**ТЕМА 3. ОЗДОБЛЮВАЛЬНІ НАПІВФАБРИКАТИ**

**ЛЕКЦІЯ № 3**

**План:**

1. Сучасні підходи до оздоблення кулінарних виробів.
2. Технологія напівфабрикатів для оздоблення кулінарних виробів.
3. Сучасні тенденції в оздобленні борошняних кондитерських виробів.

***Джерела:***

Основні: 2-7, 13, 15, 17, 22, 23, 25.

Додаткові: 26, 27, 28, 30, 33.

Інтернет-ресурси: 35, 37, 39.

1. **Сучасні підходи до оздоблення кулінарних виробів**

На сьогоднішній день презентація та декорування страв і кулінарних виробів є надзвичайно важливим з точки зору як естетичності страви так і невід’ємною маркетинговою складовою.

Існує багато способів декорування страв:

- за видом сировини (овочі, фрукти, ягоди, соуси, карамель, шоколад, горіхи, прянощі, зелень, тісто);

- за видом дизайну (карвінг, класичний, арт-дизайн, модерн, індійський стиль, арабський);

- за видом теплової обробки сировини (сирі, консервовані, сушені, смажені);

- за групою готової продукції (оформлення холодних страв та закусок, перших і других страв, солодких страв та напоїв).

Серед вищезазначених способів особливе місце займає декорування елементів з овочів, які використовують у вигляді карвінгу. Карвінг -англ. curving (від curve, що означає різати) - «різьблена робота», «різьблений орнамент». Карвінг в кулінарії – це фігурне різання по овочах і фруктах, яке широко використовують різні ресторани.

Основними принципами, на яких ґрунтується декорування страв є простота, вишуканість і раціональність. При цьому враховується як поєднання інгредієнтів в окремих компонентах страв, так і форма їх нарізування, колір, смак.

Декорування страв ґрунтується на науковій основі і відповідає певним санітарногігієнічним, виробничо-технологічним та естетичним вимогами.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають декорування, яке не завдає шкоди здоров’ю людини, тобто гарантує приготування не тільки смачної, а й здорової (безпечної) їжі.

Під час декорування страв необхідно дотримуватися основних принципів:

- підбір елементів декорування повинен відповідати раціональному харчуванню;

- оздоблення і остаточне декорування страв повинно проводитися відповідно довстановлених санітарно-гігієнічних правил кулінарного оброблення продуктів, утримання робочих місць, посуду, інструментів, інвентарю;

- всі елементи декорування повинні бути їстівними, не допускається використання бутафорії, неякісних і неохайно оброблених продуктів;

- для оформлення виробів не можна застосовувати добавок (барвників, есенції та ін., що не дозволено Міністерством охорони здоров'я України).

- застосування раніше підготовлених декоративних елементів декорування (перебраної зелені, підібраних правильних за формою і красивих за кольором нарізаних свіжих овочів, фігурок з шоколаду, тіста, карамелі і т. ін.).

Технологічні вимоги: – у ході декорування не повинні порушуватися принципи раціональної технології, рецептури, вимоги до якості страв і виробів, елементи оздоблення слід підбирати із продуктів, які входять до рецептури страви; – елементи оздоблення повинні добре поєднуватися за смаком, калорійністю, консистенцією з основним продуктом виробу, взаємно доповнювати один одного; – не слід занадто акцентувати увагу на здобленні, адже елементи декорування не повинні переобтяжувати страв – вони мають лише доповнювати оздоблення страви; – декорування повинно бути апетитним і виявляти естетичні переваги страви; ‒ для подавання страви необхідно використовувати відповідний посуд.

У декоруванні страв велике значення має підбір посуду, правильне його використання. Посуд повинен відповідати виду, формі та розміру виробу, що подається.

Малюнок повинен органічно вписуватися в мотив оздоблення самої страви і гармоніювати з ним.

1. **Технологія напівфабрикатів для оздоблення кулінарних виробів**

Карвінг, як мистецтво різьби по фруктах та овочах виникло на Сході. За тисячі років стало частиною національних традицій. Карвінг вимагає величезної майстерності, що здавна передавалося у спадок. У різних Східних країнах карвінг грунтується на різних технічних прийомах, які істотно відрізняються. Наприклад, Китайська і Японська техніка дуже схожа – там однозначно видно тенденцію до вирізання зображень тварин, людей і ієрогліфів. Особливо домінують малюнки з драконами, бойовими сценами та вітальні підписи.

