



***Творческий проект
Сладкий стол***

*Выполнила:
Ученица 7 «Б»
Лабузова Диана
Руководитель: Бокк А. В.*

Содержание:

- *Введение*
- *Историческая справка*
- *Рецепты*
- *Декоративное оформление*



ДЕСЕРТ (от фр. Desserrer- делать ненапряженным, раскованным, легким.) Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи – третьими или пятыми. Термин вошел во все европейские языки с 16 века. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 г. До этого его заменяло русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в 18 веке в связи с появлением понятия «закуски». Различать заедки от закусок стало трудно, и потому с середины 18 века слово «заедка» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется только слово «десерт».

Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках – английском и немецком, где слово «послестолье» (nachtisch) – заменяется более точным французским кулинарным понятием «десерт». Смысл десерта – не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании – это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему совершенно неправильно и неразумно именовать десертом сладкие тяжелые блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, все виды бламанже, хлебные и другие сладкие супы, кисели. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем скорее кисельные, чем сладкие. Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжесть после обеда.



Мороженое

- Только стремлением людей к чуду можно объяснить появление мороженого около 4 000 лет назад в жаркой Месопотамии, где знатные люди имели «ледяные дома» для хранения льда. К столу египетских фараонов лед доставляли по Нилу. Известно, что в 5 в. до н.э. в Афинах продавали шарики из снега с медом и ягодами. Для Нерона собирали снег с вершин гор и готовили фруктовый лед с медом и орехами. В 4 в. до н.э. персы смогли построить сооружения, где лед, собранный зимой или принесенный с горных вершин, хранился все лето. Именно в Персии появился прототип современного мороженого – блюдо из замороженной розовой воды, шафрана, фруктов и тонких полосок теста, напоминающих вермишель.

Шоколад

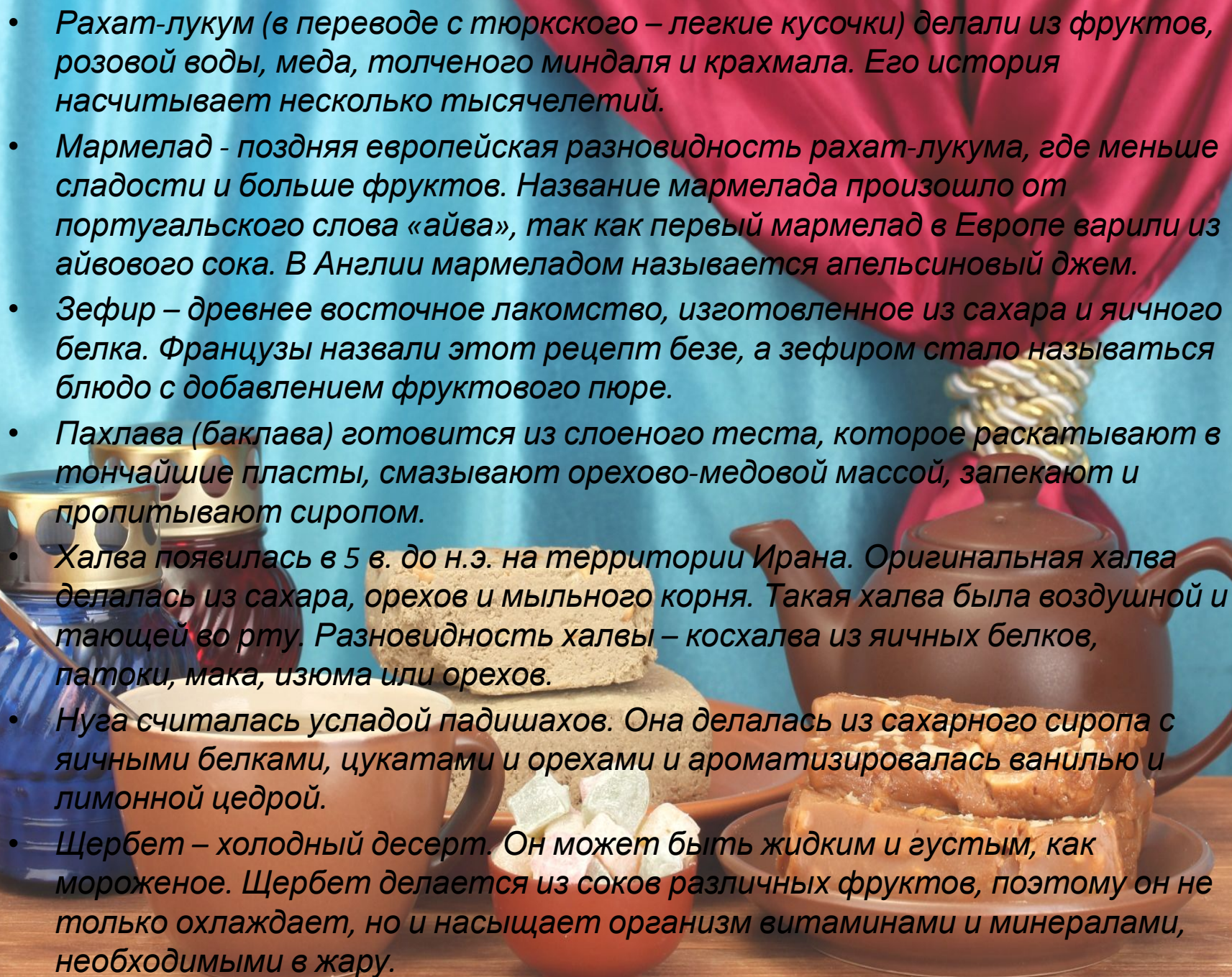
- *Открытие шоколада и других южноамериканских продуктов приписывают Колумбу, хотя на самом деле какао-бобы и рецепт шоколада появились в Испании благодаря Кортесу. Майя и Ацтеки выращивали деревья какао еще в 15 в. до н.э. и пили горький шоколад с перцем, веря, что сам бог Кетцалькоатль подарил им свое любимое растение, дающее силу. Увидев первого европейца – Кортеса – Ацтеки посчитали его самим Кетцалькоатлем и угостили шоколадом. Кортесу не понравился горький шоколад, и вождь ацтеков Монтесума понял, что это вовсе не бог и изгнал Кортеса из города. Вскоре империя ацтеков была захвачена испанцами, а их божественный напиток попал в Испанию, где его подсластили сахаром.*

