

ния проводили учет результатов. В образцах сахарного печенья БГКП не обнаружены, поскольку не было отмечено характерного изменения цвета среды Кесслера и наличия в ней газообразования.

Для определения в данном образце печенья количества плесеней и дрожжей по 1 см<sup>3</sup> исходного разведения 1 : 100 вносили в стерильные чашки Петри и заливали их средой Сабуро. Чашки с посевами помещали в термостат и инкубировали при температуре (24±1) °С в течение 5 сут. После термостатирования исследовали чашки Петри на наличие микроорганизмов порчи. В данном образце печенья плесени и дрожжи не обнаружены.

Результаты микробиологических исследований показали отсутствие санитарно-показательной микрофлоры и микроорганизмов порчи в исследуемых образцах сахарного печенья. По итогам органолептических и микробиологических исследований сахарное печенье соответствует требованиям СТБ 2434-2015 [1] и ТР ТС 021/2011.

**Р. В. Чаус, А. С. Таянко**  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель — А. В. Сорока, канд. биол. наук, доцент*

## **ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТРАДИЦИОННЫХ ДЕСЕРТОВ АВСТРИИ НА ПРИМЕРЕ ШТРУДЕЛЯ**

Десерты традиционно готовились нашими предками в качестве завершающего блюда, как правило во время праздничных мероприятий. Современный человек, проживающий в условиях высокого уровня урбанизации, употребляет десерты намного чаще ввиду большей доступности продуктов (в первую очередь сахара) и привычки заедать стресс. Со временем изменения произошли не только в количестве потребляемых десертов, но и в технологии их приготовления. Каждая страна имеет свои традиционные десерты, которые прославляют национальную кухню на весь мир. Одной из визитных карточек австрийской кухни является штрудель. Целью нашей работы являлось изучение современных особенностей приготовления традиционных десертов на примере штруделя.

Австрийская кухня отличается обилием и многообразием сладостей и десертов. При этом отдельного внимания заслуживает искусство украшения тортов и других десертов. Самыми известными десертами Австрии, распространенными во всем мире, являются: захер, кайзершмаррн, нильские торттики, пирожное «Кардинал», яблочный штрудель, Линцкий торт, эстерхази и многие другие.

Яблочный штрудель — популярное кондитерское изделие, которое готовили не только в Австрии, но и Баварии, Чехии, Северной

Италии и во многих других странах Европы, объединенных совместной историей Австро-Венгерской империи. Само название «штрудель» произошло от немецкого слова *strudel*, которое означает «вихрь» или «водоворот». В основе штруделя лежит достаточно тонкое тесто, начинка в котором заворачивается в рулет. Один из самых первых известных рецептов венского штруделя датируется 1696 г. Он был найден в рукописной поваренной книге, благополучно сохранившейся в библиотеке Венской ратуши. Это рецепт так называемого молочно-сливочного штруделя с творожной начинкой *Millirahmstrudel*. Милльрахмштрудель и сейчас присутствует в меню австрийских кофеен, а подают его прямо в сковороде, щедро политым сливочным соусом.

Отличительной особенностью штруделя является особое вытяжное тесто. Это очень эластичное пресное тесто из муки и воды с небольшим добавлением сливочного или растительного масла, соли и иногда яйца. Особенность теста в том, что его не раскатывают, а растягивают так тонко, что получается почти прозрачный лист. В Вене говорили: «Добросовестный пекарь вытягивает тесто настолько тонко, что может читать сквозь него любовные письма для своей девушки». Именно из-за этого считали, что только влюбленный кондитер может сделать самый вкусный штрудель. В результате ингредиенты внутри пирога сохраняют сочность, а тонкая наружная оболочка зажаривается до хруста. Такой контраст обеспечивает удивительные вкусовые ощущения.

Со временем рецепт начал изменяться, особенно ярко стали проявляться региональные особенности. У большинства людей хрустящий рулет ассоциируется со знаменитым *Apfelstrudel* с яблочной начинкой. Однако десертные изделия можно начинять вишнями, грушами, маком, сухофруктами, орехами, мягкими сырами. При подаче такие десерты украшают взбитыми сливками или мороженым, иногда сдабривают сладкой подливкой.

Широкое распространение штруделя обусловил и тот факт, что его начали готовить не сладким, а в виде так называемых закусочных вариантов. Для этого берут мясо, красную рабу, грибы, сыр, капусту, лук, шпинат, морепродукты. Подают рулеты с растопленным сливочным маслом или острым соусом.

В Республике Беларусь распространены штрудели со сладкой яблочной и вишневой начинкой. Как правило спрос на этот десерт повышается в осенне-зимний период, заказывают его с горячими напитками.