

матеріальної культури. Слобожанська кухня – така ж культурна спадщина, як мова, література, мистецтво, неоціненний здобуток, яким можна пишатися, який не слід забувати. Використання для страв різноманітної тваринної і рослинної сировини і раціональні способи їх приготування роблять ці страви поживними, смачними, соковитими і ароматними. Серед українських кухонь саме слобожанська, користується великою популярністю. Вона створювалася протягом сторіч, багата на традиції, вирізняється розмаїттям страв та їх високими смаковими й поживними властивостями. Етнічна кухня українців давно одержала поширення далеко за межами Слобожанщини, а її страви – борщі, пампушки, вареники і галушки, ковбаси і печеня, напої з фруктів і меду відомі в усьому світі і увійшли в меню кращих ресторанів різних країн.

Українська народна кухня слобожан була і є об'єктом досліджень – цікавлять своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв і напоїв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез, рецептура приготування страв, а також зберігання продуктів. Упродовж віків їжа та напої українців слобожан набули самобутньої специфіки, укорінилися в нашому регіоні. То ж пізнання традиційного народного харчування слобожан, визначення його місця у сучасній національній кухні, застосування обрядових, святкових страв у поєднанні з новими рецептами їжі є актуальними і сьогодні. Слобожанська кухня та пов'язані з нею кулінарні звичаї та традиції, визначає харчування як важливий елемент матеріальної культури українців-слобожан і стає зрозуміло, чому кухню Слобожанщини можна вважати однією з найрозвиненіших і гастрономічно вишуканих культур у всьому світі, адже її рецепти і поєднання страв залишаються актуальними і сьогодні.

## **ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЧИЗКЕЙКУ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

**Файзулін В.Д., гр. ТХ-26**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **А.Б. Горальчук,**

канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Котляр**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні кожен заклад ресторанного господарства намагаються створити свій власний і неповторний рецепт окремої страви, це стосується також і десертів. У процесі приготування інноваційної

десертної продукції змінюються не лише продукти які повинні входити до складу страви, а також і сам технологічний процес виробництва конкретної продукції.

Щоб догодити кожному клієнту заклади ресторанного господарства мають створювати окремі страви, які б влаштували окрему взяту людину. Ріст у тім, що не кожен може їсти те, що їдять усі. До таких людей належать – алергіки, хворі, яким не можна їсти певні продукти. Так і почали розробляти страви з тими компонентами які б підходили таким людям і в загалі всім відвідувачам.

Такі десерти повинні бути такими ж смачними, як їх аналоги. Так і пішла «мода» до створення пістних та дієтичних десертів, які б могли їсти люди хворі цукровим діабетом, з різними алергіями до окремих компонентів, з розладами шлунку, веганів та вегетаріанців.

Ми пропонуємо обґрунтовану технологію десертної продукції такого типу, як чизкейк тільки з рослинної сировини та дієтичних продуктів. Такий чизкейк підійде людям які хворі цукровим діабетом, дотримуються посту, та які взагалі не вживають продуктів з тваринної сировини, тобто вегетаріанці.

Взагалом до складу таких страв входять продукти не тваринного походження, наприклад: звичайне коров'яче молоко замінюється на молоко рослинного походження, таке як соєве, кокосове, рисове та інше; сир кисломолочний та сиркові маси замінюють рослинними вершками та жирами; яйця та яйцепродукти (яєчний порошок) замінюють на подрібнені сухофрукти та горіхи, які не потребують теплової обробки, та багато чого іншого.

Отже, сьогодні сучасні заклади ресторанного господарства повинні вносити в своє меню страви, які б підходили всім відвідувачам які потребують індивідуально харчування, або ж вони відносяться до гурманів, які намагаються спробувати щось нове, що вони не змогли б купити в будь-якому супермаркеті.

## **ТЕХНОЛОГІЯ СТРУКТУРОВАНИХ ДЕСЕРТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ**

**Цвіренко Ю.В., гр. ТХ-15м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Федак**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Структуровані десерти, зокрема креми, як солодкі страви, користуються сталим високим попитом у населення, оскільки мають