

## УРОК 10

### Тема уроку: «Збереження ресурсів і адрес Інтернету»

---

Інтернет впливає із сутнісних функцій, що властиві глобальній комп'ютерній мережі, а саме:

- Інтернет — загальнодоступне сховище інформації, всесвітня бібліотека, архів, інформаційне агентство;
- Інтернет — глобальний комунікаційний канал, що забезпечує у всесвітньому масштабі передачу мультимедійних повідомлень;
- Інтернет — допоміжний засіб соціалізації й самореалізації особистості та соціальної групи шляхом спілкування із зацікавленими партнерами, всепланетний клуб зацікавлених партнерів.
- Інтернет — глобальна соціально-комунікаційна комп'ютерна мережа, що призначена для задоволення особистих і групових комунікаційних потреб за рахунок використання телекомунікаційних технологій.

Інтернет-ресурси — новий комунікаційний канал. Інформаційний ресурс глобальної комп'ютерної мережі розглядається як сукупність документів, що існують в електронній формі та системно взаємопов'язані між собою як різновидові інформаційні джерела, що оприлюднюються через мережу Інтернет і використовуються для виконання їх функцій.

На сьогодні в Інтернеті з'являється все більше зібрань публікацій, доступ до яких безоплатний для користувачів. Зародилася ініціатива під назвою «Open Access» — «Відкритий доступ». Ця ініціатива набуває все більшого розповсюдження. Станом на вересень 2009 р. в Registry for Open Access Repositories — ROAR (Реєстр сховищ відкритого доступу до наукових публікацій) таких архівів вже понад 1,4 тис.

Виникнення інформаційно-комунікаційних технологій, особливо мережі Інтернет, обіцяє істотно розширити можливості рівного поширення знання.

Один із підходів базується на феномені «відкритого контенту» , під яким розуміють будь-які інтелектуальні продукти (текстові документи, мультимедійні матеріали, комп'ютерні програми тощо), що подані в Інтернеті і припускають їхнє вільне копіювання та використання за умов посилання на автора інформації.

Коли мережевий користувач має доступ до мережі та здійснює відповідний пошук, то існують певні мережеві інформаційні ресурси, здатні задовольнити його потреби. Власники глобальної мережі повинні забезпечувати з'єднання користувача з мережевими ресурсами, щоб воно було настільки зручним, легким та швидким, наскільки це можливо.

Відповідна систематизація документів на веб-сайтах також є важливим засобом для досягнення мети цього закону.

Якщо веб-ресурс публікується, розповсюджується, розширюється мережевим сайтом таємно, даний ресурс не може бути легко знайденим і використаним для пошуку, то в даному випадку користувач може просто випадково наштовхнутися на нього, а в іншому, — мережевий ресурс залишається дуже довго недоступним.

Як власник мережі знаходить свого користувача для своїх ресурсів? Для цього існує багато шляхів, наприклад: розповсюдження нових мережевих ресурсів через списки адресатів, поштові реєстри та дискусійні групи; створення списку мережевих ресурсів на базовій веб-сторінці сайту; представлення веб-ресурсів у пошукових машинах і каталогах, які є розповсюдженим шляхом індексування нових ресурсів веб-сайту тощо.

Також необхідно застосування структурованої, добре організованої і найбільш категорійної карти (схеми) сайту, оскільки це гарантує уніфікованість обробки різних мережевих інформаційних ресурсів за однаковими темами. Він (сайт) повинен бути простим і легким у використанні. Важливим є правильний зв'язок з веб-ресурсом.

Для допомоги користувачам необхідно також використовувати навігаційні зв'язки.

Будь-який архів відкритого доступу можна конфігурувати так, щоб він забезпечував глобальну інтероперабельність, з використанням протоколу, розробленого міжнародним співтовариством у межах Open Archive Initiative (Ініціатива відкритих архівів), і відомий як Open Archive Initiative Protocol for Metadata Harvesting (OAI-PMH). У всіх архівах цього типу можна вести пошук за допомогою таких програм, як OAIster, Google, Яндекс, Мета тощо. Станом на вересень 2009 р. OAIster індексував понад 23 млн записів з понад 1 тис. організацій.

Крім демонстрації величезних можливостей програми пошуку, ці цифри свідчать про те, що в архівах є безліч документів, неопублікованих у виданнях. Всі вони проіндексовані по певним полям, їх легко знайти за допомогою ключових слів. Це дозволяє авторам інших країн стати частиною міжнародного співтовариства, а їхнім роботам — частиною світової бібліотеки.

Таким чином, наслідком розвитку інтернет-технологій стала поява інтернет-публікацій, що не вписуються у звичайні класифікації традиційних ресурсів, які мають трохи інші характеристики.

Тобто завдяки Інтернету, з'явився широкий доступ до ресурсів, які в традиційному середовищі належали до видань, що не публікуються.

Саме цим пояснюється поява терміна «ресурси Інтернет» або «інтернет-ресурси», що поєднує всі різноманітні документи, подані в глобальній мережі, які можуть бути використані для вирішення різних інформаційних завдань.

## УРОК 11

### Практична робота 1

(2 год)

#### *Розробка та захист рефератів з теми: «Закусочний стіл»*

Потрібно обрати тему з нижче поданих тем, та створити реферат за нижче поданим зразком. Готовий реферат вислати викладачу на електронну пошту.

