Дисциплина: Современные технологии
в приготовлении и оформлении кулинарных изделий.
Преподаватель: Беспоместных М.М.
Задание на 15.,16,17,18,19.20.11. для группы гр.259.

Читаем и изучаем темы
Высылаем на сайт **metodistfilial@yandex.ru**

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в перенаселенной Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола.

Карвинг - это искусство резьбы. Тысячи лет назад люди открыли для себя резьбу по дереву и совершенствовались в ней, постепенно расширяя перечень используемых материалов - кость, камень, металл...

Овощи и фрукты вошли в этот список около семисот лет назад. Дело было в Таиланде на празднике плавучих фонариков.

Царская служанка украсила свой кораблик ажурными фигурками из фруктов, точно имитирующими божественный цветок лотоса.

Она не только получила первый приз за свою фантазию, но и положила начало новой оригинальной технике.

Источник: https://zvetnoe.ru/club/poleznye-stati/karving-iz-fruktov-i-ovoshchey-dlya-nachinayushchikh/

Население исторической Европы, имевшее достаточное количество самых разнообразных и полноценных продуктов (домашние животные, красная, мелкая и пернатая дичь, рыба, морепродукты, зерновые, овощи и др.) в излишнем украшении блюд не нуждалось.

Здесь даже на столах королей в первую очередь были важны полноценность исходных продуктов, вкус и насыщаемость блюд.
Проходя через столетия, в каждой из восточно-азиатских стран карвинг постепенно приобретал свои особые черты, зачастую существенно отличаясь друг от друга.

Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии — там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены.

А вот в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции. Они используют тонкий и узкий так называемый "тайский" нож в сочетании с резцами разной формы.

Китайской технике карвинга, использующей трафареты, выемки и формочки, обучиться легче, но в ней нет той утонченности и изысканности, которой можно достичь с помощью тайской ручной работы ножом и резцами.
Современный европейский карвинг.
Пришедшая в Европу мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам именно у поваров ресторанов. Резной орнамент способствует ранее необычной, а потому привлекательной сервировке ресторанного стола.
Сейчас ни одна кулинарная выставка или продуктовое шоу не обходится без демонстрации украшения столов различными резными композициями из овощей и

фруктов.
Частично это объяснимо отсутствием в последнее время новых существенных изобретений и идей в кулинарии.
В жесткой конкуренции за привлекательность и оригинальность ресторанные повара все чаще используют в своей практике как сомнительные сочетания продуктов, выдаваемые ими за "новое слово" в кулинарии (например, свинина с суфле из лосося и красной икры с ежевичным вареньем и припущенной папайей), так и внешне яркое, броское оформление и украшение блюд.

Правила ТБ при работе.

1) Оборудование рабочего места.

Чтобы работа приносила вам радость, не утомляла и ни в коем случае не ухудшала вашего здоровья, необходимо правильно организовать свое рабочее место. Желательно, чтобы оно находилось рядом с окном. Оптимальными параметрами для рабочего стола считаются следующие: длина - 110-120 см, ширина - 50-60 см, высота - 75-80 см. Стул желательно иметь с регулятором высоты и удобным сиденьем.

2) Правила безопасной работы

Будьте предельно осторожны в обращении с ножами!

Соблюдение всех перечисленных ниже пунктов - залог вашей безопасности.

Основные правила работы с ножом:

- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.

VI. Хранение карвинг композиций.

У композиций из овощей и фруктов есть один серьезный недостаток – они недолговечны.

Чтобы продлить жизнь карвинг композициям можно использовать некоторые эффективные способы хранения, а также небольшие хитрости.

1. Старайтесь по максимуму вырезать все непосредственно перед тем как составить композицию. Таким образом, овощи и фрукты будут наиболее свежими, а композиция в целом еще ярче.

2. Для того, чтобы во время демонстрации Ваша композиция не увядала, периодически (каждые 20-30 мин.) старайтесь брызгать её холодной водой из пульвиризатора.

3. Изделия из моркови, свеклы, дайкона, редьки, цукини, китайского салата хранятся в холодной воде. При ежедневной смене воды и нахождении в холодильнике изделия «живут» от 3-х дней до недели. Следует также помнить то, что овощи в воде твердеют и становятся ломкими, поэтому если Вы хотите придать форму, например вырезанному цветку, то делать это нужно до его хранения в холодной воде.

Изделия из свеклы желательно хранить отдельно, так как они могут окрасить остальные овощи.

4. Дольше всего хранится тыква. Если вырезанной тыкве делать ежедневные «процедуры омолаживания» в виде погружения в холодную воду на 30-60 минут, а все остальное время держать в холодильнике, то она может сохраниться до одного месяца.

Категорически не стоит постоянно хранить тыкву в воде, так как через 2-3 дня она размякнет и развалится.

5. Вырезанные фрукты – дыня, ананас, яблоко, папайя, а также арбуз долго не хранятся. Единственная возможность продлить срок их жизни – хранить в холодильнике, плотно закрыв пищевой пленкой, тем самым ограничив доступ воздуха.

Представление технологии карвинга

Карвинг - в переводе с английского означает «вырезание». В международном употреблении слово «карвинг» обозначает художественную резьбу по различным материалам.

Совершенство в карвинге по овощам и фруктам достигается практикой, навыки нарабатываются постепенно. Резьба по овощам и фруктам – работа творческая, требующая терпения, концентрации, внимательности.

