**I. Основная часть**

* 1. История закусок.

 "И сказал Бог: вот, Я дал вам всякую траву, сеющую семя, какая есть на всей земле, и всякое дерево, у которого плод древесный, сеющий семя; - вам сие будет в пищу".

### Что такое закуска?

 С развитием культуры питания выделилась особая категория блюд, которые сегодня принято называть закусками. Обычно это небольшие порции угощений, употребляемых перед основным приемом пищи, либо же в качестве отдельной легкой трапезы. Они **утоляют голод, возбуждают аппетит,** а будучи нарядно оформленными – являются настоящим **украшением стола**.

###  Когда появились закуски?

 В Европе закуски появились примерно в XVIII столетии. Например, в Швеции возник обычай под названием smörgåsbord или «бутербродный стол» – холодные закуски выставляются в отдельной комнате, из которой затем гости переходят в столовую, чтобы продолжить трапезу. Здесь уместны угощения на основе хлеба и всего, что с ним сочетается – мёд, творог, сыр, мясо, рыба, вареные овощи, икра и т.д.

###  Какими они были?

 Русское слово «закуска» до XVII века воспринималось – как синоним слова «завтрак». А поскольку в народе тогда завтракали наспех, съедая холодные блюда и не разогретые остатки ужина, к середине XVIII столетия так стали называться различные холодные блюда: квашения, соления, копчения.

 Кстати, если раньше говорили «хлеб **для** закуски мяса», «сахар **для** закуски горького лекарства», то теперь в обиход вошли выражения с предлогами «на» и «к»: «закуска **к** пиву», «огурчики **на** закуску».

 Жители XIX века стали относить к закускам пироги и заморские яства: немецкие бутерброды, винегрет и солёную селедку с луком, французские паштеты, консервированные фрукты и маринованные овощи, а также студень, заливное, вареные яйца, колбасы, сливочное масло, белый хлеб – в общем, всё, что можно съесть, не разогревая. С ХХ века в этот список включили всевозможные консервы.

###  Как подавали закуску?

 Когда-то за 2-3 часа до обеда подавали закуску – от одного до трёх холодных блюд. Но постепенно интервал между закуской и обедом сокращался. Уже в начале ХХ века закуска (состоявшая из рыбного, мясного и овощного блюд) становится**частью самого обеда**. Мало того, закуски сделались настолько разнообразны, что стало возможным обходиться одними лишь закусками – без традиционных супов и вторых горячих блюд. Так отечественный закусочный стол приблизился к «европейским стандартам».

###  Закуски сегодня

 В наше время доступный арсенал холодных закусок поражает воображение: бутерброды, салаты, паштеты, заливные блюда и студни, рыба и морепродукты, вареное мясо и птица, дичь со специями и соусами, колбасы и сосиски, маринады и соления. Выбор закусок на сегодняшний день ограничен только фантазией.

 1.2 Особенности холодных закусок разных стран.

 В Финляндии традиционная закуска – войлепэпеютэ: сливочное масло с луком, укропом и чесноком намазывают на хлеб. Эти бутерброды оформляют ярко и пестро.

 Во Франции приготовлении еды - настоящее искусство. Главное блюдо для закусок – спаржа с соусом бешамель и тертым сыром, с соусом из шампиньонов.

Одна Одним из первых шагов по освоению кухни является знакомство с ассортиментом холодных закусок, технологией их приготовления и подачи.

из особенностей французской кухни – большое количество соусов.

 В Испании, блюда пикантные и острые: салат из острого стручкового перца гаспаччо – в него добавляют еще помидоры, огурцы, чеснок и мелко нарубленный лук, приправляют уксусом и растительным маслом.

 В Греции – предпочтенье отдают морепродуктам, в любом кабачке можно заказать блюдо с сушеной каракатицей и маслинами.

 Типичная холодная закуска израильской кухни - рубленная сельдь-
 форшмак. Это слово так и обозначает «еда пере едой».

 В китайской кухне большую роль играют овощи, они являются основной закуской к кашам.

 К холодным закускам корейской кухни можно отнести – кимчхи, острое блюдо из квашенной капусты или редьки. Своеобразна закуска из сырой рыбы (хве).

 В скандинавских странах горячее едят один раз, остальное время питаются холодными закусками. Бутерброд считается королем кухни, насчитывается более 700 видов.

 Широкой известностью пользуется шведская «мисса» - стол со множеством закусок. Характерная особенность шведского стола – самообслуживание. Характерная черта – обильное потребление укропа и сахара.

 Голландия славиться сырами. Огромное количество закусок на основе сыров.

