

Ա. Ավագյան, Ա. Ավետիսյան

ՄՈԴՈՒԼԱՅԻՆ ՁԵՌՆԱՐԿ

Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության

«2311 - Հասարակական սնունդ» մասնագիտությամբ

«ՄԱՏՈՒՑՈՂ»

որակավորմամբ մասնագետի պատրաստման



Երևան
Նոյյան Տապան
2008թ.

ՉՏԴ 64.024.31.4(07)
ԳՄԴ 36.99 ց7
Ա 770

Գրախոսներ՝
ՀՀ Երևանի պետական տնտեսագիտական ինստիտուտի Գյուլնուռ մասնաճյուղի դասախոս, տնտեսագիտության թեկնածու **Ա. Մանուկյան**

Հայաստանի ռեստորանների միության լիազորված դասընթացավար, «SQUARE ONE» ռեստորանային ցանցի մարդկային ռեսուրսների բաժնի ղեկավար **Ա. Աբգարյան**

Ա 770 **Ավագյան Ա., Ավետիսյան Ա.**
Մոդուլային ձեռնարկ Նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության «2311 - Հասարակական սնունդ» մասնագիտությամբ «ՄԱՏՈՒՑՈՂ» որակավորմամբ մասնագետի պատրաստման. Եր.: Նոյյան Տապան, 2008թ.- ????? էջ

Հեղինակներ՝
Հայ-ռուսական (սլավոնական) համալսարանի զբոսաշրջության և գովազդի ֆակուլտետի ղեկանի տեղակալ **Ա. Ավետիսյան**
Մասնագիտական կրթության և ուսուցման փորձագետ, «Գլոբալ զարգացումներ «հիմնադրամի տնօրեն **Ա. Ավագյան**

Սույն մոդուլային ձեռնարկը նախատեսված է նախնական մասնագիտական (արհեստագործական) կրթության «2311 - Հասարակական սնունդ» մասնագիտությամբ (որակավորումը՝ «Մատուցող») սովորողների համար: Ձեռնարկը մշակված է ՀՀ կրթության և գիտության նախարարի 17.11.2007թ. No. 1039-Ա/Ք հրամանով հաստատված՝ «Մատուցող» որակավորման (պետական կրթական) չափորոշչի պահանջներին համապատասխան և կոժանդակի դրանով նախատեսված առանձին մոդուլների յուրացմանը:

Ձեռնարկը կարող է օգտակար լինել նաև գործող մատուցողների, ինչպես նաև հասարակական սննդի հաստատությունների ղեկավարների և այլ աշխատողների համար:

ԳՄԴ 36.99 ց7

Ձեռնարկը մշակվել և տպագրվել է ՄԱԶԾ “Օժանդակում նախնական և միջին մասնագիտական կրթության բարեփոխումներին” ծրագրի շրջանակներում: Ծրագիրը ֆինանսավորվում է Նորվեգիայի կառավարության կողմից և իրականացվում է՝ համագործակցելով ՀՀ Կրթության և գիտության նախարարության հետ: Ծրագրի նպատակն է բարձրացնել նախնական և միջին մասնագիտական կրթության որակը:



Լրացուցիչ տեղեկությունների համար կարող եք այցելել www.vet.am ինտերնետային կայքը:

ISBN 978-9939-57-002-0

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ՄՈՂՈՒԼ 3. ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՍՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐՆ ՈՒ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ	5
ՄՈՂՈՒԼ 5. ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՆՈՐՄԵՐԸ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ	17
ՄՈՂՈՒԼ 6. ՀԱՃԱԽՈՐԴԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՀՈԳԵՔԱՆԱԿԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ	29
ՄՈՂՈՒԼ 7. ՍՐԱՀԻ/ԴԱՅԼԻՃԻ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ: ՍՊԱՍՔ, ՍՊԱՍՔԱԴՐՈՒՄ	37
ՄՈՂՈՒԼ 8. ԿԵՐԱԿՐԱՑԱՆԿ	77
ՄՈՂՈՒԼ 9. ՈՐԱԿԻ ՀՍԿՈՒՄ	121
ՄՈՂՈՒԼ 10. ՀԱՃԱԽՈՐԴԻ ԴԻՄԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՃԱՆԱՊԱՐՀՈՒՄ: ՊԱՏՎԵՐԻ ԸՆԴՈՒՆՈՒՄ ԵՎ ՀԱՇԻՎ	127
ՄՈՂՈՒԼ 11. ՍԵՂԱՆԻ ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ ԵՎ ՈՒՏԵՍՏԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ ԼՐԱՑՈՒՑԻՉ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ ԽԱՂՈՂԻ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ	137 217
ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ	220

ՄՈԴՈՒԼ 3

ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ՄՆՆԴԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐՆ ՈՒ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ

Հասարակական սննդի հաստատությունների բնութագիրը	6
Այցելուների սպասարկման համար նախատեսված սրահների տեսակները	10
Ռեստորանների կահավորման նորմերը	12

Յուրացնելով այս մոդուլը՝

- Կիմանաք հասարակական սննդի կազմակերպման պատմությունը, հիմնական սկզբունքներն ու զարգացման հիմնական փուլերը:
- Կտարբերակեք հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատությունները՝ ըստ կարգի և ուղղվածության:
- Կկարողանաք դասակարգել հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատությունները՝ ըստ գոյություն ունեցող դասերի:
- Կիմանաք սննդի կազմակերպման տարբեր հաստատություններին ներկայացվող պահանջները, մատուցվող ծառայությունների և հաստատության գույքի հիմնական և բավարար ցանկերը:

Հասարակական սննդի հաստատությունների բնութագիրը

Հասարակական սննդի հաստատությունները նախատեսված են խոհարարական արտադրանքի, ալրային հրուշակեղենի և հացաբուլկեղենի պատրաստման, այդ արտադրանքի իրացման և (կամ) դրա սպառումը կազմակերպելու համար:

Կախված սպասարկման բնորոշ առանձնահատկություններից, իրացվող արտադրանքի տեսականուց և սպառողին մատուցվող ծառայությունների անվանակարգությունից՝ հասարակական սննդի հաստատությունները ստորաբաժանվում են հետևյալ տեսակների՝