Законченная работа, как результат кропотливого труда вызовет чувство восхищения и удовлетворения. При карвинге не бывает двух одинаковых элементов украшения, так же очень сложно догадаться, из чего они были сделаны. У каждого мастера свой индивидуальный почерк.

Для создания композиций из овощей и фруктов пользуются специальным набором инструментов, каждый из которых выполняет лишь один вид нарезки.

Тайский нож является самым важным компонентом набора для карвинга**,** его используют для вырезания трудных узоров на мелких овощах и фруктах.

Для вырезания листочков в наборе предусмотрены ***три карбовочных ножа треугольного сечения разного размера.***

Для создания орнамента с округлыми срезами используют один из ***трех овальных ножей разного размера.***

Двусторонняя ложка-нуазетка необходима для того, что бы вырезать шарики и полусферы разных размеров**.**

Длинный нож применяют для первоначальной обработки особенно крупных овощей и фруктов.

Серповидным ножом вырезаются сложные узоры больших плодов (таких как дыня, тыква, арбуз).

Ножницы будут верными помощниками тогда, когда нужно будет придавать форму не толстому плоскому срезу продукта.

Помимо инструментов входящих в набор могут понадобиться: нож-овощечистка, ложка для выскабливания семечек из дыни или тыквы, высечки, выемки и формочки, деревянные зубочистки для скрепления деталей, пинцет для размещения мелких деталей, пульверизатор для опрыскивания, кисточки для подкрашивания, брусок для заточки инструментов, пищевая пленка для закрывания продуктов.

Перед работой любой продукт необходимо рассмотреть с двух разных позиций: подобрать подходящий узор к имеющемуся продукту и подобрать продукт к выбранному вами узору. После того, как фрукт, ягода или овощ будет выбраны, необходимо учесть следующие факторы:

- толщину кожуры и плотность мякоти (техника карвинга должна быть приспособлена к спелости фрукта);
- пустоты в продукте, семена и косточки.

При моделировании композиции необходимо учитывать сочетание цвета кожуры и мякоти.

Фрукты, используемые для карвинга, должны быть не очень спелыми (тогда они будут дольше оставаться свежими).

Лук должен быть свежим, среднего или маленького размера, круглым. Перед работой желательно замочить лук в холодной воде, во избежание слёз.

Морковь должна быть однородной (середина не должна быть расслаивающейся), размер от среднего до большого. Морковь легче режется, если она слегка привяла, для этого ее за пару дней до работы и хранят в теплом месте. Но свежесть моркови легко восстанавливается в ледяной воде.

Красный редис должен быть свежим, жестким, круглой формы, размер от среднего до большого. Редис хорошо раскрывается в очень холодной воде и может храниться в ней в течение трех дней.

Длинный белый редис должен быть прямым, иметь средний размер. Резать его легче, как и морковь, слегка привядшим (он менее хрупкий). Перед работой с ним, его необходимо предварительно почистить.

Огурцы должны быть длинными, прямыми, темно-зелеными, без пупырышков (парниковые) и не перезрелые.

Помидоры используют любого размера, круглой формы, очень твердые, красного цвета. Чтобы порезанные помидоры не потемнели, их сбрызгивают водой с добавлением лимонного сока.

Тыквы должны быть с твердой серединой и мягкой кожурой. Тыкву используют любого размера, учитывая дизайн изделия. После работы с тыквой её нужно сполоснуть в холодной воде.

Перец используют с очень твердой кожурой. Для вырезания цветов используются мелкие перцы. Крупные плоды можно разрезать и использовать в создании фона композиции.

Зеленый лук используют только яркого цвета.

Пекинский салат должен быть среднего размера с очень твердой и плотной серединой.

Лимон используют только с толстой кожурой.

Дыня может быть желтой или зеленой, с тонкой не твердой кожурой, без изъянов.

Картофель используют среднего и крупного размера овальной или круглой формы, в зависимости от планируемого элемента украшения. Он легче режется, если полежал в тепле 2-5 дней и стал мягче. После карвинга необходимо замочить картофель в холодной воде на 20-30 минут, чтобы смыть крахмал.

Свекла обычно используется круглая среднего размера. Перед карвингом очищенную свеклу замачивают в холодной подсоленной воде на 15-20 минут.

Папайя может использоваться любой формы, главное, она должна быть свежей и недозрелой. Предпочтительно использование папайи с плотной зеленой шкуркой и ярко оранжевой серединой. При карвинге папайю нужно держать очень нежно, потому как продавленные пальцами пятна могут потечь.

Манго используют с зеленой кожурой, зрелое, любой правильной формы (без изгибов). Перед работой манго должно полежать вне холодильника 3-5 дней.

Перед нарезкой зеленое манго очищается от кожуры. Во избежание потемнения манго замачивают в холодной подсоленной воде на 15-20 минут.

Арбуз должен быть с ярко-красной мякотью, тонкой нежной кожурой.

Ананас используют зрелый с зеленой ботвой, которая хорошо применяется я в композициях. Нарезанный ананас желательно хранить в холодильнике в закрытом контейнере.

Баклажаны, яблоки, груши используются любого цвета и размера, плотные и глянцевые. Для предотвращения потемнения перед карвингом и после него их замачивают на 15-20 минут в воде с добавлением лимонного сока.

Если вырезанные фрукты должны оставаться на банкетном столе долгое время, то необходимо каждый час опрыскивать их лимонным соком и жидким желатином из пульверизатора.