Теми рефератів:

- 
- Закусочні кульки
  - шпажки
  - профітролі
  - тарталетки
  - бутерброди
  - млинці
  - асорті
  - тощо
- 

#### *Зразок*

---

## ТВОРЧИЙ ПРОЕКТ «КЕНДІ БАР»

### Вибір та обґрунтування теми проекту

Чи буває свято без солодошів? Без тортика, смачних цукерок і запашних тістечок? Тому ми вирішили в цьому проекті організувати кенді бар. Кенді бар — це новий модний тренд, у перекладі з англійської candy bar означає цукерковий або солодкий стіл. Головна відмінність кенді бару від звичайного солодкого столу — багато декоративних елементів і різноманітність не лише смачних, а й дуже красивих кондитерських виробів (мал. 6). Сьогодні організатори свят змагаються у створенні оригінального дизайну й тематики кенді барів. Адже головна мета — здивувати гостей, щоб ніхто не залишився байдужим. Утім, щоб створити таку красу, зовсім не обов'язково наймати професійного дизайнера та кондитера, достатньо знати декілька

простих правил оформлення столу, мати необхідне обладнання та навчитися готувати. смачні й красиві солодощі.



**Мал. 6. Варіанти оформлення кенді бару**

## **Історія походження кенді бару**

Десерт — смачне завершення будь-якого свята. Коли ми чуємо слово «десерт», уявляємо щось дуже апетитне й солодке. Насправді десерт — більш широке поняття, що походить від давньофранцузького *desservir* — «прибирати зі столу». Десертом може бути все, що подають після основної страви: сир, фрукти, ягоди, горіхи, соки.

Традиційно, до десертів належать торти, пироги, тістечка, печиво, цукерки, морозиво, пастила, варення, шоколад, лікери та безліч східних і європейських національних солодощів. Звичай закінчувати трапезу десертом з'явився в Європі тільки в XIX столітті, разом зі збільшенням виробництва цукру. До цього солодощі були привілеєм багатих і з'являлися на столі простого люду тільки на свята. Звідси походить звичай приділяти велику увагу прикрасі десертів, адже святкова страва має бути вишуканою.

Історія солодкого фуршету бере початок у США за часів Великої депресії, коли майстерно зроблені багаторівневі торти були рідкісним частуванням. Ідея солодкого столу на весілля (*Cookietable*) зародилася в Піттсбурзі (штат Пенсільванія). На стіл подавали заварні тістечка з кремом, домашні вафлі, тістечка «Каштан» і багато іншого. Їх викладали пірамідами на підноси та упаковували в маленькі контейнери, щоб гості після свята могли взяти солодощі із собою.

Сьогодні кенді бар поступово приживається і на наших весіллях та інших заходах, оскільки солодощі люблять усі.

## Тематика кенді бару

Ошатний стіл із солодощами — це чудове доповнення будь-якого заходу. Смаколики, оформлені у відповідному стилі, можуть стати окрасою будь-якої події чи свята. Головне — усе має відповідати тематиці свята.

## Найпоширеніші тематичні свята

Дитячі свята. Тут уже точно не обійтися без кенді бару. Стильно декорована зона із солодкими частуваннями підійде і для святкування першого дня народження, і для вечірки тінейджерів. Усі будуть щасливі потрапити в чарівний світ улюбленого мультфільму або книги. Наприклад, це можуть бути класичні «Аліса в Країні Чудес» або «Попелюшка», а можуть бути популярні «Гаррі Поттер», «Міньйони», «Свинка Пеппа» тощо. Можна продумати колірну гаму, прикраси, вбрання і святкові атрибути (мал. 7).



**Мал. 7. Кенді бар до дитячого свята**

Свята для дорослих. Дорослі гості навряд чи відмовляться від солодкого, особливо, якщо тістечка більш схожі на витвори мистецтва, ніж на їжу. Це можуть бути теми професій: учені, балерини, льотчики, пожежники, фермери, детективи, моряки тощо (мал. 8). Також можна зробити акцент на хобі людини — любить вона малювати, співати, танцювати, читати, цікавиться тваринами тощо. Усі ці захоплення можна відтворити в оздобленні кенді бару.



**Мал. 8. Тематичний кенді бар для дорослих**

Весілля. Особливо красиво виглядає весілля в певному стилі чи кольорі (мал. 9). Наприклад, у біло-червоній гамі — тоді всі тістечка, тортики декорують тільки в цих двох кольорах. Зверніть увагу, що на весіллі кенді бар відвідуватимуть і дорослі, і діти. До речі, на святкуванні річниці одруження красивий солодкий стіл також буде актуальним.



**Мал. 9. Кенді бар на весілля**

## **Оформлення та аксесуари кенді бору**

### **Фон та простір**

Продумуємо сервіровку столу, шукаємо ідеї для оформлення в різних стилях, знаходимо варіанти недорогого декору та робимо його своїми руками. Прикрасити потрібно не тільки сам стіл, а й простір навколо нього (мал. 10). Це можуть бути гірлянда з написом «З Днем народження!» або ім'ям іменинника, прикраси з паперу, квіти, повітряні кулі, стрічки, флористичні композиції, гірлянди.





**Мал. 10. Варіанти декору кенді барів**

### **Скатертина і стільці**

Для солодкого столу в європейському стилі потрібний особливий «одяг». Звичайні скатертини використовують рідко, найкраще підійдуть відрізи тканини, які можна красиво задрапірувати. Для прикраси підходить фатин, декоративна сітка та інші фактурні матеріали (мал. 11).



**Мал. 11. Варіанти скатертин для кенді барів**

Стільці теж можуть «узяти участь» у створенні свята. Їх можна задекорувати, перев'язати бантиком, прив'язати кульки, повісити на них прикраси, іменні таблички або будь-які тематичні атрибути (мал. 12).