Майстри працюють з великим асортиментом трафаретів, формочок і виїмок. Мистецтво фігурного різьблення по фруктах і овочах зародилося в Таїланді. Згідно з переказами, в 1364 році молода дівчина прикрасила вирізаними з фруктів і овочів квітами плавучу лампу для Королівського фестивалю. Король високо оцінив її творчість і проголосив фігурне різання по фруктах і овочах культурною спадщиною Таїланду, яким зобов’язана володіти кожна жінка. За тисячі років воно поширилося по всьому Далекому Сходу та, передаючись із покоління в покоління, стало частиною національних традицій багатьох країн. Тайські ж майстри сотні років вирізають з фруктів і овочів квіткові композиції. І це не дивно, адже в державній символіці Таїланду повсюди присутні орхідеї та інші квіти. Майстри виконують свої прикраси, використовуючи переважно тайський ніж і різноманітні різці. Робота ця довга і копітка, тому й вироби у тайських майстрів виходять вишуканіші.

Кулінарні традиції Таїланду наповнені духовною красою, витонченістю і фантазією, яка відображає спосіб життя цього народу. Повага та увага, яку майстер приділяє гостям, втілена у вдосконалості прикрас, створюваних ним для святкового столу.

Розрізняють європейський та азійський карвінг. Європейський карвінг – це різьблення по овочах і фруктах, які ростуть у Європі: редьці, редисці, буряках, моркві, болгарських і гострих перцях, кабачках, гарбузах, баклажанах, цибулі, капусті. Майстри азійського карвінгу використовують кавуни, дині, папаю, авокадо, манго на яких різьблять візерунки.

Розрізняють такі ножі для карвінгу:

Тайський ніж, спеціально створений для вирізання візерунків на овочах і фруктах. Він особливо зручний для роботи з твердими овочами – селерою, гарбузом, морквою, буряком, кабачками тощо. Він буде вірним помічником у найважчих візерунках на дрібних овощах і фруктах.

Карбовочні ножі з трикутним перетином мають різні розміри і призначені для створення пелюстків – такі ножі називають «ластівчин хвіст» При роботі над орнаментом з круглими зрізами використовується овальний ніж.

Ложка-наузетка – це двостороння ложка з чашечками різної форми ідеально пристосована для вирізання півсфер, кульок і різноманітних фігурок з м’якоті плодів, а також для створення круглих поглиблень, наприклад серцевини квітки.

Серпантиновий ніж знадобиться для вирізання складних візерунків на великих плодах: кавунах, динях, гарбузах та ін., що мають тверду шкірку. Універсальний ніж потрібний при первинній обробці овочів і фруктів. Для очищення та наданню заготівці необхідної форми і розміру. Обов’язково потрібні ножиці для карвінгу – ними можна довести орнамент до вдосконалості. Серпантиноріз дозволяє знімати шкірку у вигляді спіралевидної стружки і працює за принципом точила для олівців.

Ніж для соломки використовують для нарізання овочів (моркви, кабачків, огурків) у вигляді соломки.

Калібрувальний ніж – найпростіший інструмент для фігурної нарізки овочів і фруктів, навіть якщо вони дуже тверді, тому він обов’язково повинен бути в кухонному арсеналі кожної господині. Ніж для цедри. Використовують для зняття цедри з цитрусових.

Ніж для канелірування використовують для зняття тонких смужок з овочів та фруктів, нанесення декоративних бороздок-канелюр на плоди.

Ніж граверний (трикутний). Широко застосовується в карвінгу для вирізання орнаментів і візерунків різної складності. Дозволяє задавати різну ширину і глибину декоративним борознам.

Сьогодні для прикрас різних страв і десертів багато майстрів у кулінарії використовують чіпси. Такий декор не тільки надає страві легкість, а й органічно доповнює смакові якості. 150 років тому чіпси були привілеєм еліти, тому їх подавали тільки в дорогих ресторанах. Це потім хрустка картопля поступово перейшла в розряд фаст-фуду і стала обов’язковим атрибутом демократичних закладів «швидкої їжі». Більш того, в Сполучених Штатах був створений спеціальний національний інститут картопляних чіпсів, в якому розроблялися нові рецептури і придумувалися всілякі смакові добавки.

