

## ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШІВ

**Майкова С.В., канд. техн. наук, доцент**  
**Бомба М.Я., докт. с.-г. наук, професор**  
*ЛНЕТ, м. Львів*

Смак фаршів як для випічки так і для фарширування повинен бути трохи більш насиченим, ніж для звичайних страв. Смак виробів – солодкий, цукру в ній повинно бути вдосталь. Начинки для солоних виробів також мають бути насиченими за смаком, вдосталь мати спецій, так як під час випікання тісто забере на себе частину солі або цукру. На сьогодні, у закладах ресторанного сервісу готуються вироби з використанням фаршів із складними рецептурами. Типовий приклад, це поєднання для начинки таких інгредієнтів: м'ясний фарш, бринза, твердий сир, цибуля, яйця (сирі) і зелень петрушки, базилік, кріп, спеції. Або інший приклад: м'ясний фарш, печериці, цибуля, томати, твердий сир. Аналогічно можна поступати і з солодкими начинками. Хоча в якості солодкої начинки для пирогів можуть виступати фрукти, ягоди, варення, джеми, повидло і сир, а також можна робити складні багатокomпонентні начинки. Хоча у солодкі начинки для виробів з листкового тіста для покращення структури начинки додають крохмаль, а у сирну начинку, щоб не була сухою додають сметану або топлене вершкове масло. Складні багатокomпонентні ж начинки, виготовляють за допомогою подрібнювачів, блендерів, використовуючи для цього, крім вище перелічених сухофрукти, горіхи, яблука і банани.

Із нетрадиційних фаршів з листкового тіста можна назвати такі:

- фарш з цибулею, вареними яйцями, зеленню, спеціями та червоним вином;
- дичина із молоком, зеленню та фруктовими соусами;
- курка з вареним рисом, вареними яйцями, мускатним горіхом, білим вином;
- куряче м'ясо, картопляне пюре, солодкий перець, зелений горошок, кукурудза, сире яйце та спеції;
- плавлений сир, кріп, лимонний сік, слабосолений лосось або сьомга;
- рибне філе, зелена цибуля, кріп, мелений перець, біле вино;
- мариновані гриби, ріпчаста цибулю, солодкий перець, кукурудза, твердий сир;
- морква, варені яйця, вершкове масло і сіль;
- тушковані морква, яблука і груші, з цукром і корицею;
- гарбуз, припущений на вершковому маслі, чорнослив, цукор, варений рис;
- родзинки, чорнослив, інжир, вино, горіхи, гвоздика і кориця;
- волоські горіхи, ванільний цукор, молоко, сухарі для панірування, лимонна цедра, родзинки.

Тобто, креативність у формуванні нових видів фаршів у сучасних закладах ресторанного сервісу відповідає потребам часу. Але для складання нових рецептур фаршів необхідно враховувати сприятливі чинники:

1. гармонійне поєднання смакових та ароматичних продуктів;

2. використання додаткових структуроформуєчих компонентів;
3. створення кольорових контрастів;
4. використання екзотичних продуктів та створення креативних смаків;
5. використання оздоровчих компонентів, а саме, рослинну сировину, дикорослі трави, продукти, що містять антиокиснювальні властивості, продукти для дієтичного харчування, наприклад, карпатський лісовий мед замість цукру, та ін.

У кулінарних дослідах з пряними травами головне вдало підібрати основні компоненти та пряно-ароматичну та дикорослу сировину. Для цього варто провести експериментальні дослідження для складання рецептури фірмового фаршу. Зокрема зараз широко експериментують із такою дикорослою сировиною:

1. Розмарин використовується у фаршах для овочевих і грибних страв. Поєднання: петрушка, чорний перець, майоран, чебрець. Погано поєднується з лавровим листом.

2. Чабер використовується у фаршах для квасолі, грибів, капусти, м'ясної сировини і овочевих фаршах, зокрема у фаршах із картоплі. Поєднання: паприка, зира, коріандр, рейган, пажитник грецький, гострий перець, сіль.

3. М'ята використовується у фаршах для овочів та фруктів, зокрема добре поєднується з динею, полуницею, кавуном і ананасом, морквою, горохом, картоплею, огірками, кабачками. Поєднання: петрушка, естрагон, кервель, кріп.

4. Рейган (фіолетовий базилік) використовується у фаршах для риби і морепродуктів, яловичини і баранини, томатів, сиру. Поєднання: орегано, хмелі-сунелі й інші традиційні кавказькі суміші.

5. Чебрець використовується у фаршах для морепродуктів, жирних м'ясних фаршів (лимонний). Звичайний чебрець у ковбасний фарш, з бобових, жирної риби, дичини, ліверу. Поєднання: петрушка, селера, кмін.

6. Базилік використовується у фаршах для овочевих запіканок, фаршах із курятиною, дичиною, де вдало поєднується із чебрецем або майораном. Поєднання: в парі з розмарином сухе листя базиліку може замінити перець.

7. Острогін (естрагон) використовується у фаршах з яєць, томатів, цвітної капусти, цукіні, стручкової квасолі, гороху, картоплі, баранини, яловичини, курки. Поєднання: лимонний сік, часник, кріп, петрушка, селера, шніт-цибуля, перець.

8. Шавлія використовується у фаршах для домашньої ковбаси, риби і м'яса, з індички, баклажанів, квасолі, грибів. Шавлія має сильний аромат і забиває тонкі смаки і запахи. Поєднання: розмарин, часник.

9. Шніт-цибуля використовується у фаршах для м'ясних, яєчних і овочевих начинок для пирогів. Поєднання: базилік, острогін.

Отже, підсумовуючі вищенаведене можна зробити висновок, що використання нетрадиційної сировини у сучасному ресторанному господарстві для приготування фаршів є перспективним напрямком, так як розширює асортимент інноваційних харчових продуктів для закладів ресторанного господарства, робить його більш привабливим для споживача, за рахунок надання продукції нових смакових, ароматичних відтінків та оздоровчих властивостей.