## Мал. 12. Оформлення стільців для кенді барів

### Посуд

Професіонали рекомендують використовувати тарілки, підставки та вази на високих ніжках. Це підкреслить різноманітність страв і допоможе розмістити їх у великій кількості. Посуд має відповідати за стилем і колірною гамою загальному декору. Дуже ефектні скляні келихи і вазочки, наповнені горішками в шоколаді або глазурі, мармеладом або цукатами. Можна прикрасити стрічками і наклейками звичайні баночки та подати в них дрібну смакоту. Вам знадобляться: тарілки й столові прибори, етажерки для солодошів і фруктів, склянки, тортівниця, вази для цукерок (мал. 13).



## Мал. 13. Види посуду для кенді барів

**Порада!** З міркувань безпеки, економії та зручності використовуйте одноразовий посуд — паперовий або твердий пластиковий певного кольору чи класичний білий.

### Акcesуари

Для оформлення кенді бару підходять композиції з живих квітів, фотографії іменинника (або молодят), свічки та м'які іграшки. Дуже стильно виглядають прапорці й листівки з тематичними написами: «З Днем народження!», «З ювілеєм», «Love» тощо (мал. 14). Зробити такий декор можна своїми руками. Стануть також у пригоді паперові серветки, посудини для трубочок, шпаг, ложок тощо, різний настільний декор, зокрема тематичний. Свічники краще використовувати тільки для декору, оскільки вогонь не найкращий сусід для солодошів.



**Мал. 14. Аксесуари для кенді барів**

### **Помітність та зручність**

Якщо свято масштабне і запрошено багато гостей — не завадить табличка з написом «Кенді бар». Тоді всі знатимуть, де стоїть усе найсмачніше (мал. 15, с. 90).



**Мал. 15. Варіанти табличок**

Частування слід подавати маленькими порціями — «на один укус». Щоб гості не забруднили руки, потрібно запропонувати щипці, лопатки або інші столові прибори, якими буде зручно брати солодощі. Ну і, звичайно ж, серветки. Часто поруч із кенді баром розміщують тацю з красивими маленькими коробочками або пакетиками, щоб кожен гість зміг узяти із собою найсмачніше (мал. 16). Як альтернатива — упакувати одразу такі невеликі презенти і вручити всім у кінці свята.



**Мал. 16. Упаковки для гостей свята**

### **Добір солодошів для кенді бару**

Життя без солодкого втрачає задоволення. Так, багато солодошів — це суцільні калорії. Як же бути? Обирати «правильні солодоші», які корисні, та дотримуватися певних порад.

Перша половина дня — час фізичних і розумових навантажень — це найкращий час для гурманів-ласунів.

Купуючи ласощі в магазині, звертайте увагу не тільки на термін придатності, але й на склад продукту.

Краще навчитися готувати солодоші власноруч, використовуючи лише натуральні компоненти.

Через великий вміст цукру не варто споживати солодоші у великій кількості.

Розглянемо найпоширеніші солодоші, визначимо їхні корисні властивості для здоров'я та рекомендовані добові норми.

### **Мед**

Містить близько 70 % корисних речовин: фолієву і пантотенову кислоти, вітаміни B<sub>2</sub>, PP, C, B<sub>6</sub>, E, а також мікроелементи Магній, Кальцій, Натрій, Йод і Ферум. Ферменти, що містяться в меді, поліпшують травлення й апетит. Рекомендована доза на добу: дві столові ложки.



### **Сухофрукти та цукати**

Ягоди, фрукти і навіть овочі, підсушені або зварені в цукровому сиропі, не тільки солодкі та смачні, але й дуже корисні, особливо для серця і судин, оскільки містять Калій, Натрій, Ферум. Вони багаті на клітковину, а тому не тільки втамовують голод, але й сприяють роботі шлунково-кишкового тракту. Рекомендована доза на добу: 30 г.



## **Чорний шоколад**

Регулює артеріальний тиск у разі гіпотонії, сприяє зміцненню судин, позитивно впливає на нервову систему і допомагає впоратися з депресією, незамінний під час розумових навантажень. Рекомендована доза на добу: 30-50 г.

## **Мармелад та желе**

Вміст корисного пектину знижує рівень холестерину в крові, виводить токсини, покращує роботу шлунково-кишкового тракту. Пектин гальмує розвиток ракових клітин. Головне — навчитися готувати ці солодощі самостійно з натурального соку й агар-агару. Рекомендована доза на добу: 20-30 г.

## **Зефір та пастила**

Ці солодощі корисні також завдяки вмісту пектину. Існує безліч рецептів приготування зефіру і пастили в домашніх умовах. Рекомендована доза на добу: до 50 г.

## **Морозиво, сорбет**

Якісне вершкове морозиво в помірних дозах наситить організм Кальцієм, а от фруктове (легкий вітамінний сорбет) — ідеальний варіант для тих, хто дотримується дієти. Рекомендована доза на добу: до 100 г.

## **Вагасі**

Це японські тістечка, у складі яких тільки натуральні інгредієнти: пшениця, червона квасоля, агар-агар, рис, каштани, різні трави та чай. Це низькокалорійний продукт, тому його можна вживати в більшій кількості. Існує близько 25 різновидів вагасі, кожне з яких є маленьким кулінарним шедевром, а їх приготування — це вид кулінарного мистецтва.

