

**Управление образования города Лобня  
МОУ Средняя общеобразовательная школа №7**

**Мастер-класс  
на тему: «Романтическая  
кулинария»**

**Подготовил:  
учитель  
технологии  
Комаров А.А.**

**2007**

# Теоретические основы «Романтической кулинарии»

Английское слово **aphrodisiac** (любовный, возбуждающий) образовалось от имени греческой богини любви Афродиты. **Афродизиаки** - вещества, обладающие свойством стимулировать половое влечение и повышающие половую активность. «Любовная кулинария» для приготовления пищи широко использует травы, овощи, плоды, корни, приправы и пряности. **Научным объяснением** данного факта является то, что некоторые продукты содержат витамины А и Е; повышенное содержание углеводов и белков; ферменты, действующие на головной мозг; диуретики - тонизирующее, стимулирующее, очищающее кровь и возбуждающее средство; антиоксиданты.

# **Афродизиаки или продукты повышающие активность**

- мёд,
- шоколад,
- миндаль, мускат,  
кедр, финики,
- спаржа, артишоки,
- лук, чеснок,
- манго, авокадо,  
маракуйя  
(маракуя), бананы,

- клубника,
- имбирь, ваниль,
- дичь, дикий рис,  
устрицы,
- трюфели,
- элеутерококк, алоэ  
вера, заманиха.



Клубника



**Имбирь**



**Алоэ вера**



**Ваниль**



**Заманиха**



**Авокадо**



**Кедровые орехи**



**Маракуйя**



**Элеутерококк**



**Бананы**



**Мускатный орех**



**Артишоки**



**Манго**



**Трюфель**



**Блюда  
для  
«романтической  
кулинарии»**

# Блюда - фондю



1. Банановое фондю с шоколадом
2. Шоколадное фондю с коньяком и фруктами

**ТЕХНОЛОГИЯ – ФОНДЮ**  
(фр. «fondre» - растапливать)  
Фондю – национальное блюдо швейцарцев, предполагающее основу из вина, растапливаемого продукта (первоначально - сыра) и продукта, окунаемого с помощью длинных вилок, в полученный горячий «соус».



**Апельсины, фаршированные  
фруктовым салатом**

A pineapple boat is the centerpiece, filled with a colorful salad of shrimp, scallops, kiwi, and pineapple. The pineapple's crown is placed to the left, and its leaves are arranged around the base. Two glasses of wine are positioned behind the dish. The entire presentation is on a silver tray.

**Ананасы, фаршированные  
фруктовым салатом**



**Клубника в шоколаде (фондю)**



**Сервировка  
романтического  
стола**



**Украшение бокалов**



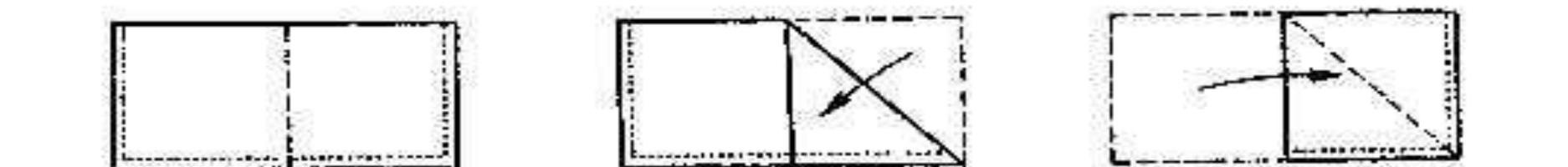
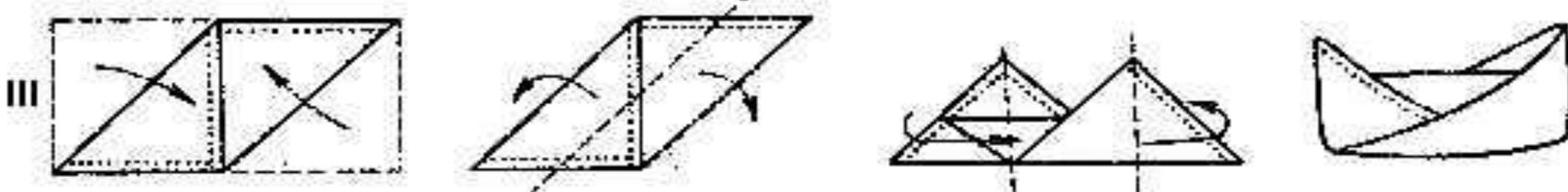
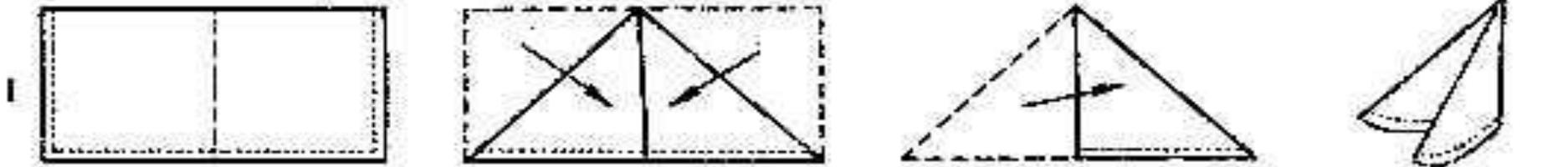
E