- ռեստորաններ,
- բարեր,
- սրճարաններ,
- ճաշարաններ,
- խորտկարաններ:

Հասարակական սննդի հաստատությունները ստորաբաժանվում են **լյուքս, բարձրակարգ և առաջին հավելազնային կարգերի (կատեգորիաների)**: Հասարակական սննդի հաստատության կարգը որոշակի տեսակի ձեռնարկության տարբերակիչ առանձնահատկությունների հանրագումարն է, որը բնորոշվում է մատուցվող ծառայությունների որակով, մակարդակով և սպասարկման պայմաններով:

Հաստատության կարգը կախված է իրացվող արտադրանքի տեսականուց, ճաշատեսակների պատրաստման մեթոդների բազմազանությունից և բարդությունից, տեղակայման դիրքից, տեխնիկական ապահովումից (նյութական բազա, ինժեներատեխնիկական ապահովում և սարքավորումներ, զետեղարանների կազմ, ճարտարապետական հատակագծման լուծումներ և այլն), սպասարկման մեթոդներից, անձնակազմի որակավորումից, սպասարկման որակից (հարմարավետության զգացողության ապահովում, հաճախորդների հետ շփման էթիկա և այլն):

Ռեստորանների համար սահմանված են հետևյալ հավելազնային դասերը՝ լյուքս և բարձրակարգ, մասնագիտացված սրճարանների համար՝ առաջին, բարերի համար՝ լյուքս և բարձրակարգ, ընդհանուր տեսակի խորտկա-

րանների համար՝ երկրորդ, մասնագիտացված խորտկարանների համար՝ առաջին և երկրորդ, ճաշարանների համար՝ երկրորդ և երրորդ:

Լուրս կարգի հաստատություններին են պատկանում այն ռեստորաններն ու բարերը, որոնք աչքի են ընկնում շենքի և գետեղարանների եզակի հատկություններով, ինչպես նաև հարմարավետության առավելագույն մակարդակով: Այդ հաստատություններն ապահովված են ժամանակակից ճարտարագիտական սարքավորումներով, հատուկ պատվերով արտադրված կահույքով ու սպասքեղենով, լուսավորման սարքերով և այլն:

Բարձրակարգ հաստատություններին են պատկանում այն ռեստորանները, սրճարաններն ու բարերը, որոնք հատկանշվում են սպասարկման առավել բարձր մակարդակով և պատրաստվող ապրանքի բարդ տեսականիով, բարձրակարգ ձևավորմամբ և ժամանակակից տեխնիկական սարքավորմամբ:

Առաջին կարգի հաստատությունների մեջ են մտնում ռեստորանները (այդ թվում՝ երկաթուղային կայարաններում և ավտոկայարաններում, օդանավակայաններում, ծովային ու գետային կայարաններում և նավերում տեղակայված ռեստորանները, վագոն-ռեստորանները, կուպե-բուֆետները և հյուրանոցային ռեստորանները), սրճարանները, խորվածանոցները, գինու և գարեջրի բարերը, կոկտեյլ-բարերը (բացի բարձրագույն և երկրորդ կարգի բարերից), ինչպես նաև խոշոր ձեռնարկությունների և սպորտային կառույցների բուֆետները:

Ռեստորանը հասարակական սննդի հաստատություն է, որն աչքի է ընկնում բարդ ճաշատեսակների մեծ բազմազանությամբ, այդ թվում պատվիրվող և ֆիրմային կերակրատեսակների, ինչպես նաև գինեգործական և օղեգործական, ծխախոտագործական արտադրանքի և հրուշակեղենի լայն տեսականիով: Ռեստորանի համար բնորոշ է սպասարկման բարձր որակը, որ համադրվում է հաճախորդների հանգստի կազմակերպման հետ:

Ռեստորանի հաջող աշխատանքը պայմանավորող գործոններից մեկը հաստատության ճիշտ տեղակայության ընտրությունն է: Որպես կանոն՝ ռեստորանները տեղակայված են քաղաքի կենտրոնական և այլ բանուկ փողոցներում, քաղաքացիների զանգվածային հանգստի գոտիներում (զբոսայգիներ, այգիներ, ինչպես նաև մարզադաշտեր և քաղաքամերձ գոտիներ), հասարակական, վարչական և համալիրների տարածքներում, պատմական և ճարտարապետական հուշարձանների մերձակայքում, ինչպես նաև ավտո-

կայարաններում, երկաթուղային կայարաններում, օդանավակայաններում, նավահանգիստներում, հյուրանոցներին և մոթելներին կից:

Ճաշատեսակներն ու խմիչքը ռեստորանում պատրաստում են բարձրակարգ խոհարարները, հաճախորդներին սպասարկում են հատուկ վերապատրաստում անցած մատուցողները, սեղանապետները (մետրոդոտել), բարմենները և սոմելյեները (գինու գիտակ): Սպասարկող անձնակազմը հանդերձավորված է միանման ֆիրմային համազգեստով և կոշիկներով: Այն ռեստորաններում, որտեղ գերազանցապես սպասարկում են արտերկրյա զբոսաշրջիկներին, սպասարկող անձնակազմը պետք է խոսի մեկ (որպես կանոն՝ անգլերեն) կամ մի քանի օտար լեզվով՝ մասնագիտական պարտականություններն իրականացնելու համար անհրաժեշտ ծավալով:

Ռեստորանները զբաղվում են ոչ միայն անհատ այցելուների, այլև զանազան միջոցառումների սպասարկմամբ,՝ այդ թվում համագումարների, կոնֆերանսների, պաշտոնական երեկույթների, ընդունելությունների, ընտանեկան հանդիսությունների, ճաշկերույթների (բանկետ), թեմատիկ երեկույթի և այլն:

Ռեստորաններում անպատճառ նախատեսվում են ծրագրեր՝ ուղղված հաճախորդների ժամանցի կազմակերպմանը: Դրանց թվում հարկ է նշել վարյետները, փոքր համերգները, կենդանի երաժշտությունը և այլն:

Ռեստորաններն իրարից տարբերվում են իրացվող ապրանքատեսականու բազմազանությամբ (ձկնային ռեստորաններ, գարեջրային ռեստորաններ, ազգային կամ օտարերկրյա խոհանոց առաջարկող ռեստորաններ) և տեղակայման դիրքով (քաղաքային, կայարանային, հյուրանոցային, հանգստյան գոտիների ռեստորաններ, վազոն-ռեստորաններ և այլն):