Марципан

- *Название этого древнего десерта переводится с немецкого как «мартовский хлеб». По сути, марципан – это смесь тертого миндаля и сахарной пудры. Другие орехи не подходят для этого десерта. Масла, содержащиеся в миндале, позволяют формировать из сладкой ореховой массы сложные фигуры, не используя склеивающих добавок. Фигурки из марципана можно красить и глазировать. По легенде, марципан придумали итальянцы в 10 веке, когда случился неурожай на все злаки, и пришлось муку заменять миндалем, который, как ни странно, дал хороший урожай. Французы утверждают, что именно они изобрели марципан, а сицилийцы настаивают, что они первыми узнали о марципане от сарацинов. В Испании марципан делали еще в 8 веке, добавляя в него кедровые орехи, цедру лимона и фрукты. В Голландии марципан готовят с яичным белком, лимонным соком и ликером. В Германии марципан ассоциируется с Рождеством. Немецким кондитерам известно около 200 рецептов марципана.*

Восточные сладости

- История десертов на Востоке, это свои неповторимые сладости и традиции. Современного человека не удивишь сладостями, но в древние времена, когда сахар был редкостью, восточные сладости по цене приравнивались к золоту. Арабы приписывали сладостям магическую силу. Своей сладостью восточные блюда в основном обязаны меду и сокам сладких фруктов, не растущих в средней полосе. Цукаты, пряности и карамель – визитная карточка восточных десертов.