## Халва

Популярні східні ласощі — джерело протеїнів, органічних кислот і цінних мінералів. Халва заспокоює нервову систему, зміцнює серце й судини, покращує кровообіг, позитивно впливає на травлення і стан шкіри. Буває халва соняшникова, кунжутна, арахісова, з додаванням меду. Рекомендована доза на добу: до 50 г.

## Капкейки

Це бісквітні тістечка, на які красиво викладено шапочку з крему. У перекладі з англійської сирсаке означає «чашковий торт». Отже, їх подають у паперовій чашечці. Капкейки дуже легкі в приготуванні й стануть прекрасним доповненням до вашого кенді бару.

## Кейк-попси

Це тістечка на паличці в шоколадній глазурі. Такий десерт дуже зручний для гостей, оскільки його подають на паличках: жодних крихт, брудного посуду, і насолодитися такими ласощами можна навіть на ходу.





## **Макарон**

Цей французький десерт (macaron) являє собою невелике й дуже легке печиво-безе, яке за формою нагадує міні-сендвіч. Він складається з двох половинок, а посередині — прошарок ніжного крему. Макарони можуть бути різного кольору, тому на вигляд вони цікаві й красиві.

## **Макарун**

Класичне американське частування (macaroon) — мигдальне печиво з кокосовою стружкою. Форма й начинка такого десерту можуть бути абсолютно різними. Дуже смачно й красиво, коли такі ласощі политі шоколадом.

## **Маршмелоу**

Часто можна почути замість цього дивного й довгого слова просте — «зефір». Але це неправильно, оскільки за складом маршмелоу відрізняється від зефіру. Його прийнято подавати в окремих вазочках або на паличках. На вигляд воно дуже апетитне, а на смак — чарівне.

## **Пряники**

Існує безліч рецептів пряників: із медом, повидлом, імбиром, горіхами тощо. Зазвичай пряники мають пласку форму з нескладним декором. Часто пряники покривають шаром глазури.

## **Безе**

Дуже смачний і зручний десерт. По-перше, його можна приготувати заздалегідь. По-друге, завдяки об'єму воно красиво виглядає на столі (можна зробити різного кольору і форми). По-третє, можна урізноманітнити його добавками: горіхами, кокосом, корицею, узяти замість звичайного цукру тростинний, притрусити мигдальними пелюстками тощо.

## **Фрукти та ягоди**

Усі чудово знають, які корисні й смачні свіжі сезонні фрукти. Головне — красиво їх подати. Це можна зробити в спеціальних кошиках із тіста або подати на шпажках.

## **Солодка «дрібнота»**

Неодмінним атрибутом солодкого столу є карамельки й льодяники, а також горіхи: у шоколаді або кольоровій глазурі. Існує безліч варіантів, як подати цю смакоту. Головне — оригінальність та відповідність загальному декору кенді бару.

## **Напої**

Обов'язково в кенді барі мають бути вода, сік, лимонад. Усе подають у порційних пляшечках або келихах, прикрашених в одному стилі із солодким столом. Можна самостійно задекорувати посуд для напоїв, вирізавши красиві наліпки та етикетки за готовим шаблоном.

## **Технологія приготування різних солодощів**

### **Желе з кавуна**



Інгредієнти:

- 1 кавун;
- желатин (кількість необхідного желатину слід розрахувати залежно від об'єму рідини з кавуна);
- вода кип'ячена.

Обладнання: ніж, ложка, миска, сито, дошка, тарілка.

**1** Кавун вимийте, обсушіть і розріжте навпіл. З обох половинок кавуна за допомогою ложки й ножа дістаньте м'якуш.



**2** Кавуновий м'якуш розімніть ложкою і пропустіть через сито, щоб видалити зернята.



**3** Желатин замочіть у воді згідно з інструкцією, яка зазначена на упаковці.



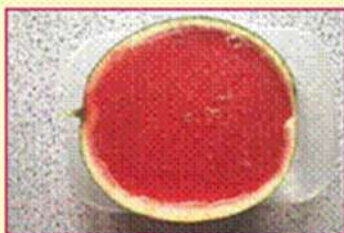
**4** З'єднайте желатин із протертою кавуновою м'якоттю і добре перемішайте.

**5** Прогрійте кавуново-желатинову масу на вогні, не доводячи до кипіння.

**6** Обережно вилийте кавуново-желатинову масу в підготовлені половинки кавуна.



**7** Поставте десерт у холодильник до застигання желе (мінімум на 4 години).



**8** Перед подачею до столу обережно наріжте десерт невеликими скибочками й акуратно розкладіть на тарілку.





## Зефірки-сердечки



### Інгредієнти:

- 125 г полуничного пюре;
- 300 г цукру;
- 5 г агар-агару;
- 75 мл води;
- 1 білок;
- 2 г пектину.

### Обладнання:

мішок кондитерський, насадка на мішок, міксер планетарний, пергамент.



### Приготування сиропу:

**1** У каструлю насипте агар-агар і залийте водою, перемішайте і насипте 200 г цукру.

**2** Поставте на плиту і, коли маса закипить, активно перемішуйте, добре проводячи лопаткою по дну, щоб сироп не підгорів.

**3** Після закипання варіть 4–5 хвилин. Коли при піднятті ложки із сиропу починає тягнутися «ниточка», це означає, що сироп готовий.



**2** 20 г цукру змішайте з пектином і, періодично помішуючи, доведіть до кипіння. Уварюйте до загуснення протягом 4–5 хвилин після закипання.



