**Тема 4.** **Дизайн страв та виробів. Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю**

**ЛЕКЦІЯ №5**

**План лекції:**

1. Принципи естетичного кулінарного дизайну. Основні правила з оформлення страв, кулінарних виробів.
2. Вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування.
3. Основні кольорові гами, що використовуються. Закони візуального сприйняття.
4. Основи дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів. Карвінг. Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста.

**Література:**

**Основна:** 1, 2, 4-11, 13, 18, 19, 21, 24.

**Додаткова:** 26, 27, 29, 32.

**Інтернет-ресурси:** 35-38.

1. **Принципи естетичного кулінарного дизайну. Основні правила з оформлення страв, кулінарних виробів**

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

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

Відповідно розрізняють окремі види дизайну: дизайн промислових виробів, дизайн середовища, графічний дизайн, дизайн соціально-культурної сфери і т. ін.

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

Метод дизайну — принципові основи діяльності, що складаються еволюційно і визначають її позначку та категоріальний апарат, який задає методичні підвалини проектування — засоби моделювання об’єкта і сукупність правил, що визначають послідовність і зміст етапів формотворення. Сучасні принципи дизайну — поєднання в цілісній структурі і гармонійній формі всіх суспільно необхідних якостей об’єкта, що проектується. Основними робочими категоріями дизайнерського проектування є образ, функція, морфологія, технологічна форма, естетична цінність.

Здійснення ідеї створення цілісного об’єкта потребує глибокого знання основних законів і тенденцій розвитку економіки, виробництва, споживання, а також розуміння духовних потреб суспільства. Тому дизайн базується на наукових основах моделювання об’єкта, поєднує наукові принципи з художніми в проектному образі і знаходить застосування в інших галузях суспільної діяльності — це так званий соціальний дизайн.

Теоретичною базою сучасного дизайну є технічна естетика — наукова дисципліна, яка комплексно вивчає соціальні, естетичні, функціональні, ергономічні і технічні аспекти формування предметно-просторового середовища і складає науково-методичні основи дизайну.

Виникнення дизайну пов’язано з розвитком промисловості наприкінці XIX ст., коли вузька спеціалізація виробництва призвела до руйнування універсальності творчих сил людини та, як наслідок, до втрати естетичної цінності предметів, які вироблялися промисловим способом. У 1851 р. у Лондоні відбулася промислова виставка, враження від якої висловив один з її відвідувачів: «Незважаючи на розвиток науки і техніки, успіхи цивілізації у художній справі поступаються досягненням минулих сторіч.

1. **Вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування**

8. ВИМОГИ ДО ЗБЕРІГАННЯ І ПІДГОТОВКИ СИРОВИНИ ДО ВИРОБНИЦТВА *(ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ ПРАВИЛА для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом)*

8.1. Сировина та допоміжні матеріали, що надходять на підприємство, повинні відповідати вимогам діючої нормативно-технічної документації, знаходитися у чистій тарі та супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість, а також маркувальним ярликом на кожному тарному місці (ящику, флязі, бочці тощо) із зазначенням дати виготовлення і терміну реалізації.

8.2. Сировина, що надходить, підлягає вхідному контролю. При порушенні цілості упаковки, відсутності супровідних документів, наявності слідів пошкодження гризунами, невластивого смаку або запаху сировина на виготовлення кондитерських виробів з кремом не допускається.

Сировина, бактеріальне забруднення якої перевищує допустимі нормативи (вершкове масло, згущене молоко), за висновком бактеріологічної баклабораторії підприємства може бути використана тільки на виготовлення напівфабрикатів - таких, що випікаються або рідких, які виготовляються із застосуванням високих температур.

8.3. Зберігання сировини на виробництві повинно здійснюватись в умовах, які запобігають її псуванню. Для дотримання належних умов підприємства повинні бути забезпечені достатньою кількістю складських приміщень та холодильних камер. Для матеріалів, що не допускаються до сумісного зберігання їх з харчовою сировиною (лаки, фарби, дезінфекційні засоби та інші), обладнують окремі складські приміщення.

8.4. При зберіганні сировини і допоміжних матеріалів використовують піддони, підтоварники, стелажі, полиці. Складування безпосередньо на підлогу не допускається.