- Рахат-лукум (в переводе с тюркского – легкие кусочки) делали из фруктов, розовой воды, меда, толченого миндаля и крахмала. Его история насчитывает несколько тысячелетий.
 - Мармелад - поздняя европейская разновидность рахат-лукума, где меньше сладости и больше фруктов. Название мармелада произошло от португальского слова «айва», так как первый мармелад в Европе варили из айвового сока. В Англии мармеладом называется апельсиновый джем.
 - Зефир – древнее восточное лакомство, изготовленное из сахара и яичного белка. Французы называли этот рецепт бэзе, а зефиром стало называться блюдо с добавлением фруктового пюре.
 - Пахлава (баклава) готовится из слоеного теста, которое раскатывают в тончайшие пласты, смазывают орехово-медовой массой, запекают и пропитывают сиропом.
 - Халва появилась в 5 в. до н.э. на территории Ирана. Оригинальная халва делалась из сахара, орехов и мыльного корня. Такая халва была воздушной и тающей во рту. Разновидность халвы – косхалва из яичных белков, патоки, мака, изюма или орехов.
 - Нуга считалась усладой падишахов. Она делалась из сахарного сиропа с яичными белками, цукатами и орехами и ароматизировалась ванилью и лимонной цедрой.
 - Щербет – холодный десерт. Он может быть жидким и густым, как мороженое. Щербет делается из соков различных фруктов, поэтому он не только охлаждает, но и насыщает организм витаминами и минералами, необходимыми в жару.
- 

Пастила

- Пастила очень похожа на восточную сладость (рахат-лукум), но считается русским национальным лакомством. Пастила известна с 14 века. Не исключено, что способ ее приготовления был заимствован с востока, но главным ингредиентом пастилы были русские антоновские яблоки или кислые яблоки-дички. Самой известной русской пастилой была Белевская, рецепт которой был изобретен купцом Прохоровым, который любил печеные яблоки. Позже появились рецепты пастилы из малины, брусники, рябины, смородины, но эти ягоды содержат мало пектина и не образуют такой плотной массы, как яблоки. Ягодная пастила чаще применялась как дополнение к яблочной при приготовлении слоеных лакомств.

Тирамису

- *История десертов в Италии невозможна без тирамису, самого известного из итальянских десертов. Его название переводится как «тяни меня вверх», что отражает приподнятое настроение во время и после угощения этим десертом. Впервые тирамису приготовили для тосканского ерцгерцога. Тогда эта воздушная сладость называлась «суп герцога». Современное название десерту дали венецианские куртизанки, отметившие его свойство поднимать настроение.*
- *Настоящий тирамису можно попробовать только на Апеннинском полуострове, потому что только там делают нежный сливочный сыр маскарпоне – основной ингредиент тирамису. Другие элементы настоящего тирамису - печенье савойярди и вино «Марсала».*

Праздничный пирог

- Первым известным пирогом для специальных случаев считается свадебный пирог. Еще древние римляне заканчивали свадебную церемонию, разламывая над головой невесты тонкую пшеничную лепешку, приготовленную на вине, что символизировало удачу и скорое прибавление в семье. Такая же древняя традиция существует у браминов и многих европейских народов.
- В средневековой Англии гости приносили на свадьбу домашние пироги, выстраивали из них башню (очень похожую на современные многоярусные свадебные торты), а молодожены целовались поверх этой башни. Кстати, обычай венчать свадебный торт фигурками молодоженов происходит от этого поцелуя. Этот милый обычай постепенно забылся, когда один кондитер придумал заливать все принесенные гостями пироги глазурью, формируя единый торт.

Пряник

• Другой символ праздника – пряник, выпеченный из теста с добавлением пряностей (отсюда и название), повидла, меда, орехов и изюма. Пряники появились еще во время неолита, когда наши предки научились печь хлеб и экспериментировали с различными вкусовыми добавками. Самые древние пряники – медовые. Лепешки, выпеченные с медом, были известны египтянам и грекам. Немцы усовершенствовали древний рецепт и до сих пор выпекают медовые пряники на Рождество

Шарлотка

- 1 стакан муки;
- 1 пакетик ванильного сахара;
- 1 стакан сахара;
- 2-3 яблока(или других фруктов);
- 4 яйца;
- форма для выпечки диаметром 20 см;
- стакан 200 мл.
- В миску разбить яйца.
- Постепенно добавляя к яйцам сахар, взбивать массу миксером до тех пор, пока она не станет светлой и пышной. Затем добавить ванильный сахар и перемешать.
- В полученную яичную массу добавить просеянную муку и аккуратно перемешать тесто.
- В форму для выпечки, застеленную пергаментом, вылить половину теста. Сливы вымыть, разделить пополам и, удалив косточку, выложить в форму на тесто.
- Вылить оставшееся тесто.
- Выпекать шарлотку со сливами в разогретой до 180 градусов духовке примерно 30 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой. Дать пирогу остыть.
- Достать из формы и можно подавать к столу.

