноцінних білків до неповноцінних, які характеризують біологічну цінність м'яса, для птиці становить 13:1.

М'ясо птиці має цінні поживні властивості і легко засвоюється. Вміст у ньому поживних речовин залежить від виду птиці, породи, статі, віку, вгодованості: куряче м'ясо — до 22 %; індика — до 24 %; гусяче та качаче — не більше 18 %.

Кількість жиру у гусей може досягати 38 % загальної маси, а качок — до 50 %.

Статеві відмінності незначно впливають на якість м'яса молодняка, але з віком птиці вони стають більш суттєвими. Вік півнів легко визначити за величиною шпор. У шестимісячного півня шпора має вигляд невеликого м'якого виступу. Річні півні мають затверділу шпору, яка незалежно від породи може досягати двох сантиметрів у довжину. Ніжки старих курей вкриті грубою великою лускою. Вік курей та півнів можна визначати за кінчиком грудної кістки. У молодняка він ще не затвердів, має хрящову будову, еластичний і легко згинається.

М'ясо курей та індиків більш світле, у водоплавної птиці воно темніше. У курей та індиків грудні м'язи і м'язи крил мають білий колір, а шкірні м'язи — більш темний колір. Біле м'ясо пожирніше, ніж темне. У водоплавної птиці колір м'яса не залежить від розташування мускулатури.

За вгодованістю тушки всіх видів птиці поділяють на дві категорії — першу та другу. Птиця першої категорії має біль-

шу кількість підшкірного жиру. Птицю розморожують на повітрі, обпалюють на газовій горілці, щоб не розірвати шкіру, особливо у жирних екземплярів, тушку натирають висівками або борошном. При обпалюванні крила та ніжки відтягують від тулуба та розправляють. Пеньки, які залишилися на тушках, видаляють за допомогою пінцету.

Декілька порад щодо обробки м'яса та птиці:

- щоб зберегти м'ясо протягом кількох днів у літній період, досить потримати його декілька хвилин у солоній кип'яченій воді: старе м'ясо — яловичину, баранину — 3 хвилини, а телятину — 1 хвилину. Після цього м'ясо зберігають по можливості відкритим у холодному, провітрюваному місці, куди не можуть проникнути мухи.

Можна м'ясо зберігати у загорнутому полотні, яке просочене міцним оцтом. Перед вживанням його необхідно вимити у холодній воді;

— м'ясо, натерте розрізаним лимоном і залишене відкритим у холодному провітрюваному місці, зберігається свіжим декілька днів при літній спеці. Лимонний сік відлякує мух, і вони не сідають на м'ясо;

— м'ясо можна загорнути в пергаментний папір, а потім у полотно, намочене в холодній солоній воді. Час від часу полотно змочують водою;

— яловиче м'ясо старих тварин стає більш ніжним і легко уварюється, якщо звечора його натерти з усіх боків гірчичним порошком. Перед вживанням м'ясо необхідно вимити у холодній воді;

— яловиче м'ясо уварюється швидше, якщо його відбити дерев'яним молотком і до води, в якій воно буде варитися, додати 2—3 столові ложки оцту;

— при смаженні м'яса у вузькій духовій шафі, його поливають гарячою водою або бульйоном, від холодної води м'ясо стає твердим;

— щоб м'ясо не пригоріло і не стало занадто сухим, у духову шафу ставлять невелику посудину із водою: пара попередить м'ясо від пригорання та пересушування;

— коли продукти мають специфічний запах, наприклад, при варінні рубця, у воду кладуть 1—2 шматочки деревинного вугілля, яке поглинає неприємний запах;

— печінка стає смачною, якщо, перш ніж варити, витримати її 2—3 години в молоці;

— сиру печінку, якщо її приготування треба відкласти на деякий час, зберігають, обмазуючи олією;

— сосиски лопаються у кип'ячій воді. Вони будуть смачніші, якщо їх зігріти на парі або легенько підсмажити.

§ 5. Яйця — цінний продукт харчування

Яйця належать до найбільш цінних харчових продуктів, які не тільки підвищують калорійність їжі, але й значно покращують її смак, розширюють асортимент у барах.

У роздрібну торговельну мережу надходять тільки курячі та перепелячі яйця, тому що яйця водоплавної птиці часто можуть бути заражені паратифозними бактеріями. Усі харчові речовини яйця знаходяться у збалансованому стані як у якісному, так і в кількісному співвідношенні. До складу яйця входять: шкарлупа, білок та жовток; у процентному відношенні 12: 56. Середня маса курячого яйця — 40 г (без шкарлупи). Жовток є важливою частиною яйця, тому що в ньому міститься основна кількість поживних речовин. Хімічний склад жовтка значно відрізняється від хімічного складу білка. У жовтку міститься в середньому 48,7 % води, 32,6 % ліпідів, 16,6 % протеїнів, 1 % — вуглеводів, 1,1 % — мінеральних речовин. Середній хімічний склад білка курячих яєць: води — 87,9 %, протеїнів — 10,6 %, вуглеводів — 0,9 %, мінеральних речовин — 0,4 %, ліпідів — 0,03 %.

Хімічний склад яєць залежить від виду птиці, характеру кормів, часу знесення яєць.

Курячі яйця залежно від терміну зберігання, якості поділяються на дієтичні та столові. До дієтичних належать яйця, маса яких не менше 44 г, і які надійшли в реалізацію протягом 7 діб після знесення.

Кожне дієтичне яйце має на шкарлупі штамп, де позначені назва господарства, місяць, дата знесення, вид і категорія (Д1, Д2).

Столовими називають яйця, маса яких не менше 43 г незалежно від терміну знесення, і яйця масою 44 г і більші через 7 діб після знесення. Столові яйця залежно від способу і терміну

зберігання поділяються на свіжі, холодильникові та вапняні. До свіжих належать яйця, які зберігаються при температурі від 1 до 2°С не більше 30 діб після знесення; до холодильникових — яйця, які зберігаються при такій самій температурі більше 30 діб після знесення; до вапняних — які зберігаються у вапняному розчині незалежно від терміну зберігання. За масою дієтичні та столові яйця поділяються на I та II категорії.

У наш час найпоширенішим способом зберігання яєць є холодильний.

При зберіганні яєць не варто допускати різкого коливання температури як у бік зниження, так і її підвищення. Це спричинює утворення вологи, яка сприяє виникненню мікроорганізмів. Не можна зберігати яйця пошкоджені, теплові, брудні, переносити відразу з холодного до дуже теплого приміщення. Не рекомендується зберігати яйця із продуктами, які мають гострий запах. Яйця варто зберігати у холодильній камері при температурі 1—2°С.

Якість яєць визначається станом шкарлупи (чиста, ціла, міцна).

До харчових неповноцінних належать яйця з дефектами: розбиття (яйця з пошкодженою шкарлупою без ознак протікання — надкол, зім'ятий бік), виливання, запах, невелика пляма та засушення, а також яйця з висотою повітряної камери за великою віссю більше 13 мм.

До технічного браку належать: «красюк» — яйця з повним змішуванням білка та жовтка; «криваве кільце» — з кров'яними судинами на жовтку; «тумак» — з непрозорим вмістом; «протікання» — з витіканням вмісту та «міражні» яйця — вилучені з інкубаторів через незаплідненість. Необхідно пам'ятати, що несвіжі яйця можуть бути причиною шлунково-кишкових захворювань, і що одне недоброякісне яйце здатне зіпсувати велику кількість тіста, соусу тощо. Тому доброякісність яєць необхідно перевіряти особливо ретельно.

Деякі кулінарні хитрощі при роботі з яйцями:

— свіжі яйця необхідно намазати смальцем, щоб закрити пори, загорнути в папір, скласти до корзини і підвісити у холодному провітрюваному місці;

— яйця змастити білком, залишити на столі, щоб висохли, загорнути у папір, скласти до корзини або ящика і пересипати

їх деревинним попелом так, щоб яйця не торкалися одне одного;

— яйця покласти у сітку і занурити в кип'ячу воду на кілька секунд і відразу ж — у холодну воду. Від кропу білок, який прилягає до шкарлупи, згортається і закриває пори. Повітря не може проникнути всередину яйця і спричинити псування;

— після висихання яйця складають до коробок і тримають у холодному місці, час від часу перевіряючи і перекладаючи коробки;

— до збитого білка, якщо він не згущується, необхідно додати небагато цукру і декілька крапель лимонного соку;

— щоб уникнути розтріскування яєць під час варіння, попередньо додають до води трохи солі;

— уникайте збивати білки та жовтки в алюмінієвому посуді, тому що білки темніють, а жовтки стають зеленуватими. Найбільше підходить для цього порцеляновий або скляний чи мідний посуд.

§ 6. Все про сир, молоко та інші продукти

Сир широко використовується в харчування людей усіх вікових категорій, тому що є одним з найцінніших молочних продуктів. Із сиру готують понад 120 різних страв.

Сир — білковий кисломолочний продукт, який виробляється в умовах сквашування молока чистими культурами молочнокислих бактерій із застосуванням сичужного ферменту.

Харчова цінність сиру визначається високим вмістом білків (14—18 %), у яких є всі незамінні амінокислоти. Наявність таких кислот як метіонін і лізин дає змогу використовувати сир як дієтичний продукт для профілактики та лікування захворювань печінки та атеросклерозу.

Вміст жиру в сирі: в жирному — не менше 18 %, напівжирному — 9 %, м'якому та дієтичному — від 4,9 % до 11 %, у столовому — 2 %.

Доброякісний сир має білий колір із легким жовтуватим або кремовим відтінком, рівномірний по всій масі, консистенцію ніжну, однорідну (припускається рихла і дещо неоднорідна, а для знежиреного сиру — розсипчаста, з незначним

виділення сироватки), смак і запах — чисті, ніжні, кисло-молочні (допускається ледве виражений кормовий присмак).

Сир можна зберігати протягом 36 годин при температурі $+4—6^{\circ}\text{C}$. Сир є благодатним середовищем для життєдіяльності різноманітних мікроорганізмів, тому при порушенні режиму зберігання різко змінюються органолептичні та фізико-хімічні показники сиру. У результаті порушень режиму зберігання з'являються дефекти (пороки) сиру. Наприклад, при розвитку плісняви розкладається жир і верхній шар сиру набуває гірко-смаку; при розвитку дріжджів з'являється спиртовий запах; гнилісні бактерії викликають слизькість та гіркий смак. Надмірно кислий смак сиру може бути зумовлений неправильним сквашуванням молока і зневоднення згустку, недостатнім охолодженням згустку при вироблеуні.

Молоко — обов'язковий і незамінний продукт харчування. Воно містить неповноцінні білки, незамінні амінокислоти, у достатній кількості мінеральні солі, вітаміни групи В, А, Д, Е. Жир коров'ячого молока є тонкою емульсією, яка легко засвоюється. Свіже молоко має бактерицидні властивості, що пояснюється наявністю в ньому речовин, які запобігають розвитку бактерій.

Молоко, яке надходить до торговельної мережі, має жирність 2,5 або 3,2 %, а також випускають білкове або знежирене молоко. На упаковці молока проставляють дату його реалізації, а не випуску. Термін зберігання молока при температурі $+4—6^{\circ}\text{C}$ не перевищує 2 діб. Розливне молоко підлягає обов'язковому кип'ятінню. Молоко в пляшках та пакетах підлягає пастеризації, тому його можна вживати без теплової обробки.

Якщо молоко при кип'ятінні згорнулось, його можна відкинути на сито чи друшляк. Щільна частина — це сир м'якої ніжної консистенції і приємного смаку. Сироватку, яка залишилася (джерело повноцінного білка) можна використовувати для приготування вітамінного напою чи додати до тіста для млинців, пирогів.

Кисломолочні продукти — кефір, ряжанка — стимулюють секрецію шлункових соків та жовчі, значно покращуючи травлення. У процесі кисломолочного бродіння вони збагачуються вітамінами В6, В12. Кисломолочні продукти запобіга-

ють гнилісним процесам у шлунку. Термін їх зберігання становить 3 доби при температурі +5—6°С. Після цього терміну їх краще використовувати для приготування млинців та оладків.

Деякі відомості про молочні продукти:

— молоко зберігається досить довго, якщо його закип'ятити з цукром (одна столова ложка на літр молока);

— молоко краще кип'ятити в алюмінієвій каструлі.

Щоб воно не пригоріло, каструлю споліскують холодною водою. Якщо молоко пригоріло, перелийте його одразу в іншу каструлю і поставте в холодну воду;

— щоб усунути затхлий запах у молочному бідоні, треба насипати на дно харчової соди, залити її гарячою водою і декілька хвилин збовтати суміш, після цього вилити і сполоснути холодною водою;

— щоб молоко не «збігло», слід змазати стінки каструлі (вище поверхні молока) жиром.



КОКТЕЙЛЬ-БАР ТА ЙОГО ХАРАКТЕРИСТИКА

§ 1. Декілька слів про коктейль-бари

Змішані напої — коктейлі — не є продуктами масового виробництва, їх не виробляють завчасно на заводах і фабриках, а готують безпосередньо за столом, в барі, в кафе чи ресторані, вдома чи в гостях, у присутності споживача, а найкраще — за його безпосередньої участі.

Світова колекція рецептур зазначених напоїв досягає 4000 назв коктейлів.

До групи змішаних алкогольних та безалкогольних напоїв входять різноманітні:

- коктейлі;
- фізи;
- фліпи;
- джулепи;
- шербетти;

— крющони та інші напої досить різноманітного складу, властивостей, смаку і походження.

Як правило, готують і п'ють коктейлі та інші змішані напої безпосередньо в барі, звідси і походить назва « коктейль-бар».

Що означає слово «коктейль»? Згідно з найбільш імовірною версією, коктейль з'явився 200 років тому, під час випивок на честь переможців півнячих боїв. Іспанці та португальці, які приїхали до Америки, навчили своїх нових земляків — індіанців — «благогородній забаві» — півнячим боям, які швидко стали популярними, зокрема, тому, що після бою влаштували бенкет. На переможця укладали парі, а виграш відзначали випивками, під час яких змішували різні напої, які попадалися під руку, намагаючись створити в келиху кілька різнокольорових шарів. Назва напою визначалася його кольором, який нагадував забарвлення півнячого хвоста.

Збризнута соком, витиснутим із свіжої лимонної цедри, суміш напоїв насправді іскрилася різними кольорами, нагадуючи пір'я півня. Звідси і походить назва — **cocktail**, що означає «півнячий хвіст».

Існують й інші історичні версії, але як бито не було, коктейлі поширилися в усьому світі та завоювали популярність серед багатьох барів.

В Україні для коктейль-барів встановлений такий асортимент продукції, яка реалізується:

- алкогольні напої (коктейлі міцні) — 3—4 назви;
- коктейлі десертні, ігристі з фруктами — 3—4 назви;
- крішоні, пунш, грог, глінтвейн — 3—4 назви;
- коньяк — 2—3 назви;
- кондитерські вироби (різне печиво, трюфелі, пастила, шоколад, шоколадні цукерки) — 4—6 назв;
- спеціальні закуски (канапе з ікрою, шинкою, крабами, тарталетки з цибулею та яйцем; сирні палички, маслини, соловодкий мигдаль, фісташки та ін.).

§ 2. Коктейлі міцні та їх характеристика

Наводимо опис міцних коктейлів, які рекомендуються для коктейль-барів.

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 в шейкері воно втрачає ігристість.

Температура коктейлю повинна бути 6—8°C, щоб він не втратив смакових та ароматичних властивостей. При збиванні в шейкері лід тане, збільшується об'єм суміші, що значно погіршує якість напою. Щоб запобігти цьому, всі компоненти протягом робочого дня необхідно зберігати охолодженими. Межа допуску збільшення об'єму напою за рахунок талого льоду — не більше 2 %.

Як правило, в готовий напій лід не кладуть, виключення зазначені в рецептурах. Прикрашати посуд для подавання цукровою скоринкою доцільно, якщо у складі коктейлю міститься велика кількість лимонного соку.

Рецептури коктейлів класифікуються за основними та додатковими компонентами, які входять до складу напоїв.

§ 3. Коктейлі з горілкою

Коктейль «Трійка»

Горілка — 50 мл, лікер Апельсиновий — 30 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Стрілка»

Горілка — 50 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл, Вермут білий — 20 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Карузо»

Горілка — 20 мл, лікер М'ятний — 20 мл, Вермут білий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Коктейль «Смарагд»

Горілка — 60 мл, Вермут сухий — 20 мл, Бенедиктин — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Днепр»

Горілка — 20 мл, Вермут сухий — 20 мл, Бенедиктин — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Днепр»

Горілка — 30 мл, Вермут сухий — 20 мл, сік апельсиновий — 10 мл.

Вихід — 60 мл.

У коктейль покласти 2—3 кубики льоду і подавати із солонинкою.

Коктейль «Дружба»

Горілка — 50 мл, ром — 30 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Улюблений»

Горілка — 50 мл, ром — 10 мл, Вермут сухий — 40 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Медок»

Горілка — 50 мл, мед бджолиний — 25 г, сік лимонний — 25 мл,

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Апетитний»

Горілка — 30 мл, сік апельсиновий — 20 мл, сироп цукровий — 10 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Вероніка»

Горілка — 50 мл, лікер Абрикосовий — 30 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Динамо»

Горілка — 50 мл, лікер Абрикосовий — 25 мл, сік лимонний — 25 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Фрегат»

Горілка — 40 мл, лікер Абрикосовий — 15 мл, ром — 5 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Захід»

Горілка — 40 мл, лікер Вишневий — 30 мл, Вермут — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Ореанда»

Горілка — 30 мл, Вермут — 40 мл, лікер Вишневий — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Кораловий»

Горілка — 40 мл, лікер Вишневий — 20 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп цукровий — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Зелені луки»

Горілка — 30 мл, лікер М'ятний — 30 мл, сік виноградний — 40 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — гілочка м'яти, занурена в напій.

Горілчані коктейлі можна зробити різноманітними — їх можна готувати з шампанським або яєчним білком.

Горілчані коктейлі з шампанським**Коктейль «Місхор»**

Горілка — 20 мл, Шартрез — 20 мл, сік абрикосовий — 10 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — фруктова шпажка.

Коктейль «Колібрі»

Горілка — 20 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, сік вишневий — 10 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — фруктова шпажка.

Коктейль «Золотий шар»

Горілка — 40 мл, коньяк — 20 мл, сік апельсиновий — 40 мл, сироп малиновий — 20 мл, шампанське — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Жар-птиця»

Старка — 20 мл, коньяк — 40 мл, лікер Апельсиновий — 40 мл, сік лимонний — 20 мл, шампанське — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

Коктейль «Прохолодний»

Горілка — 40 мл, лікер лимонний — 20 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп цукровий — 10 мл, шампанське — 100 мл.

Вихід — 200 мл.

Гарнір — скибка лимона, нанизаного на соломинку.

Коктейль «Свіжість»

Горілка — 40 мл, лікер М'ятний — 40 мл, сік лимонний — 20 мл, шампанське — 100 мл.

Вихід — 200 мл.

Гарнір — гілочка м'яти, занурена в напій.

Горілчані коктейлі з яєчним білком

Коктейлі з яєчним білком

Усі компоненти інтенсивно збиваються в шейкері з льодом не менше 30 секунд, завдяки чому білки набувають збитості і краще змішуються з іншими компонентами. Необхідно передбачити посуд для подавання великої місткості, тому що до готового напою кладуть 3—4 кубики льоду. Такі напої подаються із соломинкою.

Коктейль «Пелікан»

Горілка — 50 мл, Вермут білий сухий — 30 мл, білок яєчний, 3—4 кубики льоду.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Морська піна»

Горілка — 40 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп цукровий — 20 мл, білок яєчний, 3—4 кубики льоду.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Схід»

Горілка — 40 мл, сік вишневий — 10 мл, сік лимонний — 10 мл, сироп цукровий — 20 мл, білок яєчний, 3—4 кубики льоду.

Вихід — 100 мл.

§ 4. Коктейлі з коньяком

Коктейль «Маскарад»

Коньяк — 60 мл, сік апельсиновий — 20 мл, сік виноградний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Акорд»

Коньяк — 50 мл, сік апельсиновий — 40 мл, сироп вишневий — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Сільва»

Коньяк — 50 мл, лікер Апельсиновий — 30 мл, лікер Вишневий — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Столичний»

Коньяк — 50 мл, Шартрез — 20 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп цукровий — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Ювілейний»

Коньяк — 30 мл, горілка — 30 мл, лікер Ювілейний — 40 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Фантазія»

Коньяк — 40 мл, ром — 30 мл, лікер Південний — 20 мл, сік лимонний — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна цедра.

Коктейль «Таврида»

Коньяк — 30 мл, ром — 30 мл, сироп малиновий — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Метро»

Коньяк — 60 мл, Вермут сухий — 30 мл, сироп цукровий — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Шоколадний»

Коньяк — 25 мл, лікер Кавовий — 25 мл, напій шоколадний — 40 мл, вершки — 10 мл. *Вихід — 100 мл.*

Гарнір — дрібка тертого шоколаду або порошку какао.

Коктейль «Мазурка»

Коньяк — 50 мл, Вермут сухий — 40 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл, шампанське — 100 мл.

Вихід — 200 мл.

Гарнір — фруктова шпажка.

Коктейль «Чорнобривка»

Коньяк — 40 мл, лікер Шоколадний — 20 мл, лікер Кавовий — 40 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — дрібка порошку какао.

Коктейль «Хрещатик»

Коньяк — 40 мл, Бенедиктин — 20 мл, лікер Лимонний — 20 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — фруктова шпажка. Об'єм коктейлю можна збільшити, додавши шампанське.

Коктейль «Джерело»

Коньяк — 40 мл, лікер Південний — 30 мл, лікер М'ятний — 30 мл, сік лимонний — 20 мл, шампанське — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

Гарнір — ½ дольки лимона та апельсину.

Коктейль «Театральний»

Коньяк — 40 мл, Вермут — 30 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, сік лимонний — 10 мл, 2 кубики льоду.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Загадка»

Коньяк — 40 мл, Вермут — 30 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл. Сік лимонний — 10 мл, 2 кубики льоду.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

§ 5. Коктейлі з ромом

Одним з основних компонентів зазначених дообідніх напоїв є лимонний сік, який добре гармоніює за смаком із ромом. Аромат коктейлю підсилює лимонна цедра.

Коктейлі з ромом подають у вузьких склянок у формі стопок або у низьких, так званих, дегустаційних келихах.

Коктейль «Бакарді»

Ром — 50 мл, горілка — 30 мл, сік лимонний — 10 мл, сироп вишневий — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Куба»

Ром — 60 мл, сік лимонний — 30 мл, сироп цукровий -10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — спіраль лимонної цедри.

Коктейль «Морський вовк»

Ром — 60 мл, Вермут сухий — 30 мл, сік лимонний — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — спіраль лимонної цедри.

Коктейль «Ізабелла»

10 мл. Ром — 170 мл, Вермут сухий — 20 мл, сироп вишневий —

Вихід — 200 мл.

Коктейль «Фіделіо»

20 мл. Ром — 60 мл, Вермут сухий — 20 мл, сік апельсиновий —

Вихід — 100 мл.

Гарнір — спіраль лимонної цедри.

Коктейль «Сатурн»

10 мл. Ром — 30 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, сік апельсиновий — 20 мл, сік виноградний — 20 мл, сироп цукровий —

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска або спіраль цедри.

Коктейль «Ромовий»

Ром — 60 мл, мед — 20 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — спіраль лимонної цедри.

Коктейль «Пальма»

10 мл. Ром — 60 мл, сік лимонний — 20 мл, лікер М'ятний — 10 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Екватор»

Ром — 50 мл, лікер Південний — 20 мл, сік апельсиновий — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Гавана»

Ром — 50 мл, лікер Абрикосовий — 20 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп малиновий — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

§ 6. Коктейлі з джином та віскі

Зазначені напої подають в барах зазвичай іноземним туристам.

Коктейлі з джином — це «короткі» напої об'ємом 60 мл, інколи — 80 мл.

При приготуванні напою джин інколи замінюють горілкою, оскільки він у деяких сумішах «приглушує» інші компоненти.

У зв'язку із специфічним запахом та смаком віскі до складу коктейлів майже не вводиться, а у післяобідніх — виключається взагалі.

Коктейль «Мартіні»

Ждин — 40 мл, Вермут сухий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — консервовані сливи. Перед подаванням видавити над напоєм цедрю лимона.

Коктейль «Манхетен»

Джин — 40 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Сайд-кер»

Джин — 40 мл, Херес білий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

«Джин-коктейль»

Джин — 20 мл, лікер М'ятний — 20 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

«Леді-коктейль»

Джин — 20 мл, лікер М'ятний — 20 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

«Вермут-коктейль»

Джин — 20 мл, Вермут сухий — 30 мл, сироп цукровий — 10 мл.

Вихід — 60 мл.

Коктейль «Алі-Баба»

Джин — 20 мл, Вермут сухий — 20 мл, лікер Вишневий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

«Апріко-коктейль»

Джин — 20 мл, Вермут сухий — 30 мл, лікер Абрикосовий — 10 мл.

Вихід — 60 мл.

Коктейль «Рів'єра»

Джин — 30 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл, сік апельсиновий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

«Аляска-коктейль»

Джин — 40 мл, лікер Вишневий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Сфінкс»

Джин — 20 мл, Вермут — 20 мл, сироп лимонний — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — мед.

Коктейль «Бурбон»

Віскі — 30 мл, сік лимонний — 20 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл.

Вихід — 60 мл.

«Канадин-коктейль»

Віскі — 40 мл, Вермут сухий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — маслина.

«Віскі-коктейль»

Віскі — 40 мл, сироп цукровий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

«Карлтон-коктейль»

Віскі — 30 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл, сік апельсиновий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

«Техас-коктейль»

Віскі — 40 мл, сік лимонний — 10 мл, сироп цукровий — 10 мл.

Вихід — 60 мл.

Вище наведені рецептури багатьох коктейлів із горілкою, коньяком, ромом, віскі, джином та ін. Але в меню барів не обов'язковий перелік усіх зазначених назв. Бармен повинен експериментувати і обрати ті коктейлі, які будуть користуватися найбільшим попитом у відвідувачів, спеціалізуватися з них, чергуючи коктейлі за днями тижня чи щотижня.

§ 7. Рецептура і технологія приготування коктейлів десертних, та ігристих

До цієї групи коктейлів належать напої, основу яких складають шампанське, цимлянське вино та інші ігристі й десертні вина.

Коктейлі з шампанським

Ці напої належать до десертних, оскільки у їх складі велика кількість шампанського і лікеру. Наведена нижче рецептура складена в об'ємах «коротких» і «довгих» напоїв. «Короткі» напої можуть бути збільшені на 150—200 мл без зміни смакових чи ароматичних властивостей за допомогою додавання відповідної кількості шампанського. Дози інших компонентів змінювати не рекомендовано.

Усі складові частини, крім шампанського, збивають у шейкері з льодом. Охолоджене шампанське додають до напою перед подаванням.

«Короткі» напої подають у скляних вазочках; «довгі» — у фужерах.

Коктейль «Кримська троянда»

Лікер Трояндовий — 40 мл, Мускат Трояндовий — 10 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід -100 мл.

Гарнір — на поверхню напою кладуть промиту пелюстку троянди.

Коктейль «Янтар»

Лікер Абрикосовий — 40 мл, шампанське сухе — 40 мл, персик консервований — 20 г.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — персик наколюють на шпажку.

Коктейль «Лимонний»

Лікер Ячмінний — 40 мл, сік лимонний — 10 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Дамський»

Лікер Ароматний — 20 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, сік лимонний — 10 мл, сироп цукровий — 10 мл, шампанське — 40 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — фруктова шпажка.

Коктейль «Шампань»

Лікер Апельсиновий — 25 мл, лікер Ванільний — 25 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — до вазочки покласти дольку апельсина.

Коктейль «Чайка»

Коньяк на горобині — 20 мл, лікер Ванільний — 20 мл, лікер Шоколадний — 10 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Осіньні листя»

Коньяк — 30 мл, лікер Південний — 10 мл, сироп полуничний — 10 мл, шампанське — 40 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

§ 8. Коктейлі шарові

Шарові коктейлі створюються із напоїв різноманітного кольору та з різною питомою вагою, яка залежить від міри насиченості їх цукром. Компоненти зазначених напоїв — лікери, креми, а також спиртні напої без цукру (коньяк, ром, горілка). Шарові коктейлі мають 2—3 і більше шарів 10—20 мл кожний. Нижній шар — найбільш щільний (крем), потім іде який-небудь десертний лікер, а для верхнього шару використовують міцний лікер або інший спиртний напій.

Шарові коктейлі подають у вузьких рюмах чи келихах — типу «шампанки».

Соломинки до таких коктейлів подавати не обов'язково, оскільки їх п'ють одним ковтком.

Різновидом шарових коктейлів є коктейлі з ячним жовтком.

Коктейль «Маяк»

Шартрез — 20 мл, жовток, коньяк — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Коктейль вишнево-ромовий

Лікер Вишневий — 20 мл, жовток, ром — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Коктейль «Світлофор»

Лікер м'ятний — 20 мл, жовток, Портвейн червоний — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Коктейль «Чорно-білий»

Чорний шар: сироп шоколадний — 20 мл, коньяк — 30 мл;
білий шар: вершки — 30 мл, лікер Лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Усі складові частини цього коктейлю повинні бути охолодженими, кожний шар готується окремо. Для чорного шару шоколадний сироп добре змішати з коньяком і влити до фужеру, а потім обережно долити суміш вершків і лікеру. До коктейлю подати соломинку.

Коктейль «Карнавал»

Лікер Вишневий — 20 мл, Шартрез — 20 мл, коньяк — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

§ 9. Молочні коктейлі з алкогольним компонентом

Зазначені коктейлі готують із молока, морозива та вершків.

Алкогольні напої додають як ароматизатор.

Коктейлі готують безпосередньо в склянці для подавання, компоненти не змішують, а наповнюють склянку у тій послідовності, в якій вони зазначені в рецептурі.

Подають молочні коктейлі із соломинкою та чайною ложечкою, щоб відвідувач міг особисто розмішати напій.

Коктейль вишнево-коньячний

Морозиво вершкове — 50 г, коньяк — 20 мл, сироп вишневий — 20 мл, вишні консервовані (без кісточок) — 30 г, вода газована — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

У посуд для подавання послідовно закласти всі компоненти і долити газовану воду.

Коктейль апельсиново-коньячний

Морозиво вершкове — 50 г, коньяк — 20 мл, сироп апельсиновий — 20 мл, апельсин без кожухи та кісточок, нарізаний кубиками, — 30 г, вода газована — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

Готують аналогічно вишнево-коньячному коктейлю.

Коктейль з червоним вином

Морозиво вершкове — 50 г, коньяк — 10 мл, вино червоне столове — 60 мл, фрукти асорті, нарізані кубиками, — 20 г, вода газована — 60 мл.

Вихід — 200 мл.

Готують аналогічно вишнево-коньячному коктейлю.

Коктейль малиново-ромовий

Морозиво вершкове — 50 г, ром — 20 мл, сироп малиновий — 20 мл, ягоди малини свіжі, свіжоморожені або консервовані — 30 г, вода газована — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

Готують аналогічно коктейлю з червоним вином.

Коктейль шоколадно-вершково-коньячний

Морозиво шоколадне — 50 г, морозиво вершкове — 50 г, коньяк — 20 мл, вода газована — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

Готують аналогічно вишнево-коньячному коктейлю.

Молочний грог

Ром — 30 мл, молоко — 75, настій чайний — 75 мл, сироп цукровий — 20 мл.

Вихід — 200 мл.

Усі складові частини змішати і підігріти, не доводячи до кипіння. Подавати в чайній склянці з ложечкою.

Молочний пунш (гарячий або холодний)

Ром — 20 мл, коньяк — 20 мл, цукрова пудра — 20 г, молоко — 160 мл, горіх мускатний — 0, 1 г.

Вихід — 200 мл.

Гарячий пунш: у кип'ячене молоко покласти цукор, влити коньяк та ром, підігріти, не доводячи до кипіння. Подавати у чайній склянці з ложечкою, зверху посипати мускатним тертим горіхом.

Холодний пунш: розчинити цукрову пудру в охолоджену молоці, додати ром та коньяк, перемішати. У готовий напій додати 1—2 кубики харчового льоду. Подавати в склянці або келисі із соломинкою. Посипати тертим мускатним горіхом.

Вино гаряче (глінтвейн)

Вино червоне — 85 мл, цукор — 15 г, кориця — 0,1, гвоздика — 0,01 г, лимон — 15 г, молоко — 85 мл.

Вихід — 200 мл.

У вино покласти корицю, гвоздику та невеликий шматочок цедри лимона.

Підігріти, не доводячи до кипіння, і додати молоко, перелити до фужеру, покласти зверху скибку лимона, подавати у склянці з ложечкою.

Вино гаряче з яйцем та ваніллю

Вино біле столове — 100 мл, жовтки — 0,5 шт., цукор — 15 г, цукор ванільний — 4 г, лимон — 15 г, молоко — 60 мл.

Вихід — 200 мл.

Вино і молоко підігріти, не доводячи до кипіння. Жовтки розтерти з цукром, додати ванільний цукор, а потім залити суміш гарячим вином та молоком, безперервно змішуючи. Перелити до фужеру, покласти зверху скибку лимона, подавати з ложечкою.

Пунш шоколадний

Молоко — 120 мл, шоколад тертий — 40 г, ром — 40 мл, цедра лимону та апельсину — 2 г.

Вихід — 200 мл.

У гарячому молоці розчинити шоколад, додати подрібнені на тарілці лимонну та апельсинову цедру та ром, перелити до фужеру та подавати з ложечкою.

Різновидом молочних коктейлів з алкогольними наповнювачами є, так званий, «яєчний горщиком», до складу якого входить яйце. Це тонізуючий, смачний та поживний напій завдяки наявності молока, вершків, яєць.

Об'єм напою залежить від його складу. Подають із соломинкою в скляному або глиняному посуді, який нагадує за формою горщечок.

Горщечок «Мокко»

Коньяк — 20 мл, настій кавовий міцний — 50 мл, цукор — 10 г, вершки — 10 %-ві — 20 мл, жовток.

Вихід — 120 мл.

Охолоджені компоненти збивати в коктейлезбивалці протягом 15—20 секунд, перелити в келих для подавання. Напій посипати дрібною меленою кави.

Горщечок «Молодіжний»

Коньяк — 20 мл, яйце, сироп малиновий — 20 мл, молоко — 50 мл, вода газована — 40 мл.

Вихід — 150 мл.

Усі компоненти, крім газованої води, збити у коктейлезбивалці протягом 15—20 секунд. Перелити в посуд для подавання і додати газовану воду.

Горщечок «Домашній»

Ром — 20 мл, жовток — 0,5 шт., сироп цукровий — 20 мл, молоко — 50 мл.

Вихід — 110 мл.

Готують аналогічно горщечку «Молодіжному».

Горщечок «Ранковий»

Коньяк — 30 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, сироп цукровий — 10 мл, яйце, молоко — 50 мл.

Вихід — 150 мл.

Готують так само, як і горщечок «Молодіжний».

Горщечок «По-шотландськи»

Коньяк — 20 мл, ром — 20 мл, яйце, молоко — 60 мл.

Вихід — 140 мл.

Готують так само, як горщечок «Молодіжний».

Горщечок «Ромовий»

Ром — 30 мл, яйце, сироп цукровий — 20 мл, молоко — 60 мл.

Вихід — 150 мл.

Готують так само, як і горщечок «Молодіжний».

Горщечок «Самбо»

Ром — 10 мл, лікер вишневий — 10 мл, кагор — 30 мл, сироп цукровий — 10 мл, жовток, молоко — 50 мл.

Вихід — 130 мл.

Готують так само, як горщечок «Молодіжний».

Горщечок «Атлет»

Ром — 120 мл, коньяк — 20 мл, Мадера — 20 мл, жовток, сироп цукровий — 20 мл, молоко — 50 мл.

Вихід — 150 мл.

Готують так само, як і горщечок «Молодіжний», але перед подаванням напій посипають тертим мускатним горіхом.

§ 10. Коблери

Основу зазначених десертних напоїв становлять виноградні вина і фруктові компоненти. Як ароматизатори застосовують лікери та інші спиртні напої. У спекотну пору року коблери добре втамовують спрагу.

Коблер готують безпосередньо у посуді для подавання: на дно склянки чи фужеру кладуть дрібно колотий лід (фрапе), зверху — ягоди або фрукти. Свіжі або консервовані фрукти (персики, груші, ананас, абрикоси) попередньо нарізають кубиками, а ягоди (вишні, черешні, полуницю, малину, виноград) кладуть цілими, наливають необхідні дози рідких компонентів і перемішують ложкою.

До цих напоїв подають соломинку та чайну ложечку.

Фрукти із шампанським

Горілка — 20 мл, Вишневий лікер — 20 мл, лимонний сік — 20 мл, фрукти — 50 г, шампанське — 70 мл, лід — 20 г.

Вихід — 200 мл.

Шампань-коблер

Коньяк — 30 мл, лікер Південний — 30 мл. Сік лимонний — 10 мл, сироп цукровий — 10 мл, фрукти — 20 г, шампанське — 50 мл, лід — 50 г.

Вихід — 200 мл.

Коблер «Танго»

Коньяк — 10 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл, сік лимонний — 10 мл, сироп малиновий — 10 мл, черешня консервована — 20 г, шампанське — 80 мл, лід — 60 г.

Вихід — 200 мл.

Апельсини у вині

Коньяк — 10 мл, сік апельсиновий — 20 мл, цукровий сироп — 10 мл, м'якоть апельсина нарізана кубиками — 50 г, столове червоне вино — 50 мл, лід — 60 г.

Вихід — 200 мл.

Коблер «Мадера»

Горілка — 20 мл, сік лимонний — 10 мл, цукровий сироп — 10 мл, консервовані вишні — 50 г, Мадера — 50 мл, лід — 60 г.

Вихід — 200 мл.

Перед подаванням до келиха покласти скибку лимона.

«Херес-коблер»

Коньяк — 30 мл, лікер Ароматний — 10 мл, сік лимонний — 10 мл, цукровий сироп — 20 мл, консервовані фрукти — 20 г, Херес — 50 мл, лід — 60 г.

Вихід — 250 мл.

«Кларнет-коблер»

Лікер Вишневий — 10 мл, лікер Південний — 10 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп цукровий — 20 мл, фрукти консервовані — 30 г, Кагор — 50 мл, лід — 60 г.

Вихід — 200 мл.

«Порто-коблер»

Коньяк — 10 мл, лікер Трояндовий — 20 мл, сік лимонний — 10 мл, сироп цукровий — 20 мл, фрукти консервовані — 30 г, білий Портвейн — 50 мл, лід — 60 г.

Вихід — 200 мл.

Вишні в ромі

Ром — 40 мл, лікер — 20 мл, вино червоне столове — 10 мл, лимонний сік — 20 мл, сироп вишневий — 20 мл, консервовані вишні — 30 г, лід — 60 г.

Вихід — 200 мл.

Коблер «Асорті»

Лікер Лимонний — 30 мл, Мадера — 10 мл, Вермут сухий — 10 мл, абрикосовий сік — 20 мл, консервовані фрукти — 20 г, шампанське — 20 мл, лід — 60 г.

Вихід — 200 мл.

§ 11. Фліпи

Фліпи — це група змішаних напоїв, до складу яких входять яйця або тільки жовтки, а також алкогольні компоненти, які надають напою смаку та аромату.

Фліпи — поживні та тонізуючі напої — особливим успіхом користуються у жінок. Як і коктейлі, їх готують у шейкері з льодом. Термін збивання — 20—30 секунд, завдяки чому вони збільшуються в об'ємі. Подавати їх необхідно відразу ж після приготування.

Фліпи подають у склянках у формі стопок або в келихах для шампанського із соломинкою.

Залежно від рецептури фліпи посипають зверху тертим шоколадом, порошком какао або кави, тертим мускатним горіхом.

Фліп шоколадний

Коньяк — 10 мл, ром — 10 мл, шоколадний сироп — 30 мл, вершки — 30 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — тертий шоколад.

Фліп кавовий

Лікер кавовий — 20 мл, міцний кавовий напій — 30 мл, вершки — 20 мл, сироп цукровий — 10 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — мелена кава.

Фліп вишневий

Коньяк — 20 мл, лікер Вишневий — 40 мл, сироп цукровий — 20 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — мелена кориця.

Фліп мускатний

Мускат рожевий — 40 мл, коньяк — 20 мл, сироп цукровий — 20 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — тертий мускатний горіх.

Фліп «Порто»

Портвейн червоний — 60 мл, сироп цукровий — 20 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — тертий мускатний горіх.

Фліп коньячний

Коньяк — 40 мл, лікер Вишневий — 20 мл, лікер Шоколадний — 20 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — тертий шоколад.

Фліп ромовий

Ром — 20 мл, лікер Вишневий — 20 мл, сік апельсиновий — 20 мл, сироп цукровий — 20 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Фліп «Ароматний»

Лікер Ароматний — 20 мл, Бенедиктин — 10 мл, Шартрез — 20 мл, сік виноградний — 30 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Фліп «Золотий»

Лікер Апельсиновий — 20 мл, коньяк — 20 мл, сік виноградний — 30 мл, полуничний сироп — 10 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

Фліп лимонний

Лікер лимонний — 30 мл, коньяк — 20 мл, сік апельсиновий — 20 мл, цукровий сироп — 10 мл, жовток.

Вихід — 100 мл.

§ 12. Фізи

До складу зазначених алкогольних прохолоджувальних напоїв входить велика кількість газованої води та льоду. Відвідувачам, які знаходяться в залі, фізи подають у високих склянках, об'ємом 250—300 мл із ложечкою для змішування напою та соломинкою. Окремо на маленькому підносі ставлять сифон із газованою водою, посуд із льодом, кладуть ложечку для льоду. Також подають фізи відвідувачам, які сидять біля барної стійки.

Усі складові частини фізів попередньо змішуються в шейкері. Фізи, у яких немає компонентів, що важко з'єднуються (лікерів та сиропів), можна змішувати ложечкою безпосередньо в склянці для подавання.

Горілка-фіз

Горілка — 40 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп цукровий — 20 мл, вода газована, лід.

Вихід — 100 мл.

Коньяк-фіз (бренді-фіз)

Коньяк — 60 мл, сік лимоний — 20 мл, цукровий сироп — 20 мл, газована вода, лід.

Вихід — 100 мл.

Джин-фіз

Джин — 50 мл, сік лимонний або апельсиновий — 30 мл, цукровий сироп — 20 мл, газована вода, лід.

Вихід — 100 мл.

Ром-фіз

Ром — 50 мл, лимонний сік — 30 мл, цукровий сироп — 20 мл, газована вода, лід.

Вихід — 100 мл.

Віскі-фіз

Горілка — 60 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, сік лимонний — 10 мл, цукровий сироп — 10 мл, вода газована, лід.

Вихід — 100 мл.

Фіз м'ятний

М'ятний лікер — 20 мл, горілка — 50 мл, лимонний сік — 20 мл, цукровий сироп — 10 мл, вода газована, лід.

Вихід — 100 мл.

Фіз апельсиновий

Лікер Апельсиновий — 20 мл, горілка — 40 мл, апельсиновий сік — 30 мл, цукровий сироп — 10 мл, вода газована, лід.

Вихід — 100 мл.

Фіз «Срібний»

Горілка — 30 мл, білок ячний, сік лимонний — 30 мл, цукровий сироп — 20 мл, вода газована, лід.

Вихід — 100 мл.

Усі компоненти, крім газованої води та льоду, збивати у шейкері протягом 20 секунд до утворення піни.

Фіз «Золотий»

Горілка — 40 мл, жовток, сік лимонний — 20 мл, цукровий сироп — 20 мл, вода газована, лід.

Вихід — 100 мл.

Фіз вершковий

Горілка — 40 мл, вершки — 20 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп цукровий — 20 мл, вода газована, лід.

Вихід — 100 мл.

§ 13. Крюшони

Основні компоненти зазначених змішаних десертних напоїв — виноградні вина та фрукти (свіжі, свіжоморожені, консервовані). Лікєро-горілочані вироби або коньяк використовують як ароматизовані речовини. Крюшони подають у фужерах об'ємом 200 мл із соломинкою та ложечкою для фруктів. Для охолодження напою додають 1—2 кубики льоду.

Приготування крюшону пов'язане з попередньою обробкою компонентів, тому доцільно приготувати їх зазделегідь у більшому обсязі і до відпускання відвідувачам зберігати у холодному місці.

Крюшон цілодобово знаходиться в асортименті бару.

Крюшон полуничний (малиновий)

Ягоди полуниці або малини — 90 г, цукор — 200 г, вино біле столове — 300 мл, вино червоне столове — 300 мл, шампанське — 300 мл.

Вихід — 200 мл.

Промиту (без плодоніжок) полуницю засипати цукром, залити половиною об'єму білого та червоного вина і поставити на дві години у холодне місце. Коли ягоди всмокчуть вино, долити решту білого та червоного вина. Шампанське долити у фужер перед подаванням.

Крюшон вишневий

Вишні консервовані — 70 г, цукор — 10 г, ром — 10 мл, горілка — 10 мл, вино червоне столове — 50 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід — 200 мл.

Вишні без соку або сиропу залити ромом, горілкою та червоним вином. Вишневий сік перелити в окремий посуд, долити червоне вино. Посудини з вишнями та соком поставити на годину в холодне місце, після вміст першої та другої посудів змішати, додати цукор. Перед подаванням до фужеру налити шампанське, можна газовану воду.

Крюшон персиковий

Персики свіжі або консервовані — 50 г, цукор — 10 г, коньяк — 10 мл, Апельсиновий лікер — 10 мл, біле столове вино — 40 мл, столове червоне вино — 30 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід — 200 мл.

Персики без кожухи і кісточок нарізати кубиками, залити коньяком, лікером і білим вином. Поставити у холодне місце на дві години, долити червоне вино і покласти цукор. Перед подаванням у фужери долити шампанське, можна газовану воду.

Крюшон апельсиновий

Апельсини середньої величини — 100 г, цукор — 10 г, коньяк — 5 мл, Апельсиновий лікер — 10 мл, вино біле столове — 45 мл, шампанське — 30 мл.

Вихід — 200 мл.

М'якоть апельсину без кожухи та кісточок нарізати кубиками, посипати цукром, залити коньяком, лікером та білим вином. Поставити у холодне місце на 1—2 години. Перед подаванням у фужер долити шампанське.

Крюшон лимонний

Лимон середній — 50 г, цукор — 200 г, вино біле столове — 70 мл, шампанське — 60 мл.

Вихід — 200 мл.

Зрізати лимонну цедру, залити $\frac{1}{2}$ частиною вина і поставити у холодне місце на 6 годин, після цього цедру видалити, додати сік лимона та решту білого вина, цукор. Суміш поставити у холодне місце на годину. Перед подаванням у фужер долити шампанське, покласти скибку лимона та 2—3 кубики льоду.

Крюшон трояндовий

Пелюстки троянди — 10 шт., цукор — 10 г, апельсини — 50 г, коньяк — 5 мл, лікер Трояндовий — 5 мл, вино біле столове — 30 мл, шампанське — 100 мл,

Вихід — 200 мл.

На промиті пелюстки троянд покласти скибку апельсина, залити коньяком і $\frac{1}{2}$ частиною білого вина. Накрити посуд

серветкою і поставити у холодне місце на 1—2 години. Потім видалити пелюстки, долити лікер та решту білого вина, додати цукор. Перед подаванням у фужер долити шампанське і покласти скибку апельсина.

Крюшон чайний

Лимон — 10 г, цукор — 10 г, ром — 50 мл, цукровий настій — 50 мл, шампанське — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

В охолоджений і проціджений чайний настій покласти лимон, долити ром і посипати цукром. Суміш поставити в холодне місце на годину. Потім видалити цедру. Перед подаванням у фужер долити шампанське.

Крюшон «Ананаси в шампанському»

Ананас свіжий середнього розміру — 50 г, цукор — 20 г, вишневий настій — 5 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл, вино біле столове — 65 мл, шампанське — 50 мл.

Вихід — 200 мл.

Очищений, без серцевини, ананас нарізати кубиками, посипати цукром, залити вишневим настоєм, лікером, білим столовим вином і поставити в холодне місце на 1—2 години. Перед подаванням у фужер долити шампанське. Вишневий настій можна замінити горілкою, а свіжий ананас — консервованим. У такому випадку норму цукру необхідно зменшити наполовину.

Крюшон «Фантазія»

Цедра апельсина та лимона — 5 г, свіжий огірок — 10 г, цукровий сироп — 10 мл, Апельсиновий лікер — 5 мл, Вишневий лікер — 10 мл, шампанське — 80 мл, газована вода — 80 мл.

Вихід — 200 мл.

У посуд покласти цедру лимона та апельсина, нарізаний скибками огірок, залити сиропом з лікером і поставити у холодне місце на 1—2 години, а потім процідити. Перед подаванням у фужер долити шампанське або газовану воду.

§ 14. Пунші, глінтвейни та гроги

Пунш та його різновиди — глінтвейн та грог — готують із чайного настою з додаванням невеликої кількості алкоголю. У барах пунші подають гарячими та холодними.

Гарячі пунші подають у спеціальних пуншевих склянках з ручкою або в чайних склянках з підсклянниками. Через складність приготування гарячі пунші в барах готують заздалегідь у великих об'ємах і підігрівають порціями (не доводячи до кипіння) перед подаванням.

Гарячі пунші у прохолодну погоду користуються більшим попитом як зігріваючі напої.

У холодні пунші додають велику кількість колотого льоду. Такі пунші подають у пуншевих склянках або келихах із соломинкою. Попередньо у келих або склянку кладуть наполовину або третю частину колотого льоду, потім, не змішуючи, доливають необхідні компоненти в зазначених у рецептурі дозах.

Глінтвейн готують із додаванням до чаю вина (в основному червоного), води та цукру. Подають відвідувачам у гарячому вигляді.

Грог готують із рому та гарячої води (пропорції 1:4) з додаванням цукру. Подають напій гарячим.

Гарячі пунші

Пунш новорічний

Ром — 50 мл, вино червоне столове — 75 мл, настій чайний міцний — 50 мл, лимон — 10 г, гвоздика — 0,5 г, кориця — 1 г, цукор — 50 г.

Вихід — 200 мл.

У гарячий чай покласти гвоздику та корицю, дати настоятися декілька хвилин, настій процідити, додати вино та цукор, віджати сік із ½ лимона. Суміш підігріти, не доводячи до кипіння, долити ром. Перед подаванням у склянку покласти скибку лимона, що залишився.

Пунш апельсиновий

Ром — 20 мл, лікер Апельсиновий — 10 мл, сироп апельсиновий — 20 мл, настій чайний — 140 мл, апельсин — 10 г.

Вихід — 200 мл.

Чайний настій змішати з апельсиновим сиропом, підігріти, не доводячи до кипіння, і долити ром із лікером. Перед подаванням у склянку покласти шматочок апельсину.

Пунш лимонний

Ром — 20 мл, червоне столове вино — 60 мл, вода — 70 мл, лимон — 20 г, цукор — 30 г.

Вихід — 200 мл.

Зрізати кожухи із $\frac{3}{4}$ частини лимона, покласти у воду з цукром і варити протягом 10 хв. Процідити, додати вино, витиснути сік лимона, підігріти та долити ром. Перед подаванням у стакан покласти скибку лимона, що залишилася.

Пунш чайний

Ром — 20 мл, червоне столове вино — 60 мл, чайний настій — 80 мл, лимон — 10 г, цукор — 30 г.

Вихід — 200 мл.

Розчинити цукор у чайному настої, додати вино, витиснути сік лимона, підігріти та долити ром.

Глінтвейн кавовий

Настій кавовий — 50 мл, сухе вино — 50 мл, цукор — 10 г, коньяк — 50 мл.

Вихід — 160 мл.

Усі компоненти змішати та нагріти до 70—80°C.

Глінтвейн зігріваючий

Вино червоне сухе — 90 мл, коньяк — 50 мл, цукор — 10 г, лимонний сік — 10 мл, цедра лимона — 3 г, горіх мускатний — 0,001 г.

Вихід — 160 мл. Усі компоненти змішати і довести до кипіння, відпускати при температурі 90—95°C.

Глінтвейн фруктовий

Сік яблучний — 100 мл, вино міцне — 60 мл, цедра лимона — 3 г.

Вихід — 160 мл.

Усі компоненти змішати і довести до кипіння, процідити.

Глінтвейн чайний

Вино червоне сухе — 75 мл, настій чайний — 85 мл, кориця — 0,001 г, гвоздика — 0,001 г.

Вихід — 160 мл.

Чорний грог

Коньяк — 40 мл, настій чайний гарячий — 160 мл.

Вихід — 200 мл.

Окремо на розетці подати 3 шматочки цукру і скибку лимона.

Грог ромовий

Ром — 40 мл, чайний гарячий настій — 160 мл.

Вихід — 200 мл.

§ 15. Фрукти, які використовуються в коктейль-барі

Залежно від будови, фрукти, які використовуються в коктейль-барі, поділяються на такі групи:

- насінневі;
- кісточкові;
- ягоди;
- субтропічні та тропічні;
- горіхоплідні.

Насінневі плоди утворюються за участю плодоніжки і складаються із шкірочки, плодової м'якоті та п'ятигніздної камери. До цієї групи належать: яблука, груші, айва, мушмула, горобина.

В Україні в барах у свіжому вигляді використовуються із насінневих яблука та груші в період споживчої стиглості.

Яблука літніх сортів збирають в липні—серпні, у них стиглість збігається із споживчою, і саме в цей час вони потрапляють в коктейль-бари. Найкращими сортами яблук в літній

період є Білий налив, Грушівка, Папіровка, «Астраханське біле» і «Астраханське червоне».

Осінні сорти яблук знімають у кінці серпня — на початку вересня, вони краще зберігаються. До них належать: Антонівка, Боровинка, Апорт, Титівка.

Найкращими яблуками вважаються зимові сорти, у яких знімальна стиглість не збігається із споживчою, вони підлягають тривалому зберіганню.

Їх знімають у другій половині вересня та першій половині жовтня. До них належать: Ранет, Семеренко, Кальвій сніжний, Джонатан, Бойкеп, Пепик Литовський. Саме зазначені сорти найчастіше використовуються у коктейль-барах.

Із груш у барах найбільше зустрічаються влітку — Улюблениця Клапа, Лимонка, Ільїнка; в осінній період — Лісова Красуня, Бере-Боск; а у зимовий — Кюре, Деканка зимова, Бера зимова.

Кісточкові плоди (сливи, вишні, черешні, абрикоси, персики, кизил тощо) характеризуються слабким лежанням і їх вживання в барах обмежене, в основному, періодом збирання врожаю, тобто влітку.

Із слив найбільш популярні: венгерки — Італійська, Домашня, Ажанська та інші, Ренклоди — Зелений, Колгоспний, Альтанка; алича, терен, терносливи в барах майже не використовуються.

У барах великою популярністю користуються черешні, які залежно від щільності м'якоті поділяються на дві групи: бігаро та чіні. Бігаро — твердом'ясні плоди, які використовуються в консервованій промисловості. До цієї групи належать сорти: Догана жовта, Денисенка жовта з плодами жовтого кольору; Наполеон — з великими плодами і рожевим рум'янцем, а також Золота Жабуле.

Чіні — плоди з м'якою водяною м'якоттю, солодкі, десертні. До них належать: Чорна рання — плоди великі, темного кольору, із солодкою соковитою м'якоттю; Скороспілка — плоди великі, із світло-червоною і соковитою м'якоттю; Квітнева, Рання марка.

Абрикоси та персики є теплолюбними культурами, але в період ринкових відносин вони представлені в будь-якому барі України.

Усі сорти абрикосів можна розділити на дві групи: з борошняною м'якоттю помаранчевого кольору із сильним ароматом і не борошняні, але більш соковиті, солодкі та зі слабким ароматом. Для барів найкращими сортами є: Нікітський — плоди великі, помаранчевого кольору, з рум'янцем, смачні та ароматні; Краснощокий — плоди великі, овальні, з яскраво-червоним рум'янцем, ароматною м'якоттю кисло-солодкого смаку.

У барах часто використовують різні сорти персиків.

Із ягід (виноград, смородина, агрус, суниця, полуниця, малина, брусниця, чорниця, клюква, голубиця) майже завжди вживається виноград. Із столових сортів винограду найбільшого значення для барів мають:

— Шабаш — кетяги середні і середньої тугості; ягоди круглі, жовтувато-зеленого кольору; шкірочка щільна і товста, м'якоть груба, солодкого смаку;

— Хусейне (Дамські пальчики); Шасла біла; Чауш; Ізабелла; Лідія; Мускат та ін.

До субтропічних плодів, які застосовуються в усіх барах, належать цитрусові плоди: мандарини, апельсини, лимони, гранати, хурма, інжир, банани, ананаси, ківі, які постачаються щорічно в Україну з Грузії, Іспанії, Італії, Марокко. Вони постійно прикрашають барні стійки.

Із горіхоплідних в барах України найчастіше використовують лісні горіхи (ліщина та фундук); грецькі горіхи, фісташки, мигдаль, арахіс (рис. 17).

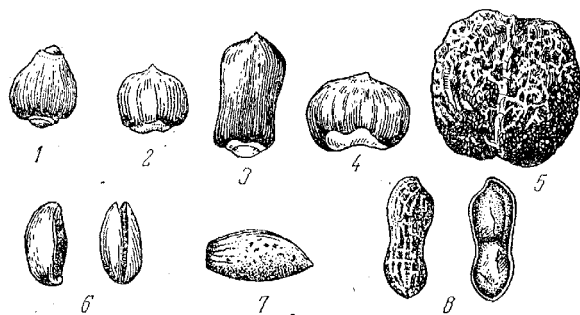


Рис. 17. Горіхи:
1, 2 — лісні (ліщина), 3, 4 — фундук, 5 — волоський,
6 — фісташки, 7 — мигдаль, 8 — арахіс

Завдяки тому що в Україні в наш час процвітають ринкові відносини, то фрукти, які колись мали сезонний характер, сьогодні можуть бути в барах у будь-яку пору року.

§ 16. Спеціальні закуски для коктейль-барів

У коктейль-барах відмінно реалізуються спеціальні закуски нескладного приготування:

- відкриті бутерброди;
- закриті бутерброди;
- закусочні бутерброди (канапе);
- бутерброди асорті;
- сирні палички;
- маслини;
- солодкий мигдаль;
- фісташки тощо.

Бутерброди готують на хлібі з маслом та без нього, з м'ясними, рибними, гастрономічними товарами, м'ясними кулінарними виробами, яйцями та іншими різноманітними продуктами.

Бутерброди розрізняють: відриті, закриті, закусочні, асорті.

Відкриті бутерброди

Для таких бутербродів використовується пшеничний та житній хліб, нарізаний шматочками, розміром 10×7×1 см, вагою 40 г. Батони пшеничного хліба та булки нарізають навскоси, товщиною 1—1,5 см. Продукт укладається таким чином, щоб він повністю закривав шматок хліба. М'ясу та рибу гастрономію та м'ясні кулінарні вироби нарізають тонкими широкими шматочками 1—3 на порцію. На бутерброд можна викладати один вид продукту, або готувати їх змішаними, підбираючи продукти, які добре поєднуються за смаком: із вершковим маслом та сиром; із вершковим маслом та паштетом; із вершковим маслом, ікрою та зеленою подрібненою цибулею тощо.

Масло можна намазувати на хліб рівним шаром або покласти зверху чи поряд із продуктом у вигляді ромбика, прямокутника, троянди. Якщо бутерброди готують із м'ясними продуктами, то в масло можна додати гірчицю або соус «Південний» у кількості 20 г на 100 г масла. Для приготування бутербродів із жирними продуктами та рибною гастрономією: салом шпик, кільками, червоною ікрою — краще використовувати житній хліб, тому що він краще поєднується з ними за смаком. Вага відкритих бутербродів може бути різною, залежно від набору продуктів, і коливатися від 65 до 105 г (бутерброд з котлетою). Співвідношення хлібу та додаткових продуктів може коливатися в межах від 1:1 до 3:1.

Ковбасу для бутербродів нарізають після видалення оболонки з тієї частини батону, яка призначена для використання. Товсті батони вареної ковбаси нарізають прямо впоперек по одному шматку на бутерброд; копчену та напівкопчену ковбасу нарізають навскос по 2—3 тонких шматочки на бутерброд.

Шинку, окорок, рулет ретельно зачищають від шкіри верхнього шару, ділять на частини та нарізають широкими шматочками, щоб вони повністю покривали хліб.

Сьомгу, лососину, кету, балик зачищають, нарізають широкими шматочками, починаючи з хвоста, по одному шматочку на бутерброд.

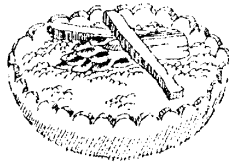
Варену осетрову рибу охолоджують і нарізають на шматочки товщиною 3—4 мм.

Ікру паюсну розминають на дерев'яній або мармуровій дошці і, вирівнюють ножом, надають потрібну форму. Якщо вона тверда, то нарізають шматочками. Ікру зернисту і кетову акуратно викладають на хліб ложкою.

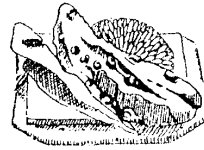
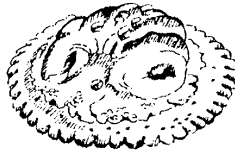
Оселедці очищають і нарізають 2—3 шматочки на бутерброд.

Сир розрізають на великі шматки. Сир прямокутної форми — вздовж, а круглий — на сектори, зачищають від корочки.

На рис. 18 наведені приклади спеціальних закусок нескладного приготування.



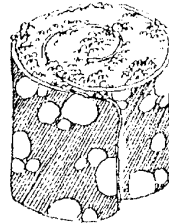
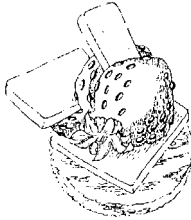
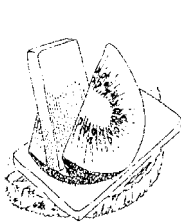
Рулетик з салату пікантна корзинка сир з оливками



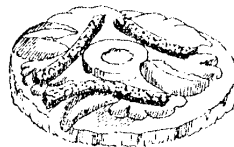
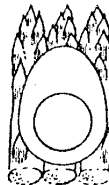
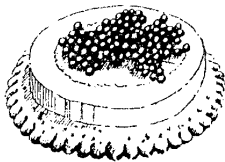
Грибне пюре

тертий сир з майонезом та креветками

сир, мандарин та укроп



Сир та ківі сир з полуницею рулетик з мортаделли



Яйце з ікрою спаржа з яйцем піца в мініатюрі

Рис. 18. Закуски нескладного приготування

У кільки видаляють голову, хвіст, нутроці і викладають на хліб по діагоналі, по боках розташовують яйце та зелену подрібнену цибулю.

Закриті бутерброди (сандвічі)

Закриті бутерброди (дорожні) готують на пшеничному хлібі. Хліб нарізають на смужки, шириною 5—6 см та товщиною 0,5—0,6 см по довжині усього батону або буханки, видаляють скоринку, змащують тонким шаром м'якого вершкового масла, викладають підготовлені та нарізані тонкими шматочками продукти, накривають іншою такою ж смужкою хліба, притискають ножем, а потім нарізають на бутерброди необхідної форми. Закриті бутерброди можна зробити одношаровими, а також двох- і трьохшаровими та комбінованими.

Закусочні бутерброди (канapé)

Закусочні бутерброди готуються різноманітної форми: круглі, діаметром 5—6 см, трикутні, квадратні, прямокутні, розміром не більше сірникової коробки. За формою вони нагадують дрібні тістечка, гарні на вигляд і часто використовуються для прикрашання столу на урочистих вечорах.

Для їх приготування використовують пшеничний підсмажений хліб—крутони або слойки. Нарізані шматочки хлібу підсмажують на маргарині для утворення хрумкої, рум'яної скоринки, охолоджують, змащують з одного боку вершковим маслом, а потім красиво викладають на паперову серветку у вазу, чергуючи за формою і кольором продуктів.

Бутерброди асорті

Готують на шматочках пшеничного хлібу, розміром, як для відкритих бутербродів. На хліб викладають 2—3 назви продуктів, які добре поєднуються за смаком та кольором, а потім оформлюють гілочками зелені та продуктами, які входять до складу бутерброда. Такі бутерброди можна готувати з різними салатами, овочами, зеленню.

Вихід — від 75 до 100 г.

Слід пам'ятати, що всі продукти для бутербродів нарізають не раніше, як за 20—30 хв до відпускання, інакше їх зовнішній вигляд погіршиться.

подавати бутерброди необхідно на тарілках або у вазах на паперових серветках.



ТОРГОВЕЛЬНО-ВИРОБНИЧА ДІЯЛЬНІСТЬ ГРИЛЬ-БАРИВ

§ 1. Загальна характеристика гриль-барів

Особливістю гриль-барів є змога відвідувачів спостерігати за приготуванням делікатесних висококалорійних обсмажених страв із м'яса, птиці, риби, овочів; подаються висококалорійні прозорі супи (бульйони), але практично не відпускаються алкогольні напої, хоча дуже часто це правило порушується.

Для гриль-барів встановлений такий асортиментний мінімум:

- м'ясо-гриль (натуральні м'ясні вироби, купати, шашлики) — 2—3 назви;
- риба-гриль — 1 назва;
- овочі-гриль — 1 назва;
- бульйон — 1—2 назви;
- холодні закуски (овочі натуральні, овочеві салати) — 3—4 назви;
- гарячі напої (чай, кава) — 2—3 назви;
- холодні напої — 2—3 назви;
- борошняні кондитерські вироби — 3—4 назви.

Страви, які готують у гриль-барах, зазвичай готують на відкритому вогні у спеціальних теплових апаратах, тому вони мають специфічний смак та аромат.

У гриль-барах реалізуються також холодні закуски, але в обмеженому асортименті (салати, маринади, гастрономія). Відвідувачам подають бульйон або перетертий суп в чашках, а як десерт — фруктові компоненти, креми та морозиво, із напоїв — гарячу або холодну каву, молочні коктейлі, прохолодну вальні напої у пляшках, фруктові соки, виноградне вино; у прохолодну погоду — гарячі пунші та гроги. Спиртні напої подають тільки в рюмах по 25 або 50 мл.

Барна стійка гриль-бару відрізняється від звичайної наявністю теплового та холодильного обладнання.

Перед приготуванням гриль-страв теплові апарати потребують спеціальної підготовки:

1) перед смаженням продукту тепловий агрегат (решітку-гриль, інфрачервону піч або шашличну шафу) прогрівають до нижньої температури (за інструкцією);

2) поверхню вертелу та решітки, а також продукти, які підготовлені до смаження, злегка змащують рослинною олією;

3) перед смаженням на решітці біфштекс або лангет не відбивають, а нарізані шматочки м'яса із вирізки формують на дошці для розділення, злегка притискаючи долонею;

4) на вертел продукти необхідно нанизувати рівномірно;

5) при смаженні на решітці м'ясо не проколюють виделкою чи ножом, щоб попередити витікання соку, а перевертають щипцями або двома ложками;

6) час смаження залежить від міри нагрівання апарату, виду смаженого продукту та його положення (віддаленість від джерела тепла);

7) рибу усю проколюють вертелом від голови до хвоста, шматки нанижують так, як і м'ясо;

8) теплові апарати встановлюють за барною стійкою, щоб відвідувачі могли спостерігати за процесом приготування страв.

§ 2. Технологія приготування м'ясних страв на відкритому вогні (м'ясо-гриль)

Ковбасні корзинки з начинкою

Ковбаса (Шинка, Сервелат) з кишковою оболонкою — 75 г, рослинна олія — 5 мл, кашка яечна із одного яйця, зелень петрушки — 3 г.

Вихід — 100 г.

Шматочки ковбаси товщиною 3 мм змастити рослинною олією та смажити на решітці дати, доки краї шматочків не піднімуться, утворюючи «корзинку». Наповнити корзинку готовою яечною кашкою, прикрасити гілочками зелені петрушки. Подавати у гарячому вигляді.

Для приготування яєчної кашки яйце перемішати і проварити на водяній бані до загущення при безперервному помішуванні.

Сосиски-гриль

Сосиски — 100 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 100 г.

Кінці сосисок з обох боків надрізати навхрест, змочити рослинною олією і швидко обсмажити.

Сосиски із сиром

Сосиски — 100 г, Голландський сир — 25 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 125 г.

Кожну сосиску надрізати в декількох місцях (вздовж). У кожний надріз ввіткнути шматочок сиру, змастити рослинною олією і обсмажувати доти, доки сир не почне плавитися.

Сардельки пікантні

Сардельки — 100 г, сир плавлений — 25 г, шпик або грудинка копчена — 30 г, гострий томатний соус — 50 мл.

Вихід — 200 г.

Сардельки розрізати вздовж на дві частини. Внутрішню частину розрізу змастити гірчицею і покласти нарізані шматочки плавленого сиру, потім покрити другою половиною, обгорнути по спіралі сардельку смужкою шпика. Закріпити дерев'яною шпилькою та обсмажити. Подавати з гострим томатним соусом.

Сардельки гребінцем

Ковбаски домашні — 100 г, часник — 0,5 г, шпик — 10 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 100 г.

Сардельки розрізати вздовж пополам, натерти часником, смужки шпика з одного боку густо надрізати «гребінцем» приблизно на $\frac{2}{3}$ ширини смужки. Шпик викласти по всій довжині в обидві половини сардельки так, щоб «гребінець» був зовні. Закрити половинки, змастити рослинною олією та обсмажити.

Сардельки по-варшавськи

Капуста квашена — 20 г, яблука — 20 г, ріпчаста цибуля — 5 г, рослинна олія — 5 мл, сардельки — 100 г, грудинка копчена свиняча — 10 г.

Вихід — 150 г.

Квашену капусту подрібнити, додати перетерті яблука, шматочок цибулі, небагато рослинної олії, перемішати. Сардельки глибоко надрізати вздовж і в прорізи покласти капусту. Сардельки обгорнути смужкою копченої грудинки (стрічкою) і закріпити шпилькою: змастити рослинною олією і обсмажити з обох боків.

Ковбаски з омлетом

Сардельки або сосиски — 100 г, пюре томатне — 10 г, рослинна олія — 5 г, яйце, молоко — 15 мл.

Вихід — 150 г.

Приготовлений омлет змастити тонким шаром томатного пюре і кожним омлетом обгорнути ковбаску. Закріпити дерев'яною шпилькою, змастити розтопленим вершковим маслом і обсмажити до утворення золотистої рум'яної скоринки.

Шинкові ковбаски по-швейцарськи

Шинка варена — 100 г, гірчиця — 2 г, сир — 25 г, вино червоне столове —

5 мл, рослинна олія — 5 мл, шматочки пшеничного хліба — 30 г, масло вершкове — 5 г, зелень петрушки — 2 г.

Вихід — 150 г.

Шматочки шинки змастити гірчицею, на них покласти шматочки сиру, зверху збризнути червоним вином. Загорнути шинку із сиром у ковбаски і закріпити дерев'яною шпилькою. Ковбаски змастити рослинною олією і обсмажувати дати, доки сир не почне плавитися. Ковбаски покласти на підсмажені у вершковому маслі грінки і гарнірувати зеленню петрушки.

Шинка-гриль із яблуками

Шинка варена — 100 г, коньяк — 5 мл, сік лимонний — 5 мл, перець — 0,01 г, яблука — 20 г, рослинна олія — 5 мл, гострий томатний соус — 50 мл, грінки — 30 г.

Вихід — 200 г.

Шинку нарізати шматочками, збризнути коньяком, лимонним соком та поперчити, поставити шинку на декілька хвилин для пропитування. Яблука почистити від шкірочки, видалити серцевину і нарізати кільцями, потім кільця і шинку змастити рослинною олією і обсмажити. Розкласти на заздалегідь підготовлені ґрінки і зверху полити томатним соусом.

Курячі ліплянці

М'ясо куряче — 100 г, пластівці вівсяні «Геркулес» — 50 г, борошно — 15 г, яйце — 10 г, цибуля — 5 г, перець — 0,01 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 200 г.

Замочити «Геркулес» в молоці, розбити яйце, покласти дрібно нарізане смажене або варене куряче яйце. Одержану суміш перетерти до пюреподібного стану, додати дрібно нарізану цибулю. Із одержаної суміші сформувати невеликі ліплянці, змастити рослинною олією та обсмажити з обох боків.

Куряча грудинка у власному соку

Куряча грудинка — 150 г, сіль — 2 г, перець червоний молотий — 0,1 г, шпик — 10 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 120 г.

Курячу грудинку посолити, посипати меленим червоним перцем і обкласти шматочками шпика. Загорнути в злегка змащену рослинною олією фольгу і довести до готовності на гарячій решітці. Перед подаванням вийняти із фольги і підсмажити до золотистого кольору. Подавати з овочевим ґарніром.

Курча-гриль по-югославськи

Курча — 170 г, рослинна олія — 10 мл, зелень петрушки — 3 г, часник — 5 г, сіль — 2 г, перець — 0,01 г, ріпчаста цибуля — 10 г, лимонний сік — 2 мл.

Вихід — 200 г.

Проколоти курку в деяких місцях виделкою, приготувати маринад із рослинної олії, дрібно нарізаної зелені петрушки та цибулі, розтертого часнику, додати сіль, перець та лимонний сік. Шматочки курчати промаринувати протягом 3—4 годин, зрідка перевертаючи.

Після маринування шматочки обсушити і обсмажити на гарячій решітці з обох боків протягом 15 хвилин, змащуючи рослинною олією.

Свинячий шніцель-гриль

Шніцель — 1 шт., майоран у порошок — 0,01 г, рослинна олія — 5 мл, сіль — 2 г, яблука — 25 г.

Вихід — 120 г.

Непанірований шніцель посипати майораном, змастити рослинною олією і кожен бік обсмажувати протягом 4 хвилин. Яблука очистити від шкірочки, видалити серцевину і нарізати шматочками. Змастити рослинною олією, швидко обсмажити і викласти на шніцель перед подаванням.

Шніцель із сосисками

Шніцель — 1 шт., сосиски — 25 г, рослинна олія — 5 мл, гострий томатний соус — 50 мл.

Вихід — 170 г.

