

A glass of strawberry yogurt dessert with fresh strawberries and mint leaves. The glass is filled with a white yogurt-like substance, topped with fresh strawberries and a sprig of mint. The background is a soft-focus image of more strawberries and mint leaves.

**Открытое кружковое занятие
на тему:**

**«Десерты. Современное
оформление»**

**Разработала: мастер п/о
Братик Надежда Владимировна
ГБОУ НПО ПУ №62
г.Волжский**

2014г

Цели проведения

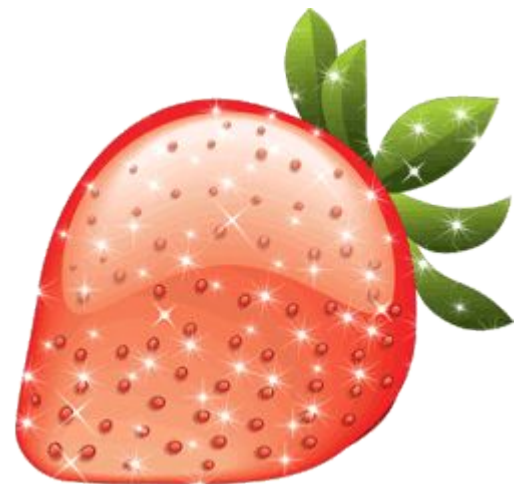
- Развитие творческого мышления, расширение кругозора обучающихся;
- Формирование мотивации обучающихся к освоению профессии и внедрение в образовательный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда.

Десэрт — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие **деликатесы**.



Смысл десерта не добавить сытость, а наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желание заснуть.

Вот почему совершенно неправильно именовать десертом пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, торты и др.

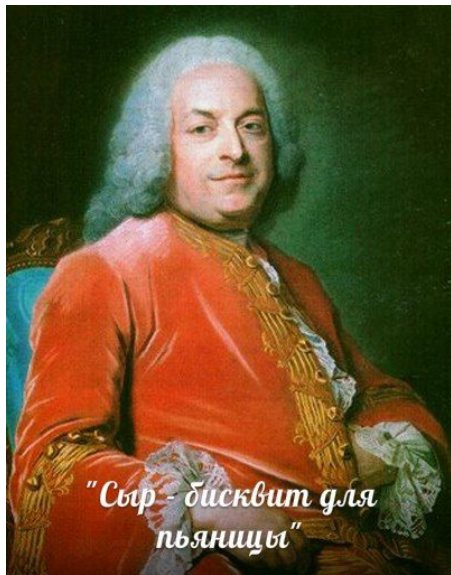


Слово «десерт» происходит от
древнефранцузского
desservir
(убирать со стола)



Высокую кулинарию невозможно
вообразить без десертов.

«Десерт в конце ужина — то же, что
гирлянда в фейерверке, а именно самая
блестящая его часть», — писал о десертах в
начале XIX века Гримо де ла Реньер.



Гримо де ла Реньер



Изначально французы так называли все, что подавалось после основного блюда. Сыр, фрукты, орехи, ягоды, соки – такими были первые незатейливые десерты.



Десертные приборы XVIII век



Интересные факты

- Термин **«десерт»** вошел во все европейские языки с 16 века.
- В русском языке слово **«десерт»** используется с 1652 г., а до этого сладости, подаваемые в конце трапезы, назывались **«заедки»**, но с появлением созвучного понятия **«закуски»** к середине 18 века исчезает.



Долгое время сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам, поэтому их старались красиво подать.



Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.



Ведущее место в приготовлении десертов занимают французские кулинары.

Именно во Франции впервые появились кондитерские.

Слова **крем**, **желе**, **мусс**, **безе**, **карамель**, **бисквит** имеют французское происхождение.



Но не все десерты являются сладкими блюдами, например в китайской кухне встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара.

Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара.

Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты — например, черная икра.

Классическим французским десертом считается сыр.



Традиционным десертом русской кухни являются печёные яблоки и другие печёные фрукты и ягоды. Вареные в патоке, и с медом различные плоды, отчасти местные, отчасти привозные, десерты из сырых плодов. Готовили так же пастилу, мазанку и взвары.



В кухнях народов мира часто встречаются яблочные пироги именуемые **«Шарлоткой»**. По одной из версий это название появилось благодаря жене царевича **Алексея Петровича – Шарлотте Бланкенбургской**, большой любительницы яблочных пирогов. По началу, этот пирог делался из остаточных продуктов черствого хлеба и подпорченных яблок и назывался **«Бабка яблочная»**.



Большинство сегодняшних десертов – богатые источники глюкозы. Они успешно борются с чувством голода, придают силы, стимулируют работу мозга и повышают настроение.



**По мнению медиков все десерты
можно разделить на полезные и
вредные**



«Вредные десерты»

Это не самые сладкие десерты, а самые жирные.

В основном такие десерты продаются в магазинах и вырабатываются пищевой промышленностью (печенье, вафли и т.д). Они содержат в своем составе трансжиры (искусственно синтезированные масла). Эти жиры довольно дешевые в производстве, что и обеспечило им быстрое завоевание рынка.



- ✓ Трансжиры могут провоцировать развитие сердечно-сосудистой патологии (ишемия, гипертония, атеросклероз, инфаркт);
- ✓ Развитие диабета, ожирения, болезней печени и даже онкологических заболеваний.



Арахисовое масло



Пальмовое масло



«Полезные десерты»

- Это сладкие и без жира десерты(зефир, желе, мусс, самбук, кисель);
- Фруктово-ягодные десерты (свежие фрукты, печеные яблоки, компоты и др.);
- В малых количествах черный шоколад (70%).



- Десерты из пресного (постного) теста, из которого готовят штрудели;
- Заварное тесто, достаточно лёгкий и безобидный для желудка вариант;



Из-за своего особого положения в меню десерт должен дополнять и соответствовать всему, что следовало до него.

Например, пудинг должен завершать простой обед.

Обильная и сытая трапеза требует легкого и простого десерта, например, мороженого.



Традиционная подача десертов

На десертных тарелках или в креманках.



Креманка



Десертная тарелка
диаметром 20 см

Современные способы оформления десертов

Каждое предприятие стремится придумать свой стиль оформления блюда, выделиться из общих трендов.

Уходят в прошлое использование дорогой эксклюзивной посуды и на смену им приходит подача десертов в уникальной небьющейся посуде, в барном стекле (шотах, роксах, мартинках и т.д.), в веринах, в съедобных корзиночках. Модно художественно оформлять и саму десертную тарелку.



Десерт-шот с ягодами



Птифур
ы



Десерт-рокс



Десерт в мартинке



Десерты в корзиночке



Десерт в бокале

Оформление десертной тарелки



Уже, наверное, и не вспомнить, кто и когда решил подавать десерты в съедобных корзиночках вместо специальных вазочек и креманок.

Но идея эта оказалась так хороша и оригинальна, что быстро стала популярной во всем мире.



Особенно удобна такая сервировка во время фуршетов, когда у гостей свободна только одна рука, потому что им приходится держать тарелку или бокал.



Задание на кружковое занятие



Съедобные корзиночки

Корзинка вафельная



Корзинка с ажурными стеночками



Тарталетка шоколадная



Корзинка шоколадная



Варианты оформления блюд





Подведение итогов работы блюда, выполненные кружковцами





Используемая литература

1. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.: Экономика, 1987
2. Журналы «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов» 2010-2013г.
3. Интернет-ресурсы: <http://supercook.ru>,
<http://smak.ua/ru/article/i>.