**3** Перекладіть пюре в діжку міксера та охолодіть.

**4** На охолоджене пюре налейте білок, збивайте міксером на максимальній швидкості. Маса має збільшитися в об'ємі в декілька разів і стати пишною і щільною.

### Приготування зефірної маси і формування зефіру:

**1** Невеликими порціями наливайте сироп на пюре і продовжуйте збивати міксером на максимальній швидкості.



**2** Припиніть збивати, коли утвориться щільна маса, яка триматиме форму.



**3** У кондитерський мішок помістіть насадку і перекладіть зефірну масу.



**4** «Висаджуйте» зефір на пергамент, фольгу або силіконовий килимок. Нехай набуває форми впродовж 6–10 годин.



**5** З'єднайте по дві половинки й обвалюйте в цукровій пудрі.

### Приготування пюре:

**1** У каструлю покладіть полуничне пюре та 80 г цукру і нагрівайте до закипання.



## Яблука в карамелі + льодяники

### Інгредієнти:

- яблука;
- 400 г цукру;
- 60 мл води;
- 200 г глюкозного сиропу;

- кондитерські присипки;
- подрібнені горіхи.

З наведеної кількості продуктів може вийти 4 карамельних яблука і близько 30 льодяників.

Обладнання:

дерев'яні палички, харчовий барвник, термометр, силіконовий або тефлоновий килимок.

- 1** Зваріть сироп. З'єднайте цукор, воду та глюкозний сироп у сотейнику. Періодично помішуючи, доведіть до кипіння. Після закипання варіть на сильному вогні 5–6 хвилин.



- 2** У середину кожного яблука вставте дерев'яну паличку трохи глибше від середини.



- 3** Готову карамель зніміть із вогню і додайте декілька крапель харчового барвника.

- 4** Постійно помішуючи, охолодіть карамель так, щоб вона була без бульбашок.

- 5** Нахиливши сотейник із карамеллю на бік, занурте яблуко і зробіть один оберт. Почекайте декілька секунд, поки карамель стече.



**Порада!** Не робіть занадто товстий шар карамелі, інакше яблука важко буде розкусити.

- 6** Обережно обвалюйте яблуко в кондитерських присипках і горішках. Залиште сохнути на силіконовому килимку.



- 7** Із залишків карамелі зробіть льодяники. Вилийте ложкою карамель на тефлоновий килим і сформуєте коло. Вкладіть шпажку і поверніть її на 180 градусів. Посипте кондитерськими присипками або горішками.



- 8** Залиште сохнути льодяники на 10–15 хвилин і зніміть їх зі килимка. Після того, як карамель повністю висохне, льодяники можна запакувати в маленькі пакетики, перев'язати стрічкою і дарувати друзям!





## Печиво з побажаннями



### Інгредієнти:

- 2 білки;
- дрібка солі;
- $\frac{1}{2}$  склянки цукру;
- $\frac{1}{2}$  склянки борошна;
- 3 ст. ложки рослинної олії;
- 2-3 ст. ложки води;
- ваніль (за бажанням).

З наведеної кількості продуктів вийде близько 25 шт. печива.

Обладнання: пергамент, листочки з побажаннями, склянка діаметром 7-8 см, кавові чашки, міксер.

**1** До білків додайте дрібку солі та збийте міксером. Білки мають трохи збільшитися в об'ємі і стати пишними.



**2** Додайте цукор і збийте до стану твердих піків.

**3** Потім додайте просіяне борошно і рослинну олію та перемішайте до однорідності.

**4** Додайте 2–3 ст. ложки води кімнатної температури та ваніль (за бажанням) і замісіть тісто достатньо рідким, щоб було зручно його розмазувати по поверхні.



**5** На пергаменті намалюйте кола діаметром 7,5 см, переверніть його намальованим боком донизу і розмажте кружечки з тіста рівномірно, намагаючись не виходити за контури кола.



**6** Випікайте в розігрітій до 180 градусів духовій шафі близько 5 хвилин, поки краї не підрум'яняться.



**7** Приготуйте листочки з побажаннями і маленькі кавові чашки або форми для капкейків.



**8** Готове печиво залишайте в увімкненій духовій шафі з відкритими дверцятами. Виймайте печиво по одному, адже після охолодження воно стає крихким.

**9** Посередині печива викладіть побажання, згорніть його навпіл, сформуйте його об край склянки і вкладіть у чашку, щоб воно залишалося у сформованому стані до повного охолодження.



**Порада!** Також у тісто можете додати кілька крапель харчового барвника і так само випікайте печиво.



## Безе (меренги)

Інгредієнти:

- 150 г білків;
- 150 г цукру;
- 150 г цукрової пудри.

Обладнання:

термометр, міксер планетарний, гелеві барвники, кондитерські мішки, мірний стакан, папір для випікання.

**1** До білків кімнатної температури додайте цукровий пісок і поставте на парову баню. Постійно помішуючи, доведіть масу до 40 °C.



**2** Перелийте в діжку міксера і збийте на високій швидкості до щільної маси.



**3** Насипте цукрову пудру і збивайте 1 хвилину на низькій швидкості.

**4** Перелийте масу в кондитерський мішок, за бажанням її можна підфарбувати гелевими барвниками.

**5** Порціями видавлюйте масу на папір для випікання.



**6** Поставте в духовку сушитися на 1,5–2 години при 80 °C, увімкнувши в духовій шафі режим: верх – низ і конвекція.

**7** Меренги готові. Смачного чаювання!







## **Корисні домашні цукерки з горіхів, вівсянки і сухофруктів**

Інгредієнти:

- 60-80 г кеш'ю;
- 50-70 г мигдалю;
- 50-70 г фісташок;
- 8-10 шт. волоського горіху;
- $\frac{1}{4}$  склянки вівсяних пластівців;
- 9-12 шт. фініків;
- 8 шт. інжиру;
- 2 ст. ложки насіння кунжуту;
- 2 ст. ложки насіння льону;
- $\frac{1}{2}$  ч. ложки меленого кардамону.