Непанірований тонко відбитий шніцель змастити гірчицею, посолити, поперчити, загорнути в нього шматочок сосиски. Закріпити дерев'яною шпилькою. Змастити рослинною олією і обсмажити до готовності. Подавати з томатним соусом.

Смажена свинина

М'ясо свинини — 150 г, перець червоний молотий — 0,1 г, рослинна олія — 5 мл, сіль — 2 г, вершкове масло — 5 г.

Вихід — 130 г.

М'ясо нарізати товстими шматками (1,5—2 см). Кожний шматок злегка відбити рукою, натерти червоним перцем і змастити рослинною олією.

Свинина-гриль

Корейка свинини — 150 г, рослинна олія — 5 мл, сіль, перець червоний мелений, хліб пшеничний — 30 г, вершкове масло — 5 г, шматочок ковбаси — 10 г, сервелат — 10 г, помідори (дрібні) — 50 г, лимон — 10 г, огірок — 40 г.

Вихід — 220 г.

Корейку нарізати тонкими шматочками, змастити рослинною олією і обсмажити з обох боків протягом 1—2 хв, потім посолити та поперчити.

Шматки хліба змастити вершковим маслом і обсмажити. На грінки покласти обсмажену свинину і зверху проколоти шпажкою, на яку нанизати шматочки ковбаси, огірка, лимона і зверху — помідор.

Гарнір — картопля «фрі».

Асорті — фрі

Котлета натуральна (із свинини, телятини чи баранини) — 1 шт., сардельки — 50 г, сир Голландський — 10 г, рослинна олія — 5 мл, зелень петрушки — 2 г, перець — 0,01 г, сіль — 2 г, помідори дрібні — 50 г, яйце, перець червоний мелений — 0,1 г, лимон — 35 г, грінки — 30 г.

Вихід — 230 г.

Сардельки у 4—5 місцях косо надрізати, і в кожний надріз покласти трикутником шматочки сиру, змастити рослинною олією і обсмажити, доки сир не почне плавитися.

Із помідорів видалити м'якоть, змішати її із сирими яйцями і рубленою зеленню петрушки, посолити і нафарширувати нею помідори. Обсмажити до готовності.

Підготовлене м'ясо посолити і поперчити. Котлету змастити рослинною олією і кожен бік обсмажити протягом 4—5 хв. Після смаження на котлету покласти скибку лимона.

При подаванні котлету покласти на грінку, з одного боку грінки — сардельку, а з іншого — фарширований помідор.

Біштефкс-гриль

М'ясо яловичини — 150 г, гірчиця — 5 г, сіль — 2 г, перець — 0,01 г, рослинна олія — 5 мл, цибуля ріпчаста — 20 г, маргарин — 5 г.

Вихід — 110 г.

М'ясо (вирізку) нарізати шматочками товщиною 1—2 см. Змастити гірчицею і рослинною олією, обсмажити з обох боків. Цибулю нарізати кільцями і обсмажити на маргарині до золотистого кольору. Перед подаванням на кожен шматочок м'яса покласти смажену цибулю. Гарнір — картопля «фрі».

Біфштекс-гриль-сервелат

М'ясо яловичини — 150 г, сіль, цибуля ріпчаста — 20 г, сервелат — 20 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 130 г.

М'ясо надрізати збоку на три чверті. У надріз покласти сіль, терту цибулю, два шматочки ковбаси і закріпити шпилькою. Змастити рослинною олією і посолити. Обсмажити з обох боків.

Гарнір — картопля «фрі».

Біфштекс-гриль «Пікантний»

Філе яловичини — 150 г, сіль — 2 г, перець — 0,01 г, рослинна олія — 5 мл, шампіньйони смажені — 10 г, огірок маринований — 40 г, сир — 20 г, помідори — 30 г.

Вихід — 200 г.

Філе яловичини розрізати на шматочки, посолити і поперчити, змастити рослинною олією і з обох боків обсмажити до готовності. На кожен шматочок м'яса покласти зверху нарізані гриби та огірки. Знову підігріти на решітці та зверху покласти шматочок сиру, поверх нього — помідор. Трохи посолити, поперчити і знову швидко обсмажити.

§ 3. М'ясні страви в гриль-барах, приготовані на вертелі

Ковбаски на вертелі

Ковбаски або сосиски — 150 г, шампіньйони смажені — 30 г, шпик — 10 г, рослинна олія — 5 мл, перець червоний — 0,1 г.

Вихід — 150 г.

Кінці сосисок надрізати навхрест. Нанизати на вертел попеременно сосиску, шампіньйон та шматочок шпика, змастити рослинною олією і обсмажити в шашличній шафі.

Шинка на вертелі

Шинка варена — 150 г, гірчиця — 5 г, сир — 30 г, пюре томатне — 5 г, помідори — 20 г, хліб пшеничний — 30 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 250 г.

Тонкі шматочки шинки змастити гірчицею, змішаною з тертим сиром і томатним пюре. Шинку загорнути ковбаскою і попеременно зі скибками помідорів та нарізаним кубиками хлібом нанизати на вертел, змастити рослинною олією і обсмажити у шашличній шафі.

Вертел по-домашньому

М'ясо свинини (яловичини, телятини або баранини) — 100 г, ковбаски домашні — 50 г, яблука — 50 г, цибуля ріпчаста — 20 г, перець — 0,01 г, рослинна олія — 5 мл, томатне пюре — 5 г.

Вихід — 150 г.

М'ясо нарізати шматочками, ковбасу — скибочками, яблука і цибулю — скибками. Нанизати поперемінно на вертел, посолити, поперчити, змастити рослинною олією і обсмажити у шашличній шафі. Перед подаванням вертел змастити томатним пюре.

Змішаний вертел

М'ясо свинини — 60 г, шпик (грудинка) — 10 г, сир Голландський — 25 г, цибуля ріпчаста — 20 г, огірок солоний — 40 г, перець солодкий — 10 г, рослинна олія — 5 мл, сіль — 2 г, перець — 0,01 г, перець червоний мелений — 0,1 г.

Вихід — 120 г.

М'ясо, шпик і сир нарізати кубиками, цибулю — скибками, огірок — великими кружечками, перець — шматочками. Поперемінно нанизати на вертел, посолити, поперчити, змастити рослинною олією і обсмажити у шашличній шафі.

Вертел по-розбійничому

М'ясо свинини — 150 г, сіль — 2 г, перець — 0,01 г, шпик — 20 г, хліб житній — 30 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 130 г.

Шпик, житній хліб і м'ясо нарізати невеликими шматочками. М'ясо трохи відбити рукою, посолити та поперчити. Нанизати на вертел поперемінно м'ясо, шпик та хліб (хліб повинен бути на обох кінцях вертелу). Вертел змастити рослинною олією і обсмажити у шашличній шафі.

Печінка на вертелі

Печінка — 75 г, яблука — 40 г, огірок свіжий — 20 г, рослинна олія — 5 мл, сіль — 2 г.

Вихід — 100 г.

Шматочок печінки, скибку яблука і шматок огірка поперемінно нанизати на вертел, змастити його рослинною олією і обсмажити у шашличній шафі.

Нирки на вертелі

Нирки — 50 г, серце — 50 г, вино червоне столове — 50 г, цибуля — 20 г, огірок свіжий — 40 г, помідор — 20 г, рослинна олія — 5 мл, сіль, перець.

Вихід — 150 г.

Нирки розрізати на дві частини, ретельно очистити, видалити прожилки, розрізати на великі кубики, серце нарізати скибочками товщиною 1—1,5 см. Шматочки нирок і серця замочити на 1—2 години у вині, обсушити, Нанизати поперемінно на вертел нирки, серце, цибулину, шматочок огірка і скибку помідора, змастити рослинною олією і обсмажити у шашличній шафі.

Кролик на вертелі

М'ясо кролика — 125 г, яблука — 20 г, помідори — 20 г, рослинна олія — 5 мл, сіль — 2 г, перець — 0,01 г.

Вихід — 130 г.

М'ясо нарізати шматочками, яблука — скибками, помідори — на чотири частини. Нанизати поперемінно на вертел, посолити, поперчити, змастити рослинною олією і обсмажити у шашличній шафі.

Свиняча печеня на вертелі

М'ясо свинини — 150 г, сіль — 2 г, перець — 0,01 г, рослинна олія — 5 мл, пиво — 100 мл, борошно — 5 г.

Вихід — 175 г.

М'ясо натерти перцем та сіллю, змастити рослинною олією і збризнути пивом. Нанизати на вертел і обсмажити у шашличній шафі протягом 40—60 хв. Соус, який утворився у піддоні, змішати з невеликою кількістю пива, додати пасероване борошно і проварити. М'ясо нарізати скибочками і подати із соусом.

Смажений рулет

М'ясо (яловичини, свинини, телятини) — 100 г, сіль — 2 г, перець — 0,01 г, вершкове масло — 30 г, яйця — 2 шт., хліб пшеничний — 30 г, рослинна олія — 5 мл, мускатний горіх — 0,01 г, горошок зелений — 20 г.

Вихід — 250 г.

М'ясо трохи відбити, посолити, поперчити. Вершкове масло збити із сирими яйцями, додати замочений і відтиснутий хліб, зелений горошок, сіль, перець і дрібку протертого мускатного горіха. Одержану масу розкласти по пласту м'яса, загорнути в рулет і зашити. Обидва кінці рулету загорнути у фольгу, надіти на вертел, змастити рослинною олією та обсмажити у шашличній шафі.

Можна обсмажити на решітці, перевертаючи кожні 10—15 хвилин.

Залежно від використаного виду м'яса і товщини рулету тривалість обсмажування 0,5—2 години.

Курча на вертелі

Курча — 1 шт., вершкове масло — 40 г, сік лимонний — 50 мл, зелень петрушки — 5 г, перець червоний мелений — 0,2 г.

Вихід — 200 г.

Курча натерти всередині сіллю і сумішшю вершкового масла, лимонного соку і подрібненої зелені петрушки. Отвір шиї та живота зашити. Надіти на вертел, посолити, поперчити червоним перцем. Змастити рослинною олією і обсмажити, поливаючи олією, у шашличній шафі протягом 40—60 хвилин.

Грінки з гарніром

У гриль-барах грінки подають як гарячу закуску або як самостійну страву без гарніру, грінки готують із пшеничного хліба (без скоринки), випеченого із борошна вищого гатунку, безпосередньо перед подаванням. На порцію дають одну грінку.

Грінки-гриль із сосискою

Хліб пшеничний — 40 г, шпик — 20 г, сосиски — 100 г, рослинна олія — 5 мл, листя зеленого салату — (латук) — 5 г, помідори дрібні — 20 г.

Вихід — 170 г.

На скибочку хліба покласти шматочок шпика, зверху — сосиску, навхрест надрізану з кожного боку на $\frac{1}{3}$ довжини. Закріпити дерев'яною шпилькою. Шпик і сосиску попередньо змазати рослинною олією. Грінки обсмажити на решітці, прикрасити листком салату, зверху покласти помідор.

Грінки-гриль пікантні

Хліб пшеничний — 40 г, масло оселедця — 10 г, яйце, сир Голландський — 20 г, зелень петрушки.

Вихід — 100 г.

Скибочку хліба змастити маслом оселедця, зверху покласти «під ребро» шматочок звареного в круту яйця, потім скибочку сиру. Обсмажити на решітці, доки не почне плавитися сир. Перед подаванням посередині грінки покласти шматочок яйця та прикрасити зеленню петрушки.

Грінки-гриль «Гніздечко»

Хліб пшеничний — 40 г, вершкове масло — 10 г, ковбаса Яечно-ліверна — 25 г, сухарі панірувальні — 5 г, яйце, соус томатний гострий — 20 мл.

Вихід — 120 г.

Скибочку хліба намастити вершковим маслом, покласти ковбасу, посипати тонким шаром панірувальних сухарів. Яєчний білок відділити від жовтка. Додати до нього сіль і декілька крапель томатного соусу, збити у стійку піну. На хліб обережно викласти жовток та із кондитерського мішечка навколо жовтка випустити яєчний білок, утворюючи кільце. Смажити на решітці до готовності яйця. Подавати з томатним соусом.

§ 4. Рибні страви, приготовані на решітці та вертелі

Риба-гриль

Риба — 125 г, сік — 100 г лимонний — 2 мл, сіль — 2 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 100 г.

Пропорційні шматки риби збризкати лимонним соком, змастити рослинною олією та обсмажити на решітці з обох боків до готовності.

Оселедець на вертелі

Філе оселедця — 40 г, ріпчаста цибуля — 7 г, лимонна цедра — 2 г, лимонний сік — 5 мл, сіль — 2 г, борошно — 5 г,

яйце — 10 г, свіжий огірок — 20 г, перець червоний солодкий — 5 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 100 г.

Філе оселедця покласти на 30 хв у маринад, приготований із подрібненої цибулі, лимонної цедри та лимонного соку. Злегка посолити, за панірувати в борошні і обмочити в яйці. Нанизати на вертел зигзагоподібно шматочки філе, між кожним вигином — шматочки солодкого перцю та огірка, змастити рослинною олією та обсмажити у шашличній шафі.

Рибне філе на вертелі

Шука — 250 г, шпик — 12 г, сіль — 5 г, лимонний сік — 5 мл, вершкове масло — 15 г, зелень петрушки — 3 г.

Вихід — 200 г.

Рибу очистити і видалити нутроші. Отвір живота наповнити тонко нарізаними смужками шпика. Всередині та зовні посолити.

Масло, змішане з подрібненою зеленню петрушки, вкласти в отвір живота і закріпити дерев'яними шпильками. Надіти шуку на вертел, змастити розтопленим маслом і в процесі смаження в шашличній шафі декілька разів полити рибу маслом.

§ 5. Овочеві та фруктові страви-гриль

Овочеві страви

Перелічені нижче овочеві страви можуть бути самостійними стравами або як гарнір до м'ясних страв.

Картопля-гриль із сиром

Картопля — 200 г, рослинна олія — 5 мл, сир сичужний тертий — 5 г.

Вихід — 150 г.

Картоплю почистити, розрізати навпіл, змастити рослинною олією та обсмажити на решітці до утворення золотистої поверхні. Обсипати тертим сиром і обсмажити до його плавлення.

Картоплю використовують як гарнір до м'ясної страви. Сир можна замінити подрібненою зеленню петрушки або кмином.

Молода картопля-гриль

Молода картопля — 120 г, рослинна олія — 5 мл, вершкове масло — 10 г, сіль, перець червоний.

Вихід — 120 г.

Картоплю середнього розміру ретельно промити, просушити, загорнути в просмалену фольгу та обсмажити на решітці, періодично перегортаючи. Готову картоплю вийняти із фольги, зробити надріз, у який покласти шматочок вершкового масла, зверху посолити і посипати червоним перцем.

Помідори-гриль із сиром

Великі помідори — 60 г, сир — 5 г, червоний перець (паприка) — 0,1 г, вершкове масло — 10 г.

Вихід — 50 г.

Помідори надрізати зверху навхрест і одержані чотири кінці злегка розтягнути. У проріз закласти шматочок сиру і посипати червоним перцем.

Помідори покласти на решітку, збризнути розтопленим вершковим маслом і обсмажити до плавлення сиру.

Фарш шинковий

Варена шинка — 40 г, яйця, зварені вкриту — 2 шт., вершкове масло — 7 г, сіль — 2 г, червоний перець — 0,1 г, соус томатний гострий — 10 мл.

Вихід — 100 г.

Шинку та яйця подрібнити, змішати з маслом, посолити, поперчити, додати томатний соус.

Помідори-гриль фаршировані

Помідори — 60 г, сіль — 2 г, перець — 0,01, сир тертий — 7 г, вершкове масло — 10 г, фарш шинковий — 50 г.

Вихід — 100 г.

Зрізати з помідорів низ і видалити м'якоть, всередині посолити, поперчити і заповнити фаршем. Зверху посипати сиром та обсмажити на решітці. Перед подаванням полити розтопленим вершковим маслом.

Фарш гороховий

Горошок зелений консервований — 80 г, вершкове масло — 20 г, сіль, зелень петрушки.

Вихід — 100 г.

Зелений горошок з маслом припустити у невеликій кількості води, додати сіль. Змішати з подрібненою зеленню петрушки і сумішшю фарширувати помідори.

Перець-гриль

Перець (плоди) — 80 г, рослинна олія — 5 мл.

Вихід — 50 г.

Плоди перцю розрізати на чотири частини і видалити насіння. Краї трохи обрізати, щоб запобігти роздуванню. Четвертинки перцю змастити рослинною олією, підсмажити на решітці гладеньким боком доверху, не перевертаючи.

Перець-гриль фарширований

Перець зелений (плоди) — 80 г, помідори — 30 г, цибуля ріпчаста — 20 г, м'ясо рублене (фарш) — 90 г, перець, майоран, цедра лимона, вершкове масло — 10 г.

Вихід — 150 г.

Плоди розрізати вздовж на дві частини, видалити насіння. Розріз наповнити скибочками помідорів та нарізаними кубиками ріпчастої цибулі, посолити, поперчити. Зверху покласти м'ясний фарш, заправлений сіллю, перцем, майораном, цибулею та лимонною цедрою. Фарширований перець покласти на решітку фаршем доверху, збризнути розтопленим вершковим маслом і декілька разів у процесі смаження змазувати маслом.

Огірок-гриль фарширований

Огірки свіжі — 30 г, фарш м'ясний (готовий) — 100 г, вершкове масло — 5 мл.

Вихід — 100 г.

З огірка зрізати кожуху і розрізати вздовж на дві частини, вирізати серцевину. Наповнити фаршем і обидві половини скласти. Загорнути у фольгу та обсмажити на решітці 20—25 хвилин.

Цибуля-гриль із сиром

Цибуля ріпчаста — 60 г, сіль — 2 г, перець — 0,01 г, рослинна олія — 5 мл, сир твердий — 7 г.

Вихід — 50 г.

Очищену цибулю розрізати на дві половини, посолити і поперчити, добре змастити рослинною олією і обсмажити на решітці. Перед закінченням смаження посипати тертим сиром і смажити до утворення рум'яної скоринки.

Яблука на вертелі

Яблука (середні) — 100 г, рослинна олія — 5 мл, цукрова пудра — 5 г, соус винний — 50 г.

Вихід — 125 г.

Поміті яблука нанизати на вертел, добре змастити рослинною олією і обсмажити у шашличній шафі, періодично перевертаючи. У кінці смаження яблука посипати цукровою пудрою. Подавати два яблука, политі соусом.

Яблука «Сюрприз»

Яблука — 100 г, сік лимонний — 5 мл, тарталетки готові із пісочного тіста — 30 г, морозиво вершкове загартоване — 25 г, ром — 2 мл, білок яєчний — 10 г.

Вихід — 170 г.

Яблука почистити, вирізати серцевину, одержаний отвір розширити, збризкати лимонним соком. Яблука трохи припустити. Кожне яблуко покласти на тарілку і заповнити отвір морозивом, злегка збризкати ромом, потім покрити яблуко туго збитими білками. Покласти на гарячу решітку та запекти в грилі до утворення золотистої скоринки.

Груші-гриль

Груші — 100 г, сироп цукровий — 50 г, кориця — 2 г, цедро лимона — 2 г, білки яєчні — 10 г, сіль — 1 г, цукор — 20 г, цукор ванільний — 5 г, соус шоколадний — 50 г.

Вихід — 150 г.

Великі спілі груші почистити, розрізати навпіл, видалити серцевину. Припусти в цукровому сиропі з додаванням кориці та цедри і охолодити. Охолоджені білки трохи посолити і збити вінчиком. Під час збивання ввести половину порції цу-

кру. Наприкінці збивання додати решту цукру, у тому числі й ванільного. Половинки груш покласти у форму, зверху полити шоколадним соусом і викласти на кожну половинку білкову масу. Обсмажити на решітці до утворення золотистої скоринки.

Персики-гриль

Персики — 100 г, вершкове масло — 5 г, кориця — 0,001 г.

Вихід 75 — г.

Персики розрізати навпіл і видалити кісточки. Різаною стороною покласти на пательню, змастити розтопленим маслом, посипати цукром та корицею. Обсмажити на решітці до розплавлення цукру.

Замість персиків можна використовувати абрикоси. Для покращення смаку фрукти трохи збризнути коньяком.

Фруктовий вертел

Персики — 50 г, абрикоси — 30 г, яблука — 20 г, груші — 20 г, сік яблучний —

50 мл, мед — 10 г, коньяк — 10 мл.

Вихід — 100 г.

Персики та абрикоси розрізати навпіл, видалити кісточки. Очищені яблука та груші розрізати на чотири частини і видалити серцевину. Настояти фрукти в маринаді з яблучного соку, меду та коньяку протягом 30 хвилин, потім поперемінно нанизати їх на вертел і обсмажити в шашличній шафі, періодично поливаючи маринадом.

§ 6. Холодні закуски для гриль-барів

Із холодних закусок відвідувачам подають в обмеженому асортименті салати та натуральні овочі.

Салати

Салати готують із сирих, варених, квашених та маринованих овочів. Залежно від використання продуктів розрізняють такі салати: із овочів та зелені; плодів, грибів; м'яса; риби.

Подають салати як самостійні страви, але вони можуть бути гарніром до холодних та гарячих м'ясних або рибних

страв. Усі продукти, які входять до складу салатів, після теплової обробки охолоджують і зберігають в холодильнику кожний вид окремо (до приготування). Не можна змішувати холодні та теплі продукти — це призводить до швидкого розмноження мікроорганізмів та псування салатів. Заправляти та подавати салати необхідно безпосередньо перед подаванням або не раніше, як за 20—30 хвилин до подавання.

Для заправки використовують гострі, пряні, кисло-солодкі соуси, майонез і сметану з додаванням гострих соєвих соусів та ароматичних продуктів. Для оформлення салатів використовують продукти, які входять до складу салатів, з найяскравішим кольором: зелень петрушки, сельдерей, листки салату, зелену цибулю, зелений горошок. Перед подаванням салати поливають майонезом або сметаною, але так, щоб було видно прикраси.

У практиці громадського харчування існує два найбільш поширених способи приготування салатів. *Перший спосіб* (оформлення «гіркою»): усі продукти, які входять до складу салату, нарізають, перемішують, заправляють майонезом, сметаною або заправкою, викладають «гіркою» в салатник, тарілку або вазу і оформлюють продуктами, які входять до складу салату.

Другий спосіб — (оформлення «букетиком»): $\frac{1}{3}$ частини продуктів заправляють, викладають гіркою в посуд, оформлюють зверху, а навколо невеликими частинами розкладають решту продуктів, поєднуючи їх за кольором. Перед подаванням продукти поливають соусом або заправкою. Соус можна подавати окремо.

Вихід салатів може бути 100, 150 і 200 грамів.

Салат із білокачанної капусти

Шинкують тонкою соломкою капусту, кладуть у сотейник, додають сіль, оцет і прогрівають при помішуванні до розм'якшення, а потім охолоджують, заправляють рослинною олією, цукром, меленим перцем, додають сіль, оцет, і подрібнену зелену цибулю. Можна також додати журавлину, мочені яблука, нарізані скибками, мариновану вишню та сливу без кісточок. При подаванні салат посипають зеленою цибулею. Аналогічно готують салат із червонокочанної капусти.

Цей спосіб приготування салату має перевагу над іншим, при якому нашинковану капусту перетирають із сіллю та оцтом, сік, який з'явився, віджимають, а потім заправляють за смаком. У такому випадку разом із соком втрачається вітамін С, який знаходиться в ньому, мінеральні солі, цукор.

Норма продуктів: капуста — 848 г, зелена цибуля — 125 г, оцет 3 %-ний — 100 г, цукор — 50 г, свіжа журавлина — 105 г, морква — 125 г, рослинна олія — 50 мл, сіль — 15 г.

Вихід — 1000 г.

Салат зелений

Помиті листки салату нарізають великими шматками, поливають салатною заправкою або сметаною, перемішують, викладають у салатницю та зверху посипають дрібно нарізаним укропом.

Норма продуктів: салат-латук — 1125 г, укроп — 15 г, салатна заправка або сметана — 200 г, сіль — 15 г.

Вихід — 1000 г.

Салат із помідорів

Свіжі помідори нарізають кружечками, а цибулю — кільцями, посипають сіллю, перцем, викладають «гіркою» в салатник, поливають салатною заправкою або сметаною, зверху посипають зеленню петрушки або укропом. Аналогічно можна приготувати салат із додаванням свіжих огірків, нарізаних кружечками.

Норма продуктів: помідори — 718 г, ріпчаста цибуля або зелена — 250 г, сметана або салатна заправка — 200 г, укроп або зелень петрушки — 2 г, сіль — 10 г, перець мелений — 1 г.

Вихід — 1000 г.

Салат із свіжих огірків

Огірки нарізають кружечками, напівкружечками або скибками (залежно від розмірів), викладають у салатницю, поливають салатною заправкою або сметаною, з'єднаною із сіллю, а зверху посипають кропом.

Норма продуктів: огірки — 1013 г, салатна заправка або сметана — 200 мл, кріп — 15 г, сіль — 15 г.

Вихід — 1000 г.

Редиска з маслом

Редиску промивають, білу чистять, потім видаляють зайву зелень, кінчики та витримують 20—30 хв у холодній воді. Подають у салатниці з дрібно наколотим харчовим льодом. Для оформлення декілька штук редиски нарізають і вигляді трояндочок і викладають зверху. Окремо на розетці подають гарно оформлене вершкове масло.

Норма продуктів: редиска (біла з ботвинням або червона обрізана) — 1162 г або 871 г, вершкове масло — 200 г, сіль — 15 г.

Вихід — 1000 г.

Салат із зеленої цибулі

Промиту зелену цибулю шинкують, заправляють сметаною або салатною заправкою, викладають у салатницю, зверху посипають укропом.

Норма продуктів: зелена цибуля — 100 г, сметана або салатна заправка — 200 мл, укроп — 15 г, сіль — 15.

Вихід — 1000 г.

Салат із квашеної капусти

Білокачанну капусту, заквашену цілими качанами, нарізають шашками розміром 25×25 мм, додають свіжі яблука, нарізані скибками, і журавлину, потім додають нарізану цибулю і заправляють рослинною олією.

Норма продуктів: квашена капуста — 871 г, цукор — 50 г, рослинна олія — 50 мл, яблука свіжі — 114 г, свіжа журавлина — 105 г, сіль — 15 г, зелень петрушки — 10 г.

Вихід — 1000 г.

Салат вітамінний

Морква та селбдерей (корінь) нарізають тонкою соломкою, а інші продукти — скибочками. Заправляють сметаною з лимонним соком, викладають у салатницю і прикрашають фігурно нарізаними плодами та овочами.

Норма продуктів: свіжі яблука — 227 г, помідори — 271 г, огірки — 169 г, морква — 125 г, сельдерей — 79 г, свіжа вишня — 119 г, лимон — 13 г, сметана — 200 мл, сіль — 15 г.

Вихід — 1000 г.

Салат літній

Відварену картоплю, свіжі огірки та помідори нарізають кружечками, стручки відвареної квасолі — ромбиками, зелену цибулю — брусочками, $\frac{1}{5}$ частину овочів перемішують, заправляють сметаною, викладають у салатницю, посипають подрібненим вареним яйцем, а навколо акуратно «букетиками» розкладають решту овочів, поєднуючи їх за кольором.

Норма продуктів: молода картопля — 186 г, свіжі огірки — 263 г, зелена цибуля — 169 г, консервованій зелений горошок — 100 г, яйця — 1,5 шт., сметана — 200 мл, сіль — 15 г, зелень — 15 г.

Вихід — 1000 г.

Салат картопляний

Зварену, очищену і охолоджену картоплю нарізають скибочками, зелену цибулю шинкують. Овочі заправляють сметаною або майонезом, викладають «гіркою» у салатницю і прикрашають кружечками картоплі, огірка, зеленню.

Норма продуктів: картопля — 1155 г, зелена цибуля — 213 г або ріпчаста — 202 г, сметана або майонез — 150 г, сіль — 15 г, перець мелений — 1 г, зелень — 15 г.

Вихід — 1000 г.

Салат рибний

Варену картоплю, свіжі або солоні огірки і помідори нарізають скибочками. Варену або припущену без кісток рибу також нарізають, додають зелений горошок, перемішують, заправляють соусом із сметаною, майонезом, білим соусом або гірчичною заправкою, сіллю, перцем, викладають «гіркою» у салатницю, оформлюють тонкими довгими скибочками риби, фігурно нарізаними овочами. Якщо салат подають на тарілці, то частину овочів викладають навколо «гірки» салату «букетиками», оформлюють зеленню. Для цього салату можна використовувати будь-яку рибу, яка не містить дрібних кісток (морський окунь, сом, льодяну рибу, мерланг).

Аналогічно готують салати із крабів та делікатесний.

Норма продуктів: картопля — 41 г, свіжі або солоні огірки — 31 г, свіжі помідори — 29 г, морський окунь — 56 г, зелений горошок — 15 г, або салат — 14 г, майонез — 30 г, со-

ус «Південний» — 5 г, зелень — 3 г, сіль — 2 г, перець мелений — 0,02 г.

Вихід — 150 г.

Салат м'ясний

Варене або смажене м'ясо, відварену картоплю, солоні огірки нарізають тонкими скибочками, перемішують, заправляють майонезом і соусом «Південний», сіллю, перцем, викладають «гіркою» у салатницю, оформлюють скибочками м'яса, яйцем, листками салату, фігурно нарізаними огірками.

Норма продуктів: м'ясо (яловичина — 65 г, баранина — 66 г, свинина — 59 г або язик — 51 г), картопля — 55 г, свіжі або солоні огірки — 38 г, яйця — 3/8 шт., майонез — 30 г, соус «Південний» — 8 г, сіль — 2 г, перець мелений — 0,02 г.

Вихід — 150 г.

Салат «Столичний»

Готують як м'ясний салат, тільки з м'ясом птиці або дичини. Оформлюють скибочками м'яса, яйця, листками салату, кружечками свіжих огірків, маслинами.

Норма продуктів: варена м'якоть птиці або дичини (курка — 152 г, індичка — 129 г, фазан — 112 г), картопля — 27 г, солоні або свіжі огірки — 13 г, салат зелений — 14 г, яйця — 3/8 шт., майонез — 45 г, сіль — 2 г, перець мелений — 0,02 г.

Вихід — 150 г.

Вінегрети

Вінегрети є різновидом салатів. На відміну від салатів до їх складу обов'язково входить буряк. Вінегрет можна приготувати не тільки з овочів (картопля, буряк, морква, огірки, капуста, цибуля), але із додаванням таких продуктів, як гриби, відварена риба, оселедець, кілька, м'ясо.

Вінегрет овочевий

Варені картоплю, буряк, моркву і солоні огірки нарізають тонкими скибочками або кубиками, розміром 0,6—0,7 см. Квашену капусту перебирають, злегка віджимають. А якщо

вона дуже кисла — промивають водою. Ріпчасту або зелену цибулю шинкують. Усі овочі з'єднують, заправляють салатною або гірчиною заправкою, ретельно перемішують. При подаванні вінегрет оформлюють листками салату, кільцями ріпчастої цибулі або зеленою цибулею, фігурно нарізаними овочами. У літній період у вінегрет можна додати свіжі помідори, листки зеленого салату, свіжу замариновану капусту.

Норма продуктів: морква — 126 г, буряк — 191 — г, картопля — 289 г, солоні огірки — 188 г, квашена капуста — 214 г, зелена цибуля — 188 г, ріпчаста цибуля — 179 г, рослинна олія — 100 мл, або заправка для салатів — 100 мл, сіль — 10 г, перець мелений — 12 г, зелень — 15 г.

Вихід — 1000 г.

Вінегрет із квасолею

Готують аналогічно овочевому вінегрету, тільки додають 50 г вареної квасолі, а квашену капусту не кладуть.

Аналогічно готують вінегрет із кукурудзою.

Вінегрет із грибами

В овочевий вінегрет додають нашинковані солоні або мариновані гриби. Норма продуктів: вінегрет овочевий — 120 г, гриби 30 г.

Вихід — 150 г.

Вінегрет із оселедцем

Готують овочевий вінегрет, викладають «гіркою» в салатницю або тарілку, а зверху — філе оселедця без шкірки, кісток, прикрашають нарізаними овочами, зеленню.

Норма продуктів: вінегрет овочевий — 115 г, оселедець — 73 г.

Вихід — 150 г.

Вінегрет рибний

Овочі та варену або припущену рибу нарізають тонкими скибочками, частину риби залишають для оформлення. Усі продукти з'єднують, заправляють майонезом або соусом «Південний», сіллю, перцем. Готовий вінегрет викладають на тарілку, а навколо розташовують «букетиками» гарнір із ово-

чів: маринованих фруктів та зелені. Зверху оформлюють шматочками риби, маринованими ягодами, желе.

Норма продуктів: варена риба (філе) — 444 г, картопля — 165 г, свіжі помідори — 100 г, солоні огірки — 150 г, морква — 0 101 г, буряк — 102 г, зелений горошок — 62 г, зелена цибуля — 125 г, майонез — 150 г, маринована вишня, слива — 73 г, зелень — 15 г, сіль — 10 г, перець мелений — 0,1 г.

Вихід — 1000 г.

Вінегрет м'ясний

Готують так, як і вінегрет із рибою. Крім того, до рецепту входить яйце, яким вінегрет оформлюють зверху.

Норма продуктів: м'ясні продукти (яловичина — 131 г, або телятина — 379 г, або свинина — 313 г), картопля — 234 г, солоні огірки — 238 г, яйце — 2 шт., морква — 126 г, буряк — 153 г, майонез або соус — 150, сіль — 10—15 г, перець мелений — 0,1.

Вихід — 1000 г.

Ікра баклажана

Баклажани запікають у духовій шафі і охолоджують. Якщо шкірочка груба, її видаляють, а м'якоть подрібнюють. Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на рослинній олії з томатом-пюре, додаючи рублені баклажани і тушкують до загустіння маси. Заправляють ікру оцтом, рослинною олією, перцем, сіллю та, за бажанням, розтертим із зеленню часником. При подаванні ікру викладають у салатницю або тарілку, зверху прикрашають та посипають зеленою цибулею.

Норма продуктів: баклажани — 1438 г, ріпчаста цибуля — 131 г, рослинна олія — 56 мл, томат-пюре — 110 г, оцет 3 % — 32 мл, часник — 6 г, сіль — 10 г, зелень — 10 г.

Вихід — 1000 г.

Буряк у сметанному соусі

Промитий буряк запікають або відварюють у кожухах до готовності, потім очищують, шинкують соломкою або тонкими скибочками. Готують жирове борошняне пасерування і розводять сметаною. Одержаним соусом заливають буряк і

тушкують протягом 10—15 хв. Наприкінці тушкування додають оцет, цукор, сіль.

Норма продуктів: борошно — 5 г, вершкове масло або вершковий маргарин — 5 г, сметана — 100 мл, цукор, сіль, оцет.

Вихід — 150.

Перець, фарширований овочами

У солодкого перця роблять навколо плодоніжки кільцевий надріз і видаляють.

Плодоніжку разом із насінням. Перець промивають, відварюють у воді протягом 10—15 хвилин, а потім відкидають на сито. Готують фарш. Для цього моркву, сельдерей, цибулю шинкують соломкою або маленькими кубиками, пасерують на рослинній олії, додають дрібно нарізану капусту і тушкують до готовності. Заправляють фарш за смаком сіллю, перцем. Цим фаршем наповнюють підготовлений перець, викладають його на металевий лист в один ряд, заливають овочевим маринадом і запікають у духовій шафі протягом 10—15 хвилин. Подають у холодному вигляді в салатниці або глибокому блюді, зверху посипають подрібненою зеленню.

Норма продуктів: перець — 100 г, морква — 74 г, ріпчаста цибуля — 48 г, петрушка (корінь) — 21 г, рослинна олія — 15 мл, цукор — 10 г, оцет 3 %-й — 20 г, свіжі помідори — 47 г, сіль — 2 г, зелень — 2 г.

Вихід — 165 г.

Грибна ікра

Сушені гриби відварюють, а солоні — промивають холодною водою та пропускають через м'ясорубку. Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на рослинній олії, з'єднують із грибами та тушкують 15—20 хвилин. Готову ікру заправляють оцтом, сіллю, перцем та, за бажанням, часником. Подають у салатниці або тарілці, зверху посипають зеленою цибулею.

Норма продуктів: білі сушені гриби — 100 г, солоні гриби — 793 г, рослинна олія — 100 мл, цибуля — 149 г, оцет 3 %-й — 5 мл, сіль — 10, часник — 5 г, мелений перець — 0,1 г.

Вихід — 1000 г.

§ 7. Бульйони для гриль-барів

М'ясо-кістковий бульйон

Сировиною для такого бульйону є м'ясо та кістки. Спочатку варять кістки, які готують так, як для кісткового білого бульйону. М'ясо нарізають на шматки, використовуючи лопатку, надлопаткову частину, кромку яловичих туш. У процесі варіння м'ясо збагачує бульйон екстрактивними речовинами, які містяться в ньому. Термін варіння м'яса залежить від виду та віку тварини і в середньому становить 1,5—2 години. На один кілограм м'яса беруть 4,5—5 літрів води. М'ясо кладуть у котел з кістковим бульйоном за дві години до закінчення варіння, солять — після закипання бульйону з м'ясом. М'ясо закладати разом із кістками не рекомендується. Це призводить до тривалого нагрівання екстрактивних речовин, які перейшли в бульйон, відповідно, погіршення смакових властивостей бульйону.

М'ясо-кістковий бульйон містить багато мінеральних та екстрактивних речовин, має більш виражений м'ясний смак, колір злегка жовтуватий, прозорий. Сухий залишок бульйону містить такі компоненти: мінеральні речовини — 25 %, емульсовані жири — 2,4 %, білок — 2,4 %. Екстрактивних речовин — 48,6 %. Вихід вареного м'яса становить у середньому 62 % від маси взятого сирого м'яса.

Набір продуктів на 1000 г м'яса: морква — 200 г, цибуля — 100 г, петрушка — 100 г, вода — 4,5—5 літрів.

Бульйон із домашньої птиці

Для приготування бульйону використовують оброблені та заправлені тушки, а також кістки та тельбухи домашньої птиці. Підготовлені тушки заливають холодною водою (3 л на 1 кг), швидко доводять до кипіння, а потім варять при слабкому кипінні. У процесі варіння з поверхні видаляють піну та залишки жиру. За 30 хвилин до закінчення варіння бульйон солять і додають нарізані білі корені та ріпчасту цибулю. Термін варіння бульйону залежить від птиці та її віку. Готовність визначають за допомогою тупого кінця кухарської голки.

При варінні бульйону із кісток та нарубаних дрібно оброблених лапок, шлунків, шийок, серця все заливають холод-

ною водою із розрахунку на 1 кг 5 л води, доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні 1,5—2 години. За 30 хвилин до закінчення процесу варіння додають білі корені та ріпчасту цибулю.

Рибний бульйон

Для варіння рибних бульйонів використовують дрібну рибу (окуні, йоржі), але переважно рибні харчові відходи — голови, хвости, плавники, шкіру.

Голови карпових та оселедцевих риб не використовують, так як бульйон із них виходить не смачний. Оброблену дрібну рибу варять цілою, а велику нарізають на шматки. Великі кістки та голови розрубують на частини; у голови заздалегідь видаляють зябра та очі. Підготовлені харчові відходи або рибу кладуть у котел, заливають холодною водою, швидко доводять до кипіння, зменшують нагрів, додають сиру ріпчасту цибулю, петрушку, сіль і варять 50—60 хвилин, знімаючи піну та жир. При варінні бульйону із голів осетрових риб через час після початку варіння їх виймають, відділяють м'якоть, а хрящі продовжують варити до м'якості.

Готовий бульйон відстоюють протягом 30 хвилин, щоб осіли зважені частки і збільшився вміст екстрактивних речовин у ньому, а потім проціджують. Для одержання 1 літра рибного бульйону беруть 750 г рибних харчових відходів і 14 г ріпчастої цибулі, 16 г петрушки або сельдерея, 1250 г води.

Грибний бульйон

Сушені гриби перебирають і ретельно промивають, декілька разів змінюючи воду. Рекомендується гриби перед промиванням залити холодною водою на 10—15 хвилин, щоб відмокла земля, яка до них присохла. Промиті гриби заливають холодною водою із розрахунку 7 л на 1 кг сушених грибів і ставлять для набухання на 3—4,5 години. Потім гриби вимивають, дають відстоятися рідині, проціджують та у ній варять гриби (1—1,5 години). Готовий бульйон варять без солі.

Грибні бульйони мають особливий смак і містять значну кількість екстрактивних азотистих речовин.

§ 8. Гарячі напої у гриль-барах

Із гарячих напоїв у гриль-барах найбільш поширені чай, кава, какао, шоколад та інші.

Чай

Популярність чаю криється в ароматі та смаку, у здатності вгамувати спрагу та у корисному впливі на організм. Існує багато різновидів чаю: чорний, зелений, жовтий, червоний. За характером механічної обробки листки чаю можуть бути: *розсипні (байхові), пресовані або екстраговані.*

На якість чаю, його аромат, міцність, колір настою, впливають в основному поєднання, які легко екстрагуються із сухого чаю, — танін, кофеїн, ефірні масла та інші.

При заварюванні чаю дотримуються таких правил: порцеляновий або фаянсовий чайник ополіскують гарячою водою, насипають у нього сухий чай у кількості, яка відповідає об'єму чайника, потім заливають кропом до $\frac{1}{3}$ його висоти, закривають кришкою, накривають серветкою і ставлять його на самовар та дають настоятися. Зазвичай час настоювання — 5 хвилин.

При подаванні наливають у склянку або чашку заварку (50 мл) і доливають кропом (до 200 мл). Подають чай у чашках з блюдцями, у склянках із блюдцями, у склянках із підскляниками. Дуже часто чай подають із молоком або вершками. При відпусканні чаю з молоком або вершками їх подають у посуді для молока або вершків, попередньо підігрівши.

Зазвичай чай подають із лимоном та солодощами: варенням, медом, фруктами, звареними на меду або цукрі, маківниками, горіхами в цукрі, пастилою та іншими солодощами. Влітку п'ють чай із свіжими ягодами та фруктами: малиною, полуницею, вишнею та іншим.

Чай із цукром, медом, повидлом, лимоном

Заварюють чай, розливають у склянки, ставлять на блюдце, на яке кладуть чайну ложку. Цукор, варення, мед, лимони подають окремо на розетці.

Норма продуктів: чай — 1 г, цукор — 15 г, або мед — 30 г, або повидло — 40 г.

Вихід — 200/15 г або 200/30 г або 200/40 г.

Чай з молоком або вершками

Заварюють та подають чай. Вершки або кип'ячене молоко з пінкою подають окремо гарячими у посуді для вершків.

Норма продуктів: чай — 1 л, цукор — 15 г, молоко або вершки — 25 мл, вода або чай з молоком — 100 мл, із вершками — 125 мл.

Вихід з молоком — 150/50/15 мл, із вершками — 175/25/15 мл.

Чай парами чайників

У малому чайнику, місткістю 250—350 см³ заварюють чай, в інший — доливний — чайник місткістю 1000—1500 см³ наливають кріп. Окремо подають до чаю цукор, мед, булочки, пироги, інші борошняні вироби.

Норма продуктів на чай парами чайників: чай чорний — 4 г, вода — 216 мл; цукор подають на розетці по 15 або 30 г.

Вихід — 200 мл.

Кава

На якість кави суттєвий вплив має якість помелу: чим дрібніші частинки кави, тим вища якість напою. У складі натуральної кави знайдено близько двохсот різних хімічних речовин. Ефіри кавової та хінної кислот надають каві характерного смаку та аромату.

Кава чорна

Каву чорну варять переважно в кавоварках «Еспресо», а також у невеликих каstrулях, спеціально виділених для цієї мети. Перед приготуванням кави каstrулю ополіскують кропом, насипають мелену каву (за нормою), заливають кропом і доводять до кипіння, але не кип'ятять. Потім каву відстоюють і зливають у кавовик або наливають безпосередньо у чашки, склянки та подають відвідувачам.

Розчинну каву готують тільки в невеликих каstrулях залежно від попиту.

Каву заливають кропом і розмішують. Відпускають каву по 100, 150, 200 мл у чашках, тонких склянках або порційних кавовиках. До чорної кави можна подавати коньяк або лікер. Лимон і цукор подають на розетці; лікер і коньяк — у рюмах.

Норма продуктів: кава — 6 г, цукор — 15 г, лимон — 1/8 шт.

Вихід — 100 мл.

Кава з молоком або вершками

Чорну каву варять, як зазначено вище. Окремо подають у молочнику молоко або вершки, на розетці — цукор.

Норма продуктів: натуральна кава — 60 г, вода — 1140 мл, цукор — 150 г, молоко — 250 мл, або вершки — 250 мл.

Вихід — 1000 мл.

Кава з молоком (по-варшавськи)

У зварену і проціджену чорну каву додають цукор, топлене молоко і доводять до кипіння. При відпусканні можна покласти молочну пінку, одержану при топленні молока.

Норма продуктів: кава — 8 г, цукор — 25 г, вода — 120 мл, топлене молоко — 100 мл, молоко для пінок — 85 мл.

Вихід — 200/5 мл.

Кава з морозивом (глясе)

Варять чорну каву, проціджують, додають цукор, охолоджують. У келих кладуть кружечок морозива і заливають охолодженою кавою.

Норма продуктів: чорна кава — 100 мл, цукор — 15 г, морозиво — 50 г.

Вихід — 150 мл.

Чорна кава зі збитими вершками (по-віденськи)

У чорну каву додають цукор. При відпусканні у склянку або чашку з кавою вводять збиті з цукровою пудрою вершки.

Норма продуктів: чорна кава — 100 мл, цукор — 15 г, вершки 35 %-ної жирності — 30 мл.

Вихід — 130 мл.

Кава по-східному (по-турецьки)

Подрібнені зерна кави засипають у спеціальний посуд (турку), додають цукор, заливають холодною водою та доводять до кипіння. Подають каву у турці або переливають у кофейні чашки, не проціджуючи.

Норма продуктів: натуральна кава — 10 г, цукор — 15 г, вода — 105 мл.

Вихід — 100 мл.

Лимонад «Асорті»

У склянку або фужер викладають консервовані фрукти, заливають їх виноградним соком, додають газовану воду та лід.

Норма продуктів: виноградний сік — 30 мл, лимонний сироп — 20 мл, фрукти консервовані — 50 г, вода газувана — 50 мл, лід.

Вихід — 150 мл.

Крюшон полуничний

У полуничний сироп додають газовану воду, переливають у посуд для подавання, додають ягоди, полуницю та лід.

Норма продуктів: ягоди полуниці — 15 г, полуничний сироп — 35 мл, яблучний морс — 60 мл, фруктова вода — 50 мл.

Вихід — 150 мл.

Фліп чорносмородиновий

Яєчний жовток розтирають із цукром. Додають чорносмородиновий сік і збивають у коктейлезбивалці протягом 10 секунд.

Норма продуктів: жовток — один, сироп — 100 мл, вершки — 30 мл.

Вихід — 150 мл.

Фіз малиновий

З'єднують лимонний сік, малиновий сироп, яєчний білок та частину газованої води. Підготовлену масу збивають у шейкері розливають у посуд для подавання та додають решту газованої води. Подають фіз у компотницях, високих келихах, фужерах із соломинкою.

Норма продуктів: лимонний сік — 50 мл, малиновий сироп — 30 мл, яєчний білок — один, газувана вода — 50 мл, лід — 5 г.

Вихід — 150 мл.

Морс журавлинний

Промиту журавлину протирають та відтискають сік, м'якоть заливають водою і відварюють, додають цукор, проціджують і додають відтиснутий сік.

Норма продуктів: ягоди журавлини — 131 г, цукор — 29 г, вода — 900 мл.

Шербет яблучний

При приготуванні шербетів усі фруктові компоненти збивають у коктейлезбивалці. Одержану масу виливають у морозиво. У такому випадку на дно фужера кладуть кружечок морозива. Заливають збитою сумішшю вишневого та яблучного соків.

Норма продуктів: яблучний сік — 100 мл, вишневий сік — 50 мл, морозиво 50 г.

Вихід — 200 мл.

§ 9. Холодні напої, рекомендовані в гриль-барах

За асортиментним мінімумом у гриль-барі необхідно мати 2—3 назви холодних напоїв. Ми рекомендуємо готувати і реалізовувати такі види холодних напоїв.

Квас медовий

Добре підсмажують сухарі, подрібнюють і висипають, безперервно помішуючи, у кип'ячену, але охолоджену до 80°C воду. Засипані сухарі залишають на 1—1,5 години у теплому місці для настоювання. Періодично масу перемішують. Приготовлене таким чином сусло зливають, а сухарі ще раз заливають кип'яченою водою і настоюють 1—1,5 години. Одержане сусло знову зливають. У сусло додають цукор, дріжджі і витримують при температурі 23—25°C протягом 10 секунд. Після бродіння квас зливають, додають мед, розмішують, охолоджують і подають у кружках, стаканах або чашках.

Норма продуктів: житні сухарі — 4000 г, цукор — 3 г, дріжджі — 1,5 г, натуральний мед — 6 г.

Вихід — 10 000 мл.

Напій яблучний

У кип'ячену воду додають цукор, яблучний сік, мед, сухе вино, лимонну кислоту, ретельно перемішують і проціджують. Відпускають напій охолодженим, додаючи харчовий лід.

Норма продуктів: яблучний сік — 100 мл, цукор — 52 г, мед — 7,5 г, сухе вино — 50 мл, вода — 45 мл, лимонна кислота — 0,001 г, фарбник.

Вихід — 200 мл.

Напій фруктовий

Цукровий сироп змішати з яблучним та вишневим соком, медом, кип'яченою водою, корицею та лимонною кислотою, процідити, охолодити і подавати в глечиках.

Норма продуктів: яблучний сік — 70 мл, вишневий сік — 60 мл, мед — 30 г, цукор — 20 г, вода — 20 мл, кориця — 0,002 г, лимонна кислота — 0,001 г.

Вихід — 200 мл.

Напій «Славутич»

Готовий цукровий сироп змішують з лимонним соком, додають мед, кип'ячену воду, охолоджують до температури 10°С і відпускають у глечиках.

Норма продуктів: лимон — 30 г, мед — 10 г, цукор — 14 г, вода — 150 мл.

Вихід — 200 мл.

Напій із агрусу

Спілий агрус промивають і відтискають сік, вижимки заливають холодною водою і проварюють, потім проціджують, змішують з відтиснутим соком, цукром, медом, лимонною кислотою, корицею та охолоджують.

Норма продуктів: агрус — 70 г, цукор — 10 г, мед — 3 г, кориця — 0,001 г, вода — 120 мл, лимонна кислота — 0,01 г.

Вихід — 200 мл.

Напій чорносмородиновий

У кип'ячу воду додають розім'яту смородину, цукровий сироп, корицю, сухе вино, проціджують, охолоджують та відпускають.

Норма продуктів: чорна смородина — 25 г, цукор — 5 г, лимонна кислота — 0,001 г, кориця — 0,001 г, сухе вино — 10 мл, вода — 160 мл.

Вихід — 200 мл.

Напій ожиновий

Варять цукровий сироп, змішують з ожиновим соком і кип'яченою водою, медом, лимонною кислотою, проціджу-

ють, охолоджують і відпускають у скляних глечиках або графинах.

Норма продуктів: ожиновий сік — 50 мл, цукор — 12 г, мед — 6 г, вода — 110 мл, лимонна кислота — 0,01 г.

Вихід — 175 мл.

Напій із червоної смородини

Червону смородину миють, розтирають і відтискають сік, у вижимки додають воду та кип'ятять протягом 10 хвилин, відвар проціджують, змушують із соком, цукром, лимонною кислотою, розмішують, охолоджують і відпускають.

Норма продуктів: червона смородина — 50 г, лимонна кислота — 0,01 г, вода — 140 мл.

Вихід — 200 мл.

Кавовий напій із морозивом

Ізюм миють, заливають водою і варять протягом 15 хвилин, потім відвар зливають, на ньому готують чорну каву, додають лимонну кислоту, охолоджують і відпускають з кружечком морозива.

Норма продуктів: вода — 60 мл, кава — 25 мл, ізюм — 75 г, цукор — 20 мл, морозиво — 10 г.

Вихід — 200 мл.

Напій «Ніжність»

Апельсиновий і цукровий сироп з'єднують, змішують із шампанським, додають лимонну кислоту і проціджують. Подають напій в охолодженому вигляді в конусній склянці з харчовим льодом і кружечками морозива.

Норма продуктів: апельсиновий сироп — 70 мл, шампанське — 50 мл, вода — 50 мл, морозиво — 20 г, мед — 10 г, лимонна кислота — 0,02 г.

Вихід — 200.

§ 10. Борошняні кондитерські вироби для гриль-барів

Тістечко «Смужка з кремом»

Шматки готового тіста розкачують у пласти 3—4 мм заготовшки, кладуть на кондитерський лист і випікають протя-

гом 12—15 хвилин. Один випечений та охолоджений пласт покривають шаром крему за допомогою широкого ножа, у другого випеченого пласта обрізують краї, потім, трохи постукаючи рукою лист, насувають його на пласт із кремом. На поверхню шкленої ліплянки наносять шар крему та кондитерським «гребінцем» проводять хвилясті лінії. Розрізають ліплянці так, щоб вони мали прямокутну форму (4×9 см).

Випечений пісочний пласт легко кришиться, тому, щоб одержати тістечка із рівними краями, необхідно ніж у процесі різання періодично занурювати у гарячу воду. Верх тістечка прикрашають кремом, цукатами, консервованими або свіжими фруктами.

Норма продуктів: борошно 2785 г, у тому числі для підпилювання — 205 г, цукор — 1030 г, вершкове масло — 1545 г, меланж — 360 г, сіль — 10 г, сода — 3 г, есенція — 10 мл; для крему: цукрова пудра — 650 г, вершкове масло — 1220 г, згущене молоко — 490 г, какао-порошок — 120 г, коньяк — 4 мл, ванільна пудра — 6 г, фрукти та цукати для прикрашання — 230 г.

Вихід — 100 шт. по 75 г.

Тістечко «Корзинка з желе та фруктами»

Пісочне тісто розкачують у вигляді пласта 5—6 мм завтовшки, кладуть на тісто формочки і притискають їх. Ліплянці складуть у формочку і великими пальцями рук притискають таким чином, щоб тісто ввійшло в гофровані узорі на формочці. Випікають при температурі 240—260°C. Корзинки виймають із формочок, наповнюють їх фруктовною начинкою, кладуть цукати, свіжі та консервовані фрукти і заливають желе, потім розташовують у паперових капсулах.

Норма продуктів для тіста: борошно — 1680 г, у тому числі для підпилювання — 120 г, цукор — 620 г, вершковий маргарин — 830 г, меланж — 220 г, сіль — 6 г, сода — 1 г, амоній — 1 г; для фруктовної начинки: цукор — 125 г, повидло — 1100 г, есенція — 3 мл; для желе: цукор — 295 г, есенція — 5 мл, коньяк — 23 мл, лимонна кислота — 1 г, агар — 7 г, фарбник — 1 г, патока — 73 г, вода — 350 мл, фрукти (цукати) — 3435 г.

Вихід — 100 шт. по 80 г.

«Язики» солоні

Готують листове тісто із вершковим маргарином. Із тіста, розкачаного пластом 5—6 мм завтовшки, гофрованою формочкою вирубають «язики» у вигляді тістечок овальної форми. Приготовлені вироби викладають на стіл, посипаний цукровим піском, і скалкою подовжують їх, притискаючи до цукру. Потім «язики» кладуть на лист, змочений водою, і випікають при температурі 280—300°C до того часу, доки цукор на поверхні не почне трохи плавитися, що надає виробам блиску. Щоб «язики» не здувалися, необхідно вздовж виробів посередині провести зубчастим різачком смужку.

Норма продуктів: борошно — 3300 г, вершковий маргарин — 17 700 г, меланж — 220 г, оцтова есенція 80 %-на — 5 мл, сіль — 40 г, вода — 1000 мл, цукор для посипання виробів — 650 г.

Вихід — 100 шт. по 50 г.

Тістечко «Наполеон»

Готове листове тісто розкачують пластом 4—6 мм завтовшки і викладають на лист, змочений водою. Щоб пласти при випічці не здувалися у декількох місцях, їх проколюють і витримують до випікання 10—15 хвилин. Випікають пласти при температурі 210—230°C. Готовність пласта визначається підняттям одного із кінців пласта, якщо пласт не згинається, значить він випікся.

На охолоджений пласт наносять крем, накривають другим пластом гладенькою стороною вгору, притискають і зверху покривають тонким шаром крему, який посипають листовими крихтами, перетертими через рідкий грохот. Пласт розрізають на тістечка розміром 4×9 см і посипають цукровою пудрою.

Норма продуктів для тіста: борошно — 2695 г, вершкове масло — 1795 г, меланж — 135 г, сіль — 22 г, лимонна кислота — 4 г, вода — 1150 мл; для листової крихти: борошно — 4756 г, вершкове масло — 315 г, меланж — 25 г, сіль — 4 г, лимонна кислота — 1 г, вода — 200 мл; для крему цукрова пудра — 605 г, вершкове масло — 1135 г, згущене молоко — 455 г, коньяк — 4 мл, ванільна та цукрова пудра — 11 г, цукрова пудра для прикрашання — 105 г.

Вихід — 100 шт. по 85 г.

Тістечка «Листові трубочки з кремом»

Готове тісто розкачують у прямокутний пласт товщиною 5—6 мм, нарізають його смужками шириною 1,5—2 см. На вузький кінець конусної жерстяної трубочки прикріплюють кінець смужки тіста. Повертаючи правою рукою трубочку по спіралі, накручують на неї смужку тіста, слідкуючи, щоб один край тіста заходив на інший. Трубочки з тістом кладуть на збризнутий холодною водою металевий лист і, змастивши яйцем, випікають 20—25 хвилин при температурі 240—250°C. Холодні шарові трубочки наповнюють кремом. За наявності посипки обсипають широкий кінець трубочки.

Норма продуктів для тіста: борошно — 2695 г, вершкове масло — 1795 г, меланж — 135 г, сіль — 22 г, лимонна кислота — 4 г, вода — 40 мл; для крему: цукрова пудра — 675 г, вершкове масло — 60 г, згущене молоко — 505 г, коньяк — 4 мл, ванільна пудра — 13 г, цукрова пудра для прикрашання — 100 г.

Вихід — 100 шт. по 65 г.

Тістечко бісквітне із вершковим кремом

Готовий бісквітний напівфабрикат виймають із листа для випікання, для цього ножем обводять по стінках і, перевернувши його догори дном, викладають на дошку або стіл. Зішкрібають ножем підгорілі місця, змітають щіточкою крихти і довгим вузьким ножем розрізають пласт на два-три шари. Нижній шар рівномірно пропитують невеликою кількістю ароматизованого охолодженого сиропу. Для цього можна використовувати пензлик, кружку у вигляді лійки або спеціальну посудину для промочування.

На нижній шар бісквіту наносять добре збитий крем, на нього кладуть верхній шар. Щоб поверхня бісквіта була гарною, її злегка змащують кремом (загрунтовують), потім наносять другий шар крему — більш густий і кондитерськими гребінцями проводять хвилясті або прямі лінії. Після охолодження крему бісквіт розрізають на тістечка ножем, змоченим у гарячій воді. Бісквітне тістечко повинне мати форму прямокутника довжиною 8—9 см, шириною — 4—4,5 см, і товщиною — 3,5—4 см. Прикрашають тістечка кремом за

допомогою корнетика або кондитерського мішечка з трубками різних форм.

Норма продуктів для тіста: борошно — 1015 г, картопляний крохмаль — 250 г, цукор — 1255 г, меланж — 2090 г, есенція — 2 г; для сиропу: цукор — 680 г, коньяк — 64 мл, есенція — 3 г, вода — 750 мл; для крему: цукрова пудра — 780 г, вершкове масло — 1465 г, згущене молоко — 585 г, коньяк — 5 мл, ванільна пудра — 15 г; для фруктових начинок: цукор — 25 г, повидло — 200 г.

Вихід — 100 шт. по 75 г.



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ВИННОГО БАРУ

§ 1. Характеристика винного бару

Винні бари зазвичай проектуються при готелях, на теплоходах, у парках, у місцях відпочинку й дозвілля, на центральних вулицях міст на 25, 50 і 75 посадкових місць.

Останнім часом в Україні вони здобули особливу популярність, і тому оформлення в барі повинне відповідати сучасним вимогам інтер'єра, а також рекламі підприємства. Наприклад, у барі «Панасова хата» повинні широко використовуватися декоративно-художні елементи з національним українським ухилом.

Особливістю винного бара є те, що в ньому реалізуються змішані алкогольні й безалкогольні напої; закуски, страви, приготовлені у присутності відвідувачів.

Відповідно до асортиментного мінімуму у винному барі встановлюється наступний набір продукції:

— алкогольні напої міцністю до 30°C 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 шпакжах; 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.

Змішані алкогольні напої поділяються на горілочні, коньячні, ромові, із шампанським, джином і скроні, винні. Тому невід'ємною приналежністю винних барів є спиртні напої.

Горілка, що використовується для приготування змішаних напоїв (коктейлів), готується зі спирту ректифікату розведеного водою, міцністю 40—56 % таких видів: Столична (40 %), Особлива (50—56 %), Екстра (40 %), Хортиця (40 %), Неміров (40 %), Медоф (40 %), Українська горілка (45 %) та інші.

Коньяк одержують перегонкою виноградного спирту, що купажують зі спиртовою горілкою й цукровим спиртом. Виноградний спирт до купажування витримують у дубових бочках від 3 до 10 років і більше, завдяки чому коньяк здобуває свій колір і аромат. Залежно від тривалості витримки коньяки бувають *ординарні й марочні*.

Ординарні коньяки позначаються зірочками за строком витримки: коньяк 3 зірочки — строк витримки — 3 роки, міцність — 40 %; 4 зірочки — 4 роки, міцність — 41 %; 5 зірочок — 5 років, міцність — 42 %.

На етикетках марочних коньяків зазначають марку, строк витримки й міцність. Ці коньяки мають такі позначення: КВ (коньяк витриманий) — строк витримки від 6 до 7 років, міцність — 45 %; КВВК (коньяк витриманий вищої якості) — строк витримки — 10 років, міцність — 45 %; КС (коньяк старий) — строк витримки до 10 років, міцність — 45 %; ОС (дуже старий) — строк витримки понад 10 років, міцність — 43—45 %.

Існує ще ряд марочних коньяків міцністю 42—57 %. Це Ювілейний, Єреван, Україна, Київ, Чорноморський.

В Україні останнім часом з'явилися нові види коньяків: Десна, Ай-Петрі, Гринвіч, Нова Каховка й інші.

Якість змішаних напоїв, до складу яких входить коньяк, залежить від якості коньяка, що входить у їхній склад.

Ром виготовляється з патоки цукрового очерету, виробляється міцністю 40—76 %. Для змішаних напоїв використовують кубинський ром, що має м'який аромат і смак.

Джин має специфічний смак і аромат. Міцність — 43—45 %. У змішаних напоях джин можна замінити горілкою.

Скроні виробляють із жита і ячмінного солоду (у США — з кукурудзи). Отриманий спирт витримують 4—5 років у дубових бочках, обпалених зсередини, завдяки чому скроні здобуває характерний запах диму. Спирт купажують водою, знижуючи його міцність до 40—45 %.

Як компонент для змішаних напоїв скроні малопригодні, бо мають специфічний аромат.

Лікери поділяються залежно від вмісту цукру на три основні групи:

- міцні;
- десертні;
- креми (плодово-ягідні).

Міцні лікери містять 30—45 % спирту й 32—45 % цукру. Найбільш відомі — М'ятний, Апельсиновий, Південний, Бенедиктин, Шартрез і Новорічний.

Десертні лікери містять 25—30 % і 32—47 % цукру. Спиртова промисловість випускає такі десертні лікери: Мандариновий, Абрикосовий, Ванільний, Лимонний, Шоколадний, Кавовий, Малиновий, Кизилловий, Аличевий та інші.

Креми містять 20—23 % спирту й 50—60 % цукру. У продаж надходять Шоколадний, Вишневий, Чорносмородиновий креми.

Наливки використовують у змішаних напоях замість лікерів. При складанні рецептур необхідно враховувати вміст у них спирту й цукру. Наливки містять 18—20 % спирту й 30—40 % цукру. До асортименту наливок входять такі найменування: Запіканка з аличі, Золота осінь, Спотикач.

Виноградні вина залежно від технології виготовлення поділяються на столові — сухі й напівсолодкі; кріплені — міцні, напівсолодкі й солодкі; лікерні й ароматизовані — міцні й десертні. Окрему групу становлять шампанське й Цимлянське вино. Столові й кріплені вина можуть бути білі, рожеві й червоні. Вина поділяються на ординарні й марочні. Столові сухі вина мають міцність 9—14 % і 1 % цукру, напівсухі — від 3 до 8 % цукру.

На сьогодні в Україні в період ринкових відносин виробляється, імпортується й реалізується величезний асортимент столових й інших вин (ординарних і марочних). Найпоширеніші сорти цих вин такі:

білі марочні й ординарні: Аліготе, Рислінг, Сілванер, Ркацители й інші;

червоні марочні й ординарні: Каберне, Сапераві, Мукузани, Оксамит України, Алушта й інші.

Міцні кріплені вина містять 17—20 % спирту й 3—13 % цукру. До них належать: Портвейн (білий, рожевий, червоний), Мадера, Херес.

Портвейни білий, Кримський, Північнобережний, мають міцність 18 %, цукру в них 10 %; Сурож — відповідно 17,5 і 9,5 %; Портвейн червоний, Лідія — 18,5 і 8 %, Массандра — відповідно 18,5 % і 6 %, Мадера Коктебель — 19 і 4—6 %; Алушта — 19 і 6 %; Херес — 30 і 3 %.

Десертні вина мають міцність 13—16 %, цукру — від 16 до 30 %; солодкі — до 20 % цукру; лікерні — понад 20 % цукру.

До ароматизованих вин належать Вермут, який одержують шляхом купажування виноградного соку з настоєм спирту на травах, квітах, коріннях і із цукровим сиропом. Вермут українського виробництва буває міцний і десертний: міцний містить 18 % спирту й 10 % цукру; десертний — 16 % спирту й 16 % цукру. У змішані напої (коктейлі) Вермут часто додають як ароматизуючий компонент. Сухий вермут з газованою водою викличе апетит, тому часто вживається як аперитив.

Міцність ігристих вин — шампанського й Цимлянського — від 11 до 12,5 %, вміст спирту й цукру — від 3 до 10 %. Залежно від процентного вмісту спирту й цукру шампанське буває сухе (3 %), напівсухе (5 %), напівсолодке (7 %), солодке (10 %) і червоне (9 %).

У винних барах дозволяється реалізувати алкогольні напої міцністю до 30°С і коньяк (9—10 найменувань), тому горілка, скроні, джин, ром у натуральному вигляді не відпускаються. Відвідувачам будуть запропоновані:

— коньяки ординарні й марочні (ординарні — Десна, Ай-Петрі, Гринвіч, Нова Каховка й марочні Ювілейний, Єрван, Київ, Чорноморський й ін.);

— десертні лікери міцністю до 25—30 % спирту: Мандариновий, Абрикосовий, Апельсиновий, Лимонний та інші;

— креми (містять 20—23 % спирту): Шоколадний, Вишневий, Чорносмородиновий;

— наливки: Запіканка, Спотикач, Золота осінь.

У винному барі повинен бути представлений різноманітний асортимент вин:

Білі марочні й ординарні — Аліготе, Рислінг, Сіліванер, Ркацігелі й інші.

Міцні кріплені — Портвейн, Мадера, Херес.

У меню бара можуть бути змішані напої — коктейлі з горілкою й коктейлі з коньяком, а також крющони (3—4 найменування), гроги, глінтвейни, пунші (3—4 найменування).

Змішані напої з горілкою

Коктейль «Берізка»

Горілка — 50 мл, Шартрез — 20 мл, сік лимонний — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Ракета»

Горілка — 50 мл, лікер Шоколадний — 20 мл, сік лимонний — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Застільний»

Горілка — 20 мл, вино червоне столове — 40 мл, сік лимонний — 20 мл, сироп цукровий — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Москва»

Горілка — 50 мл, лікер Південний — 20 мл, лікер Вишневий — 20 мл, сік лимонний — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — 2—3 консервовані вишні.

Коктейль «Пальміра»

Горілка — 40 мл, лікер Південний — 30 мл, сік лимонний — 10 мл, сироп малиновий — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Скандал»

Горілка — 50 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, лікер Кавовий — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Полярний»

Горілка — 60 мл, лікер Лимонний — 30 мл, сік лимонний — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Південний»

Горілка — 40 мл, Шартрез — 40 мл, лікер М'ятний — 10 мл, сік лимонний — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — фруктова шпажка.

Коктейль «Рапсодія»

Горілка — 40 мл, сироп малиновий — 20 мл, сік лимонний — 20 мл, сік апельсиновий — 20 мл, 3—4 кубики льоду.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — апельсинова підвіска.

Коктейль «Північний»

Горілка — 20 мл, лікер Апельсиновий — 30 мл, вершки — 30 мл, лід — 20.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Русалка»

Старка — 40 мл, лікер Вишневий — 30 мл, вершки — 30 мл, лід — 5.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Естрадний»

Горілка — 30 мл, лікер Ванільний — 20 мл, лікер Південний — 20 мл, лікер Рожевий — 10 мл, Портвейн червоний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — фруктова шпажка.

Змішані напої з коньяком у винному барі

Коктейль «Червоний мак»

Коньяк — 30 мл, Портвейн червоний — 50 мл, сироп полуничний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Люкс»

Коньяк — 20 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, лікер Ароматний — 20 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 80 мл.

Гарнір — фруктова шпажка.

Обсяг коктейлю можна збільшити до 200 мл, додавши 120 мл шампанського.

Коктейль «Вишнева квітка»

Коньяк — 20 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл, лікер Вишневий — 40 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Обсяг коктейлю можна збільшити, додавши шампанське.

Коктейль «Порто»

Коньяк — 20 мл, Портвейн білий — 20 мл, лікер Апельсиновий — 20 мл.

Вихід — 60 мл.

Коктейль «Новорічний»

Коньяк — 30 мл, Портвейн білий — 20 мл, лікер Новорічний — 30 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Джаліта»

Коньяк — 30 мл, Портвейн червоний — 30 мл, лікер Південний — 20 мл, сік лимонний — 10 мл, сироп цукровий — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Коктейль «Харків»

Коньяк — 40 мл, лікер Південний — 40 мл, сік лимонний — 20 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Полуничний»

Коньяк — 60 мл, Вермут сухий — 30 мл, сироп цукровий — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Золоті ворота»

Коньяк — 30 мл, Вермут сухий — 40 мл, лікер Вишневий — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — лимонна підвіска.

Коктейль «Отелло»

Коньяк — 50 мл, лікер М'ятний — 40 мл, сік лимонний — 10 мл.

Вихід — 160 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Гренада»

Коньяк — 50 мл, Бенедиктин — 40 мл, сік лимонний — 10 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Київ»

Коньяк «Київ» — 50 мл, Спотикач — 30 мл, сік лимонний — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Привіт»

Коньяк — 40 мл, Шартрез — 30 мл, сік лимонний — 30 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — «п'яна вишня».

Коктейль «Подольнка»

Коньяк — 25 мл, лікер Вишневий — 25 мл, шампанське сухе — 50 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — свіжі ягоди черешні.

Коктейль Золота осінь

Коньяк — 30 мл, сік лимонний — 10 мл, сік апельсиновий — 10 мл, сироп цукровий — 10 мл, шампанське — 40 мл.

Вихід — 100 мл.

Гарнір — ягоди черешні.

Основним завданням бармена у винному барі є приготування змішаних напоїв, тому алкогольні, безалкогольні й інші напої, закуски й т. п., включені в меню, обов'язково розташовують у такій послідовності:

- горілка;
- настоянки, наливки;
- вона виноградні міцні;
- вона столові червоні;
- вона десертні;
- коньяки;
- лікери;
- шампанське;
- пиво;
- води мінеральні й фруктові;
- соки;
- холодні напої;
- гарячі напої;
- кондитерські вироби;
- фрукти.

Винні бари в Україні в останні роки користуються дуже широкою популярністю, тому їхньому інтер'єру приділяється дуже велика увага.

На рис. 20 показані прийоми розміщення меблів і функціональних зон в обідніх залах винних барів. Залежно від стилю оформлення зали винних барів обладнуються барними стійками висотою до 1,2 м і табуретами з обертовими сидіннями висотою 0,8 м, а також двох-, трьох- і чотирьохмісними столами з гігієнічним покриттям, стільцями й напівм'якими кріслами.

Винні бари повинні бути забезпечені сортовим порцеляновим посудом, келихами й фужерами різної форми, коньячними й лікерними чарками, тонкими склянками (300—400 г), вазами для тістечок і фруктів, чайними й кавовими чашками із блюдцями, десертними приладами та іншим.

Якщо в меню бара включена гаряча закуска (жульєни грибні, із птиці), то бар оснащується металевим посудом — котницями, кокільницями.

У винних барах готуються змішані коктейлі, які подають із льодом. Тому для забезпечення бара харчовим льодом монтується спеціальний льодогенератор.

Прийоми розташування меблів і функціональні зони в обідніх залах

Крім цього на робочому місці бармена необхідно мати такий інвентар: соковижималки, щипці, совки для льоду, сітку для проціджування, термос для льоду, градуйовані мензурки, графин для цукрового сиропу, глечик для соків, шкребок для цедри, сифон для газованої води, штопор нарізний, ложка коктейльна, ніж для нарізування цитрусових, тертка для шоколаду, піднос, міксер, шпажки для канапе та гарячих бутербродів.

При обслуговуванні відвідувачів винного бара велике значення має правильна організація робочого місця бармена. Висока барна стійка, за якою працює бармен, складається із двох частин: верхньої (менш широкої) — для подавання напоїв відвідувачам які сидять за стійкою, і нижньої (ширшої) — для готування напоїв. Нижня стійка є одночасно робочим місцем бармена, яке повинно добре освітлюватись. Тут розміщується електроміксер, електрокавоварка, електротостер, касова машина, ваги. У барну стійку повинна бути вмонтована мийка з підведенням гарячої й холодної води.