8.5. Затарена сировина, допоміжні матеріали повинні зберігатися однорідними партіями на стелажах або піддонах висотою не менше 15 см, в штабелях - на відстані 70 см від стін із

дотриманням між ними проходів.

8.6. Матеріали для виготовлення тари (картон, папір тощо) зберігають в запакованому вигляді в критому сухому приміщенні на відстані не менше 1 м від опалювальних приладів. Скидати рулони на підлогу при вивантаженні, а також перекочувати їх по підлозі забороняється.

8.7. Сировина та готові вироби повинні зберігатися окремо в холодильних камерах. На невеликих підприємствах, які мають одну холодильну камеру, допускається сумісне їх зберігання з відповідними розмежуваннями.

8.8. Масло вершкове зберігають в холодильній камері в тарі виготовлювача при температурі не вище 6 град. C. Масло вершкове, маргарин та інші харчові жири не можна зберігати поряд із речовинами і продуктами, що мають сильний запах.

8.9. Яйця у коробах зберігають на піддонах або у контейнерах в сухих прохолодних приміщеннях окремо від інших продуктів.

8.10. Сипку сировину - сіль, цукор, какао-порошок, цукрову пудру зберігають в сухих приміщеннях у тарі постачальника на піддонах.

8.11. Харчові добавки (барвники, ароматизатори, розпушувачі тощо) зберігають на полицях, стелажах або в шафах в тарі постачальника.

8.12. Згущене молоко зберігають при температурі від 0 до 10 град. C не більше 12 місяців з дня виготовлення в герметичній тарі і не більше 8 місяців - в негерметичній тарі. Маркувальний

ярлик на кожному тарному місці слід зберігати до повного використання продукту.

8.13. Борошно зберігають у мішках на піддонах. При тривалому зберіганні для запобігання злежуванню борошна мішки в штабелях періодично перекладають. При безтарному способі зберігання ємкості для борошна і борошнопровідні системи не рідше 1 разу на місяць ретельно очищають і обробляють 1% розчином столового оцту.

8.14. Відповідальною стадією технологічного процесу є підготовка сировини до виробництва. Санітарно-гігієнічні вимоги до розтарювання, змішування, проціджування, просіювання зводяться до того, щоб виключити можливість бактеріального забруднення

сировини, також потрапляння сторонніх предметів та речовин у продукцію.

8.15. Затарена сировина перед подачею на виробництво надходить в підготовче приміщення, де обробляється відповідно до вимог технологічних інструкцій.

8.16. Розтарювання сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів проводять після попередньої очистки тари від забруднення.

8.17. Після відкривання тари сировину пересипають або перекладають у цехову тару.

Зберігати сировину в оборотній тарі (крім молока згущеного, барвників, ароматизаторів) у виробничих цехах категорично забороняється. Тару, що звільнилася, необхідно негайно видаляти із підготовчого відділення.

8.18. Борошно для випікання напівфабрикатів просіюють через сито з чарунками не більше 2,5 мм і пропускають через магнітовловлювачі.

8.19. Цукор-пісок просіюють через сито з чарунками не більше 3 мм і пропускають через магнітовловлювачі.

Для підготовки борошна та цукру доцільно використовувати агрегати, які забезпечують просіювання та видалення металодомішок одночасно.

Силу магнітів перевіряють щодня, вона повинна складати не менше 8 кг. Магніти очищають від металодомішок один раз у зміну. Характер та кількість металодомішок реєструють у спеціальному журналі.

При виявленні металодомішок більше як 3 мг/кг в борошні, цукрі та іншій сировині складають акти і ці продукти у виробництво не допускаються.

8.20. Молоко цільне проціджують через сито з чарунками не більше 2 мм, після чого кип'ятять.

8.21. Молоко згущене проціджують через металеві сита з чарунками не більше 3 мм.

8.22. Натуральні сиропи проціджують через сито з чарунками не більше 1,5 мм.

8.23. Вершкове масло, на поверхні якого при огляді блоків виявлене забруднення, пліснява або інші ознаки псування, для приготування кремів не допускається. Призначене для виготовлення кремів вершкове масло ретельно зачищають із поверхні, потім подрібнюють вручну або на маслорізальних машинах. Зачистки масла можуть бути використані для

випікання і напівфабрикатів та дрібноштучних виробів.