Не забывайте украшать мелкими деталями тарелку или блюдо, на которых вы размещаете свою композицию. Закрепляйте детали на тарелке при помощи желатина. Чтобы не испачкать тарелку соком, фрукты перед выкладыванием необходимо промокнуть салфеткой.

1. **Инструктаж:**

Перед карвингом любой фрукт или овощ необходимо тщательно вымыть.

Обстановка при работе должна быть спокойной, рабочий стол хорошо освещен.

Во время работы изогнутые ножи для карвинга необходимо держать так же, как вы держите ручку или карандаш.

При карвинге треугольными или овальными ножами инструмент необходимо держать так, что бы указательным и большим палец контролировать глубину надреза.

Периодически расслабляйте и встряхивайте руку.

Используя пищевые красители, можно менять цвет деталей. Из моркови можно получить желтый цвет; зелёный - из листьев шпината; красный - из сока свеклы, вишни, малины; оранжевый - из сока мандариновой или апельсиновой цедры; коричневый - из жженного сахара; белый цвет элементам украшений придаст сахарная пудра.

После карвинга практически любой фрукт полезно замочить на 15-20 минут в ледяной воде.

Каждый вид нарезанных фруктов (овощей или ягод) храниться в холодильнике в отдельном контейнере.

составление общей композиции из отдельных элементов, приготовленных студентами (икебана из «цветов»).

Инструменты для карвинга

Но можно выделить основные виды приспособлений, которые пригодятся и новичку, и мастеру:

- **Тайский заостренный нож** из нержавеющей прочной стали. У него узкое короткое лезвие с сильно вытянутым острым кончиком. Им можно вырезать и небольшие детали на мягких фруктах, и масштабные узоры на толстой арбузной кожуре;

- **Серповидный нож** — у него тоже узкое, но загнутое лезвие. Его используют для крупных деталей;
- **Разного размера ножи треугольного сечения**, подходящие для листьев и бороздок;
- **Овальные ножи** для округлых срезов;
- **Высечки** для удаления сердцевины;
- **Инструменты для спиральной нарезки**;
- **Ножи с волнистым лезвием** — для декоративной нарезки овощей и сыра;
- **Ложка-нуазетка** с полусферами разного размера — для вырезания шариков.

Также в инструменты для карвинга входят кондитерские мешки с насадками, ножницы, яйцерезки и яблокорезки.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1

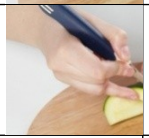
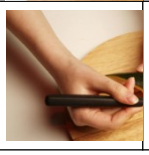
Цель работы: научиться вырезать листок из огурца

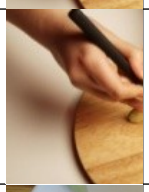
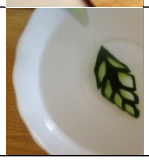
Оборудование, инструменты, инвентарь: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная с маркировкой (ОС) или зеленого цвета, набор ножей для карвинга, миска с холодной водой.

Сырье: огурец

Порядок выполнения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Технология вырезания листка из огурца

Содержание и последовательность выполнения работ		*Используемые инструменты*
1. Разрезать огурец вдоль пополам		Обычный нож
2. От угла с широкой стороны делаем срез по диагонали и второй срез параллельный первому через 5-6 см, это заготовка для листика.		Обычный нож
3. Удалить семенную коробку. Вырезаем таким образом, чтобы стенка осталась толстой, примерно сантиметр шириной, а семечки были полностью удалены		Тайский нож
4. Тайским ножом закругляем два боковых уголка заготовки. Верхний и нижний остаются острыми, а боковые уголки закругляем, держа нож перпендикулярно.		Тайский нож
5. Делаем первый вырез. Отступаем от верха полсантиметра, сильно наклоняем нож влево, проводим левую сторону элемента, сильно наклоняем нож вправо – правую сторону и вырезаем этот элемент.		Тайский нож

6. Далее делаем такие же вырезы по всей длине лепестка. Выемки должны быть симметричными с двух сторон.		Тайский нож
7. В соответствии с размером и формой сделанных вырезов, по краям оформить листик, вырезанием уголков, обозначив ими зубчики по краю листа.		Тайский нож
8. Готовое изделие положить в холодную воду		Миска с водой

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2

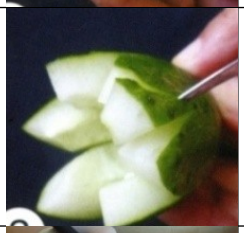
Цель работы: научиться вырезать цветок из огурца

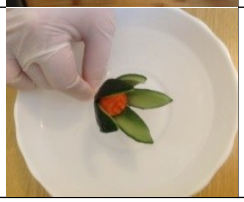
Оборудование, инструменты, инвентарь: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная с маркировкой (ОС) или зеленого цвета, набор ножей для карвинга, миска с холодной водой.

Сырье: огурец, морковь

Порядок выполнения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Технология вырезания цветка из огурца

Содержание и последовательность выполнения работ		*Используемые инструменты*
1. Сделать заготовку размером 5-6 см из огурца, разметив ее на 6 частей		Тайский или обычный нож
2. Тайским ножом придать шести частям заготовки форму лепестков		Тайский нож
3. Отделить мякоть от кожуры		Тайский нож
4. Зачистить мякоть с помощью ложки-нуазетки		Ложка-нуазетка

5. Серединку цветка оформить шариком, вырезанным из моркови с помощью ложки-нуазетки. Закрепить серединку с лепестками с помощью деревянной шпажки.		Ложка-нуазетка, деревянная шпажка
6. Готовое изделие положить в холодную воду		Миска с водой

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3

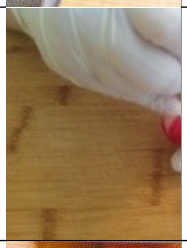
Цель работы: научиться вырезать цветок из редиса

Оборудование, инструменты, инвентарь: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная с маркировкой (ОС) или зеленого цвета, набор ножей для карвинга, миска с холодной водой.