§ 2. Кулінарна продукція у винному барі

У винних барах застосовуються спеціальні закуски із грибів, готуються різні бутерброди (сандвічі, канапе, асорті);

присмажують сосиски на шпажках; готують фаршировані яйця і т. п. Рецептури і технології приготування цих страв можна знайти в будь-якій книзі з кулінарії.

§3. Салати із фруктів і ягід для винного бара, фрукт-гриль

Фруктові салати готують із суміші консервованих плодів і ягід (асорті), подають їх у скляній компотниці, яку ставлять на десертну тарілку з десертними вилокю й ложкою. Перед подаванням салати додатково ароматизують відповідно до рецептури лікером або коньяком.

Абрикосовий десерт

Абрикоси — 75 г, пудра цукрова — 10 г, цукор — 5 г, вино сухе біле — 50 мл, лимон — 25 г, кориця — 0,01 г.

Вихід — 150 г.

Абрикоси ($\frac{2}{3}$ загальної кількості) помити, видалити кісточки, нарізати шматочками, посипати цукровою пудрою й витримати протягом 30—40 хв на холоді. У вино додати корицю, лимонний сік і цедру, нагріти не доводячи до кипіння. Іншу частину абрикосів протерти, з'єднати із цукром і додати проціджений винний відвар.

Фрукти, витримані на холоді, залити соусом.

Салат зі слив

Сливи — 150 г, яблука — 40 г, смородина чорна — 10 г, жовток, цукор — 5 г, вершки — 30 мл, коньяк — 5 мл.

Вихід — 200 г.

Сливи промити, видалити кісточки й нарізати шматочками, яблука очистити, видалити серцевину й нарізати кубиками, чорну смородину перебрати й промити.

Жовток розтерти із цукром, з'єднати з вершками й коньяком. Фрукти викласти у вазочку й залити соусом.

Салат з дині та слив

Диня — 100 г, сливи — 50 г, горіхи — 20 г, мед — 20 г, вершки збиті — 20 г, сік лимонний — 10 мл.

Вихід — 200 г.

М'якоть дині нарізати тонкими скибочками й з'єднати зі сливами, викласти у вазочку, полити медом, змішаним з лимонним соком. Зверху покласти збиті вершки й прикрасити горіхами.

Яблука на рожні

Яблука середнього розміру — 100 г, масло рослинне — 5 мл, пудра цукрова — 5 г, соус винний — 50 мл.

Вихід — 125 г.

Миті яблука нанизати на рожен, добре змастити рослинною олією і обсмажити в шашликовій шафі, періодично повертаючи його. В кінці смаження яблука посипати цукровою пудрою. Подавати по два яблука, политі соусом.

Яблука «Сюрприз»

Яблука — 100 г, сік лимонний — 5 мл, тарталети готові з пісочного тіста — 30 г, морозиво вершкове загартоване — 25 г, ром — 2 мл, білок яєчний — 10 г.

Вихід — 170 г.

Яблука почистити, вирізати серцевину, отриманий отвір трохи розширити, збризнути лимонним соком. Яблука злегка припустити. Кожне яблуко покласти на тарілку й заповнити отвір морозивом, злегка збризнути ромом, після чого покрити яблуко щільно збитими білками. Покласти на гарячі ґрати й запікати в грилі до утворення золотавої скоринки.

Груші-гриль

Груші — 100 г, сироп цукровий — 50 мл, кориця — 2 г, цедрa лимона — 2 г, білки яєчні — 10 г, сіль — 1 г, цукор — 20 г, цукор ванільний — 5 г, соус шоколадний — 50 мл.

Вихід — 150 г.

Стігліші груші очистити, розрізати навпіл і видалити серцевину. Припустити в цукровому сиропі з додаванням кориці, цедри й остудити. Охолоджені білки злегка посолити й збити вінчиком. Поступово ввести половину порції цукру. Наприкінці збивання додати залишок цукру, у тому числі ванільного.

§ 4. Кондитерські вироби у винному барі

Із кондитерських виробів у винному барі найчастіше пропонують трюфелі, шоколад, пастилу, солодку соломку, смажений мигдаль, фісташки.

У меню бара повинно бути не менш 2—3 найменувань кондитерських виробів.

Асортимент вироблюваних в Україні кондитерських виробів нараховує близько 5000 найменувань. У винному барі рекомендується відвідувачам пропонувати цукристі кондитерські товари, у першу чергу, цукерки з помадкою, молочною, фруктовою, желею, горіховою, грильською, марципановою цукерковою масою, а також шоколад (Ковзан-Горбунок, Слава, Планета, Ракета й ін.).

Найбільшим попитом у відвідувачів користується пастила — різьблена і відливна (зефір). З горіхоплідних найчастіше купують смажений мигдаль і фісташки.

§ 5. Фрукти і ягоди у винному барі

Цілий рік у винному барі повинно бути не менш 2—3 найменувань фруктів і ягід (яблука, груші, цитрусові, виноград), але при цьому треба враховувати місцеві умови — клас бара, місце його розташування і таке інше.

У барах типу «Люкс» (у готелях, на теплоходах, в аеропортах і т. п.) переважають імпортовані фрукти і ягоди; у провінційних містах і в сільській місцевості — у винних барах повинні переважати місцеві фрукти і ягоди.

§ 6. Безалкогольні напої у винному барі

У винному барі можна в різноманітному асортименті використовувати безалкогольні напої, що випускаються харчовою промисловістю України.

Підприємства безалкогольної промисловості виробляють такі види безалкогольної продукції: напої газовані; напої газовані для діабетиків; напої гарячі негазовані; сухі напої; сиропи товарні; квас і напої із хлібної сировини; штучні мінеральні води.

Як сировину для виробництва безалкогольної продукції використовують м'яку воду із загальною твердістю не більше 1,5 мг экв/л, двоокис вуглецю, цукор пісок і цукор-рафінад у вигляді розчину, сорбіт і ксиліт (для діабетиків), плодово-ягідні соки спиртовані (містять 16 % спирту) і тільки освітлені натуральні й концентровані (яблучний) соки, настої цитрусові спиртові, харчові ароматичні есенції (апельсинова, вишнева, грушева, лимонна й ін.) і кислоти (лимонна, молочна, ортофосфорна). Композицію напоїв Лимон і Апельсин є суміш спиртового цитрусового настою й колера, напою Саяни — суміш лимонного настою, екстракту левзеї й колера, Лимонаду — суміш купажу напою Лимонад і колера.

Напої газовані — це насичені двоокисом вуглецю водяні розчини сумішею цукрового сиропу, соків плодово-ягідних спиртованих, натуральних концентрованих, екстрактів плодово-ягідних, настоїв цитрусових спиртованих, настоїв і екстрактів трав і пряностей, есенцій ароматичних харчових, концентратів і композицій для напоїв, колера й інших барвників, дозволених для застосування в безалкогольній промисловості, харчових кислот, ваніліну й інших компонентів.

Випускають близько 200 найменувань напоїв. Серед них такі: Байкал, Буратіно, Лимонад, Дюшес, Саяни (тонізуючий), Веснянка, Киянка, Лісовий букет, Горіховий та ін. Крім того, промисловістю випускаються розріджувачі міцних алкогольних напоїв — Тонік, Вода Виру. До складу напоїв-розріджувачів входять: цукор, настій полиню, деревію, ялівця, лимона, а також хинин, напої насичені двоокисом вуглецю.

Газовані безалкогольні напої повинні бути прозорими, без осаду й сторонніх зважених часток. Колір повинен відповідати кольору вихідного плода або еталону кольоровості. Смак і аромат — властиві сировині, з якої готується напій. Вміст сухих речовин — 5,7—15,1 %. Кислотність — 1,25—5,5 мл н. розчину лугу на 100 мл напою. Вміст двоокису вуглецю — не нижче 0,4 % до маси. Вміст інвертного цукру — не більше 55 %.

До напоїв гарячих негазованих належить напій Гарячий вишневий, до складу якого входять: цукор, кагор, портвейн і столове червоне вино, вишневий сік, лимонна кислота й колер. Напій повинен бути прозорим, без осаду й сторонніх

зважених часток; допускається легка опалесценція. Колір — червоний. Смак і аромат — властиві вишні. Вміст сухих речовин — 11,2. Кислотність — 3 мл н. розчину луку на 100 мл напою.

Напій Гарячий вишневий розливається при температурі 70°C в автотермоцистерни.

Сухі напої — шипучі і нешипучі — виготовляють із виннокаменної кислоти, соди двовуглекислої, есенцій, екстрактів і колера.

До напоїв сухих *шипучих* однопорошкових належить Грушевий, освіжаючий. При розчиненні одного порошку в 200 мл води повинна виходити прозора рідина без осаду й сторонніх зважених часток із рясним виділенням газу. Напій безбарвний. Смак і аромат — кисло-солодкі, властиві сировині, що входить до складу напою.

До напоїв сухих *нешипучих* належать: Вишневий, Журавлинний, Черносмородиновий, Яблучний. Випускають у вигляді пігулок або порошоків. При розчиненні одного порошку (20 г) в 200 мл води повинна виходити прозора рідина без осаду й сторонніх часток. Колір напоїв — від світло-коричневого до світло-жовтого. Смак і аромат — властивий сировині, з якого готується напій.

Кваси і напої із хлібної сировини

До *квасу*, одержаного шляхом бродіння хлібопродуктів, цукру й інших компонентів, належать квас хлібний, квас для холоднику і квас хлібний для гарячих цехів. Вони є продуктами незакінченого комбінованого спиртового й молочно-кислого бродіння.

Для виробництва квасу використовують цукор, технічно чисту культуру квасних дріжджів або технічно чисту культуру молочно-кислих бактерій рас 11 і 13 або дріжджі хлібопекарські, а також хлібопродукти — концентрат квасного сусла або квасні хлібці (настійний спосіб), або солод житній і пивоварний, борошно житнє (раціональний спосіб). Промисловістю виробляється, в основному квас на концентраті квасного сусла.

Показники якості квасу наведені в таблиці 159. Стійкість квасу — 2 діб від дня випуску підприємством при температурі 20°C.

Напої із хлібної сировини — це насичені двоокисом вуглецю розчини концентрату квасного сусла, цукру, харчових кислот, ароматичних і смакових добавок. До них належать кваси: Російський, Ароматний, Медяний, із хрінном, Останкінський, Московський, Литовський, М'ятний, Осінь та інші.

Вміст сухих речовин — 7,3—16,5 %. Кислотність — 2,0—3,5 мл н. розчину лугу на 100 мл напою. Вміст I₂ — не нижче 0,3 % до маси.

Стійкість напою — від 3 до 5 діб від дня випуску підприємством при температурі 20°C. Для збільшення стійкості до 3 міс. квас Російських пастеризують.

Штучні мінеральні води — це слабкі розчини хімічно чистих нейтральних і лужних солей натрію, кальцію й магнію у воді, насичені двоокисом вуглецю. До штучних мінеральних вод належать Содова й Сельтерска. Це безбарвні, прозорі рідини без осаду, сторонніх часток і опалесценції, солонува- того смаку.



ПИВНИЙ БАР І РОБОТА В НЬОМУ

§ 1. Характеристика пива

Пиво — слабоалкогольний напій, приготовлений з ячмінного солоду, хмелю, дріжджів і води спиртовим шумуванням.

Залежно від сорту, якості солоду й від кількості хмеля пиво поділяється на два типи:

- світле (Славутич, Рогань, Янтар, Львівське, Ризьке);
- темне (Темна ніч, Славутич темне)

Харчова промисловість України виготовляє близько 50 видів пива, у тому числі Чернігівське та Оболонь, Славутич, Рогань, Львівське, Полтавське.

Пиво гарно втамовує спрагу, сприяє кращому травленню, підвищує апетит, тому пиво останніми роками в Україні стало одним із найулюбленіших молодіжних напоїв, а в деяких країнах, наприклад, в Англії, у Німеччині, у Чехії пиво давно вже стало національним напоєм. В Англії кількість **пабів** — пивних барів — значно перевищує кількість будь-яких інших підприємств масового харчування; у Чехії дозволяється споживання пива навіть у виробничих умовах. На жаль, в Україні кількість добре обладнаних із сучасним дизайном пивних-барів порівняно небагато, тому важливим завданням фахівців і організаторів місцевого самоврядування є створення сучасного дизайну пивних барів. На сьогодні в Україні для пивних барів установлений такий асортимент відпускнуї продукції:

- пиво (у пляшках і на розлив) — 5—6 найменувань.
- холодні закуски (сир твердий, картопляні крекери або чіпси, горох солоний, риба в'ялена або копчена, сухарики з житнього заварного хліба, сушка (соломка) солоні або із тмином, ковбаси сирокочені, яйця варені, креветки, раки) — 6—8 найменувань.
- гарячі закуски (сосиски, сардельки, ковбаси, шашлики) — 2—3 найменування.

— фруктовій й мінеральній воді — 1—2 найменування.

У пивних барах пиво подають у скляних пивних кружках або келихах.

Найважливішим показниками якості пива є здатність утворювати піну, тому його варто спочатку наливати сильним струменем на половину кухля або келиха, а потім доливати по стінці посуду.

У пиві міститься вода (86—96 %), спирт (1,5—6 %), вуглекислота (0,2—0,4 %) і екстрактивні речовини (3—10 %).

Пиво випускають у пляшках з темно-зеленого або коричневого скла, в банках по 0,5 л або в обсмолених усередині бочках ємністю до 150 л. Закупорка пляшок і бочок повинна бути герметичною.

§ 2. Пивні напої

Крім пива в барах реалізують пивні напої.

Молоко атлетів

Пиво — 100 мл, молоко — 100 мл.

Вихід — 200 мл.

У пиво додати молоко й розмішати. Відпускати в склянках.

Напій кубанський

Пиво — 125 мл, кориця — 0,001 г, цедра лимона — 2 г, вино сухе — 50 мл, цукор — 15 г, яйце — 4 г, сік лимонний — 5 мл, крохмал — 5 г.

Вихід — 200 мл.

Пиво довести до кипіння додати корицю, лимонну цедру, і кип'ятити 2—3 хв, потім додати крохмаль і вино. Отриману суміш остудити до температури 60°C та додати яйце збите з лимонним соком.

Напій диявольський

Пиво Московське — 180 мл, ром — 10 мл, сіль — 2 г, перець — 0,001 г, лимон — 10 г, кава натуральна мелена — 4 г.

Вихід — 200 мл.

Пиво змішати з ромом, сіллю й перцем. Відпускати в склянках, гарніруючи скибочкою лимона, посипаного кавою.

Пиво пінне

Яйце — 40 мл, вино — 40, цукор — 20 г, пиво — 100 мл.

Вихід — 200 мл.

Усі компоненти змішати й збити на водяній лазні до утворення на поверхні щільного шару піни. Подати в конічних склянках. Напій готують безпосередньо перед відпусканням.

Пиво яєчне

Пиво — 100 мл, цукор — 20 г, сіль — 0,5 г, кориця — 0,001 г, яйце — 0,5 шт., ром — 30 мл.

Вихід — 200 мл.

В емальований посуд влити пиво, додати сіль, цукор і корицю. Нагріти на повільному вогні до температури 60°C, щоб повністю розчинився цукор. Яйце збити, додати ром і гаряче пиво. Суміш збивати міксером 8—10 секунд. Напій добре остудити й розлити в келихи.

Пиво гаряче

Пиво — 150 мл, кориця — 0,001 г, гвоздика — 0,001 г, цедр лимона — 2 г, жовток — 20 г, цукор — 20 г.

Вихід — 200 мл.

Пиво довести до кипіння, додати корицю, гвоздику й лимонну цедру. Жовтки розтерти із цукром до утворення білої піни й поступово ввести пиво, охолоджене до температури 60°C. Суміш підігріти на водяній лазні до загустіння при температурі 70°C.

§ 3. Холодні закуски в пивних барах

У пивних барах зазвичай подають такі холодні закуски:

— сир твердий: Швейцарський, Російській, Голландський, Костромський, Ярославський;

— картопляні крекер або чіпси (смажена хрустка картопля, а саме — тонкі скибочки сирої картоплі, обсмажені в рослинній олії, золотавого колору);

— горох мочений солоний, продукт отриманий шляхом квашення спеціально підібраного сорту;

— риба в'ялена або копчена — в'ялена вобла, тараня, шема, рибець, кефаль, морський карась, хек, зубак, батерфім

або риба холодного копчення (трань, вобла, кутум, чехоня, зубатка, оселедці й ін.);

— сушіння (соломки, галети, сушка із сіллю або із кмином);

— ковбаса твердокопчена: Полтавська, Краківська, Українська, Невська, Польська;

— яйця варені;

— морепродукти — креветки й раки.

Гарячі закуски для пивних барів наведені в темі про гриль-бари.

§ 4. Фруктові й мінеральні води в пивному барі

Фруктові мінеральні води зазвичай не користуються попитом у пивному барі. Пиво, пропонуване відвідувачам у різноманітному асортименті, цілком задовольняє їхню спрагу, достатньо мати в барі один вид фруктової води (наприклад, Sprite) і одну мінеральну воду (наприклад, Миргородську), щоб виконати вимоги асортиментного мінімуму.



ТОРГОВО-ВИРОБНИЧА ДІЯЛЬНІСТЬ ДЕСЕРТНОГО БАРА

§ 1. Характеристика десертного бару

Останнім часом в Україні йде пошук нових типів підприємств громадського харчування, ще не включених в офіційну номенклатуру. Зокрема, з'явилися різновиди безалкогольних барів, які стали місцями масового відпочинку молоді, зустрічей і спілкування людей різних професій, пропаганди безалкогольних напоїв. Завдяки гарному оснащенню, оформленню інтер'єрів, високому рівню організації музичного обслуговування ці бари отримали широку популярність.

До них належать десертні бари (або десерт-бар), чайні бари, фруктові бари, вітамінні бари та інші.

У десерт-барі відвідувачеві 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.

Десерт-бар може бути великим (як ресторану, навіть із підприємством, типу ПБО). Все залежить від конкретних потреб, умов, місця розташування й ряду інших факторів. Десерт-бар повинен відповідати таким критеріям: розмаїття і оригінальність асортименту, висока культура виробництва, обслуговування, комфорт.

Десерт-бари можуть знаходитися: у готелі й на стадіоні, у санаторії й на вокзалі, у театрі і на пляжі, у вузі й на заводі — попит на десертну продукцію є всюди. Характер виробництва й реалізації в барі залежить від ряду факторів: кількості місць, асортименту, методу обслуговування, розміщення, загального рівня галузі в конкретному місті, районі і тому подібного.

Мати власне виробництво великої потужності доцільно в десерт-барах, де майже сто або більше місць. По-перше, з'являється можливість істотно розширити асортимент, тобто задовольнити попит на десерт будь-якого виду. По-друге, саме на таких підприємствах можна зберігати запаси великої партії сировини. Це дуже важливо, оскільки від стабільності постачання залежить успіх справи в цілому. Є й інший шлях: централізоване виробництво напівфабрикатів високої міри готовності, готових страв і виробів (мусів, самбуку, желе, компонентів фруктових салатів, морсів, сиропів, цукатів) на якомусь одному підприємстві й забезпечення продукцією ті бари, де вкрай обмежена площа виробничих і підсобних приміщень. Така схема зустрічається досить часто, оскільки усе більше барів відкривають саме в непристосованих приміщеннях: підвалах, квартирах і т. п.

Переваги роботи з напівфабрикатами високої міри готовності очевидні. Барменові залишається оформити продукцію, а то й просто відпускати її, тому що ряд десертних виробів постачається в розфасованому вигляді — у скланках і тарілочках (лоточках) разового користування.

Саме таку продукцію зручніше продавати на винос. До речі, такий метод торгівлі найбільш характерний для десерт-бара, звідки відвідувачеві, як правило, не хочеться йти голіруч, що, зрозуміло, вигідно обом сторонам.

Бар типу ПШО може працювати тільки на готовій промисловій продукції: мінеральній воді, соках, квасі, прохолодних напоях, морозиві, вершках, молоці, сиропях.

Безумовно, будь-який варіант роботи (а він може бути, як бачимо, досить гнучким і універсальним) потрібно обирати з огляду на конкретні умови й завдання, економіку справи. Але не можна забувати, що в десертної продукції строк реалізації, як правило, невеликий. Іншими словами, все приготовлене неодмінно продати того ж дня.

Фрукти, ягоди й овочі в сезон їхнього масового збирання стають основною сировиною бара. У цей час з'являється можливість розширити асортимент напоїв і десертів завдяки використанню натуральних соків, сиропів, плодово-ягідних соусів і т. п. Все залежить від організації постачання.

Щоб якість кінцевої продукції була максимально високою, найкраще купувати плоди й овочі на ринку (децентралізована закупівля). Але децентралізована закупівля дозволена не у всіх містах. Тому абсолютної стабільності роботи десерт-бара можна досягти лише при **гарантованому** ритмічному централізованому постачанні. В іншому випадку економічні можливості підприємства не будуть використані повністю. Наприклад, уже згадувана торгівля десертною продукцією на винос.

Зустрічається й інша ситуація. Налагоджене постачання, виробничі потужності дозволяють переробляти сировину, а збуту немає. У чому ж справа? Тільки в одному — не продумана система реалізації продукції. Отже, необхідні гнучкість та оперативність. В одному випадку досить додати в зміну бармена, в іншому — ввести самообслуговування, у третьому — зробити так, щоб відвідувачів одночасно обслуговували бармени й офіціанти. Варіант можна вибрати будь-який, аби тільки максимально задовольнити попит, домогтися високої економічної ефективності роботи.

Щоб великий десерт-бар міг нормально функціонувати, до складу його приміщень повинні неодмінно входити: комора сировини з низькотемпературною холодильною камерою, цехи для виготовлення напівфабрикатів, формування й оформлення виробів, місце для зберігання готової продукції, мийки інвентарю кухонного і столового посуду.

В невеликому десерт-барі деякі приміщення можуть бути сполучені: наприклад, цех для виготовлення напівфабрикатів і місце для зберігання готової продукції. Все залежить від способу постачання, а також від того, як розміщений бар: окремо або в ресторані, кафе, їдальні.

Якщо низькотемпературну камеру встановити не можна, необхідно мати хоча б один-два низькотемпературних прилавка для зберігання запасу фруктів, ягід і овочів, інакше про стабільність роботи не може бути й мови.

У десерт-барі типу ПВО можна взагалі відмовитися від деяких приміщень: наприклад, від мийки, якщо тут передбачений посуд разового користування. Можуть не знадобитися виробничі цехи або ділянки за умови, що на підприємство будуть постачатися напівфабрикатами високої міри готовнос-

ті й готові вироби. Власне, мова йде про відомі переваги індустріалізації галузі.

Що стосується торговельних залив, тут вимоги до десерт-барів, мають, загальний характер. Підприємство типу «бар», насамперед, передбачає наявність стійки — робоче місце бармена, де він не тільки приймає замовлення, готує якісні вироби, напої, але й відпускає всю продукцію підприємства або безпосередньо відвідувачеві, або офіціантові.

У десерт-барі, в якому передбачена розважальна естрадна програма, стійки може й не бути, як традиційної (з табуретами або без них), так і суто декоративної, символічної. Все залежить від конкретних умов: торговельної площі, архітектурних особливостей залу, методу обслуговування, контингенту відвідувачів.

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;
- холодні напої (соки, цукерки) — 3—4 найменування;
- борошняні кондитерські вироби — 5—6 найменувань.

§ 2. Десерт з морозива

Морозиво — солодкий продукт, що одержують шляхом заморожування й взбивання рідкої суміші, яка містить у певних — пропорціях молочні продукти або плодово-ягідні наповнювачі, з додаванням цукру, стабілізаторів та інших смакових і ароматичних речовин. Одночасно із заморожуванням відбувається насичення замороженої суміші повітрям. Взбитістю міра насичення морозива повітрям називається. Вона обумовлює консистенцію морозива і є одним із показників якості.

Морозиво має високу харчову цінність, тому що містить молочний жир, білки, вуглеводи, необхідні організму мінеральні речовини, вітамін А, групи В, DD. У плодово-ягідному морозиві втримується значна кількість вітаміну З (див. табл. 75).

Асортимент морозива налічує більше 300 найменувань. Залежно від хімічного складу й технології виробництва морозиво поділяють на основні й аматорські види, за різновидом

розфасовки — на вагове й фасоване, за термічним станом — на м'яке (з температурою $-5, -7^{\circ}\text{C}$) і загартоване (з температурою не вище -12°C). Випускають сухі суміші для приготування морозива в домашніх умовах. Таке морозиво прийнято називати домашнім (докладно див. с. 181).

До **основних видів** належить морозиво, виготовлене на молочній основі, — молочне, вершкове й пломбір, на плодово-ягідній основі — плодово-ягідне, а також на основі цукрового сиропу з додаванням харчових тематичних есенцій і масел ароматичне (лимонне, полуничне й ін.).

Каматорським видам належить морозиво зі знизеним вмістом жиру, із введенням кукурудзяного сиропу замість бурякового цукру, з кондитерським жиром замість вершкового масла, з додаванням до молочної основи плодів, ягід, натуральної кави й чайного екстракту, сорбіту або ксиліту, вина, лимонної кислоти, вітаміну С та інших смакових і ароматичних добавок. **Це морозиво виробляють із підвищеною взбитістю (більше 100 %) або без насичення суміші повітрям з киснем, плодово-ягідне в шоколадній глазури.** До аматорських видів належить морозиво «Спортивне» — зі знизеним вмістом жиру (12 %) і знизеним вмістом цукру (12 %).

Морозиво на молочній основі виробляють із наповнювачами й без наповнювачів, покрите збитою або незбитою глазур'ю, з вафлями й без вафель. Морозиво, створене із двох видів пломбірної суміші, нерівномірне за фарбуванням, випускають під назвою «Мармурове».

Дрібно фасоване морозиво може складатися із двох, трьох і більше шарів морозива різних видів.

Морозиво м'яке (ГОСТ 28-2-77) виробляють таких видів: вершкове, вершково-шоколадне, вершково-кавове, молочне з підвищеним вмістом жиру й молочне.

М'яке морозиво виготовляють тільки в місцях споживання (на підприємствах торгівлі й громадського харчування) і зберігають короткочасно в циліндрі фризера при температурі $-5, -7^{\circ}\text{C}$. Його подають із десертними добавками й спеціальними гарнірами.

Для морозива використовується глазур шоколадна — утримуючий какао-порошок або шоколад, молочно-шоколадна — зі зниженим вмістом какао-порошку з додаванням молока цільного сухого й ваніліну, крем-брюле — виготовлена з використанням сиропу, крем-брюле й молока цільного сухого, горіхова — із протертими горіхами (праліне), плодово-ягідна — із плодово-ягідними соками й пюре, ароматична — з використанням харчових барвників і есенцій.

Усі види морозива, що випускаються харчовою промисловістю можна поділити на дві основні групи:

1) молочне морозиво, вироблене з молочних продуктів (молока, вершків);

2) фруктове, приготовлене на плодово-ягідній сировині.

Перша група морозива складається з трьох підгрупи, що різняться складом і наповнювачами: пломбір, вершкове й молочне морозиво. Кожна підгрупа має велику кількість різновидів, що різняться смаковими і ароматичними наповнювачами (горіхи, шоколад, плоди, ягоди, ванілін).

До другої групи належать фруктово-ягідне морозиво й шербет, які поділяються на різновиді залежно від застосовуваної плодово-ягідної сировини.

У технічних умовах (ТУ) передбачене виготовлення ароматичного морозива із цукру й води з додаванням есенцій.

М'яке морозиво роблять із сухих сумішей фабричного і з рідких сумішей власного виробництва.

М'яке морозиво із сухих сумішей фабричного виробництва виготовлене з молока (молочне) і вершків (вершкове). Молочне м'яке морозиво поділяється на молочне й молочне з підвищеним вмістом жиру, а вершкове — на вершкове, білкове, білково-вершке, шоколадне, шоколадно-вершкове, кавове, кавово-вершкове.

М'яке морозиво із сумішей власного виробництва поділяється на фруктово-ягідне й молочне. Молочне морозиво із сумішей власного виробництва можна готувати на незбираному й згущеному молоці. Воно буває молочне і молочне з яйцем.

При приготуванні молочних сумішей для м'якого морозива можна використовувати, окрім основних компонентів, (ці-

льного або згущеного молока) різні фруктові й смакові наповнювачі.

До окремої групи належить м'яке морозиво із сумішей власного виробництва з алкогольними наповнювачами.

Загартоване морозиво

Морозиво, що випускається промисловістю повинно відповідати таким технічним умовам.

Усі різновиди пломбіру, вершкового молочного морозива одержують свої назви від вмісту в них відповідного наповнювача. В асортименті є, наприклад, пломбіри: крем-брюле, полуничний, шоколадний, чорносмородиновий, кавовий; вершкове морозиво; горіхове, горіхово-вершкове, шоколадне, шоколадно-вершкове, з родзинками; молочне морозиво: шоколадне. Шербет і фруктові-ягідне морозиво виготовляють із плодів і ягід, звідси найменування: шербет лимонний, апельсиновий; морозиво полуничне, апельсинове, малинове, вишневе.

Харчова промисловість країни випускає 40—50 найменувань морозива (в основному пломбір і вершкове).

Виробництво морозива складається з декількох операцій.

Підготовлена сировина зважується й відповідно до рецептури змішується в спеціальному посуді. У такий спосіб одержують однорідну рідину — суміш для морозива. При виготовленні деяких видів морозива відповідно до рецептури окремі компоненти збиваються. Потім суміш фільтрується, а частки, що не розчинилися, віддаляються.

Таблиця 2

ТЕХНІЧНІ УМОВИ НА МОРОЗИВО

Морозиво	Вміст, %		
	жиру	цукру	вологи
Пломбір	Не менш 15	15	60
Вершкове	10	14	66
Молочне	3,5	15	71
Фруктово-ягідне	—	27	70
Шербет	—	28	68
Ароматичне	—	28	75

Для знезаражування й запобігання псуванню при зберіганні суміш піддається тепловій обробці — пастеризації, внаслідок чого мікроорганізми гинуть при порівняно невисокій температурі (нижче 100°C). Смак суміші не змінюється й у ній зберігаються вітаміни.

При виробництві загартованого морозива застосовують, в основному тривалу (витримка суміші 30 хв при температурі 68°C) і короткочасну (витримка суміші 15 хв при температурі 75°C) пастеризацію.

На підприємствах морозиво виробляється в пастеризаторах ємністю 300—600 л. Для прискорення й кращого нагрівання суміш перемішується мішалкою.

У процесі пастеризації температуру й тривалість витримки контролюють за допомогою спиртових термометрів.

Після пастеризації звільнену від мікроорганізмів суміш повторно фільтрують для остаточного очищення від часток, що не розчинилися, і гомогенізують. При гомогенізації жирові кульки подрібнюються й калибруються під високим тиском (75—175 атм.). Гомогенізація поліпшує консистенцію, сприяє збільшенню в'язкості морозива й підвищує його живильну цінність завдяки більш легкій засвоюваності здрібнених часток. Після гомогенізації гарячу суміш охолоджують, не допускаючи замерзання, і направляють на фризрування. Після фризрування суміш перетворюється в кремopodobну масу з температурою -5.. -7°C, збільшуючись в обсязі в 1,5—2 рази (має взбитість 50—120 %).

Із фризера морозиво йде безперервним потоком на розфасовку в металеві банки (гільзи) по 8—10 кг, картонні коробки, паперові або вафельні стаканчики, ріжки, трубочки.

Заповнені морозивом гільзи щільно закриваються кришкою, пломбуються й гартуються в камері при температурі -23.. -25°C. У такому вигляді загартоване морозиво надходить до підприємств громадського харчування.

У бари морозиво подають у спеціальному посуді, оформлюючи різними десертними добавками.

Залежно від виду бара морозиво подають відвідувачам у меляжированих або з нержавіючої сталі вазочках, у скляному, пластмасовому посуді й т. п. При подачі на десертні тарілки кладуть ложечки для морозива (з нержавіючої сталі або пластмасові).

Посуд перед подачею повинен бути сухим і чистим; скляний посуд полірують чистою серветкою або рушником. Посуд рекомендується охолоджувати, особливо при подаванні м'якого морозива. Тарілки та ложечки з дефектами (відколи або щербини на скляній або пластмасовій, вм'ятини на металевій) повинні бути вилучені з обігу.

Уміле поєднання в одному посуді подачі різних видів морозива з добавками плодів і ягід, фруктових сиропів або лікерів, твердого *горіха* або шоколаду, збитих вершків і печива різноманітять форму відпуску. Особливо ефектно виглядають у скляному посуді кольорові прошарки різних видів морозива з додаванням фруктових компонентів і сиропу.

Як десертні добавки використовуються плоди, ягоди, сиропи, горіхи, шоколад, цукати, фруктові желе, мармелад, збиті вершки, печиво, лікери й коньяк:

Норми десертних добавок на 100 г морозива, г

Шоколад тертий або шматочками	10
Гарнір шоколадний	25
Мигдаль солодкий (смажений)	10
Гарнір миндальний	25
Горіх (ядро) смажений	10
Гарнір горіховий	25
Полуниця свіжа або свіжоморожена (без цукру)	20
Гарнір горіхово-шоколадний	25
Гарнір полуничний	45
Малина свіжа або свіжоморожена (без цукру)	20
Гарнір малиновий	45
Гарнір абрикосовий	45
Лікер	10
Гарнір коньячний	40
Гарнір вишневий	45
Гарнір чорносмородиновий	30

Десертні добавки зберігаються за такої температури, °С:

шоколад тертий або шматочками — не вище 20;

горіх різаний смажений — від 18 до 22;

ягоди свіжоморожені — від 8 і нижче

гарніри (готові) — 0—4.

Для гарніру беруть свіжі, свіжоморожені або консервовані плоди і ягоди. Зі свіжих плодів знімають шкірку, видаляють серцевину, насіння або кісточки; плоди нарізають кубиками або часточками; ягоди використовують цілими. Великими добре збереженими ягодами прикрашають морозиво. Фруктові компоненти зберігають охолодженими.

Для гарнірів використовуються охоложені полуничні, малиновий, вишневий, лимонний, апельсиновий, шоколадний, кавовий, горіховий (мигдальний) сиропи.

Ядра горіхів-фундук, арахіс, кешью, фісташки й миудаль солодкий, використовують для гарніру й прикраси морозива, обсмажують і подрібнюють; цілі ядра горіха й мигдалю використовуються для прикрашання.

Для прикрашання морозива використовують також плитковий шоколад — тертий, струганий або фігурний; цукати, нарізані кубиками, соломкою або пластинами, кольорове фруктове желе й мармелад — кубиками або пластинами.

Збиті вершки є основним компонентом у десертних добавках. Як гарнір їх додають до будь-якого виду морозива. Добре збиті вершки; мають стійкість, що дозволяє їх фігурно витискати із кондитерського мішка. Зверху на збиті вершки кладуть ягоди або інший вид прикраси, або посипають тертим шоколадом, збоку або з обох боків вставляють печиво.

Збиті вершки ароматизують ваніллю, порошком какао, кавою, горіхами, декількома краплями лікеру.

Для взбивання використовуються вершки 30—35 % жирності. Свіжі вершки витримують 2—3 дні при температурі 5—7°C, а збивають при 10°C у електровзбивальній машині.

Печиво використовується як десерт до морозива. Найчастіше морозиво прикрашають бісквітним печивом у вигляді паличок, повітряним, мигдальним, і вафлями. Запас печива зберігають у сухому місці в бляшаній або картонній коробці із кришкою.

Лікери й коньяк додають у морозиво як ароматизуючі речовини або ж використовують як десертну добавку в готові порції.

Ячний лікер можна приготувати безпосередньо в барі.

Нижче приводяться приклади відпустка запареного мороженого промислового виробництва.

Пломбір із шоколадним гарніром

Пломбір шоколадний — 50 г, пломбір вершковий — 50 г, сироп шоколадний — 20 мл, горіх здрібнений — 20 г, вершки збиті — 30 г, шоколад тертий — 10 г.

Вихід — 180 г.

У фужер покласти шоколадний пломбір, зверху — вершковий. Полити сиропом і посипати здрібненим горіхом. Зверху випустити з кондитерського мішка збиті вершки й посипати тертим шоколадом.

Пломбір із грушею

Груша консервована — 50 г, пломбір вершковий — 50 г, сироп шоколадний — 20 мл, вершки збиті — 30 г.

Вихід — 150 г.

В скляну або металеву вазочку покласти кульку пломбіра; із чотирьох боків укласти шматочки груші, розрізані уздовж на чотири частини. Пломбір полити сиропом і зверху випустити з кондитерського мішка збиті вершки.

Пломбір із полуницею

Пломбір вершковий — 100 г, сироп малиновий — 20 мл, полуниця свіжа — 40 г, вершки збиті — 30 г, печиво — 10 г.

Вихід — 200 г.

У скляну вазочку або фужер покласти кульку пломбіру, зверху розкласти ягоди й полити сиропом. Випустити з кондитерського мішка збиті вершки. Прикрасити однією великою ягодою, збоку викласти печиво.

Пломбір з персиками

Пломбір вершковий — 100 г, сироп малиновий — 20 мл, персики консервовані (дві половинки) — 50 г, мигдаль здрібнений — 20 г, печиво бісквітне — 10 г.

Вихід — 200 г.

У металеву вазочку покласти дві кульки пломбіру, на кожній — по половинці персика. Персики полити сиропом і зверху посипати мигдалем; збоку укласти печиво.

Пломбір з вишневим гарніром

Пломбір вершковий-100 г, сироп вишневий — 20 мл, вишні консервовані (без кісточок) — 30 г, вершки збиті — 40 г, печиво — 10 г.

Вихід — 200 г.

У фужер налити частину сиропу покласти кульку пломбіру, потім консервовані вишні й полити сиропом, що залишився. Зверху покласти другу кульку пломбіру, на неї — збиті вершки. Прикрасити ягодою вишні; збоку викласти печиво. Вишневий сироп можна замінити лікером.

Пломбір із цукатами

Пломбір вершковий — 100 г, сироп полуничний — 20 мл, цукати дрібно нарізані — 30 г, вершки збиті — 20 г, печиво — 10 г.

Вихід — 180 г.

У вазочку або фужер покласти дві кульки пломбіру, зверху посипати нарізаними цукатами, полити сиропом. Випустити з кондитерського мішка збиті вершки, прикрасити нарізаними пластинками цукату, збоку укласти печиво.

Пломбір із фруктовим гарніром

Пломбір шоколадний — 50 г, пломбір вершковий — 50 г, фрукти консервовані (асорті) — 50 г, сироп малиновий — 20 мл, вершки збиті — 20 г, печиво — 10 г.

Вихід — 200 г.

У великий келих або *склянку конусної* форми покласти пломбір шоколадний, на нього — півпорції консервованих фруктів і полити половиною порції сиропу. Зверху покласти пломбір вершковий, на нього інші фрукти. Полити сиропом, що залишився. На фрукти з кондитерського мішка вичавити збиті вершки. Прикрасити однією ягодою; збоку викласти печиво.

М'яке морозиво

М'яке морозиво виготовляється в тих барах, де є фризери з автоматичним пристроєм. Цей вид морозива готують із сухих, консервованих або рідких сумішей, вироблюваних молочними заводами (рідкі суміші можна готувати безпосередньо в барі).

Готове м'яке морозиво має температуру від -5 до -7°C , 50—60 % вологи, що втримується в ньому, перебуває в замрзлогому стані. Взбитість морозива залежно від складу коливається в межах 40—60 %, консистенція ніжна, кремоподібна.

До складу м'якого морозива входять необхідні для організму людини речовини: молочний жир, білки, вуглеводи, вітаміни, мінеральні солі.

Високоякісне м'яке морозиво можна одержати лише при використанні повноцінної сировини, суворому дотриманні технологічних і санітарно-гігієнічних вимог, правил експлуатації фризерів.

Технологічний процес готування цього продукту складається з таких операцій: готування суміші, пастеризація, охолодження до температури 7°C впродовж 4 годин, заморожування у фризери.

Для готування м'якого морозива в барах призначені фризери періодичної й напівбезперервної дії.

Фризер періодичної дії, має продуктивність 25 кг/год і постачається охолоджуваними прилавками для короткочасного зберігання суміші й м'якого морозива. Тривалість фризрування не перевищує 7,5—8 хвилин, а загальна тривалість циклу 12—13 хвилин. У фризери є 3 холодильних агрегати з водяним охолодженням: по одному на кожний циліндр і один для охолодження камер прилавка. Холодильний агент— фреон 12.

Подавання суміші в циліндри фризера може бути безперервним, а видавання готової продукції виробляється порціями через певні проміжки часу. Морозиво зберігають безпосередньо в циліндрах фризера при автоматичному включенні й вимиканні холодильної установки й мішалки, температуру продукту підтримують на заданому рівні, що запобігає його замерзанню до стінки циліндра.

В Україні застосовуються фризери напівбезперервної дії — Ф2А14 і Ф2А30С (ВНР), ЕФ10Л/2, ЕФ11Л та ЕФ11, СФ-3А (Японія).

Фризер Ф2А14 працює напівавтоматично. Фризрування здійснюється у двох горизонтально розташованих циліндрах, які можуть працювати послідовно. Вони оснащені пластмасовими шнеками зі сталевим валом, що обертається із частотою близько 180 об./хв. Шнеки беззупинно перемішують суміш і ріжуть її. За допомогою шнеків через спеціальні живильні крани з фігурними насадками морозиво надходить у посуд подавання (креманки й паперові стаканчики, ріжки).

Технологія виготовлення морозива. Попередньо охолоджену суміш заливають у дві спеціальні посудини, ємністю близько 7 л, щоб вони заповнилися на $\frac{4}{5}$ обсягу. Днища судин охолоджують, щоб суміш не нагрівалася до фризеравання.

За допомогою спеціальної ручки відкривають запірні крани й частину суміші пропускають у циліндр, а посудину закривають загальною кришкою.

Далі включають шнеки й холодильну установку, причому регулятор режиму останньої ставиться в положення «зберігання», при якому шнеки й холодильна установка працюють безупинно до досягнення необхідної температури морозива, після чого ними управляє терморегулятор — починається період зберігання. Якщо потрібно видати готовий продукт, вимикач переводиться в положення «вивантаження», при якому терморегулятор управляє роботою тільки холодильної установки, шнеки працюють безупинно. Після добору морозива в циліндри подають додаткову кількість суміші, і операції повторюються.

Для одержання перших порцій готового морозива із сумішшю з температурою 2—4°C потрібно 8—10 хв із моменту включення холодильної установки фризера, а з температурою 17—20°C — на 2—3 хв більше. Надалі готову продукцію можна відбирати в будь-який час.

Для молочних і вершкових сумішей з наповнювачами й без них оптимальних умов фризеравання досягають при температурі поверхні циліндра — 23°C, для плодово-ягідних — 25°C.

При роботі в такому температурному режимі холодильна установка вимикається при досягненні заданої температури й знову вмикається, коли температура підвищується на 2—3°C. Установка надійна в експлуатації, проста в обслуговуванні, може бути швидко підготовлена до роботи. Недолік фризера — суміш в одному циліндрі заморожується швидше, ніж в іншому, оскільки живлення їхніх холодильних агрегатів виробляється послідовно. До недоліків варто віднести також відсутність сигналізації про роботу компресорів.

Фризер ЕФ10Л/2 — це пересувний апарат напольного типу з вбудованою холодильною установкою. Він змонтований на загальній рамі, установленій на 4 колесах, осі передніх ко-

ліс — поворотні. У верхній частині, безпосередньо під кришкою, розташована резервна ємність для суміші, під нею — циліндр із мішалкою, знизу знаходиться компресор — конденсаторний агрегат. Компресор — вертикальний, двоциліндровий, типу «Г» з відкритим приводом, конденсатор повітряного охолодження. Привід компресора, вентилятора, конденсатора й мішалки здійснюється індивідуальними електродвигунами через клиноремінні передачі.

Зовні фрізер закривається знімними щитами. На передній панелі встановлені перемикачі режимів роботи, тумблер ручного керування, сигнальні лампи й випускний кран для добору морозива.

У фрізер ЕФ10Л/2 одночасно заливають 20 л суміші: 15 л — у резервну ємність і 5 л — у циліндр ємністю 10 л, в який суміш потрапляє через спеціальний клапан, розташований у днищі резервної ємності (кількість суміші визначають за шкалою, нанесеною на корпус клапана).

Електрична схема забезпечує три можливих режими роботи фрізера: «автомат», «видача», «очищення».

У положенні «автомат» при досягненні температури кипіння — 28°C пресостат низького тиску вимикає холодильний агрегат і мішалку. Ввімкнення відбувається при підвищенні температури до —21°C. Для готування морозива (залежно від складу й початкової температури суміші) потрібно 10—15 хвилин.

У положенні «автомат» добір морозива можливий лише під час роботи мішалки, тому перемикач переводять у положення «видача».

По закінченні процесу необхідно промити всі деталі фрізера, що стикаються із продуктами. Для цього перемикач переводять у положення «очищення».

Фрізери ЕФ11Л і ЕФ11 мають однакові електричні й холодильні схеми й різняться лише конструктивними виконаннями: ЕФ11Л — апарат напольного типу з вбудованою холодильною установкою, ЕФ11 — з виносним холодильним агрегатом.

Ручне регулювання — істотний недолік фрізера, оскільки підтримувати необхідний рівень суміші в циліндрах і одержувати стабільну консистенцію морозива важко. У цей час у

ГДР ці фризери випускають із пристроєм для автоматичного регулювання.

На передній панелі фризерів перебувають два клавішних перемикачі для переключення роботи циліндрів в один із трьох режимів — «продаж», «автомат», «очищення».

При натисканні клавіші «продаж» вмикаються мішалка й холодильний агрегат, починається взбивання й заморожування суміші. Після досягнення температури -19°C спрацьовує термостат заморожування, однак мішалка продовжує працювати (цим виключається приморожування). При температурі -18°C термостат заморожування знову вмикає компресор, температура знижується, і цикл повторюється. Таким чином, режим «продаж» здійснюється в інтервалі температур -18 — 19°C . Безперервна робота мішалки дозволяє відбирати готове морозиво протягом усього періоду роботи фризера в цьому режимі.

У положенні «автомат» починає працювати мішалка, відкривається соленоїдний клапан, і пресостат низького тиску вмикає холодильний агрегат. При температурі -19°C термостат заморожування вмикає агрегат, а при -18°C і мішалку. Температура у випарнику підвищується, і при -10°C термостат зберігання знову включає мішалку й агрегат, цикл повторюється. Режим «автомат» здійснюється в інтервалі температур -10 — 19°C .

У положенні «очищення» працює тільки мішалка.

При нерівномірному завантаженні сумішшю або виготовленні морозива різних видів циліндри фризерів можуть працювати в різних режимах одночасно.

При тривалій роботі фризерів із невеликим добром продукту (3—5 кг/год) відзначається збивання жиру у суміші з великим вмістом жиру (вершкових і пломбірних). Сильніше цей недолік виявляється при роботі фризерів без добору морозива, а лише при його зберіганні. Взбитість продукту знижується на 4—6 %.

Фризер перемикається в режим «зберігання», і робота холодильної установки й мішалки переводиться на автоматичний режим.

Перед закінченням роботи фризер і його знімні частини промивають і сушать.

Дуже часто в десерт-барах готується м'яке морозиво із сухих сумішей

У барах сухі суміші застосовують для виготовлення м'якого морозива різних видів — молочного, вершкового й пломбіру без і з наповнювачами, а також нових різновидів вершково-білкового й молочного морозива з підвищеним вмістом жиру. У відновленому вигляді ці суміші не вимагають технологічної обробки до фризеравання.

Для приготування морозива суху суміш розчиняють у воді при температурі не вище 25°C. У посуд наливають потрібну кількість води, *засипають* необхідною з розрахунку кількості сухої суміші, дають відстоятися 2—3 хв, а потім періодично перемішують 15—20 хв до повного розчинення порошку. Готову суміш проціджують через сито й фризують.

Кількість води для розчинення 1 кг сухої суміші, а також сухої суміші для виготовлення 1 кг морозива визначається по табл. 3.

Таблиця 3

КІЛЬКІСТЬ ВОДИ, НЕОБХІДНА ДЛЯ РОЗЧИНЕННЯ 1 КГ СУМІШІ

Суша суміш	Вміст сухих речовин про встановленої суміші. У т. ч. стабілізатор, %	Кількість води на 1 кг сухої суміші, мл	Кількість сухої суміші на 1 кг морозива, кг
Вершкова	35	1,70	0,370
Вершково-білкова	35	1,70	0,370
Вершково-шоколадна	37	1,60	0,385
Вершково-кавова	35	1,70	0,370
Вершкова крем-брюле	37	1,60	0,385
Молочна з підвищеним вмістом жиру	31,5	2,05	0,328
Молочна	30,5	2,15	0,317
Молочно-шоколадна	32,5	1,95	0,339
Молочно-кавова	30,5	2,15	0,317
Молочна крем-брюле	32,5	1,95	0,330

М'яке морозиво, приготовлене із сухих сумішей, відпускають зі спеціальними гарнірами, фруктами, ягодами, шоколадом, коньяком у такому ж кількісному відношенні, як і загартоване морозиво.

М'яке морозиво, приготовлене з рідких сумішей власного виробництва

На відміну від сухих (відновлених) рідкі суміші власного виробництва підлягають технологічній обробці.

Необхідно суворо дотримуватись рецептури, тому що найменше відхилення від неї відіб'ється на якості продукції: надмірна кількість вологи створює в морозиві великі кристали льоду, недостатня кількість цукру або стабілізатора — крупчатість; при надлишку цукру суміш важко заморожується.

Кількість рідини, використовувану для приготування стабілізатора (желатину, агар-агару), включають у загальну кількість рідких компонентів (води або молока) суміші.

Для більшої ароматизації до складу суміші вводять відповідно до рецептури в невеликих кількостях лікер.

Із суміші власного виробництва виготовляють фруктове, молочне й молочно-ягідне м'яке морозиво.

Фруктове м'яке морозиво із сумішей власного виробництва готується в такий спосіб. Плоди і ягоди ретельно промивають у проточній воді, очищують або видаляють плодоніжки, протирають. Протерті фрукти засипають цукром, додають воду й ретельно вимішують. У суміш вводять підготовлений стабілізатор (крохмаль або желатин) і кислоту (крохмаль заварюють, а желатин замочують у холодній воді на 40 хв, а потім нагрівають до кипіння, але не кип'ятять). Отримана суміш пастеризується в електрокотлах при температурі 60—70°C протягом 15—20 хв. Після пастеризації суміш похолоджують до 7°C та фрезерують.

Рецептури суміші м'якого фруктового морозива наведені в табл. 5 (норми витрати рідких компонентів наведені в мілілітрах, інших — у грамах).

М'яке молочне морозиво готують із різними добавками. Залежно від цього розрізняють молочне морозиво із фруктово-ягідним, смаковими (какао, шоколад, ванілін, кава) і алкогольним наповнювачами; молочно-ячне, приготовлене із цільного або згущеного молока із фруктово-ягідними або смаковими наповнювачами.

Таблиця 4

РЕЦЕПТУРИ СУМШЕЙ М'ЯКОГО ФРУКТОВОГО МОРОЗИВА (ВИХІД 1000 Г)

Морозиво	Компоненти													
	вода питна	цукор	крохмаль	полуніжня протерта	малина протерта	сік вишневий	чорна смородина протерта	журавлина протерта	курага абрикосова протерта	персики консервовані протерті	сік манго	лимонні без шкірки протерті	апелісини без шкірки протерті	кислота лимонна
Полуничне	539	220	6	230										5
Малинове	539	230	6		220									5
Вишневе	519	230	6			240								5
Чорносмородинове	539	230	6				220							5
Журавлине	539	235	6				220							5
Абрикосове	519	230	6					240						5
Персикове	519	230	6						240					5
Манго	519	230	6							240				5
Лимонне	599	235	6									160		5
Апельсинове	587	225	6										180	5

Таблиця 5

РЕЦЕПТУРИ СУМШЕЇ М'ЯКОГО МОЛОЧНОГО МОРОЗИВА
ІЗ ПЛЮДОВО-ЯГДНИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ (ВИХІД 1000 Г)

Морозиво	Компоненти													
	молоко цільне	цукор	полунія протерта	малина протерта	сік вишневий	чорна смородина протерта	журавлина протерта	кваса абрикосова протерта	персики консервовані протерті	сік манго	линя очищена протерта	лимоня без шкірки протерті	алельсини без шкірки протерті	квохмаль
Полунічне	720	170	110											10
Малинове	720	170		110										10
Вишневе	620	170			200									10
Чорносмородинове	720	170				100								10
Журавлине	720	170					100							10
Абрикосове	620	170						200						10
Перикове	620	170							200					10
Манго	620	170								200				10
Диня	620	170									200			10
Лимонне	780	170										40		10
Апельсинове	740	170											80	10

Таблиця 6

**РЕЦЕПТУРИ СУМІШІ М'ЯКОГО МОЛОЧНОГО МОРОЗИВА
ЗІ СМАКОВИМИ ДОПОВНЮВАЧАМИ (ВИХІД 1000 Г)**

Морозиво	Компоненти								
	молоко півне	цукор	кросмаль	цукор ванільний	шоколад тертий	кава мелена	пиріліне	горіх тертий	ром
Ромове	740	170	10						80
Ванільне	818	170	10	2					
Шоколадне	750	180	10		60				
Кавове	775	170	10			45			
Пиріліне	740	170	10				80		
Горіхове	740	170	10					80	

Таблиця 7

**РЕЦЕПТУРИ М'ЯКОГО МОРОЗИВА
З АЛКОГОЛЬНИМИ КОМПОНЕНТАМИ (40 Г НА 1000 Г СУМІШІ)**

Морозиво	Молоко цільне	Цукор	Крохмаль	Сік виш- невий	Малина протерта	Полуниця протерта	Апельсин без шкірки про- терт	Лимони шкірки протерті
Вишневе	620	170	10	160				
Малинове	720	170	10		60			
Полуничне	720	170	10			60		
Апельсинове	740	170	10				50	
Лимонне	780	170	10					10
Кавове	735	170	10					
Ромове	620	170	10					
Вишневе			40					
Малинове				40				
Полуничне					40			
Апельсинове						30		
Лимонне							30	
Кавове	45							40
Ромове		40						

**РЕЦЕПТУРИ КРЕМ-МОРОЗИВА
ЗІ СМАКОВИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ (ВИХІД 1000 Г)**

Морозиво	Компоненти									
	молоко цільне	цукор	желатин	ванілін	шоколад тертий	кава ме- лена	праліне	горіх протер- тий	ром	
Ромове	580	200	140						80	
Ванільне	638	200	160	2						
Шоколадне	698	200	160		60					
Кавове	615	200	160			45				
Праліне	600	200	160				60			
Горіхове	580	200	160					80		

Фруктові компоненти суміші піддаються попередній обробці, як і для фруктового морозива; лимонна кислота до складу молочного морозива не входить. Смакові компоненти й стабілізатор наготовлюють у Невеликій кількості молока, зазначеній у рецептурі.

Какао (порошок) або тертий шоколад змішують із молоком, доводячи до кипіння. Ванілін розчиняють у невеликій кількості гарячого молока й уводять у суміш. Каву мелену заливають невеликою кількістю молока, доводять до кипіння, проціджують і вводять у молочну суміш.

Рецептури сумішей м'якого молочного морозива із плодово-ягідними наповнювачами наведені в табл. 9, 10, 11.

Таблиця 9

**РЕЦЕПТУРИ КРЕМ-МОРОЗИВА ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ
І НАПОВНЮВАЧАМИ (ВИХІД 1000 Г) СМАКОВИМИ**

Морозиво	Компоненти									
	молоко цільне	молоко згущене із цукром	цукор	жовток	ром	цукор ванільний	шоколад протертий	кава мелений	пращине	горіх протертий
Ромове	405	200	75	160	80					
Ванільне	463	200	75	180		2				
Шоколадне	405	280	75	160			60			
Кавове	420	280	75	160				45		
Пращине	420	280	75	160					45	
Горіхове	365	280	75	160						120

Таблиця 10

**РЕЦЕПТУРИ СУМШЕЙ КРЕМ-МОРОЗИВА ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ
І ПЛОДОВО-ЯГДНИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ (ВИХІД 1000 Г)**

Морозиво	Компоненти														
	молоко цільне	молоко згущене із цукром	цукор	желатин	полуниця протерта	малина протерта	вишня консервована або свіжа	чорна смородина протерта	журавлина протерта	курага протерта	персики консервовані протерті	сік манго	м'якоть лимі протерта	лимоні без шкірки протерті	апелсини без шкірки протерті
Полуничне	335	240	75	100	250										
Малинове	335	240	75	100		250									
Вишневе	335	240	75	100			250								
Черносмордиднове	335	240	75	100				250							
Журавлине	335	240	75	100					250						
Абрикосове	335	240	75	100						250					
Персикове	355	240	75	100							230				
Манго	365	240	75	100								220			
Диня	365	240	75	100									220		
Лимонне	405	240	75	100										180	
Апельсинове	345	240	75	100											240

Суміш для молочного морозива готують із цільного, відмоленого (із сухого) або консервованого молока. Послідовність технологічного процесу для виготовлення молочного морозива та сама, що й для фруктового.

До складу молочно-яєчного морозива на відміну від молочного входять відповідно до рецептури яйця й жовтки яєць. Жовтки попередньо розтирають із цукром і, якщо до складу суміші входять білки, їх окремо збивають і вводять у ростерті із цукром жовтки. В усьому іншому технологія приготування суміші та сама, що й при готуванні молочного морозива.

До компонентів молочно-яєчного морозива може входити відносно велика кількість яєць, в основному жовтки. Таке морозиво дуже калорійне, має особливо ніжну консистенцію, що нагадує крем, оскільки взбитість його становить 120 %. Воно умовно називається крем-морозиво.

До складу крем-морозива входить незбиране молоко й консервоване (згущене із цукром). Консервоване молоко збільшує в'язкість готової продукції й надає їй приємного, трохи карамельного смаку, властивого згущеному молоку із цукром.

Приготовлену молочно-яєчну суміш після пастеризації одразу ж піддають додатковому змішуванню й збиванню в взбивальній машині протягом 15—20 хвилин.

Рецептури молочно-яєчного морозива наведені в табл. 6. 7.

Аматорські види м'якого морозива

Це морозиво включають в асортименти бара залежно від сезону, а також для внесення деякої розмаїтості в меню.

Морозиво освіжаюче

Вино виноградне сухе (біле або червоне) — 100 мл, цукор — 250 г, желатин — 5 г, кислота лимонна — 2 г, вода — 643 мл.

Вихід — 1000 г.

Морозиво «Несподіваний аромат»

Молоко згущене із цукром — 412 г, молоко сухе — 250 г, желатин — 5 г, чай — 10 г, вода — 565 мл.

Вихід — 1000 г.

Морозиво цитрусове

Цукор — 320 г, білок яєчний — 30 г, желатин — 10 г, кислота лимонна — 4 г, вода — 636 мл.

Вихід — 1000 г.

Для кращої ароматизації до сумішей можна додати ароматичну есенцію (на 1 кг суміші 2,5 г лимонної або апельсинової есенції).

Морозиво Гоголь-моголь ванільне

Молоко — 713 мл, желатин — 5,5 г, жовтки — 80 г, цукор — 200 г, ванілін — 1,5 г.

Вихід — 1000 г.

Морозиво Гоголь-моголь шоколадне

Молоко — 650 мл, желатин — 8,5 г, жовтки — 80 г, цукор — 230 г, какао-порошок — 30 г.

Вихід — 1000 г.

Морозиво Шербет

Цей вид морозива готується із плодово-ягідних сумішей з додаванням суміші вершкового морозива (10 % ваги шербету).

У плодово-ягідну суміш (вміст цукру не менше 20 %) уводять вершкову суміш (10 % жиру), все ретельно перемішують і фрезерують.

Морозиво чорносливове з горіхами

Чорнослив (м'якоть) — 60 г, цукор — 250 г, суміш вершкового морозива — 100 г, горіх тертий — 40 г, желатин — 8 г, вода — 542 мл.

Вихід — 1000 г.

Морозиво абрикосове з вершками

Курага абрикосова — 100 г, цукор — 245 г, суміш вершкового морозива — 200 г, желатин — 7 г, вода — 448 мл.

Вихід — 1000 г.

Подавання м'якого морозива

Форму подавання м'якого морозива можна варіювати нескінченно, дотримуючись, однак, гармонії смаку різних видів морозива і їхніх добавок. Нижче наведені деякі комбінації компонентів.

Морозиво з вершками полуничне

Морозиво полуничне — 100 г, вершки збиті — 40 г, печиво — 10 г.

Вихід — 150 г.

Подати в келиху, прикрасивши ягодою полуниці.

Морозиво кофейно-абрикосове

Морозене молочно-кавове — 50 г, крем-морозене абрикосове — 50 г, вершки збиті — 40 г, печиво — 10 г.

Вихід — 150 г.

Подати в скляній вазочці або келиху.

Морозиво абрикосово-горіхове

Морозиво молочно-абрикосове — 50 г, морозиво горіхове — 50 г, вершки збиті — 20 г, абрикоси консервовані — 20 г, печиво — 10 г.

Вихід — 150 г.

Морозиво молочно-абрикосове покласти у фужер, зверху дві половинки абрикоса, потім крем-морозиво горіхове. Зверху випустити з кондитерського мішка збиті вершки. Прикрасити шматочком желе; збоку викласти печиво.

Морозиво ванільно-малинове

Морозиво молочно-ванільне — 50 г, крем-морозиво малинове — 50 г, сироп малиновий — 10 мл, вершки збиті — 20 г, печиво — 10 г.

Вихід — 150 г.

У скляну вазочку або фужер налити сироп і додати ванільно-молочне морозиво, потім крем-морозиво малинове. Зверху випустити з кондитерського мішка збиті вершки. Прикрасити шматочком желе, а збоку викласти печиво. Ванільно-Малинове морозиво можна варіювати з ванільно-полуничним, ванільно-шоколадним і ванільно-горіховим.

Морозиво у формах

Один або кілька видів морозива заморожують у формах різної конфігурації з міді або білої жерсті, щоб забезпечити швидке заморожування. У них можна робити облицювання (сорочку) з желе й кремів. Для цього ретельно вимиту форму похолоджують і наливають у неї желе або крем, повертаючи її в усі боки, щоб желе або крем розподілилися рівномірно по всій поверхні. Товщина шару желе повинна бути 3—5 мм, але не більше 1 см.

Лицювальну форму прикрашають свіжими або консервованими фруктами, сполучаючи їх за кольором, наповнюють м'яким морозивом і заморожують.

При відпусканні форму занурюють на 30—40 з у гарячу воду й викладають морозиво.

Подають його на блюді, десертній тарілці, у креманках або вазочках.

Комбіноване (із загартованого й м'якого) морозиво дозволяє урізноманітити смак. У посуд подавання спочатку кладуть загартоване морозиво, а зверху морозиво більш ніжної консистенції (м'яке).

Морозиво вершково-полуничне

Пломбір вершковий — 50 г, морозиво молочно-полуничне — 50 г, сироп малиновий — 20 мл, вершки збиті — 20 г, печиво — 10 г.

Вихід — 150 г.

У склянну вазочку або фужер покласти пломбір, полити сиропом, зверху покласти морозиво молочно-полуничне або крем-морозиво полуничне. Додати збиті вершки, прикрасити ягодою полуниці або шматочком желе; зверху викласти печиво.

Морозиво вершково-вишневе (шоколадно-вишневе)

Пломбір вершковий (шоколадний) — 50 г, морозиво молочно-вишневе — 50 г, сироп (лікер) вишневий — 20 мл, вершки збиті — 20 г, печиво-10 г.

Вихід — 150 г.

Готують так само, як і вершково-полуничне.

Морозиво вершково-лимонне

Пломбір вершковий — 50 г, крем-морозиво або молочно-лимонне — 50 г, сироп лимонний — 20 мл, вершки збиті — 20 г, печиво — 10 г.

Вихід — 150 г.

Готують так само, як і вершково-полуничне. Збиті вершки можна прикрасити шматочком желе.

Морозиво шоколадно-апельсинове

Пломбір шоколадний — 50 г, крем-морозиво Апельсинове — 50 г, цукати з апельсинових шкірок — 20 г, вершки збиті — 20 г, печиво повітряне — 10 г.

Вихід — 150 г.

У скляну вазочку або фужер покласти пломбір, зверху крем-морозиво. Додати збиті вершки, посипати їх дрібно нарізаними (соломкою) цукатами; збоку викласти печиво.

Морозиво шоколадно-кавове

Пломбір шоколадний — 50 г, крем-морозиво кавово — 50 г, сироп шоколадний — 20 мл, вершки збиті — 20 г, печиво повітряне — 10 г.

Вихід — 150 г.

У скляну вазочку покласти пломбір, залити сиропом, потім покласти крем-морозиво. Заповнити вазочку збитими вершками (їх можна підфарбувати какао-порошком). Згладити дерев'яною лопаточкою поверхню, посередині покласти кругле повітряне печиво.

Морозиво Мокко

Пломбір шоколадний — 50 г, крем-морозиво кавово — 50 г, лікер Кавовий — 20 мл, вершки збиті — 20 г, печиво — 10 г.

Вихід — 150 г.

Готують так само, як і шоколадно-кавово.

Напівм'яке морозиво (парфе) Парфе готують із вершків 35 %-ї жирності, яєчно-молочної суміші або жовтків із додаванням наповнювачів — ваніліну, кави, какао, шоколаду, рому, горіхів і фруктово-ягідних пюре.

При виготовленні морозива вершки попередньо охолоджують, збивають і з'єднують із підготовленою й добре охолодженою яєчно-молочною сумішшю, потім додають смакові і ароматичні компоненти або фруктово-ягідне пюре. Підготовлену масу розкладають в спеціальні охолоджені форми із прокладками з пергаментного паперу й, щільно закривши кришкою, поміщають на 3—4 год для загартовування в низькотемпературний прилавок або камеру з температурою -16 — 18°C . Зберігати парфе рекомендується не більше 24 год, тому що при більш тривалому строку відбувається кристалізація, внаслідок чого структура і якість морозива погіршуються.

Перед подаванням форму занурюють на кілька секунд у гарячу воду, викладають парфе й оформляють відповідно до рецептури.

Рецептура напівм'якого морозива наведена в табл. 11

Таблиця 11

**РЕЦЕПТУРИ СУМІШІ НАІВМ'ЯКОГО МОРОЗИВА (ПАРФЕ)
З РІЗНИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ (ВИХІД 1000 Г)**

Морозиво	Компоненти														
	вершки 35%-ї жирності	молоко цільне	жовтки	цукрова пудра	ром	полуниця	малина протерта	вишні консервовані без кісточок	апелсини без шкірки	лимонні без шкірки	ананаси консервовані	цукор ванільний	шоколад тертий	кава мелений	горіхи терті
Ромове	665	15	90	15	80										
Полуничне	590		60	15		200									
Малинове	590		60	15			200								
Вишневе	640		60	15			150								
Апельсинове	640		60	15				150							
Лимонне	640		60	15					120						
Ананасове	640		60	15						150					
Ванільне	743	15	90	15								2			
Шоколадне	685	15	90	15									60		
Кавове	700	15	90	15										45	
Горіхове	625	15	90	15											120

Для більшої ароматизації й поліпшення смакових якостей парфе вводять відповідні види лікерів (не більше 40 г до загальної ваги 1 кг парфе), відповідно зменшуючи кількість фруктових компонентів (кількість смакових компонентів залишається без змін).

Горіхи присмажити в жаровій шафі й пропустити через м'ясорубку. До готової ванільної суміші парфе додати підготовлені горіхи й добре перемішати. У змащену вершковим маслом форму покласти половину парфе. Зверху покласти шар печива, просоченого сиропом і збризаного для аромату ромом, а також шоколадною глазур'ю. На шар печива викласти залишок сміє арфі й заморозити. При відпусканні парфе видаляють із форми та нарізають на порції.

Парфе Суфле з горіхами

Жовтки — 70 г, цукор — 140 г, вершки — 410 мл, горіхи — 70 г, крем шоколадний — 70 г, глазур шоколадна — 35 г, вода — 140 мл.

Вихід — 1000 г.

Яйця, цукор, воду з'єднати й підігріти при температурі 70°C до загустіння. Горіхи підігріти в жаровій шафі й пропустити через м'ясорубку, залити водою й варити 8—10 хв, процідити, у відвар додати цукор (300 г). Варити до загустіння, а потім остудити. Збиті вершки змішати з розтертими яйцями й горіховим сиропом.

Заварне печиво (профітролі) наповнити отриманою масою й заглазурувати помадкою. Заповнити форму або посуд для заморожування шарами маси й профітролей, залити зверху шоколадним кремом і заморозити.

Подати на стіл у тім самім посуді, посипавши зверху тертим шоколадом.

Парфе Суфле можна приготувати в порціонних вазочках. Для цього в кожному вазочку кладуть профітролі (1—2 шт.), заливають кремом і заморожують.

Аматорські види напівм'якого морозива

Цей розділ містить рецептури швидкого готування сумішей напівм'якого морозива, яке не потребує додаткового загартовування. Загартоване морозиво змішують із добре охоло-

дженими готовими вершками й ароматизуючими компонентами.

Аматорське напівм'яке морозиво можна готувати порціонно, у міру попиту. Подають це морозиво одразу після готування. На гарнір можна подати печиво.

Морозиво Дамське

Морозиво ванільне загартоване — 50 г, вершки збиті із цукром — 125 г, лікер Яечний-10 мл, плоди і ягоди для гарніру — 15 г.

Вихід — 200 г.

Усі компоненти, крім гарніру, змішати в охолодженому посуді. Перекласти у вазочку, прикрасити фруктами.

Морозиво Арабіка

Морозиво ванільне загартоване — 50 г, вершки збиті із цукром — 125 г, порошок розчинної кави — 5 г, лікер Кавовий — 10 мл, пудра цукрова — 10 г.

Вихід — 200 г.

Усі компоненти змішати й перекласти у вазочку.

Морозиво фруктове з лікером

Морозиво фруктове загартоване — 50 г, вершки збиті із цукром — 100 г, лікер Рожевий — 40 мл, пудра цукрова — 10 г.

Вихід — 200 г.

Готують так само, як і морозиво Арабіка. Цей вид морозива можна варіювати з іншими наповнювачами.

Морозиво Парфе

Жовтки — 120 г, сироп цукровий — 300 мл, вершки 36 %-ї жирності — 375 г, цукор ванільний — 5 г, шоколад тертий — 200 г.

Вихід — 1000 г.

Жовтки змішати із цукровим сиропом і ванільним цукром, збити на паровій лазні. Продовжувати збивання, охолоджуючи суміш. Окремо збити вершки, з'єднати з тертим шоколадом і ввести в суміш. Морозиво перелити у форму для загартування.

Морозиво Циганка

Морозиво вершкове — 100 г, соус какао — 50 мл, ягоди черешні — 30 г, вершки збиті — 20 г.

Вихід — 200 г.

Морозиво покласти в келих і залити соусом какао, зверху покласти збиті вершки й прикрасити черешнями.

Морозиво Мокко з вершками

Морозиво крем-брюле — 100 г, сироп цукровий — 20 мл, настій кавовий — 60 мл, вершки збиті — 120 г.

Вихід — 200 г.

Для приготування кавового настою каву залити кропом, прокип'ятити, остудити, процідити й з'єднати із цукровим сиропом. У келих покласти морозиво, залити кавовим настоем і цукровим сиропом, зверху покласти збиті вершки.

Торти й тістечка з морозива

Для приготування тортів і тістечок використовують напівфабрикати з бісквіта, шари з повітряного тіста або вафельні листи. В окремих випадках, відповідно до рецептури, вони можуть бути й прокладками між шарами морозива. Наповнювачами тортів і тістечок є загартоване (в основному пломбір), напівм'яке (парфе) і м'яке морозиво.

Торти й тістечка заздалегідь готують у спеціальних металевих формах: круглих, овальних, чотирикутних або напівсферичних. Форми обкладають пергаментним папером (що полегшує вилучення готової продукції), на дно укладають шаром бісквіт, меренги або вафельні аркуші, обрізані за формою й розміром дна. Потім зверху шаром, товщиною 5—6 см, кладуть морозиво або приготовлену масу парфе, поверхню рівняють дерев'яною лопаточкою або ножем. Форми ставлять у низькотемпературну камеру для заморожування. Після загартування (тривалість заморожування 3—5 год) з форм витягають вміст.

Торти й тістечка можна виготовляти із двох або трьох шарів різних видів морозива, що підсилить зоровий ефект при розрізі. Щоб окремі шари не змішувалися й створювали чіткі межі, кожен з них потрібно попередньо короткочасно заморо-

зити до утворення щільної консистенції, а потім додавати наступний. Нарізають торти й тістечка змоченим у воді гострим ножем.

Перед подаванням торти й тістечка гарнірують і прикрашають вершковим кремом, фігурно нарізаним желе, часточками плодів і ягід, мармеладом, фігурним шоколадом, здрібненими або цілими горіхами.

Таблиця 12

РЕЦЕПТУРИ ТІСТЕЧОК З МОРОЗИВА (ВИХІД — 1000 Г)

Тістечко	Напівфабрикат, г					
	морозиво	збиті вершки	горіх, мигдаль	продукти какао	бісквіт, вафлі	желе, ягоди, плоди, варення
Московське	750	130	—	—	120	—
Ленінградське	750	50	—	200	—	—
Шоколадне	750	50	—	150	50	—
«Картопля»	750	—	—	200	50	—
Крем-брюле	800	150	—	—	50	—
Кавове	800	140	—	—	60	—
Горіхове	750	100	150	—	—	—
Фруктове	750	50	—	—	50	150
Листкове	800	150	—	—	50	—
Десертне	750	—	—	—	30	220

Готову продукцію зберігають у холодильній шафі не більше 2—3 год.

Рулет з морозива готують із напівфабрикату бісквіта (товщина шару — 1 див), що ароматизують сумішшю лікеру, рому або коньяку. На шар бісквіта накладається рівним шаром морозиво в співвідношенні 1:2. Потім рулет звертають, загортають у целофан або пергаментний папір і поміщають у низькотемпературну шафу або камеру для загартування про-

тягом 3—4 год при температурі $-15\dots-20^{\circ}\text{C}$. Перед подачею рулет порціонно нарізають і на кожну скибочку випускають із кондитерського мішка крем. Готовий виріб прикрашають шматочками желе або ягодою.