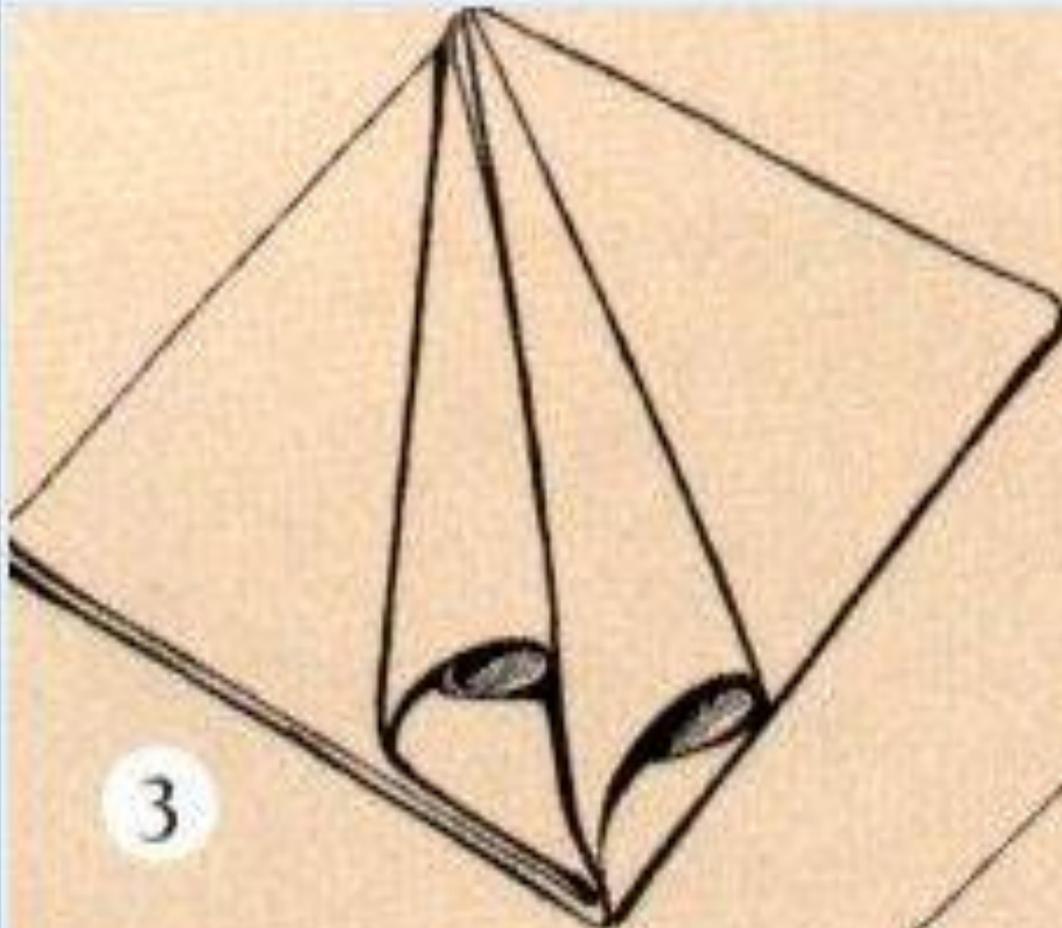
F

G

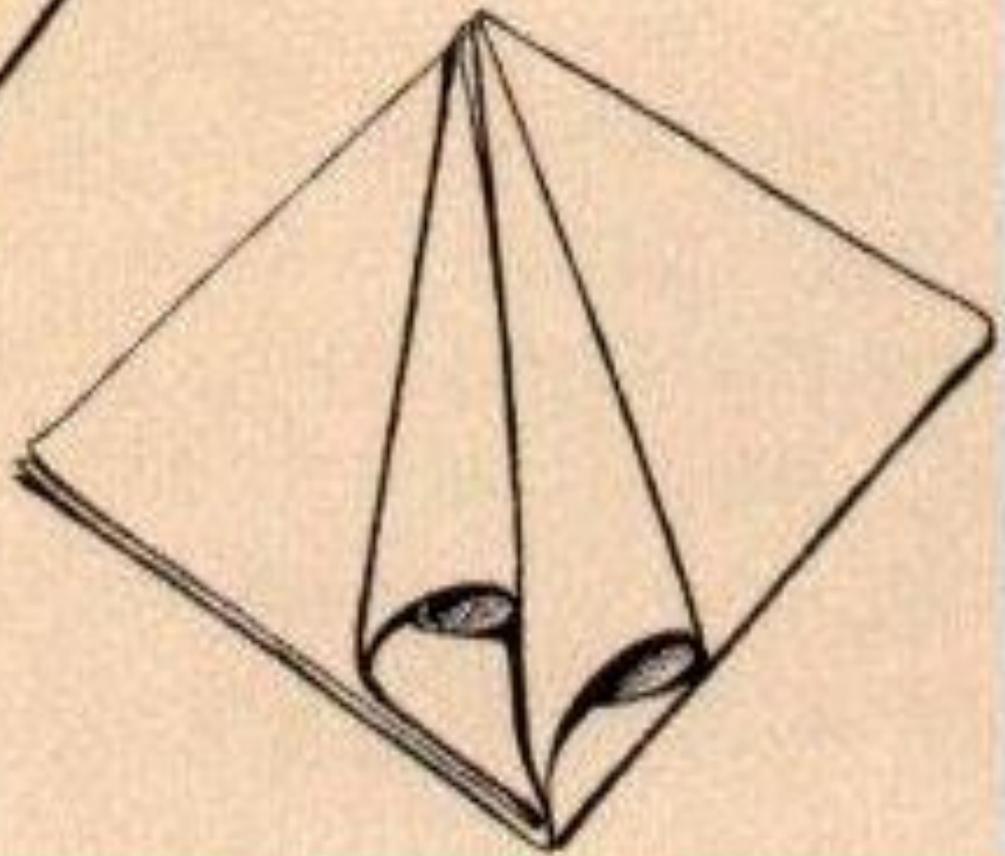
H

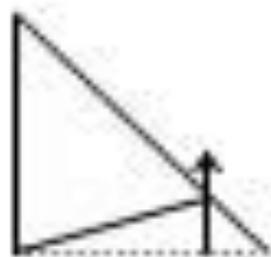
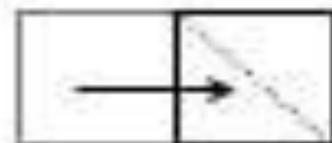
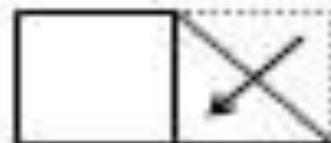
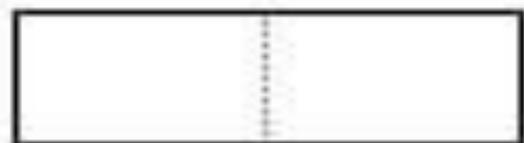
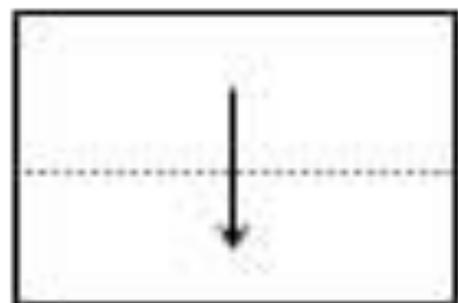
**Украшение бокалов**





3





1

2

3

4