Сырье: редис, морковь

Порядок выполнения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Технология вырезания цветка из редиса

Содержание и последовательность выполнения работ		*Используемые инструменты*
1. Подготовить редис. Мысленно разделить на 3 части. На 2/3 редиса сделать неглубокие разрезы на кожице от плоского среза вниз, не дорезая до конца разрезать на 5-7 лепестков.		Тайский нож
2. Срезать тонкий слой мякоти по кругу под вырезанными лепестками.		Тайский нож
3. В шахматном порядке относительно лепестков первого уровня вырезать лепестки следующего ряда и подрезать под ними мякоть. Вынуть из центра мякоть ложкой-нуазеткой.		Тайский нож, ложка-нуазетка

4. Серединку цветка оформить шариком, вырезанным из моркови с помощью ложки-нуазетки. Закрепить серединку с лепестками с помощью деревянной шпажки.			Ложка-нуазетка, деревянная шпажка
5. Готовое изделие положить в холодную воду			Миска с водой

Человек живет в окружающем его прекрасном мире, где жизнедеятельность человека определяется физическими и биологическими законами. Один из главных законов – потребность человеческого организма в питании. Чтобы надолго сохранить свое здоровье нужно правильно питаться, а для этого знать питательную ценность и вкусовые качества продуктов. Научится всему этому помогает кулинария – наука о приготовлении вкусной и здоровой пиши. При этом пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и красиво оформлена, тогда она будет возбуждать аппетит**.**

Показ слайдов оформления блюд

Это работа профессионалов: технологов – дизайнеров по оформлению и украшению готовых блюд.

Мера воспитанности, цивилизованности и культуры человека в полной мере проявляется в процессе принятия пищи – процедуре, связанной с социально – культурными формами поведения людей, она сопровождает различные события человеческой жизни: радостные, праздничные, печальные, трагические. Веками создавались правила поведения человека за столом, названные столовым этикетом. Одно из них – правильная сервировка стола.

Показ слайдов сервировки столов

В зависимости от события используется и различная сервировка стола. На уроках технологии Вы учились обслуживать себя и свою будущую семью. Оформление и украшение праздничных столов под силу не только профессионалам.

Тяжелые, дорогие и высококалорийные блюда пользуются все меньшим успехом. Все хотят питаться по-современному: меньше калорий — больше витаминов. Ведущие

повара мира сейчас большое внимание уделяют использованию разнообразных свежайших и естественных, без химии и генетических модификаций, продуктов.

Знаменитый ресторатор Хайнц Винклер, основатель Cuisinevitale, первый и единственный повар в Германии, получивший Железный крест за свое искусство, любит повторять старинную пословицу: «На все есть своя травка». И он постоянно ищет, какая же травка или цветок придадут неповторимый вкус и аромат привычному блюду и превратят его в шедевр.

Что же представляет собой ресторан Хайнца Винклера? В небольшом городе Ашау в часе езды от Мюнхена в старинном доме он основал ресторан с маленьким отелем, куда гурманы со всего мира приезжают поесть блюд «витальной» кухни и отдохнуть в сказочно красивом месте. В течение всего года на кухне готовят блюда не только с добавлением известных трав, но и с использованием бузинного цвета, лепестков и плодов шиповника, шишек хмеля, цветов одуванчика, мяты, шалфея и пр. Все это сырье они собирают сами в горных лесах Баварии или закупают на специальных рынках.

Конечно, подобные рестораны — это вершина ресторанного бизнеса. Но и многие другие рестораны взяли на вооружение рецепты цветочной кулинарии. Например, в США, Израиле, Канаде, Корее большим успехом пользуются рестораны с собственным садом, в котором выращивают экологически чистые травы и съедобные цветы. Посетители могут погулять перед едой в саду, для них проводят специальные экскурсии, где рассказывают о свойствах растений и об особенностях их использования в кулинарии. А затем обед или ужин на веранде с видом на прекрасный сад — легкие и витаминные блюда с зеленью и цветами, выращенными тут же.

Использование в кулинарии тюльпанов — недавнее изобретение шеф-повара ресторана отеля «FairmontWaterfront». В сезон цветения этих великолепных растений в ресторане предлагается специальное тюльпанное меню. Весенняя спаржа и козья ирландская брынза с тюльпанным цветом, обжаренным в кляре, и салат из побегов горошка с лепестками красного тюльпана ‘Император’. Здесь же можно отведать рыбу с теплым салатом из тюльпанов и зеленые бутоны тюльпанов в соусе, напоминающие по вкусу особенно мягкие побеги брюссельской капусты. На десерт — лимонный пирог с кремом и сладкими лепестками тюльпанов.

Еще один ресторан с садом, где лепестки и цветы активно внедряются в меню, расположен в штате Мэн (США). Повара этого ресторана («Arrows Restaurant») предлагают посетителям множество блюд собственного изобретения, в которые они включают в течение всего летнего периода цветы из сада ресторана.

Такова теперешняя профессиональная цветочная кулинария. Многие повара пророчат ей блестящее будущее.