 Жители Центральной Америки тоже не откажутся от сэндвичей, но хлеб заменяют на маисовые лепешки – тортильяс. В них можно завернуть и кусок индейки, и овощи, и сыр, и т.п

 И конечно, Италия. Здесь предпочтение отдают искусству приготовления салатов. Народная итальянская мудрость гласит: салат должны готовить 4 повара. Первый должен быть скупым – он приправляет салат уксусом. Второй должен быть философ – добавляет соль. Третий – мот – вливает масло. И четвертый повар – художник, он должен смешать салат. И тогда получится замечательный САЛАТ.

##  Русская закуска.

 Суровые климатические условия обусловили необходимость позаботиться о сохранении запасов в зимнее время – так появились первые русские закуски: квашеная капуста, солёные огурцы и грибы, мочёные ягоды, пластованная солёная рыба. До сих пор во многих южных странах не существует такого способа приготовления продуктов, как консервирование, соление, квашение. Поэтому есть основания полагать, что именно солёные, квашеные и маринованные продукты иностранцы назвали русской закуской, которая очень гармонично сочетается с крепкими напитками.

 В старинной русской кухне салаты долгое время состояли из одного компонента: салат из маринованной свёклы, салат из огурцов, салат из квашеной капусты и так далее. Приготовление такой закуски ограничивалось одним из видов холодной или горячей обработки: квашением или солением, либо варкой или запеканием. Дополнением к таким блюдам служила кислая заправка из сметаны или уксуса, со специями и пряными травами, ассортимент которых на Руси был уже достаточно обширным еще в девятом веке.

 Кроме овощных закусок, в русской кухне сложились традиции подачи мясной, рыбной и сырной закуски. Обычная нарезка с красивым оформлением – чисто русская традиция.

 Под влиянием кухни Западных стран, начиная с середины восемнадцатого века, приготовление холодных закусок усложнилось: салаты стали многокомпонентными, но сложный по составу, винегрет до сих пор на Западе считается русским салатом.

 Появлением салатов, сложных способов тепловой обработки и измельчением продуктов русская кухня обязана французам.

 Бутерброды – влияние немецкой кулинарной традиции, но в русском варианте они намного интересней, потому что не ограничены двумя компонентами. Brot и Butter – хлеб и масло, в современном русском варианте закуски украшаются солёной рыбой или икрой, сыром, ломтиками буженины, ветчины, другими компонентами.

 В приготовлении бутербродов для фуршета по-русски не обошлось и без влияния итальянской, французской, американской кухни, о чем свидетельствует появление канапе, кростини, брускетты, сендвичей, тапаса.

 Самый главный принцип русской кухни – в широте ассортимента, щедрости и гостеприимстве, в желании понять и принять культуру и традиции других народов.

* 1. Ассортимент холодных блюд и закусок

 Разнообразные холодные блюда и закуски классифицируют по видам сырья и способам приготовления на следующие группы:

* бутерброды;
* салаты и винегреты;
* блюда и закуски из овощей и грибов;
* блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса, птицы и мясопродуктов;
* блюда из яиц;
* заливные блюда - закуски, которые готовят из мяса и рыбы, домашней птицы и дичи, яиц и даже овощей. К мясным и рыбным заливным принято подавать отдельно хрен с уксусом или хрен со сметаной и другие пряности, соусы (например, майонез), различные приправы, пряные травы, а также салаты и овощи - соленые и маринованные [7];
* паштеты - холодная закуска, которую готовят преимущественно из мясных продуктов (из печёнки крупного и мелкого скота, из печёнки и мяса или потрохов домашней птицы, из мяса жареной дичи), реже -- из рыбы и овощей (паштет из судака, из баклажанов, фасоли, маслин и др.).;
* всевозможные соленья и маринады;
* гастрономические закуски (сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра).

 Каждый из данных видов блюд и закусок, могут подразделяться на другие подвиды.

Рассмотрим следующие категории: бутерброды и салаты.

 Бутерброд в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с различными закусочными продуктами (сыр, ветчина, колбаса, икра, мясные или рыбные копчености, консервы).

 По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие.

 По виду приготовления бутерброды делятся на открытые, закрытые и закусочные.

 Открытые бутерброды смазывают тонким слоем масла и укладывают на него продукты. Бутерброд можно украсить зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиками огурца, помидора, лимона или апельсина.

 Закрытые бутерброды готовят на мелкоштучных булочках (массой до 40 г) или помещают продукт между двумя кусками хлеба толщиной 0,5 см.

 Закусочные бутерброды готовят на кусках обжаренного хлеба толщиной 0,5 см и шириной 6…5 см. форма куска хлеба может быть разной – прямоугольной, квадратной, треугольной или фигурной. Закусочные бутерброды украшают, выпуская из кондитерского мешка взбитое сливочное масло или майонез.

Все виды бутербродов готовят непосредственно перед реализацией. До реализации в течение 30…40 мин их хранят в лотках на холоде под влажной марлей или пергаментом.

