

29. ТРОСТИННИЙ ЦУКОР – КОРИСНА СИРОВИНА ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О.В. Скорченко

В.В. Цирульнікова

Національний університет харчових технологій

Цукор, завдяки своїм цінним харчовим, смаковим та фізичним властивостям, є одним з найважливіших продуктів в харчуванні людини, високоефективним джерелом енергії для організму, сировиною для багатьох підприємств харчової, хімічної та фармацевтичної промисловості. Здавна відомо, що він має чудодійні властивості – відновлює сили, вгамовує біль, покращує настрій. Обмеження цукру і крохмалю в раціоні харчування – серйозне і небезпечне втручання у роботу мозку та нервової системи, функціонування яких майже повністю залежить від вмісту глюкози в крові. На сьогоднішній день науково не доведено, що споживання цукру призводить до виникнення якихось хвороб, окрім карієсу. Але, слід уникати надмірного споживання цукру. У відповідності з основами раціонального харчування, добова потреба організму у вуглеводах складає 400...500 г, що відповідає 53...58% калорійності денного раціону, з них до 20% належить цукру.

Історія, в тому числі і здорового харчування, розвивається по спіралі. Забутий тростинний цукор, який виробляється в Гватемалі, Бразилії, Коста-Ріці,

США, Кубі, на острові Маврикій, знову зайняв почесне місце серед корисних і смачних солодошів. Коричневий цукор містить мелясу - патоку чорного кольору, яка надає цукру своєрідний карамельний відтінок, смак і аромат. До складу меляси входять корисні для організму людини елементи: вітаміни групи В, кальцій, залізо, фосфор, магній, мідь, а також клітковина. Чим цукор темніше, тим вище в ньому концентрація патоки. Гурмани цінують тростинний цукор за своєрідний аромат і смак, який ідеально поєднується з чаєм або кавою. Крім того, коричневий цукор особливо смакує у випічці з мигдалем та родзинками, бо не псує природнього смаку цих продуктів. Зберігати такий цукор потрібно у герметичній ємності, адже якщо він набере вологи, то стане твердим, як камінь. Він незамінний для приготування карамельних десертів, пудингів, пирогів з цукровою скоринкою, різдвяних пряників та інших солодошів і випічки. Він надає печиву розсипчастість, а кексам – особливого смаку. Тростинний цукор можна використовувати і як добавку в різні гарячі і газовані напої, молочну продукцію, компоти і деякі салати, смак яких помітно змінюватиметься, ставатиме більш яскравим і насиченим.

Існує кілька сортів нерафінованого тростинного цукру, які відрізняються як смаковими якостями, так і зовнішнім виглядом: демерера – дрібний цукор з тонким смаком з Південної Америки і острова Маврикій; мускавадо – Барбадоський цукор; турбінадо – гавайський цукор, частково рафінований, чорний барбадоський – найтемніший та дуже ароматний.

Цукор коричневий Демерара повільніше засвоюється організмом, тому при розумному використанні ніколи не стане причиною надлишкової ваги. Він тонко підкреслює смак справжньої міцної кави, якісного чаю, екзотичних коктейлів, фруктових пирогів і м'яса в глазури.

Натуральний темно-коричневий цукор Dark Muscovado виготовляється на острові Маврикій. Зрізана цукрова тростина вижимается за традиційною рецептурою. Вижятий сік очищується і кристалізується. Цей цукор насичений натуральною патокою, яка надає йому специфічного аромату та неповторного забарвлення. В закладах ресторанного господарства цей вид цукру можна

використовувати для приготування випічки та десертів, темних шоколадних соусів, соусів toffi, екзотичних соусів, маринадів для грилю, витончених солодко-кислих стравах.

Чорний барбадоський цукор з сильним ароматом і чорним кольором краще використовувати для приготування екзотичних страв і фруктових кексів.

За органолептичними та фізико-хімічними показниками всі види тростинного цукру відповідають вимогам нормативної документації і можуть бути рекомендованими до використання в закладах ресторанного господарства як унікальні природні продукти, які удосконалюють смак багатьох холодних страв, супів, різних соусів і маринадів, випічки, покращують консистенцію продуктів, збільшуючи їх в об'ємі.