Для приготування рулету використовують загартоване, напівм'яке або м'яке морозиво.

Гармонія смаку. При подачі різних видів морозива в одному посуді потрібно враховувати сполучення сортів морозива й видів гарніру в смаковому відношенні. Так, лимонне й апельсинове морозиво в одному посуді подачі не буде сполучатися: між цими видами немає смакового й зорового контрасту; малинове морозиво не доцільно прикрашати часточками апельсина: у сполученні малина й апельсин не створюють смакової гармонії.

Створюючи композицію з різних видів морозива, варто продумати сполучення по смаку й зоровому сприйнятті. Таблиця смакової гармонії, що приводиться нижче, допоможе правильно підібрати потрібні сполучення.

Морозиво в кошичках

Морозивом у кошичках (напівфабрикат з пісочного тіста) можна замінити тістечко з морозива.

Кошики заповнюють м'яким морозивом, прикрашають зверху збитими вершками, посипають тертим горіхом або шоколадом.

Крім того, м'яке морозиво можна змішати зі збитими вершками (одна порція) і цією сумішшю наповнити кошичок.

Морозиво «Безе»

Між двома половинками безе випустити із фризера м'яке морозиво. Гарнірувати збитими вершками. Наповнювачем тістечка безе може бути суміш морозива зі збитими вершками.

Сандвіч із морозивом

Сандвіч — це закритий бутерброд, що складається із двох (або більше) скибочок хліба, між якими роблять прошарок з будь-яких продуктів. У сандвічах з морозивом хліб замінюють випеченими шарами бісквітного, пісочного або повітряного тіста, розрізаними порціонними скибочками. Прошар-

ками між скибочками можуть бути один або два види морозива. Сандвічі гарнірують зверху збитими вершками й прикрашають шматочками фруктів або желе.

Таблиця 13

СМАКОВА ГАРМОНІЯ

Морозиво	Морозиво											
	ванільне	шоколадне	полуничне	малинове	вишневе	абрикосове	персикове	ананасове	лимонне	апельсинове	кавове	горіхове
Ванільне		+	+	+								+
Шоколадне	+									+	+	
Полуничне	+										+	
Малинове	+										+	
Вишневе	+										+	+
Абрикосове											+	+
Персикове											+	+
Ананасне		+							+		+	+
Лимонне		+									+	
Апельсинове		+									+	
Кавове			+	+	+	+	+	+	+	+		
Горіхове	+				+	+	+	+				

«Гаряче» морозиво

«Гаряче» морозиво — це десертне блюдо, яке включають у меню молочного й інших барів за наявності у виробництві теплового устаткування (жарової шафи). Для приготування «гарячого» морозива використовується тверде (загартоване) морозиво (в основному пломбір).

Морозиво «Сюрприз»

Пломбір — 100 г, білки яєчні — 2 шт., пудра цукрова — 15 г, бісквіт готовий — 50 г, фрукти консервовані — 50 г.

Вихід — 250 г.

На металеве блюдо кладуть скибочки бісквіта, на них — нарізані тонкими скибочками яблука або груші, потім кульки морозива, яке зверху й з боків швидко покривають шаром фруктів, бісквіта й збитих із цукром яєчних білків, випускаючи їх з кондитерського мішка. Приготовлене блюдо запікають у жаровій шафі 1—2 хв при високій температурі так, щоб яєчні білки одразу зарум'янилися. При відпусканні блюдо посипають цукровою пудрою.

Морозиво «Сюрприз (по-українськи)»

Пломбір шоколадний — 100 г, білки яєчні — 2 шт., груші консервовані — 50 г, вишні консервовані (без кісточок) — 25 г, бісквіт готовий — 50 г, пудра цукрова — 45 г.

Вихід — 250 г.

Готують так само, як і морозиво «Сюрприз», тільки консервовані вишні без кісточок кладуть на нарізані груші при відпусканні.

Морозиво фрі із шоколадним соусом

Пломбір вершковий — 100 г, яйце для льезона, крихта бісквітна — 125 г, горіх тертий — 30 г, рослинна олія для фритюру — 100 мл, соус шоколадний — 100 мл.

Вихід — 250 г.

Пломбір розфасовують у вигляді кульок (по 25 г), обмочують у льезоні, панірують у бісквітній крихті, змішують із тертим горіхом, злегка придавлюють. Паніровані кульки кладуть у морозильник для заморожування. Потім їх занурюють у рослинну олію, розігріту до 180°C, у якій вони здобувають темно-золотавого кольору. Виймають шумівкою. Подають на скляній тарілочці, окремо — гарячий шоколадний соус.

Пломбір можна розфасувати більш дрібними кульками або надати їм подовженої форми крокету. До виробів із шоколадного пломбіру подають гарячий ванільний соус, до виробів із фруктового морозива — гарячі фруктові соуси. Як жир для фритюру використовують рафіновану рослинну олію без сто-

ронніх заходів. Для панірування можна використовувати сушений кекс.

§ 3. Технологія приготування солодких страв у десертних барах, їхня класифікація

У десертних барах: повинно бути не менше 5—6 найменувань солодких страв.

«Їжа — говорив І. П. Павлов — почата із задоволенням наслідку потреби в їжі, повинна й закінчитися їм же, незважаючи на задоволення потреби, причому об'єктом цього задоволення є речовина, що майже не вимагає на себе травної роботи... цукор*». Солодкі страви зазвичай завершують обід.

Для приготування солодких страв використовують різноманітну сировину: плоди, ягоди, молоко, вершки, яйця, горіхи, цукор. Найціннішими є свіжі плоди, які містять легко засвоювані глюкозу й фруктозу, а також органічні кислоти, з'єднання заліза, вітаміни, ферменти. Глюкозою й фруктозою особливо багаті виноград, яблука, сливи, вишні, абрикоси. Для приготування солодких страв використовують фрукти і ягоди свіжі, сушені, морожені, стерилізовані. Крім цього використовують усілякі варення, джеми, соки, екстракти.

Свіжі плоди перебирають, чистять і промивають холодною водою. Частину плодів при готуванні солодких страв протирають, перед цим піддають додатковій обробці: для чого попередньо яблука варять або печуть, кісточкові плоди припускають у сиропі, інші протирають сирими. Сушені фрукти проварюють перед протиранням. Молоко, що використовується при готуванні солодких страв, зазвичай вводиться в вигляді суміші з яєчними жовтками й цукром. Для приготування яєчно-молочної суміші жовтки необхідно ретельно розтерти із цукром, потім розвести молоком і проварити суміш до загустіння при температурі не вище 70°C. Більш висока температура викликає згортання білків. До складу більшості солодких страв входять вершки. Найчастіше вершки збивають до піни. При цьому повітря розподіляється в них у вигляді пухирців, оточених білковими плівками. Міцність збитих вершків залежить від вмісту жиру, температури вершків.

Подають плоди і ягоди в вазочках, салатниках, на десертних тарілках. Окремо можна подати цукор або цукрову пудру, молоко, вершки, сметану. Прикладом солодких страв із фруктів і ягід, які реалізуються на підприємствах громадського харчування, є такі:

Апельсини й мандарини із цукром і вином

Рецептура на одну порцію.

Апельсини або мандарини без шкірочки — 100 г, цукор — 40 г, вино виноградне — 10 мл.

Нарізані кружечками або шматочками очищені апельсини й мандарини викладають гіркою у вазочку, посипають цукром і заливають вином. Можна подати цукор або цукрову пудру окремо на розетці.

Кавун із цукром

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах).

Кавун очищений — 280, цукор — 20.

Кавун промивають, обсушують, розрізають уздовж. Можна видалити також шкірку й насіння. Подають кавун на десертній тарілці, а цукрову пудру або цукровий пісок на розетці.

Полуниця зі збитими вершками

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах).

Полуниця — 100, вершки — 100, цукрова пудра — 20.

Вершки охолоджують до температури 8—10°C і збивають до утворення пишної маси. У збиті вершки всипають цукрову пудру, потім їх укладають гіркою у вазочку або салатник. Гірку зі збитих вершків обкладають промитими ягодами. Готову страву необхідно одразу подати споживачеві.

Компоти

Компоти готують зі свіжих, консервованих, сушених, заморожених плодів у ягід. При готуванні компотів зі свіжих плодів і ягід варто дотримуватися деяких загальних правил: яблука, груші, айва нарізаються часточками з видаленням серцевини й проварюються в підкисленій воді або в слабко підкисленім сиропі. Кислота запобігає потемнінню фруктів і

руйнує ферменти, що викликають окислення дубильних речовин. Персики, абрикоси й сливи розрізають навпіл і видаляють кісточку. Апельсини й мандарини очищають від цедри, розбирають на шматочки або нарізають кружечками. Виноград, вишні, суницю й інші ягоди перебирають і миють у кип'яченій холодній воді. М'якоть динь і кавунів нарізають часточками, кубиками й скибочками.

Мандарини, апельсини, виноград, вишні, дині, кавуни, ананаси, малину кладуть в охолоджений сироп сирими.

Для ароматизації й поліпшення смаку в компот додають невелику кількість виноградного вина.

Сушені плоди і ягоди попередньо перебирають, промивають кілька разів і варять. Груші і яблука варять 30—40 хвилин, ізюм 5 хвилин, інші сухофрукти 15—20 хвилин. Заморожені плоди і ягоди повинні відтяти, потім їх використовують у цілому вигляді або нарізають.

Компот зі свіжих яблук або груш

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука або груші — 60, цукор — 30, вино виноградне — 5, кислота лимонна — 0,2, вода 160—170.

Яблука або груші промивають, видаляють серцевину й нарізають шматочками (іноді очищають від шкірочки). Готують цукровий сироп і поміщають у нього шматочки плодів, проварюють 6—8 хвилин. Для ароматизації можна додати цедру лимона, апельсина. Після охолодження вливають виноградне вино для поліпшення смаку.

Деякі сорти яблук (Апорт, Антонівка) і груш нарізають шматочками і одразу заливають киплячим сиропом, після чого охолоджують.

Компот з апельсинів або мандаринів

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Апельсини або мандарини — 50, цукор 30, цедра 5—7, вода — 125.

Апельсини або мандарини промивають, очищають від шкірочки і ділять на шматочки.

Цукор розчиняють у гарячій воді і розчин прогривають протягом 10—12 хвилин. У сироп додають цедру, а потім охолоджене вино.

Шматочки апельсинів або мандаринів викладають у креманки й заливають охолодженим сиропом.

Компот з абрикосів або слив

Рецептура на 1 порцію (вага нетто в грамах):

Абрикоси або сливи — 60, цукор — 30, вино — 5, кислота лимонна — 0,2, вода — 180—170.

Абрикоси або сливи промивають, розрізають навпіл і видаляють кісточки. Готують цукровий сироп, охолоджують і додають абрикоси або сливи, лимонну кислоту, доводять до кипіння й охолоджують.

При відпусканні розкладають у креманки або вазочки.

Компот із консервованих фруктів

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука — 25, персики — 20, сливи — 15, черешні — 15; сироп від фруктів — 60; цукор — 20; вода — 100.

Яблука й персики нарізають шматочками, сливи й черешні залишають цілими. Плоди і ягоди викладають у креманки й заливають сиропом. Останній з'єднують попередньо з водою, цукром, кип'ятять і охолоджують.

Компот із суміші сушених фруктів

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука — 12, груші — 12, урюк — 10, родзинки — 6, цукор — 24, кислота лимонна — 0,2, вода — 160—170.

Сушені фрукти перебирають і кілька разів промивають у теплій воді. Яблука й груші заливають гарячою водою, додають цукор і варять при слабкому кипінні 15—20 хвилин, після чого додають урюк і варять ще 15—20 хвилин. За 5 хвилин до закінчення варіння додають родзинки. Компот охолоджують, додають лимонну кислоту.

Яблука або груші в сиропі

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука або груші — 73 г, цукор — 30 г, вино виноградне — 5 мл, кислота лимонна — 0,2 г, вода — 120—125 г.

Яблука або груші промивають, видаляють серцевину й очищають від шкірочки. Потім занурюють у злегка подкис-

лений сироп і проварюють. Готові яблука й груші викладають у вазочки або креманки й заливають сиропом, приготовленим на відварі. Перед відпусканням в сироп додають вино.

Коротка характеристика й технологія приготування желейних солодких страв у десерт-барі

До желейних драглеподібних страв належать: киселі, желе, муси, самбуки, креми. Желе готують із фруктових і ягідних соків, пюре, відварів, варення, фруктових есенцій, лікерів, молока з додаванням цукру й желатину. Желатин попередньо замочують у холодній воді на 30 хвилин, а потім віджимають. У підготовлений відвар додають желатин, доводять до кипіння й охолоджують. Якщо суміш виходить мутної, її освітляють яєчним білком. Останній розводять холодною водою, обсяг якої дорівнює обсягу суміші, вливають у суміш, доводять до кипіння й проціджують через тканину.

Готове желе повинне бути прозорим, кислувато-солодким з ароматом плодів і ягід з яких воно готувалося.

Желе можна готувати з додаванням у нього свіжих або консервованих плодів і ягід.

Збите желе — це мус. Для його приготування, крім фруктових-ягідних соків, використовують всі види джемів, солодкі соуси, яблучне й абрикосове пюре.

Для приготування мусу сироп, доведений до кипіння, з'єднують із замоченим желатином, розливають і потім охолоджують до температури 30—35°C. Суміш збивають до утворення однорідної піни. При цьому об'єм суміші збільшується в 2—3 рази. У деяких випадках при приготуванні мусу желатин замінюють манною крупою.

При приготуванні самбуки пюре з'єднують із цукром і яєчними білками й збивають до збільшення об'єму маси в 2—3 рази. Потім при помішуванні вливають у масу розчинений і нагрітий желатин, перемішують і охолоджують.

Мус і самбуку заливають у формочки й витримують при температурі 0—8 протягом 1—2 годин. Відпускають із сиропом.

При приготуванні кремів зазвичай використовують вершки, молоко, цукор, яйця, желатин і багато інших смакових і ароматичних продуктів.

При приготуванні кремів готують яєчно-молочну суміш, у яку вводять смакові й ароматизуючі речовини й желатин. Потім з'єднують її зі збитими вершками. Масу розливають у форми й охолоджують. Для одержання яєчно-молочної суміші яйця розтирають із цукром, з'єднують із кип'яченим молоком і нагрівають до 70—80°C при помішуванні.

При з'єднанні компонентів яєчно-молочна суміш уводиться в збиті вершки.

Вершки для збереження пишності варто збивати безпосередньо перед приготуванням крему.

Яєчно-молочну суміш можна доповнити ягідними пюре, сиропами.

Перед подачею форму із кремом занурюють на кілька секунд у гарячу воду й перекладають у креманки або вазочки.

Відпускають крем із фруктовим сиропом.

До желейних солодких страв належить також **кисіль**. Для приготування киселів використовують свіжі і очищені плоди, соки, сиропи, джем, хлібний квас, молоко й інші.

Картопляний крохмаль використовується для приготування фруктових-ягідних киселів, тому що він утворює гель; а маїсовий утворить мутний гель і використовується для приготування молочних і мигдальних киселів. Маса киселів повинна бути однорідною, без грудочок, а зовнішній вигляд, колір, смак і запах — відповідати тому продукту, з якого вони приготовлені. За консистенцією киселі діляться на густі, середньої густини й напіврідкі. Це пов'язане з кількістю уведеного крохмалю — 12—15 г, 8—10 г, 4—7 г. Крохмаль розводять трикратною кількістю води й виливають у киплячий сироп. Попереднє розведення крохмалю запобігає злипанню крохмальних зерен. Після заварювання крохмалю в кисіль вливають ягідний сік. Додавання соку знижує температуру й запобігає розрідженню.

Після приготування киселі середньої густини розливають у склянки; густі киселі — у формочки, змочені водою й посипані цукровою пудрою. При відпусканні густі киселі перекладають на тарілку й поливають фруктовим або ягідним сиропом. Напіврідкі киселі використовують для поливання биточків, пудингів, запіканок із крупи, макаронних виробів, сиру.

Желе з лимонів

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Сік лимонний — 8, цукор — 14, желатин — 3, вода — 100.

Лимон очищають від шкірочки. Останню звільняють від білих волокон і нарізають соломкою. У гарячий цукровий сироп уводять нарізану цедру й желатин. Сироп нагрівають до кипіння, злегка охолоджують і вливають лимонний сік. Отримане желе охолоджують, фільтрують і розрізняють у форми для застигання. Відпускають желе із солодким сиропом.

Желе з вишні

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Вишня — 20, цукор — 14, желатин — 3, вода — 100.

Вишні перебирають, промивають і віджимають сік. Іншу масу заливають водою, додають цукор і проварюють, після чого проціджують. У готовий сироп уводять желатин, доводять до кипіння, потім з'єднують і розливають в форми. Відпускають із фруктовим сиропом.

Желе молочне

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Молоко — 75, вода — 25, мигдаль гіркий — 2, цукор — 14, желатин — 3.

Мигдаль перебирають, заливають гарячою водою й кип'ятять кілька хвилин, потім очищають. Очищений мигдаль подрібнюють з поступовим додаванням води до утворення однорідної маси. Мигдальну масу з'єднують із гарячим кип'яченим молоком, желатином, цукром і доводять до кипіння при помішуванні. Суміш охолоджують і розливають у металеві формочки для застигання.

Мус малиновий

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Малина — 15, цукор — 16, желатин — 3, лимонна кислота — 0,1, вода — 90;

для сиропу:

малина — 5, цукор — 10, вода — 15.

Ягоди перебирають, промивають і протирають через сито. Отриману пюреподібну масу ставлять на холод, в воді розчи-

няють цукор, додають желатин і доводять до кипіння. Сироп з'єднують із отриманою раніше пюреподібною масою, додають лимонну кислоту. Суміш охолоджують до температури 30—35°C і збивають до утворення пишної однорідної маси. Останню розкладають у формочки й залишають для застигання. При відпусканні формочки занурюють на кілька секунд у гарячу воду, перекладають у креманки й подають із малиновим сиропом.

Мус із яблучного соусу

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Соус яблучний — 40, цукор — 12, желатин — 3, лимонна кислота — 0,2, вода — 60;

для сиропу:

вино виноградне — 5, цукор — 10, вода — 18.

Яблучний соус розводять кип'яченою гарячою водою, додають цукор, желатин і лимонну кислоту. Суміш доводять до кипіння, охолоджують до 35°C і збивають до утворення пишної маси. Після чого розкладають у формочки, охолоджують і відпускають із сиропом.

Мус із яблука або груш

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука або груші — 40, цукор — 16, желатин — 3, лимонна кислота — 0,2, вода — 80;

для сиропу:

вино виноградне — 5, цукор — 10, вода — 15.

Груші або яблука промивають, видаляють серцевину й нарізають, після чого їх варять і протирають разом із відваром. В отримане пюре додають цукор, желатин, лимонну кислоту й повторюють ті ж операції, що й при готуванні мусу з яблучного соусу. Відпускають із сиропом.

Мус фруктовий на манній крупі

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Пюре яблучний або абрикосове — 20, цукор — 20, крупа манна — 6, вода — 60;

для сиропу:

журавлина — 5, цукор — 10, вода — 15.

Яблучне або абрикосове пюре з'єднують із цукром, заливають водою й доводять до кипіння. У сироп уводять просіяну манну крупу й варять при помішуванні 5—6 хв. Іноді варять рідку манну кашу із цукром, а потім з'єднують із пюре. Отриману тим або іншим способом масу охолоджують до 35°C, збивають до утворення піни, розкладають у формочки й витримують протягом 2-х годин при температурі 0—8°C. Відпускають мус із сиропом.

Самбука з абрикосів

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Абрикоси — 55, цукор — 16, желатин — 2, яйце, (білки) — 28, лимонна кислота — 0,1;

для сиропу:

виноградне вино — 5, цукор — 10, вода — 15.

Абрикоси перебирають, промивають, видаляють кісточки, після чого заливають невеликою кількістю гарячої води й варять 10—12 хв. Зварені абрикоси протирають, з'єднують із цукром і охолоджують, додають лимонну кислоту і яєчний білок.

Суміш збивають до утворення пишної маси. Замочений і віджатий желатин з'єднують із невеликою кількістю води й нагрівають до 45—50°C, потім його проціджують і тонким струмком вливають у збиту масу. Останню розкладають у формочки й залишають у холодному приміщенні для застигання. Відпускають із сиропом.

Крем ванільний вершковий

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Вершки — 50, цукор — 15, молоко — 20, яйця — 15, желатин — 2, ванілін — 0,05;

для сиропу:

виноградне вино — 5, цукор — 10, вода — 15.

Яйця розтирають із цукром і розводять кип'яченим молоком, безупинно помішуючи, суміш нагрівають до 80°C. У підготовлену суміш додають попередньо замочений і віджатий желатин, а потім після його розчинення додають ванілін, перемішують і охолоджують до 25—30°C.

Збивають вершки й додають до них порціями яєчно-молочну суміш. Отриманий крем розливають у формочки й

охолоджують. При відпусканні формочки занурюють у гарячу воду, струшують і перекладають в креманки або вазочки. Відпускають із сиропом.

Крем суничний

Рецептура па одну порцію (вага нетто в грамах):

Суниця парова — 12, вершки — 40, цукор — 15, молоко — 20, яйце — 9, желатин 2;

для сиропу:

ягоди або вино — 5, цукор — 10, вода — 15.

Суницю перебирають, промивають і протирають через сито, збитів вершки з'єднують із охолодженим суничним пюре, вливають ячно-молочну суміш із желатином. Крем розливають у форми. Відпускають із ягідним сиропом. Для приготування сиропу ягоди протирають, вводять у гарячий цукровий сироп і охолоджують.

Крем кавовий або шоколадний

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Вершки — 50, цукор — 15, молоко — 20, яйця — 9, желатин — 2, ванілін — 0,05, кава мелена — 5 або какао-порошок — 5.

Технологія приготування аналогічна технології приготування вершкового крему. Відмінність полягає в тому, що в ячно-молочну суміш вводять міцну натуральну кава або какао-порошок.

Кисіль із полуниці

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Полуниця — 24, крохмаль картопляний — 10, кислота лимонна — 0,2, вода — 180—190.

Ягоди перебирають, видаляють плодоніжки й промивають холодною водою, після чого для одержання полуничного соку протирають за допомогою сита, протиральної машини або екстрактора. Вижимки заливають гарячою водою, додають цукор, лимонну кислоту, проварюють і проціджують. У проціджений відвар вливають попередньо розведений картопляний крохмаль, доводять до кипіння й припиняють нагрівання. Після заварювання крохмалю у кисіль вливають полуничний

сік. Готовий кисіль для попередження утворення скоринки посипають цукром або цукровою пудрою.

Кисіль із вишні

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Випікання — 32, цукор — 24, крохмаль картопляний — 10, кислота — 0,02, вода — 180—190.

Вишні перебирають і промивають холодною водою. У посуді, що не окисляється, з'єднують вишні із цукром і розминають дерев'яною лопаточкою. Сік зливають, а вижимки, що залишилися проварюють із цукром і лимонною кислотою, після чого проціджують. У проціджений сироп, доведений до кипіння, додають крохмаль, охолоджений вишневий сік. Готовий кисіль розливають у креманки, посипають цукром і охолоджують.

Кисіль із яблук

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука — 45—60, цукор — 24, крохмаль картопляний — 9, кислота лимонна — 0,2, вода — 180—190.

Свіжі яблука промивають, нарізають скибочками, заливають гарячою водою й варять 15—20 хвилин. Яблука разом з відваром протирають, додають лимонну кислоту, цукор і нагрівають до кипіння. У приготовлену масу вливають крохмаль, доводять до кипіння, потім розливають у підготовлений посуд і охолоджують.

Кисіль із повидла, джему, варення

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Повидло, джем або варення — 32, цукор — 12, крохмаль картопляний — 10, кислота лимонна — 0,2, вода — 190.

Повидло, джем або варення розводять гарячою водою, додають цукор і варять 5 хвилин. Потім проціджують, додають лимонну кислоту; підготовлений крохмаль доводять до кипіння й охолоджують. Перед охолодженням посипають цукром.

Кисіль із червоного вина

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Вино червоне столове — 80, вода — 1000, цукор — 28, крохмаль картопляний — 10, кислота лимонна — 0,2, цедра — 1—3.

Червоне столове вино розводять гарячою водою, додають цукор, лимонну кислоту, цедру й проварюють. Потім проціджують, доводять до кипіння й додають крохмаль. Готовий кисіль охолоджують.

Гарячі солодкі страви. Приготування й відпускання

Гарячі солодкі страви готуються із продуктів, що містять велику кількість вуглеводів: борошна, крупи, цукру. Для їхнього приготування використовують також яйця, молоко, масло, плоди, ягоди. Все це говорить про велику харчову цінність гарячих солодких блюд.

Одним із різновидів гарячих солодких страв є повітряний пиріг (суфле). Готують суфле із суміші молока і яєць або фруктово-ягідного пюре, з'єднаного зі збитими вершками. Останні є основою для всіх видів повітряного пирога, тому що надають виробам пишності і пористості. Збивати білки треба в охолодженому стані, на льоді, безпосередньо перед з'єднанням з іншими продуктами.

З'єднувати білки з іншими продуктами потрібно обережно, щоб вони не осіли. Випікають повітряні пироги в жаровій шафі при температурі 200—250°C протягом 10—15 хвилин безпосередньо перед подаванням.

Подають суфле з холодним кип'яченим молоком або вершками.

Суфле ванільне

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яйця — 86, цукор — 30, молоко — 40, борошно — 8, масло вершкове — 2, ванілін — 0,05, цукрова пудра — 5, молоко, вершки — 150.

Яєчні жовтки добре розтирають із цукром, з'єднують із борошном і ваніліном. Масу розводять гарячим молоком і проварюють при помішуванні до застигання. Яєчно-молочну суміш з'єднують зі збитими вершками, викладають на пательню й випікають. Подають із молоком, посипавши цукровою пудрою.

Аналогічно готується суфле шоколадне й горіхове. Технологія їхнього приготування відрізняється тим, що замість ваніліну додають какао або роздріблений шоколад, а в суфле горіхове — підсмажені із цукром і дрібнені горіхи.

Суфле яблучне

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яйце (білки) — 84, цукор — 40, яблука — 52, масло вершкове — 2, цукрова пудра — 5, молоко або вершки — 150.

Яблука промивають, розрізають на частини, видаляють серцевину й насіння і запікають у жаровій шафі. Із запечених яблук готують яблучне пюре, з'єднуючи його із цукром і проварюють. Гарячу суміш вливають у збиті вершки. Суфле випікають і подають із молоком або вершками.

Пудинг сухарний

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Сухарі ванільні — 40, молоко — 80, яйця — 21, цукор — 15, родзинки — 15, масло вершкове — 5;

для соусу:

курага — 10, цукор — 13.

Ванільні сухарі подрібнюють у вигляді кубиків. Жовтки яєць розтирають із цукром і розводять гарячим молоком. Суміш з'єднують із сухарями й залишають на 15 хвилин для набрякання, потім додають родзинки і збиті білки. Масу випікають у змащених маслом формочках. Подають пудинг із солодким соусом.

Пудинг рисовий паровий

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Рис — 30, молоко — 60, масло вершкове — 5, цукор — 15, цукати — 10, яйце — ½ шт., ванілін — 0,02.

Рис перебирають, промивають і відварюють у воді до напівготовності. Після цього його відкидають на сито й витримують у молоці 8—10 хвилин. Жовтки, розтерті із цукром з'єднують із відвареним рисом, ваніліном, цукатами й перемішують. У підготовлену масу вводять збиті білки. Пудинг розкладають у форми й варять на парі. Відпускають із солодким соусом.

Бабка яблучна

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука — 70, хліб пшеничний — 65, молоко — 30, яйце — 10, цукор — 20, масло вершкове — 10, кориця — 0,2.

Яблука очищують від шкірочки, нарізають кубиками й пересипають цукром. Пшеничний хліб без кірки нарізають скибочками товщиною 0,5 см. Скибочки повинні відповідати розміру й формі посуду. Частину хліба, що залишилася, нарізають кубиками й підсушують. Форму змазують маслом і обкладають дно й стінки скибочками хліба. Останні змочують з одного боку в суміші яєць, молока й цукру. Скибочки викладають змоченим боком усередину. Підсушені кубики хліба змішують із яблуками, корицею й заповнюють форму, зверху покривають також скибочками хліба. Запікають бабку в жаровій шафі. Перед подаванням її викладають на блюдо й поливають солодким соусом.

Запіканка манна із фруктами (каша гур'євська)

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Молоко — 200, крупу манна — 55, масло вершкове — 10, яйце — 1 шт., цукор — 20, ванілін — 0,01, горіхи очищені — 15, фрукти консервовані — 75;

для соусу:

курага — 25, цукор — 16.

Молоко наливають у неглибокий посуд і ставлять до жарової шафи. При утворенні рум'яної пінки його знімають. Операцію повторюють кілька разів. На молоці, що залишилося, з додаванням солі й цукру варять манну кашу, кладуть горіхи, ванілін, масло вершкове, жовтки й добре перемішують. Отриману масу викладають на мельхіорову пательню, змащену маслом, великим шаром, потім пінку й консервовані фрукти і знову шар каші. Поверхню розрівнюють, посипають цукром і роблять малюнок за допомогою розпеченого залізного прута. Після запікання прикрашають кашу консервованими фруктами й молочними пінками. Окремо подають абрикосовий соус.

Яблука печені

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука очищені — 140, цукор — 20;

для сиропу:

цукор — 20, журавлина — 5, вода — 15.

Яблука промивають і видаляють серцевину й насіння. Підготовлені яблука викладають на лист. В отвір у яблуках насипають цукор, збризкують водою й запікають у жаровій шафі; яблука викладають у креманки або на десертні тарілки, поливають сиропом і посипають цукровою пудрою.

Яблука в тісті

Рецептура на одну порцію (вага нетто в грамах):

Яблука — 70, борошно — 20, яйце — 21, молоко — 20, сметана — 5, цукор — 3, сіль — 0,2, масло пряжене — 10, цукрова пудра — 5.

Яблука промивають, очищають від шкіри, видаляють серцевину й насіння і нарізають кружечками. Для приготування тіста жовтки яєць з'єднують із цукром, сіллю, сметаною й борошном. Потім при розмішуванні додають молоко й білки. Кружечки яблук наколюють на кухарську голку, занурюють у тісто й швидко переносять у фритюр. При подаванні яблука викладають на тарілку й посипають цукровою пудрою. Солодкий соус подають окремо.

§ 4. Гарячі напої в десертних-барах

Багато напоїв містять тонізуючі речовини, які збуджують серцеву й нервову діяльність. Такими речовинами є кофеїн і теобромін. Перший утримується в чаї й каві, другий у какао. У чаї й каві містяться також дубильні речовини — танини, що роблять позитивний вплив на травлення. У какао й шоколаді є значна кількість жирів і білків. Харчова цінність напоїв підвищується завдяки тому, що в них додають цукор, вершки, молоко.

Усі напої можна поділити на гарячі (чай, кава, какао) і холодні (крюшони, кваси). Рекомендується готувати напої, за винятком деяких, безпосередньо перед уживанням. Відпускаються напої в тонких склянках ємністю 250 см³. Для кави краще використовувати чашки ємністю 100—200 см³. Чай — один із найпоширеніших напоїв. Заварювати чай треба невеликими партіями, у міру попиту споживачів. Не можна кип'ятити заварений чай. Заварюють чай у порцеляновому або емальованому чайнику. Чай насипають у чайник і додають

кріп, залишають на 5 хв для настоювання. При відпусканні у склянці заварений чай наливають приблизно на $\frac{1}{5}$ його обсягу, потім доливають кропом.

Чай можна відпускати із цукром, медом, варенням, молоком, вершками, із фруктами й іншими продуктами. Зазвичай додаткові продукти подають окремо на розетці, у молочарі.

Кава на підприємства громадського харчування надходить у зернах і мелена. Сирі кавові зерна обсмажують, потім подрібнюють. Зерна можуть надходити й обсмажені. Мелену каву можна змішати із цикорієм.

Чай подають свіжезаварених, гарячим, у склянці з підсклянником або в чашці із блюдцем. Напій повинен бути прозорим, з характерним смаком і ароматом певного сорту. Не допускається використовувати несвіжу заварку, змішувати холодну й гарячу заварку, застосовувати палений цукор.

Каву чорну готують у кавоварках і кавниках. Подають каву без гущини, за винятком каву по-східному, у склянках або чашках. Окремо подають цукор, вершки або молоко, лимон, лікер або коньяк. Каву на молоці варять із додаванням цукру. Відпускають без гущини, окремо подають тістечко або торт. Каву по-східному подають у тому самому в якому готувалась посуді. Перед уживанням наливають у кавові чашки разом із гущиною. Окремо подають лимон, коньяк, лікер.

Какао варять у спеціально призначеному для цього посуді з додаванням молока й цукру. Подають його в склянках або чашках. Окремо подають тістечко або торт. При відпусканні з морозивом какао можна готувати без молока. У цьому випадку какао подають у холодному вигляді в креманках.

Шоколад готують так само, як і какао, використовуючи при цьому плитковий або здрібнений шоколад. Відпускають його в чашках гарячим зі збитими вершками, до яких додають цукрову пудру.

Змішані напої готують суворо дотримуючись технології й рецептур.

Більш докладно про гарячі напої читайте в розділі «Кав'ярні».

§ 5. Холодні напої в десертних барах

У десертних барах із холодних напоїв відвідувачам найчастіше пропонують фруктові, овочеві соки й прохолодні коктейлі.

Найбільш популярними холодними напоями в десертних барах є такі:

Лимонад — один із найдавіших безалкогольних прохолодних напоїв. Смак і аромат лимонаду — це складна композиція букета, в якому виражений аромат лимонної настойки й запашної груші в сполученні із присмаком яблучного соку й пряностей.

Андріеш — напій від блідо-рожевого до червоного кольору, смак і аромат відповідають винограду ізабельних сортів. Напій містить також аскорбінову кислоту (вітамін С).

Грушевий напій готується із застосуванням ароматичної есенції (грушевої), вироблюваної синтетичним шляхом. Він має аромат запашної груші в сполученні із пряним відтінком смаку. Колір напою — жовтий. У напій додається яблучний сік.

Напій «Апельсин» готується на апельсиновому настої. Смак і аромат — апельсина. Цвіт — жовтий.

Напій «Мандариновий» готують на мандариновому настої. Смак і аромат — свіжого мандарина. Колір напою жовтий.

Напій «Лимон» готують із застосуванням лимонного настою. Смак і аромат — лимона. Колір — жовтий.

Усі три цитрусові напої мають тонкий аромат і смак, що відповідає тим плодам, з яких готують настої.

Напій «Дзвіночок» має смак і аромат лимона, однак містить значно більшу кількість цукру, ніж напій «Лимон», меншу кількість лимонного настою. Додається лимонна есенція. Колір — безбарвний.

«Цитрусовий» поєднує всі три види популярних цитрусових настоїв: мандариновий, апельсиновий й лимонний. Колір напою — ясно-жовтий, смак і аромат — цитрусових плодів.

«Екстра Ситро». Містить три види цитрусових настоїв: лимонний, мандариновий і апельсиновий. У напій додається розчинений у спирті ванілін. Колір напою — ясно-жовтий, смак і аромат — цитрусових плодів.

«Вишня» — напій, що випускається на натуральному вишневому соку, є одним із класичних прохолодних газованих безалкогольних напоїв, який користується дуже великою популярністю в споживача. У напою дуже добре відчуються смак і аромат вишні; колір напою — від ясно-червоного до червоного.

Журавлинний напій буває двох різновидів, залежно від застосовуваної сировини — на журавлиному соку й на журавлиному морсі. Смак і аромат — журавлини, колір — червоний; напій має освіжаючу дію.

Чорносмородиновий — дуже приємний прохолодний напій зі смаком і ароматом чорної смородини. Колір від ясно-червоного до червоного. Цей напій так само, як «Вишня» і «Журавлинний» дуже гарний для готування різних змішаних напоїв — коктейлів, пуншів та інших.

«Крем-Сода» — готується на композиції (есенції) з речовини ваніліну й кумарину, вироблюваного синтетичним шляхом. Смак і аромат властиві сполученню аромату ваніліну й кумарину, без особливої виразності кожного з них. Колір напою — ясно-жовтий.

«Аромат гір». У цьому напої втримуються плоди сумаха, шипшини й трави райхон. Смак і аромат — трави райхон з відтінком сумаха. Колір — жовтий із зеленуватим відтінком.

«Буратіно» — напій, що готується також із застосуванням композиції «Лимонад», однак вміст цукру значно нижчий. Колір напою — жовтий.

«Виноградний». Складається з натурального виноградного соку ананасної есенції. Колір — від блідо-жовтого до рожевого.

«Полуниця» — напій жовтого кольору з коричневим відтінком, зі смаком і ароматом полуниці. На 100 дав готового напою йде 95,5 л натурального полуничного (або суничного) соку.

Напій «Лавровий». Містить настої лаврового листа, водний настій апельсиновий і мускатного горіха, а також ромову есенцію й ванілін. Смак і аромат — лавра й ароматичних есенцій; колір — від ясно-зеленого до зеленого.

Напій «Бджілка». Для приготування напою використовується мед. Колір — ясно-жовтий. Чітко виражений смак і аромат меду.

Напій «Сливовий». Для приготування напою використується натуральний сливовий сік. Колір напою — рожево-фіолетовий, чітко виражений смак і аромат сливи.

Напій «Супутник» містить горобиновий і аличевий соки, розчинний цукорій, а також есенцію «Журавлина підсніжна». Колір напою — темно-жовтий, смак і аромат — властиві складовим частинам напою.

Напій «Старт» особливий тим, що до нього входить крім настою лимонного й лимонної есенції також і настій полині. Цей безбарвний напій має гікувато-кислий смак із легким лимонним відтінком.

Напій «Тархун» — від ясно-зеленого до зеленого кольору зі смаком і ароматом тархуну (естрагону). Крім настою тархуна в нього додають ванілін.

Напій «Тархуновий» відрізняється від попереднього підвищеним вмістом настою тархуна.

Напій «Посмішка» — ясно-жовтого кольору зі смаком і ароматом лимона з відтінком кореня солодки. Напій складається з: настою лимона, настою кореня солодки та калія.

Напій «Чорноплідна горобина» дуже корисний і приємний. Цвіт напою — рожево-червоний, смак і аромат — злегка терпкий із присмаком і ароматом горобини.

«Горобиновий» — напій із низьким вмістом горобинового соку і сухих речовин.

Напій «Яблуко» випускається у двох варіантах: один на яблучному соці, другий — на спеціальному концентраті для напою «Яблуко». Колір напою ясно-жовтий, добре виражені смак і аромат яблука.

«Золотий ранет» — напій, у якому застосовується концентрований яблучний сік і есенція «Яблучна кримська».

Барбарисовий напій має своєрідний смак і аромат барбарису. Складається з: барбарису сухого, барбарисової малинової есенції.

«Веснянка» — газований напій, що містить настої апельсина та кореня лепехи.

«Ялинка» — напій, основу якого становлять настої полині, хмеля й зеленого чаю.

«Урочистий» — високосортний газований напій із досить комплексним вмістом. Містить апельсиновий і лимонний на-

стій, соладки корінь, чайний екстракт, а також корицю й ванілін.

«Фейхоа» — оригінальний напій кавказького походження. Містить настій фейхоа й ванілін.

«Абрикосовий» — напій, для підвищення стійкості якого як консервант застосовується бензоат натрію. У напій входить аскорбінова кислота, яблучний сік, абрикосова есенція.

Напій «Ананасовий» має той самий склад, що й попередній напій, тільки замість абрикосової використовується ананасова есенція.

«Улюблений» — новий напій, у якій окрім апельсинового настою входить настій трави зубрівки та м'ятне масло. У напій також додається консервант — бензоат натрію, що збільшує стійкість напою.

«Горіховий» — напій темного кольору, що отримав чималу популярність. Містить натуральний яблучний сік, натуральний горіховий настій та настій зубрівки.

«Золотавий оригінальний» — належить до групи цитрусових напоїв. Цей напій виготовляють на натуральному мандариновому концентрованому соці, до якого додають мандаринове масло. Як консервант використовують бензоат натрію.

Напій «Золотавий апельсиновий». Готують так само, як і попередній, однак замість мандаринового застосовується апельсиновий концентрований сік.

«Освіжаючий» напій був створений на Московському заводі безалкогольних напоїв ще 30 років тому. Він виробляється на білому натуральному вині з додаванням лимонного настою. Його більший освіжаючий ефект, порівняно з іншими десертними напоями, пояснюється невеликим вмістом цукру (6,6 %) і гарним сполученням кислуватого смаку сухого вина й приємного лимонного аромату. Вино в ньому втримується в кількості 10 %.

«Малинка» — газований безалкогольний напій із чітко вираженим ароматом і смаком малини завдяки натуральному малиновому соку й малинової синтетичної есенції.

Напій «Дар'ял» трохи нагадує «Лимонад». Готується із застосуванням одержуваного з Кавказу концентрату «Дар'ял». У цьому концентраті переважають лимонні і яблучні нотки.

«Фанта» — добре насичений безалкогольний напій, виготовлений на концентраті, одержуваному від американської фірми «Кока-кола». У напої переважає смак і аромат апельсина. Напій дуже високої стійкості — може зберігатися 6 місяців.

«Фіеста» — безалкогольний напій, який отримав популярність у нашого споживача. Випускається на концентраті, одержуваному від американської фірми «Пепсі-кола». Стійкість — 6 міс. Напій має смак і аромат лимона.

Тонізуючі напої. Більшість прохолодних і освіжаючих напоїв у тій чи іншій є тонізуючими, особливо, якщо до їхнього складу входять вітаміни в чистому вигляді або рослини, що містять вітаміни або інші біологічно активні речовини, мікроелементи, цілющі трави й т. п. Однак існує група тонізуючих напоїв, у яких поряд зі звичайними компонентами — цукром, плодово-ягідними соками, екстрактами або іншими ароматизуючими основами, лимонною кислотою — утримуються ще тонізуючі добавки, тобто речовини, здатні зняти утому, підвищити тонус, додати бадьорості. Як речовини, що мають стимулюючу дію, застосовуються: стеркулія платанолиста, аралія манчжурська, левзея сафлоревидна, настій заманихи, настій елеутерококу та інші.

Напій «Саяни» був створений на Московському заводі безалкогольних напоїв. Як тонізуючий засіб у цей напій входить запропонований ВІЛАР екстракт левзеї сафлоревидної. Екстракт і настій з кореня левзеї здавна вважалися засобом народної медицини в народів Алтайського краю й Східного Сибіру. До складу напою входить також лимонний настій.

Напій «Росинка» був розроблений на Київському експериментальному заводі безалкогольних напоїв і надалі був визнаний гідним державного Знака якості.

До складу цього напою входять чотири основні інгредієнти: настій стеркулії платаноливної, настій кави, лимонний та апельсиновий настої. «Росинка» — безбарвний прозорий напій, добре насичений вуглекислим газом.

Напій «Байкал» за останні роки здобув більшої популярності. Виробляється на основі концентрату для напою «Байкал», колір напою темно-коричневий. Смак і аромат відпові-

дають компонентам, що входять до складу напою, серед яких переважають цілющі трави.

«Бахмаро тонізуючий» — популярний безалкогольний напій, створений фахівцями Грузії. Для виробництва напою використовуються два головних інгредієнти: **екстрактивна й ароматична частини композиції для напою «Бахмаро»**. Напій темно-коричневого кольору; смак і аромат — властиві композиції «Бахмаро». Напій непрозорий.

Крім уже згаданих, з'явилися напої «Ткемалевий», «М'ята», «Мзіури», «Фазісі», «Грейпфрутовий», «Леберде», «Сенаки».

«Вікторія» — тонізуючий, ясно-жовтий напій із невеликим вмістом цукру, вироблюваний із застосуванням композиції «Вікторія». Цей напій має смак і аромат плодів і трав з перевагою глоду, з легкою гіркуватістю.

«Тонік» — тонізуючий безалкогольний напій, відомий у трьох варіантах: «Тонік гіркий», «Тонік аматорський» та «Тонік-1».

«Тонік гіркий» — безбарвний напій зі смаком і ароматом, властивим композиції, з перевагою гіркувато-кислого відтінку. Всі три напої містять цукор, лимонну кислоту, лимонний настій, настій полині, поварену сіль, хінін. Однак у «Тонік аматорський» ще додають настій плодів ялівця та настій деревію, а в напій «Тонік-1» додається натуральний лимонний сік.

Напій «Чародійний» розроблений Київським експериментальним заводом безалкогольних напоїв у співробітництві з Інститутом геронтології АМН СРСР. Як ароматизуючі основи напій містить лимонний і апельсиновий настої.

«Дніпро» — безалкогольний напій, що містить глюкозу й цілий комплекс цілющих рослинних засобів: настій лепехи, деревію, безсмертника, шипшини, валеріани, соснових бруньок, а також апельсиновий настій.

Напій «Степовий» — це насичений вуглекислим газом розчин цукрового сиропу, лимонної кислоти, настоїв цитрусових плодів, настою волоського горіха, корінь солодки, деревій, звіробій, зубрівку. Як тонізуючий засіб у напій додають екстракт елеутерококу. Напій має приємний смак і аромат трав, високу антимікробну активність. Строк зберігання — 30 діб.

«**Мигдальний**» — газований напій, до якого входять лимонний і апельсиновий настої, мигдальна есенція та настій стеркулі платанолистної.

«**Надія**» — безалкогольний газований напій, що містить лимонний і апельсиновий настої, інгредієнти вермуту, а також екстракт елеутерококу (або стеркулі платанолистної).

«**Либідь**» — оригінальний безалкогольний напій, що містить натуральні ягідні соки: чорноплідної горобини й чорносмородиновий, лимонний настій та глюкозу, насіння китайського лимоннику. Це приємний напій, що добре знімає втоми та надає бадьорості.

У багатьох країнах поширені *напої кола*, що мають своєрідний смак, втамовують спрагу та тонізують. Найбільш відомі — «Кока-кола» і «Пепсі-кола».

§ 6. Боршняні кондитерські вироби в десертному барі

Із боршняних кондитерських виробів дуже популярний є печиво. Його зазвичай подають до десертів, приготовлених із використаними морозива, й до молочних коктейлів.

Печиво Бісквіт

Борошно — 406 г, меланж — 364 г, цукор — 487 г.

Вихід — 1000 г.

Цукор і меланж збивають на водяній лазні до збільшення в обсязі в три-чотири рази, додають борошно, перемішують і за допомогою кондитерського мішка вичавлюють на змащений жиром і посипаний сухарями лист. Випікають у жаровій шафі при температурі 180—190°C, не доводячи до підрум'янення.

Печиво Бісквіт з горіхами

Борошно вищого сорту — 458 г, цукор — 319 г. Готують так само, як печиво бісквітне, але перед випіканням посипають здрібненими горіхами.

Печиво домашнє

Борошно вищого гатунку — 448 г, цукор — 291 г, масло вершкове — 291 г, яйця, меланж — 291 г.

Вихід — 1000 г.

Цукор розтирають із вершковим маслом, поступово вводять яйця й з'єднують із борошном, за допомогою кондитерського мішка на закритим папером лист вичавлюють масу у вигляді коржів діаметром 1—1,5 см і випікають при температурі 220—230°C.

Печиво Мигдальне

Мигдаль солодкий — 175 г, цукор — 511 г, білки яєць — 204 г, борошно вищого гатунку — 102 г, масло вершкове — 8 г.

Вихід — 1000 г.

Мигдаль протирають на тертці, з'єднують із цукром і білком, пропускаю через м'ясорубку із дрібними ґратами. Отриману масу прогрівають при температурі 45°C протягом 10—15 хв, потім охолоджують до температури 18°C і з'єднують із борошном. На змащений маслом і посипаний борошном кондитерський лист вичавлюють із кондитерського мішка масу у вигляді коржів. Випікають печиво при температурі 220—230°C.



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ МОЛОЧНОГО БАРА І АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ, ЯКА РЕАЛІЗУЄТЬСЯ

§ 1. Особливості молочних барів в Україні

Останнім часом в Україні почали користуватися великою популярністю молочні бари.

Для молочних барів встановлений такий асортимент продукції, яка реалізується:

- ✓ молоко — 1 найм.
- ✓ коктейлі молочні, вершкові — 2—4 найм.
- ✓ шербети — 1 найм.
- ✓ морозиво — 2—4 найм.
- ✓ збиті вершки (з ягодами, горіхами, шоколадом) — 2—3 найм.
- ✓ кулінарні вироби з сиркової маси — 1 найм.
- ✓ кондитерські вироби — 3—4 найм.
- ✓ соки — 1—2 найм.
- ✓ мінеральна вода — 1—2 найм.

Цей асортиментний мінімум може змінюватись. Окрім молочних та вершкових коктейлів такі бари в щоденному меню пропонують бутерброди та сандвічі з маслом, сиром та ковбасою, сирні палички, молочні страви кількох найменувань (молочна локшина по-домашньому, локшинник з яблуками), млинці з маслом або сметаною, пироги, вироби з сиру, борошняні кондитерські вироби, солодкі страви та напої. Найбільший попит у користувачів мають ті бари, де страви готують у їх присутності. Молочні бари створюють при фірмових молочних магазинах, в великих торговельних центрах. Їх мета — популяризація молочних продуктів шляхом проведення дегустацій, а також продажу різноманітних молочних виробів.

§ 2. Молоко як важливий продукт харчування

Молоко — один із найважливіших продуктів харчування людини. Особливо воно корисне для дітей, вагітних, жінок, які годують, і людей похилого віку. Тому вони і є основними відвідувачами молочних барів.

У нашій країні, як і в багатьох інших країнах, використовується, в основному, коров'яче молоко. У нас воно складає близько 95 % від загальної кількості молока, яке вживає населення.

Природа надзвичайно уважно потурбувалася про молоко, наділивши його біологічно активними речовинами в найбільш корисних сполученнях.

Коров'яче молоко. Жир молока — це, перед усім, багате джерело енергії для організму людини.

Молочний жир біологічно найбільш повноцінний і вміщує всі відомі жирні кислоти. Він має особливість, як вигідно відрізняє його від інших жирів — як тваринного, так і рослинного походження: має низьку температуру плавлення 27—35°C. Завдяки тому, що ця температура нижче температури людського тіла, жир переходить у кишківник людини в рідкому стані і легше засвоюється. Кращому засвоєнню жиру сприяє також і те, що в молоці він знаходиться у вигляді найдрібніших жирових кульок діаметром приблизно 2—3 мікрона. Дуже важлива наявність у жирі молока поліненасичених жирних кислот, які попереджують розвиток атеросклерозу: арахідонової, лінолевої та ліноленової. У великій кількості містяться в молоці і інші проти склеротичні речовини — фосфатиди, які впливають на інтенсивність всмоктування жирів. Фосфор, який міститься у фосфатидях, необхідний для нервової системи. У жирі молока містяться також стерини, серед яких особливо важливий — ергостерин, що створює вітамін D. У молочному жирі розчинені вітаміни A, D, E, K.

Білки молока складаються з трьох основних видів: казеїна, альбуміна, глобуліна. На частку казеїна припадає 76—88 %, альбуміна в молоці 12—15 %, а глобуліна — 0,1 %. Глобулін має антибіотичні і імунні властивості і є джерелом антитіл, які захищають наш організм від інфекцій.

Білки молока вміщують всі необхідні організму амінокислоти, в тому числі 8 незамінних амінокислот, які не можуть синтезуватися в організмі і повинні надходити з їжею, тому що відсутність навіть однієї може викликати порушення обміну речовин.

Молочний цукор, або лактоза, — єдиний вуглевод, який міситься в молоці, і складає 4,5—5 %. Лактоза менш солодка ніж сахароза, гірше розчиняється у воді.

Фізіологічне значення лактози в тому, що вона є стимулятором нервової системи і є профілактичний і лікувальним засобом при серцево-судинних захворюваннях. Засвоюваність лактози — 98 %. Лактоза входить до складу особливих речовин — коферментів, які беруть участь синтезі нашого організму — білків, жирів, вітамінів, ферментів, і значення мають важливе в нормальній діяльності серця, печінки, нирок, а також в обмінних процесах.

Для кисломолочних бактерій лактоза є основним джерелом харчування, що і призводить до, так званого, молочно-кислого бродіння, в результаті якого утворюється безліч кисломолочних продуктів.

Мінеральні солі. З мінеральних солей в молоці містяться солі кальція, фосфор, магній, залізо, натрій, калій, лимонна, соляна кислота та ін. Кальцій, фосфор і магній входять до складу кісток, зубів, окрім того, магній впливає на роботу серця, фосфор є складовою частиною нервової тканини та кліток мозку. Усі ці солі знаходяться у молоці в легкозасвоюваній формі — жоден вид їжі не насичує організм кальцієм і фосфором краще, ніж молоко.

Із мікроелементів в молоці виявлені: кобальт, мідь, цинк, бром, марганець, сірка, фтор, алюміній, свинець, олово, титан, ванадій, срібло й ін. Зрозуміло, кількість їх становить сотисячні або навіть мільйонні частки відсотка. Здавалося б, що речовини в таких незначних кількостях не можуть мати суттєвого значення, однак, відсутність або недостатня кількість їх у їжі може викликати різні порушення в життєдіяльності організму.

Вітаміни. Майже всі відомі вітаміни містяться в молоці. Розглянемо коротко вітаміни, вагомим джерелом яких є молоко.

Вітамін А (ретинол) і каротин (провітамін А) розчинені в жирі молока, тому вони відсутні в знежиреному молоці. У літньому й осінньому молоці вітаміну А міститься в 2—5 разів більше, ніж у зимовому й весняному. Вітаміну D у літньому молоці — в кілька разів більше, ніж у зимовому. Молоко є вагомим джерелом вітамінів В₁ та В₂.

У молоці міститься вітамін Е, що поєднує в собі кілька подібних за хімічною будовою й впливом на організм речовин — токоферолів.

Молоко містить також вітаміни К, В₆, або пиридоксин, і вітамін В₁₂, або цианкобаламін.

Є в молоці і вітамін С або аскорбінова кислота. У зимовому молоці його менше, ніж у літньому. У молоці вечірніх удоїв на 15—20 % більше вітаміну С, ніж у молоці ранковім. Але вітамін С найменш стійкий, він легко окисляється й втрачає свої властивості. Щоб довше зберегти його, необхідне молоко після доїння негайно остудити й зберігати його не збовтуючи, при низькій температурі, уникаючи потрапляння світла на молоко.

Крім того, у молоці є вітамін РР (нікотинова кислота), вітамін Н (біотин), фолієва кислота, пантотенова кислота, холін.

Ферменти молока — це білкові речовини, що прискорюють протікання біохімічних реакцій в організмі. Дія ферментів специфічна, тобто кожен фермент впливає тільки на певну речовину, а виявляють вони свою дію при вмісті в незначній кількості. Ось деякі з ферментів: ліпаза (фермент, що розчіплює жири); фосфатаза (бере участь у кровотворенні, кісткоутворенні, руховій функції м'язів, у тому числі й серцевій, регулює обмін речовин); каталаза (захищає організм від отруйного впливу деяких речовин, що утворюються в процесі обміну); пероксидаза (стимулює дуже важливі для нашого організму реакції окислення).

Гормони виділяються залозами внутрішньої секреції. Вони мають регулюючий вплив на обмінні процеси. У молоці виявлені такі гормони: адреналін, інсулін, тироксин, пролактин, окситоцин, також багато інших корисних речовин, що беруть участь у процесах обміну, підвищують — антибіотичні тіла, імунні тіла, опсоніни, лізоцими, лактенин та інші.

Люди вживають у їжу молоко кіз, овець, буйволиць, кобилиць, верблюдиць, олених, самок мула, яка, зебу, ослиць.

Козяче молоко вживають у великій кількості жителі Закавказзя й Середньої Азії. За своїм хімічним складом воно не поступається коров'ячому, а за біологічною цінністю навіть вище його, тому що в козячому молоці міститься більше високодисперсних білків, і при згортанні його утворюються нижніші пластівці. У ньому більше солей кобальту, що входить до складу вітаміну В₁₂. У козячому молоці більше вітамінів А і D, необхідних зростаючому організму.

Овече молоко в півтори рази поживніше коров'ячого й містить в 2—3 рази більше вітамінів А, В₁, В₂. Використовується для приготування кисляку, кефіру, сиру, масла й інших продуктів. Його використовують в харчових цілях у Криму, Закавказзі, у Середній Азії й на Північному Кавказі. Багато овечого молока вживають жителі Італії, Греції, країн Близького Сходу. У жирі овечого молока міститься багато каприлової і капринової жирних кислот, які надають молоку специфічного запаху, що обмежує його споживання в натуральному вигляді. З нього готують відмінні сири — чанах осетинський, тушинський.

Молоко кобилиць — біле, із блакитним відтінком, солодке і трохи терпкувате на смак. У ньому в 2 рази менше жиру, ніж у коров'ячому. Але високий вміст лактози, альбуміну, глобуліну, вітаміну С (в 6 разів більше, ніж у коров'ячому), дрібнодисперсність жирових кульок наділяє його, після сквашування в кумис, особливою лікувально-дієтичною цінністю. За співвідношенням білкових фракцій і вмістом лактози молоко кобилиць наближається до жіночого, тому воно дуже корисне при вигодовуванні немовлят.

Молоко буйволиць використовують, головним чином, в Індії, Індонезії та Єгипті. Його вживають у Грузії, Азербайджані, Вірменії, Дагестані, на Кубані й Чорноморському узбережжі Кавказу. Це біла грузла рідина приємного смаку й без запаху. Біологічна й харчова цінність його дуже висока. В ньому міститься більше жиру, білка, кальцію, фосфору, вітамінів А, С та групи В, ніж у коров'ячому молоці.

Буйволине молоко використовують у цільному вигляді, а також з кавою, какао. З нього виготовляють високоякісні кисломолочні продукти.

Верблюже молоко має специфічний смак. У ньому багато жиру, солей фосфору, кальцію. У пустельних і напівпустельних зонах населення вживає верблюже молоко у свіжому вигляді, а також готує з нього живильний прохолодний кисломолочний продукт шубат й інші кисломолочні продукти. Консистенція його гущіша, ніж коров'ячого.

Молоко самки яку використовують у їжу на Алтаї, Памірі, Кавказі й у Карпатах. Воно містить більше, ніж коров'яче, жиру, білка і цукру.

Молоко самки зебу за своїм складом подібне до коров'ячого, але містить трохи більше жиру, білка й мінеральних речовин і набагато менше лактози. Його використовують у Туркменії, Таджикистані, Узбекистані й Вірменії.

Оленяче молоко, використовуване північними народами, є найкалорійнішим. Воно в 4 рази калорійніше коров'ячого, містить в 3 рази більше білків та в 5 разів більше жиру. При використанні незбираного оленячого молока в їжу рекомендується розбавляти його водою, тому що воно має настільки високу жирність, що шлунок не кожної людини здатний його вжити.

§ 3. Приготування молочних напоїв

Молочні напої вживають дорослі і діти, і навіть ті діти, які не люблять молоко. У спеку дуже приємні прохолодні напої, які втамовують спрагу та освіжають, приготовлені з молока в поєднанні із фруктовими соками або морозивом.

Молоко із цукром

У гаряче або холодне молоко додають цукор і ретельно перемішують. Цукор додають до кип'ятіння молока. Для подавання до солодких страв додають ще лимонну цедру й витримують певний час, щоб молоко мало аромат. Потім цедру виймають або проціджують молоко.

Молоко — 1 склянка, цукор — 1—2 чайні ложки, лимонна або апельсинова цедра — за смаком.

Молоко з медом

Перед уживанням у гаряче молоко додають мед.

Молоко — $\frac{4}{5}$ склянки, натуральний мед — 1—2 чайні ложки.

Молоко з малиною або ожиною

Малину або ожину очищають, промивають у холодній воді, кладуть у склянку, додають цукор і ретельно розтирають. Потім наливають холодне кип'ячене молоко.

Малина або ожина — $\frac{1}{2}$ склянки, молоко — $\frac{1}{2}$ склянки, цукор — 2 чайні ложки.

Молоко з полуницею

Готують так само, як з малиною, але ягоди можна не розтирати в склянці. Якщо свіжих ягід немає, використовують полуничний сік.

Молоко — $\frac{1}{2}$ склянки, 2—3 чайні ложки полуничного соку або $\frac{1}{2}$ склянки полуниці, цукор — 2 чайні ложки.

Молоко з вишнею

Вишні миють, видаляють кісточки, додають цукор, ретельно перемішують і наливають на вишні холодне кип'ячене молоко.

Вишні — $\frac{1}{2}$ склянки, молоко — $\frac{1}{2}$ склянки, цукор — 2—3 чайні ложки.

Молоко із чорною смородиною

Очищену смородину промивають, додають цукор, ретельно розтирають, зверху наливають холодне кип'ячене молоко. Смородина — $\frac{1}{2}$ склянки, цукор — 2 чайні ложки, молоко- $\frac{1}{2}$ склянки.

Молоко із цитрусовими плодами

Для отримання молока з ароматом цитрусових плодів попередньо готують екстракт із цедри. Для цього цедру із двох плодів подрібнюють, заливають кип'яченою холодною водою ($\frac{1}{2}$ склянки) і дають настоятися 6—8 год. Отриманий екстракт додають у молоко за смаком.

Молоко — $\frac{4}{5}$ склянки, екстракт із цедри цитрусових за смаком.

Молоко з апельсином

У склянку кладуть м'якоть апельсина, додають цукор, ретельно перемішують, наповнюють холодним молоком і за смаком додають апельсиновий (або мандариновий) екстракт (див. попередній рецепт).

Апельсин — $\frac{1}{2}$ шт., цукор — 1 столова ложка, екстракт із цедри — за смаком, молоко — $\frac{3}{5}$ склянки. Апельсин можна замінити мандарином.

Молоко із фруктовим соком або сиропом

Додати в холодне пастеризоване молоко фруктовий сік (сливовий, абрикосовий, грушевий та ін.), цукор і розмішати. Замість соку можна використати за смаком фруктовий сироп. У цьому випадку не треба додавати цукор.

Молоко — $\frac{4}{5}$ склянки, фруктовий сік — 1 $\frac{1}{2}$ столової ложки, цукор — 1 столова ложка.

Молоко із джемом

Фруктовий джем вищого гатунку або варення без кісточок ретельно розтирають і поступово додають у холодне пастеризоване молоко.

Молоко — $\frac{4}{5}$ склянки, фруктовий джем або варення — 1 $\frac{1}{2}$ столової ложки.

Молоко з жовтком

Ячний жовток ретельно розтирають із цукром (або із цукровою пудрою) і повільно вливають у холодне пастеризоване молоко.

Молоко з жовтком можна пити гарячим або холодним.

Молоко — $\frac{4}{5}$ склянки, цукор — 1 чайна ложка, жовток — 1 шт.

Молоко з вершковим маслом

У гаряче молоко кладуть несолоне вершкове масло, розмішують і п'ють. Масло додають для підвищення калорійності.

Молоко — $\frac{4}{5}$ склянки, масло вершкове — $\frac{1}{2}$ столової ложки.

Молоко із фруктовим соком і морозивом

У склянку кладуть вершкове морозиво, фруктовий сік або джем, наливають холодне пастеризоване молоко, швидко розмішують і подають на стіл.

Молоко — $\frac{1}{2}$ склянки, вершкове морозиво — 50 г, фруктовий сік або джем — 1 столова ложка.

Напій молочно-шоколадний із морозивом

У склянку кладуть вершкове морозиво, додають шоколадний сироп, вливають пастеризоване молоко, добре перемішують. Зверху кладуть вершки, збиті із цукровою пудрою. Шоколадний сироп готувати так: какао ретельно розтерти із цукром, розвести водою й кип'ятити. Потім сироп охолоджують, додають вершки й ванілін.

Молоко — 4 столові ложки, вершки — 1 столова ложка, морозиво вершкове — 75 г, шоколадний сироп — 2 столові ложки, цукор — 1 чайна ложка, ванілін за смаком.

Молоко із суничним пюре

Ягоди перебирають і протирають через сито. У пюре додають цукор, вливають пастеризоване молоко, розмішують, збивають. Подають охолодженим.

Молоко — $\frac{3}{5}$ склянки, пюре суничне — 1 $\frac{1}{2}$ столової ложки, цукор — 1 столова ложка.

Молоко з персиками або абрикосами

Персики або абрикоси миють, видаляють кісточки, заливають невеликою кількістю кропу, варять, помішуючи. Коли плоди стануть м'якими, їх протирають через сито, розмішують із цукром, охолоджують. У холодне молоко, змішане з вершками, додають протерті персики, дрібно нарубаний харчовий лід ($\frac{1}{2}$ склянки). Усе розмішують, охолоджують і розливають. Окремо подають печиво.

Молоко — 1 $\frac{1}{2}$ склянки, вершки — 1 $\frac{1}{2}$ склянки, персики або абрикоси — 500 г, цукровий пісок — 4 столові ложки, печиво — (5 порцій).

Молоко з лимонним соком

Кип'ятять молоко із цукром. Окремо в невеликій кількості молока розтирають жовтки й додають їх при помішуванні

маленькими порціями в кипляче молоко. Потім молоко охолоджують і вливають у нього карплями, увесь час розмішуючи, лимонний сік.

Молоко — 3 склянки, цукор — 4 столові ложки, яєчні жовтки — 3 шт., лимонний сік — 3 чайні ложки (4 порції).

Каймак

Це жирні пряжені пінки, які знімаються з поверхні молока або слізок. Їх складають одна на іншу в окремий посуд, де вони можуть зберігатися кілька днів, перетворюючись у сметану особливої консистенції й смаку.

Для одержання каймаку треба підігріти вершки на повільному вогні. Вершки в посуд треба наливати шаром в 3—5 см. Каймак використовується в кулінарії як важливий компонент деяких страв національних кухонь. У російській кухні, наприклад, каймаком і варенням перешаровується манна каша — так готується гур'євська каша. У багатьох східних народів надзвичайно популярною є кава з каймаком.

Напій з молока та слив

Молоко кип'ятять, охолоджують. Сливи миють, видаляють кісточки, віджимають сік із плодів у соковижималці або протирають сливи крізь сито. Цукор розтирають із корицею, додають в охолоджене молоко й розмішують вінчиком або в змішувачі зі сливовим соком. Охолоджують, розливають у маленькі склянки.

Напій «Улюблений»

Охолоджене молоко й вершки розмішують разом із морозивом вінчиком або в змішувачі. Подають одразу після приготування.

Морозиво фруктове — 1 склянка, вершки — 1 склянка, молоко пастеризоване — 2 склянки (4 порції).

Молоко з карамелізованим цукром

Обпалюють 100 г рафінаду, щоб він став світло-коричневим, додають 100 г води й 1 л гарячого молока. Коли при безперервному розмішуванні палений цукор розчиниться в молоці, додають 30 г цукру й щіпку солі.

Подають до столу гарячим.

Коктейль «Червона гвоздика»

Охолоджені вершки й томатний сік збивають міксером.
Вершки 10 %-ї жирності — 100 г, томатний сік — 50 г.

Коктейль «Агат»

Готують як і попередній.

Вершки 10 %-ї жирності — 80 г, сік сливовий — 50 г, сироп кавовий або шоколадний — 20 г.

Медовий гоголь-моголь

Всі інгредієнти змішують і збивають у міксері до отримання однорідної маси. Подають до столу в охолоджену вигляді.

Яйце — 1 шт., холодне молоко — 2 склянки, натуральний мед — 6 столових ложок, лимонний або апельсиновий сік — 2 столові ложки (4 порції).

Напої на основі молочної сироватки

Молочна сироватка є дуже перспективною сировиною для безалкогольної галузі харчової промисловості.

Це метод отримання концентратів із сироватки без запаху, на основі яких створені напої «Атлант», «Салют», «Літній», «Сонячний». До складу цих напоїв входять настої рослинного походження, плодово-ягідні соки, цукор, лимонна кислота, барвник і ароматичні речовини. Напої мають приємні аромати вихідної рослинної сировини і кисло-солодкий смак.

Фірма «Кока-кола» (США) випускає напої «Самсон», який містить демінералізовану сироватку. В Угорщині сироватку використовують для напоїв «захист». Їх додають у соки, отримані з томатів, моркви, петрушки, буряку, шипшини і т. п. У Франції отримують напої з цільної сироватки, з додаванням стабілізаторів із морських водоростей, емульгаторів, жиру і двоокису вуглецю.

В Швейцарії, Голландії, Бельгії виробляють безалкогольний напої «Рівелла», створений на основі молочної сироватки і альпійських трав.

§ 4. Технологія приготування молочних і вершкових коктейлів

Молочно-шоколадно-ванільний коктейль

Суміш ретельно перемішують і подають у склянці із соломинкою.

Молоко — 185 г, шоколадний сироп — 20 г, ванільний цукор — 4 г.

Молочно-шоколадно-яєчний коктейль

Всі складові частини збивають до утворення піни. Прощають у склянку і подають із соломинкою.

Молоко — 160 г, шоколадний сироп — 15 г, яєчний жовток — 1 шт.

Молочний крющон

Сезонні ягоди (полуницю, малину, вишню, смородину й ін.) сортують, промивають, кладуть у крющонницю, посипають цукровою пудрою, витримують протягом 1 год, додають сік одного лимона, трохи протертої лимонної цедри й заливають охолодженим м строком. Всю масу трохи перемішують і охолоджують. Подають в келихах із соломинкою та чайною ложечкою.

Молоко — 1 л, цукор — за смаком, лимон, свіжі ягоди — 800 г (6 порцій).

Молочно-малиновий коктейль із морозивом

Всі складові частини, крім однієї ягоди, призначеної для прикраси, добре збивають. Переливають у склянку, поверх піни покласти одну ягуду. Подають із соломинкою і ложечкою.

Вершкове морозиво — 50 г, малиновий сироп — 20 г, молоко — 100 г, малина (ягоди) — 35 г.

Вершково-полуничний коктейль із морозивом

Усі складові частини, за винятком вершків та однієї ягоди, призначеної для прикраси, збивають. Переливають в келих, гарнірують збитими вершками і ягудою полуниці. Подають із соломинкою та чайною ложкою.

Молоко — 30 г, вершки — 60 г, морозиво вершкове — 50 г, полуничний сироп — 20 г, полуниці (ягід) — 30 г.

Молоко з газованою водою

В охолоджене молоко наливають газовану воду. Подають у склянці із соломинкою. Цю суміш при бажанні можна ароматизувати фруктовими сиропами, які є в наявності.

Молоко — $\frac{2}{3}$ келиха, газована вода — $\frac{1}{3}$ келиха, сироп плодово-ягідний — 20 г.

Молочно-виноградно-яєчний шипучий коктейль

Всі інгредієнти збивають із охолодженим молоком, перебивають у склянку й додають газовану воду. Подають із соломинкою.

Молоко — 50 г, виноградний сік — 50 г, цукровий сироп — 5 г, яйце — 1 шт., газована вода.

§ 5. Технологія приготування молочних і вершкових шербетів, пуншів, фліпів та інших молочних напоїв

Шербет (або сорбет) — давній східний прохолодний напій. Слово це арабського походження. Воно також означає східну насолоду — ароматну кольорову помаду із дробленими горіхами типу халви. Тепер кулінари називають шербетом особливі види прохолодних напоїв із фруктових соків і цукру з додаванням пряностей і морозива.

Готують шербети за такою технологією:

У посудину-змішувач коктейлезбивалки кладуть всі інгредієнти відповідно до рецептів, наведених нижче, за винятком морозива й консервованих фруктів. Розмішують і збивають суміш протягом 25—30 сек при швидкості обертів мішалки 8500 об/хв. Отриманий напій одразу розливають у келихи, кладуть морозиво й консервовані фрукти (не розмішувати!). Подають із ложечкою.

Апельсиновий шербет

Вершкове морозиво — 50 г, сироп апельсиновий — 20 г, морс яблучний — 100 г.

Шербет «Гавайський»

Полуничне морозиво — 50 г, сік ананасовий або апельсиновий, або грейпфрутовий — 30 г, яєчний жовток — 1 шт., лимонний сироп — 10 г, молоко — 100 г.

Полуничний шербет

Полуничне морозиво — 50 г. полуничний сироп — 50 г, чорничний сік — 100 г.

Сливовий шербет

Шоколадний сироп — 10 г, сливовий сік — 90 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г.

Шербет «Кримський»

Пряний сироп — 10 г, абрикосовий або персиковий сік — 90 г, молоко — 50 г.

Шербет «Зефір»

М'ятний сироп — 10 г, апельсиновий сік — 90 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г.

Шербет «Літо»

Гвоздиківий сироп — 10 г, березовий сік — 60 г, вишневий сік — 60 г, компот із вишні — 20 г. Ягоди компоту кладуть у шербет при подаванні, сироп компоту використовують при його готуванні.

Шербет «Сонечко»

Абрикосовий сироп — 10 г, морквяний сік — 90 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г.

Шербет «Веселка»

Ванільний сироп — 20 г, сливовий сік — 50 г, виноградний сік — 50 г, компот «Асорті» — 30 г.

Плоди компоту кладуть у шербет при подаванні, сироп компоту використовують при готуванні.

Шербет «Схід»

Горобиний сироп — 10 г, вишневий сік — 50 г, яблучний сік — 50 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г.

Шербет «Гранат»

Цукровий сироп — 10 г, гранатовий сік — 90 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г.

Шербет «Корал»

Полуничний сироп — 10 г, журавлиний або брусничний морс — 40 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г, компот «Асорті» — 50 г.

Плоди компоту «Асорті» кладуть у шербет при його подаванні, а сироп використовується при його приготуванні.

Шербет «Вишенька»

Вишневе пюре (вишневий джем або протерта вишня) — 50 г, вишневий сироп — 10 г, молоко — 40 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г.

Кавовий шербет

Кавовий сироп — 20 г, горобиний сироп — 10 г, молоко — 70 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г.

Чорносмородиновий шербет

Чорносмородиновий сироп — 20 г, молоко — 80 г, плодово-ягідне морозиво — 50 г.

Шербет «Шехерезада»

Кавовий сироп — 20 г, плодово-ягідне желе або джем — 50 г, виноградний сік — 80 г, консервовані або заморожені плоди — 30 г.

Цитрусовий шербет

Морозиво фруктово-ягідне — 50 г, лимонний сироп — 20 г, цільне пастеризоване молоко — 80 г.