Рецепт мягкого печенья

- соль;
- стружка кокосовая – 300 грамм;
- сода – 0,5 чайной ложки;
- ванилин;
- мука – 220 грамм;
- 180 грамм сахара;
- масло сливочное – 100 грамм;
- яйцо.
- *Время приготовления: 20 минут.*
- *Калорийность на 100 грамм: 450 ккал.*
- *Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и ванилином до пышности;*
- *В отдельной емкости смешать муку, немного соли и соду, ввести их в яичную смесь, перемешать, добавить стружку, замесить жидкое тесто;*
- *Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него с помощью ложки печенье и отправить на 10 минут в духовку.*
- *Выпекать такое тесто с мукой лучше всего при небольшой температуре, до 180 градусов. Тесто хорошо поднимется и равномерно пропечется.*
-

Сладкий салат с медовой заправкой

- Банан – 1 шт.;
- Яблоко – 1 шт.;
- Груша – 1 шт.;
- Апельсин – 1 шт.;
- Жидкий мед – по вкусу;
- Сахар коричневый.
- *Все фрукты тщательно моем и вытираем. Яблоко, банан и апельсин чистим. С апельсина удаляем пленки и косточки, с яблока и груши – сердцевины с семенами. Банан нарезать небольшими полукружиями или кубиками, апельсин – небольшими кусочками, грушу и яблоко – маленькими кубиками. Выкладываем все фрукты в салатницу, посыпаем небольшим количеством сахара и заправляем медом. Подаем к столу сразу после приготовления.*

Ягодный мусс с манной крупой

1 стакан ягод

1 ст. ложка манной крупы

0,5 стакана воды

1 ст. ложка сахара

Ягоды вымыть, обсушить и отжать. Выжимки залить холодной водой, вскипятить и процедить, снова довести до кипения, добавить сахар, размешать, тонкой струйкой, постоянно помешивая, всыпать манную крупу и довести ее до готовности. Снять с огня, немного остудить (до 40-50 градусов), взбить и вылить в форму. В ягодный сок добавить немного сахара и подать его с муссом.

Напиток из апельсиновых

корок

- - шкурки 2 (двух) средних апельсинов
- 1 л кипятка
- 1,5 ст. сахара
- 2 ч. л. лимонной кислоты

Приготовление:

1. Корки (естественно тщательно вымытые) повернуть через мясорубку или измельчить в блендере, бросить их в 800-граммовую банку (удобнее с завинчивающейся крышкой) и залить кипяченой водой.

Туда же положить 2 чайные ложки лимонной кислоты.,

2. Банку убрать в холодильник, и пусть она там себе стоит 2-3 дня

3. Через 3 дня достать банку и отцедить жидкость от цедры. В жидкость засыпать сахарный песок и растворить его там помешиванием, взбалтыванием или прокипятить.

А потом разбавляем этот концентрат до 2 литров воды

Яблочные розы

- *Вода— 500 мл*
- *Сахар— 7 ст. л.*
- *Сок лимонный(чутьочку)*
- *Яблоко— 2 шт*

- *Готовим сироп: вода + сахар + лимонный сок = варим до растворение сахара.*

Яблоки нарезать очень, ну, очень тонкими ломтиками.

Когда сироп готов, добавляем по несколько долек яблок и варим буквально 10-15 секунд в кипящем сиропе. Повторяем, пока не закончатся яблоки.

Кладем их на тарелку, чтоб стек сироп с них.

И вот, самое интересное, когда яблоки полностью остыли, начинаем собирать нашу розочку:

1. Сворачиваем яблочко в стебелек;

2. Потом добавляем ломтики яблок вокруг стебелька и формируем розочку, вот и все.

•

Апельсиновая свеча

- Апельсин— 1 шт
- Гвоздика— 1 горст.
-

Сначала нужно подставочку от свечи примерить к апельсину и наметить место, где мы будем ее вставлять, а остальная площадь поверхности апельсина - место для Вашей фантазии.

Шашлычной палочкой или зубочисткой делаем узор на шкурке апельсина. Можно написать год и сделать завитушки, в эти отверстия вставить палочки гвоздики. Ножом аккуратно вырезать место для свечи и вставить ее.

Все готово. Такая композиция украсит любой стол.