Обладнання: сковорода, кавомолка, каструля, ніж.

#### Підготовка:

**1** Перед початком приготуйте всі інгредієнти за кімнатної температури.

**2** З фініків видаліть кісточки і наріжте їх разом з інжиром.

**3** На сухій сковороді злегка підсмажте насіння льону. Почекайте, поки воно охолоне. У цю ж сковорідку на 1–2 хвилини додайте вівсяні пластівці, трохи обсмажте.

**4** Горіхи підсмажте протягом 1 хвилини.

**5** У кавомолці перетріть на порошок насіння льону і вівсяні пластівці.

**6** Усі обсмажені горіхи наріжте, при цьому вони мають бути у вигляді шматочків, не схожих на пасту.

#### Приготування:

**1** У каструлю складіть вівсяно-лляний порошок, подрібнені горіхи, нарізані сухофрукти і кунжут. Ретельно вимісіть. Нагрійте на слабкому вогні 3–4 хвилини. За бажанням можна додати трохи меду.

**2** У теплу суміш додайте кардамон і зніміть з вогню. Нехай усе трохи охолоне.

**3** З отриманої маси зробіть кульки. Якщо маса надто густа, розбавте кількома краплями води або рослинної олії.

#### Оздоблення:

Обвалюйте готові цукерки в горіхах, кунжутному насінні, какао, кокосовій стружці, перетертій сухій малині, полуниці або цедрі на власний смак.



## Цукерки в українському стилі

#### Інгредієнти:

- 150 г кураги;
- 50 г сушеної вишні;
- 50 г сушеного яблука;
- 75 г грецьких горіхів (дрібно мелених);



- 25 г гарбузового насіння (дрібно меленого);
- 25 г соняшникового насіння (дрібно меленого);
- 1 ст. ложка меду;
- 2,5 ст. ложки молока;
- 3 плитки чорного шоколаду.

Для декору:

білий шоколад — 300 г, палички — 15 шт., цукрові бусинки, червоний айсінг (маса для малювання та створення їстівних прикрас на основі білка й цукру), маленькі паперові форми.

Обладнання: миска, ніж, палички, паперові форми.

**1** Плитку чорного шоколаду подрібніть на шматочки та розтопіть на водяній бані, додайте молоко. Шоколад має трішки звернутися, після цього зніміть його з вогню.

**2** Залийте курагу, сушену вишню та яблука окропом на 2 хвилини.

**3** Наріжте курагу, вишню, яблука невеличкими кубиками.



**4** Змішайте розтоплений шоколад, нарізані фрукти, мед, подрібнені горіхи, насіння. Нехай суміш охолоне протягом 2 хвилини.

**5** За допомогою чайної ложки набирайте отриману масу та формуйте кульки. Охолодіть у холодильнику 10 хвилини.

**6** Приготуйте продукти для оздоблення. Білий шоколад розтопіть на водяній бані. Приготуйте палички. Уставте в цукерки попередньо змочений кінець палички. Поставте в холодильник на 3 хвилини.



**7** Цукерки занурте в білий шоколад. Дайте стекти. Обережно ложкою зніміть зайвий шоколад. Поставте в холодильник на 5 хвилини. Повторіть цю операцію з кожною цукеркою два рази. Після цього покладіть цукерки на 20 хвилини у холодильник.



**8** Прикрасьте цукерки за допомогою айсингу з використанням українських традиційних орнаментів.



## Капкейки

Інгредієнти для тіста:

- 1 склянка цукру;
- 200 г вершкового масла або маргарину;
- 1  $\frac{1}{2}$  склянки борошна пшеничного;
- 200 г сметани;
- 2 курячих яйця;
- 1 ч. ложка розпушувача.

Інгредієнти для оздоблення:

- 300 г цукрової пудри;
- 100 г вершкового масла;
- 3 ст. ложки згущеного молока;
- 2 пачки маршмелоу;
- харчові барвники;
- шоколад;
- 3 ст. ложки молока.

Обладнання:

міксер, качалка, кондитерський мішечок, паперові формочки, форми для випікання.

1 Яйця збийте з цукром.



4 Збийте масло з цукровою пудрою та додайте згущене молоко.



7 Маршмелоу 3 хвилини підігрійте в мікрохвильовій печі, додайте цукрову пудру та вимішайте. Отримали мастику.



2 Додайте сметану, розтоплений маргарин, просіяне борошно та розпушувач. Усе перемішайте.



5 У готових капкейках ложкою зробіть заглиблення.



8 Додайте до мастики харчові барвники. Тоненько розкачайте. За допомогою шаблонів виріжте різні елементи для декору.



3 Заповніть форми тістом на третину. Випікайте 25 хвилин.



6 Розтопіть плитку шоколаду з молоком, почекайте, поки охолоне, та заповніть капкейки.



9 Прикрасьте капкейки масляним кремом та декором із мастики.



## Цукерки грильяз

Інгредієнти:

- 1 склянка цукру;
- $\frac{1}{2}$  склянка меду;
- сік 1 лимона;



- 300 г волоських горіхів, кунжут;
- 80 г вершкового масла;
- 2 ст. ложки какао;
- 1 плитка чорного шоколаду;
- 200 г цукрової пудри;
- 1 яєчний білок.

