

economic and psychosocial. It has been established that the personnel strategy of enterprise should be developed in close relationship with the general strategy and facilitate its implementation. The theoretical approaches to the classification of personnel strategies have been researched and systematized, their advantages and disadvantages have been outlined. It has been defined that the main factors affecting the choice of personnel management strategy are: the content of the strategic goals of the enterprise, features of the personnel policy, the level of employment potential employees, stage of life cycle of features and marketing policy. The classification of personnel strategies which providing the choice by depending on the direction of strategic the company development has been added and the mechanisms of their implementation have been defined.

Keywords: *personnel strategy, general corporate strategy, resource strategy, functional strategy, core competencies, motivation system, development strategy, the strategy of reorganization, reduction strategy.*

УДК 641.5:664.683.7

АНАЛІЗ ІСТОРИЧНИХ ПЕРЕДУМОВ ТА ОСОБЛИВОСТЕЙ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ МЛИНЦІВ

ЧОРІЙ М. В., БАСАРАБ М. І.
Мукачівський державний університет

*Асортимент борошняних кондитерських виробів, що виробляють в Україні, дуже різноманітний і має близько 1000 найменувань, відмінних рецептурою, формою, оздобленням, смаком і технологією приготування. Кожен вид виробів має свої особливості приготування під час технологічного процесу виробництва. Необхідно більше уваги приділяти якості продукції, безпечності, необхідно виявляти вади при діяльності кондитерських підприємств. Особливого значення у цьому набувають професіоналізм та рівень знань працівників, технології, контроль якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів. Млинці відомі людству з найдавніших часів і мають родичів по всьому світу. Це і найтонші французькі млинці *crêpe*, і англійські *pancakes*, і індійська *dosa*, і багато інших кулінарних виробів з рідкого тіста. Однак саме «млинці» по праву здобули світову славу, любов і визнання. Не даремно, у багатьох європейських мовах слово «млинець» використовується без перекладу і означає саме традиційні слов'янські млинці. На Русі млинці пекли споконвіку, спочатку з вівсяного борошна, а потім і з пшеничного, житнього та навіть гречаного борошна. Вкрай популярні були в російській домашній кухні млинці з різними начинками: цибулею, грибами, м'ясом, яйцями, птицею. Начинок для млинців годі злічити. До млинців подавали масло і сметану, ікру і солону рибку, варення і сир. І сьогодні млинці залишаються однією з найулюбленіших страв багатьох етнічних кухонь. Навряд чи знайдеться хоч одна родина, де хоча б раз на рік, на Масляну, не пекли б млинців. Скільки сімей - стільки є й різних та улюблених рецептів. Деякі рецептури приготування млинців тримаються в таємниці. Чи то тонкі, пишні, дріжджові, заварні чи з начинкою - всі млинці вимагають уміння і вправності в приготуванні. Але будучи правильно і з любов'ю приготованими вони дарують дому затишок і радість.*

Ключові слова: *млинець, технологія приготування, борошняні вироби з рідкого тіста*

Слово «млинець» має явний зв'язок з давньослов'янським "млин" – це виріб з меленого зерна. В українській мові слово «млин» існує і сьогодні. З давніх часів борошняні вироби з рідкого тіста широко використовувалися у харчуванні слов'ян. Вважають, що перші вироби з рідкого тіста, щось на зразок млинців, почали пекти в Єгипті 4-5 тисяч років тому. Млинці, можливо, були першою стравою, яку почали готувати з борошна. Їх різновиди зустрічаються практично у всіх народів: російські млинці, французькі млинчики *crêpes*, англійські *pancakes*, індійська *dosa* та інші.

«Об'єкти та методи дослідження»

Сімейство млинців та млинчиків дуже популярні у всіх без виключення країнах. Важко сказати, хто в цьому млинцевому сімействі головний. На сьогоднішній день розроблені численні варіанти рецептур млинців, які відрізняються один від одного

співвідношенням інгредієнтів та їх варіюванням [3]. Відомі пшеничні, вівсяні, гречані млинці, які готувалися на молоці або воді.

«Постановка завдання»

Кожен вид виробів має свої особливості створення під час технологічного процесу виробництва. Актуальним на сьогодні є дотримання правил приготування млинців, слід приділяти увагу якості та безпечності продукції, необхідно виявляти вади при діяльності кондитерських підприємств. Особливого значення у цьому набувають професіоналізм та рівень знань працівників, технології приготування, контроль якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів.