Шербет «Празький»

Полуничне морозиво — 50 г, персиковий сік -20 г, грушовий сік — 90 г.

Шоколадний шербет

Кавове морозиво, збитий яєчний жовток — 1 шт., ванільний сироп — 20 г, зварений шоколад — 125 г. Гарнірують збитими вершками й однією вишнею.

Чайний шербет

Вершкове морозиво — 50 г, ванільний сироп — 30 г, міцний чай — 125 г. Гарнірують збитими вершками.

Шербет «Какао»

Вершкове морозиво — 50 г, сироп какао — 30 г. Гарнірують замороженою полуницею й збитими вершками.

Пунш — широко відомий із давнини змішаний напій, який прийнято подавати на різних прийомах, святах і новорічних вечорах. Слово пунш походить від давньоіндійського «панч», що означає «п'ять». Дійсно, колись пунш готувався тільки з п'яти компонентів: цукру (або меду), води (або чаю), пряностей, вина й рому. Тепер цих правил настільки суворо не дотримуються.

Зазвичай, пунші — це солодкі напої, тому їх, як правило, не подають до їжі. Так само, як і крющон, коблер й інші змішані напої, пунш не має суворо регламентованої рецептури: вирішальне значення часом має не педантичне дотримання пропису, а тонкий смак і майстерність. Справа в тому, наприклад, що в пряностях вміст ароматичних речовин може коливатися в досить відчутних межах, і та сама кількість в одних випадках може виявитися надмірною, а в інших — недостатньою.

Пунш «Брат-і-сестра»

Збивають окремо яєчні жовтки й білки, потім змішують. Додають, не припиняючи збивання, цукровий сироп, ром, коньяк, молоко. Подають напій у невеликих чашках, посипавши тертим мускатним горіхом.

Яйця — 1 $\frac{1}{2}$ шт., цукровий сироп — 25 г, ром — 20 г, коньяк — 20 г, молоко — 125 г, мускатний горіх.

Пунш «Вечірній»

Змішують лимонний сік, цукровий сироп і воду. Суміш доводять до кипіння, знімають із вогню й вливають у неї піді-

гріте пиво. Додають коньяк і натуральну лимонну цедру. Пунш злегка перемішують і розливають у чашечки.

Лимон — $\frac{1}{4}$ шт., цукровий сироп — 12 г, вода — 125 г, пиво — 50 г, коньяк — 20 г.

М'ятний пунш

Змішують лимонний сік, цукровий сироп, м'яту й подрібнену лимонну цедру.

Перемішуючи, додають корицю, гвоздику й вино, потім вливають гарячу воду й підігривають. Подають у гарячому вигляді в пуншевих чашках.

Лимонний сік — 10 г, цукровий сироп — 16 г, м'ята — 1 гілочка, гвоздика — 1 шт., червоне сухе вино — 60 г, вода — 75 г.

Пунш «Піратський»

Змішують чайний настій, біле й червоне вино, лимонний сік, цедру й цукор. Підігривають до повного розчинення цукру. Проціджують, розливають у чашки й додають у кожен чашку ром.

Настій чайний — 75 г, цукор — 30 г, червоне сухе вино — 50 г, біле сухе вино — 50 г, лимонний сік — 25 г, ром — 10 г.

Пунш «Чорний кіт»

Збивають яєчні жовтки із цукровою пудрою й ромом. Суміш вливають у склянку й заливають міцною гарячою чорною кавою. Яєчні жовтки — 2 шт., цукрова пудра — 1 столова ложка, ром — 10 г, чорна кава — 100 г.

Яблучний холодний пунш

У посуду вливають сироп і сік, потім ставлять на холод. Перед подаванням на стіл у суміш додають газовану воду. Подають у склянках із соломинкою.

Лимонний сироп — 100 г, яблучний сік — 250 г, лимонний сік — 50 г, газована вода — 250 г.

Холодний пунш «Арлекіно»

Абрикоси разом із сиропом від компоту поміщають у посуд, додають лимонний й апельсиновий соки, потім виног-

радний сік і ставлять на холод. Холодний пунш розливають у великі келихи, прикрашаючи кружечком апельсина, збитими вершками й черешнею. Подають із ложечкою з довгою ручкою.

Абрикосовий компот — 500 г, сік одного лимона або одного апельсина, виноградний сік — 200 г, 1 апельсин, 3 консервовані черешні, вершки — 120 г.

Пунш молочний гарячий

В склянку кладуть цукрову пудру, наливають коньяк або лікер, розмішують, додають гаряче молоко. Зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Молоко — $\frac{2}{3}$ склянки, цукор — 1 чайна ложка, коньяк або лікер — 1 чайна ложка, мускатний горіх.

Молочно-морквяний напій

Моркву натирають на дрібній тертці, змішують із молоком і сіллю. Можна додати за смаком цукор. Подають у склянці холодним, осіле на дно пюре їдять ложечкою.

Молоко — 150 г, морква промита, очищена — 50 г, сіль — 2 г, цукор за смаком.

Томатно-молочний напій

Усі компоненти, передбачені рецептурою, збивають і подають одразу на стіл.

Молоко — 150 г, томатний сік — 50 г, сіль — 2 г.

Напій з молока й шипшини

Усі компоненти змішують і подають напій у холодному вигляді. Екстракт шипшини готують так: очищені від насіння плоди шипшини варять у воді до розм'якшення (1 частина плодів на 2 частині води) і протирають через сито.

Молоко — 130 г, мед — 25 г, екстракт шипшини — 50 г.

Зелене молоко

Усі компоненти змішують, збивають і подають на стіл. Для поліпшення смаку додають третій мускатний горіх.

Молоко — 200 г, дрібно нарізана зелень (цибуля зелена, кріп, петрушка) — 5 г, сіль — 2 г.

Вершки з апельсиновим соком

Яєчний жовток розтирають із цукром, додають апельсиновий сік, пастеризовані вершки, розмішують і подають у келихах.

Вершки — 125 г, яєчний жовток — ½ шт., цукор — 24 г, апельсиновий сік — 25 г.

Молоко з мускатним горіхом

Всі інгредієнти ретельно перемішати, перелити в склянку й додати щіпку мускатного горіха.

Молоко — 100 г, цукровий сироп — 30 г, яйце — 1 шт., мускатний горіх. Молочний напій «Пома». У міксері або в шейкері ретельно протягом однієї хвилини перемішують всі інгредієнти.

Молоко — 100 г, яйце — 1 шт., цукровий сироп — 30 г, яблучний сік — 20 г.

Напій «Альфа»

Всі інгредієнти вливають у склянку та ретельно перемішують.

Молоко — 150 г, сироп малиновий — 30 г, сироп лимонний — 10 г.

Напій «Африка»

У нагрітий келих вливають спочатку цукровий сироп, потім полуничний сік і доливають гаряче молоко. Добре перемішують.

Молоко — 120 г, цукровий сироп — 20 г, сік полуничний — 40 г.

Молочно-горіховий коктейль

Горіхи (волоські, фундук або арахіс) подрібнюють у ступці або пропускають через м'ясорубку й перемішують із молоком. Подають у склянці із чайною ложечкою.

Горіхи здрібнені — 50 г, молоко — 150 г, цукор — за смаком.

Молочно-миндально-апельсиновий коктейль

Охоложене молоко перемішують із цукром, додають мигдальну есенцію й апельсиновий сироп. Апельсиновий сироп

за бажанням можна замінити іншим плодово-ягідним сиропом.

Молоко — 180 г, цукор — 5 г, апельсиновий сироп — 15 г, одна крапля мигдальної есенції.

Напій з молока і чорниці

Молоко кип'ятять та охолоджують, ягоди миють, видаляють плодоніжки. Кладуть у змішувач ягоди, молоко й цукор. Вмикають змішувач на 25—30 с. Розливають напій у склянки, у кожній кладуть шматочок харчового льоду.

Чорниця — 750 г, молоко — 2 ¹/₂ склянки, цукор — 70 г (6 порцій).

Молочний коктейль медовий

Молоко й інші складові частини попередньо охолоджують. Потім у високому посуді все добре перемішують і збивають міксером.

Молоко — 150 г, лимонний сік — 30 г, натуральний мед — 3 чайні ложки.

Коктейль «Пепсі»

Всі операції здійснюють як у попередньому рецепті.

Напій «Пепсі-кола» — 150 г, морозиво — 50 г, вершки — 100 г.

Молочний фліп «Люкс»

Змішують апельсиновий сироп, шоколадний сироп і жовток, заливають охолодженим молоком, все це збивають. Зверху кладуть збиті вершки.

Молоко — 100 г, апельсиновий сироп — 10 г, шоколадний сироп — 40 г, жовток — 1 шт., збиті вершки — 10 г.

Молочний джулеп

У склянці розчиняють у невеликій кількості води цукор, додають 3 гілочки свіжої м'яти, розминають її ложкою, потім м'яту видаляють. Склянку спочатку наповнюють на ³/₄ дрібним товченим льодом, потім додають ванільний сироп і молоко. Гарнірують збитими вершками.

Цукор — 2 чайні ложки, м'ята — 3 гілочки, ванільний сироп — 30 г, молоко — 50 г.

Напій із кропиви з молоком

Розчиняють у воді мед, додають сік кропиви, молоко. Перемішують і охолоджують.

Для приготування соку кропиви молоді пагони й листя кропиви пропускають через м'ясорубку, додають $\frac{1}{2}$ л холодної кип'яченої води, перемішують, сік віджимають через марлю. Вторинно пропускають через м'ясорубку вижимки, розбавляють водою, віджимають, додають до першої порції соку.

Молоко — 1 склянка, натуральний мед — 2 столові ложки, вода — 1 склянка, сік кропиви — 4 столові ложки (3 порції).

Молочно-журавлинний коктейль

Добре збивають за допомогою міксера суміш з пастеризованого холодного молока, морозива й журавлиного сиропу. Подають сильно охолодженим.

Джулепи — освіжаючі напої з обов'язковою складовою частиною — м'ятою. Загальна методика їхнього приготування така: у гранованій склянці розчиняють у невеликій кількості води 2 чайні ложечки цукру й додають кілька гілочок свіжої м'яти. М'яту розминають ложечкою, потім видаляють. Склянку заповнюють на $\frac{4}{5}$ дрібно товченим льодом і додають інші інгредієнти відповідно до рецептури. Зверху кладуть свіжі або консервовані фрукти.

Полуничний джулеп

Розчиняють у невеликій кількості води 2 столові ложки цукру, додають 3 гілочки м'яти, розминають її ложечкою, потім видаляють. Наповнюють склянку на $\frac{4}{5}$ товченим льодом, вливають 40 г полуничного соку, 20 г лимонного соку, 10 г ванільного сиропу.

Гарнірують ягодами полуниці й збитими вершками.

Смородиновий джулеп готують так само, як і «полуничний джулеп».

Смородиновий сік — 40 г, лимонний сік — 20 г, м'ятний сироп — 20 г, цукровий сироп — 10 г, лід.

Гарнірують ягодами смородини.

Абрикосовий джулеп

Абрикосовий сік — 40 г, м'ятний сироп — 20 г, лимонний сік — 20 г, лід.

Гарнірують персиковим або абрикосовим компотом.

Джулеп «Літній»

Чорносмородиновий сік — 100 г, малиновий сік — 80 г, м'ятний сироп — 20 г, лід, смородина або полуниця заморожені або консервовані.

Санди

Цей напій зобов'язаний своєю появою американському штату Массачусетс. Якось там заборонили вживати в неділю напої, причому навіть безалкогольні. А в ті часи улюбленим напоєм американців були айс-кріми із содовою. Щоб обійти заборону, спритні підприємці стали подавати айс-кріми трохи інакше — без содової води. Тим самим закон не був порушений, тому що це вже був «не напій»! Основою санди (що з англ. означає «неділя») залишилося морозиво, найчастіше змішане із сиропами й прикрашене свіжими або консервованими фруктами.

Для оформлення санди використовують персики, абрикоси, черешні (найбільше підходять жовті), горіхи, політі сиропом.

Полуничний санди

У вазочку кладуть 50 г полуничного морозива, поливають зверху 50 г розім'ятої полуниці, 20 мл полуничного сиропу й прикрашають 2 ягодами полуниці.

Малиновий санди готують так само, як зазначено в попередньому рецепті, але замість полуниці використовують малину й, відповідно, малиновий сироп.

Ананасний санди

У вазочку кладуть 50 г вершкового морозива, розім'ятий ананас і поливають 20 г лимонного сиропу.

Черешневий санди

У вазочку кладуть 50 г вершкового морозива, покривають роздрібненими плодами черешні, поливають сиропом і гарнірують двома черешнями.

Шоколадний санди

На дно вазочки насипають кукурудзяні пластівці, кладуть на них 50 г вершкового морозива й поливають шоколадним сиропом.

Санди «Полуничний бенкет»

У глибоке блюдо кладуть 50 г полуничного й 50 г вершкового морозива. Проміжок між ними заповнюють збитими вершками. Покривають морозиво розім'ятими фруктами із сиропом, а на вершки кладуть 2 ягоди полуниці. Крім того, на кожну порцію морозива кладуть по 1 чайній ложці збитих вершків.

Санди «Росинка»

На дно креманки кладуть плодове морозиво — 50 г, сік манго або апельсиновий — 90 г, м'ятний сироп — 10 г.

Санди «Нарцис»

Морозиво пломбір — 50 г, мус цитрусовий або з ягід — 90 г, сироп чайний — 15 г.

Санди «Бригантина»

Вершкове морозиво — 50 г, плодово-ягідне желе — 50 г, вишневий або червоносмородиновий сік — 50 г.

Санди «Рубін»

Морозиво пломбір — 50 г, гранатовий сік — 70 г, ягідний соус або сироп — 30 г, консервована або заморожена вишня — 20 г.

Санди «Роза вітрів»

Морозиво шоколадне або крем-брюле — 50 г, протерті або подрібнені плоди або ягоди — 50 г, сік сливовий або аличевий (ткемалевий) — 70 г.

§ 6. Коктейлі з використанням морозива

Ці коктейлі за звичай називають **парфе**. По суті, парфе — це найбільш якісний сорт вершкового морозива — у нас його називають пломбіром. В Америці парфе готують за особли-

вою рецептурою, у якій основним компонентом є яйця. Приготування парфе — процес досить трудомісткий.

Нижче наведені декілька найбільш популярних рецептів.

Парфе з полуницею

Морозиво кладуть у келих, заливають соусом какао й гарнірують збитими вершками і ягодами.

Соус какао готують у такий спосіб: масло, цукор, какао й молоко розігрівають на вогні, доводять до кипіння й перемішують, щоб утворилася однорідна маса.

Морозиво пломбір — 50 г, збиті вершки — 20 г, свіжі ягоди, соус какао.

Для соусу какао: масло вершкове — 40 г, цукор — 40 г, какао-порошок — 1 столова ложка, молоко — 20 г.

Парфе «Мокко з вершками»

Каву дрібного помолу всипають в кріп, трохи кип'ятять під кришкою, знімають з вогню й залишають під кришкою. Каву, яка охолола, проціджують через марлю й охолоджують у холодильнику. Потім у келих кладуть морозиво, заливають його кавою, додають цукровий сироп і гарнірують збитими вершками.

Морозиво крем-брюле — 50 г, цукровий сироп — 20 г, настій кави, збиті вершки.

Парфе з ананасом

У невеликий келих поміщають у зазначеному нижче порядку всі компоненти таким чином, щоб вони повністю заповнили ємність: розім'ята полуниця — 1 столова ложка, вершкове морозиво — 50 г, збиті вершки — 2 столові ложки, подрібнений ананас — 1 столова ложка, полуничне морозиво — 50 г.

Парфе «Глорія»

У великий келих кладуть 1 столову ложку розім'ятої полуниці, 50 г вершкового морозива, 1 столову ложку збитих вершків, кілька подрібнених горіхів, 1 столову ложку подрібненого ананаса, 50 г полуничного морозива, 1 столову ложку шоколадного сиропу, 1 столову ложку розім'ятих фруктів, 50

г вершкового морозива, потім знову збиті вершки, подрібнені горіхи і консервовані черешні.

Боулі

Слово «боуль» англійського походження, перекладається як «миска, чаша, кубок». Основу всіх боулей складають натуральні соки або вина, в які додають ягоди, фрукти — свіжі, морожені або консервовані, а також трави й квіти. Важливо, щоб при змішуванні ці продукти не зім'ялися й залишилися цілими. Напої готують у посуді із кришкою, в якому боули й подаються на стіл. Варто добре остудити ці напої, поставивши глечики у відро з льодом або опустити в кожен фужер кілька шматочків льоду.

Якщо пунш зазвичай гарячий і досить солодкий напій, то боуль завжди холодний, легкий і з обмеженою кількістю цукру. Застосовувати для приготування боуля алюмінієві або емальовані каструлі не рекомендується, краще підібрати порцелянові або скляні миску й ложку.

Вишневий боуль

Розчиняють цукор у вишневому соці, додають виноградний сік і ставлять у холодильник на 1 год. Перед подаванням додають охолоджену мінеральну воду й шматочки льоду. Прикрашають вишнями.

Цукор — 250 г, вишневий сік — 0,5 л, виноградний сік — 300 г, мінеральна вода «Баржомі» або «Нарзан» — 1 пляшка, вишні.

Боуль із динєю

Диню очищують, розрізають на шматочки довжиною 3—2 см і кладуть у миску. Додають кілька шматочків імбиру, цукру й червоного сухого столового вина, щоб воно вкрило шматочки дині. Боуль залишають на 1 годину у холодильнику.

Перед подаванням на стіл заливають пляшкою мінеральної води «Нарзан» і розливають по келихах.

Диня — 1 шт., цукор — 175 г, вино червоне сухе — 400 г, мінеральна вода «Нарзан» — 0,5 л, імбир.

Боуль зі свіжозаморожених ягід

Покладені в миску або чашу ягоди пересипають цукром, збризкують коньяком і наливають сік, щоб трохи вкрити ягоди. Злегка розмішують і ставлять на лід на 1 год, прикривши кришкою. Потім доливають сік, попередньо добре охолоджений, додають сироп і знову ставлять на холод. Перед подаванням додають газовану воду.

Ягоди (заморожені, свіжі, консервовані) — 1 кг, цукор — 200 г, коньяк — 30 г, виноградний сік — 1 л, лимонний сироп — 200 г, газована вода — 10 порцій.

Яблучний боуль

Очищають яблука, розрізають на шматочки, заливають водою, додають цукор і лимонну цедру й варять кілька хвилин. Охолоджують, додають лимонний сік, потім яблучний сік і ставлять на 1 год у холодильник. Перед подаванням добре змішують і заливають содовою водою. У склянки кладуть шматочки підготовлених яблук, наливають суміш і подають із довгими ложечками.

Яблука — 5 шт., вода — 250 г, цукор — 50 г, лимонна цедра, сік одного лимона, яблучний сік — 0,5 л, содова вода — 300 г (5 порцій).

Малиновий боуль

Малину, перебирають промивають, видаляють плодоніжки. Ягоди насипають у миску, засипають цукром, доливають лимонний сік, трохи виноградного соку, додають лід і ставлять у холодильник. Потім злегка перемішують, додають виноградний сік і заливають газованою водою.

Малина — 500 г, цукор — 150 г, сік 1 лимона, виноградний сік — 700 г, газована вода, лід (6 порцій).

Персиковий боуль

У миску кладуть миті й очищені персики, посипають цукром і поливають апельсиновим й ананасовим соком. Витримують 2 години на холоді, потім додають виноградний сік, попередньо добре охолоджений, а перед подаванням додають мінеральну воду.

Персики — 10 шт., цукор — 50 г, апельсиновий сік — 100 г, ананасовий сік — 10 г, виноградний сік — 2 л, вода — 1 л (10 порцій).

Айс-кріми

Головною складовою частиною цих напоїв є морозиво. Загальний порядок приготування айс-крімів таким. В 200-грамову склянку кладуть морозиво, а потім інші складові частини відповідно до рецептури (не розмішувати!). Подають із ложечкою.

Абрикосовий айс-крім

Вершкове морозиво — 50 г, абрикосовий сік — 30 г, абрикоси — 50 г.

Заливають яблучним соком.

Ананасовий айс-крім

Вершкове морозиво — 50 г, ананасовий сік — 30 г, ананас — 50 г.

Заливають лимонадом.

Апельсиновий айс-крім

Апельсинове морозиво — 50 г, фрукти консервовані (асорті) — 50 г, апельсиновий сік — 30 г.

Заливають газованою водою.

Горіховий айс-крім

Горіхове морозиво — 50 г, горіховий сироп — 30 г, фрукти асорті — 50 г.

Заливають газованою водою.

Кавовий айс-крім

Кавове морозиво — 50 г, кавовий сироп — 30 г, збиті вершки — 10 г.

Заливають молоком.

«Какао» айс-крім

Шоколадне морозиво — 50 г, сироп какао -30 г, збиті вершки — 10 г.

Заливають молоком.

Лимонний айс-крім

Цитрусове морозиво — 50 г, лимонний сік — 30 г, фрукти асорті — 50 г.

Заливають лимонадом.

Лимонно-горобиниовий айс-крім

Цитрусове морозиво — 50 г, горобиниовий сік — 30 г, фрукти асорті — 50 г.

Заливають лимонним соком.

Малиновий айс-крім

Малинове морозиво — 50 г, малиновий сироп — 30 г, фрукти асорті — 50 г.

Заливають газованою водою.

Сливово-чорничний айс-крім

Малинове морозиво — 50 г, сливовий сік — 30 г, фрукти асорті — 50 г.

Заливають чорничним морсом.

Смородиновий айс-крім

Апельсинове морозиво — 50 г, грушевий сік — 30 г, фрукти асорті — 50 г.

Заливають смородиновий соком.

Чайний айс-крім

Вершкове морозиво — 50 г, збиті вершки — 10 г, цукровий сироп — 30 г.

Заливають холодним міцним чаєм.

Чорничний айс-крім

Полуничне морозиво — 50 г, чорничний сік — 30 мл, фрукти асорті — 50 г.

Заливають лимонним соком.

Яблучний айс-крім

Цитрусове морозиво — 50 г, яблучний сік — 30 г, фрукти асорті — 50 г.

Заливають яблучним морсом.

Яєчний айс-крім

Вершкове морозиво — 50 г, яєчний жовток, вершки збиті — 10 г.

Заливають холодним молоком.

Айс-крім «Пінгвін»

Шоколадне морозиво або крем-брюле — 60 г, шоколадний сироп — 30 г, молоко — 40 г. Зверху кладуть збиті вершки (20 г).

Айс-крім «Снігова куля»

Абрикосове (персикове) пюре або абрикосовий (персиковий) соус — 50 г, яблучний (айвовий) сік — 50 г, вершкове морозиво — 50 г (кладуть зверху).

Березовий айс-крім

Вершкове морозиво — 50 г, березовий сік — 120 г, пряний сироп — 30 г.

Айс-крім «Гвоздика»

Горіхове морозиво — 50 г, гранатовий сік — 120 г, гвоздиковий сироп — 30 г.

Айс-крім «Аврора»

Вершкове морозиво — 50 г, газований безалкогольний напій («Фанта» або «Фієста») — 50 г, лимонний (або інший) мус — 50 г.

Айс-крім «Айсберг»

Вершкове морозиво — 50 г, лимонний сік — 100 г, гвоздиковий сироп — 30 г, збиті вершки — 20 г.

§ 7. Збиті вершки і молоко (з ягодами, шоколадом, горіхами)

Ег-ног — корисний і живильний напій, основою якого є свіжі сирі яйця й молоко або вершки. Батьківщина цього напою — Шотландія. Назва його «ег-ног» шотландською мовою означає «яєчне пиво». Можливо, з цієї причини напій

прийнято подавати в низьких келихах, що трохи нагадують пивні кухлі. Шотландці часто називають ег-ног «молоком літніх», хоча він користується не меншою популярністю й у молоді.

При приготуванні цього напою охолоджують і ретельно збивають всі інгредієнти, окрім білка. Білок збивають наприкінці, додають до охолодженої суміші й після цього наповнюють келихи. Пишну піну рекомендується, відповідно до рецепта, посипати тертим мускатним горіхом, ванільним цукром, товченою корицею або кавою.

Пити ег-ног рекомендується одразу ж після готування, поки не осіла піна.

Ананасовий ег-ног

Ананас (свіжий, консервований або з компоту) — 1 скибочка, цукровий сироп — 20 г, молоко — 50 г, яйце — 1 шт.

Ег-ног «Домашній»

Цукровий сироп — 20 г, ром — 10 г, яєчний жовток — 1 шт., молоко — 50 г.

Ег-ног «Мокко»

Міцний кавовий настій — 50 г, цукровий сироп — 10 г, молоко або вершки — 25 г, коньяк — 10 г, яєчний жовток — 1 шт.

Посипають кавовим порошком.

Ег-ног «Оригінальний»

Морозиво — 50 г, яйце — 1 шт., малиновий сироп — 30 г, молоко — 100 г, лід.

Ег-ног «Пома»

Цукровий сироп — 30 г, яблучний сік — 20 г, яйце — 1 шт., молоко — 100 г.

Ег-ног «Горобинка»

Вершкове морозиво — 50 г, яйце — 1 шт., горобиновий сироп — 30 г, молоко — 80 г.

Абрикосовий ег-ног

Абрикосовий соус — 50 г, яйце — 1 шт., пастеризоване молоко — 60 г, морозиво — 50 г.

Чорносливовий ег-ног.

Соус із чорносливу — 50 г, яйце — 1 шт., пастеризоване молоко — 60 г, морозиво — 50 г.

Плодовий ег-ног

Грушевий або сливовий сік — 80 г, сливовий, яблучний або грушевий сироп — 30 г, яйце — 1 шт.

Ег-ног «Білосніжка»

Молоко — 60 г, яйце — 1 шт., сливовий сік — 50 г, морозиво пломбір -- 50 г.

Персиковий ег-ног

Молоко — 100 г, яйце — 1 шт., сливовий сироп — 20 г, персиковий сік — 40 г.

Шоколадний ег-ног

Молоко — 120 г, яйце — 1 шт., шоколадний сироп — 40 г.

Малиновий ег-ног

Молоко — 90 г, яйце — 1 шт., вершкове морозиво — 50 г, сироп малиновий — 20 г.

Ег-ног «Іскра»

Молоко — 80 г, яйце — 1 шт., вишневий сироп — 30 г, сливовий або персиковий сік — 50 г.

Ег-ног «Гном»

Молоко — 90 г, яйце — 1 шт., чайний сироп — 20 г, морозиво шоколадне або крем-брюле — 50 г.

Ег-ног»Сніжок»

Молоко — 90 г, яйце — 1 шт., лимонний сироп — 20 г, морозиво пломбір — 50 г.

Ег-ног «Виру»

Молоко — 60 г, яйце — 1 шт., гарбузовий сік — 50 г, томатний сік — 50 г.

§ 8. Кава та її приготування

У молочних барах дуже часто вживають каву. Останнім часом кава стала дуже популярним напоєм. Більш детально про каву викладено у розділі «Кав'ярня». Нижче наведені кілька способів її приготування.

Французька біла кава

Наливають у чашку в однаковій кількості гарячу чорну каву й гаряче молоко. Цукор — за смаком.

Чеська біла кава

У чашку наливають 2 частини гарячої чорної кави, 1 частина молока. Цукор подають окремо.

Мармурова кава

Гарячу чорну каву наливають у чашку, на дно якої кондитерським шприцем вприскують небагато теплого молока. Для збереження мармурового малюнку каву не перемішують.

Італійська, біла кава

Готують так само, як і французьку білу каву, з тією різницею, що на кінчику ножа додають дуже тонко мелену корицю. Подають із дрібними шматочками цукру.

Кава «Капуцин»

У гарячу міцну чорну каву вливають деяку кількість молока, щоб напій набув коричневого забарвлення.

Кава «Мокко-актив»

Дуже міцна гаряча чорна кава (40—50 г кави на 500 г води) проціджують через вату або фільтрувальний папір, додають сік 1 лимона й 2—3 столові ложки меду. Подають у маленьких чашечках (вихід — 8—10 порцій).

Паризька кава

У чашку свіжоприготовленої гарячої кави додають 1 чайну ложку сиропу какао й поверх наливають одну чайну ложку вершків.

Кава по-варшавськи

У кавник насилають каву, вливають кріп (100 г на 1 1/2 ложечки кави), доводять до кипіння. Знімають із вогню, проціджують, додають молока або вершків у пропорції 1:1 і цукор. Знову доводять до кипіння. Розливають у чашки. Зверху кладуть молочні пінки.

Кава по-віденськи

У чорну каву, яка розлита по чашках, кладуть обережно ложку вершків, збитих із цукровою пудрою й ваніллю (на 100 г вершків — 2—3 столові ложки пудри й кілька кристаликів ванілі). Зверху напій посипають здрібненим шоколадом.

Яванська кава

Сім частин гарячої кави й одну частину какао наливають у чашку, зверху кладуть 1 чайну ложку збитих вершків або сметани. Подають у гарячому вигляді із цукром.

Кава з лимоном

До гарячої чорної кави подають скибочка лимона й шматочок цукру.

Кава по-ірландськи

У чашку кладуть 2—3 шматочки цукру, наливають гарячу міцну чорну каву. Зверху кладуть трохи вершків або сметани.

Кава по-турецьки

Цей варіант ще називається «кава по-східному». У маленькій конічний кавник (місткістю 100 см³) всипають 5—10 г дрібно розмеленої натуральної кави, наповнюють свіжою холодною водою й доводять до кипіння. Після скипання подають до столу. Окремо, у тонких склянках подають холодну воду. Каву п'ють невеликими ковтками, запиваючи водою. Цукор подавати не обов'язково.

Мазагран

Прохолодний напій, який готується з дуже міцної чорної кави, з додаванням льоду. Міцний настій чорної кави охолоджують і змішують із водою, цукром і подрібненим льодом. Подають у високих келихах, сильно охолодженим, з льодом і скибочкою лимона. У склянку кладуть соломинку.

Холодна міцна кава — 40 г, лимон — $\frac{1}{5}$ шт., вода газова — 100—150 г, цукор — 15—20 г.

Кава-гляссе

Чорну солодку проціджену каву охолоджують. Кладуть у келих вершкове або кавове морозиво й наливають каву. Подають одразу після приготування.

Чорна кава — 100 г, цукор — 20 г, морозиво — 50 г.

Кава з морозивом і збитими вершками

У напій, приготовлений за попереднім рецептом, додають збиті й змішані із цукровою пудрою вершки. Подають одразу після приготування.

Чорна кава — 100 г, цукор — 15 г, морозиво — 50 г, вершки 30 %-ві — 25 г, цукрова пудра — 5 г.

Кава «Нью-Орлеан»

У джезве або невеликій каструльці змішують у рівних частинах дуже міцну каву, молоко й вершки. Суміш ставлять на вогонь і нагрівають майже до кипіння, потім розливають у чашки й подають до столу.

Бразильська кава

Шоколад (125 г) кришать на дрібні шматочки й розчиняють у міцній гарячій каві ($\frac{1}{2}$ чашки). Додають до суміші 3 чашки гарячого молока, беззупинно збиваючи. Цукор — за смаком. Розливають напій у маленькі чашечки, кожен прикрасають 1 чайною ложкою збитих вершків.

Кава «Голівуд»

Окремо готують дуже міцну каву, кип'ятять молоко.

Засипають в каструлю какао і цукор, вливають частину молока й добре перемішують, потім додають залишок молока

й щіпку солі. Ставлять на вогонь і кип'ятять 10 хв. Знімають із вогню, інтенсивно збивають до утворення маслянистої, що пузириться, маси, потім поступово додають каву, продовжуючи збивати. Гарячий напій розливають у чашки й прикрашають збитими вершками. Вершки посипають смаженим мигдалем.

Какао й цукрова пудра — по 1 столовій ложці, молоко й міцна чорна кава — по 1 чашці.

Французька крем-кава

Молоко з цукром доводять до кипіння, знімають із вогню й додають вершки. Потім енергійно збивають і доливають міцну й гарячу каву. Розливати в маленькі чашечки.

Молоко — 250 г, цукор — 75 г, вершки — 2 столові ложки, чорна кава — 125 г.

Кава із шипшиною

Сухі ягоди шипшини ретельно промивають у гарячій воді, кладуть у термос, заливають окропом і витримують 12 год. Настій використовується для приготування чорної кави звичайним способом.

Ягоди шипшини — $\frac{1}{2}$ склянки, вода — 0,5 л.

Кава «Африка»

У кавник наливають гарячу воду, кладуть дрібно молоту каву, какао, корицю й нагрівають до кипіння. Подають у гарячому вигляді.

Вода — 200 г, мелена кава — 2 чайні ложки, какао — $\frac{1}{3}$ чайної ложки, цукор і кориця — за смаком.

Румунська кава

Кава, цукор і какао змішують у кавнику й заливають холодною водою. Знімають із вогню безпосередньо перед закипанням і розливають у чашки. Додають за смаком цукор, ваніль і вершки. Подають цукор і вершки окремо.

Дрібно молота кава — 6 чайних ложок, цукрова пудра — 4 чайні ложки, какао — 2 чайні ложки, холодна вода — 4 чашки, цукор, ваніль.

Кава «Індонезія»

Половину води використовують для приготування кави по-турецьки. На іншій частині води готують напій какао. Обидва напої змішують. Суміш доводять до кипіння, розливають у чашки, додають мелений смажений або сирий мигдаль.

Гаряча вода — 400 г, мелена кава «Мокко» — 4 чайні ложки, какао — 1—5 чайні ложки, цукор за смаком, мигдаль.

Кава «Старий Таллін»

Готують міцну гарячу каву і розливають її в чашки. У кожну чашку додають 1 чайну ложку естонського лікеру «Старий Таллін» й $\frac{1}{4}$ шматочки скибочки апельсина.

Кавовий сироп

З мелених зерен готують дуже міцну каву. Цукор розчиняють у невеликій кількості води, додають у каву й знову ставлять на вогонь. Готовність сиропу перевіряють по краплі, кинутій в склянку з холодною водою. Якщо крапля падає в воду, не розпливаючись і зберігаючи форму, необхідної концентрації готовий сироп. Розчин охолоджують й розливають у пляшки.

У спеку дуже приємно пити кавовий сироп з холодною і, особливо газованою водою.

Вода — 500 г, мелена кава — 200 г, цукор — 750 г.

Зимова кава

Готують міцну гарячу каву. У келиху змішують один яєчний жовток із медом. У цю суміш вливають чашку гарячої кави.

Мелена кава — 2 чайні ложки, мед — 30—40 г, яєчний жовток — 1.

Холодна збита кава

Міцну холодну чорну каву змішують зі згущеним молоком і ваніллю. Суміш збивають у міксері. Розливають у келихи, додаючи шматочки льоду.

Міцна чорна кава — 1 чашка, згущене молоко — 2 столові ложки, ваніль.

Стокгольмська кава

Готують гарячу чорну каву, проціджують, розливають у чашки. У кожну чашку додають жовток, збитий із цукром, і ром. Окремо подають вершки.

Кава мелена — 60 г, вода — 400 г, яєчний жовток — 4 шт., цукор — 4 чайні ложки, ром — 60 г, вершки (вихід — 4 порції).

Сицилійська кава

До міцної гарячої турецької кави додають проціджений лимонний сік.

Міцна чорна кава — 4 чашки, сік 1¹/₂ лимона.

Англійська айс-кава

Готують каву по-турецьки, проціджують, охолоджують і розливають у чашки. У кожну чашку кладуть морозиво. Зверху кладуть вершки. П'ють через соломинку.

Кава мелена — 60 г, морозиво — 400 г, вершки — 150 г, гаряча вода — 400 г (вихід — 4 порції).

Кава «Ескімо»

Готують каву по-турецьки, проціджують і охолоджують. Змішують із морозивом і шоколадом (вручну або в міксері) і наливають в чашки.

Кава мелена — 60 г, морозиво — 400 г, шоколад розтоплений — 5 столових ложок, гаряча вода — 400 г.

Кава «Кола»

На дно чашки кладуть кубик льоду, заливають вершками, охолодженою кавою й кока-колою (або пепсі-колою). Перед подаванням злегка перемішують.

Міцна кава — 2 чашки, кока-кола — 1¹/₂ чашки, вершки — 4 чайні ложки.

Кава «Серенада»

Міцну турецьку каву охолоджують, наливають у великі чашки, у яких знаходяться вершки. Ця кава виходить дуже міцна, тому більшість розбавляє її водою.

Добре обсмажена кава — 100 г, гаряча вода — 500 г, цукор за смаком, вершки.

Кава «Франція»

Каву заварюють, фільтрують. Додають сіль. Цукор за смаком.

Тонко змолота кава — 6 чайних ложок, гаряча вода — 4 чашки, сіль — одна щіпка.

Берлінський меланж

Кава, сік і молоко змішують і додають цукрову пудру. Розливають по чашкам.

Міцна охолоджена кава — 1¹/₂ чашки, сік черешні або вишні — 400 г, згущене молоко — ¹/₂ банки, цукрова пудра.

Лейпцігський меланж

Жовтки, цукор і згущене молоко змішують і заливають гарячою міцною кавою. Добре перемішують і розливають у кавові чашки.

Яєчні жовтки — 4 шт., згущене молоко — 8 столових ложок, міцна кава — 4 чашки, цукор — за смаком.

Кава «Еліксир»

Варять каву по-турецьки, додають цукор й охолоджують. Додають збиті жовток і кисляк. Потім збивають добре всю суміш. Кава «Еліксир» — відмінний тонізуючий і підбадьорюючий напій зі значною стійкістю; рекомендується при важкій фізичній роботі.

Мелена кава — 10 г, вода — 250 г, кисляк — 250 г, цукрова пудра — 100 г, яєчні жовтки — 2 шт.

Кава із цикорієм

Мелені каву й цикорій заливають гарячою водою. Витримують 2—3 хв і проціджують через щільну марлю, після чого розливають у чашки. Вершки й цукор збивають до появи пухлястої піни.

Холодна кава по-бразильськи

Міцну холодну каву, цукрову-пудру, ром, вершки, скибочку лимона, ваніль збивають у шейкері або міксері, розливають у склянки, додаючи в кожний шматочок льоду.

Міцна кавка — 150 г, цукор — 2 столові ложки, ром — 1 столова ложка, скибочка лимона, щіпка ванілі.

Кава «Сюрприз»

1 столову ложку розчинної кави, 1 чайну ложку какао, 2 більших склянки холодної кип'яченої води, 5 столових ложок згущеного молока добре перемішують, розливають в 4 склянки й подають на стіл охолодженим.

Італійський коктейль

Змішують 2 чашки дуже міцної холодної кави, 1 столову ложку згущеного молока, $\frac{1}{2}$ яєчного жовтка, додають скибочку лимона, 50 г вермуту, щіпку кориці й небагато товченого льоду. Добре збивають у міксері й подають одразу після приготування.

Кава по-литовськи «Рута»

Яєчний білок охолоджують і збивають. У проціджену чорну каву додають цукор, доводять до кипіння, розливають у чашки, вливають коньяк, зверху кладуть збиті білки, посипають цукровою пудрою. Потім ставлять чашки на кілька хвилин у духовку для колеровання білка й одразу подають.

Для 500 г напою: кавка натуральна — 45 г, цукор — 80 г, коньяк — 25 г, білок одного яйця.

Замінники натуральної кави

Здавна були спроби замінити натуральну кавку насінням, листям, плодами, коріннями багатьох культурних і диких рослин. В 1790 р. з'явилась кавка із цикорію, а дещо пізніше — напої з жолудів, ячменя, каштанів, жита й інших рослин. Спочатку ці продукти застосовувались для фальсифікації напою з натуральної кави. А потім виявилось, що додавання цих продуктів у натуральну кавку в багатьох випадках не погіршувало напій, а, навпаки, робило його м'якший, приємніший на смак, кориснішим. До того ж, для осіб, які страждають серцево-судинними захворюваннями й які звикли до вживання кави, ці кавові напої відкрили можливість задовільняти укорінені потреби. Таким чином, з фальсифікатора ці напої перетворилися в гідні замінники.

У сьогоднішньому розумінні кавові напої — це суміш обсмажених і розмелених зерен злаків, сої, цикорію, жолудів, каштанів, насіння шипшини і т. п., приготовлена без домішок натуральної кави або ж із вмістом натуральної кави близько 5, 10 й 20 %.

Кавові напої мають вигляд порошка від коричневого до темно-коричневого кольору, із включеннями світлих оболонок кавових зерен, хлібних злаків й ін. Смак й аромат властиві обсмаженому вигляду сировини, без сторонніх присмаків і запахів. Вологість порошку в межах 7 %. Наша промисловість випускає понад тридцять найменувань подібних напоїв.

Цикорій — трав'яниста рослина, у дикому вигляді зустрічається на півдні й у середній смузі нашої країни. Культура цикорію була відома здавна єгиптянам і римлянам. Його уживали тоді як салатну рослину. Існує два види цикорію — ендивій й ескаріол — листова (салатна) і коренева. Для приготування напоїв потрібна коренева форма. Листя цикорію містять аскорбінову кислоту (вітамін С), каротин (провітамін А), вітаміни групи В, інулін, солі кальцію й заліза. Вживання їх у їжу поліпшує діяльність органів травлення, серцево-судинної системи.

Приємний гіркуватий смак, який нагадує каву, надає цикорію вуглевод інтибин, а інулін, при обсмажуванні, утворює разом із білками ефірне масло цикореоль, що надає особливого аромату напою.

Добре поєднується цикорій з молоком, що набуває смаку горіха. Можна приготувати напій із цикорієм і на воді, він добре втамовує спрагу (2 столові ложки цикорію кип'ятять 2—3 хв в 1 л води й дають настоятися, потім рідину фільтрують через марлю). Для осіб, що страждають серцевими захворюваннями, яким кава протипоказана, у світовому асортименті кавапродукції є декавоїнізовані кави, які готують із натуральної кави, видаляючи кофеїн. Натуральна кава вважається без кофеїну, якщо вміст його не перевищує 0,08 %. Колір, смак, екстрактивність такої кави не відрізняються, по суті, від натуральної, лише трохи послаблений аромат через недостатнє утворення ароматичної речовини — кафеоля.

§ 9. Реалізація в молочних барах кулінарних виробів із сиркової маси

Сирні вироби виготовляють із жирного й знежиреного доброякісного сиру, додаючи в нього, залежно від виду виробів, цукор, сіль, мед, вершкове масло, кмин, перець й ароматичні речовини.

Розрізняють такі види сирних виробів: сирну масу, сирки, торти й крем. За вмістом цукру й повареної солі вони бувають солодкими й солоними.

Сирну масу й сирки солодкі виробляють різної жирності — не менше 23, 16 й 7 %. Вміст цукру становить 13 %. Іноді солодкі сирки глазурують, тобто покривають шоколадом. Сирна маса й сирні сирки солоні містять не менш 17 і 8 % жиру.

До сирків 17 %-ї жирності іноді для особливо гострого смаку додають сичугові сири.

Сирну масу й сирки випускають різних видів: солодкі дитячі, особливі, з ваніллю, цукатами, родзинками, горіхами; солоні — з перцем, томатом, кмином, кропом, корицею, гірчицею, сичуговими сирами.

Вологість усіх виробів — від 58 % (жирних) до 78 % (знежирених). Кислотність залежить від введених речовин і коливається від 165 до 250°Т.

Сирки виробляють із сирної маси, пропускаючи її через вальцювання. Вальцювання надає продукту однорідної гомогенної й маслянистої консистенції.

Добре розтерта маса надходить у змішувальну машину, де, залежно від виду виробу, до неї додають за рецептурою різні наповнювачі: цукор, спеції й інші приправи. Після ретельного перемішування масу направляють на формувальну й фасувальну машини.

Потім вироби загортають у пергамент й упаковують. Сирки випускають вагою 50, 75, 100 й 250 г. Вони повинні мати нормальний кисломолочний смак і запах з ароматом доданих речовин; молочно-білий з кремовим відтінком колір; однорідну ніжну без крупинок консистенцію.

Торти сирні — це вироби з жирного сиру, коров'ячого молока з додаванням цукру, масла, вершків. Торти змащують

вершковим кремом з додаванням смакових речовин. Залежно від вмісту речовин розрізняють сирні торти з ваніллю, цукатами, кавою, горіхами, шоколадом і мигдалем.

Торти містять не менше 23 % жиру (шоколадні 22 %), 26 % цукру (шоколадні 30 %), 36,5 % вологи. Кислотність — 130°Т. Обробка складає 10 % до загальної ваги торта і містить 42 % жиру, 25 % цукру і 30 % вологи.

Придатні до реалізації торти мають свіжий кисломолочний смак і запах з ароматом доданих речовин; колір залежить від кольору домішок; консистенція повинна бути однорідною, густою, не допускаються сторонні поєднання.

Крем сирний — це ті самі сирні торти, але без обробки. Розрізняють креми з ваніллю і шоколадом. Вони містять 18 % жиру і 30 % цукру. Вологість крема з ваніллю — 43 %, кислотність — 170°Т. Крем з шоколадом містить 41 % вологості, кислотність його 200°Т.

§ 10. Технологія приготування страв з сиру

Із сиру можна приготувати близько 120 різних холодних і гарячих страв, причому більшість із них лікувальні, дієтичні і придатні для дитячого харчування.

Сир вживається не тільки в натуральному вигляді і в сполученні зі сметаною, вершками, молоком, кефіром, а також з такими продуктами як цукор, варення, овочі, ягоди і фрукти. Його використовують для приготування смачних і поживних страв.

Сир перед використанням необхідно оглянути, щоб у ньому випадково не виявився папір, сміття і т. п. Потім (за винятком сиру, що подається в натуральному вигляді), якщо сир занадто вологий, його потрібно покласти в тканину, відтиснути під пресом. Щоб додати сирним стравам еластичної однорідну консистенцію, сир пропускають через протирочну машину, м'ясорубку; невелику кількість сиру протирають через сито.

При виготовленні холодних і гарячих страв у сир для поліпшення смаку й аромату додають ванілін, попередньо розчинений у гарячій воді для кращого розподілу в масі, цедру

лимона або апельсина, цукати, кмин, шоколад, какао, сіль, а для зв'язки — свіжі яйця, іноді борошно.

Для підвищення поживності й надання більш ніжної консистенції додають вершки, масло, сметану.

Пудинги готують із сиру з додаванням збитих білків, цукру, борошна, масла, родзинок, горіхів, ваніліну й т. п. Їх можна готувати на пару.

Запіканки готують, зазвичай, як пудинги, але з меншою кількістю цукру, що присмачують речовин, і без збитих білків і фруктів. Вареники готують із солодким сиром у вигляді пельменів або кльоцок. Млинчики готують із солодким сиром і сиром без цукру. Більш ніжна сирна маса — у сирниках, у варениках, у тісті і млинчиках і більш щільніша — в'язка — в сирниках, варениках ледачих, запіканках, пудингах.

Сир з молоком, вершками, сметаною або цукром

Непротертий сир обережно кладуть у салатник або глибоку тарілку й заливають кип'яченим і охолодженим молоком або вершками. Молоко або вершки можна подати окремо в молочарі або склянці, на розетці — цукровий пісок.

При відпусканні зі сметаною сир краще протерти, виложити у вигляді гірки, зробити зверху заглиблення і влити в нього сметану.

Рецептура на 1 порцію (вага бруто, г):

сир — 202, молоко — 262 або вершки — 50, або сметана — 50, цукор — 25.

Вихід з молоком — 450;

- з вершками — 250;
- зі сметаною — 250;
- з цукром — 225.

Пудинг із сиру

Перший спосіб. В протертий сир додають просіяні сухарі або манну крупу, ячні жовтки, розтерті з цукром, родзинки, ванілін, горіхи і добре перемішують, потім вводять збиті білки, розкладають у посуд. Перед відпусканням готовий пудинг заливають в форми; великий пудинг розрізають на порції.

Рецептура на 1 порцію (вага бруutto, г):
сир — 152, крупа манна — 15, цукор — 20, яйця — $\frac{1}{2}$ шт.,
родзинки — 20, масло вершкове — 5, ванілін — 0,02, сметана — 30 або варення — 30.

Вихід зі сметаною або варенням — 230.

Другий спосіб. Протертий сир змішують з охолодженою густою манною кашею, додають яєчні жовтки з цукром, потім збиті білки обережно розмішують, розкладають у форми і варять або запікають. Подають зі сметаною, варенням, ягідним сиропом або солодким соусом.

Рецептура на 1 порцію (вага бруutto, г):
сир — 152, крупа манна — 15, цукор — 15, яйця — $\frac{1}{4}$ шт.,
родзинки — 20, маргарин — 5, ванілін — 0,02, сухарі — 5,
сметана — 25 або соус молочний — 75.

Вихід зі сметаною — 220, з соусом — 275.

Запіканка з сира

Підготовлену для пудингу масу (але без збитих білків і фруктів, викладають на лист, змащений маслом і обсипаний сухарями, зверху змащують сметаною і запікають. Сметану або солодкий соус можна подати окремо.

Рецептура на 1 порцію (вага бруutto, г):
сир — 142, крупу манна — 10, цукор — 10, яйця — $\frac{1}{10}$ шт., маргарин вершковий — 5, сухарі — 5, сметана — 30 або соус молочний — 75.

Вихід із соусом — 225; зі сметаною — 175.

Сирники

Протертий сир заправляють сіллю, цукром, додають яйця (розтерті із цукром), пасероване без жиру й охолоджене борошно й ділять у вигляді биточків (по 2 шт. на порцію), панірують у борошні й смажать. При відпусканні поливають маслом, збоку підливають сметану або солодкий соус. Сметану або соус можна подати окремо.

Рецептура на 1 порцію (вага бруutto, г):
сир — 140, борошно пшеничне — 18, яйця — $\frac{1}{5}$ шт., цукор — 15, гідрожир — 5, сметана або варення — 25, або сметана — 15, цукор — 10, або соус молочний — 75.

Вихід зі сметаною або варенням — 175, зі сметаною й цукром — 175, із соусом — 225.

Вареники із сиром

Протертий сир перемішують із сіллю, яйцем, цукром, В іншому діють як при приготуванні пельменів, лише замість м'ясного фаршу вживають сир.

Зберігають вареники в холодильнику на аркушах, посипаних борошном. Перед відпусканням вареники занурюють у велику кількість киплячої, підсоленої води й варять при слабкому кипінні не менше 10 хв. Готові вареники виймають шумівкою й заправляють маслом. Відпускають у баранчику або на тарілці. Окремо подають холодну сметану й цукор.

Рецептура на 1 порцію (вага брутто, г):

борошно пшеничне — 60, вода — 20, цукор — 2, яйця — $\frac{1}{10}$ шт., фарш: сир — 86, цукор — 10, яйця — $\frac{1}{10}$ шт., борошно пшеничне — 5, масло вершкове — 5, сметана — 20.

Вихід — 225.



КАВ'ЯРНІ ТА ЇХ ВВЕДЕННЯ В СУСПІЛЬНЕ ЖИТТЯ УКРАЇНИ

§ 1. Декілька слів про кав'ярні

Кав'ярні отримали широке розповсюдження в країнах Прибалтики: Литві, Латвії, Естонії. На жаль, в Україні вони організовані, в основному, у Львові, Ужгороді, Трускавці.

Для них характерний такий асортимент продукції:

- ✓ гарячі напої (кава, шоколад, чай) — 4—5 найм.
- ✓ холодні напої — 3—4 найм.
- ✓ холодні закуски (бутерброди, тарталетки с салатом) — 3—4 найм.
- ✓ солодкі страви — 2—3 найм.
- ✓ борошняні кондитерські вироби — 5—6 найм.

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

§ 2. Чай та його приготування

Для чаю, в першу чергу, потрібна гарна вода. Китайський майстер чаю Ло Ю-0 згадує про сім видів води. Вважали, що гірська ключова вода й джерельна — вищої якості, річкова — середнього, з криниці — нижчого. В XVII сторіччі російський посол у Пекіні Микола Спафарій (до речі, йому ми зобов'язані однієї з перших оцінок чаю — «...питие доброе, и когда привыкнешь — гораздо вкусно») писав, що воду для чаю китайці привозять у Пекін з гірських районів, із джерел і продають досить дорого на базарі. Англійки, які живуть в Парижі, подовгу простоюють у черзі за водою для чаю біля фонтана в Ламартиновому сквері. Вони стверджують, що тільки тут французька вода за «чайними» показниками не поступається англійській. Однак і гарної води замало, потріб-

ний гарний кріп! У древньому Китаї розрізняли безліч строків кип'ятіння: пухирці, схожі на риб'яче око, і легкий шум вказують на одну фазу кипіння; плескіт води й бризки, що зіштовхуються біля стінок посуду, — іншу; пухирці, що швидко піднімаються вгору й зухвале бурління води, сповіщають про третю. При Сунській династії треба було кип'ятити воду до пухирців, схожих на очі краба. Лу Ву пропонував готувати чай у три строки кипіння: у перший класти сіль, у другий — чай, у третій — влити в казан ківш холодної води, щоб осадити чай і «пожвавити юність води»! Із трьох фаз кип'ятіння води, відомих у Китаї, М. Д. Давиташвілі рекомендує тільки третю — у момент, коли у воді з'являються пухирці, схожі на кришталеві намиста. Не варто забувати, що воду можна кип'ятити лише один раз, кип'ячена вода, що охолола, вже не годиться.

Слід відмовитися від стародавньої, звичної для нас, форми «пари чаю», тобто два чайники — менший — із заваркою, більший — кропом. В Англії, яка в цьому питанні може ставитися за приклад, заварюють чай в одному чайнику, потім, за потреби, доливають гарячої води (найкраще кип'яченої). Не потрібно вктувати чайник будь-якими подушками, хустками — це погана звичка. Чай не повинен зопрівати — це псує смак. У своїй книзі «Чашка, повна пахоців», виданій у Празі, Зденек Жачек наводить десять вимог правильного приготування чаю.

1. Чай ніколи не варять, а тільки заварюють. Інакше втрачаються всі ароматичні речовини.

2. Заварювання здійснюється в тонкостінних порцелянових або скляних посудинах або чайниках.

3. Заварюють чай кип'яченою водою. Охолоджена вода недостатньо екстрагує необхідні речовини із чаю. Вода, що довго кипіла, втрачає кисень і негативно впливає на смак і аромат напою.

4. Вода для чаю повинна бути свіжою й помірної жорсткості.

5. Воду можна кип'ятити в емальованих чайниках, у посуді з нержавіючої сталі або з вогнестійкого скла. Контакт чаю з металом різко погіршує смак напою.

6. Металеве ситечко непридатне для приготування чаю. Рекомендується ситечко із пластмаси.

7. Посуд, у якому готуємо чай або кип'ятимо воду, не зберігається й не миється з посудом для інших продуктів.

8. Заварювання чаю повинно здійснюватися у точно відведений час. Чорний чай заварюється 4—6 хв, зелений — 3—4 хв. Занадто довге заварювання може призвести до зайвої терпкості або гіркого присмаку. Чай стає темного кольору, що є ознакою гарного приготування. Двічі заварювати не рекомендується.

9. Зберігати чай (мається на увазі сухий) треба в закритих металевих коробках, викладених папером, або в скляних ємностях, що закриваються.

10. Чай варто подавати тільки свіжоприготовлений і гарячий. Зеленого чаю закладають у два рази більше, ніж чорного. Повторно підігрівати чай не можна.

До цих рекомендацій чеського фахівця додамо: із чаю не можна знімати пінку, саме тут, у поверхневому шарі, найбільше ефірних масел, смол і інших речовин, що утворюють аромат.

Високосортний чай щирі цінителі п'ють завжди в чистому вигляді, тобто в чашку не додають нічого. Той, хто хоче відчутти смак чаю у всій його повоті, не кладе навіть цукор. Так випробовують чай дегустатори чаю — тітестери. Деякі сорти чаю з особливо ніжним і тонким смаком та ароматом, наприклад, китайський чай «Нингчоу» або зелений «церемоніальний» чай призначені взагалі для вживання без цукру. Але допускають норму цукру в 15—20 г на склянку. Цукор у чай варто класти, але чим менше, тим краще. Згадаємо вислів Ф. Гладкова, повторену одного разу Юрієм Гагаріним: «Дружба й чай гарні, коли вони міцні й не дуже солодкі».

Корисною середньою денною нормою чаю (сухого) можна вважати 10 г, розподілені на 4—6 склянок. У нашій країні ця цифра значно нижче. Основним і майже єдиним вирішальним способом визначення якості чаю є органолептичний, тобто випробовування, дегустація зразків чаю на смак, на дотик, на запах, зорове сприйняття.

Цей метод у чайній промисловості породив професію тітестерів. Тітестери оцінюють чай за 10-бальною системою, зі сходами у чверть бала. Найкращі російські сорти чаю — букети одержують оцінку 5—6 балів. Коли в Індії наші фахівці

пробували добірні чаї, вони оцінювали їх в 6,5—7 балів. В 8—9 балів оцінюються найвищі сорти індійського й цейлонського чаю, що випускаються в незначних кількостях — споживач ні в нас, ні за кордоном практично їх не знає. 10 балів — це вже не чай, це тільки мрія, ідеал, ще ніким не досягнутий.

Нижче наведені рецепти різних чайних напоїв

Чай зі смородиновим соком

Змішують 250 г міцного холодного чайного настою з 100 г чорносмородинового соку. Додають цукор і лід.

Чайний крем

Яєчний жовток збивають із 1 столовою ложкою лимонного сиропу. Суміш заливають гарячим міцним чаєм.

Чай холодний лимонний

Лимонний сік (50 г) змішують із цукровим сиропом (20 г), потім у склянку додають міцний настій чаю. Подають сильно охолодженим.

Чай холодний малиновий

Малиновий сироп (30 г) змішують із молоком (20 г) і додають несолодкий міцний настій чаю. Подають сильно охолодженим.

Чай холодний медовий

Змішують 30 г меду й 30 г молока й доливають міцним несолодким настоем чаю. Подають сильно охолодженим.

Чай апельсиновий

Апельсинову й лимонну цедри й чай кладуть в емальований посуд, заливають 1 л гарячого чаю, проціджують, додають сироп і подають на стіл.

Апельсинова цедра — 25 г, лимонна цедра — 10 г, апельсиновий сироп — 50 г, сухий чай — 4—5 чайних ложок.

Вихід — 6 порцій.

Гарячий чайний лимонад

Змішують у склянці ожиновий і лимонний сиропи, додають мед, заливають 1 л гарячого процідженого настою чаю. При подаванні на стіл у кожную склянку кладуть скибочку лимона.

Ожиновий сироп — 50 г, лимонний сироп — 50 г, натуральний мед — 100 г, лимон, чай — 4—5 ложок.

Вихід — 6 порцій.

Чай абрикосовий або яблучний

Проціджений гарячий чайний настій змішують із абрикосовим або яблучним соком. Цукор або мед додають за смаком.

Абрикосовий або яблучний сік — 250 г, чайний настій — 750 мл, сухий чай — 4 чайні ложки, цукор або мед.

Вихід — 6 порцій.

Чай із прянощами й молоком

Бутони гвоздики й шматочки імбирного кореня занурюють у воду, доводять до кипіння. Знімають із вогню, додають чай, настоюють заварку 5 хв. Проціджують і наливають у гаряче молоко.

Гвоздика — 2 шт., шматочок імбирного кореня, молоко — 0,5 л, сухий чай — 3 чайні ложки.

Вихід — 3 порції.

Чайний фліп

Добре розмішують яєчні жовтки, додають лимонний сік. Весь вміст розводять сумішшю охолодженого настою чаю й молока. Фліп розливають у келихи для коктейлів, попередньо поклавши в них кубик льоду.

Жовтки яєчні — 4—5 шт., лимонний сік — 100 мл, молоко — 400 мл, сухий чай — 2—3 чайні ложки.

Вихід — 3 порції.

Чай по-киргизьки

У заварений міцний чай додають гарячі вершки й невелику кількість солі.

На 1 л напою: чай чорний плитковий — 10 г, вершки — 250 мл.

Вихід — 6 порцій.

Кастерд (яєчний чай) — популярний в Англії гарячий напій. У літровому порцеляновому чайнику заварюють чай, заливають його спочатку $\frac{1}{2}$ склянки гарячої води, а потім кип'ячають вершками й дають настоятися 10 хв. Одночасно розтирають жовтки із цукром, збивають їх і, змішавши з $\frac{1}{2}$ склянки чаю, вливають у чайник, швидко розмішуючи. Все змішують, закривають на 3—5 хв і подають.

Чай індійський — 6 чайних ложок, вершки — 500 мл, жовтки яєчні — 5 шт., вода (окріп) — 125 г, цукор — 125 г.

Вихід — 3 порції.

Чайний глінтвейн

У великому порцеляновому чайнику заварюють за всіма правилами добірний чай (надалі доливати воду забороняється). В емальованому посуді змішують натуральні фруктові соки, цукор, прянощі. Потім сюди вливають чай і, ретельно закривши посуд кришкою, підігрівають всю суміш на дуже слабкому вогні, не доводячи глінтвейн до кипіння, а просто зробивши його дуже гарячим. Таким його й подають, розливши в келихи й додавши в них по ложечці горіхів (мигдалю, фундука) і родзинок.

Вода — 1 л, чай добірний чорний 3 чайні ложки, зелений — 2 чайні ложки, виноградний або вишневий сік — 300 г, яблучний сік — 300 г, цукор — 200 г, бадьян і імбир — по $\frac{1}{2}$ чайної ложки, кориця — 1 чайна ложка, гвоздика — 3 тичинки.

Вихід — 10 порцій.

Чайний кисіль

У гарячий свіжезаварений солодкватий чай гарної якості вливають розведений у холодній кип'яченій воді крохмаль (1—2 чайні ложки на склянку чаю), швидко розмішують до загустіння (посуд, який стоїть на вогні, знімають після закладання крохмалю). У гарячий кисіль вливають фруктовий сік і також швидко розмішують. При бажанні можна додати ваніль, гвоздику або корицю. Охолоджують.

Вода — 1 л, сухий добірний чай — 6 чайних ложок, цукор — 20 шматочків, сік яблучний або айвовий — 500 г, крохмаль — 6—8 чайних ложок, для розведення крохмалю — 1 склянка кип'яченої води.

Китайський чай-пунш

Змішують лимонний і апельсиновий соки і залишки одного лимона й одного апельсина заливають кропом, проціджують і додають гарячий чайний настій. Перед подаванням додають мед.

Сік від 2 $\frac{1}{2}$ лимонів і 2 апельсинів, вода гаряча — 500 г, сухий чай — 2 чайні ложки, мед — 150 г.

Вихід — 3 порції.

Кубинський чай-пунш

Чай із гвоздикою заливають кропом і витримують 4—5 хв. Проціджують, наливають в інший посуд і додають фруктові соки, нарізаний кубиками ананас і цукор (за смаком). Суміш нагрівають до кипіння й подають на стіл.

Чай — 7 чайних ложок, вода — 600 г, лимонний сік — 2 столові ложки, журавлиний або брусничний сік — 1 склянка, апельсиновий сік — 1 склянка, гвоздика, цукор, ананас (можна замінити персиком).

Вихід — 6 порцій.

Високогірний шотландський чай

У попередньо нагрітій посуд кладуть 2 чайні ложки чаю й заливають дуже гарячим молоком (500 г). Рідина настоюється протягом 7—8 хв. Цукор додають за смаком.

Вихід — 3 порції.

Шотландський молочний чай

Чай заливають гарячим молоком і залишають на 5 хв. Змішують жовток із медом. До цієї суміші додають проціджене молоко.

Чай — 2 чайні ложки, гаряче молоко — 500 г, жовток яєчний — 1, мед — 2 чайні ложки.

Вихід — 3 порції.

Чай із червоною смородиною (болгарський прохолодний напій). Добре розмішують всі інгредієнти. Подають охолоджену суміш із сифоном газованої води.

Сік червоної смородини — 250 г, сік черешневий або вишневий — 100 г, сироп ягідний — 50 г, холодний чайний настій — 250 г.

§ 3. Кава, шоколад та інші кавові продукти

Про каву, її приготування ми докладно розповіли в розділі, присвяченому молочним барам. Тут докладно розглянемо какао й шоколад.

Основною сировиною для виробництва шоколаду й какао-порошку є какао-боби — насіння какао-дерева, яке росте в тропічних районах земної кулі.

За походженням какао-боби поділяють на три групи: американські, африканські й азіатські. Найменування товарних сортів відповідають назві районів їхнього виробництва, країні або порту вивозу (Гана, Байя, Камерун, Тринідат та ін.).

За якістю какао-боби поділяють на дві групи: шляхетні (сортів), що мають ніжний смаком і приємний тонкий аромат з безліччю відтінків (Ява, Тринідат та ін.), і споживчі (ординарні), що мають гіркий, терпкий, кислуватий смак і сильний аромат (Байя, Пара й ін.).

Какао-боби містяться у м'якоті плода какао-дерева по 30—50 штук, мають мигдалеподібну форму, довжину близько 2,5 см. Боби складаються із твердого ядра, утвореного двома сім'ядолями, і зародка (паростка), твердої оболонки (какавелли). Какао-боби свіжозібраних плодів не мають смакові й ароматичні властивості, характерні для шоколаду й какао-порошку, мають гірко-терпкий присмак і бліде фарбування. Для поліпшення смаку й аромату їх піддають на плантаціях ферментації й сушінню. У результаті біохімічних процесів при ферментації склад какао-бобів змінюється з утворенням нових хімічних сполук, що обумовлює появу специфічного смаку, аромату й коричневого кольору. Ферментовані й висушені какао-боби транспортують у країни-споживачі.

Основними компонентами сухої речовини какао-бобів є жири, алкалоїди — теобромін, кофеїн (у незначних кількостях), білки, вуглеводи, дубильні й мінеральні речовини, органічні кислоти, ароматичні з'єднання.

Жир (масло какао) утримується в кількості 52—56 % сухих речовин, має важливе значення при формуванні властивостей шоколаду. При температурі 25°C масло какао тверде й крихке, а при 32°C — рідке (тобто температура його плав-

лення нижче температури людського тіла), тому в роті воно плавиться без залишку. Завдяки цим властивостям масла какао-шоколад, в основі — твердий і крихкий, легко тане при вживанні, без відчуття салистості.

Теобромін становить 0,8—1,5 % сухих речовин ядра какао-бобів і 0,5—1,5 % какавелли. Теобромін і кофеїн збуджують серцеву діяльність і нервову систему людини. Однак стимулююча дія теоброміну на серцеву діяльність проявляється в більш слабкій і м'якій формі, ніж кофеїну. Крім того, теобромін і кофеїн поряд з дубильними речовинами обумовлюють гіркий смак какао-бобів.

Вміст білка в ядрі какао-бобів — 10,3—12,5 %, у какавеллі — 13,5 %.

Вуглеводи какао-бобів представлені крохмалем (5—9 %), сахарозою (0,5—1,6 %), глюкозою й фруктозою, клітковиною (у ядрі — 2,5 %, у какавеллі — 16,5 %) і пентозанами (у ядрі — 1,5 %, у какавеллі — 6 %).

За своєю харчовою цінністю какао й шоколад займають одне з перших місць серед всіх харчових продуктів.

Слід зазначити, що шоколад у плитках і шоколад у порошок — продукти різного характеру. У шоколаді в порошок — своя рецептура. У порошок менше міститься какао-масла. Тому для приготування рідкого шоколаду й різних напоїв типу шоколаду не рекомендується застосовувати шоколад у плитках — жир може просто плавати в чашці.

Збудлива дія какао (напою) і шоколаду не настільки інтенсивно виражена, як у чаї або каві. Тому напої какао й шоколад (у плитках або напої) можна частіше давати дітям, хворим. Однак занадто часте вживання какао й шоколаду є небажаним. Це викликано тим, що теобромін і шавлева кислота, які містяться в ньому, можуть впливати на зменшення вмісту кальцію в організмі й призводити до ослаблення кісткових утворень.

Із какао й шоколаду готують безліч різноманітних напоїв — солодких, ароматизованих, холодних і гарячих.

Какао з молоком або вершками

Какао-порошок змішують із цукровим піском, додають невелику кількість кропу (70—80 мл) і розтирають до одержання

однорідної маси. Потім вливають у пастоподібну масу кріп, що залишився, і гаряче молоко або вершки, доводять до кипіння.

Подають какао в чашках або в склянках з підсклянниками. У склянку з налитим какао можна додати збиті вершки.

На 1 л напою: какао-порошок — 20 г, цукор — 100 г, молоко — 600—800 г або вершки 10 %-ї жирності — 250 г.

Какао з яєчним жовтком

Какао готують, як зазначено в попередньому рецепті. Яєчні жовтки розтирають із цукром і поступово розводять із какао, охолодженим до 30—40°C, при постійному перемішуванні. Нагрівають, не доводячи до кипіння (65—70°C), злегка збивають, розливають у склянки й подають на стіл.

Какао-порошок — 8 г, цукор — 30 г, молоко — 170 мл, яєчний жовток — 1 шт.

Какао з морозивом

Готове какао з молоком охолоджують до 10°C. Подають у келихах або фужерах з ложечкою або соломинкою. Морозиво кладуть у келихи або фужери перед подаванням на стіл.

При подаванні з морозивом какао можна готувати й без молока.

Какао з молоком — 150 г, морозиво вершкове або молочне — 50 г.

Шоколад

Шоколадний напій готують так само, як і какао. Подають у чашках або в склянках з підсклянниками.

Шоколад — 12 г, цукор — 23 г, молоко — 180 г.

Шоколад зі збитими вершками

Готують шоколадний напій, кладуть зверху збиті вершки, додають цукрову пудру.

Шоколад — 12 г, цукор — 24 г, молоко — 180 г, вершки 35 %-ї жирності — 40 г, цукрова пудра — 10 г.

Шоколад гляссе з лікером

Готують шоколадний напій і охолоджують до 10—12°C, розливають у чашки або склянки, додають лікер, збиті вершки, посипають тертим шоколадом.

Шоколад — 12 г, цукор — 24 г, молоко — 150 г, лікер — 10 г, вершки — 40 г.

Какао «Еліксир»

Молоко вариться із цукром. Какао розтирається з невеликою кількістю води, потім вливається тонким струмочком у гаряче молоко. Змішують все, через 2—3 хв проціджують і охолоджують. Додають шматочки льоду. Перед подаванням кожен келих прикрашають зверху збитими вершками.

Прісне молоко — 250 г, цукрова пудра — 30 г, вода — 60 г, вершки — 40 г, лід.

Какао «Гоголь-моголь»

Сирі яєчні жовтки розтирають із цукром, із подрібненою апельсиною цедрою й какао. Потім добре збивають. Подають до столу з бісквітним печивом.

Какао — 25 г, яєчні жовтки — 6 шт., цукор-пісок — 180 г, цедра апельсинова — 1 чайна ложка.

Коктейль «Какао-тонік»

Жовтки розбивають, додають до них мед і пряжене молоко. Постійно збиваючи, додають інші інгредієнти.

Пряжене молоко — 150 г, бджолиний мед — 50 г, яєчні жовтки — 2 шт., вершкове масло (або вершки 20 г) — 10 г, какао — 30 г (або шоколад), ваніль.

Молоко із шоколадом, жовтком і вершками

Готують напій «шоколад» (див. рецепт вище), охолоджують. Тонким струмочком додають розбитий жовток, усе змішують, додають вершки й шматочки льоду. Збивають до утворення піни і одразу подають.

Молоко — 250 г, яєчний жовток — 1 шт., вершки — 30 г, цукор — 20 г, шоколад — 50 г, лід.

Напій «Шоколад-Кава»

Шоколад розтоплюють у гарячій воді. Потім до нього, постійно помішуючи, додають гаряче, підсолоджене цукром молоко. Суміш цю добре збивають. Потім додають проціджену каву.

Цей напій добре пити взимку в гарячому вигляді, а влітку — у холодному.

Шоколад — 200 г, вода — 200 г, молоко — 800 г, цукор — 200 г, проціджена кава — 100 г.

Шоколадний напій «Віденський»

Шоколад варять із молоком, водою й цукром, з безперервним перемішуванням до одержання однорідної маси. Потім залишають для охолодження; додають жовток, після чого суміш ставлять на слабкий вогонь (до 40°C). Після зняття з вогню збивають до одержання пухкої піни. Подають у холодному вигляді в чашці, зверху кладуть ложку збитих вершків.

Шоколад — 40 г, цукор — 20 г, яєчний жовток — 1 шт., вода — 120 г.

Шоколадний «Баваруаз»

Жовток ретельно збивають із цукром. Шоколад розчиняють у гарячому прісному молоці. Потім додають чай. Добре змішують обидві маси й ставлять на водяну баню. Перемішують до утворення піни. Подають у гарячому вигляді. Перед подаванням можна додати каву або ваніль.

Жовтки яєчні — 3 шт., прісне молоко — 200 г, цукор — 150 г, шоколад — 30 г, міцний гарячий чай — 30 г.

Кисляк із шоколадом і вершками

Всі інгредієнти добре перемішують. Подають у холодному вигляді. П'ють через соломинку.

Шоколад — 50 г, вершки — 40 г, цукровий сироп — 20 г, кисляк — 250 г.

§ 4. Характеристика і технологія приготування холодних напоїв у кав'ярнях

Абрикосовий коктейль готується так само, як і попередній. Молоко — 50 г, абрикосовий сік — 30 г, вершкове морозиво — 20 г, вершки — 10 г.

Коктейль «АВС»

У фужер кладуть консервовані фрукти (вишня, абрикос, слива, виноград, апельсин), потім вливають ананасовий сік, чорничний морс і лимонний сироп. Подають із соломинкою.

Консервовані фрукти — 50 г, ананасовий сік — 30 г, чорничний морс — 40 г, лимонний сироп — 10 г.

Коктейль «Опера»

У фужер кладуть консервовані фрукти, після чого вливають ананасовий сік (або сік манго), лимонний сироп і чорносмородиновий сік.

Консервовані фрукти — 50 г, ананасовий сік — 30 г, сироп лимонний — 10 г, чорносмородиновий сік — 50 г.

Чорничний коктейль

У фужер кладуть консервовані фрукти, додають морозиво, малиновий сироп і чорничний сік.

Консервовані фрукти — 50 г, морозиво — 50 г, малиновий сироп — 15 г, чорничний сік — 40 г.

Яблучний коктейль

У фужер кладуть консервовані фрукти, додають гвоздиковий сироп, апельсиновий сік і яблучний сік або морс.