Բարդ հասարակական սննդի մասնագիտացված հաստատություն է, որտեղ կա բարային վաճառասեղան՝ նախատեսված բնական ոգելից, ոչ ոգելից և խառն ըմպելիքների, ինչպես նաև կոկտեյլների իրացման համար: Բացի այդ, բարի տեսականին ընդգրկում է զանազան կերակրատեսակներ, ակրատներ և հրուշակեղեն:

Բարում հաճախորդներին հնարավորություն է ընձեռվում հանգստանալ հարմարավետության մթնոլորտում, լսել երաժշտություն, դիտել վարյետի արտիստների ելույթը:

Կախված առաջարկվող տեսականուց՝ բարերը լինում են գարեջրային, աղանդերային (դեսերտ-բար), աղցանային (սալաթ-բար) և այլն:

Ըստ շենքերում իրենց տեղակայության՝ բարերը ստորաբաժանվում են նախասրահային կամ վեստիբյուլային բարերի (որոնք ծառայում են որպես հանդիպման ու զրույցների վայր), ռեստորանային բարերի (որոնք գտնվում են ռեստորանների ներսում), օժանդակ բարերի (որոնք գտնվում են հյուրանոցի տարբեր հարկերում) և մինի-բարերի (որոնք տեղավորվում են հյուրանոցային համարների հյուրասենյակներում): Բացի այդ, բարեր կարող են լինել գիշերային ակումբներում, խաղատներում, լողափներում, լողավազաններում (փուլ-բար) և ֆիթնես-կենտրոններում:

Բարում խմիչքների ցանկը կազմված է խառն ըմպելիքներից, բնական ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքներից: Ակրատների և հրուշակեղենի ցանկը նվազագույնն է. որպես կանոն՝ աղի կամ պանրի ձողիկներ, կանապեներ, տարտալետկաներ, ընկույզներ և այլն: Ծխախոտագործական արտադրանքի լայն տեսականի են առաջարկում սիգար-բարերը:

Բարերը պարտադիր կերպով պետք է սարքավորված լինեն ստերեոֆոնային ձայնավերարտադրիչ համակարգերով, հեռուստացույցներով, տեսաձայնարկիչներով, խաղային ավտոմատներով: Պարահրապարակները բարերում նախատեսված են առնվազն հիսուն այցելուի համար:

Սրճարանը սպառողների սննդի ու հանգստի կազմակերպման հաստատություն է, որտեղ առաջարկվում է արտադրանքի սահմանափակ տեսականի:

Սրճարանները նախատեսված են ֆիրմային և պատվերով պարզ ուտեստների, ինչպես նաև այլազան տաք (սուրճ, թեյ և այլն) և սառը ըմպելիքների, խմորեղենի և քաղցրեղենի պատրաստման և իրացման համար: Սրճարանները հաճախ մասնագիտանում են որոշակի տեսականու իրացման ուղղությամբ, այստեղից՝ հրուշակեղենի սրճարանները, թեյարանները, տարատեսակ սուրճեր առաջարկող սրճարանները, պաղպաղակի սրճարանները և այլն:

Ճաշարանը հասարակական սննդի հանրամատչելի կամ սպառողների միայն որոշակի համակազմի (կոնտինգենտ) սպասարկող հաստատություն է:

Խորտկարանը հասարակական սննդի հաստատություն է, որի տեսականին կազմված է հունքի որոշակի տեսակներից պատրաստվող ոչ բարդ կերակրատեսակներից և որը նախատեսված է հաճախորդների արագ սպասարկման համար:

Այցելուների սպասարկման համար նախատեսված սրահների տեսակները

Համաձայն ռեստորանների նախագծման շինարարական նորմերի և կանոնակարգերի՝ այցելուների սպասարկման համար նախատեսված **հիմնական սրահների** թվին են պատկանում նախասրահը կամ վեստիբյուլը (այդ թվում նաև հանդերձարանը և զուգարանները), դահլիճները, նախադահլիճները, բարերը, կոկտեյլների սրահը, բուֆետը և ծխասենյակը:

Նախասրահն առաջին վայրն է, որտեղ հայտնվում է այցելուն և որտեղից սկսվում է նրա սպասարկումը: Համաձայն ընդունված նորմերի՝ նախասրահի տարածքը պետք է մոտավորապես հավասար լինի դահլիճի մակերեսի մեկ քառորդին ($0,3-0,45 \text{ մ}^2$ մեկ տեղի հաշվարկով): Նախասրահի ներքին հարդարանքը (ինտերիեր) պետք է համապատասխանի ռեստորանի (սրճարանի) անվանմանը: Նախասրահը կահավորվում է փափուկ կահույքով, ցածր սեղանիկներով, հարմար տեղերում դրվում են ոտնակներով մոխրամաններ (եթե ծխելու համար հատուկ սենյակ նախատեսված չէ): Նախասրահում դրված են լինում նաև կանգնակներ գովազդային գրքույկներով և տվյալ ռեստորանի (սրճարանի) մասին տեղեկատվություն պարունակող տպագիր այլ նյութերով: Նախասրահի մի մասը զբաղեցնում է հյուրերի հանդերձարանը: Նախասրահից այցելուն կարող է անցնել դահլիճ, զուգարան կամ այլ սրահներ: Հաճախորդների հարմարության համար նախասրահում պետք է տեղադրված լինեն անհրաժեշտ ցուցանակներ:

Հանդերձարանը պետք է ունենա դահլիճների նստատեղերի թվից 10%-ով ավելի կախիչներ: Պայուսակները, պորտֆելները և ձեռքի այլ ծանրոցները դրվում են պահարան-պահոցներում, որոնք հարմարեցված են հանդերձարանի սեղան-կանգնակի ներքին պատին:

Այցելուների վերնահագուստն ընդունելիս՝ համապատասխան համազգեստով հանդերձապահը պարտավոր է նախ հանձնել համարով ժետոնը հյուրին, հետո միայն ընդունել և կախել հագուստը: Ռեստորանից հաճախորդի հեռանալիս՝ առաջին հերթին նրան տալիս են վերնահագուստը, հետո՝ գլխարկը:

Ջուգարանները, որպես կանոն, գտնվում են հանդերձարանի մոտ: Ջուգարանում պետք է լինի տաք և սառը ջուր, օճառ, էլեկտրական չորացուցիչ սարք և հայելի, ինչպես նաև զուգարանի թուղթ և անոթալային անուշահոտ

դեզոդորանտ: Ցանկալի է, որ զուգարանում լինեն նաև խոզանակներ հագուստի և կոշիկի համար կամ կոշիկ մաքրող ավտոմատ սարք:

Ծխասենյակը պետք է սարքավորված լինի օդափոխիչ բարձրորակ համակարգով: Նման սրահներում ներքին հարդարման համար չի կարելի օգտագործել դյուրավառ նյութեր: Ծխասենյակում դրվում է կահույք նստելու համար և ոտնակներով մոխրամաններ:

Նախադահլիճը (սպասասրահ) գտնվում է գլխավոր դահլիճի շքամուտքի մոտ: Նախադահլիճում դրվում է փափուկ կահույք, ինչպես նաև դեկորի պարագաներ, որպեսզի այցելուները հնարավորություն ունենան հարմարավետ կերպով տեղավորվել՝ սպասելով, մինչև դահլիճում տեղ կազատվի կամ իրենց կիրավիրեն ճաշկերույթի: Նախադահլիճի հարդարումը պետք է համապատասխանի գլխավոր դահլիճի զարդարման համար կիրառված լուծումներին:

Ռեստորանի դահլիճը գլխավոր սրահն է, որտեղ սպասարկում են հաճախորդներին: Դահլիճը կարող է լինել ընդհանուր կամ բանկետային: Այն պետք է հաղորդակցման հարմար համակարգ ունենա բաշխման սենյակի, սպասքեղենի սենյակի, լվացասենյակի և բուֆետի (բարի) հետ:

Ռեստորանի գլխավոր դահլիճի ինտերիերը պետք է համահունչ լինի կերակրատեսականու (օրինակ՝ ազգային խոհանոցի ճաշատեսակներ կամ բացառապես ձկնեղեն), ռեստորանի տեղակայման դիրքի հետ կամ կապված լինի հաստատության պատմական անցյալի հետ: Հոգեբաններն ապացուցել են, որ ինտերիերի հորինվածքային և գունաերանգային լուծումները, ճարտարապետական հատակագծումը, լուսավորումը, գեղեցիկ սպասքը, սեղաններին դրված թարմ ծաղիկներն ու մեղմ երաժշտությունը այցելուների մոտ լավ տրամադրություն են առաջացնում և գրգռում ավտորժակը:

Պարահրապարակի ձևը, տեղը և չափերը կախված են գլխավոր դահլիճի չափերից և կառուցվածքից: Ռեստորաններում էստրադայի բեմի և պարային հրապարակի մակերեսի նորման կազմում է 0,15 մ² մեկ տեղի հաշվարկով:

Բուֆետը խոշոր ռեստորաններում (հիմնականում հյուրանոցային ռեստորաններում) կազմավորվում է մատուցողներին զանազան ըմպելիքներ, մրգեղեն, հրուշակեղեն և ծխախոտագործական արտադրանք բաց թողնելու համար: Բուֆետը կազմված է երկու բաժանմունքներից, որոնցից մեկը նախատեսված է վերոհիշյալ ապրանքը մատակարարելու, իսկ մյուսը՝ որոշակի

ապրանքներ պահեստավորելու համար: Շատ խոշոր ռեստորանները երբեմն ունենում են սուրճի առանձին բուֆետ:

Քարը ժամանակակից ռեստորաններում գտնվում է առանձին վայրում կամ կազմում է նախասրահի մի մասը: Որպես հիմնական միավոր՝ բարը մտնում է դահլիճ-ռեստորանի կազմի մեջ, սակայն միևնույն ժամանակ իր կառուցվածքով, սարքավորումով, ձևավորմամբ այն ունի անհատական բնույթ: Բարերը նախատեսվում են 25, 50, 70 մարդու համար:

Ռեստորանի (սրճարանի) օժանդակ սրահներն են սպասքեղենի սենյակը, ամանեղենի լվացասենյակը, բաշխման սենյակը և սպիտակեղենի սենյակը:

Սպասքեղենի սենյակն այն վայրն է, որտեղ պահվում և որտեղից մատուցողների միջոցով բաց են թողնվում ճաշի ամանեղենը և սպասքի պարագաները: Այս սենյակի հիմնական կահավորումը պահարաններն ու կանգադարակներն (ստելաժ) են: Ոչ խոշոր հաստատություններում սպասքի սենյակը միացվում է ամանեղենի լվացասենյակի հետ:

Ամանեղենի լվացասենյակը պետք է անպայմանորեն հաղորդակցվի սպասքի սենյակի և բաշխման սենյակի հետ: Լվացասենյակի սարքավորումը դասավորվում է ըստ ամանեղենի մշակման հերթականության. ուտելիքի մնացորդների հեռացում, ափսեների տեսակավորում, նախնական լվացում, հիմնական լվացում, չորացում: Լվացասենյակները սարքավորվում են ափսեները լվացող մեքենաներով, լվացման կոնքերով, սեղաններով, չորացման պահարաններով, կանգադարակներով, աղբի հավաքման տակառներով:

Սպիտակեղենի սենյակը նախատեսված է սեղանի օգտագործված և մաքուր սպիտակեղենը պահելու համար: Մաքուր սպիտակեղենը հարմար է պահել կանգադարակներում՝ դասավորված ըստ անվանումների և չափսերի: Օգտագործված սպիտակեղենը (ըստ անվանումների) պահվում է հատուկ արկղերում:

Ռեստորանների կահավորման նորմերը

Ռեստորաններում օգտագործվող կահույքը պետք է բավարարի որոշակի պահանջների: Դրանք, նախ և առաջ, վերաբերում են կահույքի ամրությանը,