Использование цветов в приготовлении различных блюд пришло в кулинарию из глубокой древности. Кулинары древнего Рима, Греции, Японии, Китая, Индии, Ливии, чуть позже Франции и Италии использовали лепестки для придания блюдам необыкновенного изысканного вкуса и великолепного внешнего вида. Египтяне ароматизировали цветами напитки и некоторые виды десертов. В Китае и Японии с давних времен в кулинарии применяют цветки хризантемы, которая эффектно смотрится на блюде и при этом выполняет еще одну функцию - отбивает неприятный запах рыбы. Фиалки были очень популярны в средневековой Англии и Франции. Из них готовили джемы, суфле, мороженое и просто засахаривали. В Древнем Риме с солью и оливковым маслом ели гладиолусы.

Позже любители здоровой растительной пищи (в частности вегетарианцы) стали активно продвигать этот продукт. И в связи с массовым увлечением были созданы целые специальные плантации цветов, которые можно употреблять в пищу. А насчитывается этих цветов около 45 всевозможных видов.
В кулинарии применяются необработанные химикатами лепестки настурции, астры, хризантемы, календулы, лаванды, розы, шиповника, вишни, персиков, абрикосов, тыквы,

азалии. Цветками анютиных глазок, розмарина, фиалок, тимьяна, шалфея оформляют салаты, торты, пирожные, бутерброды, творожные и крупяные блюда, готовят из них кубики льда для добавления в бокалы с напитками.

Помимо содержания разнообразных эфирных масел, они еще и являются источником витаминов С, А, Е и минеральных веществ. Все цветы семейства луковых (лук-порей, чеснок, полевой чеснок) являются съедобными и обладают ярким ароматом. В средиземноморской кухне активно применяют цветы кабачков (цуккини) и тыквы. Собирать цветы следует в период их цветения. В это время в них больше всего витаминов. Очень полезна пыльца. В ней содержатся белки, аминокислоты, углеводы, витамины. В цветах оранжевого цвета - много каротина, даже больше, чем в моркови. Полезно использовать в еде оранжевый лилейник, желтую акацию. Подойдут также бархатцы, рудбекии, календулы.

Итак, цветы необходимо вводить в рацион питания человека для оздоровления организма и профилактики различных заболеваний.

Розы. Засахаренные цветки роз украсят любую выпечку или торт. Лепестки роз, отделив от бутона цветка можно замораживать в кубиках льда, после чего добавлять их в коктейли. Из лепестков варят варенье, готовят джемы. Лепестки в сыром виде, мелко нарезанные, служат своеобразной приправой к салатам и десертам в виде мороженого. Они даже дополняют вкус спагетти.

Хризантема - символ Японии и украшение герба императорского дома. Японцы готовят из хризантем гарниры, добавляют их в супы, салаты, соусы, сметану, вторые блюда.

Календула – замечательный и полезный цветок. Лепестки имеют пикантный, пряный и немного перечный вкус, который добавит неповторимую изюминку практически любому блюду, будь то каша или плов.

Гвоздика имеет сладкий вкус и аромат. Можно использовать в приготовлении каш, домашнего мороженого, чая.

Одуванчик - если он молодой, обладает очень нежным вкусом и может использоваться в сыром виде в салатах, сэндвичах. Сами по себе цветки могут стать необычным гарниром к мясу, его добавляют в супы, салаты, каши и даже десерты. Из лепестков одуванчика готовят вино, а также варят мед и варенье.

Гладиолус – настоящая находка среди съедобных растений. Его лепестки могут стать гарниром к салату. А еще их можно фаршировать, выбрав начинку на свое усмотрение.

Тюльпан - лепестки тюльпанов можно обжаривать в кляре, можно подавать как дополнение к мясным, овощным, рыбным блюдам

Жасмин - безумно ароматен, что чувствуется, если его лепестки добавить в чайную заварку. Растение нашло свое применение и в приготовлении сладких блюд.

Лаванда - безумно душиста, а вкус имеет пряный и сладковатый. Лепестки отлично подойдут как к сладостям, так и к острым блюдам.

Анютины глазки - не имеют сильного аромата, но если съесть не только лепестки, а весь цветок, то вкус покажется очень приятным.

Тыква, кабачок - цветы данных растений хороши, обжаренные в кляре, или в оливковом масле с луком и чесноком. Также цветки тыквы можно фаршировать сыром с травами, мясной начинкой, а затем запекать с яйцом в духовке. Или фаршированные цветы, начиненные миксом сыра, лука и специй. “Колокольчики” окунают в кляр, обваливают в панировочных сухарях и жарят. Подаются и в сыром виде в составе салатов.

Как же их применять в приготовлении пищи? Существует множество способов. Приводим вашему вниманию варианты некоторых интересных рецептур блюд с использованием цветов.

Телятина с цветками фиалок

Ингредиенты:

400 гр. порезанной кусочками телятины, 2 ст. ложки грецких орехов, 2 ст. ложки очищенных от скорлупы фисташек, цветки фиалок, оливковое масло, перец, соль.

Приготовление. Поместите цветы фиалок в теплую воду на 10 минут, промойте аккуратно. Когда цветы подсохнут, добавьте 7 ст. ложек оливкового масла. Положите фисташки, грецкие орехи, цветы вместе с оливковым маслом в миксер, посолите и взбивайте до образования однородной массы. Добавьте мускатный орех, поперчите. Разогрейте оливковое масло, положите кусочки телятины, доб соль, перец и обжаривайте до готовности. Полейте соусом, украсьте несколькими цветками фиалок и фисташками. Подавайте в горячем виде.