Фрукти — 50 г, сироп гвоздиковий — 10 г, апельсиновий сік — 20 г, яблучний сік — 50 г.

Коктейль «Мікі Маус»

У високий келих із льодом вливають «Пепсі-колу», додають морозиво, потім вершки. Подають із двома вишеньками, ложечкою й соломинкою.

Напій «Пепсі-кола» — 100 г, морозиво — 20 г, вершки — 10 г, лід.

Коктейль «Польський»

У шейкері перемішують разом з подрібненим льодом лимонний сік із сиропом, переливають у високий келих і доливають газовану воду. Подають із соломинкою й апельсиною спіраллю.

Лимон — 1 шт., малиновий сироп — 2 столові ложки, подрібнений лід, газована вода.

Коктейль «Рум'яні щічки»

Всі складові частини змішують у міксері або збивають. Подають у склянках або високих келихах.

Молоко кип'ячене й охолоджене — 100 г, вершки — 50 г, свіжа малина — 1 склянка, цукор — 2 чайні ложки.

Коктейль «Спогад»

Грейпфрутовий сік розбавляють содовою водою. Подають у високій склянці з вишенькою й кубиком льоду.

Грейпфрутовий сік — 100 г, содова вода — 100 г, лід.

Ягідний коктейль

Змішують у міксері сильно охолоджений кисляк, додають джем, переливають у високий келих і подають до столу. Якщо немає міксера, можна перемішати в шейкері. Кисляк можна замінити кефіром. Всі інгредієнти повинні бути добре охолоджені. Подавати треба одразу після приготування.

Кисляк — 200 г, джем із чорної смородини (можна замінити полуничним, малиновим) — 1 столова ложка.

Коктейль «Паризетт»

У келих із кількома кубиками льоду вливають столову ложку малинового соку, доливають холодним молоком, добре перемішують і одразу подають.

Коктейль «Тутті-Фрутті»

Розтирають або збивають жовток із медом або цукром, додають лимонний або апельсиновий сік, банан або персик, натертий на дрібній тертці, і охолоджують.

Лимонний сік — 25 г, мед або цукор — 1 столова ложка, яєчний жовток — 1 шт., банан або персик — 1 шт.

Коктейль «Синьор Помідор»

Соки змішують із льодом, залишають на 5 хв, проціджують, переливають у склянку, посипають сіллю й перцем. Подають із соломинкою.

Томатний сік — 160 г, лимонний сік — 80 г, щіпка солі, щіпка меленого чорного перцю.

Яблучно-молочний коктейль

Холодне молоко з'єднують із цукром, лимонним соком і льодом, швидко перемішують, переливають у фужер, доливають охолоджений яблучний сік. Подають із соломинкою.

Яблучний сік — 100 г, свіже молоко — 100 г, лимонний сік — 10 г, цукор — 1 столова ложка.

Коктейль «Спортсмен»

Усі компоненти збивають з подрібненим льодом у шейкері або в поліетиленовій флязі, потім переливають у склянку й доливають холодною газованою водою. Подають із соломинкою.

Молоко — 60 г, виноградний сік — 60 г, лимонний сік — 20 г, цукровий сироп — 10 г, газувана вода — 50 г.

Коктейль «Дамський»

Охолоджені складові частини перемішують безпосередньо в келиху, туди ж кладуть скибочку апельсина та перед тим, як подати, доливають газувану воду. Подають із соломинкою.

Апельсиновий сік — 50 г, цукровий сироп — 20 г, лимонний сік — 10 г, вишневий сироп — 25 г, скибочка апельсина, газувана вода — 100 г.

Коктейль «Супутник»

Змішують вершки й сироп з льодом, проціджують у келих, доливають фруктовий напій промислового виробництва. Подають із соломинкою.

§ 5. Фірмові кондитерські вироби в кав'ярнях

Кондитерські вироби готують, в основному, з бездріжджового тіста.

Бездріжджове тісто відрізняється як за складом, так і за способом приготування. До складу бездріжджового тіста входить борошно, яйця, масло, цукор, молоко або вода; для розпушення деяких видів тіста кладуть двовуглекислу соду або вуглекислий амоній.

Прісне здобне тісто. Прісне здобне тісто можна готувати з більшою або меншою кількістю жиру.

Жирне тісто готують без розпушувачів, а менш жирне — на соді й амонії. Для більш повного виділення із соди вуглекислого газу в тісто додають винну, лимонну або молочну кислоту або, нарешті, сік лимона. Якщо при замісі тіста використовують кислі продукти — сметану, кефір, кисляк — кількість кислоти варто зменшити або зовсім її не додавати.

Пісочне тісто

Торти, тістечка та печиво з пісочного тіста — розсипчасті, тому і мають назву «пісочного». Для пісочного тіста використовують борошно з малим вмістом клейковини; із борошна з великим вмістом клейковини пісочне тісто виходить затяжним, а готові вироби — грубими та твердими.

Наявність у тісті великої кількості жиру обумовлює його пластичність, розсипчастість готових виробів. При зменшенні кількості жиру вироби отримують більш твердими. Часткова заміна цілих яєць жовтками збільшує розсипчастість і ніжність виробу. Яйця часто можна замінити водою, від цього збільшиться пластичність тіста, але смак виробу погіршиться.

При замішуванні температура тіста повинна бути 17—20°C, якщо температура буде вищою, то масло розм'якшиться, пластичність тіста погіршиться й затрудниться формування виробів.

Масло, цукор, сіль і есенцію розмішують у тістомісильній машині або вручну до зникнення грудок, додають яйця, після чого всипають борошно, залишаючи 7% для підсипання, змішане із содою й амонієм, і вимішують 1—2 хвилини до одержання однорідної маси.

Тісто формують у вигляді прямокутного шматка — цегли, кладуть на стіл із зовсім рівною поверхнею, посипають борошном і качалкою розгортають в напрямку від середини в усі боки. При цьому під тісто підсипають борошно 2—3 рази. Розкатане тісто повинно бути однакової товщини, тому що при випіканні тонкі місця згоряють, а товсті не пропікаються.

Випікають вироби з пісочного тіста при температурі 240—260°C.

Листкове тісто

Секрет одержання гарних листових виробів полягає в умінні при шаруванні тіста зберегти без розривів шари.

Приготовлене тісто повинно бути однорідним, дуже еластичним.

Для одержання еластичного тіста використовують борошно з м'яких сортів пшениці із вмістом клейковини 35—40 %.

На еластичність клейковини й шароутворення сприятливо впливає сіль. Готова продукція з достатньою кількістю солі має рельєфний малюнок, тонкі рівні шари; при недостатку солі виробы виходять розпливчастими. Лимонна, оцтова або молочна кислоти також сприятливо впливають на шароутворення. Однак підвищений вміст кислоти погіршує смак і деформує виріб.

Готувати листове тісто потрібно в приміщенні з температурою 15—17°C. При більш низькій температурі шари масла в тісті стають твердими і при розкочуванні кришаться. Гострі крихти розривають шари тіста, і масло під час випікання випливає з виробу.

При більш високій температурі масло розтоплюється, проникає в шари тіста, внаслідок чого погіршується його еластичність.

При замішуванні листового тіста із загальної кількості просіяного борошна залишають 5—10 % для перемішування з маслом і 5—8 % для підсипання при розкачуванні тіста.

Сіль і кислоту розчиняють у воді (використовують $\frac{3}{4}$ загальної кількості води), додають яйця, потім всипають борошно й замішують тісто, поступово додаючи воду, що залишилася. Після замішуванні його залишають на столі протягом 30 хв для набрякання й ослаблення клейковини. У цей час підготовлюють масло: злегка розм'якшують, змішують із борошном, слідкуючи за тим, щоб не утворилися грудочки. Масло, змішане з борошном, формують у прямокутні шари.

Готове тісто розгортають на столі у вигляді невеликого прямокутника так, щоб краї були тонші, ніж середина. На середину кладуть підготовлений шматок масла й загортають тісто у вигляді конверта. Тісто повільно й плавно розгортають товщиною 1 см, змітають із шару борошно й складають четверо так, щоб протилежні краї сходилися не на середині ша-

ру, а трохи осторонь. Розкатане тісто залишають на 20 хв, протягом яких тісто слабшає й при подальшому розкатуванні не розривається.

Після кожного розкатування й шарування тісто потрібно охолодити, але при цьому уникати затвердіння масла. Щоб під час охолодження поверхня не покрилася скоринкою, що зберігається в готовій продукції й надає їй твердість, тісто накривають листом або серветкою, змоченою у воді, або змазують маслом, розтопленим до густини сметани. Охолоджене тісто знову розгортають, складають учетверо й знову охолоджують не менше 30 хв. Потім знову розгортають, складають утроє й охолоджують. Через 45 хв тісто розгортають востаннє — виходить 144 шарів масла.

Щоб шари тіста, покладені на листи, не деформувалися при випіканні, потрібно розгортати їх не за розміром листів, а набагато довше й ширше. Поверхню слойки змащують яйцями. При цьому не слід змащувати краї виробів, тому що при випіканні вони стають твердими, що погіршує підймання тіста.

Випікають слойки при температурі 250—260°C, дуже обережно, без струсу, інакше вироби «сядуть», і утвориться сирий шар — загартування.

Пиріжки печені з листового тіста

Існує — три способи готування пиріжків.

По *першому способі* листове тісто розгортають у вигляді чотирикутного шару товщиною 5—6 мм. Овальною виїмкою розміром 8×11 см вирізають коржі, на середину яких кладуть начинку. Одним краєм коржа, змащеним яйцем, закривають начинку й злегка притискають поверхню пиріжка, відступивши від краю, після чого негайно випікають при температурі 240—250°C.

При *другому способі* готують і розгортають тісто, ріжуть його на шматочки квадратної форми розміром 8×8 см, посередині кладуть начинку так, щоб вийшов пиріжок у вигляді трикутника. В іншому приготування аналогічно першому способу.

При *третьому способі* приготовлене розкатане тісто розрізають навпіл. Один шар тіста змащують яйцями, а на інший корж надавлюють круглою виїмкою і кладуть фарш.

Нижній шар тіста з фаршем накривають незмащеним шаром тіста й тупою виїмкою притискають тісто навколо начинки, потім круглою гладкою або гофрованою виїмкою вирізують пиріжки, змащують їх яйцем, укладають на аркуш, змочений водою, і випікають.

Вихід сировини та напівфабрикатів у г на 100 шт. виробів вагою 75 г.

Для тіста: борошно — 2300, маргарин вершковий — 1500, меланж — 200, кислота лимонна — 5, сіль — 40, вода — 1050, вихід тіста — 5800, фарш — 3000, меланж для змащення пиріжків — 150.

Вихід — 100 шт. по 75 г.

Заварне тісто

Заварне тісто — отримують шляхом заварювання борошна з водою, маслом і сіллю й подальшого замішування заварної маси з більшою кількістю яєць.

У процесі випічки відбувається інтенсивне випарювання вологи й усередині виробу утвориться порожнина, яку заповнюють кремом або начинками.

У казан з водою додають масло, сіль і доводять до кипіння. У киплячу суміш засипають просіяне борошно, ретельно вимішуючи дерев'яною лопаточкою до зникнення грудок борошна. Суміш прогрівають 1—2 хвилини. Заварене тісто охолоджують до 70°C і, помішуючи, поступово додають яйця або меланж.

Тістечко з вершковим кремом і білою помадкою (заварна трубочка)

З кондитерського мішка із гладкою трубкою діаметром 15 мм випускають на лист, злегка змащений жиром, заварне тісто у вигляді паличок довжиною 12 см. Виріб випікають і охолоджують, потім проколюють з обох боків дерев'яною голкою і в отвори випускають із кондитерського мішка вершковий крем. Верхню частину тістечка заливають помадкою, нагрітою до 40°C.

Заварне кільце з вершковим кремом

З кондитерського мішка через трубочку діаметром 13—15 мм на злегка змащений маслом лист випускають заварне тісто у формі кільця. Випікають при температурі 200—250°C.

то у формі кілець. Випікають при температурі 200—250°C. Після випікання кільця проколюють у двох-трьох місцях, наповнюють вершковим кремом і зверху глазурують білою помадкою.

Витрата сировини й напівфабрикатів у г на 100 шт. виробів.

Для тіста: борошно — 885, масло вершкове — 440, меланж — 1325, сіль — 10, вода — 800, для крему: масло вершкове — 1815, цукрова пудра — 970, молоко згущене — 725, коньяк — 6, ванільна пудра — 18; для помадки: цукор — 1580, патока — 160, есенція — 5, вода — 450.

Вихід — 100 шт. по 70 г.

Бісквітне тісто

Серед борошняних кондитерських виробів бісквіт є найбільш пишним. Бісквітне тісто готують у такий спосіб: яйця збивають із цукром до збільшення первісного об'єму в 2,5—3 рази, збиту масу замішують із борошном. Випечений бісквіт — це пориста маса, зручна для обробки. Він — основа різноманітних тортів, тістечок і печива із кремом, фруктами, варенням. Однак і без начинки випечений бісквіт, посипаний цукровою пудрою, є цілком закінченим виробом.

Для бісквітного тіста використовується борошно вищого ґатунку з невеликим вмістом клейковини. Щоб отримати більш розсипчастий бісквіт, в тісто додають картопляний крохмаль.

У яєчні жовтки ($\frac{1}{4}$ норми), відділені від білків, додають цукор ($\frac{3}{4}$ норми) і розтирають масу до білого кольору. Потім, не перестаючи розтирати, поступово додають інші жовтки й розтирають доти, доки не зникнуть крупинки цукру й маса не збільшиться в 3 рази.

Одночасно окремо збивають білки у холодному приміщенні, навіть слідів жиру не повинно бути в посуді, у якій збивають білки. Спочатку білки збивають повільно, потім поступово темп збивання підсилюють. Наприкінці збивання з появою ознак творження білків (білки стають рябими) додають невеликими порціями цукрову пудру ($\frac{1}{4}$ частина за нормою). Цукор перешкоджає творженню білків і поліпшує структуру білкової маси. Коли білки збільшаться в обсязі в 4—5 разів і будуть міцно триматися на віночку, потрібно

приступити до замісу тіста. До розтертих жовтків додають збиті білки ($\frac{1}{3}$ частини), і злегка перемішавши, всипають борошно, змішане з картопляним крохмалем; потім додають іншу частину збитих білків. Всю масу обережно перемішують до однорідної консистенції.

Приготування бісквітного тіста з підігрівом

Яйця або меланж виливають у казан, додаючи цукор і, безупинно збиваючи віночком, нагрівають до 40—45°C. Потім нагрівання припиняють і, збиваючи, охолоджують до 20°C, потім ще раз нагрівають і, збиваючи, охолоджують. У результаті нагрівання яєчно-цукрова маса трохи розріджується, що сприяє піноутворенню. Збиту масу змішують із борошном протягом 15—20 секунд.

Бісквіт, приготовлений із підігрівом, виходить більш розсипчастим, ніж бісквіт без підігріву.

Для оформлення бісквіта тісто виливають у тортову форму або на лист, дно якого змащують маслом. Посуд наповнюють тільки на $\frac{3}{4}$ висоти, оскільки при випіканні тісто збільшується в об'ємі, поверхню вирівнюють ножем і одразу випікають. Бісквітні коржі повинні мати товщину не менш 30 мм. Бісквіт випікають 25—30 хв при температурі 200—250°C, причому протягом перших 10—15 хв тривожити його не можна, тому що від найменшого струсу повітря зникає й бісквіт робиться щільним, пропікати важко. Готовність виробу визначають за кольором скоринки й пружністю: при натисненні пальцем на неопеченому бісквіті залишається ямочка. Після випікання бісквіт витримують 8—12 годин.

Тістечко з вершковим кремом

Бісквітний напівфабрикат виймають із листа, для чого ножем обводять по стінках, і, повернувши його догори дном, викладають на дошку або стіл, видаляють ножем підгорілі місця, змітають щіточкою крихти й довгим вузьким ножем розрізають шар на 2—3 шари. Нижній шар рівномірно просочують невеликою кількістю ароматизованого охолодженого сиропу. Для цього можна використовувати пензлик, кухоль у вигляді лійки або спеціальну посудину для промокування. На нижній шар бісквіта наносять добре збитий крем, на нього

кладуть верхній шар. Щоб поверхня бісквіта була гарною, її злегка змащують кремом (загрунтовують), потім наносять другий шар крему (густіший) і кондитерськими гребінцями проводять хвилясті або прямі лінії. Після охолодження крему бісквіт розрізають на тістечка ножем, змоченим у гарячій воді. Бісквітне тістечко повинно мати форму прямокутника довжиною 8—9, шириною 4—4,5 і товщиною 3,5—4 см. Обробляють тістечко кремом за допомогою кондитерського мішка із трубочками різної форми.

Витрата сировини й напівфабрикатів у г на 100 шт. виробів.

Для тіста: борошно — 1015, крохмаль картопляний — 250, цукор — 1255, меланж — 2090, есенція — 2; для сиропу: цукор — 680, коньяк — 64, есенція — 3, вода — 750; для крему: цукрова пудра — 780, масло вершкове — 1465, молоко згущене — 585, коньяк — 5, ванільна пудра — 15; для фруктової начинки: цукор — 25, повидло — 200.

Вихід — 100 шт. по 75 г.



ВИРОБНИЧО-ЛІКУВАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВІТАМІННОГО БАРУ

§ 1. Особливості організації вітамінного бару

Останнім часом, особливо в умовах приватної ініціативи, привертають увагу нові форми барного обслуговування: молочні барии, вітамінні бари, ігрові бари і т. п.

Для жінок, дітей, людей похилого віку, осіб, які страждають на різні захворювання, для осіб з невеликими фінансовими доходами значний інтерес викликають вітамінні бари — бари для тих, хто не вживає алкоголю. Основною продукцією в них є фрукти, ягоди, овочі і продукція з них: соки, напої, коктейлі і т. ін., головною особливістю яких є те, що вони багаті на вітаміни.

Зберігаючи всі зовнішні ознаки звичайних барів — барну стійку, обслуговування барменами, дизайн і інтер'єр, форми розрахунку, це зовсім нові за змістом підприємства, за якими дуже велике майбутнє.

§ 2. Про цілющі властивості фруктових соків

Фруктовий сік — це натуральний рідкий харчовий продукт, одержаний зі свіжих, здорових, зрілих плодів і ягід.

Більша частина соку виділяється із плодів при пережовуванні. Решта соку виділяється із клітин у процесі переварювання в шлунку й кишківнику. Тверді залишки плода, які організмом людини не засвоюються, містять ці в основному, целюлозу, протопектин, частину танінових і барвники. У соці містяться речовини, корисні для нашого організму — цукри, кислоти, білкові речовини, ароматичні й барвники, вітаміни, солі мінеральні, мікроелементи.

Соки у фруктах і ягодах не мають потреби, по суті, в переробці або зміні. Для використання в харчуванні соки необхід-

но одержувати й зберігати до моменту споживання такими, якими створила їх природа. Усілякі зміни, викликані добавками, домішками або різними впливами, віддаляють їх від натуральності, зменшують біологічну цінність соку.

Про цінність плодкових і ягідних соків найкраще можна судити за багатством й різноманітністю їх харчових і біологічних корисних складових частин. Вміст цукру в них коливається від 4—5 до 18—20 %, калорійність, відповідно, від 35 до 75 ккал (на 100 г), кислот у соках 5—8 г/л, мінеральних солей 2,8—5 г/л, азотистих речовин — 2,2—4 г/л.

Вітаміни, мінеральні солі, мікроелементи й інші речовини, які містяться в плодах і ягодах і, природньо, у їхніх соках, це ті речовини, без яких неможливе нормальне повноцінне харчування й правильний розвиток організму людини. Більшість з них мають лікувальну дію і попереджують розвиток захворювань.

Шведський онколог професор Бервен вважає, що «... якщо 50 років тому у Швеції рак шлунка посідав перше місце в списку смертності від раку (більше 50 % хворих на рак), то сьогодні ця цифра різко впала й становить 17 % для чоловіків і 8 % для жінок». Він вважає, що таке зменшення пояснюється зміною умов харчування шведського населення. Якщо 50 років тому шведи харчувалися, в основному, м'ясною їжею, причому в більшості випадків у вигляді консервів і копченого м'яса, то сьогодні в їхній їжі переважають продукти з більшою кількістю овочів і фруктів.

Академік А. І. Серебров зазначає, що в США з усіх видів ракових захворювань рак шлунка становить менше 10 %. Основну роль у зменшенні відсотка захворювань на рак шлунка, на його думку, відіграє харчування населення, зменшення споживання копчених продуктів та інтенсивне споживання овочів і фруктів; він підкреслює чималу роль натуральних фруктових і овочевих соків, які американці споживають обов'язково перед їжею.

У багатьох країнах стало традицією пити перед їжею томатний та інші овочеві соки (а подекуди цитрусові), а після їжі фруктові — яблучний, виноградний, малиновий, вишневий, полуничний, сливовий, абрикосовий.

§ 3. Хімічний склад і харчова цінність фруктових соків

Цукор, що надходить в організм із їжею (буряковий цукор, сахароза), перетворюється в травній системі у фруктозу й глюкозу. Для цієї переробки організм витрачає енергію. У той же час фруктоза й глюкоза, що втримуються в плодovому і ягідному натуральних соках, не мають потреби в обробці організмом, вони швидко абсорбуються в шлунку й дають відповідну кількість енергії, необхідну нам для життєдіяльності. Тому соки надають бадьорості стомленій людині.

Вміст цукру в соках майже завжди такий самий, як і у вихідній сировині. Цукри соків добре засвоюються організмом, тому що в соках глюкоза й фруктоза завжди перебувають у супроводі мінеральних солей.

Смак натуральних соків визначають цукри разом із кислотами й ароматичними речовинами. Найбільш солодким із цукрів є фруктоза (в 1,7 рази солодше звичайного цукру, в 2,2 рази солодше глюкози). Наприклад, кавуни, у яких міститься 7 % фруктози, солодші, ніж більшість фруктів, у яких відсоток цукру вищий, але відсоток фруктози, порівняно з кавунами, нижчий.

При правильному одержанні плодovих і ягідних соків вміст цукрів у них не змінюється. Але якщо сік залишається при високій температурі довше звичайного, цукри карамелізуються, колір і смак соку змінюються — він стає менш солодким і коричнюватого кольору.

Натуральні плодovі і ягідні соки є одним з основних джерел забезпечення нашого організму мінеральними речовинами (солями й мікроелементами), які мають дуже велике біологічне значення — регулюють біохімічні реакції в крові й у тканинних рідинках; вони зв'язують шкідливі для здоров'я кислоти — сечову, фосфорну й інші, які є продуктом обміну речовин у процесі фізичної й розумової діяльності людини, й сприяють їхньому виділенню. Це дуже важливо при захворюваннях і при надмірному фізичному та психічному навантаженні. Мінеральні речовини регулюють кислотно-лужний баланс в обміні речовин. Порушенню кислотно-лужного балансу можна запобігти, якщо регулярно пити натуральні соки.

Роль кальцію не вичерпується його участю в побудові кісток і зубів. Відсутність його підвищує збудливість нервової системи. У натуральних соках у загальному складі мінеральних речовин, поряд з іншими мінеральними речовинами, такими як солі фосфору, магнію, вітаміном С й іншими, зростає його використання в організмі, що зайвий раз підкреслює комплексну дію плодових і ягідних соків.

Дуже сприятливо впливає на організм наявність у натуральних соках солей калію, який пов'язаний з натрієм, регулює осмотичні процеси й допомагає переходу рідини через клітинні оболонки. Солі калію підсилюють виділення сечі. Калій і натрій регулюють вміст води в організмі. При захворюваннях серця й нирок, особливо при набряках, потрібна більша кількість калію, тому необхідно пити багато фруктових і овочевих соків, що сприяє виведенню зайвої рідини й зникненню набряків. Для усунення хворобливих явищ, супроводжуваних набряками, немає кращого продукту харчування, ніж плодово-ягідні соки. Калій бере участь у роботі м'язів і стимулює серцевий м'яз.

Залізо — складова частина гемоглобіну крові, що безупинно несе кисень від легенів до всіх клітин тіла. Воно входить до складу багатьох ферментних систем, завдяки яким відбуваються складні процеси окислювання харчових речовин. Наявність навіть невеликої кількості заліза в натуральних соках має велике значення, тому що за наявності вітаміну С залізо використовується на 80 % краще, ніж там, де цей вітамін відсутній.

Фосфор — елемент, без якого життя неможливе. Він є складовою частиною кожної клітини, входить до складу білкових комплексів і вітамінів, надаючи більшої активності біохімічним реакціям в організмі. Сірка фруктових і овочевих соків бере участь у утворенні гормонів, вітамінів і ферментів і входить до складу білкових речовин. Солі магнію беруть участь у травленні, відіграють певну роль у процесі дихання й діяльності ферментних систем. При дефіциті магнію відбувається швидке відкладення холестерину й інших речовин на стінках кровоносних судин і створюються загроза виникнення атеросклерозу.

Мікроелементи натуральних плодових і ягідних соків мають дуже велике значення для організму. Мінімальні кількос-

ті йоду в деяких соках сприяють утворенню гормонів щитовидної залози. Фтор захищає зуби від захворювання. Мідь, кобальт і залізо беруть участь у процесах кровотворення. Марганець — складова частина важливих ферментів. Цинк стимулює ріст.

Отже, натуральні плодови і ягідні соки запобігають розвитку різних захворювань і допомагають їхньому лікуванню. Без вітамінів, мінеральних, барвних і ароматичних речовин, без мікроелементів, фітонцидів і ферментів, які містяться в них, порушується нормальне харчування. Для нормальної діяльності залоз внутрішньої секреції необхідні всі елементи натуральних соків, особливо вітаміни й мінеральні речовини.

§ 4. Вітамінна характеристика фруктово-ягідних соків

Першочергова умова правильного харчування — забезпечити організм різними вітамінами в необхідній кількості. Вітаміни, як відомо, не є енергетичними харчовими речовинами, при їхньому вживанні не виділяється енергія, яка вимірюється калоріями. Вони вкрай потрібні для правильного протікання фізіологічних процесів, причому не тільки при травленні, але й у діяльності залоз внутрішньої секреції та у самих клітинах.

Відсутність або недостача вітаміну С (аскорбінової кислоти) призводить до важких порушень стану здоров'я людини — втрати маси тіла, анемії, стомлення, зниження працездатності, з'являються болі в суглобах, крововиливи, запалення ясен, кровотеча з них. Цей стан відзначається найчастіше навесні, коли мало їжі, багатой вітаміном С. Споживання натуральних соків, що містять достатню кількість вітаміну С, вберігає від згаданих хвороб. Крім того, вітамін С відіграє величезну роль у підвищенні природніх сил захисту організму. Дія вітаміну С із плодів і ягід, в порівнянні з дією синтетичної аскорбінової кислоти, у деяких випадках більш значна й тривала.

Відомо, що вітамін С розпадається не стільки при нагріванні до високої температури, як при тривалому нагріванні соку з киснем. Тому необхідно суворо дотримуватися технологічних вказівок при одержанні соків, щоб усунути кисень або запобігти потраплянню його в сік.

Угорський вчений Сент Д'єрдьї виділив речовину, яку назвав вітаміном Р. Цей вітамін за участі вітаміну С і кальцію зміцнює капіляри й запобігає капілярному крововиливу. Цей комплекс двох вітамінів — продукт природи й складова частина натуральних плодово-ягідних соків.

Натуральні плодово-ягідні соки містять багато вітамінів групи В. Вітамін В₁ регулює діяльність нервової й серцево-судинної системи — він проявляє свою повну дію тільки з мікроелементами — марганцем і цинком, які є в більшості плодово-ягідних соків. Вітамін В₂ допомагає засвоєнню білків, підтримує роботу нервової системи й нормальний стан слизових оболонок і шкіри. Обидва вітаміни розчинні у воді й містяться у більшості фруктових соків. Для нормальної діяльності залоз внутрішньої секреції й, особливо, надпочечників потрібний вітамін РР, що міститься в достатніх кількостях у натуральних фруктових і овочевих соках. На вітамін РР процеси одержання й зберігання соків особливо не впливають.

Велике значення для організму має вітамін А. У плодах і овочах він перебуває у вигляді жиророзчинного жовтогарячого пігменту каротину або провітаміну А. За відсутності вітаміну А в людини виникає хвороба «куряча сліпота», він бере участь в обміні речовин, стимулює ріст і розмноження клітин; вітамін А поліпшує стан шкіри, тому деякі називають його «вітаміном краси». Каротин не розчиняється у воді, при звичайному одержанні соків він може залишитися у відходах. Тому при одержанні багатьох соків із плодів і овочів, багатих на каротин, повинна застосовуватися технологія, яка забезпечувала б перехід каротину в сік.

У натуральних соках утримується ще вітамін Е, який стимулює діяльність полових залоз, і вітамін К, що бере участь у згортанні крові.

Варто пам'ятати, що вітаміни здійснюють свій різноманітний вплив за наявності мінеральних речовин. Одні вітаміни виконують захисну роль або стимулюють дію інших вітамінів. Отже, для діяльності людського організму необхідний не один, а багато вітамінів і не окремо, а в комплексі з іншими складовими частинами натуральних соків.

Важливе біологічне значення мають барвники соків. Деякі з них поліпшують стан шкіри й слизових оболонок, зменшу-

ють неприємний запах тіла, допомагають загоєнню ран, стимулюють обмін речовин у клітинах, послабляють спазми кровоносних судин, знижують кров'яний тиск і т. п.

При недокрів'ї важливі антоціанові барвники, які зустрічаються найчастіше в червоних соках. Ці барвники розчинні у воді. Вони легко змінюють свій колір під впливом тепла (особливо при тривалому нагріванні), при біохімічних процесах і при охолодженні. Темно-червоний, рожевий та інші пігменти соків, в основі яких містяться антоціанові речовини, дуже чутливі до залізних, цинкових, мідних посудин і швидко в них змінюються.

Багато плодово-ягідних соків містять танин. Танинові й таниноподібні дубильні речовини впливають на фарбування й смак соків. Окислювання танинових речовин веде до потемніння соків. У людському організмі танин діє як в'язучий і протизапальний засіб.

Органічні кислоти в соках сприятливо діють на травлення, підсилюють секрецію залоз шлунка, поліпшують дію шлункового соку, підсилюють перистальтику кишківника. Вони гальмують розвиток бактерій, не властивих системі травлення, поліпшують циркуляцію крові й лімфи, стимулюють кровообіг і виділення деяких шкідливих речовин. Біологічна дія кислот у соках ефективніше їхньої дії поза соками завдяки дії мінеральних та інших речовин, що містять у соці.

Смак соків залежить від вмісту в них фруктових кислот, які підбадьорюють, викликають апетит, підсилюють дію слинних залоз. Смак соків, отриманих із різних видів або сортів плодів і ягід, різний, тому що вони містять різні кислоти — яблучну, винну, лимонну й інші — у неоднакових кількостях і співвідношеннях. Оптимальне співвідношення кислот у соці робить його приємним, освіжаючим напоєм.

§ 5. Особливості приготування фруктових і ягідних соків, їх класифікація

Дуже важливо при вітамінних барах мати власний цех з виробництва плодово-ягідних соків і напоїв.

Існують різні методики класифікації плодових і ягідних соків. Найпростіша — за групами або видами плодів, з яких виготовлений відповідний сік. Соки можуть бути із: зернят-

кових плодів, кісточкових плодів, ягідні, соки цитрусових плодів і т. п. або ж соки яблучні, грушеві, айвові, сливові, абрикосові й т. п. Можна також групувати соки свіжі й консервовані, зброжені й незброжені, прозорі або непрозорі.

Наша промисловість випускає такі типи плодово-ягідних соків:

1. Натуральні пастеризовані, призначені для безпосереднього вживання.

2. Купажовані із цукром, які, по суті, готують за тією самою технологією, що й соки натуральні.

3. Сульфітовані, тобто консервовані за допомогою сірчаного ангідриду. Це напівфабрикат, що використовується для подальшої переробки на екстракт і концентрати, сиропи й т. п. Перед використанням їх піддають десульфитації.

4. Спиртовані також є напівфабрикатами для подальшої переробки на промислові для безалкогольних газованих напоїв й лікєро-горілчанних виробів.

5. Натуральні плодово-ягідні з м'якоттю або рідкі фруктово-надзвичайно корисні продукти, що містять всі корисні нерозчинні речовини, відсутні в, так званих, «освітлених» соках — пектин, клітковину й т. п. Ці соки зберігають смак і аромат відповідних видів плодів, ягід, цитрусових і, хоча трохи втрачають в оцінці зовнішнього вигляду у порівнянні з прозорими, вважаються значно кориснішими.

Для нас, у барах, становить інтерес перша, друга й п'ята групи, і мова йтиме про особливості приготування та характеристику найбільш відомих плодово-ягідних соків.

Для виробництва соків плоди і ягоди повинні бути оптимальної зрілості; недостиглі плоди мають слабе фарбування, підвищену кислотність, щільну м'якоть. Ще гірше — перестиглі плоди, у яких можливе нагромадження метилового спирту при гідролізі пектину. Одержання соку з переспілої сировини ускладнюється тим, що фільтруючі матеріали засмічуються м'якоттю через недостатньо щільну консистенцію. Сік погано фільтрується, важко освітлюється й залишається мутним.

Плоди або ягоди, які використовують для одержання соку, можуть бути будь-якого розміру й форми. Слід зазначити, що сорт сировини дуже впливає на якість соку, що готується.

Так, наприклад, найкращі соки зазвичай одержують із кисло-солодких ароматних осінніх і осінньо-зимових яблук — Антонівка, Грушівка, Аніс, Титівка; із кращих сортів винограду — Аліготе, Ізабелла, Рислінг, Шасла, Мускат; кращих сортів вишні — Шпанка, Пруська, Володимирська, Анадольтська, Любська; слив — Угорка Ізюм-Ерик; малини — Усанка, Мальборо, Калінінградська, Новина Кузьміна; чорної смородини — Лія родюча, Дижонська, Диво Жиронди.

Категорично забороняється застосовувати для одержання соків сировину, уражену шкідниками й хворобами. При переробці яблук із червоточиною або з підгнилими частинами плодів виходить сік із неприємним присмаком і стороннім запахом.

Початкові операції в схемі технології приготування соків нескладні. Це відбір, мийка, чищення, інспекція. Плоди переглядають і перевіряють кожен, відкидають підсохлі, що загнили, зацвілі й зелені (нестиглі).

На поверхні плодів і ягід можуть бути залишки хімічних препаратів, якими вони були обприскані, пил, забруднення, спори цвілі й бактерії. Миють проточною питною водою. Після миття плоди і ягоди залишають у сітці або цідилці, щоб вода з них збігла. У іншому випадку ця вода може змішатися із соком. Ніжні ягоди (малина, полуниця) миють під душем або занурюють разом із решетом у миску з водою, після чого одразу виймають.

Деякі плоди і ягоди, навіть і подрібнені, віддають сік складно й не повністю (слива, чорна смородина, агрус, малина, брусниця). Ці плоди після дроблення поміщають в емальовану або алюмінієву каструлю, додають до них воду (з розрахунку 1 л води на 8 кг мезги) і нагрівають до температури 60—70°C. Потім з них віджимають сік.

Для одержання соку в барах використовуються електричні соковижималки, соковарки та інші наявні прилади.

Для консервування сік підігрівають в емальованому посуді до температури 80°C та розливають у скляні пляшки або банки. Для розливу соку цілком придатні й вузькогорлі винні та пивні пляшки.

Заповнюють пляшки майже доверху, на 1—1,5 см нижче віночка горла. Так само заповнюють соком і скляні банки.

Закупорюють їх скляними або бляшаними кришками, а пляшки — пробками з подальшою просмолкою, і потім витримують у воді при температурі 85°C для пастеризації протягом 15—20 хв. Таку витримку можна не робити, якщо попередньо сік у каструлі нагріти до 90—95°C і одразу розлити в підготовлені гарячі банки або пляшки. У цьому випадку банки закупорюють стерилізованими кришками, а пляшки — провареними у воді пробками із заливанням їх смолкою.

Із кісточкових плодів (сливи, вишні, черешні, абрикосу, персика) готують, в основному, соки з м'якоттю. Освітлюючи повністю соки, вихолоджується безліч корисних речовин. Був винайдений апарат — гомогенізатор, що перетворює сік в однорідну масу для уникнення розшарування, появи осаду й т. п. У наш час соки з м'якоттю готують і з зерняткових плодів.

Технологічна схема приготування соків із м'якоттю така: мийка, сортування, видалення кісточок, підігрівання, протирання, відділення на сепараторах великих часток, гомогенізація. Після чого мезгу деаерують і пастеризують. Наша промисловість випускає соки з м'якоттю в скляних банках ємністю від 0,2 до 3 л. Пастеризація проходить у безперервнотіючих пастеризаторах для банок. Іноді до соків додають цукровий сироп для поліпшення консистенції й смаку або аскорбінову кислоту для збільшення вітамінної активності й збереження натурального кольору.

Соки з м'якоттю в порівнянні з освітленими мають вищу харчову цінність, краще зберігають природній колір, аромат і смак свіжих плодів, більший вміст мікроелементів, вітамінів, тому вони є цінними дієтичними напоями.

Технологія одержання всіх плодкових і ягідних соків схожа, але через те, що окремі види й сорти фруктів мають свої відмінності, то й методика приготування має характерні особливості.

Сік суничний. Суниця є самою ранньою з ягід у весняний час. Суницю люблять не тільки тому, що це перші ягоди весни, але й за її аромат, живильну цінність і смакові особливості, набагато переважаючі показники ряду інших ягід. Суниця буває лісова і великоплідна садова; деякі сорти останньої називають **полуницею**. На жаль, суницю у свіжому вигляді мо-

жна одержувати тільки 15—25 днів на рік. У вигляді натурального соку є можливість вживати суницю (полуницю) протягом усього року!

Суничний сік — прозора, інтенсивно червона, помірно солодка та кисла, досить ароматна рідина. Солод і кислота в соці завжди перебувають у гармонійному співвідношенні. Пахощі суничного соку й інші його якості дуже лабільні. Ароматичні речовини легко випаровуються, а барвник — фрагорин, що надає суниці типового кольору, легко змінює свій склад і колір залежно від тривалості теплової обробки й від часу зберігання ягід із моменту збору до початку обробки.

Зазвичай виробляють неосвітлений суничний сік без м'якоті натуральний або підсолоджений з ягід сортів Коралка, Вікторія, Саксонка, Комсомолка. У соці більше 15 % цукру (переважає фруктоза), 0,8 % органічних кислот, 250 мг/кг кальцію, каротин, вітаміни В₁ і В₂, високий вміст вітаміну С (від 40 до 100 мг %).

Сік абрикосовий. Великі зрілі плоди абрикосів промивають і кладуть у сито, яке опускають на мотузках у посуд з кропом, і обробляють плоди парою під кришкою протягом 10 хв. Треба стежити, щоб плоди не розварилися. Кісточки видаляють, а м'якоть протирають через сито. На кропі, яким обробляли абрикоси, варять 10—15 %-й цукровий сироп і перемішують його в гарячому вигляді з абрикосовою масою в співвідношенні 0,5 л сиропу на 1 л маси. Якщо напій виходить занадто солодким (з огляду на низьку кислотність), сиропу додають менше. Консервують сік гарячим розливом.

Абрикосовий сік багатий на цукор (переважає сахароза), солі калію, каротин, нікотинову кислоту. У ньому невелика кількість аскорбінової кислоти.

Агрусовий сік. У натуральному вигляді має підвищену кислотність, тому рекомендується розбавляти його 25 %-м цукровим сиропом або менш кислими соками, наприклад, черешневим. Ягоди промити й пропустити через м'ясорубку з великими решітками. Масу кладуть в емальований посуд із водою, нагрітою до 80°C (з розрахунку 200 г води на 1 кг маси), перемішують і нагрівають до температури 60°C; при цій

температурі витримують на слабкому вогні протягом 30 хв. Після пресування вливають у вижимки ще трохи води, масу перемішують і пресують удруге. Соки першого й другого пресування зберігають окремо.

Для виготовлення соку збирають стиглі ягоди, але неперестиглі. Кращі сорти мають жовтий колір м'якоті. Сік із червоних плодів при зберіганні міняє колір.

Агрисовий сік є джерелом вітаміну С, солей калію та міді.

Вишневий сік. Дуже ароматний, смачний, солодкий сік. Вишні перебирають, промивають і подрібнюють. Уважно стежать, щоб кісточки залишалися цілими, тому що вони містять шкідливі речовини. Найкраще кісточки видаляти завчасно. З вишневої маси одразу віджимають сік. Якщо сік кислий, його зм'якшують яблучним або черешневим соком. Можна додати цукровий сироп з розрахунку 400 г на 0,6 л натурального соку. Купажований сік одразу піддається тепловій обробці.

Колір вишневого соку рубіновий, смак — освіжаючий із тонким ароматом зрілої вишні. Соки вишневі з м'якоттю мають менш привабливий вигляд, але їхня харчова цінність значно вища.

Освітлений вишневий сік містить 10—18 % цукру, 1,7 % органічних кислот, калій, натрій, кальцій, магній, залізо, а також каротин, цитрин, ніотинову кислоту й невелику кількість вітаміну С.

Вишневий сироп поліпшує смак ліків, тому додається до деяких мікстур. Вишневий сік застосовується як відхаркувальний засіб при катарих дихальних шляхів.

Журавлинний сік. Відрізняється високою кислотністю через наявність лимонної й бензойної кислот. На відміну від інших ягід, журавлина може довго зберігатися в замороженому й у свіжому вигляді, тому сезон її переробки тривалий — з вересня й до весни. Для приготування соку придатні тільки повністю дозрілі ягоди.

Журавлину ретельно перебирають і миють. Потім ягоди розминають, протирають на ситі й змішують із киплячим цукровим 45 %-м сиропом (у співвідношенні 3:2). Консервують способом гарячого розливу.

Малиновий сік — один із найзапашніших. Його можна жапувати із яблучним, смородиновим або іншим соком.

Ягоди промивають, перебирають, очищають і розминають дерев'яним пестиком. Масу кладуть в емальований посуд, у якому знаходиться підігріта попередньо до 60°C вода (на 1 кг маси 200 мл води). Нагрівають до 60°C, перемішують і витримують під кришкою при цій температурі 15 хв. негайно пресують і консервують методом гарячого розливу або пастеризації.

Малиновий сік містить багато цукрів — 5—8 %, пектин, клітковину, органічні кислоти за невеликої кількості дубильних речовин і барвників. Він багатий солі калію та міді. У деяких сортах малини міститься до 30 мг % аскорбінової кислоти, невелика кількість каротину й вітамінів групи В.

Сливовий сік. Сливи містять значну кількість пектинових речовин, не розчинних у воді, тому сливовий сік рекомендується готувати з м'якоттю. Кращими сортами є Угорка, різні Ренклоди й інші пізні сорти.

Сливовий сік з м'якоттю готують так само, як і абрикосовий, тільки бланширувати на парі треба лише 3—4 хв. Для поліпшення аромату, кольору й збагачення вітаміном С можна додати в сливовий сік попередньо нагріту й протерту чорну смородину (1/3 обсягу). Сік з м'якоттю також можна змішати з 30 %-м цукровим сиропом (1:1), звареним на воді, яка використовувалась при бланшировці плодів. Консервують сік методом гарячого розливу.

У сливовому соці міститься в середньому близько 12 % цукрів, 1 % органічних кислот, кальцій, фосфор, каротин, вітаміни С, В₁, В₂. Вміст великої кількості клітковини й цукрів у сливовому соці обумовлює його послаблюючу й регулюючу дію.

Чорносмородиновий сік. Ягоди промивають, перебирають, очищають від стеблинок, кладуть у каструлю з теплою водою (200 г води на 1 кг смородини) і нагрівають до температури 65°C, беззупинно перемішуючи. Потім швидко протирають через сито. В отриманий густий сік додають 40 %-й цукровий сироп за смаком. Консервують методом гарячого розливу.

У соці чорної смородини наявні 7—8 % цукрів із перевагою глюкози й фруктози, невелика кількість дубильних речовин. Вміст вітаміну С виводить смородиновий сік у ряд кращих плодово-ягідних соків. У соці чорної смородини вітаміну С міститься до 300 мг %, у червоній смородині — 30 мг %, у білій смородині — 5 мг %. Крім вітаміну С у чорносмородиновому соці є цитрин (вітамін Р), каротин (провітамін А), а також солі калію, фосфору й заліза. Сік чорної смородини застосовується в дієтичному харчуванні при захворюванні шлунково-кишкового тракту в період загострення.

Айвовий сік. З айви виходить прекрасний, надзвичайно ароматний, м'який сік. Технологічна стиглість айви настає тільки після лежання. Плоди здобувають властивий кожному сорту колір, аромат, м'якість стає ніжнішою, кількість цукру й барвників збільшується, а дубильних і пектинових речовин — зменшується. Ранні сорти айви досить витримати після збору 10—18 днів, а пізні — близько двох місяців. Сік з айви одержують у такий же спосіб, як із яблук. Для лікувальних цілей соки першого й другого пресувань змішують. Щоб зберегти пектини, айвовий сік краще не освітлювати.

Смак айвового соку терпкий, визначається великою кількістю дубильних і ароматичних речовин. Сік айви багатий на мінеральні солі з перевагою калію, особливо сорт Берецьки. В айвовому соці є достатня кількість фосфору й магнію, багато вітаміну Р, а вітамінів групи В незначна кількість. Наявність дубильних речовин і пектину роблять його корисним як протизапальний й обволочуючий засіб при шлункових захворюваннях. З органічних кислот в айвовому соці наявні яблучна й лимонна. Із цукрів переважаючим є фруктоза.

Виноградний сік. У Давній Греції виноградний сік застосовувався як лікувальний засіб. Гіппократ цінував його лікувальні властивості на рівні бджолиного меду. І в наш час як одна з галузей фітотерапії (лікування рослинами) все більшу популярність отримує ампелотерапія (лікування виноградом і виноградним соком).

Організм людини здатний засвоювати з виноградної ягоди цукор (глюкозу, фруктозу, сахарозу), органічні кислоти (вин-

ну, яблучну, лимонну), білкові, барвні, дубильні й мінеральні речовини, а також наявні у винограді незначну кількість вітамінів і життєво важливих амінокислот.

Усі перераховані речовини переходять при розчавлюванні винограду в розчин, утворюючи сік. У вижимці, що складається, в основному, із клітковини й лігніну, залишається те, що не засвоюється організмом людини. Основне завдання — як приготувати сік, щоб звести до мінімуму втрату його натуральних властивостей, його дієтично коштовних речовин і тонкого аромату й смаку.

Різні думки є щодо оцінки кондицій соку. Більшість лікарів вважають, що для лікувальних цілей варто використовувати десертний сік, із цукристістю 25—27 %. Дослідні зразки такого соку давно пройшли випробування й були схвалені споживачами. Разом із тим, необхідний випуск більш легких і свіжих соків — ігристих і столових із вмістом цукру 15—20 % і кислотністю 0,7—1 %.

При лікувальному використанні виноградного соку відзначені позитивні терапевтичні впливи. В той же час він протипоказаний при цукровому діабеті, ожирінні, виразковій хворобі.

Окрім ординарних виноградних соків нашою промисловістю випускається (причому виробництво значно збільшується) марочний сік із кращих високоякісних сортів винограду — одного ампелографічного сорту. Найкращі сорти для виробництва виноградного соку — це Рислінг рейнський, Аліготе, Ркацителі, Шасла біла, Мускат білий, Мюскадель, Каберне Совиньон, Сапераві та інші.

Виноградний сік є висококалорійним напоєм. За калорійністю — а вона дорівнює — 720—900 кал — 1 л виноградного соку рівноцінний 1,3 л молока, або 1,4 кг картоплі, або 0,6 кг м'яса або 9 шт. курячих яєць. Сік багатий ароматичними речовинами, серед яких переважають ефіри антранилової кислоти — 3,8 мг/л. В соку деяких сортах винограду міститься багато летючих ароматичних речовин. Ароматичні речовини перебувають на внутрішній стороні шкірочки й на поверхневому шарі м'ясистої частини плодів. Це варто враховувати для збереження їх в одержуваному соці. Велика кількість моносахаридів, велике розмаїття і кількість кислот і ароматич-

них речовин визначають прекрасний смак соку, який може задовольнити тонкого поціновувача.

Виноградний сік потрібний не тільки хворому або виснаженому організму. Здоровій людині він потрібний для відновлення енергії й збереження здоров'я, а дітям — для росту. Невміння одержувати й зберігати виноградний сік стало причиною того, що із цього коштовного плода ночами робити, головним чином вино й інші алкогольні напої.

Споживання виноградного соку як їжі й для задоволення як освіжаючого й прохолодного напою повинно увійти в наше життя. Щоб досягти цього, необхідно робити різноманітні високоякісні виноградні соки у великій кількості й асортименті. Приготування виноградного соку в домашніх умовах є потужним чинником для створення в людей звички пити саме виноградний сік, а не шкідливі для здоров'я алкогольні напої.

Для одержання виноградного соку виноград миють у проточній воді, потім вимиті ягоди знімають із грон і дроблять у дробильній машині із зубчастими валками. Валки ставлять на певну відстань залежно від розмірів ягід, але так, щоб вони тільки роздрібнювали їх, а не перетворювали на кашу. Для пресування можна користуватися пакетними або іншими пресами. Отриманий виноградний сік піддають послідовно такій самій обробці, як і інші плодово-ягідні соки, лише з деякими додатковими операціями: усунення винного каменю (зняття з осаду), старіння виноградного соку (коли створюється аромат повного букета). Бажано освітлювати виноградний сік, тому що при цьому він здобуває аромату повного букета.

Сік з ірги. Кислотність ірги коливається в межах від 0,4 до 0,5, тому сік з однієї тільки ірги вживати не рекомендується. Але якщо до соку з ірги додати 20 % соку червоної або білої смородини, виходить продукт гарного кольору, приємного терпкуватого смаку. Ягоди ірги рекомендується злегка підв'ялювати, що збільшує їхню цукристість і поліпшує аромат. Сік одержують у такий же спосіб, як з вишні.

Гранатовий сік. Вміст соку в плодах граната становить 38,8—63,4 %. Гранатовий сік містить цукру 7,8—15,6 %, в основному це фруктоза й глюкоза, лимонну кислоту (до

4,5 %), танин, сірчаноокислі й хлористі з'єднання калію, кальцію, натрію, заліза, фосфору, марганцю, магнію й ін. Аскорбінової кислоти в соці граната міститься 4,46—12,4 мг %, є також тіамін (вітамін В₁) і рибофлавін (вітамін В₂), вітамін РР. Із соку гранатів культурних і диких форм харчова промисловість виробляє згущені екстракти й сиропи, які використовують в кондитерському виробництві.

При уварюванні гранатового соку з рівною кількістю цукру одержують ніжний смачний напій — **гренадин**, що вживають у безалкогольній промисловості. Густий сироп із граната під назвою **наршараб** — улюблена приправа до м'ясних і рибних страв на Кавказі. Він може зберігатися близько року. Наршараб вживають для поліпшення апетиту й травлення, а також проти цинги.

Для приготування гранатового соку придатні тільки зрілі гранати, тому що вони мають більш солодкий і краще фарбований сік. Гранати із плямами від сонячних опіків і вм'ятинами, якщо на них немає цвілі, також придатні для приготування соку.

Гранати ретельно миють, розрізають на половинки (можна й не різати) і швидко пресують на гвинтовому пресі. При повільному пресуванні в сік переходить велика кількість дубильних речовин. При зберіганні гранатовий сік втрачає фарбування. У замороженому стані він краще зберігає свої якості.

Персиковий сік. Приготування його здійснюється за схемою абрикосового соку. У персиковому соці велика кількість цукрів (9—15,7 %), солей калію (363 мг %) і мікроелементи: залізо, мідь. У невеликій кількості наявна аскорбінова кислота, вітаміни групи В (нікотинова кислота). Каротин є тільки в жовтих персиках.

Сік із шовковиці. Плоди шовковиці пропадають майже повністю, і тільки діти ласують ними, часом і не підозрюючи, яку велику цінність вони мають. За своїми властивостями вони можуть змагатися з яблуками, малиною, черешнею. Сік плодів шовковиці містить 12—22 % цукрів (у тому числі 11—20 % фруктози й глюкози), органічні кислоти (0,13—0,40 %).

Із мінеральних речовин у соці втримуються солі кальцію, калію, магнію, заліза.

Сік шовковиці корисний при запаленні слизових оболонок рота, язика, горла. Він підсилює потовиділення. Його рекомендують при недостатності серцевої діяльності через вікові зміни м'язів серця, а також при анемії.

Аличевий сік. Якщо темно-червоні кислі вишні приємні й запавні та користуються великою популярністю, то алича — синя, чорна, жовта, темно-червона та інші види — недооцінюється. Існують десятки її видів і сотні сортів. Одні з них нагадують абрикоси, інші — сливу, треті — персики, четверті — черешню й т. п.

Зі зрілих плодів легко виділяється сік. Вміст цукру в деяких сортах аличі досягає 19 %; кислотність — у середньому до 1 %.

Технологія одержання аличевого соку аналогічна технології одержання вишневого соку. Через високу кислотність сік з аличі краще застосовувати в купажі з іншими солодкими соками, особливо добре із грушею й виноградом.

Черешневий сік виробляється із сортів Французька чорна, Наполеон чорний, Вишнева, Суслени, Волове серце. Випускається він з м'якоттю, натуральний і підсолоджений. У черешневому соці міститься 5,5—14 % цукру, 0,4—1 % органічних кислот, мінеральні речовини, вітаміни А, В₁, В₂, РР, С. Пектин черешневого соку з м'якоттю корисний для роботи травного тракту. Колір черешневого соку — від рубінового до червоного. Сік має тонкий аромат стиглої черешні, смак його ніжний, приємний.

Технологія приготування аналогічна технології приготування вишневого соку.

Кизилловий сік має кислий в'язкий смак через високий вміст яблучної кислоти (1,5—2,9 %) і дубильних речовин (до 0,6 %). Загальна кількість цукрів досягає 9 %. Цей сік багатий на солі калію, заліза, кальцію, а також на аскорбінову кислоту (близько 50 мг %), і має виражені фітонцидні властивості.

Кизилловий сік — оригінальний за смаком й ароматом та дуже корисний напій.

Технологія його приготування аналогічна технології приготування вишневого соку.

Чорничний сік. Промиті ягоди подрібнюють дерев'яним пестиком, віджимають сік. Віджимку, яка залишилася, розпушують, додають 1—2 склянки гарячої води і віджимають удруге. Бажано повніше добути барвник ягід. Кислотність натурального соку невелика, тому його потрібно трохи підсолонити без розведення — 60—80 г цукру на 1 л соку.

Завдяки високому вмісту танидів чорничний сік має сильні в'яжучі властивості й застосовується при гострих і хронічних розладах шлунково-кишкового тракту, що супроводжуються діареєю.

Соки цитрусових плодів посідають особливе місце серед інших соків завдяки великій кількості лимонної кислоти, а також прекрасному аромату і смаку. Це робить соки цитрусових (лимонний, апельсиновий, мандариновий, грейпфрутовий) найбільш освіжаючими й популярними. У деяких країнах, зокрема в Італії, цитрусові соки посідають перше місце за масовістю й популярністю як прохолодні напої.

Соки із цитрусових плодів одержують за трохи іншою схемою, ніж більшість наведених соків. Спочатку плоди сортують і відбраковують усі дефектні. Плоди миють, розрізають нержавіючим ножом поперек на половинки й одночасно виймають із них зерна. Зробити це неважко, тому що в апельсинах і лимонах насіння знаходиться у центральній частині плода, а в мандаринах насіння майже не буває (якщо говорити про сорти мандаринів, вирощуваних на Кавказі).

Для вижимання соку користуються спеціальними конусами зі скла або нержавіючих металів. Половинку плода насаджують на конус і обертають навколо конуса доти, поки весь сік не буде віджатий ребристою поверхнею конуса. Стікаючий долілиць сік збирається в підставці конуса й переливається звідти в збірну каструлю. Потім сік фільтрують через велике сито й переливають у емальовану каструлю, де він нагрівається до 78—80°C протягом 10—12 хвилин.

Сік розливають, пастеризують; з огляду на високу кислотність, можна перед пастеризацією додати цукор у вигляді 50 %-го сиропу (300—400 мл на 1 л соку).

Лимонний сік готують неосвітленим з додаванням цукрового сиропу. Сік містить у середньому 15 % сухих речовин, до 6 % органічних кислот, 10—20 мг/л солей калію, 61 мг/л кальцію, 61 мг/л магнію, 103 мг/л фосфору, каротин, вітаміни В₁, В₂, В₅, аскорбінової кислоти — 43,8 мг %.

Сік має гарний ясно-жовтий колір, ніжний цитрусовий аромат і свіжий смак.

Апельсиновий сік виробляють неосвітленим натуральним і підсолодженим. Містить у середньому 5 % цукрів, 1,4 % органічних кислот, 1700 мг/л калію, 150 мг/л кальцію, каротин, вітаміни В₁, В₂, В₅, С.

Апельсиновий сік досить корисний для дітей, сприятливо позначається на травленні, знижує кров'яний тиск, має антицинготні властивості. Напій жовтого кольору з ніжним ароматом апельсинів і гармонічним свіжим смаком.

Мандариновий сік виготовляють неосвітленим натуральним і підсолодженим. Він містить: цукрів — 6 %, органічних кислот — 1,4 %, 1500 мг/л калію, 125 мг/л кальцію, 145 мг/л магнію, 111 мг/л фосфору, каротин, вітамін С. Мандариновий сік цінний своїми смаковими якостями та вмістом вітаміну С, що дозволяє широко використовувати його як здоровим, так і хворим людям.

Грейпфрутовий сік містить 5,5 % цукрів, 1,7—3,1 % лимонної кислоти, 40 мг % аскорбінової кислоти та вітаміни групи В. Плоди грейпфрута мають кислий смак, пікантну гіркуватість, тому добре сік виготовляти з невеликим додаванням цукру.

Можна виявити творчість у приготуванні плодово-ягідних соків, особливо при сполученні (купажуванні) високо- й низькокислотних соків. Наводимо кілька цікавих і перевірених рецептів.

Яблучно-журавлиний сік. Перевірка плодів і ягід, мийка, дроблення, пресування — все це здійснюється так само, як і при приготуванні цих соків окремо. Новою тут є рецептура їх цупажування.

Рецепт № 1: яблучний сік — 1 л, журавлиний сік — 175 г, цукровий сироп 40 %-й — 175 г.

Рецепт № 2: яблучний сік — 1 л, журавлиний сік — 0,4 л, цукровий сироп 45 %-й — 0,2 л.

Рецепт № 3: яблучний сік — 1 л, журавлиний сік — 0,5 л, цукровий сироп 45 %-й — 0,3 л.

Яблучно-чорничний сік. Кислотність обох порівняно велика, тому підсолоджувати треба не сиропом, а цукром. На 1 л яблучного соку варто додати 0,2—0,3 л чорничного й 60—80 г цукру.

Яблучно-горобиний сік. Горобиний сік має своєрідний смак із гіркуватістю. Це дуже добре доповнює смакову гаму напою. На 1 л яблучного соку додати 0,1—0,3 л горобиного й 0,1—0,2 л 45 %-го цукрового сиропу.

Яблучно-чорносмородиновий сік. Готують аналогічно яблучно-горобиновому.

§ 6. Сиропи із фруктів та ягід у вітамінному барі (морси, напої)

Якщо подивитися в академічний словник російської мови, то слову «сироп» дається таке визначення: «.концентрований розчин цукру (зазвичай у фруктовому або ягідному соці)».

У торговельній мережі наявні певні асортименти сиропів: малиновий, вишневий, яблучний, плодово-ягідний та ін. Більшість із них готується на натуральній сировині, за винятком сиропів «Лимонад», «Крем-Сода», «Грушевий», які готуються на синтетичних есенціях.

Органолептичні показники сиропів визначаються тільки при десятикратному розведенні водою. При цьому не допускається поява мутності й осаду. Колір, смак і запах повинні бути властиві відповідному виду плода.

Сиропи дуже доречні для приготування різних напоїв, тому що вони легко змішуються з іншими рідинами, не каламуться напій і прискорюють його приготування; цукор розчиняється повільно, а цукрова пудра робить напій мутним. От чому сиропи незамінні для приготування напоїв у домашніх умовах.

Окрім фруктових і ягідних сиропів як основу для приготування напоїв використовують білі цукрові, карамельні, кавовий і шоколадний сиропи.

Білий цукровий сироп. Цукор-пісок розчиняють у гарячій воді, розчин проціджують і кип'ятять при постійному помішуванні. Наприкінці варіння додають лимонну кислоту, розчинену в теплій воді (1:20), і розчин охолоджують.

Цукор-пісок — 650 г, вода — 400 г, лимонна кислота — 2 г.

Співвідношення цукру й води можна змінювати залежно від необхідної концентрації сиропу.

Карамельний сироп. У каструлю кладуть цукор, вливають неповну столову ложку води, ставлять на середній вогонь і беззупинно помішують, доки цукор повністю не розчиниться й не почне здобувати ясно-жовтий колір. Додають холодну воду й залишають, щоб карамель розтануло. Потім вливають білий цукровий сироп. Нагрівають, доки обидва сиропи не змішуються.

Цукор-рафінад — 350 г, вода — 150 г, білий цукровий сироп — 525 г.

Кавовий сироп. Приготування кавового настою: каву заливають кропом, доводять до кипіння, настоюють 10—15 хв і проціджують. Настій змішують із цукровим піском, доводять до кипіння й варять 5 хв. Приготовлений сироп охолоджують.

Кава натуральна мелена без цикорію — 55 г, цукор — пісок — 650 г, вода — 450 г.

Шоколадний сироп. Какао-порошок змішують із цукровим піском, додають гарячу воду, ретельно розмішують. Суміш доводять до кипіння. Ванілін розчиняють у теплій воді

(1:20) і додають у готовий шоколадний сироп. Приготовлений сироп охолоджують.

Какао — 110 г, цукор — пісок — 525 г, ванілін — 0,5 г, вода — 0,5 л.

Сироп із пелюстків троянди. Червоні або рожеві пелюстки троянди засипають в кріп і варять 2—3 хв. Рідину проціджують через тканину й, додавши цукор і лимонну кислоту, знову ставлять на вогонь. Доводять до кипіння й одразу знімають. Отриманий сироп проціджують у гарячому вигляді, охолоджують і розливають у пляшки.

Пелюстки троянди — 100 г, вода — 500 г, цукор — 1 кг, лимонна кислота — 8 г.

Чорничний сироп. Цілі зрілі ягоди перебирають, миють, розминають, витримують 1—2 год, потім зливають сік. Мезгу віджимають, отриманий сік проціджують. З'єднують обидва соки, нагрівають у посуді, що не окислюється, додають цукор. Перемішуючи, варять на слабкому вогні, кип'ятять 3—5 хв, потім додають лимонну або винну кислоту, варять ще кілька хвилин, проціджують. Готовий сироп розливають у пляшки з темного скла.

Сік чорничний — 1 л, цукор — 2,5 кг, лимонна кислота (або винна) — 5 г.

Сироп із шипшини. Свіжі зрілі плоди шипшини подрібнюють і замочують у холодній воді на 1—2 дні. Потім рідину акуратно зціджують і варять із цукром протягом 4—5 хв. Додають винну кислоту і ще раз доводять до кипіння. Сироп проціджують у гарячому вигляді й розливають у пляшки з темного скла.

Шипшина — 1 кг, вода — 0,5 л, цукор — 1 кг, винна кислота — 4 г.

Чайний сироп. Приготування чайного настою: чай заварюють кропом (25 г чаю на 150 г води), настоюють 15—20 хв і проціджують. Цукор-пісок розчиняють у гарячій воді, розчин проціджують і дають йому прокипіти при постійному помішуванні. У цукровий сироп вводять чайний настій, дово-

дять до кипіння. Під кінець варіння в приготовлений сироп додають лимонну кислоту, розчинену в теплій воді (1:20), і охолоджують.

Чай 1-го або вищого гатунку — 25 г, цукор пісок — 650 г, лимонна кислота — 1 г, вода — 600 г.

Лимонний сироп. Віджимають із лимонів сік. Лимони разом із цедрою дрібно нарізають, заливають гарячою водою й варять при слабкому вогні 5—10 хв, настоюють протягом 30—35 хв і охолоджують.

В отриману рідину додають цукор і варять при слабкому кипінні 15—20 хв, потім вливають віджатий з лимонів сік і доводять до кипіння. Приготовлений сироп охолоджують.

Лимони (бажано тонкошкірі) — 600 г, цукор — 650 г, вода — 450 г.

Апельсиновий сироп. Приготування здійснюється так само, як і в попередньому рецепті.

Апельсини — 900 г, цукор-пісок — 650 г, вода — 450 г.

Ванільний сироп. Цукор-пісок розчиняють у гарячій воді, розчин проціджують і кип'ятять при постійному помішуванні. Ванілін розчиняють у теплій воді (1:20) і додають у гарячий цукровий сироп. Готовий сироп охолоджують.

Цукор-пісок — 650 г, вода — 400 г, ванілін — 10 г.

Пряний сироп. Цукор-пісок розчиняють у гарячій воді, розчин проціджують і кип'ятять при постійному помішуванні. Потім вводять настій кориці й гвоздики, лимонну кислоту, розчинену в теплій воді (1:20), і знову доводять до кипіння. Сироп охолоджують.

Для приготування настою прянощів здрібнені корицю й гвоздику заливають кропом (100 г), настоюють 15—20 хв, проціджують через подвійний шар марлі.

Цукор-пісок — 650 г, порошок кориці — 25 г, порошок гвоздики — 0,5 г, лимонна кислота — 1 г, вода — 400 г.

Чорничний морс. Чорницю перебирають, миють, розминають, віджимають сік і ставлять його в холодильник. Зали-

вають вижимки холодною водою, кип'ятять 10—12 хв і проціджують. Відвар з'єднують із чорничним соком, додають цукор. Подають охолодженим, з льодом.

Чорниця — 140 г, вода — 1 л, цукор — 120 г.

Вишневий морс. Вишні миють, видаляють кісточки, м'якоть розминають дерев'яним пестиком або дерев'яною ложкою, віджимають сік, зливають його в скляну банку, накривають кришкою й ставлять у холодильник. Заливають вижимки гарячою водою, варять 10—15 хв, проціджують. В отриманій відвар вливають охолоджений сік, додають цукор, добре розмішують. Подають охолодженим.

Вишня — 200 г, вода — 1 л, цукор-пісок — 120 г.

Калиновий морс. Ягоди перебирають, промивають, віджимають сік. Вижимки заливають водою, кип'ятять 5—10 хв, проціджують. Відвар змішують із соком, додають цукор, розмішують, охолоджують.

Калина — 150 г, цукор-пісок — 120 г, вода — 1 л.

Калиновий морс із медом. Мед розчиняють у теплій кип'яченій воді, додають сік калини, перемішують і подають в охолоджену вигляді.

Сік калини — 100 г, мед — 100 г, вода — 900 г.

Апельсиновий морс. Віджимають із апельсина сік. Цедру, зняту з апельсина, дрібно нарізають, заливають гарячою водою, кип'ятять 5 хв, залишають на 3—4 год для настоювання. Після проціджування у відвар додають цукор, доводять до кипіння, вливають віджатий апельсиновий сік і охолоджують.

Апельсини — 110 г (маса бруто), цукор-пісок — 120 г, вода — 1 л.

Морс із шипшини і яблука. Очищені плоди шипшини і яблука нарізають дрібними шматочками, заливають холодною водою, кип'ятять кілька хвилин, проціджують, додають цукор або мед, трохи лимонної або апельсинової цедри, потім за смаком лимонний сік або лимонну кислоту.

Плоди шипшини — 3—4 столові ложки, кислі яблука — 4—5 шт., вода — 1 л, цукор або мед — 3—4 столові ложки, лимонна або апельсинова цедра, лимонна кислота.

Нектари. Приготування деяких неосвітлених соків без гомогенізації (тобто без обробки, що має за мету приведення до однорідності всієї маси продукту) робить їх недостатньо придатними й приємними для вживання. Виходить не сік у звичайному розумінні, а густа напіврідка маса, не дуже придатна для вживання й без приємного смаку. У зв'язку із цим у деяких країнах, зокрема в Болгарії, стали додавати до такої плодової маси 40—60 % води, а це, природньо, спричинило необхідність додавання 10—16 % цукру й лимонної або винної кислоти. Продукт, отриманий при змішуванні неосвітленого соку, цукру й кислоти, і є нектаром.

Для приготування нектару в домашніх умовах важко дати чіткі вказівки, тому що зазвичай немає можливості визначити кислотність та інші показники соку. Тому рекомендується в цих випадках змішувати попередньо невелику кількість вихідних продуктів на пробу. Так, наприклад, для приготування абрикосового нектару з 10 л абрикосового соку потрібно 4 кг цукру, 6 л води й 200 г лимонної кислоти. Пробуючи на смак, можна трохи зменшити або збільшити кількість цукру, кислоти або води.

Наведемо деякі рецепти плодово-ягідних напоїв, які, на нашу думку, становлять інтерес для більшості споживачів.

Напій «Павлинка». Яблука миють, очищають від шкірочки, натирають на тертці й з отриманої маси віджимають сік. Додають у сік половину передбаченої кількості цукру, ставлять на вогонь, кип'ятять 1—2 хв, проціджують крізь дрібне сито або марлю й дають відстоятися. Потім сік акуратно, не збовтуючи осаду, переливають в інший посуд.

Таким самим способом готують журавлиний сік, змішують його з яблучним, додають кип'ячену воду, цукор, що залишився, трохи ваніліну, добре охолоджують. Подають із кубиками льоду.

Яблука — 5 шт., журавлина — 1 склянка, цукор-пісок — ½ склянки, кип'ячена охолоджена вода — 1 склянка, лід — 4—5 кубиків (4 порції).

Напій «Спартакіада». Вишневий морс ставлять на вогонь і доводять до кипіння. Знімають із вогню, переливають у попередньо прогріту склянку й додають абрикосовий сік і лимонний сироп.

Морс вишневий — 100 г, абрикосовий сік — 75 г, лимонний сироп промислового виготовлення — 3 столові ложки.

Напій «Краса Півночі». Кип'ятять воду із цукром, додають вимиту й очищену від кісточок вишню й корицю, ставлять на вогонь і варять 10—15 хв. Не знімаючи з вогню, додають розведений у воді крохмаль і знову доводять до кипіння. Напій охолоджують і перед подаванням заправляють сметаною. До напою можна подати бісквітні сухарики.

Вишня — 1 $\frac{1}{2}$ склянки, цукор — $\frac{1}{2}$ склянки, сметана — $\frac{1}{4}$ склянки, кориця — 1 г, картопляний крохмаль — $\frac{1}{2}$ столової ложки, вода — 1 л (6 порцій).

Вишневий гоголь-моголь. Розбивають свіжі курячі яйця, відокремлюють білки й жовтки, збивають білки до утворення густої піни, а потім жовтки до утворення густої маси лимонного кольору. У збиті жовтки всипають щіпку солі й, продовжуючи збивати, додають цукор і вишневий сік. При безперервному помішуванні вливають холодне молоко й холодну кип'ячену воду й додають збиті білки.

Перед подаванням на стіл посипають зверху тертим мускатним горіхом.

Вишневий сік — 100 г, яйця — 2 шт., молоко пастеризоване — 400 г, вода — 100 г, цукор-пісок — 3 столові ложки, щіпка солі, мускатний горіх за смаком (3 порції).

Вишневий фраппе. Наливають у змішувач вишневий сироп, додають морозиво й холодне молоко, потім добре збивають. Перед подаванням на стіл фраппе можна прикрасити ягодами, шматочками фруктів, горіхами або збитими вершками.

Вишневий сироп — 30 г, морозиво — 75 г, пастеризоване молоко — 60 г.

Напій «Ароматний». Чорносмородиновий сік, ванільний сироп і міцно заварений чай вливають у посуд і ретельно перемішують. Потім через ситечко проціджують у склянку й доливають гарячою водою. Можна додати за смаком цукор.

Сік чорносмородиновий — 60 г, ванільний сироп — 20 г, чай (несолодкий) — 2 столові ложки, гаряча кип'ячена вода — ½ склянки.

Напій «Дениска». У високий келих із прозорого скла наливають сік білої смородини, розчиняють у ньому цукор, опускають на дно 3—4 гілочки червоної смородини, а одну вішають на край келиха. Потім заливають мінеральною водою й кладуть 1—2 кубика харчового льоду.

Напій подають одразу ж.

Гілочки червоної смородини 4—5 шт., сік білої смородини — 50 г, цукор — 2 чайні ложки, нарзан або інша мінеральна вода — 100 г, харчовий лід.

Десертний напій «Авенаріус». Чорнослив миють, заливають водою, ставлять на вогонь і варять. Знімають із вогню й виймають із посуду. В отриманий відвар всипають агрус, додають цукор, корицю, гвоздику, цедру апельсина й знову ставлять на вогонь на 4—5 хв. Знімають із вогню, проціджують, вливають у відвар розведений у холодній воді картопляний крохмаль, ставлять на вогонь, доводять до кипіння й оходжують.

Перед подаванням на стіл у кожен келих кладуть по 1—2 плоди чорносливу, по 1 полуниці й кубіку харчового льоду.

Агрус спілий — ½ склянки, чорнослив — 6 плодів, полуниця — ½ склянки, цукор — ½ склянки, крохмаль — 1 чайна ложка, щіпка кориці, гвоздика — 3 шт., цедра апельсина, вода — 1 л, харчовий лід — 6 кубиків (6 порцій).

Прохолодний аронієвий напій. Сік аронії (чорноплідної горобини) змішують із лимонним соком, додають за смаком цукровий пісок, ретельно перемішують.

Подають напій охолодженим і з льодом.

Аронієвий сік — 100 г, лимонний сік — 2 чайні ложки, цукровий пісок — за смаком, харчовий лід.

Напій «Киржач». У змішувач поміщають сирий яєчний жовток, вливають малиновий сироп і холодний чай, додають лід і швидко перемішують, щоб суміш добре спінилася. Напій проціджують у келих, зверху кладуть збиті вершки.

Малиновий сироп — 30 г, яєчний жовток — 1 шт., чай холодний — 100 г, харчовий лід, збиті вершки — 10 г.