քանզի ռեստորանի սրահներում այն ենթարկվում է ինտենսիվ շահագործման: Նստատեղերի ու արմնկակալների բարձրությունը, նստատեղի խորությունն ու լայնությունը, նստատեղի և աթոռների թիկնակների թեքության անկյունը՝ բոլոր այս չափորոշիչները պետք է ոչ միայն համապատասխանեն մարդաչափական պահանջներին, այլև հաշվի առնեն մատուցողների կողմից սպասարկման առանձնահատկությունները: Ասլ կերպ ասած, ռեստորանային դահլիճի կահույքը պետք է բավարարի հետևյալ պահանջներին՝

- թույլ տա, որ ռեստորանի այցելուն իրեն հարմարավետ զգա,
- հնարավորություն ընձեռի, որպեսզի ծառայողներն անարգել կերպով, տեղաշարժվեն՝ իրենց պարտականությունները կատարելիս,
- լինի ռեստորանի ինտերյերի անքակտելի մասը,
- ունենա բարձր ամրություն, համապատասխանի սպասարկման համակարգին և լինի հարմար:

Ռեստորանի սրահի կահույքը կարելի է պայմանականորեն բաժանել երկու խմբի: Առաջին խմբին են պատկանում սննդի ընդունման համար նախատեսված կահույքը (ճաշի, ճաշկերույթի և ֆուրշետի սեղաններ), նստոցները (աթոռներ, բազկաթոռներ, նստարան-բազմոցներ, բարային տաբուրետներ), ամանեղենի և սկուտեղների տեղափոխման հարմարանքները (կերակրամատուցման և սպասքեղենի հավաքման համար) և այլն: Այս խմբին են վերագրվում նաև օժանդակ (ծառայողական) սեղանները, որոնց վրա ռեստորանի սրահում մատուցողները դնում են մատուցարաններն ու օգտագործված ամանեղենը: Երբեմն այդ սեղանները դնում են ճաշասեղանին կից, որպեսզի մատուցարաններով բերված ուտեստը սեղանին մատուցվի հաճախորդների ներկայությամբ, կամ խոր ճաշամանից ապուրն ափսեների մեջ լցնելու համար:

Երկրորդ խմբի մեջ են մտնում ամանեղենի և ճաշասեղանի սպիտակեղենի պահարանները (սերվանտ), սննդի բացթողման և ընդունման համար նախատեսված կահույքը (բուֆետային և բարային վաճառասեղանների կանգնակներ), ինչպես նաև ապրանքների ցուցադրման և պահպանման համար նախատեսված կահույքը (բարերի, սրճարանների պատերին հարմարեցված սարքավորումներ) և այլն:

Ռեստորանային դահլիճի կահավորման հիմնական միավորներն են սեղանները, նստելու համար նախատեսված կահույքը, կողադիր սեղանիկները, սպասքապահարանները, տարբեր տեսակի շարժասայլակները:

Սեղանները լինում են ճաշի, բանկետի և ֆուրշետի: Որպես կանոն՝ սեղան պատրաստելիս հիմնական ուշադրությունը դարձվում է շինանյութին և չափսերին:

Ռեստորանային այն սեղանները, որոնք նախատեսված են սփռոցով ծածկված սպասարկման համար, պատված են հատուկ նյութով կամ ունեն հատուկ ծածկոց (օրինակ՝ թաղիքից), որն ապահովում է սպասքի առարկաների կայուն դիրքը սեղանի վրա և նվազեցնում աղմուկը: Եթե սեղանները նախատեսված չեն սփռոցով ծածկված սպասարկման համար, ապա սեղանածածկը սովորաբար պատրաստվում է մաշված քակայուն նյութից՝ հիմնականում պլաստիկից:

Ռեստորանային սեղանները լինում են քառակուսի, ուղղանկյունաձև և կլոր: Ճաշատեսակների մատուցման ֆրանսիական եղանակի կիրառման պարագայում ավելի հարմար է օգտվել կլոր սեղաններից, իսկ անգլիական եղանակի դեպքում՝ ուղղանկյունաձև կամ քառակուսի: Սեղանի բարձրությունը 74-75 սմ է:

Ռեստորանում ընդունված է գործածել սպասքավորման պարագաների մի քանի լրակազմ (կոմպլեկտ), այդ պատճառով մեկ հյուրին հատկացվող սեղանի մակերեսը զգալիորեն ավելի մեծ է, քան ճաշարաններում՝ 0,25-0,29 մ²:

Փորձը ցույց է տվել, որ ռեստորանային սեղանի ամենաօպտիմալ լայնությունը 80-90 սմ-ն է: Կլոր սեղաններն ունեն հետևյալ տրամագծերը. երկտեղանին՝ 70-110 սմ, չորս տեղանին՝ 90-110 սմ, վեց տեղանին՝ 130 սմ:

Սպասարկումն ավելի բարձր մակարդակով կազմակերպելու համար ցանկալի է ռեստորանում ունենալ տարբեր չափերի և տարողության սեղաններ:

Ֆուրշետի և բանկետի սեղանները չափերով ավելի մեծ են: Որպես կանոն՝ բանկետի սեղաններն ավելի լայն են (95-105 սմ), իսկ ֆուրշետի սեղանները՝ ավելի բարձր (100-105 սմ): Բանկետների կազմակերպման գործում մասնագիտացած ռեստորաններում, ինչպես նաև հյուրանոցներին կից ռեստորաններում ցանկալի է ունենալ հավաքովի սեղաններ, որպեսզի անհրաժեշտության դեպքում հնարավոր լինի արագ կերպով մեծացնել նստա-

տեղերի քանակը: Ավելորդ սեղանները հարմար է պահել օժանդակ սրահում, որտեղ հավաքված վիճակում դրանք շատ տեղ չեն զբաղեցնում:

Նստելու համար նախատեսված կահույքը ռեստորանում աթոռներն են, կիսաբազկաթոռները, բազկաթոռները և բազմոցները: Սպասարկման տեսանկյունից առավել հարմար են աթոռներն ու կիսաբազկաթոռները, որոնց թիկնակի բարձրությունը չի գերազանցում 50 սմ-ը: Մարդաչափական պահանջների համաձայն՝ սեղանածածկի վերին հարթության և նստատեղի միջև եղած տարածությունը պետք է լինի 29-30 սմ:

Սպասքապահարանը մատուցողի պահարանն է, որը նախատեսված է մամնեղենի, սպասքի պարագաների և սեղանի սպիտակեղենի ընթացիկ պահուստը տեղավորելու և պահելու համար: Մատուցողները սպասքապահարանի բերանակալին են տեղավորում բերված ճաշատեսակներն ու ընկելիքները կամ օգտագործված մամնեղենը: Սպասքապահարանի օպտիմալ բարձրությունը 90 սմ է: Կահույքի այս տեսակն ունի բազմաթիվ տարատեսակներ:

Սպասքի շարժասայլակները նախատեսված են կերակրատեսակների ու գինիների ցուցադրման և մատուցման, ինչպես նաև օգտագործված սպասքի հավաքման ու հեռացման համար:

Աշխատելու համար առավել հարմար են 76-78 սմ բարձրություն և 95-100 սմ լայնություն ունեցող շարժասայլակները: Շարժասայլակների որոշ տեսակներ սարքավորված են տաքացման և սառեցման էլեկտրական սարքերով: Նման շարժասայլակներ կարելի է օգտագործել բանկետների, ֆուրշետների, ինչպես նաև «շվեդական սեղանի» սկզբունքով սպասարկվող ճաշկերույթների ժամանակ:

ՄՈԴՈՒԼ 5

ՀԻԳԻԵՆԱՅԻ ՆՈՐՄԵՐԸ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐԸ

Մատուցողի պարտականությունները	18
Մատուցողի աշխատանքի կազմակերպման մեթոդները և աշխատանքային գրաֆիկը	19
Սանիտարահիգիենիկ կանոններ	21
Սպասարկող անձնակազմի անձնական հատկանիշները, արտաքին տեսքը և վարքը	22
Մատուցողի աշխատանքի անվտանգության տեխնիկական Դժբախտ պատահարների դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերումը	25 26

Յուրացնելով այս մոդուլը՝

1. Կիմանաք մատուցողի մասնագիտական գործունեության պարտականությունները:
2. Կկարողանաք հետևել անձնական և արտադրական սանիտարական և հիգիենիկ նորմերին, գույքի և սարքավորումների օգտագործման, ինչպես նաև աշխատանքի անվտանգության կանոններին և պահանջներին, հոգատար վերաբերվել գույքին:

Մատուցողի պարտականությունները

Մատուցողը սպասարկում է ռեստորանի հաճախորդներին:

Մատուցողը պարտավոր է.

- աշխատանքի գալ գրաֆիկով սահմանված ճիշտ ժամանակին,
- կատարել սեղանապետի (մետրոդոտել) ցուցումներն այցելուների սպասարկման կարգի վերաբերյալ,
- աշխատանքի մեջ գտնվելիս՝ կրել համազգեստ, որը մշտապես պետք է լինի մաքուր և արդուկված, իսկ կոշիկները՝ փայլեցված,
- պահպանել անձնական հիգիենայի կանոնները,
- պահպանել հաճախորդների սպասարկման կանոնները և ռեստորանային վարվեցողության կանոնները, լինել քաղաքավարի, պատրաստակամ և ուշադիր,
- սիրալիրությամբ դիմավորել սեղանապետի կողմից ներս հրավիրված այցելուներին, ողջունել նրանց, օգնել տեղավորվելու սեղանի շուրջ, առաջարկել ծանոթանալ կերակրացանկին, արագորեն և ճշգրտորեն կատարել հաճախորդի պատվերը՝ պահպանելով սպասարկման տեխնիկայի կանոնները,
- քաջ գիտենալ ճաշատեսակների և ըմպելիքների առկայությունը և գինը կերակրացանկում, ճաշատեսակների մատուցման հերթականությունը և դրանց պատրաստման տեխնոլոգիան,
- հաճախորդներին առաջարկել հաստատության ֆիրմային ճաշատեսակներն ու ըմպելիքները,
- հանգամանորեն պատրաստել սեղաններն ու իր աշխատատեղն մինչև այցելուների գալուստը, աշխատանքային հերթափոխի ընթացքում մշտապես պահպանել սեղանների կարգուկանոնը, մաքուր պահել օժանդակ սեղաններն ու սպասքապահարանները, ժամանակին և ճշտությամբ սպասքավորել սեղանները, ինչպես նաև հավաքել և հեռացնել օգտագործված ամանեղենն ու ճաշի պարագաները՝ պահպանելով տեխնիկական անհրաժեշտ հնարքները,

- թույլ չտալ օգտագործել թերություններով (անհարթություններ, ճաքվածքներ, լաքաներ, անցքեր և այլն) սպասքեղենը, պարագաներն ու ճաշասեղանի սպիտակեղենը,
- ծանոթ լինել ընդունելությունների, ճաշկերույթների սպասարկման կարգին ու մեթոդներին, ժամանակին տեղեկացնել սեղանապետին հաճախորդների կողմից արված դիտողությունների և ցանկությունների մասին:

Մատուցողն իրավունք չունի.

- առանց սեղանապետի գիտության՝ հրավիրել հյուրերին սեղանի մոտ և կամայականորեն հյուրերի տեղափոխություն կատարել,
- այցելուներին տեղավորել դեռևս չպատրաստված սեղանների շուրջ,
- քննել հաճախորդների բողոքներն ու հավակնություններն առանց սեղանապետի կամ տնօրենի գիտության,
- դահլիճում ծխել, նստել, ուտել, բարձր խոսել, հենվել սպասքապահարանին, սյուների, պատերին և այլն,
- սեղանի վրա դնել «Պատվիրված է» ցուցանակն առանց ռեստորանի ղեկավարության և սեղանապետի գիտության,
- խոհարարից ընդունել ճաշատեսակներ, որոնց որակը կամ ձևավորումը չեն համապատասխանում ռեստորանի պահանջներին,
- մատուցել սպիրտային խմիչքներ նորմերը գերազանցող քանակություններով,
- ընդունել բանկետների, հարսանիքների և այլ միջոցառումների նախնական պատվերներ և կատարել հաշվարկներ՝ առանց սեղանապետի գիտության:

Մատուցողի աշխատանքի կազմակերպման մեթոդները և աշխատանքային գրաֆիկը

Մատուցողի աշխատանքը կազմակերպելու համար գոյություն ունի երկու հիմնական մեթոդ՝ անհատական և խմբակային (բրիգադային):

Անհատական մեթոդը բնութագրվում է նրանով, որ յուրաքանչյուր մատուցողի հանձնարարվում է սպասարկվող սեղանների որոշակի քանակ: Սպասարկման հետ կապված բոլոր գործողությունները կատարում է միայն մատուցողը:

Այս մեթոդի թերություններն են՝

- մատուցողն ի վիճակի չէ միաժամանակ ուշադրություն դարձնել տարբեր սեղանների շուրջ նստած բոլոր հաճախորդներին անխտիր,
- հաճախորդները ստիպված են լինում սպասել, մինչ մատուցողը սպասարկում է մյուս սեղանները,
- առաջանում է մատուցողների անհավասարաչափ ծանրաբեռնվածություն,
- աշխատանքի նեղ մասնագիտացման բացակայությունը յուրաքանչյուր աշխատակցից պահանջում է բարձր մասնագիտական պատրաստվածություն:

Մեթոդի առավելությունները.