 Салаты – излюбленные закусочные блюда. Салаты из овощей – лёгкие, вкусные, питательные блюда. Они богаты витаминами, минеральными веществами, содержат белки, углеводы, органические кислоты. Регулярное употребление овощных салатов способствует более полному усвоению продуктов животного происхождения.

 Для салатов используются различного вида капуста, лук, морковь, редис, картофель, петрушка, листовой и кочанный салат, шпинат, мангольд, помидоры, огурцы, столовая свекла, кабачки, патиссоны, редька и другие овощи и плоды. Для их приготовления используют сырые, варёные, консервированные, квашенные и маринованные овощи, а также фрукты и фруктовые маринады, отварные мясные и рыбные продукты, домашнюю отварную или жареную птицу, дичь, закусочные консервы, консервированных крабов.

 При приготовлении салатов очень важно не только знать правила тепловой и холодной обработки овощных растений, но и уметь применять их на практике.

 Это важно, прежде всего, для сохранения биологических свойств и пищевых достоинств овощей. Ведь значение овощей в питании человека очень велико, и они в самом широком ассортименте должны быть в рационе в течение всего года.

 Классификация салата по ингредиентам:

* рыбный салат - в состав салата входит рыба, может быть, как отварной, так и жареной или консервированной;
* мясной салат - в состав салата входит мясо (говядина, птица, свинина, вареный язык) различной кулинарной обработки;
* салат из морепродуктов - очень разнообразная классификация салата. В состав могут входить кальмары, морской гребешок, осьминоги, мидии, креветки, как по отдельности, так и вместе;
* овощной салат - очень доступная классификация салатов. В состав салата входят всевозможные овощи;
* салат из фруктов - состоит из нарезанных фруктов и заправленный, как правило, соком, йогуртом или кефиром.
* сборный салат (комбинированный) - может включать в себя одновременно несколько классификаций. Например, салат с курицей и ананасом или рыба с зеленью.

 Фаршированные блюда - это блюда, приготовление которых предполагает наполнение какого-либо цельного, неповрежденного пищевого продукта с замкнутой оболочкой разнообразными начинками. Слово "фаршированный" происходит от латинского слова "farcio", что означает "начиняю".

   Холодные закуски

 Закусками могут служить различные сорта колбас и копченостей, паштетов, отварного и тушеного мяса, иногда сырое мясо (татарский бифштекс), различного сорта зельца, сырокопченая ветчина, свиной филей, различные рулеты, языки, различные мясные консервы и т.д.

 Любое мясное блюдо после приготовления должно быть хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво, и главное – тонко, нарезать мясо. Рубленое жареное и отварное мясо следует нарезать более толстыми ломтями.

 На одном блюде можно подать 2-3 сорта мяса, соблюдая сочетание цветов мяса. Большие ломти некоторых сортов мяса, например, вареной ветчины, можно укладывать, свернув каждый рулоном. Ко всем этим закускам, обязательно подается горчица и хрен. Именно эти продукты превосходно повышали вкусовые данные закусок.

1.3 Несколько слов о приготовлении холодных закусок.

1.4 Технология приготовления холодных закусок блюд и закусок

 Холодная и тепловая обработка продуктов, входящих в рецептуру холодных блюд и закусок в основном такая же, как для горячих блюд, однако по отношению к холодным блюдам необходимо еще более тщательное соблюдение санитарных требований при их приготовлении, хранении и реализации, особенно продуктов, вводимых в блюда без тепловой обработки:

* следует сокращать число ручных операций (использовать механизированные устройства для нарезки, дозировки, раскладки);
* механическая обработка по возможности должна предшествовать тепловой (например, овощи очищать и нарезать до варки);
* нельзя соединять теплые и холодные продукты, что приводит к ухудшению вкуса и быстрой порче;
* заправлять блюда (сметаной, майонезом, растительным маслом) необходимо непосредственно перед отпуском;
* нужно строго соблюдать сроки хранения полуфабрикатов и установленные режимы тепловой обработки.

 Чтобы продукты во время процесса приготовления не теряли те или иные полезные вещества, необходимо соблюдать установленные правила.

 Для максимального сохранения витамина С в овощах, фруктах и других продуктах разработаны специальные условия их обработки, которых необходимо строго придерживаться.

* Овощи нужно промывать не в нарезанном, а в целом виде.
* Овощи для варки следует закладывать в кипящую, подсоленную воду и варить в котле, закрытом крышкой, при слабом кипении, строго соблюдая установленные сроки.
* Для сохранения витамина С в зелени важно не допускать длительных сроков ее хранения и особенно увядания.

 *Возможность возникновения пищевых отравлений при употреблении холодных блюд усугубляется еще и тем обстоятельством, что даже при очень большой загрязненности микроорганизмами они не внушают никакого подозрения потребителям, так как их органолептические показатели -- внешний вид, запах, вкус -- не всегда изменяются.*

 *Поэтому, необходимо очень ответственно отнестись к соблюдению санитарных правил при изготовлении различных холодных блюд.*

 Тщательно следить, чтобы свежие и вареные овощи обрабатывались на раздельных досках.

