



МОРС

Разработал коллектив ГБОУ СПО «СТКИ»
для проведения занятий по
профессиональному модулю №7.



Морс

- негазированный прохладительный напиток.
- Содержание алкоголя в морсе — не менее 1 %, содержание сухих веществ — 3,5—4,4 %.
- Применяется для изготовления алкогольных коктейлей.



- Морсы приготавливают из дикорастущей сырья, в основном из брусники и клюквы.



МОРСЫ



- производят из сброженных и осветлённых соков купажированием с сахарным сиропом и питьевой водой.
- Вместо соков можно использовать плодово-ягодные экстракты с добавлением ароматических эссенций, органических пищевых кислот, сахара, красителей и питьевой воды.





Морсы из лесных ягод



- освежают и улучшают самочувствие, оказывая на организм действие, подобно биогенным стимуляторам – а это позволяет повысить работоспособность.
- Кроме того, напиток из лесных ягод обладает удивительным вкусом и ароматом, а также улучшает аппетит.
- Особенно известен в этом отношении **брусничный морс**, помогающий к тому же и при простудных заболеваниях.
- **Клюквенный морс** также хорошо помогает при повышенной температуре и тонизирует. Многие специалисты назначают клюкву пациентам как средство против авитаминоза, при ОРВИ, бронхитах, ангине, гипертонии, атеросклерозе, заболеваниях половой сферы, малокровии.



Клюквенный морс



- **Один из самых полезных морсов – клюквенный.** Чтобы приготовить литр морса, понадобится 125 г клюквы, 120 г сахара (или мёд), и 1 литр чистой воды. Ягоды клюквы надо перебрать, помыть и бросить в кипяток. Варить их нужно не более 5 минут, на слабом огне, затем откинуть на дуршлаг и отжать. Полученный сок смешать с отваром, добавить сахар, размешать и проварить ещё 5 минут на слабом огне.

- Точно так же готовится морс из брусники, малины или чёрной смородины, только берут другое количество ягод: брусники или смородины – 150 г, малины – 170 г.





- Из замороженных ягод морс готовится несколько иначе. Можно приготовить морс ассорти – из брусники, клубники и чёрной смородины. Смородины и клубники берут по 100 г, а брусники – 2 ст. ложки.
- Ягоды надо промыть и высыпать в стеклянную ёмкость, залить кипятком, чтобы покрылись, и потихоньку размешивать. Затем добавить кипятка, чтобы получился 1 литр, добавить сахар – 3 ст. ложки, и мяту. Ёмкость закрыть крышкой и завернуть в толстое полотенце. Через 3 часа ягоды можно давить – процеживать и отжимать мякоть специальной ложкой. Готовый морс переливают в стеклянную бутылку или банку, хранят в холодильнике – тоже не более суток.

- **Ежевичные и черничные морсы** укрепляют иммунитет, успокаивают, нормализуют работу пищеварительной системы; черничный напиток ещё и улучшает зрение.
- Разумеется, пищевая и энергетическая ценность морсов повышается, если при их приготовлении используются несколько видов лесных ягод – таких рецептов, с интересным и необычным вкусом, достаточно в русской кухне. Приготовить полезные и вкусные морсы несложно в домашних условиях.
- Вообще-то благотворное влияние на организм человека оказывает любой **ягодный морс**. Даже если ягоды выросли не в лесу, а просто в сельской местности, или на даче в средней полосе России, они тоже будут снабжать наш организм полезными веществами.





Разновидности морсов



Клюквенный морс



Брусничный морс



Черничный морс