Тривалість зберігання масла від розтарювання до зачистки і від зачистки до виготовлення кремів не повинна перевищувати 4-х годин.

8.24. Свіжі фрукти та ягоди перед використанням перебирають, миють і підсушують.

8.25. Ізюм та сухофрукти перебирають, видаляють гілочки та сторонні домішки, потім миють проточною водою і підсушують. Цукати перебирають.

8.26. Плодово-ягідне пюре перетирають крізь сито з чарунками не більше 2,5 мм, повидло, джем, підварку - крізь сито з чарунками не більше 3 мм.

8.27. Шоколадні напівфабрикати в розігрітому стані проціджують крізь сито з чарунками не більше 2,5 мм, какао-порошок, каву просіюють крізь сито з чарунками не більше 2 мм.

8.28. Горіхи, мигдаль очищають від сторонніх домішок на сортувальних машинах або вручну.

8.29. Крохмаль просіюють через сито з чарунками не більше 2,5 мм і пропускають через магнітовловлювачі.

8.30. Яйця для кондитерських виробів з кремом можуть бути використані лише дієтичні курячі, не нижче 2-ї категорії, із непошкодженою і чистою шкаралупою, без будь-яких ознак псування. Строк реалізації дієтичних яєць - 10 діб.

Категорично забороняється використовувати міражні яйця, яйця із господарств, неблагополучних по сальмонельозу та туберкульозу, а також яйця водоплавної птиці і меланж замість яєць.

Перед використанням яйця сортують, вибірково овоскопують і проводять санітарну обробку поверхні яєчної шкаралупи. На кожну партію яєць необхідно мати сертифікат якості та довідку, видану ветеринарним лікарем, про благополуччя господарства по сальмонельозу та туберкульозу.

Санітарна обробка яєць включає стадії замочування, миття, дезінфекції та обполіскування і проводиться ручним способом або за допомогою спеціальних машин.

При ручній обробці яйця перекладають у гратчасті металеві короба або відра. Затарені яйця обробляють у чотирисекційній ванні у такому порядку:

- замочування теплою водою до 30 град. C протягом 5 - 10 хв.;

- обробка - 0,5% розчині кальцинованої соди або 2% розчині питної соди (температурою 40 - 45 град. C) протягом 5 - 10 хв.\*;

\* При застосуванні мийно-дезінфекційних засобів (хлорану, хлорантоіну) другу та третю операції поєднують, за рахунок чого скорочується тривалість обробки яєць.

- дезінфекція 2% розчином хлорного вапна або 0,5% розчином

хлораміну протягом 5 - 10 хв;

- обполіскування чистою проточною водою;

- заміна мийних та дезінфекційних розчинів проводиться не

рідше двох разів у зміну.

8.31. Оброблені ручним способом яйця розбивають на металевих ножах і виливають у посуд, місткістю не більше 5 яєць, а після перевірки яєчної маси на зовнішній вигляд і запах переливають у виробничу тару.

8.32. На великих підприємствах обробку яєць проводять за допомогою спеціальних машин (типу КРЯ-3509), призначених для санітарної обробки, розбивання та розподілу яєць на фракції.

8.33. Після приготування яєчну масу проціджують крізь металеві (із нержавіючої сталі) сита з чарунками не більше 3 мм.

Тривалість зберігання яєчної маси при температурі не вище (6 +- 2) град. C для виготовлення крему не більше 8 год., для виготовлення напівфабрикатів, що випікаються, - не більше 24 год.

8.34. Шкаралупу яєць збирають у спеціальні промарковані місткості, які після наповнення видаляють із цеху.

8.35. Перевірка та попередня обробка іншої сировини повинна проводитися відповідно до діючих технологічних інструкцій.

1. **Основні кольорові гами, що використовуються. Закони візуального сприйняття**

**Кольорове коло**

• Основний вид – 12 колірне коло.

• Червоний, жовтий, синій - первинні (прості кольори)

• Зелений, оранжевий, фіолетовий - вторинні (проміжні)

• Червоно-оранжевий, жовто-зелений, синьофіолетовий, червоно-фіолетовий – третинні.

