

**УДК 664.661**

**Т. Лісовська, к.т.н., доц., Л. Криськова, В. Стефанишин**  
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

### **ПОГЛЯД НА НОВІ ДЕСЕРТИ**

**T. Lisovska, PhD, Assoc. Prof., L.Kryskova, V. Stefanyshyn**  
Ternopil Ivan Puluj National Technical University

### **A LOOK AT THE NEW DESSERTS**

Десерти та різні солодоші, як правило, люди споживають після основної страви. Проте деякими десертами можна насолоджуватися і незалежно від прийому їжі.

Поряд з цим завжди хочеться скуштувати чогось нового - незвичного, унікального десерту, який не притаманний для нашої культури. І одним із таких десертів, який стрімко увірвався у наше життя та перебуває на піку своєї популярності – японські солодоші моті з оригінальним та незвичним смаком. Він не схожий на жоден інший десерт у світі. При цьому його можна вважати здоровою альтернативою тортам, тістечкам.

Моті - це невеликі тістечка, які складаються з клейкого рисового тіста, приготованого у нестандартний спосіб. Додатково це тісто можна начиняти різними начинками: пюре, ягоди, фрукти, різні пасти, морозиво тощо. Наприклад, японці використовують нетипову для нас начинку - пасту з червоної або білої квасолі. Найчастіше моті мають форму кульок.

Відомі два способи приготування нового десерту. При першому способі спочатку клейкий рис готують на пару, а потім товчуть його. Особливістю такого приготування є перетворення рису у м'яку, липку та однорідну масу, що має солодкий смак. Другий метод полягає в поєднанні клейкого рисового борошна з водою. При цьому отримують м'яку та дуже еластичну масу, яка є більш універсальною для приготування солодких десертів. Важливо використовувати саме рисове клейке спеціальне борошно, інакше десерт може не вийти. Додатковими інгредієнтами для тіста є вода, цукрова пудра, кукурудзяний крохмаль, вода, харчові барвники.

Після формування і наповнення моті солодкими начинками, їх покривають тонким шаром кукурудзяного або картопляного крохмалю, цукровою пудрою, щоб запобігти їх прилипанню.

Інші сучасні японські десерти теж відрізняються від тих солодошів, до яких ми звикли. Їхні десерти адаптовані під їх власні кулінарні традиції та смакові уподобання. Наприклад, в японських десертах важко зустріти вершки, шоколад, крем. Фруктові пасти, мармелад, желе, джеми, карамель – ось що переважно входить до складу традиційних солодошів. І, звичайно, фрукти та горіхи.

Незважаючи на те, що в японські десерти інколи додають нетипові для нас інгредієнти, проте вони все-таки залишаються солодкими, хоча й з незвичним присмаком та виглядом – саме те, що треба для вимогливих гурманів та любителів японської екзотики.