

современные десерты,  
технология  
приготовления и  
оформления



# Немного истории

*Десерт (от фр. desservir — «расчищать стол») — завершающее блюдо стола, для получения приятных вкусовых ощущений после обеда или ужина, обильнее — сладкие деликатесы.*

*Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи — третьими или пятыми. Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.*

*Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром.*

*Термин вошел во все европейские языки с 16 века. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 г. До этого его заменяло русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в 18 веке в связи с появлением понятия «закуски». Различать заедки от закусок стало трудно, и потому с середины 18 века слово «заедка» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется только слово «десерт». Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках – английском и немецком, где слово «послестолье» (nachtisch) – заменяется более точным французским кулинарным понятием «десерт».*