Історія появи чіпсів стала вже притчею. В 1853 році клієнту ресторану Moon Lake Lodge в містечку Саратога-Спрінг не сподобалося те, як порізана та подана смажена картопля, і він не тільки повернув блюдо назад, але і при всьому чесному народі посварив шеф-кухаря. Джордж Крам, той самий шеф-кухар, страшенно обурився і вирішив провчити вибагливого клієнта. Він нарізав картоплю найтоншими скибочками і засмажив їх в олії до хрускості. Таку картоплю було навіть неможливо наколоти на виделку, але клієнт залишився задоволений! Блюдо моментально стало відомим і отримало назву «Чіпси Саратога» (від англійського «chips» – шматочки, скибочки).

Чіпси здобули популярність по всій країні, вони стали візитною карткою багатьох американських ресторанів і кафе. Від продажу цієї закуски багато підприємців отримували величезні прибутки. Через 20 років після виникнення цієї закуски, виручка з продажу перевалила за мільярди доларів. Чіпси досі дуже популярні в усьому світі і, всупереч їх шкідливому складу, все одно багато людей так і продовжують вживати цей продукт. Але найкраще їх приготувати самостійно, тим більше домашній продукт не такий шкідливий, як магазинний.

Картопляні чіпси. Картоплини потрібно звільнити від шкірки, промити холодною водою, обсушити і нарізати на тоненькі пластинки, щоб вони були прозорими. Розрізати їх можна за допомогою овочерізки або гострим ножиком; після цього картопляні пластинки промиваємо прохолодною водою декілька разів і розкладаємо на бавовняну ганчірочку або паперові серветки, щоб вони трохи обсохли; на плоску тарілку для мікрохвильової печі вистилаємо пергаментний папір; кожну пластинку збризкуємо рослинним маслом та посипаємо сумішшю приправ; кладемо все в мікрохвильовку, ставимо час – 4 хвилини і залишаємо готуватися на максимальній потужності; готові чіпси остуджуємо і кладемо в миску.

Сирні чіпси. Шматочок сиру перетираємо в дрібну стружку і викладаємо в чашку; насипаємо туди трохи сухих трав (спецій) за смаком та бажанням і перемішуємо; плоску тарілку для мікрохвильової печі застелаємо папером для запікання; потім викладаємо на неї протертий сир зі спеціями у вигляді круглих оладок; поміщаємо тарілку в СВЧ-піч, виставляємо час на 3-4 хвилин, і залишаємо готуватися на максимальній потужності; після цього виймаємо сирні чіпси і залишаємо на пару хвилин для охолодження. Після цього їх можна їсти.

Бананових чіпсів. Нарізати однаковими тонкими слайсами і викласти на посуд для мікрохвильової печі; смазати підігрітим медом та побризкати лимонним соком; поміщаємо тарілку в СВЧ-піч, виставляємо час на 8 хвилин на максимальній потужності; слід перевертати скибочки кожні 2-3 хвилини, щоб вони рівномірно висушилися.

Фруктові чіпси. 1 спосіб: фрукти вимити, нарізати тоненькими слайсами; розкласти на папір для випікання; сушити фрукти 5 хвилин при максимальній потужності в мікрохвильовій печі. 2 спосіб: зварити сироп 500 г води і 500 г цукру; тоненько нарізати фрукти покласти в сироп та кип’ятити 3-4 хвилини; розкласти на папір для випікання і підсушити протягом 5 хвилин в мікрохвильовій печі. Готові фруктові чіпси ламкі та хрумкі.

**Оформлення страв живими квітами**

Декілька тисячоліть назад звичні нам квіти вирощували не стільки для прикраси декоративних садів, скільки для отримання їстивних вітамінних добавок. Не тільки аромат, але і різноманітність забарвлення, витончена форма квітів допомагали кулінарам прикрасити страви, збагатити їх вміст і задовільнити естетичні потреби людини. За допомогою квітів кулінари могли розставити візуальні і смакові акценти.

Особливо цінувалася у стародавньому народі – троянда. З її пелюстків готували не тільки масло і вино, але і різноманітні ласощі, а також освіжаючі напої. В багатьох країнах світу традиції споживати квіти в їжу зберіглася і по теперішній час. У Европі – настурції, маргаритки і фіалки частіше додають до салатів або використовують для прикраси страв, роблять пластилки із фіалок, а зацукровані пелюстки троянд використовують для прикрашання святкових тортів. Сучасна Европа переживає друге народження великої кількості національних страв з використанням квітів, їх додають до маринадів або просто для прикрашання.