Обладнання: сковорода, каструля, миска, міксер, силіконові формочки.

**1** Обсмажте горіхи на сковороді та подрібніть.



**4** Розкладіть отриману масу в силіконові формочки для цукерок або сформуєте цукерки мокрими руками. Поставте в холодильник на 1 годину, щоб маса добре «схопилася».

**Порада!** Якщо маса недостатньо охолоджена, то після того, як їй надали форми, вона попливе.

**7** Для глазури збийте 1 білок з цукровою пудрою та 1 ст. ложку лимонного соку в міцну і густу піну.

**8** Глазур перекладіть у кондитерський мішечок.

**2** У каструлі змішайте мед, цукор, какао. Поставте каструлю на маленький вогонь і, помішуючи, нагрівайте до закипання. Після закипання варіть 5–7 хвилин, постійно помішуючи.



**Порада!** Щоб горіхи добре змішувалися з цукровим сиропом, потрібно спочатку їх підігріти, а потім уже вводити в рідку основу.

**5** Розтопіть на водяній бані шоколад та обмокніть у нього цукерки.



**6** Викладіть цукерки на пергамент, дайте постояти 5 хвилин, видаліть ножом шоколадні залишки і поставте в холодильник, поки шоколад повністю не застигне.



**9** Прикрасьте цукерки білковою глазуз'ю.



**Порада!** Для смаку та аромату ласощі можна готувати з насінням соняшнику, гарбузовим насінням, сухофруктами і кунжутом. Найбільш смачним грильяж виходить, якщо додавати в нього ягідне варення — суничне або полуничне. За бажанням цукерки можна прикрасити за допомогою білої глазузрі, мелених горіхів або тертих сухарів.



## Послідовність реалізації проекту

### I. Організаційно-підготовчий етап

1. Поставте перед собою цілі проекту

Обрати ідею смачного й недорогого кенді бару.

Самостійно приготувати солодощі.

Самостійно оформити кенді бар.

## 2. Визначте завдання творчого проекту

Вибрати смачні й недорогі за ціною рецепти солодошів.

Провести необхідні дослідження з уточнення рецептів.

Опанувати технологію виготовлення.

Дібрати необхідний кухонний інвентар: кухонний комбайн або ручний змішувач, форми для випічки тощо.

Дібрати потрібні продукти.

Приготувати солодоші відповідно до рецептів.

Красиво й оригінально подати солодоші.

Удосконалювати й розвивати вміння і навички приготування.

Поглиблювати знання з кулінарії.

## 3. Оберіть стиль оформлення кенді бару

Проведіть маркетингове дослідження.

Визначте тематику. Не варто змішувати кілька різних тем. Краще, коли кенді бар доповнює загальну тематику й концепцію заходу. Тоді це виглядатиме доречно, цікаво й красиво.

Доберіть кольорову гаму. Також не варто обирати багато кольорів, достатньо 2-3 кольорів (якщо, звісно, у вас не тематика веселки).



Виберіть місце розташування. Визначте стиль і тоді зможете зрозуміти, на чому буде лежати ваше частування. Наприклад, якщо у вас тема «шеббі-шик», то доречним буде старовинний столик із ретро-скатертиною. Якщо у вас тема «книжкова вечірка», то стильно буде виглядати кенді бар, що стоїть у відкритій книжковій шафі.

Продумайте декорації. Тут важливо не переборщити. Найкраще намалювати ескіз олівцем на аркуші, а далі вже прорахувати деталі. Для створення фону підійдуть квіти, фотографії в рамках, картини, розтяжні літери з іменами, кулі, світлові лампи. Зверніть увагу не тільки на прикрасу самого столу, але й загальної обстановки. Прикрасьте кімнату кульками або паперовими помпонами, прапорцями тощо.

## **II. Конструкторський етап**

### **1. Визначте набір солодошів та напоїв**

Хороший кенді бар починається із 7-10 видів частувань. Їх не має бути багато за кількістю, але з розрахунком на кожного гостя по 1-2 штучки різних видів. Тому ви повинні знати, скільки гостей буде на заході. Від цього залежить кількість солодошів, які ви будете готувати. У випадку з кенді баром знаменита фраза «Чим більше — тим краще» дуже підходить. Перелік частувань може бути настільки різним, що іноді замість солодошів можна побачити сирну тарілку або ж різні види горіхів і сухофруктів. Усе залежить від стилю свята і вашої фантазії.

Найскладніше — з усього розмаїття ідей і варіантів зупинитися на чомусь одному. Наприклад, кенді бар «Великодній». У меню буде: торт, безе, капкейки, печиво з



білковою глазур'ю й шоколадні яйця. Розрахований на 15 осіб. Декор (прапорці, зайчик на паличці й деякі підставки) виконаний у техніці декупаж.

Своїх близьких на їхній ювілей ви зможете порадувати, власноруч створивши для них особливий кенді бар. Поєднайте сучасні й традиційні види солодошів. Приготуйте запечені яблука, пиріжки, булочки, капкейки, яблучний штрудель, печиво, поставте вазочки з медом, різними сортами варення і, звичайно ж, торт. Акцентом на такому столі зробить самовар з ароматним чаєм.

Усі солодоші мають бути мініатюрними, «на один укус». Також пам'ятайте про індивідуальну упаковку. Справа не тільки в тому, що так частування виглядає естетичніше, але так будуть дотримані санітарні норми.

