

Приготування українських національних кондитерських виробів

Національні кондитерські борошняні вироби посідають особливе місце в асортименті продукції, що виробляють підприємства ресторанного господарства. Кожна національна кухня має самобутні борошняні вироби і 298

страви, які характеризуються неповторним поєднанням компонентів, особливими технологічними способами і прийомами приготування. Національні традиції виготовлення борошняних виробів складають протягом тисячоліть під впливом природно-кліматичних, етнічних, соціально-економічних чинників і є однією з важливих складових культури нації.

Слід пам'ятати, що наше життя змінюється, іншим стає його ритм, змінюються екологічні умови, сировинні ресурси, деякі кулінарні традиції втрачають свій сенс. Сьогодні носієм і хранителем національних традицій виготовлення кондитерських виробів є домашня кухня. Безумовно, що для кондитерів саме народні традиції можуть бути невичерпним джерелом натхнення і творчого пошуку в процесі створення нових оригінальних виробів. Тому дуже важливо з національного досвіду відібрати те, що не застаріло і відповідає умовам сучасного життя, новітнім досягненням в галузі технології та фізіології харчування і є конкурентоспроможним.

Слід зазначити, що нині сучасні кухні досить уніфіковані внаслідок культурної та економічної інтеграції народів, причому в сучасних суспільствах відбувається все більше взаємопроникнення елементів культури різних народів, у тому числі традицій харчування. Це стосується й технології виготовлення кондитерської продукції.

У кожного народу є свої особливості приготування кондитерських виробів. Суттєво вони відрізнялися в давнину. У більшості народів національні кондитерські вироби готували до свят. Наприклад, у Болгарії пекли новорічні «банниці» – великі листкові пироги, які були символом добра і статку; у Мексиці такими були кукурудзяні палянички; у В'єтнамі – пироги, які готували із клейкого рису, рисового борошна, з різними начинками з додаванням багатьох спецій.

У слов'янських народів святковими були пироги, кораваї, паски, млинці. Серед них багато борошняних виробів можна вважати як українськими, так і російськими.

Українська кухня відома у світі своєю самобутністю та оригінальністю. Беззаперечним є факт, що такі кулінарні витвори, як борщ і вареники, стали відомими і широко вживаними за межами країни. Не менш оригінальними є й кондитерські вироби, якими славиться наша країна. Незважаючи на відмінності регіональних смаків і традицій, під впливом загальних історичних умов склалися загальні риси української кухні. Асортимент національних українських кондитерських виробів суттєво збагатився внаслідок вливу 299

традицій кухонь колишніх радянських республік та країн далекого зарубіжжя. До асортименту цієї продукції увійшли борошняні та кондитерські вироби, що за походженням належать до російської, закавказької та східних кухонь. Характерною особливістю давньої української кухні є велика кількість борошняних страв і виробів із прісного тіста – *простого, заварного, прісного здобного, з використанням соди як розпушувача, пісочного*. Досить рідко використовувалося дріжджове тісто. Воно застосовувалося лише для святкових кондитерських виробів, які з'явилися під впливом російських кулінарних традицій, а потім були видозмінені і пристосовані до українських смаків.

Стосовно сировини, що використовувалася, слід зазначити, що для виготовлення цих виробів, як правило, застосовувалося пшеничне борошно, значно рідше гречане – самостійно або в суміші з пшеничним. Характерним є також використання топленого сала і шкварок у тісті, причому разом із цукром або медом. Як розпушувачі переважно застосовували не дріжджі, а соду або двовуглекислий амоній, а також алкогольні напої (горілку, ром, коньяк), іноді спирт.

Для рецептурного складу українських кондитерських виробів характерним є збільшена кількість яєць, жирів і таких смакових добавок, як мед і мак. Після виготовлення вироби присмачують цукровою пудрою, повидлом, підливою з меду в поєднанні з маком або маковим молоком, яке є характерним компонентом українських ласощів. Традиційними народними ласощами є вергуни, шулики, соложеники, пухкеники, коржики. Кондитерські вироби в сучасній українській кухні відрізняються великою різноманітністю. Це різні пироги, кренделі, кекси, печиво, перекладанці, сирники, медівники.

Перекладанцями у національній кулінарії називають вироби прямокутної чи квадратної форми, що складаються з двох і більше випечених коржів, які змащують різноманітними кремами і начинками. Поверхню перекладанців найчастіше посипають цукровою пудрою чи глазурують шоколадною помадою, можливе також й інше оздоблення.

Коржі випікають із різних видів тіста, а саме: пісочного, бісквітного, білково-горіхового, білково-повітряного тощо. Іноді для приготування одного перекладанця використовують випечені коржі з кількох видів тіста.

Українські національні кондитерські вироби

Перекладанці: перекладанець з чорносливом, кексово-бісквітний, «Ніжність», «Пташине молоко», з яблуками і кремом, горіховий, «Прикарпатський», з фруктами, з маком, «Сніжинка», з ревенем.

Сирники: «Шоколадний», варений, «Шаровий».

Печиво: «Прикарпатське», «Горішки», «Рельєфне», «Каштан». 300

Шуліки та коржики: шуліки медові з маком, коржики макові, коржики солодкі, зі шкварок, батуринські.

Вергуни: прості, «Київські», «Суботівські», «Конотопські», «Львівські», «Волинські», «Троянда».

Соложеники: яблучний, вишневий, «Полтавський», маковий, сметанний.

Інші вироби: тістечко «Пісочне», трубочки зі сметаною по-українськи, булбіки-свістуни, пухкеники прості, пухкеники з варенням, вертуни з яблуками, капами з повидлом.

Рецептури та технологію приготування українських національних кондитерських виробів наведено у збірнику рецептур «Приготування кондитерських виробів».

Домашнє завдання

Контрольні запитання та завдання

1. Які основні продукти входять до складу українських борошняних кондитерських виробів?
2. Які особливості приготування українських борошняних кондитерських виробів?
3. Назвіть традиційні українські борошняні кондитерські вироби.
4. Що таке перекладанці, назвіть основні етапи їх приготування?
5. Вимоги до якості перекладанців.
6. Що таке вергуни, назвіть особливості їх приготування.
7. Які українські борошняні кондитерські вироби готують із заварного тіста. Опишіть технологічну послідовність приготування одного з них.
8. Що таке соложеники. Опишіть технологічну послідовність приготування соложеника яблучного.
9. Як готують трубочки зі сметаною по-українськи?
10. Зробіть перерахунок сировини для приготування 3 кг:
– перекладанця з чорносливом;