Аналогічні кольори - лежать поряд червоний і червоно-оранжевий

• Доповнювальні – парні червоний-зелений – взаємно підсилюютьсякомпліментарні пари. Змішування дає сірий колір. три первинних кольори при змішуванні дають чорний

Кулінарна естетика. «Чуттєва їжа та емоції смаку» .

• Світлі області кольорової світотіні створюють емоційні настрої радості, легкості, бодрості.

• Темні ділянки – відчуття туги, загадковості, таємничості.

• Відсутність світотіні – виглядають одноманітно, сумно.

Тема стихія «Повітря і вода»

• «Повітря» пюре з артишока, запечене у вигляді сфери;

• Шматочок брюкви фарширований ніжним пюре, соус сабайон у вигляді повітряної пінки.

• «Вода» багатошарові рулети та кулі з лангустинів, крабів, морського чорта, ніжне пюре з устриць з морської води зеленуватого відтінку.

**Використання «температури» , «ваги» , «звучності» кольору при декоруванні страв.**

• Світла світлотінь «висуває» об'єкт композиції вперед, темна «відсуває» назад.

• Темні світлотіні візуально масивніші, світліші - більша легкість, повітряність.

• Повторення подібних чи ідентичних кольорових світлотіней підсилюють гармонію.

**Температура**

• Жовто-зелений та фіолетовий – «безтемпературні» кольори.

• Теплі кольори візуально збільшують, висувають вперед.

Прохолодні навпаки.

• 2 прохолодних кольори – менш прохолодні.

• 2 теплих менш теплі.

Закони візуального сприйняття сформульовані в 30-х роках позаминулого століття:

- ціле завжди більше ніж сума його частин.

- досягнення гармонії і загальної єдності.

- попереднє «бачення» композиції очима споживача, передбачення його реакції, художніми засобами її коригування.

**5 основних законів візуального зображення**

1. **Закон завершення.** Самостійне створення чи доповнення пропущеної візуально образної інформації і заповнення нею частин об’єкта для завершення його форми чи композиції в цілому.

**2. Закон направленого руху** ґрунтується на 2 властивостях та 1 пріоритеті:

1) підсвідомо погляд вибирає рух від темного до світлого (до світла, за світлом).

2) погляд підсвідомо продовжує огляд в тому ж напрямі, допоки щось цікаве чи суттєве не перенесе в інший бік 1. рух зліва на право

Пріоритет: викликати відчуття руху, збільшуючи композиційну активність і динамічність. Засоби досягнення: лінії, форма, розміри, колір, світлотіньова різниця.

Психофізіологічний вплив на людину в емоційному плані дуже великий. Колір може заспокоювати, хвилювати, радувати, печалити, пригнічувати й веселити. Викликати відчуття теплоти й холоду, бадьорості й втоми, розширювати та звужувати простір, стимулювати зір, мозок, нерви; допомагати лікуванню хворих.

Червоний колір – збуджуючий, гарячий, енергійний, життєрадісний. Має саму довшу хвилю, стимулююче впливає на мозок, сприяє збільшенню мускульної напруги, підвищенню тиску крові та ритму дихання. Сильно впливає на настрій людей.

Оранжевий – яскравий, викликає радість, заспокоює або подразнює. Сприяє покращенню перетравлення їжі та прискорення руху крові.

Жовтий – стимулює зір, мозок, нерви, створює веселість, заспокоює нервовий стан.

Зелений – колір природи, спокою, свіжості, заспокоює нервову систему. Сприяє пониженню тиску крові за рахунок розширених капіляр.

Голубий – світлий, свіжий і прозорий. Лікувальний колір, полегшує хворобливий стан.

Фіолетовий – пишний і благородний: позитивно діє на серце і легені. Колір втоми та смутку. Коричневий – теплий; створює спокійний настрій, виражає стійкість та міцність предметів.

Сірий – холодний, діловий, смутний, створює апатію та сум.

Білий – легкий, холодний, благородний. Символ чистоти, добре поєднується з іншими кольорами. Чорний – темний, важкий, різко понижує настрій. Він у невеликій кількості застосовується для контрасту.

Природне денне світло змінюється якісно: ранком і вечором воно є більш червоним, удень – голубим.

**3**. **Закон подібності.** Ознаки подібності: форма, розмір, візуальна маса, колір, фактура, текстура, орієнтація на площині тарілки.