В кулінарії Японії використовують приблизно 40 видів їстівних квітів. Найчастіше використовують квіти хризантеми, їх використовують у салатах, маринують. Перше місце у споживанні різних квітів в якості активних компонентів страв 8 посідають Південний Схід Азії. Кулінари Середнього Сходу експлуатують троянди в кулінарії вже сотні років. Ніжні пелюстки збирають на великих полях в горах Лібії, коли сходить сонце, потім вони переробляють на цьому ж місці, щоб не втратити їх дорогоцінний аромат. Потім ароматну трояндову воду використовують в екзотичних джемах, які подають між глотками міцної кави або просто розбавляють холодною водою і отримують освіжаючий напій.

Інтерес до декоративних можливостей суцвіть в кулінарії збільшується по всьому світі. В кулінарії використовують тільки ту рослину сировину, яка пройшла відповідний контроль і має харчовий сертифікат.

Не можна використовувати в кулінарії квіти, які продають в квіткових магазинах. Не всі квіти їстівні, деякі токсичні і можуть визвати алергію, є і ядовиті квіти, тому важливо переконатися в тому, що у Вас на тарілці. Необхідно уникати квітів, які обробляють пестицидами. Якщо є сумніви, краще не ризикувати.

Як правило, всі квіти овочів і пряних трав їстівні. Збирати квіти необхідно в період цвітіння, так як в цей період більше всього вітамінів. Краще збирати рано в ранці на екологічно чистих ґрунтах, а також квіти необхідно ретельно промити.

***Квіти, які найбільш частіше використовуються кулінарами в сучасній кухні:***

Братки (на російській мові «анютины глазки») – використовують для ароматизації оцту та для зацукровування. Також можна заморожувати в кубиках льоду для пуншів і коктейлів. Квіти апельсину мають тонкий аромат та велику кількість антиоксидантів. Такими квітами краще прикрашати десерти.

Фіалка запашна. Молоді листя фіалок смачні в салатах, квіти використовують для прикрашання десертів (від тортів до морозива) і прохолодних напоїв.

 Бурачник або огіркова трава. Квіти василькового кольору у вигляді зірочки, ефективно впливають на нервову систему. Використовують у пуншах, лимонадах, щербетах, холодних супах, сирних запіканках і тортах. Молоді листя можна додавати в супи, запечену картоплю з м’ясом перед закінченням приготування, а також в страви з капусти або огірків.

Нагідки або календула. Дрібні пелюстки золотистопомаранчевого кольору. Використовують у м’ясних та рибних супах, у стравах з макаронних виробів та із рису, а також як наповнювач для вершкового масла в салатах.

Лілії. Квіти та пелюстки чудово підходять для прикрашання складних салатів або тортів, можна зацукровувати.

Герань. Квітами та пелюстками можна посипати десерти, використовувати їх в прохолодних напоях та коктейлях, для ароматизації відварених і запечених яблук і груш або заморожувати в кубиках льоду. На свіжих листях можна настоювати молоко, вершки і сиропи для десертів, морозива і кремів, або додавати один свіжий листок в чай.

Лаванда. Квіти і пелюстки гарні та смачні в келиху шампанського, з шоколадними десертами, тортами і тістечками, в щербетах і морозивах. Вживають з основними стравами, наприклад, підсмаженим та тушкованим м’ясом, рагу, винні соуси. Їх додають у вигляді сумішів прянощів.

Маргаритка. Пелюстками посипають салати, бутерброди, відварені овочі перед подачею. Вживають їх, як наповнювачі для вершкового масла, зі стравами із макаронних виробів і рису.

Красоля (на російській мові «настурция»). Листя і квіти мають злегка перцевий смак, нагадує крес-салат. Квіти вживають для прикрашання салатів, сиркових несолодких запіканок, бутербродах, в холодних закусках. Страви з красолею мають дієтичні і лікувальні властивості.

Троянди. Мініатюрними квітами і бутонами можемо прикрашати морозиво і десерти, великими пелюстками посипають десерти або салати. Пелюстки або бутони можна заморожувати в кубиках льоду і вживати їх для пуншів або солодких коктейлів (особливо з шампанським).

Зацукровані пелюстки (квіти) і бутони троянди – як ласощі і прикраси для тортів і десертів.

1. **Сучасні тенденції в оздобленні борошняних кондитерських виробів**

Химерність і неприродність відходять у минуле, поступаючись місцем стриманій вишуканості з натуральними відтінками та оригінальними акцентами.