«Результати та їх обговорення»

Млинець найчастіше запікають з двох сторін. При цьому процес підкидання стає частиною культури приготування, а мистецтво, з яким млин перевертають, - показником кулінарної майстерності кухаря і ознакою, за якою новачка можна відрізнити від професіонала.

Як і у нас, за кордоном млинці їдять як гарячими, так і холодними, наповнюючи їх різними начинками, поливаючи зверху солодкими або пряними соусами і приправами.

Деякі національні рецепти (наприклад, російські, єгипетські, американські) вимагають додавання в тісто дріжджів або харчової соди. А, приміром, в Ефіопії тісту дозволяють закваситись самостійно. Ефект при випічці виходить приблизно той же, що і при використанні соди або дріжджів.

Млинець для наших пращурів - не просто улюблена страва, це повноправний учасник безлічі обрядів і ритуалів. Сама форма млинців ясно вказує на їх символічний зв'язок із Сонцем. Історики практично впевнені, що ще в язичницькі часи млинці були неодмінним атрибутом святкування весняного сонцевороту - поворотної точки, що символізує перемогу денного світла над довгими зимовими ночами. Можливо, тому даний життєрадісний продукт парадоксальним чином виявився пов'язаний з поминальними обрядами. Але в першу чергу млинці, безумовно, асоціюються з Масляною. Недарма кажуть: «Без млинця - не Масляна».

З прийняттям християнства церква прив'язала цей споконвічно язичницький ритуал проведів зими до Великого посту. Масляний тиждень передував Великодню. Відсутність на столі м'яса компенсували іншими стравами. Млинці їли весь тиждень в великих кількості.

Процес приготування млинців на Русі був справжнім таїнством. Напередодні Масляниці господині готували опару, дотримуючись особливих ритуалів. Дочекавшись, коли на небі з'являться зірки, вони виходили до водойми або колодязя і вже там замішували тісто, іноді додаючи в нього сніг.

Борошно для опари бралось найрізноманітніше: пшеничне, ячмінне, але в старовину найбільш популярним було гречане. Самі млинці готували також потайки від сторонніх очей (спостерігати процес не дозволялося навіть родичам). Наша мова досі зберегла вираз «пекти млинці» хоча ми їх давно не печемо, а смажимо. У ті ж часи млинці готувалися тільки в печі і обов'язково на чавунних сковорідках (часто це були кілька сковорідок, спаяних разом) змащених маслом.

Найпершими млинцями вважаються вівсяні млинці. Колись їх готували, буквально підсмажуючи на сковороді вівсяний кисіль. Звичайно, в наші дні технологія приготування вівсяних млинців зазнала значних змін, але і сьогодні ми можемо поласувати млинцями, які дуже схожі за смаком на млинці, які були до вподоби колись нашим далеким предкам.

Не минули млинці і Закарпаття. Справжні закарпатські палачінти готуються з бездріжджового тіста на молоці. Вони мають бути тоненькі, як лист паперу, з сухими

хрусткими краєчками. Щось середнє між французьким *crêpes* і російським "блинчиком" (не плутати з "блином", який печеться з опарного тіста). Палачінти подаються зазвичай з різноманітними начинками. Найпопулярніші - блінчики з сиром (творогом) або лекваром чи повидлом (домашній джем).

На Закарпатті палачінти пекли з давніх-давен. Такий спосіб обробки прісного тіста дістався нам від римлян, які у 107 році н.е. розгромили на території Закарпаття один з останніх оплотів Дакійського царства. Після цього по території Румунії та Закарпаття проходив так званий Карпатос Лімес (північно-східний кордон Римської імперії). Сучасні румуни вважають себе нащадками дакійців та римлян. Тож не дивно, що страви, принесені римлянами, є традиційними для румунів, а окремі і для закарпатців. Зокрема це стосується палачінт.

Слово "палачінта" походить від румунського «плечиста» (*plăcintă*) і означає листковий пиріг з начинкою або виріб із тіста (переважно прісного), що має плескату форму. Румунське слово своєю чергою походить від латинського «*placenta*», що означає «пиріг», а те – від грецького «*πλάκοεις*» - «коржик» (дослівно – «плаский»), що пов'язане з «*πλάξ*» - «площина, рівнина, плита».