Десертний напій «Марокко». Яєчний жовток, апельсиновий сік, лід і цукрову пудру змішують у змішувачі 2 хв. Суміш проціджують і вливають газовану воду. Напій одразу подають.

Яєчний жовток — 1 шт., апельсиновий сік — 50 г, цукрова пудра — 2 чайні ложки, харчовий лід, газована вода.

Лимонний сік із медом. Мед ретельно розмішують із лимонним соком і охолоджують. Подають напій з льодом.

Лимонний сік — 100 г, натуральний мед — 3 столові ложки, лід.

Домашній лимонад. У келих наливають лимонний сік, додають цукор, перемішують, вливають газовану воду. Подавати в охолодженому вигляді, поклавши скибочку лимона й трохи товченого льоду.

Лимонний сік — 25 г, цукор-пісок — 1—1 1/2 столові ложки, газована вода, скибочка лимона.

Французький лимонад. У змішувач розбивають сире куряче яйце, вливають лимонний сік і ванільний сироп, додають харчовий лід, перемішують 2 хв. Проціджують у келих, вливають газовану воду й одразу подають.

Лимонний сік — 50 г, ванільний сироп — 25 г, яйце — 1 шт., лід, газована вода.

Гарячий лимонний напій. У склянку вливають лимонний і ожинковий сиропи, додають натуральний мед, перемішують, потім наливають міцний гарячий чай і кладуть скибочку лимона.

Лимонний сироп — 25 г, ожиновий сироп — 25 г, натуральний мед — 2 чайні ложки, несолодкий міцний гарячий чай — 125 г, один кружечок лимона (2 порції).

Напій «Кислинка». Вичавлюють сік з лимонів, додають цукор, натерту цедру, вливають кип'ячену воду й розмішують до повного розчинення цукру. Подають із кубиками льоду.

Лимони — 4 шт., лимонна цедра натерта — 1—2 чайні ложки, кип'ячена вода — 3 склянки, цукор-пісок $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ склянки, лід (4 порції).

Десертний напій із грейпфрутів. У келих наливають грейпфрутовий сік, гранатовий сироп і газовану воду.

Напій одразу подають.

Сік грейпфрутовий — 50 г, гранатовий сироп — 50 г, газована вода — 100 г.

Ананасовий напій. У високий келих вливають ананасовий сік, лимонний сироп і газовану воду.

Напій одразу подають із кубиком льоду.

Ананасовий сік — 100 г, лимонний сироп — 1 столова ложка, газована вода — 60 г, лід.

Напій «Арагві». В окріп всипають цукор. Потім додають вишневий або малиновий сироп і гранатовий сік.

Подають напій охолодженим.

Гранатовий сік — 100 г, вишневий або малиновий сироп — 100 г, цукор-пісок — 2—3 столові ложки, вода — 1 л (6 порцій).

Прохолодний напій «Фирюза». М'якоть дині нарізають невеликими кубиками (приблизно 1×1 см). Харчовий лід дроблять і наповнюють ним високий келих до половини. Потім вливають гранатовий і виноградний соки, кладуть нарізану кубиками м'якоть запашної дині й обережно додають газовану воду.

Напій одразу подають до столу.

Гранатовий сік — 25 г, виноградний сік — 25 г, м'якоть дині — 50 г, лід, газована вода — 75 г.

Десертний напій з айви. Айву миють, очищують від шкірочки, нарізають тонкими скибочками, кладуть у каструлю, заливають холодною водою, додають цукор-пісок і корицю, ставлять на слабкий вогонь і варять до м'якості. Зварені часточки айви протирають крізь сито.

Подають напій у сильно охолодженому вигляді.

Свіжа айва — 500 г, цукор-пісок — 175 г, вода — 1 л, щіпка кориці (5 порцій).

§ 7. Лікувальні властивості овочів

Овочі у всіх народів користуються заслуженою любов'ю й популярністю. Про це говорить і народна творчість — фольклор. Згадаймо хоча б стародавні російські прислів'я: «Часник сім недуг переводить; лук сім недуг лікує», «Усякому овочу свій час», «Капуста не порожня, сама летить у уста!» і ін.

Овочі вживаються людством із глибокої давнини як продукти харчування і як лікувальний засіб. На різних етапах розвитку науки про харчування погляди на цінність овочів змінювалися багаторазово. Коли їжа розглядалася з погляду її енергетичної цінності, овочі, що мають, як правило, низьку калорійність, вважалися смаковими речовинами.

За останні десятиліття наш режим харчування дещо змінилося: ми стали їсти більше м'яса, риби, інших продуктів, тобто стали одержувати більше білкових речовин, вуглеводів, жирів. У зв'язку із цим різко підвищилася кількість одержуваних нами калорій. Але тут назрів інший парадоксальний момент: харчування наше стало повноцінніше, а наслідки часом негативні. Безконтрольне споживання висококалорійної їжі призвело до збільшення кількості людей з підвищеною вагою тіла. Однією з причин цього є той факт, що в нашому сучасному харчуванні найчастіше не вистачає вітамінів і мінеральних речовин. Саме тут нам можуть допомогти овочі, зокрема овочеві соки, у які переходять всі корисні речовини свіжих овочів.

Овочеві соки є важливою складовою так званого «сирого вегетаріанства», тобто споживання рослинної їжі і напоїв, які не пройшли теплової обробки, у сирому вигляді.

Живильну, цілющу й смакову цінність овочевих соків і, зокрема, сирих овочевих соків дотепер більшість недооцінює, хоча вона надзвичайно висока.

Прихильники споживання сирих овочевих соків, що найчастіше посилаються на відомого американського дієтолога Н. Уокера, стверджують, наприклад, що варені овочі не завжди корисні організму, а сирі — свіжі або правильно висушені овочі або овочеві соки — вкрай необхідні; нестача рослинних соків призводить до нестачі ензимів в організмі — ензими беруть участь в обміні речовин, однак при температурі вище 54°C руйнуються.

Не менш цікаві матеріали наводяться в японських джерелах, які так само, як і Уокер, розробили цілу схему застосування різних овочевих соків (навіть зі шпинату, селери, петрушки, кольорової капусти й т. п.), які варто пити при різних хворобах, нездужаннях та ін.

Уокер, з огляду на пристрасть багатьох людей до смачної й вишуканої їжі, рекомендував: «можете їсти будь-які продукти, у будь-якій кількості й сполученні, але при цьому між прийомами їжі пийте овочеві й фруктові соки, щоб ліквідувати дефіцит вітамінів, який ми створюємо в організмі, вживаючи проварену, прожарену, пропечену їжу» і радив випивати в день до 500—600 г рослинних соків! У цьому розділі ознайомимо зі складом і рецептами різних овочевих соків та інших напоїв з овочів, з урахуванням суперечливих суджень «крайніх аматорів — від «сокоманів» і вегетаріанців до шанувальників багаторазового споживання м'яса й вуглеводів. Головне, слід пам'ятати всім і завжди, що єдиний бездоганний принцип в питаннях харчування, беручи до уваги безліч теорій, режимів і дієт, положення, який ніким спростованій бути не може, — це помірність.

Але чи обов'язково пити свіжоприготовлені овочеві соки? Адже можна купувати в магазинах усілякі «нектари», «амброзії» та інші консервовані соки. Суперечки немає — краще пити консервовані овочеві й фруктові соки, ніж вживати солодощі, кондитерські вироби. Однак, якщо обирати — пити консервованій овочевий сік або свіжоприготовлений, то перевагу треба віддати свіжоприготовленому. Відомо безліч випадків сприятливого впливу регулярного вживання овоче-

вих соків при різних захворюваннях, однак краще вчасно проконсультуватися з лікарями — терапевтом або дієтологом, щоб уникнути можливих помилок. Так, наприклад, професор Ю. С. Миколаїв, відомий учений в галузі харчування й розвантажно-дієтичної терапії, стверджує, що не можна довго пити морквяний сирий сік і нічого не їсти — це дає дуже сильне навантаження на підшлункову залозу. Але нетривалий час (до двох днів) така дієта може бути досить корисною, особливо перед розвантажно-дієтичною терапією й після неї. При цьому рекомендується обов'язковий контроль фахівця.

Деякі дієтологи радять щодня вживати свіжоприготовлені соки — випивати за півгодини до їжі склянку овочевого соку. Це активізує роботу шлунково-кишкового тракту. Доросла людина може випивати за добу до півтора літра морквяного соку. Інші вважають, що вживати окремо буряковий сік не рекомендується, тому що він подразнює слизову оболонку, можуть виникнути неприємні відчуття в горлі. Тому рекомендується розбавляти буряковий сік морквяним у співвідношенні 1:3.

§ 8. Хімічний склад і значення овочів

Нерозчинними речовинами. Які містяться в овочах, є целюлоза, гемицелюлоза, нерозчинні азотисті речовини, крохмаль, нерозчинні мінеральні речовини. До складу розчинних речовин, що утворюють сік, входять: органічні речовини — цукри, багатоатомні спирти, пентозани, пектин, органічні кислоти, азотисті речовини, жир, дубильні речовини, барвники, ефірні масла, ферменти, вітаміни; неорганічні речовини — солі кислот і луг.

Якісний склад розчинних і нерозчинних речовин в овочах майже однаковий, але кількісні співвідношення окремих складових частин дуже різняться.

Вода перебуває в овочах у вільному й пов'язаному з колідами стані. Вільна вода втримується в клітинному соці овочів. Вода, що потрапила з овочами, не затримується в тканинах, а швидко залишає організм, сприяючи тим самим виведенню з нього продуктів обміну, у тому числі азотистих шлаків. Диуретична дія овочів сприяє посиленому виведенню

з організму продуктів обміну речовин, широко використовуються в лікувальному харчуванні, особливо при серцево-судинних захворюваннях, хворобах нирок.

Особливо багато води в різних видах капусти (білокачанній, червонокочанній, кольоровій), цибулі, салаті, шпинаті, шавлі, баклажанах, кабачках, огірках, патисонах, помідорах, каваунах, дині та ін.

Вміст азотистих речовин, білків в овочах не постійний. Нагромадження й амінокислотний склад білків овочів залежать від культури, господарсько-ботанічного сорту, ґрунтових і кліматичних умов. Переважна більшість овочів містить мало азотистих речовин — від 0,4 до 1,5 %. В овочах, придатних для приготування соку, утримується мало білка. У лікувальному харчуванні в ряді випадків невелика кількість білка в овочевих соках є корисною. Завдяки цьому овочеві соки знаходять широке застосування в дієтах при захворюваннях нирок і в усіх випадках, коли необхідно на деякий час обмежити надходження білків в організм.

Ефірні масла містяться в деяких овочах — цибулі, петрушці, редисі, редьці, укропі, селері, часнику. Вони мають дезінфікуючі й антисептичні властивості. Крім того, ефірні масла підвищують відділення травних соків. У зв'язку із цим вживання овочевих соків, багатих ефірними маслами, у деяких випадках буває недоцільним. Наприклад, при виразці шлунку, при коліках, нефритах, гепатитах з дієти виключаються овочі, багаті ефірними маслами. А при неврозах, що супроводжуються виснаженням, при втраті апетиту приймання ефіроносів доцільне.

У багатьох овочах містяться органічні кислоти.

За допомогою овочевих соків можна задовольнити незначну частину добової потреби нашого організму у вуглеводах, які містяться в легко засвоюваних цукрах; крім того, в овочах утримуються такі вуглеводи, які, не мають поживної цінності, але потрібні для нормального плину ряду фізіологічних процесів в організмі — клітковина, пектинові речовини.

Овочеві соки є важливим джерелом надходження в наш організм вітаміну С, каротину (провітаміну А), більшості речовин Р-вітамінної активності інозиту, фолієвої кислоти, вітаміну К. Багаті вітаміном С перець червоний солодкий, хрін,

зелень петрушки, укроп, зелений перець, брюссельська, кольорова, червонокачанна й білокачанна капуста, зелена цибуля, шавель, шпинат, томати, капуста кольрабі, спаржа, бруква, салат.

Вітамін Р міститься в листі петрушки, червоному перці, салаті, шпинаті, капусті, ревені.

Гарними джерелами провітаміну А або каротину є морква, червоний перець, шавель, зелень петрушки, зелена цибуля, шпинат, трохи менше його в салаті, червоних помідорах.

Вітаміну К багато в шпинаті, кочанній і кольоровій капусті, кропиві; деяка кількість його міститься в помідорах. Шпинат, кавуни, диня, картопля, морква, кольорова капуста, спаржа містять фолієву кислоту. Капуста й диня містять інозит. Вітамін В₁ міститься в кольоровій капусті й у шпинаті майже в як кількості і в чорному хлібі. Більшість овочів бідні вітамін РР (нікотинову кислоту). Однак певна кількість цього вітаміну є у спаржі, картоплі, ріпі, брюссельській капусті, дині, кольоровій капусті.

За вмістом вітаміну В₂ брюссельська капуста, шпинат, спаржа, квасоля не програють злакам. За вмістом холіну перше місце посідають картопля й капуста.

Отже, овочеві соки є дуже важливим джерелом надходження вітамінів в організм. Однак не менш важливо, а можливе значення овочів у забезпеченні нашого організму мінеральними солями.

§ 9. Короткі відомості про овочеві соки

Томатний сік. Томати є улюбленим овочем майже всіх народів світу. Батьківщиною томатів вважається Перу. Правильно приготовлений томатний сік за своїм вітамінним складом мг % значно перевищує цитрусові плоди:

Вітамін	Апельсиновий сік	Томатний сік
Провітамін А (каротин)	0,25	0,4
Вітамін В ₁	0,07	0,2
Вітамін РР	0,2	0,6
Вітамін Е	0,1	0,64—3
Вітамін С	5,0	до 70

Томатний сік — багате джерело заліза, марганцю й міді, у ньому є барвники, вітамін Р, кальцій та ін. Томатний сік п'ють, як правило перед, їжею.

Якість томатного соку залежить від сорту томатів, якості томатів, що використовують для соку, способу витягу соку, досвіду й майстерності кулінара. Томати, призначені для виготовлення соку, не повинні бути переспілими, на них не повинно бути ушкоджень, цвілі, землі.

Томатний сік — це рідина, яка містить дуже дрібні м'ясисті частки, у яких є нерозчинні вітаміни, що красять, і ароматичні речовини із плодів томатів. Томатний сік не буває прозорим. Зібрані й відсортовані за мірою зрілості плоди ретельно миють у проточній воді, подрібнюють і віджимають сік. Розливають його в пляшки або банки й пастеризують.

Пастеризований томатний сік зберігають у прохолодному місці. При температурі 10°C вітамін С зберігається майже повністю. При підвищенні температури до 20°C губиться близько 20 % вітаміну С, а при температурі близько 30°C втрачає вітамін С перевищують 30 %.

Томатний сік має аромат і смак свіжих томатів, добре втамовує спрагу й завдяки високому вмісту кальцію й низькій калорійності корисний усім, у тому числі людям, схильним до повноти, і дітям.

Морквяний сік. Готують із моркви сортів Каротель, Нантська, Паризька. Морквяний сік містить 4—12 % цукру, до 2 % азотистих речовин, 1 % мінеральних солей, 9—14 мг % каротину, порівняно невелику кількість вітаміну С — 10—15 мг %, але в ньому знаходиться комплекс вітаміну В (В₁, В₂, В₆, вітамін РР і ін.).

Для морквяного соку характерна наявність безбарвного ефірного масла, що надає йому типового, властивого тільки йому аромату. Його лікувальна дія залежить не тільки від наявності вітамінів, але й від мінеральних речовин і мікроелементів. Багато кальцію, калію, фосфору й заліза. Міститься ще й магній, кремній, йод та ін. Пектинові речовини становлять близько 0,8 %. Його лікувальним і дієтичним якостям сприяє майже нейтральна реакція. Він рекомендується як лікувальний і дієтичний напій при виразковій хворобі, гастриті,

ентериті, інфаркті серцевого м'яза, а також для харчування ослаблених дітей. Морквяний сік рекомендується готувати зі свіжої моркви безпосередньо перед вживанням. Краще робити невелику кількість соку, тому що зберігати його можна в домашньому холодильнику не більше 2—3 днів. Цей сік не рекомендується одержувати за допомогою соковідділювача-пастеризатора.

Викопану моркву очищають від бадилля, зелену частину коренеплоду зрізують, очищають від шкірочки всю поверхню моркви, потім миють у проточній воді, подрібнюють і віджимають сік.

Використовують також електричну соковижималку.

Буряковий сік. Готують у такий спосіб. Буряк сортів Бордо, Підзимня, Незрівнянна, Мінська, Грибовська або інших калібрують, ретельно миють, обрізають і обробляють паром при температурі 105°C. Пропарений буряк очищають від шкірочки, дроблять на дробарці й пресують або ж використовують електричну соковижималку. Буряковий сік так само, як і морквяний, не підлягає тривалому зберіганню.

Столові сорти буряка містять 13—16 % сухих речовин, 9—13 % цукрів, 1—1,5 % білкових речовин, 0,88—1,4 % мінеральних солей, 3,70 мг % каротину, 40—50 мг % вітаміну С. За харчовим та біологічним складом столовий буряк перевершує багато овочів, які частіше вживають у їжу. Залежно від сорту, сік, у більшості випадків, має червоний колір з відтінком цикламена. Значна кількість наявних у ньому цукрів, лимонна і яблучна кислота надають йому приємного смаку. Буряковий сік відрізняється характерними дієтичними й лікувальними властивостями. Достатня кількість мінеральних солей, вітамінів, і особливо, бетаїна, важливого для обміну речовин, роблять буряковий сік цінним і дієтичним напоєм. Бетаїн, доданий у їжу дітям, поліпшує їхній ріст і допомагає засвоєнню вітаміну В₁₂. У буряковому соці переважає лужна або нейтральна реакція, корисна для організму. Багатий і різноманітний склад бурякового соку дозволив успішно застосовувати цей сік для лікування гіпертонії, захворювань серця, а також для харчування слабо зростаючих дітей.

Капустяний сік. Білокачанна капуста — один із найдавніших харчових продуктів. Вона відома людині вже більше чотирьох тисячоліть.

У Давній Греції вона славилася не тільки як їжа, але і як лікарський засіб. Про її цілющі властивості писали Гіппократ і Гален, Піфагор і Катон Старший, інші вчені стародавності.

Сучасна медицина, озброєна знанням хімічного складу капусти, також виявляє до неї великий інтерес. За вмістом вітамінів капуста перевершує більшість овочів. Аскорбінової кислоти в ній стільки ж, скільки в лимоні. Достатньо з'їсти 200 г сирової капусти, щоб задовольнити добову потребу людини в цьому вітаміні. Причому вітамін С зберігається в капусті при квашенні й при готуванні соку, однак руйнується при варінні — після варіння його в кілька разів менше. Капуста — гарне джерело вітамінів К, А, групи В.

Дослідження специфічної профілактичної й лікувальної дії капустяного соку при виразці шлунка й інших шлунково-кишкових захворювань стали проводитися в багатьох країнах. Було встановлено, що соком свіжої капусти в сполученні з пюре з інших овочів і фруктів (моркви, дині, яблук та ін.) можна успішно лікувати виразкову хворобу шлунка й дванадцятипалої кишки. Зазвичай капустяний сік приймають по півстакана вранці, удень і ввечері за півгодини до їжі. Добродійну дію цей сік робить при різних формах колітів і при запальних змінах у товстих кишках. Капуста підсилює виділення жовчі, тому вона дуже корисна при захворюваннях печінки й жовчних шляхів. У цьому випадку краще застосовувати сік свіжої капусти два рази на день по 250 г за півгодини до їжі на фоні спеціальної дієти, багатой білками й бідної жирами.

Для одержання капустяного соку дуже важливо обрати вид і сорт капусти, які містять найбільшу кількість необхідних складових частин. Так, наприклад, у білокачанній капусті сухих речовин 4,9—14 %, у кольоровій — 0,6—15 %, у брюссельській — 10—19,9 %. Брюссельська капуста більш збагачена білками (5,4—6,9 %). У червонокочанної капусти багатший склад, ніж у білокачанної. Ще більший склад в інших видів капусти, вирощених на Далекому Сході, — Корейської, Пекінської, Японської та ін.

Капустяний сік готують у такий спосіб. У качанів видаляють кілька верхніх листів і забруднену частину ніжки. Можна також шпарити роздроблені листи гарячою водою, одразу вийняти з води, відцідити й вичавити сік. Однак капустяний сік зі свіжого неопареного листя більш прийнятний для пиття й краще освіжає. Для одержання соку використовують електричну соковижималку.

Для збереження лікувальних і дієтичних властивостей краще не проводити ніякої корекції за допомогою додавання цукру, солі або купажування. Не рекомендується також проводити освітлення, фільтрацію або пастеризацію. У домашньому холодильнику капустяний сік можна зберігати протягом одного тижня.

Сік квашеної капусти. Одержують шляхом квашення білокачанної капусти. Сік, що утворився, зціджують у скляний, емальований, дерев'яний посуд, витримують 2—3 год до освітління, зливають осад, проціджують через марлю або фланель. Можна додати трохи цукрового сиропу.

Іноді роблять таку пастеризацію капустяного соку в банках або пляшках протягом 25—30 хв при температурі 80°C. Після цього банки закупорюють. Зберігати сік краще в темному прохолодному приміщенні.

Сік із ревеню готують із неогрубілих (неперерослих) черенків ревеню. Черенки виламують біля землі, обрізають листи (листи не повинні потрапляти в переробку, тому що в них переважає щавлева кислота, а в черенках — яблучна), очищають від волокон, миють у звичайній воді. Потім розрізають на шматочки довжиною до 2 см, бланширують 2—3 хв і занурюють у холодну воду. З охолодженого здрібненого ревеню віджимають сік.

Сік ревеню в чистому вигляді має занадто різкий смак. Деякі змішують його з яблучним або грушевим соком. У Білорусії до соку з ревеню додають 30 % суничного або малинового, або порічкового, або вишневого соку. Сік розливають у скляний посуд і пастеризують у киплячій воді.

Крім органічних кислот сік із ревеню містить велику кількість солей калію, цитрин і вітамін С. Корінь ревеню містить

глюкозиди, які в малих кількостях мають в'язучу, а в більших — послаблюючу дію.

Кавуновий сік виробляють із кавунів сортів Мелітопольський, Астраханський смугастий, Білосем'ячко й ін. Сік містить у середньому 6—12 % цукрів (більше половини їх становить фруктоза), 0,6 % азотистих речовин, 300 мг % мінеральних речовин, невелику кількість каротину, вітаміну В₁ і В₂. Сік має диуретичні властивості й дуже корисний людям, які страждають захворювання на нирок. Кавуновий сік має гарний рожевий колір, аромат і смак свіжих кавунів, добре втамовує спрагу. Однак для нього характерна недостатня концентрація цукру, кислот і екстрактивних речовин, тому його рекомендується згущати. Згущений кавуновий сік називається **кавуновим медом** або **нардеком**. Його ще називають **бекмесом**, а інші дають йому неточну назву «кавуновий сироп».

Кавуни обирають тільки гарних сортів, солодкі, стиглі. Очищають від землі і добре миють, користуючись щіткою. Потім розрізають ножем на 2—4 частини. При різанні з кавунів витікає частина соку, тому це треба робити в тазі, а сік зібрати.

М'якоть вибирають із кавунів ложкою, подрібнюють, протирають через сито або друшляк і проціджують. При уварюванні соку, як тільки він закипить, утвориться червонувата піна (білок, що звернувся, і барвники кавуна). Піну варто зняти, сік процідити, потім поставити на вогонь і випарювати з нього воду. Уварювання вести при слабкому кипінні, постійно помішуючи. Коли обсяг соку зменшиться в 5—6 разів, беруть кілька краплин на холодне блюдо й охолоджують. Крапля, яка вистигла не повинна розпливатися або може розпливатися дуже повільно, тому що готовий кавуновий мед має в'язку консистенцію. Зберігати бекмес можна у негерметичній тарі, але краще зберігати в скляних консервних банках, закупорених кришками.

Меж із дині готують майже так, як і кавуновий. Дині миють, розрізають навпіл, видаляють насіння, вибирають м'якоть і подрібнюють. Сік віджимають через марлю й уварюють.

Якщо м'якоть щільна й сік важко відділяється, методика трохи інша: диню очищують від шкірки й насіння, м'якоть

розрізають на шматочки й варять 50—60 хв у каструлі, куди додають трохи води, щоб уникнути пригорання маси. Потім сік віджимають, проціджують і уварюють.

Гарбузовий сік. Підготовлений, очищений гарбуз нарізають невеликими шматками. Після подрібнювання віджимають сік у соковижималці або будь-який іншим способом.

Для одержання приємного освіжаючого напою в проціджений гарбузовий сік додають за смаком яблучний сік, трошки розведеної лимонної кислоти, цукрового сиропу, добре розмішують, охолоджують в фаянсовому або скляному посуді.

Деякі сорти гарбуза містять до 5 % цукрів, однак дуже мало кислот. М'якоть гарбуза містить невелику кількість клітковини (1,04 %). З мінеральних солей у гарбузі більше солей калію (222 мг %). Гарбуз містить також каротин.

§ 10. Холодні вітамінні напої з овочів

Овочеві напої. Крім натуральних овочевих соків розроблені безліч рецептів для приготування напоїв, у яких овочі сполучаються з різними плодами і ягодами.

Буряковий напій із чорною смородиною. Буряк миють, очищають, натирають на дрібній тертці. Ягоди чорної смородини перебирають, миють, очищають, подрібнюють (товчуть). Суміш бурякової маси (75 %) і чорносмородинової (25 %) заливають холодною кип'яченою водою з розрахунку на 1 кг маси 0,5 л води й настоюють 1,5 год. Потім сік віджимають, додають цукор, підігрівають до 75°C і розливають.

Буряк — 750 г, чорна смородина — 250 г, цукор — 50 г.

Напій із моркви, лимона й меду. Моркву очищають щіткою, натирають на дрібній тертці, віджимають сік, розмішують із холодною кип'яченою водою, приправляють за смаком сіллю, лимонним соком, медом. У приготовлений напій можна додати дрібно нарубану зелень укропу.

Каротель морква — 1 кг, вода — 1 1/2 склянки, натуральний мед — 2 столові ложки, лимонний сік, сіль — за смаком, зелень укропу.

Напій із моркви й селери. Моркву й селеру миють, очищують, обполіскують. Віджимають сік.

Змішують сік з водою, приправляють за смаком сіллю, цукром і лимонною кислотою. Додають дрібно нарубану зелень петрушки.

Напій «Радість». Сік ревеню й холодне пастеризоване молоко вливають у склянку, перемішують, потім вливають несолодку чорну каву й додають цукор. Подають охолодженим.

Ревеневий сік — 50 г, пастеризоване молоко — 30 г, міцна чорна кава — 60 г, цукор.

Ревенево-смородиновий напій. Вливають у склянку свіжоприготовлений ревеневий і смородиновий соки й ретельно перемішують (один із соків може бути пастеризованим). Подають в охолодженому вигляді.

Ревеневий сік — 125 г, смородиновий сік — 75 г.

Ревенево-малиновий напій готують за рецептом ревеневосмородинового напою.

Ревеневий сік — 125 г, малиновий сік — 75 г.

Ревенево-медяний гоголь-моголь. Компот із ревеню проціджують у змішувач. Додають натуральний мед, сире яйце, холодне пастеризоване молоко й збивають до одержання однорідної маси. Подають напій у дуже холодному вигляді.

Компот із ревеню — 100 г, натуральний мед — 150 г, яйце — 1 шт., молоко — 400 г (4 порції).

Прохолодний напій «Диня». Цукор розчиняють у двох склянках води, варять 3 хв, щоб вийшов негустий сироп. В охолоджений сироп вичавлюють сік з половини лимона. М'якоть дині нарізають невеликими шматочками, заливають приготовленим сиропом і залишають на 1—1 1/2 год. Потім додають газовану (або мінеральну, столову) воду й ретельно перемішують. В отриманий напій додають лікер. Подають напій, добре остудивши його.

М'якоть дині — 500 г, лимон — ½ шт., цукор — 1 склянка, вода — 400 г, вода газована — 400 г, лікер — 1 столова ложка (6 порцій).

Десертний напій «Ассате». У сік дині вливають яблучний сік, додають за смаком цукор, перемішують. Подають напій до столу сильно охолодженим.

Сік дині — 75 г, яблучний сік — 125 г, цукор.

Десертний напій «Палав-Каду». У гарбузовий сік вливають яблучний, додають за смаком цукор-пісок і добре перемішують.

Гарбузовий сік — 60 г, яблучний сік — 125 г, цукор.

Напій «Лосиноостровский». У сік із квашеної капусти вливають яблучний сік і міцний настій шипшини, заправляють за смаком цукром і перемішують.

Сік квашеної капусти — 400 г, яблучний сік — 200 г, міцний настій шипшини — 200 г, цукор (4 порції).

Десертний напій «Зайчик». У сік із свіжої капусти вливають морквяний сік, додають за смаком цукор і перемішують. Подають на стіл у невеликій склянці, зверху кладуть збиті вершки.

Сік свіжої капусти — 50 г, морквяний сік — 50 г, цукор, збиті вершки — 10 г.

Напій «Александровский». У сік зі свіжої червонокачанної капусти вливають яблучний сік, додають дрібно нарізані зелену цибулю, петрушку, сіль за смаком, цукор і червоний мелений перець, вливають вино й ретельно перемішують. Напій подають охолодженим.

Сік червонокачанної капусти — 200 г (готують як і сік білокачанної капусти), яблучний сік — 100 мл, червоне натуральне сухе вино — 100 г, здрібнена зелена цибуля і зелень петрушки — по 1 столовій ложці, сіль, цукор, мелений червоний перець (4 порції).

Вітамінний напій з редиски. Свіжу редиску миють, нарізають тонкими скибочками або дрібно рубують і перемішують із дрібно нарізаною зеленню петрушки й укропу. Кисляк ретельно перемішують і, беззупинно помішуючи, додають до нього приготовлену суміш, потім заправляють за смаком сіллю. Напій одразу подають до столу.

Редиска — 10 шт., дрібно нарізана зелень петрушки й укропу — 2 столові ложки, кисляк (або йогурт, ряжанка) — 4 склянки, сіль.

Напій із селери із сиром. Селеру натирають на тертці й віджимають сік. Всипають у міксер 50 г тертого сиру, вливають сік із селери, холодне молоко й збивають протягом 1 хв. Перед подаванням на стіл посипають натертим сиром, що залишився. Подають охолодженим.

Селера — 100 г, третій сир — 70 г, молоко пастеризоване — 100 г.

Напій із моркви й соку квашеної капусти. Моркву ретельно миють, очищають, обполіскують, натирають на дрібній тертці. Віджимають сік, розмішують із соком квашеної капусти, додають дрібно нарубаний часник і зелену цибулю. Приправляють за смаком сіллю й цукром, ретельно розмішують. Напій можна приготувати й без часнику.

Морква — 750 г, сік квашеної капусти — 2 склянки, часник — ½ зубчики, дрібно нарубана зелень цибулі — 1 столова ложка, сіль, цукор.

Напій із гарбуза й солоних огірків. Гарбуз миють, очищають, обполіскують, натирають на тертці, віджимають сік. Огірки очищають, натирають на тертці. Сік гарбузовий змішують із огірковою масою й розсолем. Все добре розмішують і приправляють за смаком сіллю, цукром і перцем. Цей напій для дітей готують без перцю.

Гарбуз — 1 кг, солоні огірки — 3 шт., огірковий розсіл — 1 склянка, сіль, цукор, перець.

Напій із гарбуза й лимонного соку. Гарбуз миють, очищають, обполіскують, натирають на дрібній тертці. Кладуть у

керамічний або глиняний ошпарений горщик, заливають кропом. Накривають і залишають на 3—4 год. Проціджують крізь сито гарбуз, що залишився, віджимають. Приправляють напій за смаком лимонним соком, сіллю, цукром.

Гарбуз — 500 г, кип'ячена вода — 2 склянки, лимонний сік — 1 столова ложка, цукор, сіль.

Напій з гарбуза й томатного соку. Гарбуз мийть, очищають, обполіскують і віджимають сік. Розмішують із томатним соком і дрібно нарізаною зеленою цибулею. Приправляють за смаком сіллю, цукром і перцем.

Гарбуз — 750 г, томатний сік — 500 г, зелена цибуля, сіль, цукор, перець.

Напій з гарбуза й пюре шипшини. Пюре шипшини розмішують із цукром, розводять кип'яченою водою. Додають гарбузовий сік і приправляють сіллю й цукром. Додають подрібнену зелень укропу.

Гарбузовий сік — 500 г, кип'ячена вода — 300 г, пюре із шипшини — 2 чайні ложки, цукровий пісок — 50 г, дрібно нарубана зелень укропу — 1 столова ложка, сіль.

Напій із соку квашеної капусти й морквяного соку. Очищають часник, обполіскують, натирають із сіллю й кладуть у сік квашеної капусти. Розмішують, прикривають і залишають на 30 хв. Перед подаванням на стіл розмішують зі свіжоприготовленим морквяним соком, додають дрібно нарізану зелень петрушки, приправляють за смаком сіллю, цукром і перцем.

Сік квашеної капусти — 3 склянки, морквяний сік — 1 склянка, зелень укропу — 2 столові ложки, часник — 1 зубчик, сіль, цукор, перець.

Напій із солоних огірків і помідорів. Огірки очищають і натирають на дрібній тертці. Кладуть у розсол. Томатну пасту розводять в охолодженій кип'яченій воді й розмішують із огірками в розсолі. Приправляють за смаком сіллю й цукром. Додають нарізану зелену цибулю.

Солоні огірки — 2 шт., огірковий розсол — 1 склянка, томатна паста — 2 столові ложки, вода — 2 склянки, сіль, цукор, зелена цибуля.

Напій з помідорів і селери. Помідори й селеру ретельно миють. Селеру очищають, обполіскують, віджимають сік. Віджимають сік із помідорів. До соку з овочів додають охолоджену кип'ячену воду й дрібно нарубану цибулю. Приправляють сіллю, цукром, перцем. Додають зелень петрушки.

Помідори — 750 г, селера — 500 г, вода — ½ склянки, цибуля — 80 г, сіль, цукор, перець, зелень петрушки — 2 столові ложки.

Напій з помідорів із зеленою цибулею і яйцями. Томатний сік і охолоджену кип'ячену воду вливають у змішувач, додають жовтки й дрібно нарубану зелену цибулю. Розмішують, приправляють сіллю й перцем.

Томатний сік — 100 г, вода — 300 г, ячні жовтки — 2 шт., зелена цибуля дрібно нарубана — 2 столові ложки, сіль, перець.

Напій «Змішаний I». Овочі ретельно миють, очищають, обполіскують. Віджимають сік. Додають воду, добре розмішують. Приправляють сіллю й цукром. Подають у склянках.

Морква — 1 кг, селера — 250 г, цибуля — 100 г, кислосолодкі яблука — 150 г, сіль, цукор, вода — 1 склянка.

Напій «Змішаний II» готують так само, як і «Змішаний I».

Томатний сік — 400 г, сік квашеної капусти — 200 г, морквяний сік — 200 г, зелень петрушки, сіль, цукор, перець.

Напій «Весняна суміш». Моркву й кольрабі миють, очищають, обполіскують. Віджимають сік. Додають до соку з овочів кип'ячену охолоджену воду, нарубану редиску й зелень цибулі або укропу. Розмішують, приправляють за смаком, знову розмішують.

Морква Каротель (молода) — 1 кг, кольрабі (молода) — 500 г, вода — 1 склянка, редиска — 1 пучок, зелена цибуля (або укроп) — 1 пучок, сіль, цукор.

Осінній напій з овочів. Моркву, петрушку й селеру ретельно миють, очищають, обполіскують, віджимають сік. З'єднують овочевий сік із буряковим квасом, розмішують і приправляють за смаком сіллю й цукром. Додають дрібно нарубану зелень петрушки.

Морква — 500 г, петрушка — 250 г, селера — 30 г, буряковий квас — 2 склянки, сіль, цукор, зелень петрушки.

Напій із томатного соку й свіжих огірків. Огірки миють, очищають, натирають на дрібній тертці. Томатний сік збивають із жовтками й нарубаним зеленим укропом, приправляють за смаком сіллю й перцем. Напій розливають по склянках, охолоджують. Перед подаванням розмішують із натертими огірками.

Томатний сік — 3 склянки, свіжі огірки — 200 г, яєчні жовтки — 2 шт, нарубаний укроп — 2 чайні ложки, сіль, перець.

Напій з бурякового квасу і ягідного соку. Буряковий квас розмішують із ягідним соком. Приправляють за смаком цукром. Сік подають охолодженим або зі шматочками льоду.

Буряковий квас — 400 г, сік з лісових ягід — 400 г, цукор — по смаку.

Напій із гарбуза й журавлини. Гарбуз миють, очищають, віджимають сік. Додають журавлиний сік і охолоджену воду. Змішують із журавлиною, протертою крізь густе сито, приправляють за смаком сіллю й цукром.

Гарбуз — 1 кг, журавлиний сік — 100 г, цукровий пісок — 60 г, кип'ячена вода — 100 г, сіль.

Напій із селери і яблука. Селеру ретельно миють, очищають, нарізають скибочками й віджимають сік. Вимиті яблука нарізають четвертинками, видаливши серцевину, і віджимають сік у соковижималці. Змішують яблучний сік із томатним. Приправляють за смаком сіллю й цукром, попередньо

вливши сік селери. Потім швидко охолоджують або подають зі шматочками харчового льоду. Можна додати нарубану зелень петрушки.

Селера — 1 кг, кисло-солодкі яблука — 500 г, томатний сік — 200 г, сіль і цукор — за смаком.

Напій з редьки, томатного соку і яблука. Редьку миють, очищають, обполіскують, нарізають, віджимають сік. Яблука миють, очищають, нарізають четвертинками, видаливши серцевини, і також віджимають сік.

Яблучний сік змішують із томатним і з соком редьки, потім приправляють за смаком сіллю й цукром. Можна подавати з газованою або мінеральною водою.

Томатний сік — 500 г, редька — 500 г, яблука — 500 г, сіль, цукор.

Вітамінний напій «Ранок». Яблука миють, нарізають, кладуть у киплячу воду й доводять до кипіння. Знімають із вогню й настоюють 2 год. Моркву миють, очищають, натирають на дрібній тертці, віджимають сік. Охолоджений яблучний настій проціджують, додають морквяний сік, цукор і добре перемішують.

Морква — 250 г, яблука — 400 г, вода — 1 л, цукор — 50 г.

Морквяно-абрикосовий напій. У морквяний сік додають абрикосовий сироп і ретельно перемішують. Подають охолодженим.

Морквяний сік — 850 г, абрикосовий сироп — 150 г.

Напій «Червона шапочка». Моркву добре миють, обдають кропом, очищають, натирають на дрібній тертці, заливають холодною кип'яченою водою й залишають на 2 год, періодично помішуючи ложкою. Потім проціджують через марлеву серветку, складену вдвічі, змішують із журавлиним і лимонним соками, додають цукор. Подають охолодженим з харчовим льодом.

Морква — 500 г, журавлиний сік — 50 г, лимонний сік — 50 г, цукор — 50 г, вода — 750 г.

Вітамінний напій «Підмосков'я». У морквяний сік вливають чорносмородиновий і журавлинний соки, міцний відвар шипшини (50 г сухих плодів шипшини на 200 г води), перемішують, додають цукор. Подають охолодженим.

Соки морквяний, чорносмородиновий, журавлинний, відвар шипшини — по 250 г, цукор-пісок — 75 г.

Вітамінний напій «Рубін». У морквяний сік вливають буряковий і горобиновий соки, перемішують, додають цукор. Подають охолодженим.

Морквяний сік — 90 г, горобиновий сік — 20 г, буряковий сік — 40 г, цукор-пісок — 10 г.

Напій «Чіполліно». Цибулю, корінь селери, моркву і яблука очищають, промивають у проточній воді, віджимають окремо з кожного продукту сік. Змішують отримані соки, додають за смаком цукор і сіль. Подають у склянці, поклавши тонкий кружечок цибулі й сметану. Рекомендується готувати навесні.

Цибуля — 75 г, селера — 75 г, морква — 250 г, яблука — 100 г, сметана — 30 г, цукор, сіль.

Напій «Синьйор Помідор». Змішують охолоджений томатний сік, жовток яйця, лимонний сік, часник або зелену цибулю, розтерті із сіллю в ступці, додають чорний мелений перець. Подають із льодом.

Томатний сік — 120 г, жовток яйця — 1 шт., лимонний сік — 10 г, часник або зелена цибуля — 2—3 г, сіль, перець, лід.

Томатний напій «Ірен». Жовток сирого яйця розтирають із вершками. Швидко перемішуючи, тонким струмочком вливають томатний сік, додають дрібно нарізану зелень цибулі, кропу, петрушки, селери, заправляють сіллю, цукром, чорним або червоним меленим перцем. Подають напій охолодженим.

Томатний сік — 100 г, жовток яйця — 1 шт., вершки — 20 г, зелень — 5 г, цукор-пісок — 3 г, сіль, перець чорний або червоний мелений.

Томатний гострий напій. Томатний сік розмішують із аджикою, додають розтертий часник і дрібно нарізану зелень петрушки.

Томатний сік — 200 г, аджика — 4 г, зелень петрушки — 2 г, часник — 1 г.

Напій «Дар'я». Змішують у міксері охолоджений томатний сік, третій хрін, лимонний сік, додають сіль, чорний мелений перець. Подають із харчовим льодом.

Томатний сік — 140 г, третій хрін — 10 г, лимонний сік — 10 г, сіль, перець чорний мелений, лід.

Напій «Катарина». Змішують у міксері охолоджений томатний сік, сік із квашеної капусти, лимонний сік, додають сіль, чорний мелений перець. Подають із льодом.

Томатний сік — 100 г, сік із квашеної капусти — 30 г, лимонний сік — 20 г, сіль, перець чорний мелений, лід.

Напій «Олімпія». Корінь петрушки й селеру миють, очищують, обполіскують кип'яченою водою й натирають на дрібній тертці. Цибулю нарізають кільцями. У томатний сік вливають холодну кип'ячену воду, лимонний сік, кладуть натерті корінь селери й петрушки, нарізану цибулю, лавровий лист, розмішують, додають сіль, цукор, чорний мелений перець. Подають до столу охолодженим або з льодом.

Томатний сік — 500 г, лимонний сік — 15 г, вода — 50 г, цибуля — 15 г, петрушка — 25 г, селера — 25 г, лавровий лист — 1 шт., цукор — 10 г, сіль, перець чорний мелений.

Напій томатний з медом. Додають у томатний сік мед, лимонний сік, добре перемішують і охолоджують. Подають на стіл з харчовим льодом.

Томатний сік — 200 г, мед — 20 г, лимон — 1/4 шт., лід.

Огірково-салатний сік. Свіжі огірки й молоде листя салату ретельно миють і дають стекти воді. Потім огірки натирають на тертці й віджимають сік через марлю. Листя салату дрібно шинкують і також віджимають сік через марлю. Отримані соки змішують, додають сіль.

Свіжі огірки — 100 г, зелений салат — 100 г, сіль — 1 г.

Напій «Зимовище». Качан свіжої капусти очищають, дрібно нарізають, віджимають сік. Проціджують його в емальований або скляний посуд і залишають на 10—12 год. Потім проціджують через марлю. Вливають у капустяний сік яблучний і морквяний соки, додають цукор і добре перемішують. Подають охолодженим.

Капустяний сік — 100 г, морквяний сік — 50 г, яблучний сік — 50 г, цукор-пісок — 10 г.

Десертний напій «Світанок». У сік білокачанної капусти вливають морквяний сік, додають цукор і добре перемішують. Перед подаванням до столу в склянку з напоєм кладуть збиті вершки.

Сік білокачанної капусти — 100 г, морквяний сік — 100 г, цукор — 10 г, вершки — 20 мл.

Напій «Дин-дин». У буряковий сік додають яблучний сік, дрібно нарізану зелень петрушки й кропу, сіль і добре перемішують. Напій розливають у склянки, зверху кладуть сметану, посипають подрібненими волоськими горіхами.

Картопляно-журавлиний напій. Натирають сиру картоплю на тертці, віджимають сік, наливають у банку, щільно закривають кришкою й чекають, доки вийде крохмаль. Потім обережно переливають сік в іншу банку й щільно закривають кришкою. З 400 г картоплі одержують приблизно 150 г соку. Журавлину розминають, віджимають сік; вижимки варять, проціджують. Змішують картопляний сік з журавлиним соком і відваром журавлини, додають цукор і ванілін.

Картопляний сік — 300 г, журавлиний сік — 300 г, журавлиний відвар — 400 г, цукор-пісок — 30 г, ванілін — 1 г.

Напій гарбузовий. Гарбуз очищають, прополіскують холодною водою, натирають на тертці й віджимають сік через марлеву серветку. Змішують його з огірковим розсолем, додають цукор, сіль, чорний мелений перець.

Гарбузовий сік — 100 г, огірковий розсол — 50 г, цукор — 3 г, сіль, чорний мелений перець.

Напій гарбузово-томатний. Змішують гарбузовий і томатний соки, додають сіль, цукор, чорний мелений перець, посипають зверху дрібно нарізаною зеленою цибулею і зеленню петрушки.

Гарбузовий сік — 100 г, томатний сік — 100 г, цукор — 3 г, зелень петрушки, зелена цибуля, сіль, чорний мелений перець.

Десертний напій «Гарбуз». У гарбузовий сік вливають яблучний, додають цукор і ретельно перемішують. Подають напій охолодженим або з льодом.

Гарбузовий сік — 50 г, яблучний сік — 50 г, цукор-пісок — 10 г (цукор можна замінити медом), лід.

Напій гарбузовий «Волзький». У гарбузовий сік вливають горобиний і буряковий соки, додають цукор і ретельно розмішують. Подають охолодженим.

Гарбузовий сік — 50 г, буряковий сік — 25 г, горобиний сік — 25 г, цукор — 10 г.

Напій з кавуна. Змішують кавуновий, томатний і яблучний соки, додають сік і цедру лимона. Подають напій охолодженим.

Кавуновий, томатний і яблучний соки — по 50 г, лимон — ½ шт.

Морквяно-журавлиний напій. Моркву миють, очищають, обполіскують, натирають на тертці, кладуть у посуд із кришкою, заливають холодною кип'яченою водою, щільно закривають і ставлять на 2 год у холодильник. Потім віджимають сік через 2 шари марлі. В отриманий морквяний сік вливають журавлиний сік, вичавлюють сік із ¼ лимона й додають цукор за смаком. Подають сильно охолодженим.

Морква — 500 г, журавлиний сік — 100 г, вода — 20 г, лимон — ¼ шт., цукор (4 порції).

Морквяно-смородиновий напій. Моркву миють, очищають, обполіскують, дрібно натирають на тертці, заливають холодною кип'яченою водою й залишають на 1,5 год. Потім

віджимають сік, змішують його з смородиновим соком, вижимають туди сік з лимона (або додають лимонну кислоту), всипають цукор за смаком, ретельно перемішують.

Морква — 1 кг, вода — 500 г, смородиновий сік — 150 г, лимон — 1 шт. (або щіпка лимонної кислоти), цукор (5 порцій).

Морквяно-горобиновий напій. У морквяний сік вливають горобиновий, ретельно перемішують, додають за смаком цукор. Подають охолодженим.

Морквяний сік — 100 г, горобиновий сік — 30 г, цукор.

Напій «Усад». Цибулю і укроп миють і дрібно рубають. Огірки миють, очищають від шкірочки, натирають на великій тертці. Вливають у буряковий томатний сік, додають натерті огірки, дрібно нарубану зелень цибулі й укропу, солять за смаком. Перед подаванням на стіл у кожную склянку з напоєм кладуть зверху по 1 чайній ложці сметани. Подають злегка охолодженим.

Буряковий сік — 150 г, томатний сік — 100 г, огірки свіжі — 2 шт. (100 г), зелена цибуля — 40 г, укроп — 10 г, сметана — 4 чайні ложки, сіль.

Буряково-горобиновий напій. Вливають у буряковий сік (або квас) горобиновий сік і додають за смаком цукровий пісок. Подають охолодженим.

Буряковий сік (або квас) — 100 г, горобиновий сік — 30 г, цукор.

§ 11. Солодкі страви з фруктів та ягід

Для приготування солодких страв використовують фрукти, ягоди, молоко, вершки, яйця, горіхи, цукор. Можна використовувати свіжі, сушені, морожені, консервовані плоди і ягоди, а також усілякі варення, джеми, фруктові і ягідні соки й екстракти. Свіжі плоди перебирають, очищають і миють у холодній воді. Частину фруктів протирають, для чого яблука попередньо варять або печуть, кісточкові плоди припускають у сиропі, а інші протирають сирими. Сушені фрукти перед

протиранням проварюють. Молоко зазвичай вводять у вигляді суміші з яєчними жовтками й цукром.

Для приготування яєчно-молочної суміші жовтки ретельно розтирають із цукром, розводять молоком і варять суміш до загустіння при температурі не вище 70°C (більш висока температура викликає згортання білків). До складу багатьох солодких страв входять вершки, які найчастіше збивають до піноутворюючого стану. Найрашчими для цього є вершки з 30—35 % жиру й температурою 5—7°C. Збивають вершки вручну або механічно, при цьому обсяг їх збільшується в 2—2,5 рази. Наприкінці збивання додають кілька крапель лимонної кислоти.

Як желіруючі речовини використовують желатин, крохмаль та ін.

Готують солодкі страви холодними і гарячими і подають відповідно при температурі 8—10 і 60—70°C у відповідному посуді: компоти, киселі, морозиво — у креманках; свіжі фрукти — на десертних тарілках. Якщо ягоди подають із молоком або вершками, то їх кладуть у глибоку десертну тарілку. Молоко або вершки подають окремо в молочарі.

Асортимент солодких страв дуже великий, однак всі їх можна розділити на кілька великих груп: свіжі фрукти і ягоди, компоти; желіровані солодкі страви; гарячі солодкі страви.

Страви зі свіжих ягід, фруктів і компотів

Свіжі фрукти і ягоди. Свіжі фрукти і ягоди перебирають, видаляють стебла й плодоніжки, сильно забруднені промивають кілька разів, інші — один раз гарячою водою. Подають у вазах, салатниках, на десертних тарілках. Окремо можна подати цукор або цукрову пудру, молоко, вершки, сметану.

Апельсини й мандарини із цукром. Нарізані кружечками або шматочками очищені апельсини або мандарини викладають гіркою у вазочці, посипають цукром. Окремо на розетці можна подати цукор або цукрову пудру.

Апельсини — 149 г або мандарини — 135 г, цукор або цукрова пудра — 30 г.

Полуниця зі збитими вершками. Вершки, охолоджені до температури 8—10°C, збивають до утворення пишної маси, у яку всипають цукрову пудру. Потім їх викладають гіркою у вазочку або салатник, обкладають свіжими ягодами й одразу подають.

Полуниця — 118 г, збиті вершки — 30 г.

§ 12. Борошняні кондитерські вироби у вітамінному барі. Вироби з тіста

У кулінарній практиці виготовляють різноманітні вироби з тіста: борошняні кулінарні вироби — пельмені, оладки, ватрушки, розтягаї й т. п.; хлібобулочні — здоби, булочки, воловани; борошняні кондитерські — тістечка, торти, кекси, печиво, пряники. Залежно від технології приготування розрізняють тісто дріжджове й бездріжджове. Останнє, у свою чергу, поділяють на здобне, бісквітне, пісочне, листкове, заварне, пряникове, вафельне, рідке (кляр) і тісто для локшини. До складу тіста, крім борошна, води, солі й дріжджів, входять: цукор, жир, яйця й різні смакові продукти.

Приготування дріжджового тіста й виробів з нього

Дріжджове тісто використовують для приготування пиріжків, пончиків, пирогів, кулеб'як, ватрушок, булочок та інших виробів. Існує два способи його приготування — безопарний і опарний. Розпушувачем тіста є дріжджі. М'яке тісто з невеликою кількістю здоби (цукру, яєць, жиру) готують безопарним способом; круте тісто й тісто з більшою кількістю здоби — опарним, при якому поліпшується розпушеність тіста, а, отже, збільшується об'єм і пористість виробів.

Приготування тіста опарним способом

Цей спосіб має дві стадії: приготування й шумування опари; готування й шумування тіста.

Опарою називається рідке тісто, що замішують із розрахунку 100 % рідини, 50 % борошна й 100 % дріжджів. У рідину (молоко або воду), підігріту до 28—30°C, додають дріжджі, розводять їх, всипають борошно й замішують рідке тісто. Опара повинна бродити 3—3,5 год до максимального об'єму

й вважається готовою, коли об'єм її збільшиться приблизно в 3 рази, а потім почне осідати. У готову опару додають інші продукти: злегка підігріті яйця в суміші із сіллю, цукор, ароматичні речовини, поступово всипають борошно, що залишилося, і замішують протягом 5—8 хв, доки тісто не почне легко відставати від рук. Наприкінці замісу додають масло, розігріте до консистенції густої сметани, накривають тісто і ставлять у тепле місце для шумування.

Для кращого шумування роблять обминку тіста: першу — після максимального його підйому (приблизно через 1 год), потім дають тісту підійти й повторюють прийом.

Приготування тіста безопарним способом

Усі зазначені в рецептурі продукти замішують одразу. При такому способі замісу норма дріжджів трохи збільшується, порівняно з нормою для готування тіста опарним способом. Загальна тривалість шумування тіста становить 2—2,5 год. У процесі шумування обминку роблять двічі.

Одним із важливих моментів готування борошняних виробів є оброблення тіста, від якого залежить якість виробів. Оброблення складається з декількох операцій: розподіл тіста на рівні частини, формування тіста у відповідний виріб, розстойка сформованих виробів. Готове тісто викладають на стіл або дошку, посипане борошном, і скачують у довгий джгут, від якого відрізають шматки, бажано однакового розміру. При обробленні тіста й формуванні напівфабрикату необхідно враховувати розміри готових виробів. Маса шматків тіста повинна бути на 1—15 % більше готових виробів, тому що при випічці й вистиганні має місце усушка виробів.

Сформовані вироби для розпушення тіста ставлять у тепле вологе місце для додаткового шумування — розстійки. Для надання виробам гарного зовнішнього вигляду їх за 5—10 хв до випікання змащують яєчними жовтками, яйцями або меланжем. Безпосередньо після змащування виробу можна посипати рубаним мигдалем, горіхами, цукром, сухарями або хлібними крихтами, борошняним посипанням.

Дрібні, повністю розстояні вироби випікають при температурі 260—280°C, а великі або не повністю розстояні —

230—250°C. Готовність виробів визначають за кольором скоринки й низом, зламом й т. п.

Найчастіше із дріжджового тіста готують печені й смажені пиріжки, розтягаї, кулеб'яки, ватрушки, пироги, а також булочки прості й глазуровані, булочки із кремом. Крім того, з рідкого дріжджового тіста випікають млинці й оладки.

Пиріжки смажені

Тісто, приготовлене безопарним способом, викладають на стіл, посипаний борошном або змащений тонким шаром рослинної олії, згортають у джгут, розрізають на шматочки, які формують у кульки, і залишають для розстійки на 5 хв. Потім кульки розгортають у круглі коржі, на одну половину кладуть фарш, накривають його іншою половиною так, щоб утворився пиріжок у вигляді півмісяця, і щільно притискають краї. Пиріжки залишають для розстійки й смажать у жирі, підігрітому до 160—170°C.

Пиріжки печені

Тісто, приготовлене опарним способом, згортають у джгут, розрізають на рівні шматки й формують кульки. Через 5 хв їх згортають у круглі коржі, а на середину кладуть фарш. Краї коржа защипують, надавши виробу форми човника. Пиріжки викладають на лист, змазаний жиром, швом донизу, розстоюють 20—25 хв, змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C.

Ватрушки

Тісто згортають у джгут, ріжуть на рівні частини, формують їх у кульки й кладуть на лист, змазаний маслом, на відстані 5 см один від одного. Після неповної розстійки в кульках дерев'яною маточкою роблять поглиблення, краї змащують яйцем, а в поглиблення кладуть сирну начинку. Після цього ватрушкам дають повну розстійку й випікають при температурі — 200—240°C.

Розтягаї

Приготовлене тісто розгортають на столі, посипаному борошном, у великий шар товщиною 3—5 см виїмкою виріза-

ють кружечки, злегка розгортаючи їх качалкою і на кожний кладуть фарш. Краї кружечка защипують, залишаючи середину відкритою. Перед обробленням тіста на фарш можна покласти шматочок риби, м'яса й т. п. Краї кружечка закручують у вигляді горбка, щоб при випіканні корж залишався цілим. Після розстійки розтягаї випікають при температурі 230—240°С.

Пирого випікають із опарного й безопарного тіста. Вони можуть бути відкритими, напіввідкритими й закритими. Для готування *закритих пирогів* тісто розгортають у шар товщиною 5—7 мм, кладуть на лист, змащений маслом. На шар рівномірно кладуть фарш, а поверх нього — шар з тіста, що повинен бути тоншим, ніж нижній. Краї верхнього й нижнього шарів щільно защипують, поверхню після розстійки змащують яйцем і випікають протягом 40 хв. На поверхні пирога роблять проколи.

При випіканні *напіввідкритих пирогів* фарш зверху накривають фігурно вирізаними тонкими шарами тіста. У відкритому пирозі краї його злегка загортають і змащують яйцем.

Із дріжджового тіста часто випікають фігурну здобу.

Тісто для млинців і оладок. Для його приготування в теплом молоці або воді розводять дріжджі, додають половину норму борошна й ставлять у тепле місце на 30 хв для шумування й збільшення в обсязі в 2 рази. У готову опару кладуть цукор, сіль, розтерті яєчні жовтки й жир. Усе перемішують, висипають решту борошна, потім тісто вимішують до еластичного стану й ставлять для шумування. Наприкінці шумування вводять збиті яєчні білки, залишають тісто на 15—20 хв для підймання й приступають до випічки млинців.

Млинці найкраще сажити на пательнях із товстим дном невеликого діаметру. На попередньо сильно нагріту пательню з жиром наливають тонким шаром тісто й смажать по обидва боки. Тісто для оладок відрізняється більш густою консистенцією.

Приготування фаршів

Фарш для пиріжків, пирогів, кулеб'як, рулетів та інших борошняних виробів можна приготувати з м'яса, риби, ово-

чів, грибів, крупи, фруктів. Смак, колір і аромат фаршу залежать не тільки від сполучення різних продуктів скільки від способу їхньої теплової обробки.

Фарш м'ясний

М'якоть сирої яловичини, баранини або свинини нарізають шматком по 40—50 г, обсмажують із жиром, кладуть у посуд, заливають водою або бульйоном так, щоб рідина тільки покрила м'ясо, закривають посуд і тушкують. Готове м'ясо пропускають через м'ясорубку й заправляють соусом, сіллю, перцем, зеленню.

Фарш можна приготувати й іншим способом. У пасеровану цибулю кладуть сире м'ясо, прокручене через м'ясорубку, перемішують, злегка обсмажують на сильному вогні, після чого доводять до готовності в духовій шафі. Готове м'ясо вдруге пропускають через м'ясорубку, а потім заправляють соусом і спеціями за смаком.

Для соусу дрібно нарізають і пасерують цибулю, додають пасероване борошно, розводять бульйоном, що залишився після тушкування м'яса, і, помішуючи, варять 8—10 хв. Соус повинен мати консистенцію густої сметани.

Фарш м'ясний із рисом. Варять розсипчастий рис і змішують його з м'ясним фаршем.

Фарш рибний. Філе свіжої риби без шкіри й кісток ріжуть на шматки й обсмажують. Готову рибу ріжуть ножем не дуже дрібно, додають розсипчастий рис, соус, дрібно нарізану зелень, перець, сіль.

Фарш зі свіжої капусти. Білокачанну капусту дрібно рубають, кладуть шаром не більше 3 см на лист із попередньо нагрітим жиром і смажать до готовності в духовій шафі при температурі 180—200°C. При більш високій температурі частина капусти обвуглюється, а при недостатньо високій температурі капуста запарюється, має бурий колір і смак її погіршується. Коли капуста стане м'якою, смаження припиняють, капусту, охолоджують, солять, додають дрібнені яйця, зварені вкруту, і перемішують.

Фарш сирний. Сир протирають або пропускають через м'ясорубку, додають вершкове масло, цукор, борошно, яйця, ванілін, сіль, масу добре перемішують.

Фарш яблучний. Свіжі яблука ріжуть на 4 частини, вирізають серцевину й кожну частину нарізають поперек на дрібні скибочки. У посуд з яблуками кладуть цукор і, помішуючи лопаточкою, варять доти, доки яблука не почнуть розварюватися. Якщо яблука недостатньо кислі, то у фарш додають розчинену лимонну або молочну кислоту.

Оздоблювальні напівфабрикати для виробів з тіста

Крем заварний. Борошно пасерують (без жиру) протягом 40—50 хв при температурі 105—110°C до ясно-жовтого кольору, охолоджують і змішують із яйцями. В отриману суміш, увесь час помішуючи, тонким струмочком вливають доведене до кипіння молоко із цукром і нагрівають 5—6 хв при температурі 95°C до загустіння, а потім додають вершкове масло й ванільну пудру. Готовий крем швидко охолоджують, тому що при температурі 20—40°C він закисає. Крем наливають тонким шаром на стіл з мармуровою кришкою або лист, а його поверхню посипають цукровою пудрою, щоб не утворилася скоринка.

Крем вершковий. Яйця й $\frac{1}{4}$ частину цукру збивають протягом 3—5 хв. Молоко нагрівають до кипіння, додають у нього цукор, що залишився, і, помішуючи, доводять до кипіння. Гаряче молоко тонким струмочком вливають у яєчно-цукрову масу, безупинно й швидко її розмішуючи. Суміш, продовжуючи помішувати, кип'ятять 4—5 хв, потім проціджують крізь густе сито й охолоджують до температури 20—22°C. Масло ріжуть на шматки й збивають 15—20 хв. Наприкінці збивання невеликими порціями додають заздалегідь підготовлену суміш з молока, яєць і цукру, ванільну пудру, коньяк або міцне десертне вино. Збитий крем використовують одразу, тому що через 20—30 хв структура його погіршується й крем потрібно додатково збити.

Крем вершковий (гляссе). Цукор і яйця, збиваючи, нагрівають до температури 40—50°C і, не припиняючи збивання, охолоджують до 18—20°C. Окремо збивають масло, додаючи в нього ванільну пудру, коньяк і невеликими порціями яєчну масу.

Крем вершково-масляний. Масло збивають, додають ванільну пудру, коньяк, просіяну цукрову пудру й, збиваючи, доливають невеликими порціями згущене молоко, проціджене крізь сито. Якщо згущене молоко зацукрувалося, його доводять до кипіння, охолоджують і потім додають до масла.

Крем збивний сирий (безе). У яєчні білки перед закінченням їх збивання додають невеликими пропорціями ванільну цукрову пудру (50 % норми), крем перемішують лопаточкою, додають цукрову пудру, що залишилася, а потім фарбують у будь-який колір харчовими фарбами.

Креми широко використовують для прикраси тортів, тістечок.

Праліне. Мигдаль або горіхи після очищення обсмажують при температурі 130—135°C до золотавого кольору, засипають у посуд, додають цукор-пісок і, інтенсивно помішуючи дерев'яною лопаточкою, на сильному вогні прогрівають до повного розчинення цукру. Масу виливають на змазану маслом мармурову кришку стола й після охолодження дроблять у ступці, а потім розтирають у вальцюванні або пропускають через м'ясорубку.

Сироп для промочки. У кип'ячену воду кладуть цукор і нагрівають до кипіння, знімають пінку, охолоджують до 20°C, додають вино або есенцію. Іноді сироп підкисляють харчовими кислотами.

Помадка (основна). У гарячу воду кладуть цукор і перемішують. Коли цукор розчиниться, розчин починають варити. Після закипання посуд ставлять на край плити, видаляють піну, внутрішні стінки каструлі протирають чистою й мокрою тканиною, накривають посуд і ставлять на сильний вогонь. У процесі варіння при закритій кришці пари змивають бризки сиропу, що потрапили на стінки посуду, і не дають їм зацукруватися.

Коли температура сиропу сягне 110°C, додають підігріту до 40°C світлу карамельну патоку, що перешкоджає кристалізації цукру. Патоку можна замінити цукром, що додають на початку варіння, або за 2—3 хв до закінчення варіння покласти трохи харчової кислоти. Помадку для глазурування ромової баби уварюють до 114—115°C, для тістечок і тор-

тів — до 116—117°C. Готовий сироп швидко охолоджують. Щоб його поверхня не закристалізувалася, сироп збризкують водою. Охолоджений до 30—40°C сироп збивають. Через 10—15 хв від початку збивання цукор кристалізується, сироп здобуває білого кольору і утворюється тверда грудка помади. Після збивання помаді дають постояти 10—15 хв, грудки розминають і накривають помаду вологою тканиною. Перед глазуруванням помаду розігрівають невеликими частинами до консистенції сметани, помішуючи на вогні або марміті при температурі 50°C.



ХАРАКТЕРИСТИКА ГРАЛЬНОГО БАРУ

§ 1. Особливості організації грального бару

У різних країнах світу бари організовані по-різному, у них зовсім різні напрямки. Наприклад, в Англії відають перевагу пивним барам — пабам, а в Словаччині майже в кожному місці є безалкогольний бар — гральний бар, де подають різноманітні змішані безалкогольні напої — це своєрідний розважальний заклад, переважно для молоді, з місцем для танців, з естрадою.

В Україні в гральних барах встановлений такий асортимент продукції, що реалізується:

холодні закуски (бутерброди, валовани, тарталетки з саритами) — 4—5 назв;

гарячі напої — 2—3 назви;

холодні напої — 2—3 назви;

борошняні кондитерські вироби — 3—4 назви.

§ 2. Холодні закуски для грального бару

Особливістю холодних закусок для грального бару є те, що вони повинні бути оригінальними, зручними для побутового ужитку і, звісно, для молоді відносно дешевими.

Закусочні малі бутерброди (канане)

Для канане краще використовувати черствий хліб (добре зберігається форма).

З тонких шматочків хліба вирізають ножом або виїмкою для печива, шматочки 3×3 (см) — квадратні, овальні, трикутні, у вигляді квітки, сердечка, тощо. Для таких бутербродів використовуються різноманітні продукти (від звичайних —

до делікатесів). Важливо, щоб вони були свіжими і яскравими. Можна використовувати варені яйця і сир, плавлені сирки і шинку, варену курятину і яловичину, зелений свіжий огірок і червоний перець, помідори, чорнослив, яблука, лимон і часточки апельсину, оливки і маслини, підійде і кольорове масло. Для отримання зеленого вершкового масла розітріть його з петрушкою; червоного — з томатною пастою; жовтого — з вареним яєчним жовтком. Всі складові канапе з'єднайте шпажкою. Подавайте на гарній дощечці, прикрасивши зеленою салата, петрушки, базиліка.

Валовани

Листкове тісто розкатати завтовшки 5 мм гладкою або гофрованою скалкою. Круглою виїмкою або склянкою вирізають кружальця, кладуть їх на збризнуте водою деко і змащують жовтком. З інших кружалець виїмкою меншого розміру вирізають середину. Отримані залишки тіста кладуть зверху у вигляді бортика, змащують яйцем і випікають 25—30 хвилин при температурі 230—240°C. Випечені валовани можна наповнювати будь-якою начинкою.

Рецептура тіста: 2 склянки борошна, жовток — 1 шт.

Салат «Столичний»

Тісто для тарталеток готують так: жир порубайте з боршном, додавши води, замісити тісто і покласти його на 1 годину в холодильник. Далі тісто тонким шаром розкатати, вирізати кружальця, покласти їх у змащені жиром формочки і поставити в розігріту шафу на 10—15 хв. Варену птицю і картоплю, солоні або мариновані огірки, яйця (круто зварені) нарізати тонкими шматочками. Змішайте, заправте майонезом, наповніть кошики. Можна використовувати фруктовий наповнювач.

Для тарталеток: борошна — 400 г, маргарину — 150 г;

смальцю — 50 г;

Для салату: птиці — 300 г;

картоплі — 300 г;

солоних огірків — 300 г;

яєць — 5;

майонезу — 300 г.

§ 3. Фрукти і ягоди в гральному барі (характеристика плодів і ягід)

Найдавніші фрукти — яблука та груші

В усі часи люди цінували фрукти. Ревниво оберігались плодові насадження, а садівники вважались особливо обдарованими людьми. Ось декілька прикладів.

Давньоримський поет Вергілій навчав своїх учнів не тільки віршоскладанню, але й догляду за плодовими деревами. В XVI ст. в деяких країнах людям, спійманим в рубці плодкових дерев, відрубували праву руку. В 1636 році князь Август саксонський видав закон, за яким кожній парі наречених потрібно було посадити фруктове дерево.

Відомостей, які точно встановлюють час зародження культурних яблунь і груш, на жаль, не існує. На думку спеціалістів, турботу про яблуні і груші, як про культурні рослини, люди почали виявляти ще 5 тисяч років тому, в епоху неоліту. Цікаво, що на американському континенті до приходу туди європейців не знали культури яблуні та груші. Вони були завезені в Новий світ у XVI ст.

Садівництво на Русі, як і в Західній Європі, було пов'язано з діяльністю монастирів. В літописах, які збереглися, особливо прославляється яблуневий сад при Києво-Печерському монастирі, закладений в дні князівства Ярослава Мудрого в 1051 році.

У XV ст. яблуні і груші отримали широке розповсюдження і в більш північних районах Русі. За описаннями мандрівників, які відвідували Велике князівство Московське в XV ст., Москва була оточена садами, в яких росли яблуні, груші, вишні, сливи, смородина.

При Петрі I приділялась велика увага озелененню нової столиці — Санкт-Петербурга. Закладались плодові розсадники і, перед усім, розсадники культурних сортів яблуні не тільки вітчизняного походження, але і виписаних із Західної Європи, а також із Швеції. Так було при заснуванні літнього саду в 1705 році і при організації Аптекарського саду в 1714 році.

Нині яблуні і груші поширені в усіх країнах помірних поясів північної і південної півкулі. Площа яблуневих і груше-

вих садів у світі перевищує 4 мільйони гектар. Найбільші площі їх — у США, Росії, Україні, Німеччині, Канаді, Великобританії, Франції, Італії.

За багато століть людина перетворила рослинний світ. Якщо в стародавній Греції було всього два сорти яблунь, то зараз їх тисячі. Яблуня має таке ж значення серед плодкових культур, як, наприклад, пшениця серед зернових злаків, капуста серед листових овочевих рослин або соняшник серед польових олійних культур.

Світове визнання яблуні не випадкове. Дуже багато у неї переваг: врожаї приносить великі, догляд за нею не важкий, зимостійка, порівняно довговічна. При хорошому догляді з однієї яблуні можна одержати близько 500 кілограмів плодів. Плоди ж ці — дуже цінний продукт харчування.

Хімічний склад яблук залежить від сорту, клімату, ґрунту, де вони ростуть, міри зрілості і умов зберігання. В яблуках містяться необхідні цукри (переважно фруктоза), яблучна і лимонна кислоти, такі важливі мінеральні речовини, як залізо, кальцій, мідь, марганець, міститься ряд вітамінів (особливо вітаміни С і Р). В яблуках багато пектину — речовини, завдяки якій загусає варення. Пектин має здатність зв'язувати в нашому організмі ряд речовин, у тому числі і радіоактивних — стронцій, кобальт. В шлунковому тракті пектин майже не перетравлюється і більша його частина видаляється із організму разом з шкідливими речовинами.

Здавна в східній медицині вважалось, що яблука «наділяють силою серце і шлунок», «дітей від чахлості рятують». І в сучасній медицині яблука використовують в лікувальному харчуванні. Завдяки вмісту в них пектинових і дубильних речовин яблука корисні при гострих і хронічних колітах. Рекомендуються яблука також при ожирінні, гіпертонічній хворобі, атеросклерозі, подагрі, хворобах печінки і нирок.

В 1960 році Американське об'єднання стоматологів запропонувало дещо незвичайне застосування яблук. Після багатьох спостережень вони дійшли висновку, що яблука — відмінний засіб для чищення зубів: при жуванні цих плодів усувається 96,7 % бактерій, які знаходяться в роті. Якщо з'їсти яблуко, а потім прополоскати рот, то можна обійтись без щітки, яка, до речі, не завжди знаходиться в необхідній

чистоті. Яблука можна замінити грушами, апельсинами та іншими плодами.

Груша всю свою історію крокує країнами та континентами як найближча родичка яблуні. Але були часи, коли груша виходила на перше місце. Батьківщиною груші дехто вважає Закавказзя, інші — середню Азію. Але найбільшого розвитку ця рослина набула в Стародавній Греції і сусідніх країнах. Не випадково півострів Пелопоннес називали колись Країною груш.

В Європі груша стала настільки популярною, що, наприклад, в садівництві Англії XVI ст. зайняла перше місце, а французи казали, що «плодовий сад, який не має груш, не гідний своєї назви».

У садах нашої країни груша займає друге місце після яблуні. Окрім великої кількості культурних сортів, на нашій території зростає до 40 видів дикорослих груш.

Плоди груш мають різноманітну форму, розмір й забарвлення. Груші зазвичай соковитіші, ніж яблука. Навіть кажуть, що хорошу стиглу грушу не з'їдають, а випивають. Груша добре втамовує спрагу.

Через невелику кількість кислот більшість сортів груш здаються солодшими за яблука, хоча цукрів, у тому числі, і фруктози, в грушах значно менше. Менше в грушах і вітамінів. Але в грушах, як і в яблуках, в великій кількості міститься калій.

Груши використовують в їжу як в свіжому, так і в переробленому вигляді. Із них готують квас, вино, пастилу, начинки. Сушені груші у великій кількості використовують для приготування чайних і кавових напоїв.

Сорт яблук — головна умова успішного. На збереження сильно впливає і час знімання яблук. Дуже рано зняті, недостиглі плоди зберігаються погано, в'януть, смак їх погіршується. Зняті пізно яблука хоча й мають кращий смак, але зберігаються також погано, швидше перезрівають, мають, побуріння м'якоті. Важливо правильно знімати плоди з дерева, не пошкоджуючи їх. Плід відділяють разом із плодоніжкою, але ні в якому разі не з гілкою, до якої він прикріплений тому що можна позбавитись врожаю на кілька років.

Не витирайте з плодів восковий наліт: це захист від випаровування води і пошкоджень мікроорганізмами.