МІНІМАЛІСТИЧНИЙ ДИЗАЙН

У кондитерському світі стійко вкоренилася тенденція до мінімалізації десертів. Великогабаритні декорації стають моветоном, адже за ними майже неможливо розгледіти характер самого десерту. Тому кондитери роблять ставку на фактуру солодкого витвору. Це або модні торти з ефектом мармуру, потрісканого цементу, старого папірусу або ідеально гладкі й рівні торти, де немає нічого зайвого.

ПРИРОДНІ КОЛЬОРИ

Натуральні і приземлені відтінки повертаються в моду, витісняючи неприродні фарби в десертах. Моноколір, гра схожих відтінків та тонів в грамотному поєднанні стає головним завданням кондитерів. І тут можна вивільнити політ фантазії, адже ефектно виглядатимуть десерти в білому, небесному, ніжно-рожевому, "космічному", золотому кольорах.

ПРИКРАСИ ДОРОГОЦІННИМИ МЕТАЛАМИ ТА КАМІННЯМ

Коштовне каміння та метали продовжують закохувати публіку по всьому світу. Поряд з природними текстурами і кольорами продовжує зростати тенденція на десерти з елементами сусального золота, срібла, цукрових кристалів. Кондитери обожнюють цю тенденцію, майстерно прикрашаючи десерти та роблячи їх незабутніми.

ГЕОМЕТРИЧНІ ФОРМИ

Круглі торти не виходять із моди, але разом з ними трендовими стають десерти у формі трикутника, паралелограма та інших геометричних фігур. Це той випадок, коли кондитери спочатку розробляють проект, а потім працюючи з формою, пропорціями, кольором та текстурою, створюють справжній арт-об'єкт.

МОНОСМАКИ: АЗІАТСЬКА ЕКЗОТИКА АБО ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ

У моді як азіатська екзотика: юзу, матча, чай соба, манго, маракуйя, чорний кунжут, так і локальні інгредієнти, серед яких можуть бути такі начинки як гратен із айви та яблука, гель із журавлини, мус на листі чорної смородини або мус з бородинським хлібом. Важливо не розпорошуватися на велику кількість інгредієнтів, зосередившись на 1-2 смакових складових.

МЕНШЕ ЦУКРУ ТА КАЛОРІЙНОСТІ

Тренд на здорове харчування стрімко зростає, а з ним набирає обертів і тенденція до зменшення цукру в десертах. Кондитери мінімізують кількість цукру в своїх десертах, роблячи ставку на яскравих сполученнях інгредієнтів. Також на піку популярності залишається безглютенова та веганська випічка.

ДЕСЕРТНІ СТАНЦІЇ: ТОРТ І CANDY BAR В ЄДИНІЙ СТИЛІСТИЦІ

Індивідуально під концепцію події кондитери розроблять колекцію десертів, яка буде об'єднана єдиною стилістичної ідеєю з оформленням простору. Наприклад, у Вас влітку весілля на відкритій локації, де основна концепція полягає в ECO: багато зелені та природні матеріали.

НЕСТАНДАРТНЕ МОРОЗИВО

Головний тренд цього року — алкогольне морозиво. мохіто, пінаколада, джин-тонік, просекко, віскі... Смак улюбленого напою тепер буде в улюбленому десерті, створюючи правильний настрій на період спекотного літнього сезону. Також кондитери рекомендують Станцію морозива в рідкому азоті, яке захопить увагу гостей події не тільки смаком, але і видовищною подачею кухарем.

ОРИГІНАЛЬНА ПОДАЧА ДЕСЕРТІВ

В тренді не тільки яскраві смаки, але й подача! Адже гість закохується спочатку очима, а тільки потім пробує на смак. Кондитери переконані, що всі десерти повинні виглядати і подаватися instagramble. Тому абсолютно нормально подати кенді-бар на чортовому колесі, наприклад, оригінальних стійках у формі тварин, та й взагалі, будь-яким цікавим способом. Креативним бути модно.

БРЕНДОВАНІ КОРПОРАТИВНІ ДЕСЕРТИ

Якщо це велика подія компанії, забрендувати своїм лого десерти буде цікавим рішенням смачного сувеніра для гостей. Кондитери дуже індивідуально підходять до реалізації такої ідеї, втілюючи виключно стильні та красиві ідеї.