Вироби з борошна мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення. Харчова цінність їх залежить від виду борошна, його сорту і додаткових продуктів: яєць, молока, цукру, жиру.

Для підтримки здоров'я на належному рівні людина має споживати повноцінні вуглеводи, білки, жири та всі необхідні вітаміни і мінеральні компоненти. Нині харчова індустрія досить інтенсивно використовує вітамінізацію своєї продукції. Плодово-овочеві і фруктово-ягідні харчові композиції містять легкозасвоювані вуглеводи, багатий комплекс мінеральних речовин, вітаміни. Мінеральні сполуки являють собою солі основного характеру, які відіграють важливу роль у підтримці кислотно-лужної рівноваги крові. Із макроелементів у них найбільше калію – елемента, який регулює водний обмін і входить із залізом до крові. Багато в них пектинових, азотистих речовин, вітамінів і біологічно активних форм – коферментів, а також рослинних фенольних сполук, що мають радіозахисну активність. Це визначає їх вплив на організм у підвищенні життєвого тону [2].

Як нетрадиційну сировину для приготування млинців підвищеної харчової цінності можна використовувати сік буряка, шпинат, куркуму, що є джерелом біологічно-активних речовин: вітамінів, макро- і мікроелементів, вуглеводів, клітковини.

До складу буряка входять: залізо, каротин, сахароза, вітаміни групи В: такі як В1, В3, В2, і В6, а також вітаміни С і В, калій, йод, магній, кальцій, фолієва кислота, вуглеводи, клітковина. Буряк містить в чималих кількостях йод, який допомагає при боротьбі з атеросклерозом і сприяє виведенню холестерину з крові. Магній в буряку розширює судини і покращує мозковий кровообіг, окрім цього, вживання буряка зміцнює нервову систему.

У шпинаті багато провітаміну А, вітамінів групи В, вітамінів С, Р, РР, D2. Шпинат багатий мінеральними солями, зокрема, сполуками заліза. За вмістом білків поступається тільки зеленому горошку, молодим стручкам квасолі і м'яса. Є чемпіоном за вмістом йоду, який бадьорить дух і оберігає від старіння. І, що важливо: всі ці корисні речовини стійкі до термічної обробки.

Шпинат можна вживати регулярно, адже він добре перетравлюється і швидко засвоюється в організмі, на відміну від інших зелених овочів. Через нейтральність смаку, шпинат можна додавати до багатьох страв. Шпинат містить рекордну кількість вітаміну К, що впливає на міцність наших кісток. Людям, що часто нервують на роботі,

шпинат допомагає відновити спокій та працездатність. Саме, шпинат здатен запобігати ушкодженням слизових оболонок і стабілізувати обмін вуглеводів.

Народна східна медицина, що має давні традиції, приписує куркумі дуже багато корисних властивостей. Взагалі, на Сході спеціям відводиться особлива роль у харчуванні людей. Завдяки речовинам, що входять в хімічний склад куркуми (куркумін), вона є натуральним барвником. У цій рослині містяться фосфор, залізо, йод і кальцій. З вітамінів знайдемо: С, В, К, В2, В3. Також куркума володіє властивостями антибіотиків.

У куркумі також є ефірне масло та фітопоживні речовини, що виконують функцію антиоксидантів - «омолоджувачів» організму і захисників від різних пухлин.

З позицій збалансованого харчування та захисту організму людини від негативного впливу довкілля велике значення відводиться борошняним виробам, а особливо млинцям підвищеної харчової цінності, які є цінним джерелом і постачальником важливих функціональних нутрієнтів: білків, вуглеводів, ліпідів, вітамінів, та мінеральних речовин.

Незвичайні млинці можна приготувати з невеликою добавкою в тісто шпинатної пасти, адже шпинат є натуральним природним барвником. Такі млинці будуть відрізнятися від звичайних не тільки своєрідним смаком, а й оригінальним кольором. Рецептuru різнобарвних млинців наведена в таблиці.