Жареные тюльпаны

Ингредиенты:

3 красных тюльпана, 150 гр. муки, 1/2 стакана белого вина, 1 яйцо, 1/2 стакана оливкового масла, 5гр. дрожжей, соль.

*Приготовление***.** Разбавьте муку с белым вином, добавьте желток, перемешайте, добавьте дрожжи, оставьте на 30 мин. для брожения. К тесту добавьте взбитый белок, посолите. Погрузите лепестки в приготовленное тесто, жарьте в кипящем оливковом масле до золотистой корочки. Обсушите на бумажных салфетках. Подавайте в горячем виде.

Суп с примулой.

Ингредиенты:

бульон мясной 0,5 л; крупа (рис, пшено, овсяная) 40 г, картофель 50 г, морковь 50 г, лук репчатый 50 г, масло сливочное 20 г, листья примулы 150 г, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

*Приготовление. С*пассеровать на сливочном масле мелко нарезанные лук и морковь. Мясной бульон довести до кипения, посолить по вкусу, сварить в нем крупу до полуготовности, затем добавить картофель, листья примулы и варить на слабом огне до готовности. Заправить пассерованными морковью и луком, посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Севиче из угольной рыбы со сладкими помидорами.

Ингредиенты:

филе угольной рыбы 70, помидоры конкассе 60, салат фризе 10, масло оливковое 10, соус терияки 10, сельдерей 10, лук-сибулат 5, цедра лайма 5, фиалки 3 шт, соль морская 3.

Приготовление. Севиче- это известная простая закуска. Но важную роль для вкуса здесь играют листья сельдерея и цветки фиалки, которые являются не только украшением, но и источником определенного вкусового оттенка («парфюмерный оттенок»). Филе угольной рыбы нарезают, выкладывают в виде карпаччо на тарелку, сверху укладывают помидоры конкассе, посыпают побегами салата фризе и поливают оливковым маслом. Сверху размещают листья сельдерея, лук-сибулет, цедру лайма и фиалки. Посыпают крупной морской солью и поливают соусом терияки.

Для приготовления супов рекомендуется использовать, например, крапиву, примулу, маргаритки. Во вторых блюдах применение цветов ещё более широкое: ростбиф с зелёной сальсой из чабера; курица-гриль, фаршированная лимонами и эссенцией из лаванды, поданная с гарниром из овощей и украшенная цветами дрока; для ризотто – цветы розы, розмарина, лепестки подсолнуха. Очень часто цветы используются и для приготовления рыбных блюд: жареная камбала с дикими фиалками, гарниром из овощей и украшенная цветами дрока; тушёные анчоусы в вине и маринованных маргаритках с пеперончино, чесноком и петрушкой. Нельзя обойти стороной конечно и десерты: сорбе с шампанским и цветами бузины, малины и жасмина; желе из цветов (календула, лепестки розы, фиалки, полевые цветы и малина).

Новая революция происходит сейчас в современной европейской кухне, когда шеф-повара широко и активно начали вводить в состав блюд цветы. Цветочная кулинария стала очень популярным направлением. Блюда из этих созданий подают в изысканных ресторанах. По мнению шеф — поваров, салаты, соусы, горячие блюда, мясо, десерты удачно сочетаются с различными съедобными цветами. Кулинары наладили необычную технику украшения блюд цветами, их замораживают в кубиках льда, сахарят для десертов, составляют невообразимые композиции для украшения обычного блюда.

Оформление блюд соусами- **Дрессинг**

Самый популярный прием оформления — это, пожалуй, дрессинг. - Используйте однотонные тарелки, тарелку нужно использовать большую это тренд.

Оформляя блюдо, желательно исходить из того, что тарелка для повара — это как полотно для художника. С этой точки зрения лучше всего использовать однотонные тарелки. Выкладывая на ней блюдо, важно не выходить за поля. Во-первых, это выглядит презентабельнее. Во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее (и гигиеничнее!) подавать.

- Используйте дрессинг правильном

Но чтобы узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) напоминали именно узоры, а не мало аппетитные потеки, мало обладать художественным вкусом. Большое значение имеет консистенция соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — «лечь» неэстетичной горкой. Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо.

Самый популярный прием оформления — дрессинг.

Дрессигг – это создание узоров соусом.

Его основная задача – «подружить» ингредиенты друг с другом, придать им общий вкус, сделать блюдо кислым, сладким или острым, густым или сочным…

Кстати, с английского dressing переводят как «наряд» или «украшение».

(Сразу вспоминается ещѐ одно популярное словечко «дресс-код».) Вот почему можно сказать, что дрессинг – это именно та «одежка», по которой встречают ваш салат!

Узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) должны напоминать именно узоры, а не малоаппетитные потеки!

Большое значение имеет консистенция соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — «лечь» неэстетичной горкой.

Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо.

Оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким.

2.Простота. Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений.

Оформляя блюдо, желательно исходить из того, что тарелка для повара — это как полотно для художника.

С этой точки зрения лучше всего использовать **однотонные тарелки.**

Выкладывая на ней блюдо, важно **не выходить за поля**. Во-первых, это выглядит презентабельнее. Во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее (и гигиеничнее!) подавать.

Ну и наконец, большое количество еды на тарелке – это попросту немодно.

Самый популярный прием оформления — дрессинг.

Узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) должны напоминать именно узоры, а не малоаппетитные потеки!

