

DESERTAI IR JŲ RŪŠYS



DESERTAS – PATIEKALAS,
PATIEKIAMAS BAIGIANT VALGYTI
PO PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ,
PAPRASTAI SALDUS AR IŠ VAISIŲ.
ŽODIS *DESERTAS* KILĘS IŠ
VID.PRANC. *DESSERTIR* 'NURINKTI
STALĄ', IŠ *DES-* 'NU-'
+ *SERVIR* 'SERVIRUOTI', O ŠIS
IŠ LOT. *SERVIRE* 'BŪTI VERGU,
SERVU; BŪTI NAUDINGU'.



Desertas dažniausiai būna:

- saldūs – pvz., pyragaičiai ar ledai,
- nesaldūs – yra nesaldžių desertų iš vaisių ir/ar riešutų. Kinijoje daro ir saldinius su pipirais ir imbieru (jiems pavadinimas liet. saldainiai nelabai tinka). Kai kuriuose desertai daromi iš sūrio. Klasikinis prancūzų virtuvės desertas yra sūriai. Rusų virtuvėje desertams priskiriami juodieji ikrai. Ne visi saldūs patiekalai yra desertai. Pvz., kinų virtuvėje dažni saldūs mėsos patiekalai (pvz.,kiauliena su ananasais).





Desertai:

- kepiniai – tortai, sausainiai, vafliai, keksai, pyragai saldainiai ir pastilės
- patiekalai iš plaktos grietinėlės saldžios vaisių ir uogų mišrainės (kartais vadinamos vaisių salotomis)
- pieno, šokolado, uogų ir kitokių vaisių musai ir kremai, drebučiai.
- ledai ir desertai iš ledų
- vaisiai
- šalti gėrimai – sultys, gazuoti gėrimai, kompotai, kisieliai, saldūs pieno ir pan. kokteiliai
- karšti gėrimai – arbata, kava, kakava, kava su ledais
- alkoholiniai gėrimai – saldus vynas, likeris



Desertai skirstomi į

- karštus
- šaltus.



Desertų paskirtis

Saldieji patiekalai lengvai virškinami. Organizmas juos gerai pasisavina, nes jų pagrindinė sudėtinė dalis yra angliavandeniai.

Daugelis saldžiųjų patiekalų yra gaminami iš vaisių ir uogų, turinčių daug vitaminų, mineralinių medžiagų bei organinių rūgščių. Be to, saldieji patiekalai yra kaloringi, nes jiems gaminti naudojama grietinėlė, pienas, kiaušiniai, kruopos, miltai ir cukrus.

Garsus rusų mokslininkas ir tyrinėtojas Pavlovas yra paskęs: pietūs paprastai baigiami kuriuo nors saldžiuoju patiekalu, ir kiekvienas iš patyrimo žino, kad tai sudaro tam tikrą malonumą. Šio reikalo prasmė, aišku tokia: valgymas, išalkus pradėtas su malonumu, turi taip pat ir baigtis, nors jau ir pasisotinta. Be to šio malonumo objektas yra cukrus, t. y. medžiaga, beveik nereikalaujanti virškinimo.