Таблиця 1

Рецептура різнобарвних млинців

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
1.Борошно пшеничне	200	200
2.Молоко	250	250
3.Яйце	2 шт/80	80
4.Сік буряка	20	20
5.Куркума	10	10
6.Свіжий шпинат	30	25
7.Цукрова пудра	30	30
8.Сіль	3	3
9.Олія оливкова	15	15
Вихід	-	300

Технологія приготування різнобарвних млинців є наступною: просіяти борошно, змішати борошно з молоком, сіллю та оливковою олією, потім додати яйця та цукрову пудру. Тісто розділи на 3 частини. У першу частину додати сік буряка, в другу – куркуму, третю змішати у блендері зі шпинатом. Випікати на сковороді, злегка змащуючи рослинним маслом. Наливати тонкий шар тіста і смажити.

Смак натуральних барвників не відчувається, тому кольорові млинці можна приготувати як із солодкою, так і із солоною начинкою. У млинці зі шпинатом і куркумою можна додати гриби, шинку, червону рибу. Експериментувати можна з формами: класичні млинці-рулетики нарізати пеньками або зробити млинчик-мішечок, перев'язаний зеленою цибулею [1].

Найкращим посудом для приготування млинців є чавунна сковорода. Саме на чавуні споконвіку пекли тонкі, золотисті, рівномірно пропечені млинці. Проте хороші млинці можна спекти і на сковорідці з антипригарним покриттям чи товстим днищем. Також в сучасних магазинах можна знайти і спеціальні електричні млинниці, які дозволяють випікати по 4 - 6 млинчиків одночасно. А, ось, від використання емальованих сковорідок краще відмовитися. Млинці на такій сковорідці спекти вкрай складно через нерівномірний прогрів дна і вкрай низьких антипригарних властивостей емалі.

Для того, щоб перший та й всі інші млинці не вийшли комом, чавунну сковорідку необхідно правильно підготувати. Її перед випіканням потрібно змастити рослинним маслом або свинячим жиром, рясно посипати сіллю і прожарити підготовлену таким чином сковорідку на сильному вогні протягом декількох хвилин. Потім потрібно дати їй охолонути, витерти, знову засипати сіллю і протерти насухо паперовим рушником або чистою тканиною. Після цього сковорідку потрібно змастити маслом або свинячим шпиком і гарненько розігріти перед випіканням млинців. Завдяки такій підготовці млинці ніколи не пристануть на дно сковороди і буде легко перевертати їх.

Висновки. На перший погляд, у приготуванні млинців немає нічого складного. Проте існують певні правила, дотримання яких . допоможе у приготуванні млинців:

- найкращим посудом для приготування млинців є чавунна сковорідка. Можна також використовувати сковорідки з антипригарним покриттям і достатньо товстим дном;

- для того щоб перший млинець «не вийшли комом», чавунну сковороду необхідно правильно підготувати. Перед випічкою млинців сковорідку потрібно змастити рослинним маслом або свинячим жиром, рясно посипати сіллю і прожарити підготовлену таким чином сковороду на сильному вогні протягом декількох хвилин. Потім дати сковорідці охолонути, витерти її, знову засипати сіллю і протерти насухо паперовим рушником або чистою тканиною;

- найчастіше для приготування млинців беруть пшеничне борошно. Найкраще взяти дві частини борошна вищого сорту і одну частину борошна другого сорту, більш грубого помелу. Така суміш двох сортів борошна дозволить спекти дуже ніжні млинці з легкої, повітряної текстурою;

- для млинців можна використовувати житнє, гречану, вівсяну, кукурудзяну муку і різні борошняні суміші. Кожен вид борошна дозволить приготувати різне за структурою і смаку тісто, що дасть можливість найкращим чином підібрати до млинців відповідні начинки.

- найпоширенішою рідкою основою для млинцевого тіста є молоко або суміш молока і води. Проте смачними виходять і млинці, приготовані на кефірі, розведеної в злегка теплій воді сметані, молочної сироватці та інших кисломолочних продуктах. Іноді в якості основи для млинцевого тіста використовують і зовсім екзотичні рідини, як наприклад, апельсиновий або мандариновий сік, на якому замішують тісто для французьких млинців «Крем Сюзетт»;

- ще однією важливою складовою тіста для млинців є яйця. Від кількості яєць залежить міцність тіста і еластичність готових млинців. Зовсім не варто брати для приготування домашніх млинців сухий яєчний порошок.