Яблука будуть лежати краще, якщо одразу після зняття охолодити їх від температури 0 до 4°C і помістити на постійне місце в сховище.

Довго зберігають свіжість яблука, загорнуті в спеціальний фруктовий папір або засипані чистими дерев'яними тирсою чи дрібними стружками.

У домашніх умовах яблука можна зберігати в погребі. Важливо, щоб погріб був сухим, а температура в ньому 0—4°C. Ретельно відібрані яблука рекомендується скласти в тонкі поліетиленові мішечки ємністю до 3 кг, мішечки зав'язати і підвісити. Груші зберігають в тих же умовах, що й яблука.

Фрукти довголіття: сливи, алича, вишні, абрикоси

У народі здавна говорять «слива себе не хвалить, а доріжка завжди до неї протоптана». Кожному приємно відвідати її солодкі, які тануть у роті, плоди. Але, виявляється, справа не тільки в смаку. Медики довели, що сливи, а також і інші плоди кісточкових порід, дуже корисні для здоров'я. Дослідження показали: плоди домашньої сливи, аличі, терну, абрикосів, персиків — один з секретів абхазського довголіття. Люди, які регулярно споживають їх у їжу, як правило, не схильні до багатьох шлункових і стоматологічних захворювань. За вмістом активних кислот, вітамінів, легкозасвоюваних вуглеводів, дубильних речовин сливові не поступаються навіть цитрусовим.

Більше 250 видів сливових рослин відомо в світі. Але найбільш поширені чотири сорти домашніх слив: венгерки, ренклоди, ячні і мірабелі. Із дикорослих в нашій країні господарське значення мають алича і терен.

У зрілому вигляді венгерки мають темно-синє забарвлення, ренклоди ж — зелене або жовте, рідше фіолетове. Ячні сливи відрізняються дуже великими розмірами, форма їх яйцевидна, забарвлення жовте. У мірабелі плоди дрібні, округлі, жовтого або зеленого забарвлення.

Корисні не тільки власне плоди, але й продукти з них: приправи, маринади, наливки, варення, мармелад, пастила та інше.

Сливи збирають з плодоніжкою, намагаючись зберегти на плодах захисний восковий наліт. Однак їх не можна довго зберігати свіжими, тому сливи після зняття одразу ж використовують в їжу або переробляють у домашніх умовах. Простіше за все сушити сливу. Для сушки більше придатні сливи сорту венгерка (в сушеному вигляді ці сливи називають чорносливом).

Перебрані, вимиті сливи опускають на півхвилини в киплячий розчин харчової соди (на 1 літр води столова ложка соди), потім повільно занурюють в холодну воду і добре промивають. Обсушивши плоди на повітрі, розкладіть їх в один шар на підносах і тримають на сонці днів 5, кожен день перемішуючи, щоб не запліснявіли. Після цього підноси поміщають у тінь, під навіс, де сливи досушуються ще 3—5 днів.

Можна сушити сливи в російській пічці або духовці. Це займе 12 годин.

Сушені сливи повинні бути м'якими, тугими. Із 100 кг свіжих плодів одержуються близько 20 кг сушених. Зберігають сливи в сухому провітрюваному місці.

Майже в кожному плодовому саду зустрічається вишневе дерево. За розповсюдженням вишня поступається лише яблуні. Люблять у нас вирощувати вишню. І не дивно. Подивіться на неї навесні, в період цвітіння: святково стоять дерева в своєму білому вбранні. Недаремно народ склав багато пісень про вишневі сади, які прикрашають землю. Але не тільки краса вишневого цвітіння радує людину.

Смачна вишня! У давнину навіть склали приказку: «Сладко вишеньє, да барско кушанье». Вишневе варення — одне з найсмачніших, вишневий сік — цілющий і приємний напій, вишневі компоти і киселі — делікатес.

Вишня, як і інші плоди, дуже корисна. Багато у ній легкозасвоюваних цукрів, пектинових речовин, каротину, вітаміну С та інших. Мінеральний склад вишень також багатий і різноманітний — це солі калія, заліза, міді, кобальта.

Плоди вишні знімають із плодоніжкою, обрізаючи її на одну третю ножицями, а якщо вони призначені для переробки (варення, компоти, киселі і т. п.), то зривають без плодоніжки.

Листя вишні також застосовують. Їх використовують як сурогат чаю, кладуть в соління та маринади.

Черешня — близька родичка вишні. Обидві рослини належать до одного й того ж роду, але відносяться вони до різних видів. За хімічним складом плоди черешні, за винятком кислотності, мало відрізняються від плодів вишні. Але, в давні часи, а потім і в середні століття до епохи Відродження дослідники не робили різниці між черешнею і вишнею, називаючи першу солодкою, а другу кислую вишнею.

З абрикосами люди познайомились дуже давно. Це підтверджують багаточисленні археологічні знахідки. При розкопках в Ферганській долині були знайдені кісточки абрикосів в шарах, вік яких 5—6 тисяч років.

Завдяки своїм смаковим властивостям абрикоси швидко завоювали популярність в багатьох країнах світу. Ці чудові плоди так зацікавили, наприклад, англійців, що в 1620 році вони навіть зібрали в похід до берегів Марокко озброєний корабель, щоб знайти і привезти до Англії саджанці цієї рослини. Тепер любительські абрикосові насадження є навіть в Норвегії.

Інтерес до абрикос не випадковий. Вони мають велике значення в харчуванні людини. Іноді порівнюють харчову цінність абрикосів з жовтками яєць і шпинатом. Плоди абрикоса багаті каротином, який надає їм помаранчевого кольору, в них є вітамін С, до 10 % цукрів, мінеральні солі і органічні кислоти. Із мінеральних солей дуже цінні солі калія і заліза. Пакистанські вчені, досліджуючи причини довголіття представників племені хунза, які живуть в середньому 110—120 років, з'ясували, що ці люди харчуються майже виключно абрикосами і кукурудзою. Але кукурудзою харчуються й інші народи, які не відрізняються довголіттям, тому причину приписали абрикосам.

Не менш поживні і сушені абрикоси, відомі під назвою урюк (абрикоси з кісточками), кайса (абрикоси без кісточок) і курага (половинки абрикосів).

Кісточки, а точніше, насіння слив, вишень, персиків, які містяться в них, — неїстівні. Справа в тому, що в них знаходиться, правда, в невеликих кількостях, отрута — синильна кислота. Про наявність її свідчить характерний запах гіркого мигдалю. Ці кісточки не рекомендується розгризати.

Насіння абрикосів можна використовувати в кулінарії і, навіть, в косметичці. В країнах, де абрикосів вдосталь, з їх на-

сіння одержують істівне масло. Готують з абрикосового насіння і горіхові начинки для карамелі і цукерок.

Ягоди в гральному барі

Основна перевага ягід в тому, що вони містять біологічно активні харчові речовини, які мають позитивний вплив на життєдіяльність організму. В ягодах цінні, перш за все, цукри — фруктоза і глюкоза. До вуглеводів належить і пектин, якого також багато в ягодах. Завдяки пектину утворюється желе, коли варять мармелад, варення, фруктові начинки. Пектин здатний адсорбувати на своїй поверхні шкідливі бактерії і отруйні речовини, які знаходяться в кишківнику.

Дуже різноманітний мінеральний склад ягід. Здавна ягоди як джерело заліза вважаються дуже корисними при анемії. В деяких ягодах, наприклад, в полуниці, знайдені і інші мінеральні речовини, які беруть участь в процесах кровотворення: марганець, мідь і кобальт. У великій кількості містяться в них мінеральні речовини лужного характеру: калій, кальцій і магній. В лісових ягодах є такі дефіцитні елементи, як йод, бор, нікель.

Багаті ягоди і вітамінами. Кожна ягода — це соведена полівітамінна пігулка.

У сезон масового збору не пропустіть можливість поїсти ягід в сирому вигляді. Не погано також заготовити їх.

Суниця. В народі кажуть, що в домі, де їдять суницю і черницю, лікарю робити нічого. В суниці міститься велика кількість вітаміну С. Із ягідних культур лише чорна смородина перевершує її за вмістом цього вітаміну. Його кількість в 100 г суниці коливається від 30 до 100 мг. В невеликих кількостях є в суниці й інші вітаміни: В1, В2, Р, РР. В суниці багато фолієвої кислоти, яку інші ягоди і фрукти майже не містять. Вона багата на солі калію, кальцію, магнію, фосфору.

Суниця — солодка ягода, в ній багато цукрів — майже 8 %. Із органічних кислот в суниці переважає лимонна. Є в ній також яблучна, хінна і саліцилові кислоти. Хімічний склад цих ягід доповнює пектин, дубильні речовини. Ефірне масло обумовлює чудовий аромат спілої суниці. До речі, латинська назва суниці «фрагарія» означає «пахуча».

Корисна суниця при багатьох хворобах, але особливо при анемії, авітамінозі, після перенесених важких захворювань. Цінили суницю і давнину і сільські красуні. Щоб зберегти свіжість і бархатистість шкіри, мастили вони на ніч ягодами обличчя, а суничним соком виводили веснянки.

Збирати суницю потрібно в суху погоду або зранку, коли спаде роса, або в кінці дня, до появи роси. Суниця — ніжна ягода і довго зберігатись не може, в звичайних умовах — всього 3 дні. Смачні, звичайно, компоти, варення, джеми, але харчова цінність їх невелика. В процесі кулінарного оброблення втрачаються деякі корисні властивості. В цьому плані краще суниця, заморожена в цукровому сиропі: в ній добре зберігається найбільш нестійкий вітамін — вітамін С.

Добра і сушена суниця. Сушать її в печі або духовках. Оброблена ягода зберігає свій первинний колір і не злипається в грудку.

Садову суницю зазвичай називають полуницею. **Полуниця**, як така, зустрічається дуже рідко і переважно в дикому вигляді.

Малина. Перший письмовий указ про малину залишив давньогрецький вчений Катон ще в III ст. до нашої ери. Стародавні греки і римляни збирали малину в лісах і користувались нею як ласощами і як лікувальним засобом.

Чудовий смак і аромат, прекрасний зовнішній вигляд ягід малини роблять їх улюбленими десертними ягодами. Хімічний склад дуже багатий. Вуглеводи представлені, головним чином, глюкозою, фруктозою, пектином, пектозанами і клітковиною. Основні кислоти малини — лимонна і яблучна, в невеликих кількостях присутні також саліцилова і мурашина. Малина містить азотисті, дубильні речовини, барвники, різноманітні мінеральні елементи. Свіжа малина — добре джерело вітаміну С. Знайдено в ній і значну кількість фолієвої кислоти. В інших ягодах, окрім полуниці і винограду, її майже немає.

Свіжа малина швидко втамовує спрагу і діє тонізуюче на весь організм, особливо на травлення. В медичній практиці малина сушена застосовується як потогінний засіб.

Чорна смородина. Всім відомо, що ягоди чорної смородини — справжнє диво природи, природній вітамінний кон-

центрат. Особливо славиться вона великою кількістю вітаміну С. Достатньо з'їсти лише 20—30 г ягід, щоб забезпечити добову потребу в цьому вітаміні. Підвищені дози вітаміну С мають велику користь при багатьох захворюваннях, починаючи з грипу і закінчуючи атеросклерозом. Багата ягода вітаміном Р і каротином.

Свіжі ягоди чорної смородини дуже смачні. В них міститься до 10 % цукрів, переважають глюкоза і фруктоза. У великих кількостях наявні пектин і клітковина. Є в чорній смородині різноманітні мінеральні елементи, азотисті, дубильні речовини і барвники.

Серед багатьох цілющих властивостей, якими здавна наділили чорну смородину, зберегли значення зв'язуючі і сечогінні. І в наші дні ягоди використовують в народній медицині як протидіарейний, сечогінний, а також потогінний засіб. Сік, компот, варення, джем, повидло, мармелад, вино — це далеко не повний список харчових продуктів, які одержуємо з ягід смородини. Навіть листя чорної смородини привертають увагу господарок своїм ароматом, тому складають невід'ємну частину при солінні огірків, а також в приготуванні інших солінь та маринадів.

Агрus. Цей ягідний кущ росте всюди, особливо поширений в північних районах. Недарма ягоди агрусу називають «північним виноградом».

Агрus — найбільш врожайна ягідна культура в наших садах: з одного куща можна одержати 15—20 кг ягід, а, наприклад, в сортах Фінік з окремих кущів збирають до 30 і більше кілограмів на рік!

Над іншими ягідними культурами агрус має велику перевагу в тому, що його ягоди придатні для споживання при різноманітній мірі зрілості і навіть недостиглі: зелені ягоди — перші ягоди сезону, перший матеріал для компотів, варення, джемів, а достиглі — для споживання в свіжому вигляді і приготування вина.

Агрus є джерелом вітамінів А, В, С, і особливо, Р, також різноманітних мінеральних солей і, перед усім, солей фосфору, заліза, кальцію. Агрus — найбільш багата міддю ягода. Ці ягоди містять і велику кількість цукрів, корисних органічних кислот і дубильних речовин.

Чорниця. Широко розповсюджена на півночі України. Її зрілі ягоди чорного кольору, покриті сизуватим нальотом. В них міститься три види цукрів: глюкоза, фруктоза і сахароза (остання не завжди). Є в цих плодах лимонна і яблучна кислоти. Вітамінами чорниця не особливо багата: вітаміну С в ній близько 10 мг на 100 г ягід, є вітаміни В1, В2, РР. Із мінеральних елементів — кальцій, фосфор, залізо і деякі інші. А за вмістом марганцю чорниця багатша за всі ягоди і фрукти. Порівняно багато в чорниці пектину — близько 0,5 %, а також дубильних речовин і пігментів.

Чорниця — це не тільки поживна ягода, але й популярніший народний лікарський засіб. При чому, як свіжа, так і сушена чорниця мають однакові властивості. Її лікарська дія обумовлена вмістом значної кількості дубильних речовин. Тому ці ягоди корисні як зв'язуючий засіб при гострих і хронічних шлункових розладах, а також при діарейі.

Здавна відомо хто їсть чорницю, краще бачить вночі. Екстракт з чорниці загострює зір в сутінках і вночі, допомагає очам, втомленим роботою при штучному світлі. Недаром пілоти англійського повітряного флоту під час світової війни перед нічними політами їли чорницю. Корисно їсти чорницю автомобілістам, особливо похилого віку, які в темряві бачать гірше, ніж молоді.

Голубика. Не пощастило цим болотним ягодам. Яких тільки прізвиськ їм не давали: і «дурниці», і «п'яниці», і «водоп'янки». Таких поганих якостей голубика не має. Репутацію ягід псує їх постійний супутник — багульник, який має різкий дурманний запах. Якщо довго вдихати аромат багульника, може з'явитись запаморочення і заболіти голова.

Голубика приємна на смак, кислувато-солодка, містить до 8 % цукрів, при чому серед них переважають дуже цінні для організму людини глюкоза і фруктоза. Із органічних кислот в ягодах голубики основними є лимонна, яблучна і бензойна. Пектинових речовин в голубиці приблизно 0,5 %. Вони відіграють захисну роль — виводять з організму отруйні речовини: з'єднання олова, свинцю, алкалоїди.

Голубика багата дубильними речовинами і барвниками, які мають Р — вітамінну активність (капілярозакріплюючі). Але особливо потрібно виділити голубику серед ягід як дже-

рело вітаміну С. В 100 г цих ягід міститься близько 20 мг вітаміну С, тобто 300—400 г голубики повністю задовольнить добову потребу людського організму. Поєднання вітамінів С і Р особливо цінно: ці вітаміни є синергістами (підвищують біологічну дію на організм). Знайдено в голубиці багато мінеральних елементів: срібло, мідь, молібден, нікель, цинк.

Голубика — цінне джерело біологічно активних речовин. В цьому вона не поступається багатьом дикорослим і культурним ягодам.

Із голубики можна приготувати соки, джем. Смачні ці ягоди, протерті з цукром. Медики рекомендують споживати голубику як протицинготний і загальнозакріплюючий засіб.

Брусника. Великою популярністю в народі користується брусника. Її споживають в свіжому і моченому вигляді, для начинки пирогів, з неї роблять варення, пастилу. Брусничний сік, розбавлений водою — хороший прохолоджуваний напій. Деякі господарки варять бруснику без цукру з солодкими яблуками і грушами. Такий джем завдяки наявності в брусниці бензойної кислоти добре зберігається.

Відмінна особливість брусники — присутність у ній бензойної кислоти. Вона перебуває частково в вільному вигляді, частково у вигляді глюкозиду, який і надає ягодам гіркуватого смаку. Завдяки бензойній кислоті брусника добре витримує збереження і різного виду переробку. Справа в тому, що бензойна кислота є антисептиком. Вона перешкоджає розвитку мікробів і є хорошим консервантом.

Для мочіння придатні зрілі ягоди. Їх засипають в діжки або стеісляні банки і заливають розчином, який містить по 1 % цукру і солі. Особливо смачною буває мочена брусника, коли її заливають сиропом. Для його приготування беруть на 10 кг брусники: води — 9 л, цукру — 150 г, солі — 45 г, кориці — 10 г, гвоздики — 5 г. Розчин потрібно прокип'ятити і охолодити, після чого можна заливати ягоди.

І все ж бруснику краще зберігати у власному соку, тому що при замочуванні у воді знижується концентрація в брусниці бензойної кислоти, що може призвести до псування ягід.

Бруснику потрібно перебрати, видалити недозрілі плоди, сміття, гілочки, потім промити і скласти в діжку. При укла-

данні ягоди злегка утрамбовують, щоб сік із розчавленої частини ягід (25 %) покрив інші.

Журавлина. Цю ягоду дарують нам торф'яні болота. Серед трав журавлина, як на долоні — присідай і збирай.

Збір ягід проводять два рази на рік: на початку осені, коли вдарять заморозки, і ранньою весною, коли розтане сніг.

У вересні журавлина рясна і велика, але ще тверда і дозріває в зібраному вигляді. Добре зберігається рання ягода в холодній воді. Залита водою вона всю зиму ядрена, соковита, ніби тільки вчора з болота. Однак найбільш апетитна ягода — в листопаді, прихвачена морозом. Солодку журавлину, понародному підсніжицю, можна скуштувати весною, коли сніг розтане. Перезимувавши під відкритим небом, вона втрачає частину природної кислоти.

Журавлину не можна назвати багатим джерелом вітаміну С: середній вміст його — близько 10 мг у 100 г ягід, а при підсніжною зимівлею він майже весь втрачається. Проте в ній багато вітаміну Р і мінеральних речовин, серед яких наявні 24 елементи.

Серед ягід журавлина найкисліша — у ній більше 3 % кислот — лимонна, яблучна, гліколева і щавлева. Щавлева небажана, вона шкідлива для організму, але в журавлині вона присутня в незначних кількостях.

Основними речовинами, які обумовлюють харчову цінність журавлини, є цукри: близько 5 %. Це переважно легкозасвоювані глюкоза і фруктоза. Є в журавлині також пектинові, дубильні речовини, барвники.

Цінні й антимікробні властивості журавлини. Речовини, які містяться в ній, пагубно діють на бактерії, що викликають харчові отруєння, а також на гнильні бактерії і кишечну паличку.

Завдяки розмаїттю хімічних речовин у журавлині та її антимікробній дії ця ягода здавна застосовується в народній і науковій медицині.

Властивості журавлини отримали загальне визнання. Її використовують в домашній кулінарії, в дієтичному харчуванні, із неї готують варення. Ягоди краще зберігаються немитими у вологонепроникній упаковці.

Для приготування киселю або компоту з свіжих ягід, спочатку відіжміть сік, потім відваріть ягоди, покладіть крох-

маль і додайте сирий сік. Так збережеться більше вітамінів. Щоб на поверхні киселя не утворювалась плівка, посипте його тонким шаром цукрового піска.

Якщо варення дуже солодке, додайте в нього трішки лимонного соку або лимонної кислоти. До речі, це рекомендується робити і при варінні: воно тоді ніколи не засахариться. Варення, що засахарилося переваріть, додавши трішки лимонного соку. З'явилась плісінь — обережно зніміть її з верхнім шаром варення і також переваріть, на цей раз з невеликою кількістю цукру. Відкриту банку варення краще зберігати в холодильнику — воно буде ароматнішим і приємнішим на смак.

У звичайних умовах відкрите варення краще збережеться, якщо зверху насипати шар цукрового піску товщиною приблизно в 1 см.

Сушені ягоди і фрукти можуть відсиріти, покритися плісінню, в них заводяться жучки. Щоб цього не сталося, розсіпте продукти тонким шаром на деці і підсушіть в духовці приблизно півгодини при температурі 50°C. Зберігають їх в щільно закритих банках або поліетиленових мішечках в сухому місці.

§ 4. Характеристика гарячих напоїв у гральних барах

Гарячі напої для молоді в гральних барах не повинні бути оригінальними відповідними для цього бару.

Чорна кава «Вогник»

Наповніть свіжоприготованою гарячою кавою маленькі нагріті чашечки на $\frac{3}{4}$ об'єму, покладіть по шматочку цукру, розмішайте, додайте 1 чайну ложку коньяку або рому, запаліть і подайте до столу. Для більшого ефекту вимкніть в барі світло.

Молодіжний пунш

В глибоку миску з вогнестійкого скла влийте гарячий чай, підігрійте до 70°C вино, проціджений сік з 2 лимонів, ром, цитринову цедру і цукор. Розмішайте напій, обережно покладіть кружальця лимона, щоб вони плавали, а на них — по

шматочку, змоченого в ромі, цукру. Вимкніть світло і підпаліть цукор. Коли вогонь згасне, розлийте пунш в керамічні чашки.

1 пляшка червоного холодного вина, лимон — 3 лимона
цукор-рафінад — 250 г;
ром або коньяк — 1 склянка;
міцний чай — 2 склянки.

Пунш кавовий

Коньяк — 30 мл, настій міцний кавовий — 30 мл, цукор — 10 г.

Вихід — 100 мл.

В гарячому кавовому настої розчинити цукор. Додати вино і коньяк, підігріти. Кавовий пунш можна подавати холодним, із льодом і соломинкою.

Пунш «Морський»

Старка — 30 мл, портвейн червоний — 30 мл, вода — 30 мл, цукор — 200 г.

Вихід — 100 мл.

Готують так як пунш кавовий.

Пунш «Застольний»

Коньяк — 40 мл, вино біле столове — 60 мл, вино червоне столове — 50 мл, сік лимону — 10 мл, міцний чай — 30 мл, цукор — 10 г.

Вихід — 200 мл.

У гарячому міцному чаї розчинити цукор, додати біле і червоне вино, підігріти. Перед подаванням додати коньяк. Пунш можна подавати охолодженим із льодом і соломинкою.

Глінтвейн гвоздичний

Вино червоне столове — 150 мл, лимон — 20 г, гвоздика — 0,002 г, кориця — 0,001 г, цукор — 30 г.

Вихід — 200 мл.

Розігріти червоне вино з гвоздикою, корицею, цукром і цедрою лимона, не доводячи до кипіння, потім процідити. Перед подаванням в склянку покласти ½ шматочка лимона.

Глінтвейн дорожній

Сухе червоне вино — 75 мл, біле сухе вино — 75 мл, цитриновий настій — 10 мл, гвоздика — 0,01 г, кориця — 0,001 г, горіх мускатний — 0,001 г.

Вихід — 160 мл.

Все змішати, довести до кипіння, процідити.

§ 5. Гральні бари та холодні напої

Холодні напої в гарльних барах серед молоді мають великий попит. Найголовніше — вони не повинні бути міцними.

Персиковий коктейль

Стигли персики миють, видаляють кісточки, розрізають, посипають цукром. Додають рідкі складові, лід і швидко розмішують. Подають у високих келихах з соломинкою.

Персики — 125 г, цукор — 20 г, лимонний сік — 15 мл, коньяк — 10 мл, молоко — 25 г, лід.

Коктейль «Рапсодія»

Подають у келихах, додавши лід і прикрасивши апельсиною підвіскою

Лимонний сік — 20 г, апельсиновий сік — 20 г, коньяк — 10 г, малиновий сироп — 20 г, лід, апельсинова цедра.

Коктейль «Схід»

Компоненти змішують і збивають до появи густої піни. Подають у високих широких фужерах.

Гранатовий сік — 20 г, лимонний сік — 20 г, коньяк — 15 г, яєчний жовток — 1 шт., лід.

Яєчний коктейль

Охоложене молоко виливають у міксер, додають цукровий сироп, охолоджений вершковий крем, вершкове морозиво і яєчний жовток.

Все збивають. Переливають в келих, зверху кладуть збиті вершки.

Молоко — 30 г, цукровий сироп — 20 г, вершковий крем — 20 г, морозиво — 100 г., яєчний жовток — 1 шт., вершки — 10 г.

Коктейль «Какао»

Охолоджене молоко, сироп какао і вершкове морозиво змішують в міксері. Переливають в келих, зверху кладуть збиті вершки.

Молоко — 50 г, сироп какао — 20 г, морозиво — 20 г, вершки — 10 г.

Шоколадний коктейль

Охолоджене молоко, шоколадний сироп, вершкове морозиво збивають в міксері. Переливають у келих, зверху кладуть збиті вершки.

Молоко — 50 г, шоколадний сироп — 20 г, вершкове морозиво — 20 г, вершки — 10 г.

Карамелевий вершковий коктейль

Охолоджене молоко, карамельний сироп і вершкове морозиво змішують в міксері. Переливають в келих, зверху кладуть збиті вершки.

Молоко — 50 г, карамельний сироп — 20 г, вершкове морозиво — 20 г, вершки — 10 г.

Горіхово-вершковий коктейль

Готується так само, як і попередній.

Молоко — 50 г, горіховий сироп — 20 г, вершкове морозиво — 20 г і вершки — 10 г.

Напій «Дипломат»

Подають у високих келихах морозиво і консервовані фрукти асорті, вливають полуничний і лимонний сиропи і газовану воду. Одразу подають до столу.

Полуничний сироп промислового виготовлення — 25 г, лимонний сироп — 25 г, полуничне морозиво — 50 г, консервовані фрукти асорті — 50 г, газована вода — 50 г.

Прохолодний напій «Персик»

Стигли персики миють, очищають від шкірки, кісточок, розминають до отримання однорідної маси. В цю масу вичавлюють сік з лимона, все перемішують, додають цукор, холодну газовану воду і добре змішують в шейкері або збивають вінчиком. Розливають в келихи і подають з льодом.

Персики — 2 шт., лимон — 1 шт., газована вода — 700 г, цукор-пісок за смаком, лід (4 порції).

Оранжад

У келих або склянку вливають апельсиновий сироп, лимонний сік, вичавлюють в нього сік з апельсина і додають газовану воду. Напій подають одразу з кубиком льоду.

Апельсиновий сироп — 25 г, апельсин — 1 шт., лимонний сік — 25 г, газована вода — 100 г, лід.

Напій «Венера»

Свіжу апельсинову цедру пропускають через м'ясорубку і в одержану масу виливають охолоджену кип'ячену воду, додають за смаком лимонну кислоту і цукор, проціджують. Лимон нарізають кружечками. Перед подаванням на стіл у склянки з напоєм кладуть по одному кубіку льоду і по скибочці лимона.

Шкірка з $\frac{1}{2}$ апельсина, лимон — $\frac{1}{5}$ шт., кип'ячена вода — 200 г, лимонна кислота і цукор за смаком, лід.

Напій «Злата Прага»

Вливають у келих лимонний, апельсиновий і малиновий сиропи і газовану воду. Напій одразу подають.

Апельсиновий сироп — 25 г, лимонний сироп — 25 г, малиновий сироп — 25 г, газована вода — 125 г.

Гарячий напій «Ялта»

В задалегідь добре прогріту склянку вливають апельсиновий і лимонний сиропи, а потім гарячий чорничний морс і добре перемішують.

М'ятний сироп

Сушене листя м'яти заливають кропом і настоюють 40—50 хв в закритому кришкою посуді, потім проціджують.

В приготованому настої м'яти розчиняють цукор-пісок і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 10—15 хв, після чого охолоджують.

Цукор-пісок — 650 г, сушене листя м'яти — 50 г, вода — 500 г.

Сливовий сироп

Перебрану і промиту сливу кладуть на деко і запікають в духовці протягом 25—30 хв. Після охолодження запечену сливу протирають. Цукор-пісок розчиняють в гарячій воді, додають сливове пюре і варять при слабкому кипінні 10—15 хв при постійному помішуванні. Приготований сироп охолоджують.

Цукор-пісок — 650 г, слива (венгерка та ін.) — 500 г, вода — 400 г.

Абрикосовий сироп

Абрикоси перебирають, промивають, видаляють кісточки, варять і протирають. Пюре сполучають із відваром. При вживанні кураги (або кайси) плоди перебирають, промивають, кладуть в каструлю, заливають холодною водою і залишають на 2—3 год. Після набухання варять в тій же воді до готовності, протирають і сполучають з відваром. Цукор розчиняють в гарячій воді, розчин проціджують і, додавши приготовану протерту масу, варять 10—15 хв при постійному помішуванні, потім охолоджують.

Абрикоси свіжі — 515 г (або курага, кайса — 110 г), цукор-пісок — 600 г, вода — 650 г.

Вишневий сироп

Вишню перебирають, промивають, видаляють плодоніжки, кісточки, протирають. Одержану масу засипають цукром, вливають воду, варять 3—5 хв. Після охолодження сироп проціджують.

Вишня — 510 г, цукор-пісок — 600 г, вода — 600 г.

Горобиний сироп

Перебрану і промиту горобину заливають гарячою водою в співвідношенні 1:1 і варять з моменту закипання 5 хв. Після

відстоювання відвар зливають (надалі не використовуються). Відварену горобину протирають і віджимають з неї сік. В гарячій воді розчиняють цукор, при постійному помішуванні нагрівають розчин до кипіння, проціджують. В сироп вводять віджату масу горобини, перемішують, доводять до кипіння і охолоджують.

Крюшон «Буратіно»

Горобиний сік (або сироп) і грушевий сік (айвовий, яблучний) змішують і охолоджують до температури 12 —15°C, потім до суміші додають безалкогольний газований напій («Буратіно», «Аленький цветочек»), зверху кладуть плоди компоту.

Сік або сироп горобиний — 10 г, грушевий або айвовий, або яблучний сік — 90 г, безалкогольний газований напій — 50 г, компот «Асорті» — 25 г.

Крюшон «Планета»

М'ятний сироп змішують із соком і морсом і охолоджують до температури 12 —15°C. Додають до суміші охолоджений безалкогольний напій «Тархун». Зверху посипають тертим шоколадом або мускатним горіхом.

М'ятний сироп — 10 г, березовий сік — 50 г, яблучний морс — 50 г, безалкогольний газований напій «Тархун» — 70 г, шоколад — 5 г або мускатний горіх — 0,01 г.

Крюшон «Факел»

Вишневий сироп змішують із соком, охолоджують до температури 12 —15°C. Додають до суміші охолоджений газований безалкогольний напій і ретельно розмішують. Зверху кладуть вишню.

Вишневий сироп — 20 г, гранатовий (сік з червоної смородини або вишневий, малиновий) сік — 50 г, безалкогольний газований напій («Вишня», «Саяни», «Полуниця») — 80 г, свіжа або консервована, або заморожена вишня, або черешня — 20 г.

Крюшон «Бриз»

Пряний сироп змішують із соком, потім охолоджують до температури 12 —15°C. До суміші додають охолоджений

безалкогольний напій і ретельно розмішують. Зверху кладуть кружечок лимона.

Пряний сироп — 20 г, виноградний сік — 50 г, безалкогольний напій «Тархун» — 80 г, лимон або апельсин — 25 г.

Крюшон «Цитрон»

Лимонний сироп змішують із соком, охолоджують до 12—15°C, додають до суміші охолоджений газований напій, ретельно розмішують. Зверху кладуть кружечок лимона.

Лимонний або апельсиновий сироп — 20 г, лимонний або апельсиновий сік — 50 г, напій безалкогольний газований («Апельсин», «Ситро», «Лимон», «Фанта») — 80 г, лимон або апельсин — 25 г.

Крюшон «Оленка»

Сливе пюре змішують із соком, охолоджують до температури 12—15°C. До суміші додають охолоджений безалкогольний напій. Зверху кладуть нарізані шматочки сливи.

Сливе пюре з цукром — 30 г, сливовий або вишневий сік — 50 г, безалкогольний газований напій — 70 г, свіжа, консервована або заморожена слива — 30 г.

Крюшон «Дитячий»

В крюшонницю поміщають компот «Асорті», цукор-пісок і залишають на 15 хв. Вливають лимонний сироп і смородиновий морс (або сік), додають Нарзан. В кожний келих кладуть по 3—4 шматочки різних консервованих фруктів.

Компот «Асорті» — 300 г, цукор-пісок — 225 г, сироп лимонний — 20 г, морс або сік смородиновий — 800 г, столова мінеральна вода — 150 г.

Коблер «Вишні в ромі»

Вишневий сік — 30 г, ром — 25 г, лимонний сік — 25 г, вишневий сироп — 10 г, консервована вишня — 30 г, лід.

Коблер «Танго»

Апельсиновий сік — 40 г, коньяк — 20 г, сік лимонний — 80 г, малиновий сироп — 60 г, консервована черешня — 100 г, напій «Фієста» — 330 г, лід (3 порції).

Коблер «Червона зірочка»

Морозиво — 50 г, малиновий сироп — 30 г, вишневий морс — 20 г, фрукти консервовані або заморожені — 50 г, лід.

Шоколадний коблер

Шоколадний сироп — 20 г, полуничний сік — 10 г, міцний чай — 60 г, збиті вершки — 10 г, лід.

Коблер яєчний

Яйце — 1 шт., молоко — 20 г, полуничний сік — 20 г, апельсиновий сік — 10 г, смородиновий морс — 40 г, лід.

Китайський коблер

У келих на $\frac{2}{3}$ заповнений шматочками льоду, кладуть 50 г морозива, 20 г горіхового сиропу, вливають 30 г міцного чаю, 50 г консервованого виноградного компоту, 10 г збитих вершків. Зверху кладуть шматочок вафлі.

Джулеп «Флодова суміш»

Абрикосовий або персиковий сік — 100 г, яблучний морс — 80 г, м'ятний сироп — 20 г, лід, консервовані персики або яблука — 30 г.

Яблучно-томатний джулеп

Яблучний сік — 120 г, томатний сік — 60 г, м'ятний сироп — 20 г, консервовані яблука.

Джулеп «Лимон»

Лимонний сік — 180 г, лимонний сироп — 10 г, м'ятний сироп — 20 г, лід, кружечок очищеного лимона.

Джулеп «Олімпійський»

Виноградний сік — 100 г, вишневий сік — 20 г, м'ятний сироп — 20 г, лід, вишня або черешня консервовані або заморожені.

Джулеп «Арктика»

Напій з м'яти — 100 г, напій безалкогольний газований «Тархун» — 100 г, лід.

Джулеп «Помідор»

Напій з м'яти — 100 г, томатний сік — 100 г, лід.

Джулеп «Південний»

Напій з м'яти — 100 г, гранатовий сік — 100 г, лід.

Джулеп «Вечір»

Сік із чорної смородини — 100 г, сливовий сік — 80 г, м'ятний сироп — 20 г, лід, ягоди консервовані або заморожені — 20 г.

Чайний джулеп

Міцний чайний настій — 30 г, яблучний сік — 150 г, м'ятний сироп — 20 г, лід, консервовані яблука — 20 г.

Джулеп «Нефертігі»

Гранатовий сік — 120 г, виноградний сік — 60 г, м'ятний сироп — 20 г, лід, чи кружечок лимона.

Джулеп «Фініфть»

Вишневий сок — 120 г, березовий сік — 60 г, м'ятний сироп — 20 г, лід, плоди консервовані або заморожені — 20 г.

Фіз «Чорні очі»

Гранатовий сік або сік чорної смородини — 80 г, чайний сироп — 20 г, яєчний білок — 1 шт., лід, газована вода, консервовані вишні або сливи (дрібні).

Фіз «Легенда»

Напій безалкогольний «Фанта» — 80 г, горобиновий сироп — 10 г, полуничний сік — 40 г, лід, газована вода.

Фіз «Астра»

Цукровий сироп — 10 г, вишневе пюре, джем або вишня протерта (подрібнена) з цукром — 30 г, виноградний сік — 60 г, лід, газована вода.

Фіз «Східний»

Апельсиновий, ананасовий або мандариновий сік — 50 г, пряний сироп — 10 г, чорносмородиновий або журавлиний морс — 70 г, лід, газована вода.

Фіз «Російський ліс»

Напій з хвої — 70 г, малиновий або суничний сік — 50 г, м'ятний сироп — 10 г, газована вода.

§6. Асортимент борошняних кондитерських виробів у гральних барах

Асортимент борошняних кондитерських виробів у гральних барах залежить від пори року. Весною із борошняних кондитерських виробів пропонуються в меню бара такі:

- пісочно-горіховий торт (його легко порізати на окремі порції);

- сирники з цитриновою помадкою;
- можна приготувати і весільний калач, якщо в барі будуть молодята;

- шоколадний вафельний торт, порізаний на порції.

Влітку для грального бару пропонуємо:

- пиріг пісочний із горіхами;
- рулет шоколадний;
- тарталетки з персиками.

Восени в барі потрібно мати:

- пісочні рулетки з м'ясом;
- торт «Ладо»;
- медовик.

Узимку пропонувати:

- торт «Горжество»;
- рибний пиріг по-міланські;
- булочки із заварного тіста з грибами;
- рулет із медом;
- торт «Горіховий».

Розмаїття борошняних кондитерських виробів у гральному барі переслідує ціль — залучити відвідувачів у будь-яку пору року. Роз'яснення технології рецептур зазначених вище борошняних кондитерських виробів можна знайти в книзі професора В. С. Ростовського «Секреты праздничного стола», — К.: Уражай, 1994 г.



ОРГАНІЗАЦІЯ МІНІ-БАРІВ

Останнім часом все більшого розповсюдження міні-бари: на саморстах, теплоходах, дачах, в домашніх умовах і т. д.

Як організувати домашній бар?

У квартири бар прийшов спочатку у вигляді тумби (шафки), обладнаної так, щоб тут можна було, і готувати і пити коктейлі, пунші, крішони і т. п. В середині тумби передбачалося місце для пляшок, келихів та іншого допоміжного інвентарю, а верхня кришка імітувала стійку ресторанного бару. У подальшому бари в квартирах стали удосконалюватися і зараз розрізняють бари трьох типів.

Пересувний бар — пересувний столик-шафка із застеленими стінками. Він може бути зовні схожий на велику бочку, в якій є полиці, на яких знаходиться потрібний інвентар і сировина. Проте миття посуду в цьому випадку затруднено і здійснюється зазвичай на кухні.

Буфетний бар — це, переважно, фрагмент меблювання, частина так званої стінки, який надає можливість найбільш зручно і гарно виставити посуд, напої та ін. Він дуже привабливий, якщо освітлюється зсередини. Визначаючи його місце, слід враховувати необхідність миття посуду — тому розташовувати його краще ближче до кухні.

Постійний бар — вимагає самостійного приміщення. Якщо в квартирі є невелике приміщення поряд із кухнею (зазвичай без вікна), його можна використовувати під бар. Можна також пристосувати частину ідальні або вітальні. Бажано, щоб холодна і гаряча вода, лід — все було поруч.

Що входить до оснащення домашнього бару? Добре придбати шейкер для коктейлів — спеціальний прилад для перемішування і збивання. Замінити шейкер можна флягою з харчового поліетилену і ситечком або ж електричним міксером (змішувачем, збивателем). Єдиний в цьому випадку недолік

полягає в тому, що лопасті електроміксера можуть зламатися, якщо додавати в суміш великі шматки льоду, тому у відповідних випадках необхідно охолоджувати інгредієнти перед закладкою в міксер. У багатьох випадках для змішування можна використовувати велику пляшку (300—500 г і більше), металеву або пластмасову ложечку з довгою ручкою і ситечко. Мензурка необхідна для виміру складових частин сумішей.

Крім того, необхідні: відерце і щипці для льоду; штопор, відкривач для кроненпробки; дощечка для подрібнення овочів, сиру, ніжик, вилки, паперові серветки; соковижималка для плодів і ягід, овочів; воронка; соломинки; сифон із газованою водою; терка (наприклад, для мускатного горіха).

Загальна технологія змішаних напоїв

Зручно готувати змішані напої за допомогою електроміксера. Змішування або збивання в міксері максимально зберігає всі цінні властивості продуктів, додає їм легкого, ніжнього, приємного смаку.

Дуже зручний, для приготування змішаних напоїв шейкер. Він повинен бути виготовлений із матеріалів, які не окислюються, і складатися з трьох частин. Нижня частина має форму рівно-стінного конічного посуду місткістю приблизно 0,5 л. Середня частина має форму конічної кришки і щільно насаджується на нижню. Обидві гвинтоподібні, з різьбленнями, які, після заповнення шейкера, слід ретельно загорнути. Дно кришки — із дрібними отворами і виконує роль сита. Призначення сита (як і ситечка в барі) — не допустити потраплення шматочків льоду з шейкера в келих із готовим напоєм. Третя частина — ковпачок, який надягається на кришку і герметично закриває її під час приготування напою.

Шейкер зручний як для змішування, так і для охолодження напою. Ним часто користуються для приготування, так званих, важких напоїв, тобто які містять значну частку цукру, для напоїв з яйцем, молоком, вершками, медом, густими сиropами.

Послідовність дій така: в шейкер кладуть 2—3 шматочки льоду розміром із грецький горіх. Поки шейкер охолоджується, готують все передбачене в рецептурі. Потім зли-

вають з шейкера воду, що утворилася від танення льоду, заливають в нього складові частини напою, міцно закривають кришкою, обгортають чистою серветкою, беруть в обидві руки, піднімають на висоту плечей або підборіддя і швидкими короткими рухами струшують в горизонтальному напрямі. Під час струшування треба тримати шейкер достатньо міцно, але не дуже зціплюючи його. Притискувати одну частину шейкера до іншої необхідно для того, щоб він випадково не відкрився і суміш не вилилася. Весь процес струшування триває зазвичай 15—20 с. Коли готують декілька порцій густих напоїв, що містять яйця, вершки, мед, струшують на кілька секунд довше. При більш тривалому струшуванні лід перетворюється на сніг або воду і псує смак напою, розбавляючи його. До того ж, хоча шейкер загортають в серветку, тепло рук прискорює танення льоду. Потім шейкер швидко відкривають, знявши ковпачок, і наливають напій через сітчасте дно кришки в підготовленні келихи.

Перед роботою шейкер повинен бути добре загвинчений, але не дуже туго — так, щоб його можна було без зусиль відкрити. Відкриваючи шейкер, треба тримати лівою рукою його нижню частину, притиснувши її до поверхні столу. Правою рукою знімають кришку, повернувши її проти годинникової стрілки. У жодному разі не можна постукувати шейкером по столу. Відкривати його треба обережно. В шейкер не слід наливати газовані напої, оскільки у такому разі від струшування він може вибухнути.

Слід запам'ятати: перед вживанням треба переконатися у відсутності будь-якого запаху в шейкері; після вживання прилад необхідно одразу вимити і витерти, щоб залишки фруктів, яєць, молочних продуктів, розкладаючись, не окисляли метал; до і після користування шейкер треба тримати в розібраному вигляді, отвором догори.

Можна готувати коктейлі, крішони, фізи і холодні пунші безпосередньо в келихах. Але тільки з дотриманням двох умов: якщо всі інгредієнти зберігалися в холодильнику і температура їх не перевищує 6—10°C, і якщо, відповідно до рецептури, в готовий напій можна покласти один-два шматочки льоду.

Гарнірування змішаних напоїв відіграє вирішальну роль у подаванні напою, в оформленні його зовнішнього вигляду. Під гарніром слід розуміти все те, що супроводжує напій, доповнює його смакове і естетичне сприйняття: плоди, ягоди, шматочки льоду.

Шматочки льоду можна систематизувати за трьома позиціями: кубики по 6—8 г правильної форми; шматочки роздробленого льоду неправильної форми, значно менші, ніж перші; стружка, яку зрізають з великих шматків льоду.

Зазвичай використовують такі види гарнірів:

1. Кружечок лимона (або апельсина, грейпфрута) розрізають по радіусу і прикріплюють до краю келиха.

2. Кружечок лимона або апельсина горизонтально викладають зверху на келих із напоєм.

3. Очищений від цедри апельсин розламають на шматочки і кожен із них подають відвідувачеві окремо на маленькому блюдці.

4. Цедру цитрусового плоду зрізають вузькою довгою стрічкою, згортають з неї спіраль і вішають на край келиха так, щоб спіраль була в келиху, після чого наливають напій.

5. Цедру цитрусового плоду акуратно розрізають на прямокутники завдовжки менше діаметру келиха і кладуть у келих такий шматочок.

6. Імітують «іній» на кромці келиха. Цукровий пісок (або пудру) насипають в блюдце. Зволожують краї порожніх келихів, протираючи їх шматочком лимона або яблука. Потім келихи частково занурюють в цукровий пісок. До змоченого скла прилипають кристали цукру у вигляді тонкого білого шару, що нагадує сніжний іній. Після цього келихи наповнюють напоєм, стежачи, щоб не пошкодити білий шар «інею».

7. У келих поміщають натуральну соломинку або синтетичну трубочку, через яку п'ють коктейль.

- 8.»П'яну» вишню, маслину або персик опускають в напій;

9. На старанно обстругану паличку або на пластмасову шпажку нанизують ягоди — вишні, черешні, виноград та ін. Таку шпажку можна повністю опустити в келих, але залишивши на кінчик, або покласти її понад келих. Вона дуже прикрашає напій.

У європейських країнах почали створювати власні рецепти коктейлів — звісно, з урахуванням сталих смаків і національних кулінарних традицій. З того часу в приготуванні цих напоїв відбулися значні зміни: з'явилися вдалі комбінації інгредієнтів, що стосуються смаку і аромату напоїв, значно знизилася міцність алкогольних коктейлів, були вигадані нові способи оформлення. Спиртні компоненти входили до складу коктейлів та інших змішаних напоїв все більше у незначних кількостях, виконуючи, в основному, лише роль ароматизуючого наповнювача.

Разом із тим в Оксфордському етимологічному словнику про слово «cocktail» (коктейль) сказано, що походження цього слова невідоме. Отже цілком можливо, що версія з півнячими боями є лише вигадкою винахідливого торговця.

Існує й інша версія походження змішаних напоїв. Торговці напоями та бармени зрозуміли, що завдяки суміші та дивовижним прикрасам і назвам можна значно збільшити ціни на напої. До того ж стала з'являтися мода на ці напої. Ягідні, фруктові, а також цитрусові соки стали посідають все вагомі місця в рецептурах цих напоїв.

Що стосується класифікації, то вона умовна. Так, наприклад, за своїм призначенням коктейлі поділяються на: прохолодні, освіжаючі, тонізуючі, живильні та ін. За складом розрізняють коктейлі: молочні, ігристі (фізи), які містять мінеральну або газовану воду, фруктові, коктейлі з яйцем (фліпи) та інші. Проте деякі розглядають такі напої як самостійні.

Найважливіший принциповий закон приготування коктейлів — це закон сумісності, тобто всі складові частини напою повинні гармонійно поєднуватися за смаком, запахом, створювати приємний букет. Особливу увагу слід приділяти дозуванню тих речовин, які даються в дуже незначних кількостях, оскільки у них сильний запах, і необережне дозування може зіпсувати напій. Отже, краще щось недодати, ніж передозувати.

Ванільний коктейль

Яйця збивають із цукром. Додають молоко, ваніль, лимонний сік, ром, лід. Розмішують і подають у високих склянках.

Молоко — 75 г, лимонний сік — 20 г, ром — 10 г, цукор — 20 г, яйце — ½ шт., ваніль.

Коктейль «Вишня»

Вишні без кісточок змішують із рештою компонентів. Подають у високих склянках або у високих керамічних кухлях. В кожну порцію додають декілька вишень.

Вишні — 75 г, цукор — 25 г, молоко — 100 г, ром — 10 г, лід.

Горіховий коктейль

Очищені подрібнені грецькі горіхи розтирають із молоком і цукром. Додають решту складових частин і добре перемішують.

Грецькі горіхи подрібнені — 1 столова ложка, молоко — 200 г, цукор — 30 г, ром — 20 г, какао — ½ чайної ложки, лід.

Коктейль «Марічка»

До цього напою окремо подають сіль, перець, лід кубиками.

Томатний сік — 80 г, горілка із перцем — 15 г, лимонний сік — 10 г, сіль, перець, лід.

Коктейль «Маскарад»

Подають до столу, нависивши скибочку апельсина на край келиха.

Апельсиновий сік — 50 г, виноградний сік — 50 г, коньяк — 20 г, лід, апельсин.

Медовий коктейль (шаруватий)

Нижній шар — мед, середній шар — яєчний жовток, зверху — коньяк, сік. Нічого не перемішують. На келих кладуть кружечок лимона.

Натуральний мед — 25 г, яєчний жовток — 1 шт., коньяк — 20 г, сік лимонний — 30 г.

Коктейль «Люкс»

У фужер кладуть вершкове морозиво, додають апельсиновий сироп, лимонний сироп і консервовані фрукти. Все заливають газованою водою.

Морозиво — 50 г, апельсиновий сироп — 20 г, лимонний сироп — 10 г, консервовані фрукти — 50 г.

Полуничний коктейль

Усі складові розмішують вінчиком або у змішувачі. Розливають в склянки і в кожен кладуть по шматочку харчового льоду.

Полуничний сироп — 2 склянки; пахта — 2 склянки, лід (4 порції).

Коктейль «Полуниця»

Полуницю промивають, видаляють плодоніжки. Протирають ягоди через сито, розмішують із вершками, приправляють за смаком цукровою пудрою. Напій подають в маленьких широких склянках, добре охолодженим, або з додаванням харчового льоду.

Полуниця — 600 г, вершки 10 %-і — 2 склянки, цукрова пудра (4 порції).

Коктейль «Розкішний»

Яєчний білок збивають вінчиком в піну, додаючи малими порціями цукор-пісок і по одному жовтку. Розмішують спочатку з вершками, а потім з яблучним пюре. Приправляють за смаком ванільним цукром. Цей коктейль добре готувати за допомогою міксера. В цьому випадку всі складові частини закладають в міксер одночасно. Напій треба готувати з охолоджених продуктів. Можна подавати із шматочками льоду.

Яблучне пюре — 2 склянки, лимон — 1 шт., вершки — 1 склянка, цукор-пісок — 2 столові ложки, яєчні жовтки — 3 шт., яєчний білок — 1 шт., ванільний цукор.

Малиновий коктейль

Малину промивають, розмішують у змішувачі або вінчиком з рештою компонентів. Розливають у плоскі чарки або у високі склянки. В кожен кладуть декілька шматочків льоду. Подають із соломинкою.

Малина — 250 г, цукор-пісок — 2 столові ложки, вершки — 1 склянка, натуральне червоне вино — 50 г, лід.

Виноградно-морквяний коктейль

Розмішують морквяний сік з виноградним і лимонним соком, додають цукор-пісок, мелений мускатний горіх і натура-

льне вино. В склянки кладуть дрібні шматочки льоду, наливають напій. Подають із соломинкою.

Виноградний сік — 1 стакан, морквяний сік — $\frac{1}{2}$ склянки, цукор-пісок — 1 столова ложка, лимонний сік — 1 столова ложка, біле натуральне вино — 30 г, мускатний горіх — $\frac{1}{2}$ шт., лід (3 порції).

Коктейль зі свіжих помідорів

Помідори ошпарюють, нарізають половинками, насіння видаляють. Розмішують у змішувачі або протирають крізь сито. Змішують пюре з лимонним соком, цукром, коньяком, виноградним соком. Додають газовану воду. Подають зі шматочками льоду.

Помідори — 300 г, лимонний сік — 1 столова ложка, виноградний сік — 60 г, коньяк — 15 г, цукор-пісок — за смаком, газована вода — $\frac{1}{2}$ склянки, лід (3 порції).

Вершково-цитрусовий коктейль

Вершки і сік охолоджують і збивають одночасно в міксері.

Вершки 10 %-ї жирності — 80 г, сік апельсиновий або мандариновий — 70 г.

Коктейль «Північне сяйво»

Готують, як і попередній напій.

Вершки 10 %-ї жирності — 100 г, кава чорна з цукром — 50 г.

Коктейль «Посмішка»

Усі складові частини напою перед змішуванням охолоджують до 5—8°C. Збивають в електроміксері. При подаванні в келих або склянку кладуть лід і плоди.

Абрикосовий сік — 75 г, морозиво пломбір — 75 г, консервовані плоди — 30 г.

Коктейль «Здоров'я»

Готують так само, як і попередній.

Яблучний сік — 70 г, лимонний сік — 60 г, натуральний мед — 20 г, лід — 10 г, кружечок або шматочок лимона.

Коктейль «Казка»

Готують так, як коктейль «Усмішка».

Малиновий сироп — 20 г, абрикосовий сік — 60 г, виноградний сік — 70 г, лід, консервовані ягоди — 30 г.

Горобиново-кавовий коктейль

Охолоджені інгредієнти змішують в електроміксері. Подають у келихах з соломинкою і з ложечкою.

Горобинний сироп — 10 г, кавовий сироп — 20 г, газувана вода — 120 г, лід, консервовані плоди або ягоди — 30 г.

Коктейль «Світляк»

Готують, як і попередній напій.

Яблучний сік — 50 г, гвоздиківий сироп — 10 г, газувана вода — 90 г, лід, консервовані або заморожені плоди — 30 г.

Коктейль «Гренада»

Готують, як і попередній напій.

Апельсиновий сироп — 10 г, ванільний сироп — 10 г, гранатовий сік — 60 г, газувана вода — 70 г, лід, кружечок або шматочок апельсина.

Коктейль «Вітер»

Готують, як і попередній напій.

М'ятний сироп — 20 г, лимонад або лимонний напій — 70 г, газувана вода — 40 г, лід, кружечок лимона.

Коктейль «Кристал»

Готують, як і попередній.

Цукровий сироп — 40 г, настій чаю — 50 г, вишневий або гранатовий сік — 50 г, лід.

Коктейль «Світанок»

Готують, як і попередній.

Гвоздиківий сироп — 20 г, буряковий сік — 50 г, березовий сік — 80 г, лід.

Коктейль «Хвиля»

Готують, як і попередній.

Цукровий сироп — 20 г, березовий сік — 70 г, напій «Острогін» — 60 г, лід.

Коктейль «Фіста»

Готують, як і попередній.

Кавовий сироп — 20 г, м'ятний сироп — 20 г, напій «Фіста» — 60 г, лід.

Коктейль «Бадьорість»

У сік чорної смородини додають розчинну каву і лікер, перемішують, заливають кропом. Взимку п'ють гарячим, влітку — холодним.

Сік чорної смородини — 50 г, розчинна кава і лікер — по 1 чайній ложці, вода — 150 г.

Коктейль «Холодний медок»

Ячні жовтки розтирають із медом, розводять чаєм і збивають на вогні, додавши сік лимона. Коли остигне, розливають у високі фужери і ставлять на холод. Перед подаванням у фужери зверху кладуть ячні білки, збиті разом із цукром і лимонним соком.

Натуральний мед — 100 г, яйця — 2 шт., міцний гарячий чай — 400 г, цукор-пісок — 1 стакан, лимони — 2 шт. (4 порції).

Коктейль «Північний»

Готують сік з моркви і журавлини, добре перемішують, розбавляють водою, додають цукор. Напій охолоджують, подають у склянках.

Морква — 1 кг, журавлина — 500 г, кип'ячена вода — 500 г, цукор — за смаком (6 порцій).

Коктейль «Новорічний»

Дрібно нарізану цедру лимона розтирають із цукром, вливають кріп, вичавлюють туди сік лимона, додають коньяк і дають постояти під кришкою 3 год. Потім додають апельсиновий сік, розчин проціджують, вливають сухе біле вино. Перед подаванням на стіл додають консервованій компот (черешня, вишня, слива). Напій охолоджують в холодильнику і подають.

Лимон — 1 шт., цукор — 3 склянки, кріп — 1 л, коньяк — 50 г, апельсин — 2 шт., натуральне вино — 100 г, компот — 1 л (10 порцій).

Крюшон

Як безалкогольні напої крюшони отримали розповсюдження лише нещодавно.

Подають крюшони в спеціальній вазі-крюшонниці або в кувшині. Зазвичай крюшон розливають за допомогою розливної ложки в присутності відвідувачів.

Келихи подають із соломинками і ставлять на блюдце, поклавши туди чайну ложку.

Крюшон — дуже популярний освіжаючий напій, який подають на домашніх святкуваннях, урочистих вечорах. Дуже хороший крюшон в літній час, коли для його приготування використовують свіжі плоди і ягоди. За відсутності свіжих плодів використовують консервовані або заморожені фрукти. Слід уникати одночасного вживання деяких видів фруктів, які не гармонують один з одним, щоб один аромат не перебивав інший. Вина в крюсонах виконують роль лише смакових і ароматичних компонентів, тому використовуються тільки легкі натуральні і в невеликих кількостях, щоб не приглушати аромат фруктів. Іноді фрукти натирають шоколадом або мускатним горіхом. Особливо приємний крюшон охолоджений, але при сильному охолодженні його аромат слабшає, тому температура напою повинна бути в межах 7—10°C. При використанні цитрусових плодів слід мати на увазі, що велика частина ароматичних речовин міститься у шкірці плодів, тому її не потрібно викидати, а доцільно нарізувати і залишити в посуді до моменту розчинення цукру. Потім, за бажанням, шкірку можна видалити.

Основні правила приготування крюшону такі.

Фрукти, ягоди, цитрусові, дині і т. п. засипають цукром і настоюють декілька годин в холодному місці. Після виділення достатньої кількості соку додається решта інгредієнтів, перед цим добре охолоджених, (крім газованої води). Підготовану суміш подають на стіл в крюшонниці або в глечичку.

Крюшон «Персик»

Половинки свіжих персиків, очищені від шкірки, засипають цукром і заливають персиковим соком. Через 2 год додають смородиновий морс (або сік) і мінеральну воду. Перемішують і подають у келихах.

Персики — 10 шт., цукор — 50 г, сік периковий — 600 г, морс (сік) смородиновий — 3 л, мінеральна столова вода — 0,5 л.

Чайний крющон

Охолоджений міцний чайний настій змішують із лимонним соком, цедрою, цукром і ромом і подають до столу. В кожену чашку доливають мінеральну воду.

Настій чайний — 1 л, цукор — 100 г, лимони — 2 шт., ром — 50 г, мінеральна столова вода — 0,5 л.

Динний крющон

Стиглу диню очищають, нарізають маленькими кубиками, засипають цукром, заливають виноградним соком і ставлять в холодильник на 2—3 год. Після цього розливають у чашки і додають мінеральну воду та лід.

Полуничний крющон

Полуничний сироп і яблучний морс змішують і охолоджують до температури 12—14°C, потім до суміші додають охолоджений безалкогольний напій («Полуниця» або «Яблуко»), ретельно перемішують. Зверху кладуть полуницю.

Полуничний сироп — 25 г, яблучний морс(або малиновий) — 75 г, безалкогольний газований напій — 50 г, полуниця свіжа або консервована, або заморожена — 20 г.

Коблери

Ці напої помітно відрізняються від більшості коктейлів, оскільки для їх приготування не вимагається ні міксерів, ні шейкерів, ні збивалок. По суті, це напій із фруктів (або ягід), льоду і соків або вин. Користується заслуженою популярністю як десерт, особливо приємно освіжає в спекотні літні дні. П'ють коблер повільно, через соломинку (англійське «коблер» означає «довгий ковток»). Характерним для коблера є і те, що половина, а то і дві третини місткості склянки або келиха заповнюється льодом.

Спеціального устаткування для приготування коблера не вимагається — готується він прямо в келихах, де змішуються всі компоненти. Спочатку на дно келиха кладуть подрібнений лід — приблизно до половини, а в деяких випадках — і до

двох третин. Потім додають решту інгредієнтів все перемішують довгою ложкою і в кінці — фрукти і соки або вино. Готовий коблер одразу подається до столу.

Готуючи коблер, слід надавати перевагу консервованим або замороженим плодам або ягодам — виявилось, що вони краще передають аромат і специфіку плоду (виключенням є апельсини і ананаси, а також свіжа диня). Прикрашають напій полуницею, суницею, розрізаним персиком або шматочками цитрусових плодів.

Полуничний коблер

Полуничний сік і лимонний сироп злегка збовтують із ванільним сиропом, переливають у прикрашений фруктами і наполовину наповнений льодом келих. Зверху гарнірують ягодами і збитими вершками.

Полуничний сік — 50 г, лимонний сироп — 20 г, сироп ванільний — 10 г, лід, ягоди, вершки.

Празький коблер

У келих, наповнений дрібними шматочками льоду, на $\frac{2}{3}$ вливають малиновий і лимонний сиропи, доливають яблучний морс і прикрашають фруктами і скибочкою лимона. Подають до столу з соломинкою.

Малиновий сироп — 40 г, лимонний сироп — 20 г, яблучний морс — 25 г, фрукти консервовані або заморожені — 50 г, скибочка лимона.

Карловарській коблер

У келих, заповнений на $\frac{2}{3}$ дрібними шматочками льоду, вливають лимонний і апельсиновий сиропи, потім яблучний морс, додають фрукти і скибочку лимона. Подають із соломинкою.

Лимонний сироп — 20 г, апельсиновий сироп — 20 г, яблучний морс — 30 г, фрукти консервовані або заморожені — 50 г, лід, скибочка лимона.

Словацький коблер

У келих, заповнений на $\frac{2}{3}$ дрібними шматочками льоду, вливають малиновий сироп і персиковий сік. Кладуть скибочку лимона. Подають до столу з соломинкою.

Малиновий сироп — 25 г, персиковий сік — 25 г, лід, скибочка лимона.

Коблер «Апельсини в червоному вині»

Червоне сухе вино — 60 г, апельсиновий сік — 60 г, цукровий сироп — 25 г, шматочки апельсина, лід.

Фізи

Фізи — це шипучі, ігристі напої, які готують обов'язково з додаванням газованих напоїв, наприклад, мінеральної або газованої води. Батьківщина фізів — Англія, проте вони популярні в багатьох інших країнах («фіз» по-англійськи означає «шипучий», «ігристий»). Дуже важливо, щоб фіз був добре охолодженим.

Об'єм фіза зазвичай становить 200—250 г. Подають його у великих вузьких келихах із соломинкою. Всі складові частини (крім газованої води) добре перемішують у шейкері або електроміксері, а газовану воду додають в келихи безпосередньо перед подаванням на стіл.

Абрикосовий фіз

Лимонний сік — 30 г, абрикосовий сік — 40 г, яєчний білок — 1 шт., лід, газувана вода.

Американський фіз

Лимонний сік — 30 г, апельсиновий сік — 30 г, полуничний сироп — 30 г, яєчний білок — 1 шт., лід, газувана вода.

Гранатовий фіз

Гранатовий сік — 40 г, коньяк — 20 г, лимонний сік — 60 г, столова мінеральна вода, лід.

Фіз «Захід»

Змішують вишневий і лимонний соки, виливають суміш у келих із льодом. Прикрашають вишнями і скибочкою лимона та заливають газуваною водою.

Вишневий сік — 25 г, лимонний сік — 25 г, шампанське — 60 г, вишні, лимон, лід.

Малиновий фіз

Малиновий сироп — 30 г, лимонний сік — 50 г, яєчний білок — 1 шт., газувана вода, лід.

Молочний фіз

Лимонний сік — 50 г, ванільний сироп — 30 г, молоко — 100 г, лід. Всі складові частини повинні бути сильно охолоджені.

Томатний фіз

Лимонний сік — 50 г, томатний сік — 100 г, яечний білок — 1 шт., сіль, газована вода, лід.

Шоколадний фіз

Апельсиновий сік — 30 г, шоколадний сироп — 40 г, яечний білок — 1 шт., молоко — 100 г, лід.

Яечний фіз

Лимонний сік — 60 г, ванільний сироп — 50 г, яйце — 1 шт., газована вода, лід.

Сметанний фіз

Лід — 2 кубики, лимонний сік — 20 г, сметана — 50 г, цукровий сироп — 20 г, коньяк — 25 г.

Лимонний фіз

Сік 1 лимона, лимонний сироп — 30 г, яечний білок — 1 шт., лід — 2 кубики, газована вода.

Апельсиновий фіз

Сік 1 апельсина, апельсиновий сироп — 30 г, яечний білок — 1 шт., лід, газована вода.

Персиковий фіз

Сік 1 лимона, персиковий сік — 40 г, яечний білок — 1 шт., лід — 2 кубики, газована вода.

Морквяний фіз

Сік 1 лимона, морквяний сік — 40 г, яечний білок — 1 шт., лід — 2 кубики, газована вода.

Фіз «Ігростий»

Персиковий сік — 70 г, ванільний сироп — 10 г, сік чорноплідної горобини — 50 г, харчовий лід, газована вода.

Фліпи — група змішаних напоїв, до складу яких входить ціле яйце або ячний жовток, тому їх деякі називають «коктейль із яйцем». Батьківщина фліпів — Північна Америка, де їх готували з гарячого пива і пряностей та споживали в гарячому вигляді. Сьогодні ці напої готують без пива і п'ють переважно в холодному вигляді.

Фліпи готують з свіжих яєць, фруктових сиропів і молока. В шейкер або міксер кладуть яйце або жовток і додають решту інгредієнтів. Збовтують протягом 1 хв, потім переливають напій у келих.

Фліпи подають в спеціальних келихах або в келихах для шампанського. Як правило, окрім названих складових частин до них входять ще соки і морси. Шматочки льоду повинні бути великий, щоб танення було повільним і фліп не ставав водянистим. Іноді фліп зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Саме слово «фліп» з англійської мови означає «збитий», тому деякі фахівці вважають, що збивати в змішувачі або в шейкері треба до утворення густої піни. Проте інші стверджують, що довго збивати не слід, оскільки через водянистість фліп втрачає смак і аромат.

Фліп «Дитячий»

Яйце збивають із цукровим сиропом, потім додають виноградний і цитрусовий соки.

Яйце — 1 шт., цукровий сироп — 10 г, виноградний сік — 200 г, апельсиновий або лимонний сік — 10 г.

Фліп «Бджілка»

У фужер із напоєм кладуть заздалегідь збиті вершки, а потім з шейкера виливають туди суміш.

Ячний жовток — 1 шт., мед — 15 г, ром — 15 г, молоко — 80 г, збиті вершки — 10 г, лід.

Кавовий фліп

Ячний жовток — 1 шт., кавовий сироп — 40 г, молоко — 120 г.

Фліп «Люкс»

Апельсиновий сироп — 10 г, шоколадний сироп — 40 г, яєчний жовток, молоко — 100 г, збиті вершки — 10 г.

Медовий фліп

Мед — 50 г, яєчний жовток — 1 шт., молоко — 120 г, збиті вершки — 10 г.

Фліп «Москва»

Яєчний жовток — 1 шт., цукровий сироп — 20 г, грейпфрутовий сік — 50 г, сік чорниці — 100 г.

Фліп «Сократ»

Яєчний жовток — 1 шт., лимонний сироп — 10 г, полуничний сироп — 30 г, смородиновий сік — 100 г.

Томатний фліп

Яєчний жовток — 1 шт., помідор — 1 шт., молоко — 50 г, сіль, перець.

Чайно-ромовий фліп із яйцем

Настій чайний — 30 г, ром — 15 г, яєчний жовток — 1 шт., збиті вершки — 10 г, харчовий лід.

Чорничний фліп

Яєчний жовток — 1 шт., чорничний сік — 50 г, молоко — 100 г, збиті вершки — 10 г.

Шоколадний фліп

Змішують у міксері протягом 1 хв яєчний жовток, 40 г шоколадного сиропу, 120 г молока. Переливають все у келих, гарнірують 10 г збитих вершків.

Фліп «Какао»

Змішують в міксері яєчний жовток — 1 шт., сироп «какао» — 30 г і молоко — 120 г.

Малиновий фліп

Яєчний жовток — 1 шт., малиновий сироп — 30 г, цільне молоко — 120 г.

Лимонний фліп

Яєчний жовток — 1 шт., лимонний сироп — 30 г, молоко цільне — 100 г, збиті вершки — 10 г. Добре охолоджують, а потім збивають у міксері.

Абрикосовий фліп

Яєчний жовток — 1 шт., ванільний сироп — 20 г, абрикосовий сік — 50 г, молоко — 100 г, збиті вершки — 10 г.

Полуничний фліп

Яєчний жовток — 1 шт., лимонний сироп — 10 г, полуничний сироп — 40 г, молоко цільне — 100 г, збиті вершки — 10 г.

Фліп «Батерфляй»

Яєчний жовток — 1 шт., лимонний сироп — 10 г, персиковий сік — 20 г, лимонний сік або морс — 120 г.

Карамелевий фліп

Яєчний жовток — 1 шт., карамелевий сироп — 40 г, молоко — 120 г, збиті вершки — 10 г.

Горіховий фліп

Яєчний жовток — 1 шт., горіховий сироп — 40 г, молоко — 120 г, збиті вершки — 10 г.

Напої з сиром

Близько фахівців вважають, що сир як їжа, багата білками, може бути цінною складовою частиною багатьох напоїв. Наводимо один із рецептів змішаних напоїв із сиром.

Тертий сир — 50 г, малиновий сироп — 30 г, пастеризоване молоко — 10 г ретельно змішують в електроміксері. Напій подають сильно охолодженим.



ПАМ'ЯТКА БАРМЕНУ

Кожному предмету на своєму робочому місці відведіть певне, постійне місце, щоб він (інвентар, посуд, сировина) завжди був під рукою. Це і полегшить працю і прискорить обслуговування.

Сиропи, подрібнені горіхи, терті вафлі і шоколад розміщують справа. Перед собою ставлять глеки з соками, коктейльну соломку, чашу-термос або відерце з льодом. З лівого боку зручно розмістити нарізані апельсини і лимони, фрукти (для оформлення виробів) і підноси з фужерами, склянками.

Обдумуючи назву бару, прагніть відобразити в ньому щось характерне; місце розташування (особливо пов'язане з історією міста), специфіку асортименту, обслуговування, національні особливості, цільове призначення і т. п.

Меню не обов'язково друкувати на машинці. Його можна писати і крейдою на грифельній дошці, встановленій на видному місці. Більше цей сучасний прийом підходить для десерт-барів типу ПБО.

Не нагромаджуйте вітрину за стійкою зайвими предметами, дрібничками, бутафорією. Вітрина повинна виконувати свою основну функцію—демонструвати продукцію бару, рекламувати послуги.

Враховуючи, що відвідувачі, як правило, виявляють живу цікавість до складу та технології десертних виробів і напоїв, можна віддрукувати в друкарні свого роду сувенірні пам'ятки-рецепти і вручати їх всім охочим.

На видному місці не буде зайвим виставити піднос із готовою фірмовою продукцією, щоб гість міг одразу визначитись із вибором, оскільки одних назв у меню недостатньо — вони зазвичай мало що говорять.

Допомагаючи відвідувачу у виборі замовлення, порадьте спробувати нову страву або напій. Це важливо як в рекламних цілях, так і для формування смаку споживачів.

При розрахунку не забудьте подякувати гостей за відвідини і запросити прийти до бару ще раз. Поцікавтеся також, що з продукції йому якнайбільше сподобалося, а що — ні. Це допоможе поліпшити роботу, чітко реагувати на попит.

Якщо відвідувач просить не класти в напій або виріб будь-який з компонентів (горіхи, наприклад), підіть йому назустріч, а не посилайтеся на норми закладки. Чужі смаки треба поважати.

При відпусканні продукції навинос бажано передбачити фірмові паперові або пластикові пакети як елемент реклами бара.

У залі повинен бути хоча б один спеціальний стілець для маленьких дітей, щоб батьки, які прийшли з ними, не мали незручностей.

Уникайте надмірностей при оформленні і гарніруванні виробів. Це не стільки привертає, скільки відлякує відвідувачів.

При готуванні морозива власного виробництва, треба враховувати деяку тонкість. Щоб не зважувати продукт кожного разу, його краще всього заморожувати у формах, які використовують, наприклад, для випічки кексів, ромових баб та ін. При подаванні морозиво з форми викладають в креманку або інший посуд. Для полегшення цієї операції форми занурюють на декілька секунд в гарячу воду.

Як додаткову послугу для гостей можна організувати приймання замовлень на виклик таксі.

У бармена про всяк випадок повинна бути невелика аптечка типу автомобільної.

Каву по-східному треба подавати зразу ж після приготування, щоб зберігся важливий компонент напою — шапка піни.

Щоб гарячий напій остигав не так швидко, чашку і блюдце задалегідь треба підігріти.

Деякі відвідувачі люблять запивати каву холодною водою, завдяки чому гостріше відчувається смак напою. В цьому випадку гостеві слід запропонувати воду з льодом в невеликому келиху.

Молоту каву, що знаходиться в дозаторі, потрібно витратити до кінця робочого дня. Інакше втрачається її аромат.

Пристрій для варіння кави на піску повинен бути з терморегулятором. Інакше може вийти так, що напій закипатиме або дуже швидко (кава не встигне достатньо екстрагувати), або занадто повільно, що уповільнить обслуговування.

Цукор відвідувачу треба відпускати виключно за смаком (як окремо, так і в напоях). Це важливо, оскільки зараз дехто п'є чай і каву без цукру. Не зважати на смак гостей не можна.

Якщо на барній стійці немає місця для марміту, підігріти напій можна парою з експрес-кавоварки.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Володимир Сергійович РОСТОВСЬКИЙ
Сергій Маїсович ШАМЯН

БАРНА СПРАВА

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

2-ге видання

Керівник видавничих проєктів – Сладкевич Б. А.

Оригінал-макет підготовлено
ТОВ «Центр учбової літератури»

Підписано до друку 03.11.2010. Формат 60x84^{1/16}
Друк офсетний. Папір офсетний. Гарнітура PetersburgСТТ.
Умовн. друк. арк. 22,27. Наклад – 700 прим.

Видавництво «Центр учбової літератури»
вул. Електриків, 23 м. Київ 04176
тел./факс 044-425-01-34
тел.: 044-425-20-63; 425-04-47; 451-65-95
800-501-68-00 (безкоштовно в межах України)
e-mail: office@uabook.com
сайт: www.cul.com.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 2458 від 30.03.2006