**4. Закон вирівнювання (баланс).**

**5. Вирівнювання по краю.**

* Принцип контрасту: різні розміри, різна форма, колір, різний напрям, різна текстура.
* Принцип домінанти.
* Принцип акценту.

***Декоративне оформлення тортів засноване на знанні і використанні законів композиції.***

З композиційних засобів відбирають ті, які потрібні для додання кондитерському виробу нарядного зовнішнього вигляду. Тому необхідні знання законів композиції і уміння їх використовувати для прикраси тортів.

Кондитер в своїй виробничій діяльності, використовуючи набуті навички образотворчої грамоти, повинен удосконалюватися в майстерності художньої обробки виробів.

Композиції тортів - це розділ роботи, пов'язаний з вивченням закономірностей складання елементів прикраси виробів. Композиція у будь-якому випадку є певне співвідношення, взаємне розташування і поєднання окремих елементів. Практичне вивчення законів композиції знайомить з певною системою образотворчо - виразних засобів декоративного оформлення кондитерських виробів.

Композицію не можна розглядати як заздалегідь задану форму або певний набір готових рецептів, відповідно до яких можна вирішувати задачі оформлення кондитерських виробів. Завдяки різноманітності композиційних рішень, творчому підходу до питань композиції можна створити декілька десятків варіантів завершеного цілого з одних і тих же елементів, призначених для прикраси виробу.

Тому основне завдання при виборі композиції - прагнення добитися такої організації елементів прикраси, яка в завершеній обробці поверхні торта володіла б цілісністю і єдністю, де другорядні деталі підкорялися головним. Згідно цим вимогам при компоновці елементів прикраси кондитерських виробів використовують наступні засоби виразності: рівновагу, контраст, ритм, масштаб, пропорції і симетрію.

Обов'язковою умовою правильної побудови композиції торта служить рівновага окремих її частин. На його основі створюють композицію, що характеризується рівномірним розподілом елементів прикраси навколо центру або на однаковій відстані один від одного. Крім того, виразну форму декоративної обробки торта утворює рівновага, побудована на відповідності окремих деталей прикраси. Наприклад, велика деталь на одній стороні поверхні торта врівноважується декількома меншими деталями на іншій.

Контраст в композиції підкреслює тонові, колірні і інші протилежності, зіставлення, що зустрічаються в художньому оздобленні кондитерських виробів.

Ритм означає чергування відповідних образотворчих елементів. Характер ритму залежить від кількості елементів, повторень світлих і темних тонів, а також від проміжків між фігурами і напрямів елементів прикраси.

Для симетричної композиції характерна врівноваженість правої і лівої або верхньої і нижньої частин по масі, об'єму, контуру.

У композиції прикраси торта важливе значення має правильне рішення масштабу, тобто уміння знайти гармонійні співвідношення окремих частин і деталей, а також вірне пропорційне відношення між основою торта і рельєфною обробкою його поверхні.

При створенні самостійної композиції торта необхідно оволодіти малюнком і його компоновкою на площині. Крім того, потрібно знати технологію кондитерського виробництва і основні способи обробки напівфабрикатів.

До композиції треба відноситися творчо. Зневага до цих вимог приводить, як правило, до невдачі в самостійній роботі. Маючи певну підготовку і постійно вдосконалюючись в малюванні, приступають до побудови композиції спочатку квадратного, а потім круглого торта. Робота над складанням самостійної композиції завжди викликає інтерес. Отже, головний засіб художнього оздоблення тортів — композиція.

Першочергове значення в композиції мають послідовність образотворчих елементів і обґрунтованість їх застосування. Композиційна побудова зображуваних елементів повинна бути мотивованою. Не можна наприклад, змішувати різні елементи, не зв'язані тематично.

Одна з властивостей, яким неодмінно повинне володіти композиційне рішення торта - декоративність. Ця властивість заснована на цілому ряду вимог, головні з яких - чіткість рельєфних об'ємів і утворень і відмова від строкатості і подрібненості форм, а також колірне рішення.

Особливістю декоративного оформлення поверхні кондитерських виробів служить колірна характеристика. Добитися гармонійного поєднання колірних тонів в композиційному малюнку так само важливо, як і побудувати композицію.

1. **Основи дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів. Карвінг. Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста.**

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.