Розмовляючи про млинці, неможливо обійти увагою їх найближчих родичів - оладки. Від млинців оладки відрізняються меншим розміром і більшою товщиною. Якщо млинці готуються переважно з різних видів борошна, то приготування оладок дає набагато більший простір для фантазії. Оладки можна готувати з овочів і фруктів, м'ясного або печінкового фаршу, горохової або квасолевої борошна. Загальним залишається тільки спосіб приготування, при якому готове напіврідке тісто обсмажується з двох сторін у маслі. Однак, є і більш істотні відмінності, які стануть предметом наших подальших досліджень.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Здобнов О.І., Циганенко В.О., Пересічний М.І., Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. К.: «А.С.К». - 2008. – 656 с.
2. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та ін. Технологія харчових продуктів функціонального призначення 2-ге вид., переробл. та допов. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 544 с.
4. Філь М.І., Родак О.Я. Дослідження можливості використання гарбузового порошку в технології борошняних кондитерських виробів// Журнал Продукты и Ингредиенты. – 2012.- №4.- с.16.

АННОТАЦИЯ

АНАЛИЗ ИСТОРИЧЕСКИХ ПРЕДПОСЫЛОК И ОСОБЕННОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ

Ассортимент мучных кондитерских изделий, которые производят в Украине, очень разнообразен и имеет около 1000 наименований, отличных рецептурой, формой, отделкой, вкусом и технологией приготовления. Каждый вид изделий имеет свои особенности приготовления во время технологического процесса производства. Необходимо больше внимания уделять качеству продукции, особенности, необходимо обнаруживать изъяны при деятельности кондитерских предприятий. Особенное значение в этом приобретают профессионализм и уровень знаний работников, технологии, контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Блины известны человечеству с самых давних времен и имеют родственников по всему свету. Это и самые тонкие французские блины crêpe, и английские pancakes, и индийская dosa, и много других кулинарных изделий из жидкого теста. Однако именно «блины» по праву получили мировую славу, любовь и признание. Не зря во многих европейских языках слово «блины» используется без перевода и означает именно традиционные славянские блины. На Руси блины пекли испокон веков сначала из овсяной муки, а потом и из пшеничной, ржаной и даже гречневой муки. Крайне популярными были в русской домашней кухне блины с разными начинками: луком, грибами, мясом, яйцами, птицей. Начинок для блинов невозможно сосчитать. К блинам подавали масло и сметану, икру и соленую рыбку, варенье и сыр. И сегодня блины остаются одним из самых любимейших кушаний многих этнических кухонь. Вряд ли найдется хоть одна семья, где хотя бы раз в году, на Масленицу, не пекли бы блинов. Сколько семей - столько есть и разных любимых рецептов. Некоторые рецепты приготовления блинов держатся в тайне. То ли тонкие, пышные дрожжевые, заварные или с начинкой - все блины требуют умения и ловкости в приготовлении. Будучи правильно и с любовью приготовленными они дарят дому уют и радость.

Ключевые слова: блины, технология приготовления, мучные изделия из жидкого теста

SUMMARY

ANALYSIS OF HISTORICAL PRE-CONDITIONS AND FEATURES OF TECHNOLOGY OF COOKING PANCAKES

The line of flour pastry products which produce in Ukraine is very various and has about 1000 names, excellent compounding, form, finishing, taste and technology of preparation. Every type of wares has the features of preparation during the technological process of production. The special value is herein acquired by professionalism and level of knowledges of workers, technology, control of quality of raw material, ready-to-cook foods and finished products. Pancakes know humanity from the oldest times and have relatives all over the world. It and the thinnest French pancakes of crêpe and English pancakes, and Indian dosa, and much other ready-to-serve foods from liquid dough. However exactly «pancakes» got world glory, love and confession legally. Knowingly, in many European languages a word «pancakes» is used without translation and marks traditional slavonic pancakes exactly. On the Light brown pancakes stove since time immemorial, at first from oat, and then and from a wheat, rye and even buckwheat flour. Uttery the popular were in the Russ home kitchen pancakes with the different fillings: by a bow, mushrooms, by eggs, fowl. Fillings it is impossible to count for pancakes. To the pancakes gave butter and sour cream, caviar and salt fish, cooking and cheese. And today pancakes remain one of more favourite foods of many ethnic cuisines. There is no family, where even one time in a year, on pancake holiday, would not be stove pancakes. How many families - so much is different and favourite recipes. Some compounding of preparation of pancakes stick to in a secret. Whether thin, magnificent, scalded or with filling - all pancakes require ability and adroitness in preparation.

Keywords: pancakes, technology of cooking, flour wares from liquid dough.