Большое значение имеет консистенция соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — «лечь» неэстетичной горкой.

Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо.

3. Не следует применять при оформлении бутафорские, несъедобные элементы: украшения из парафина, бараньего сала и сырого теста и т.д.

4. Правильное сочетание. Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом.

5. Расположение отдельных элементов. Необходимо тщательно продумывать, где и как будут располагаться все элементы декора. Любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без него.

6. Четкость, точность и аккуратность. Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно.

7. Украшения для горячих блюд готовят заранее, поскольку их нужно как можно быстрее расположить пока кушанье не остыло, и не потеряло большую часть своих вкусовых качеств.

8. Иногда для создания базовых украшений используют сырые продукты, которые нельзя подвергать кулинарной обработке, поскольку они при этом теряют свои декоративные свойства. При этом совершенно недопустимо для придания блюдам привлекательного вида нарушать правила рациональной технологии и пищевой санитарии: применять непищевые красители, раскладывать руками холодные закуски и т.д.

9. Цветовая гармония. Чтобы выполненные украшения выглядели эффектнее, нужно создавать контрастные цветовые сочетания. Блюдо будет смотреться особенно красиво, если выбранные украшения будут сочетаться с основным блюдом и между собой по цвету.

10. Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их часто покрывают тонким слоем пищевого желатина. А блюда из рыбы, мяса, поджаренной на гриле или вертеле птицы можно пройтись по ним слегка смоченной в растительном масле кисточкой перед подачей на стол.

Существует правило: **чем выше выложено блюдо** на тарелке, тем лучше.

Есть несколько способов сохранить объем и форму готового блюда – например, обернуть «башню» из салата поджаренными «лепестками» цуккини или обвязать перьями лука.

Можно также взять сыр «косичка», распустить его на тонкие ниточки и сформировать из них «гнездо», которое через час затвердеет и станет каркасом для сырного салата, например.

Однако в любом правиле есть исключения —существуют блюда, в оформлении которых объем неуместен. Карпаччо, например, принято выкладывать плоско.

Еще один распространенный способ украшения — **карвинг.**

Декорируя готовое блюдо фигурно вырезанными фруктами и овощами, можно из тривиального ужина сделать настоящий шедевр кулинарного искусства.

Иногда достаточно **одной детали**, чтобы готовое блюдо заиграло новыми красками. И чем неожиданнее способ кулинарного декорирования, тем ближе блюдо к высокой кухне.

Например, если кожуру от помидоров обжарить во фритюре, получится аппетитно хрустящее нечто, которое станет изысканным элементом декора и… кулинарной загадкой для гурманов. А высушенный утюгом (через пергамент) ломтик яблока или картофеля способен оживить банальное пюре или запеканку. Для десерта лучше использовать глазированную мяту — насыпать на листик сахар и пройтись по нему горячим утюгом.

Интуитивно многие стремятся украсить блюдо свежей зеленью. Но не всегда это оправданно! Например, выкладывая кусок свежеподжаренной отбивной на лист салата, мы добьемся только того, что через минуту зелень завянет от высокой температуры.

В крайнем случае зелень можно положить на край тарелки, чтобы избежать контакта с горячим мясом. Оригинальный способ защитной прослойки… мороженое. Сейчас очень модны несладкие сорбеты и мороженое — томатное, имбирное, из чили, базилика, розмарина. При таянии происходит испарение, что в разы усиливает аромат блюда.

Взаимовлияние вкуса и цвета

Контрастные цветовые соединения продуктов разной окраски придают блюдам привлекательный вид и возбуждают аппетит.

Блеклые тона сводят на нет даже высокое качество приготовленных блюд. Борщ, в котором свекла стала бледной, хотя и не будет уступать по своим вкусовым качествам отчетливо-красному, но не сможет в такой степени пробуждать аппетит.

Природная окраска приготовленных блюд наводит человека на мысль об их доброкачественном приготовлении и сохранении в них высокого количества питательных веществ.

Если фарш в голубцах отличается краснотой, это сразу отталкивает потребителя, поскольку ему кажется, что мясо в нем недостаточно проварено. Потемневшее пюре вызывает ассоциацию с гнилой картошкой, синеватые желтки яиц кажутся свидетельством истечения срока годности исходного продукта.

Соусы улучшают вкус и ароматность блюд, придают им сочности.

Правильный **подбор соусов** повышает питательную ценность, а игра цветовых соединений усиливает привлекательность предлагаемого блюда, способствует лучшему ее усвоению. Темно-красные соусы, к примеру, отлично гармонируют по вкусовой и цветовой гамме с жареным мясом, нежно-розовый томатный и белые — с рыбой, белые — с птицей.

Широкий выбор при оформлении пищи дает **зелень**, при этом обогащая блюдо витаминами, минеральными добавками и другими полезными веществами. В этом плане частое применение имеет салат, поскольку диапазон его расцветки довольно значителен. Примерно такое же хождение имеют и стрелки лука, используемые как в целом виде, так и мелко нарезанными.

Натуральная цветовая палитра

— зеленый — огурец, кресс-салат, лук-порей, петрушка;
— оранжевый — морковь, апельсин, абрикос;
— белый — редька, сваренные вкрутую яйца, банан, дыня;
— красный — помидор, клубника, гранат;
— фиолетовый — свекла, виноград;
— желтый — желток яйца, лимон;
— розовый — малина.

