

Терещук Н. В.

**к.е.н., доц. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Уманський національний університет садівництва**

ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ АПЕРИТИВІВ

Аперитив – це напій, який подається перед їжею для збудження апетиту. Це один із способів зайняти гостей перед застіллям, підняти у кожного перед їжею апетит. Аперитивом називають напої з хініном, вермути, ароматизовані вина на рослинній сировині, що мають гіркуватий присмак, який збуджує апетит.

Роль аперитиву можуть відіграти також інші напої, однак слід бути обережним - надто солодкі або міцні можуть подавити апетит, замість того, щоб його збудити. Виходячи з цих міркувань, в якості аперитиву можна рекомендувати шампанське або білі вина: міцні ("Мадера", "Херес", "Марсала" тощо) і столові ("Цинандалі", "Гурджаані" та ін.)» [1]; сюди також можна віднести передобідні коктейлі: «Кривава Мері», «Сухий мартіні», «Роб Рой»; безалкогольні напої, до яких відносяться соки (томатний, яблучний, апельсиновий, ананасний і т.п.). Термін «аперитив» пов'язує різні безалкогольні та алкогольні напої, що відносяться до окремого спиртного, особливістю якого є вживання перед початком трапези.

Подаванню аперитивів слід приділяти серйозну увагу, оскільки вони корисні з точки зору гігієни харчування. Збуджуючи апетит, вони тим самим полегшують весь процес травлення, допомагають кращому засвоєнню їжі організмом. Однак треба пам'ятати, що міцними аперитивами зловживати недоцільно, тоді як слабкі корисні й необхідні, і є складовою частиною раціонального харчування культурної людини.

Аперитиви мають два види: слабкі і міцні. Слабкі аперитиви подаються в ємностях до 100мл за 30-40 хвилин до початку трапези. Міцні аперитиви подаються в ємностях від 75-90 мл. за 10-20 хвилин до початку трапези. «Міцні аперитиви в умовах бенкету подають за 30 хв. до початку, в умовах повсякденного обслуговування пропонують ще до замовлення або відразу після нього. Посудом для подавання міцних аперитивів служить звичайне робоче скло. Вермут подаємо в мадерному келишку, біле столове вино – в рейнвейній чарці в кількості 75 мл., шампанське – у бокалі для шампанського в кількості 75 мл, коктейлі міцні в кількості 50 75 мл. у конічному келишку, джин, віскі з соком в кількості 50 мл. у старомодній склянці» [2]. Разом з міцними аперитивами на одному підносі подають канапе.

Класифікація аперитивів:

- Одинарні. Подається лише один вид алкоголю, зазвичай вермут або сік.
- Змішані. Подаються виключно різноманітні коктейлі або так звані мікси.

- Комбіновані. Поадється не більше трьох видів напоїв на одному підносі, наприклад сік з шампанським або лікеру з мінеральною водою.

Деякі фахівці вважають, що аперитив не повинен бути десертним, адже цукор притуплює відчуття голоду, хоча ця думка вірна лише частино. Будь-який десертний напій прийнято змішувати з менш солодкими соками, тому що вони зменшують солодкість напою.

Аперитиви сервірують в барі, подають на невеликому підносі, накритому легкою серветкою або без неї. Вони можуть включатись в меню, офіціанти можуть їх запропонувати за столом при обслуговуванні в ресторані. До них подаються закуски, які не вгамовують голод: канапе, солоні сирні палички, обсмажені горішки. Подавання аперитивів в спеціальному посуді не є обов'язковим, тому використовується посуд залежно від смаку та можливостей. Для аперитивів може виділятися зона, де будь-який бажаючий може вибрати напій на свій смак.

Аперитив перш за все має мати привабливий вигляд і тонізуючий ефект. Головне, щоб він порушував апетит і не був важким. Аромат і смак аперитиву не повинні бути різкими і відволікати від їжі. Гарячі або теплі напої не рекомендується подавати до прийому їжі. Аперитивом не можуть бути солодкі напої, адже цукор вгамовує голод, через що напій не може поліпшити апетит. Аперитив повинен добре поєднуватись із запропонованими стравами і напоями, які мають подаватись, як приклад, не можна подавати холодні напої перед гарячими стравами.

Вдалий аперитив не повинен містити велику кількість алкоголю і підходити до трапези, нагоди та пори роки, за якою збираються гості. В холодну пору року вдалим аперитивом будуть теплі напої, наприклад: «Мокко», «Пунш», «Глінтвейн», «Грог» та інші. В теплу пору року слід подавати прохолодні напої, такі як охолоджені коктейлі, соки, холодне вино та шампанське.

Для різних напоїв повинні бути передбачені різні ємності. У келихах подають шампанське і коктейлі, міцні напої подаються в чарках ємністю 50мл., вина в чарках ємністю 75мл.

Сервірують аперитиви у барі і приносять гостям на невеликих тацях у готовому і оформленому вигляді. До аперитивів можна подати закуски, які не вгамовують апетит: смажені горішки, солоні сирні палички, мініатюрні канапе.

Подача напоїв повинна бути естетичною. Аперитив можуть прикрасити спеціальні прикраси: оливки, тонка спіраль шкірки цитрусових, вишні, парасольки, трубочки та інші.

Список використаних джерел

1. Подавання аперитивів. URL: https://pidru4niki.com/15100827/turizm/podavannya_aperitiviv (дата звернення 16.10.2021);

2. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/chapter-3162/> (дата звернення 16.10.2021).