

## ВИКОРИСТАННЯ ЇСТИВНИХ КВІТІВ ДЛЯ ДЕКОРУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ (КОКТЕЙЛІВ)

**О.В. Янюк**, викл. вищ. кат.

**Е. Груник, С. Баблюк**, здобувачі вищої освіти  
ВСП «Хмельницький торговельно-економічний  
фаховий коледж ДТЕУ», м. Хмельницький, Україна

Їстівні квіти – це не лише естетичний делікатес, а й цінне джерело білків, амінокислот і антиоксидантів, йдеться у дослідженні Національного інституту охорони здоров'я США. Науковці виявили, що у деяких квітах більше сирого білку, ніж у бананах, брокколі та цвітній капусті. Традиція додавання квітів у їжу існувала у Стародавній Греції, Римі та Індії понад 2 тисячі років тому. Наприклад, у Японії та Китаї вживали пелюстки хризантеми, корінь лотоса, деякі водяні лілії. В Індії та країнах далекого Сходу поширеною їстівною рослиною був гібіскус сабдаріфа, з якого роблять чай каркаде. У світі використовують близько 50-ти найпопулярніших сортів їстівних квітів, але в Україні їх менше [1].

Саме тому, варто звернути увагу, на їстівні квіти для декорування – прикрашання коктейлів. Перш за все це найкращий декор змішаних напоїв. З недавніх давен бармени люблять прикрашати змішані напої яскравими квітками у свіжому і зацукрованому вигляді. Розглянемо, які є види їстівних квітів (рис. 1).



**Рис. 1.** Їстівні квіти у барній індустрії

*Джерело: розроблено автором*

Бальзамін. Його їстівні квіти для прикрашання коктейлів солодкуваті на смак, тому їх застосовують для коктейлів та десертів, а також пелюстки зацукровують для оформлення (рис. 2).

Квітки настурції або капуцин мають гостро-солодкий присмак і пряний післясмак, тому вони добре поєднуються практично з усіма стравами. Їх насіння можна маринувати на заміну каперсам. Пелюстки часто використовують як натуральний барвник для напоїв. Для коктейлів використовують квіти для декорування алкогольних коктейлів.



Бальзамін



Настурція

**Рис. 2. Їстівні квіти у барній індустрії**

*Джерело: інтернет-ресурси*

Фіалка – квітка також відома як віола або братки. Вона була поширена у вікторіанські часи – тоді її зацукровували і подавали як повноцінний десерт. Використовується у коктейлях «Молочний пунш», «Летючий голандець», «Каліпсо», «Терапія», «Жовтий чілі» (рис. 3).



«Терапія»



«Квіткова крамниця Кейті»



«Джу Джулеп»

**Рис. 3. Їстівні квіти як прикраса у барній індустрії**

*Джерело: inshaker «Терапія»*

Орхідея – шляхетна квітка, з безліччю барвистих кольорів та тропічною витонченістю. Квіти орхідеї зацукровують сиропом і

використовують як прикрасу десертів, а французи їдять з сиром і трюфелем. Готуються коктейлі «Свізл 2070», «Колос», «Шоу Трумена», «Віра і довіра» та ін.

Троянда – найпоширеніша рожева їстівна квітка у світі. Солодкі пелюстки з нотками м'яги, фруктів і ягід. З квіток троянди варять варення, джеми, готують чаї, морозиво, також їх додають в десерти й торттики. Використовують трояндовий сироп та декор пелюстки: «Багряні вітрила», «Джу Джулеп», «Літній бриз», «Троянда Багсі» та ін.

Прикраси не тільки надають напоям індивідуальність, але і, найчастіше, підкреслюють їх складу. Так само як і самі коктейлі іноді народжуються шляхом змішування, на перший погляд, абсолютно несподіваних інгредієнтів. Прикраси можуть поєднувати в собі їстівні деталі з неїстівними. Існує Міжнародна асоціація барменів, яка затвердила список коктейлів зі строго певним дизайном. А ось прикраси для молочних коктейлів найчастіше бармене вигадують під час приготування даних коктейлів.