 Проверить чистоту своего рабочего места, состояние оборудования и инвентаря, которым он будет пользоваться. Чистота рабочего места должна поддерживаться постоянно в процессе обработки продукта, отходы пищевых продуктов нужно своевременно удалять.

 При кулинарной обработке следует сокращать длительность процесса первичной обработки продукта.

 Нельзя допускать смешивания охлажденных продуктов с теплыми.

 Небольшой срок реализации имеют салаты и винегреты. При отсутствии холода срок реализации этих блюд не должен превышать 30 минут с момента изготовления.

 Короткий срок реализации салатов легко выдержать, если практиковать приготовление этих блюд из полуфабрикатов.

 Вареные овощи в нарезанном виде могут храниться в течение 12 часов.

 Овощи, зелень, употребляемые в свежем виде, должны быть перебраны и промыты.

 Соленые, маринованные огурцы, помидоры могут быть нарезаны.

 Мясо, рыбу можно предварительно сварить или поджарить.

 При температуре 8° продукты могут храниться целыми кусками и в нарезанном виде до 24--36 часов.

 Все подготовленные продукты лучше хранить отдельно по видам.

 В случае необходимости (из-за отсутствия посуды, места для хранения) допустимо смешивать вареную морковь с картофелем и мясом.

 Квашеные, маринованные овощи при всех обстоятельствах следует хранить отдельно. Смешивание их с другими продуктами допустимо лишь за 30 минут до реализации.

 Заправка салатов соусом должна производиться непосредственно перед их отпуском.

 Нельзя смешивать новые порции салата с остатками от предыдущей его партии, так как это вызывает ускоренную их порчу.

 Обработка продуктов

 Овощи, зелень и грибы. Картофель тщательно промывают и варят, а затем охлаждают и очищают от кожицы; так же обрабатывают красную свеклу. Эти овощи перед варкой рекомендуется сортировать по размеру клубней.

 Морковь, репу, брюкву сначала очищают и варят нерезаными; эти корнеплоды можно варить также резаными на кружочки, кубики, соломку и т. п.

 У цветной капусты отрезают кочерыжку ниже начала разветвления головки, зачищают загрязненные и поврежденные места. Очищенные кочешки варят в подсоленной воде.

 При обработке белокочанной и краснокочанной капусты удаляют верхние загрязненные и поврежденные листья. Для этого их надрезают у основания. Зачищенный кочан разрезают на две -- четыре части и шинкуют.

 Стручковый сладкий перец промывают, удаляют стебель и семена с мякотью, затем снова промывают и кладут в холодную воду на 30 минут для удаления излишней горечи.

 Помидоры промывают, вырезают место прикрепления стебля. Для салатов помидоры нарезают ровными кружочками, а для фарширования у помидоров срезают верхнюю часть и удаляют семена вместе с соком.

 Огурцы парниковые, тепличные и молодые грунтовые только промывают, а переросшие огурцы очищают от кожицы и семян.

 Морковь, кабачки, сельдерей, употребляемые в различные салаты в свежем виде, очищают от кожицы, промывают.

 У зелени салата, зеленого лука отделяют испорченные и увядшие листья, затем зелень моют в холодной проточной воде и до использования хранят в корзинах или решетах в холодном помещении. С перебранного укропа стряхивают пыль и песок, затем укроп моют и обсушивают.

 Оформление салатов.

 Для оформления блюда обычно отбирают продукты, входящие в его состав, нарезают их в виде различных фигурок, которые располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид. При оформлении салатов и винегретов часто используется зеленый салат, зелень петрушки, сельдерея и др. Продукты, входящие в состав блюда и предназначенные для его оформления, не рекомендуется заливать соусом.

 Салаты подают в салатниках или глубоких вазах (если подают несколько порций в одной посуде).

# **Удивительные факты из истории русских закусок**

О разнообразии русской закусок можно слагать легенды. Издавна в рацион включались всевозможные овощи, плоды и коренья. Наши предки умело заготавливали дары природы (грибы, ягоды), и ни одна трапеза, банкет не обходился без закусок, как простых, так и приготовленных по уникальным рецептам. Сегодня они тоже являются обязательной частью застолья. Их подают как под спиртные напитки, так и в качестве дополнений к основным блюдам. Конечно, с течением времени вкусы и предпочтения меняются, однако некоторые из традиционных русских закусок до сих пор на наших столах. Интересно узнать их историю? Давайте вместе изучим кулинарные традиции и культуру употребления русских закусок. А заодно выясним, что уместно подавать на банкетах в наше время.

*.*