С помощью специальной приправы патрель (parrel) различные светлые овощи, в частности картофель, можно окрасить в коричневый цвет. Гармоничным сочетанием цветов является, например, следующее: темно-коричневое жареное мясо, желто-золотистый жареный картофель и темный соус с луком.

Оформление и декорирование горячих соусов и заправок

Какой способ подаче - вместе с блюдом или «особо» - сегодня считается верным? Незыблемое правило прежних времен - не в коем случае не поливать соусом гарнир - сейчас то и дело нарушается, если требуется реализовать какую - либо дизайнерскую фантазию.

Нынешние соусные церемонии не так регламентированы, и оставляют достаточно простора для повара.

Подача соуса отдельно от основного блюда.

Это способ, который считается классическим способом прошлых времен. Он практичен и рационален:

-Соус подается отдельно в соуснике, имеющем для удобства продолговатую форму и ручку.

- Соусник устанавливается на небольшом блюдце, покрытом салфеткой.

-Соусник - за некоторыми исключениями - подается на одну персону.

- Количество соуса на одного человека должно составлять 70-100 г.

Подавать соус отдельно рекомендуется особенно тогда, когда он имеет какой - либо слишком выраженный вкус.

В ресторанах используются самые различные соусники: фарфоровые, мельхиоровые, керамические, глиняные. Красивый соусник весьма эффектно смотрится на столе.

Одним из вариантов «особой» сервировки соуса является подача в небольших розетках круглой формы - для обмакивания.

Подача под соусом.

Основной принцип этой подачи - красиво и вкусно. Является более ответственным, т.к. повар не оставляет гостю возможности выбора.

Фирменные или тематические блюда вот самая плодотворная область применения способа подачи «под соусом».Такие блюда нередко требуют нестандартной презентации, в которой соус играет ключевую роль.

Дизайн соусов.

Одна из самых важных соусных наук с учетом интереса публики к оформлению блюда. Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.

На кухне любого ресторана, который заботиться о дизайне блюда, имеется своеобразные заготовки, составляющие цветовую палитру повара. Темно- красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки. Соевый соус - носитель черного цвета. Оливковое масло с куркумой ярко - желтый.

Десертные соусы требуют иных заготовок: сок манго, выпаренный апельсиновый сок, малиновый сироп и т.д..

Цветовая гамма повара практически ничем не ограничена. Важно только не увлекаться и помнить, что блюдо должно быть оформлено соусом аккуратно и без чрезмерных завитушек. Мясные и рыбные десерты не стоит расписывать столь изысканно, как десерты. У десертов легкий и веселый характер, основные же блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно.

В последнее время часто стали использовать комбинации соусов, когда блюдо подается под двумя соусами, а то тремя разных цветов. Вкус соусов при этом может быть идентичным.

Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важно для гармонии. Сейчас наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, появляется тяга к многослойным композициям, основанным на контрасте. Соус подливается под блюдо, устраиваются произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

Работа с соусами

Основные правила:

1 Поддерживайте соответсвующую температуру соуса:

- горячие должны быть поданы горячими,

- тѐплые эмульсионные должны быть предельно высокой температуры без опасности расслоения,

- холодные должны оставаться холодными вплоть до соприкоснвоения с горячей едой.

2 Если в блюде есть элементы с хрустящими или другими текстурными характеристиками, которые нужно сохранить,то они должны быть предохранены от соприкосновения с соусом; соус может быть подан в отдельной èмкости и это тоже может быть частью презентации блюда.

3 Соус всегда используют с тем, чтобы подчеркнуть привлекательность того, к чему его подают: в одних случаях его используют как блестящее «покрытие» поверхности еды, в других как отражающее «зеркало», на которое еду укладывают.

4 Необходимо стремиться к тому, чтобы не использовать соусы чрезмерно; в сегодняшних тенденциях – не использовать соусы в декоративных целях на ободе или краях тарелки.

Соус – это неотъемлимая часть блюда. Он привносит вкус и влажность, цвет и текстуру, часто используется в декоративных целях, чтобы создать визуальное движение в композиции.

Кремо- и муссообразные соусы могут быть вспенены и театрально поданы непосредственно на столе.

Соусы красивых цветов и соответсвующей густоты могут быть использованы для рисования ими декоративных элементов на сервировочной тарелке: мазков, бордюров, капель, линий.

Мазки чаше всего выполняют кулинарной кистью или ложкой:

- сначала на тарелку помешают задуманное количество соуса, а затем создают растяжку.

Растяжка ложкой имеет характерную цельность мазка, в то время как кисть оставляет текстурную поверхность.

Избегайте нагромождения на тарелках. Ваше блюдо не будет очень привлекательным, когда мясо и овощной гарнир плавают в океане соуса.

Не бойтесь пустого пространства на тарелках, поскольку оно помогает подчеркивать композицию.

Подавайте дополнительный соус отдельно в небольшом стильном горшочке.

Нарезайте овощи и фрукты, применяя различные и необычные сочетания, чтобы создать великолепно смотрящиеся гарниры. Обращайте внимание на игру контрастов и цветов.

Принято подавать соусы в специальной посуде - соусницах, форма и размеры которых также варьируют.

Обычно соусник подается на одну персону, поскольку считается посудой индивидуального пользования.

В среднем, на каждую персону «приходится» 70–100 грамм соуса.

Иногда соус подается в небольших розетках, куда можно макать кусочки блюда. Такие розетки либо ставятся на стол, либо прямо на тарелку – чуть в стороне от гарнира. Однако последний способ характерен для более демократичных ресторанов.