2. Доберіть продукти для приготування обраних десертів

3. Доберіть інструменти й посуд для приготування

4. Спрогнозуйте очікуваний результат

Десерти будуть дуже смачними. Виготовлені вони будуть тільки зі свіжих продуктів. Прикраса десертів доповнюватиме смак. Виготовлення десертів буде з дотриманням санітарно-гігієнічних умов. Десерти виглядатимуть смачно й апетитно.

### **III. Технологічний етап**

1. Організуйте робоче місце

Під час роботи на кухні, щоб уникнути порізів рук, опіків та інших травм, дотримуйтеся правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог.



### Правила безпечної праці:

1. Утримуйте підлогу сухою, щоб не посковзнутися.
2. Перед роботою перевірте шнури електроприладів, вони мають бути цілими і без оголених ділянок.
3. Не залишайте нагрівальні прилади без нагляду, це може спричинити пожежу.
4. Не допускайте заливання плити киплячою рідиною, жиром. Стежте, щоб у розігрітий жир не потрапила рідина: так можна отримати опіки від бризок гарячого жиру.
5. Вмикайте і вимикайте електроплиту сухими руками, тримаючи за вилку, а не за шнур.
6. Під час роботи з ножем слід бути особливо обережними. Передавати колючі та ріжучі інструменти та прилади необхідно ручкою вперед.
7. Відкривайте пляшки, банки з консервами і компотами спеціальним ножем.
8. Робоче місце має бути добре освітленим.



## Санітарно-гігієнічні вимоги

1. Підтримуйте чистоту на столі.
2. Працюйте тільки чистими руками, у фартуху та кухарському капелюсі/косинці.
3. Використовуйте тільки чистий посуд та прибори.

## 2. Приготуйте набір солодоців та напоїв за планом

### 1. Підготовчі роботи:

- підготуйте робочий стіл;
- підготуйте інгредієнти;
- розкладіть на столі підготовлені інгредієнти.

### 2. Приготування страви:

- приготуйте виріб відповідно до рецепта з дотриманням технології приготування.

### 3. Оформлення страви:

- оформіть десерти відповідно до задуму.

### 3. Підберіть посуд для проекту

Підготуйте в необхідній кількості:

- тарілки;

- вази;
- підставки;
- етажерки;
- посуд для напоїв.



#### 4. Підготуйте додаткові аксесуари для презентації

Вам знадобляться: картки, стікери, наліпки. Для того щоб гості знали, які десерти на них чекають, бажано поставити міні-картки з коротким описом. Подібна інформація буде цікава для гостей і допоможе запобігти неприємних моментів, пов'язаних із можливими алергічними реакціями.

Підготуйте паперові пакети та коробки для пакування солодоців.

### IV. Завершальний етап

#### 1. Презентуйте проект

Презентація може відбуватися у формі реклами, сторітелінгу чи скрайбінгу.

#### 2. Підбийте підсумки

Зробіть висновок щодо досягнення мети проекту.

Розрахуйте орієнтовну вартість кенді бару.



Для цього потрібно обчислити вартість кожного виду солодоців, додати вартість посуду (або вартість його аренди) та врахувати витрати на виготовлення декоративних елементів (якщо декор із живих квітів — вартість квітів).

Зробіть екологічне обґрунтування: наприклад, що для виготовлення десертів ви використовували тільки екологічно чисті продукти та матеріали.

### **3. Сплануйте шляхи реалізації проекту**

Наприклад, після того як ви приготували свій перший якісний кенді бар, зробіть фотографії. Разом із кимось із дорослих обійдіть власників кафе й приватних кондитерських (звичайно, краще домовитися про зустріч заздалегідь) і запропонуйте їм скуштувати ваші смачні вироби. Якщо вироби дійсно хороші, можливо, вони захочуть продавати ці ласощі у своїх закладах.

Інша стратегія полягає в прийомі замовлень телефоном та доставці їх клієнтам. Ви можете влаштовувати презентації своєї випічки та оформлення кенді бару на ярмарках, фестивалях, святкових заходах. Відкрийте свою сторінку у Facebook або організуйте рекламну сторінку на міському порталі, де ви зможете розмістити фотографії ваших смаколиків для кенді барів, корисну інформацію та цікаві статті. На сторінці в соцмережах укажіть контактні дані, щоб потенційні покупці могли зв'язатися з вами і зробити замовлення електронною поштою або телефоном.

Ще один дієвий спосіб розпочати свій бізнес — створити власний сайт або блог, де ви будете розповідати про кенді бари. У невеликому розділі запропонуйте всім зацікавленим читачам зробити замовлення і спробувати ваші смачні вироби. Згодом, крім сайту, на якому ви розкажете про своє хобі, ви можете створити свій власний інтернет-магазин. Відгуки задоволених клієнтів будуть найкращою рекламою вашим кулінарним шедеврам. Не забувайте завжди носити із собою візитні картки та роздавати їх разом із виробами.

Пам'ятайте: якісний товар ніколи не залишиться без замовників. Капкейки, мафіни, макарони, печиво та інші складові кенді барів уже не один рік є фаворитами продажів у Європі, і з кожним роком популярність цих ласощів лише зростає. Їх із задоволенням

замовляють на дитячі свята, дні народження, корпоративні вечірки. А на весілля багато молодят вважають за краще організувати оригінальний кенді бар замість одного великого торта.

Пробуйте, і у вас неодмінно все вийде!

### Ідеї для натхнення з оформлення та презентації проєктів