Також використовують бармени для оформлення коктейлів - фрукти, які відповідають складу напою. Наприклад, коктейль, до складу якого входить ананасовий сік – скибочкою і листочками ананаса, напій, в який додають апельсиновий сік, – часточкою або згорнутій у вигляді спіралі цедрою апельсина. Можна оформити напій часточкою лимона або вишенькою, які підвішують на край келиха, невеликою «парасолькою», «віялом» або іншими оригінальними прикрасами. Для декорування можна застосувати також фарширований лід, фурнітуру. Багато коктейлі декоруються стандартними прикрасами: коктейльними вишеньками, різнокольоровими паличками, парасольками, м'ятою, оливками, свіжозрізаних квітами. Досвідчені бармени не зупиняються на стандартних прикрасах, вони об'єднують свої знання і свою фантазію для створення більш цікавих рішень. Кожний не проти потрясти і здивувати свого гостя. Окремо можна виділити напрямок прикраси коктейлів – карвінг. Це мистецтво художнього різання спеціальними інструментами з фруктів та овочів. Варто визнати, що в деяких випадках коктейлі ставали хітами саме завдяки оформленню та подачі, а не вмісту келиха.

Залежно від пори року можна використовувати як свіжі, так і консервовані фрукти. Влітку доповненням до коктейлю є гроно червоної смородини на краю келиха. Для створення композиції потрібно вибирати фрукти, які покращують і підкреслюють смак коктейлю, а не пригнічують його. Змішані напої і коктейлі не слід

перевантажувати дуже складним оформленням.

Використовують дві однакові ягоди свіжої вишні чи черешні на одній гілочці. Коктейльні вишні в сиропі з італійського лікеру «Мараськін» застосовують для прикраси коктейлів (вони можуть бути червоними, оранжеві і синіми з апельсиновим присмаком, зеленими з присмаком м'яти).

Крім того, коктейлі прикрашають часточками лайма, мандаринів, ананасів, персиків, скибочками або кружальцями папайї, ківі, карамболи і цитрусових, кульки з дині, фізалісом, лічі, синіми і зеленими ягодами винограду, малиною, полуницею, гілочками смородини, кружками бананів, маленькими консервованими, яблуками або грушами, кумквата; ананасним листям, які формують у вигляді віяла і нанизують на шпажку.

Екзотичні коктейлі, наприклад, «Багама Мама», «Піна Колада», «Блакитні Гаваї», в основному включають тропічні інгредієнти, які добре поєднуються з листям і часточками ананаса, папайї, кокоса, манго, темно-зеленою м'якоттю ківі, представляючи прекрасні композиції .

Чудовою прикрасою коктейлів можуть стати часточки або скибочки яблук з контрастною за кольором зеленою і червоною шкіркою, витончені трояндочки з тонко зрізаною шкірки темних томатів. Такі трояндочки укладають на кружечки огірка і вільно опускають на поверхню коктейлю.

Прикрашаючи овочами пікантні змішані напої та коктейлі, використовують дрібні цибулинки, огіркову шкірку або гуртки огірка, солодкий перець «Пепероні», фаршировані оливки, дрібноплідні томати, живці селери, свіжу зелень (коктейлі з томатним і іншими овочевими соками оформляють гілочкою базиліка, напої з лимонним соком – мелісою, напої з м'ятним лікером або сиропом – листям м'яти).

Отже, використовуючи їстівні квіти, фрукти, ягоди, овочі при оформленні коктейлів (декорування) бармени дотримуються правил та враховують всі сучасні тенденції.

### Список використаних джерел

1. Українська правда. URL: <https://life.pravda.com.ua/society/2021/09/25/245995/>.
2. ФЛЮІУМ. URL: <https://www.greenmarket.com.ua/blog/nazdorovie/sedobnyie-tsvetyi/>.
3. Hotel and restaurant service. URL: [https://boldeskulolga.blogspot.com/2020/03/blog-post\\_61.html](https://boldeskulolga.blogspot.com/2020/03/blog-post_61.html).