- մատուցողն անհատական պատասխանատվություն է կրում հաճախորդների սպասարկման որակի համար,
- պատվերների ընդունման և կատարման ընթացքում սխալվելու հաճախականությունը նվազագույն է:

Հնարավոր թերությունների հավանականությունը կրճատելու նպատակով՝ հյուրերի դիմավորման, տեղավորման և պատվերի ընդունման հետ կապված պարտականությունների մի մասը երբեմն թողնվում է «տանտիրոջը» կամ «տանտիրուհուն»: Ամեն դեպքում նման մեթոդի կիրառման ժամանակ պահանջվում է մշտական վերահսկողություն և սպասարկման պրոցեսի կարգավորում ադմինիստրատորի կողմից:

Բրիգադային մեթոդը բնորոշ է խոշոր ռեստորաններին: Սրահի որոշակի հատվածը հանձնարարվում է մատուցողների բրիգադին: Բրիգադի ներսում հստակորեն սահմանվում են յուրաքանչյուր մատուցողի պարտականությունները՝ կախված նրա որակավորումից: Որպես կանոն, հյուրերին անձամբ դիմավորում է բրիգադի ղեկավարը, ընդունում պատվերը և հաղորդում մատուցողներին՝ ի կատարումն, կատարում հաշվարկը և ճանապարհում հյուրերին: Մատուցողների միջև բաշխվում են ճաշատեսակների ու խմիչքների

մատուցման, սեղանի սպասքավորման և սպասքի հավաքման ֆունկցիաները:

Մեթոդի թերությունները.

- բրիգադի առանձին անդամների անբավարար շահագրգռություն սպասարկման որակի հարցում,
- պատվերների հաղորդման ժամանակ սխալվելու հավանականություն:

Մեթոդի առավելությունները.

- սպասարկման արագությունը մեծանում է,
- հաճախորդների մոտ դժգոհություն չի առաջանում մատուցողի անուշադրության առնչությամբ:

Միջազգային պրակտիկայում հայտնի են մատուցողի աշխատանքի կազմակերպման վիեննական և ֆրանսիական (շեֆ-դե-դանգ) համակարգերը:

Սանիտարահիգիենիկ կանոններ

Անձնական հիգիենա. Անձնական հիգիենայի պահպանումը կարևոր դեր է խաղում այն հիվանդությունների կանխման գործում, որոնք կարող են փոխանցվել սննդի և խմիչքի միջոցով: Աշխատակիցների կոկիկ տեսքով է մեծ մասամբ պայմանավորված այցելուների ընդհանուր տպավորությունը տվյալ հաստատության մասին:

Աշխատանքից առաջ խորհուրդ է տրվում լողանալ ցնցուղի տակ:

Աշխատակիցը պետք է կոկիկ սանրվածք ունենա, որպեսզի մազերը կիպ կպչեն գլխին և չընկնեն աչքերին: Աշխատանքի ընթացքում չի կարելի օգտվել սանրից (մազերը կարող են ընկնել ափսեի մեջ) կամ ձեռքով կարգավորել սանրվածքը (դա կարող է կեղտոտել ձեռքերը, հետևաբար և ճաշի պարագաները): Տղամարդ աշխատակիցները պետք է մաքուր սափրված լինեն:

Աշխատակիցը պարտավոր է հատուկ ուշադրություն դարձնել իր շնչառության թարմությանը՝ ամեն օր հակաբորբոքային մածուկով մաքրել ատամները և լվանալ բերանի խոռոչը տիպիկ հոտերը վերացնող հեղուկով:

Աշխատանքից առաջ և դրա ընթացքում չի կարելի ուտել սխտորով, սոխով և այլ սուր հոտերով ուտեստներ:

Կին մատուցողները պետք է չափավորեն դիմահարդարման նյութերի օգտագործումը, իսկ ոսկերչական իրերից թույլ է տրվում կրել միայն անուսնական մատանի:

Սպասարկող անձնակազմը չպետք է կրի ձեռքի ժամացույց:

Ձեռքերն անհրաժեշտ է մաքուր պահել: Ձեռքերը և, մասնավորապես, ոտքերը պետք է լինեն խնամված, սակայն վառ գույների մանիկյուր չի թույլատրվում:

Աշխատանքի ընդունվելուց առաջ՝ հասարակական սննդի հաստատության յուրաքանչյուր աշխատող պետք է ունենա անհատական բժշկական գրքույկ: Հետագայում նա պարտավոր է անցնել պարբերական բժշկական ստուգումներ: Հաստատության տնօրենն անձնական պատասխանատվություն է կրում այն անձանց աշխատանքի ընդունելու համար, որոնք չեն անցել բժշկական հետազոտություն և ստուգում:

Սպասարկող անձնակազմի անձնական հատկանիշները, արտաքին տեսքը և վարքը

Անձնական հատկանիշները մեծ նշանակություն ունեն սպասարկման ոլորտում ներգրավված աշխատողների համար:

Նման հատկանիշներից են մարդկանց հետ շփվելու ունակությունը, արագորեն շփում հաստատելու կարողությունը, զրույց վարելու ընդունակությունը (արտահայտիչ խոսք, ճիշտ արտասանություն, խորագիտակություն), մարդկային հոգեբանությունը հասկանալու ունակությունը, նրբանկատությունը, տակտը, հարգանքը սեփական անձի նկատմամբ, հումորի զգացումը, զսպվածությունը, հավասարակշռվածությունը, ինքնակառավարումը, ուշադրությունը բաշխելու կամ մի նյութից մյուսը կենտրոնացնելու կարողությունը, ռեստորանի այցելուների վարքագծին արագ արձագանքելու ունակությունը:

Բացի այդ, սպասարկման ոլորտի աշխատողը պետք է լավ առողջություն և ֆիզիկական պատրաստվածություն ունենա:

Այս բոլոր հատկանիշների միագումարը թույլ է տալիս աշխատակցին ոչ միայն հասկանալ այցելուների վարքագիծը, այլև ազդեցություն գործել դրա վրա՝ սպասարկման լավագույն պայմաններ ապահովելու նպատակով:

Համազգեստ կրելը ռեստորանի հաճախորդների հետ առնչվող աշխատակիցների որոշակի խմբերի համար (սեղանապետ, մատուցող, բարմեն, հանդերձապահ, վերելակի աշխատող և դռնապան) պարտադիր պահանջ է: Հիգիենիկ ֆունկցիա կատարելուց զատ՝ համազգեստը տվյալ հաստատության ծառայողի այցեքարտն է:

Մատուցողի համազգեստի ստանդարտ օրինակն իրենից ներկայացնում է հետևյալը. տղամարդկանց համար՝ սև, դասական ոճի տաբատ գոտիով, սպիտակ վերնաշապիկ, վերնաշապիկի տակից՝ անթև շապիկ, թիթեռնիկ փողկապ, սև գուլպաներ, սև կոշիկներ՝ բարակ ներբանով, կանանց համար՝ սև շրջազգեստ մինչև ծնկի կեսը, ցածր կրունկով սև կոշիկներ, սպիտակ, անթափանց վերնաշապիկ:

Հաստատության սեփականատերը կարող է սպասարկող անձնակազմի համար պատվիրել այնպիսի համազգեստ, որը տարբերվում է ստանդարտ օրինակից: Նման դեպքերում արտաքին տեսքի մշակմամբ զբաղվում են հագուստի դիզայներները՝ հաստատության ընդհանուր հայեցակետի համաձայն:

Համազգեստը ռեստորանում պարտադիր է կրել միայն աշխատանքային ժամերին: Աշխատանքից հետո այն թողնում են ծառայողական հանդերձարանում: Ռեստորանի սահմաններից դուրս համազգեստի կրումն արգելվում է:

Մատուցողը պետք է ունենա գեղեցիկ կեցվածք, շարժվի թեթև ու նրբագեղ՝ մեջքն ուղիղ պահած: Չի կարելի անել կտրուկ կամ ավելորդ շարժումներ, թափահարել ձեռքերը, ճոճվել տեղում, քարշ տալ ոտքերը, դուրս ցցել կրծքավանդակը կամ որովայնը: Ճիշտ քայլվածքը մեծապես կախված է կոշիկներից: Եթե կոշիկներն անհարմար են, իսկ դրանց կրունկները՝ չափազանց բարձր կամ ծռնված, ապա քայլվածքը փոխվում է, դառնում ծանր, իսկ ոտքերը՝ հոգնում են: Մատուցողը պետք է տեղաշարժվի արագ, համաչափ քայլերով: Ոչ մի դեպքում չի կարելի վազել սրահում:

Հաճախորդների ներկայությամբ չի կարելի ծամել, ծխել, հենվել կամ նստել սեղանին, ձեռքերը գրպաններում պահել, օգտվել թաշկինակից կամ սանրից: Եթե անհրաժեշտ է ինչ-որ մեկին մատնացույց անել, դա պետք է կատարվի միայն հայացքը որոշակի ուղղությամբ թեքելով:

Դահլիճում, որտեղ սպասարկվում են այցելուները, զրույց վարել կարելի է միայն ծառայողական հարցերի շուրջ:

Մատուցողի նկատմամբ սահմանված են հետևյալ պահանջները՝

1. դեմքի բարեհամբույր արտահայտություն.
2. միջին հասակ և ճիշտ կեցվածք.
3. ֆիզիկական առողջություն և տեսանելի թերությունների բացակայություն:

Մատուցող չեն կարող աշխատել այն մարդիկ, որոնք ունեն ունաթափ՝ քայլվածքին խանգարող դեֆորմացիա, վատ լսողություն, դեմքի տեսանելի թերություններ կամ սրտանոթային հիվանդություններ:

Մատուցողը պետք է ունենա հետևյալ հատկանիշները՝

1. լինի աշխատասեր, սիրի իր մասնագիտությունը և մեծ ցանկությամբ կատարի այն ամենը, ինչ անհրաժեշտ է հաճախորդների սպասարկման համար.
2. ցուցաբերի նախաձեռնություն աշխատանքում և շտկի ցանկացած բացթողում՝ հաճախորդների սպասարկման ընթացքում.
3. ունենա արագ, բայց բնական քայլվածք. նրա շարժումները պետք է լինեն արագ, սահուն և մեղմ.
4. ունենա լավ հիշողություն, որպեսզի անսխալ կատարի պատվերները.
5. ունենա արագ ռեակցիա և կարողանա մշտապես արագորեն և ճշտորեն պատասխանել հաճախորդի հարցերին: Մատուցողը պետք է կարողանա կանխագուշակել հաճախորդի ցանկությունը: Մատուցողը չպետք է ողջ ուշադրությունը կենտրոնացնի մեկ սեղանի վրա, այլ պարտավոր է տեսադաշտում պահել սպասարկման ամբողջ տարածքը.
6. աշխատի խոսել ցածր ձայնով և հանդարտ տոնով.
7. լինի նրբանկատ, կարողանա շտկել տհաճ իրավիճակները և արագ որոշումներ կայացնել.
8. ցուցաբերի հյուրընկալություն, սրտաբացություն և ջերմություն հաճախորդների նկատմամբ.

9. լինի չափազանց դիտունակ, արագ նշմարի և շտկի իր և իր գործընկերների կողմից թույլ տրված բացթողումները.
10. լինի սիրալիր և հարգալից, հստակորեն և ճշտությամբ կատարի իր պարտականությունները հաճախորդների և հաստատության նկատմամբ:

Մատուցողի աշխատանքի անվտանգության տեխնիկան

Մատուցողների աշխատանքի անվտանգությունն ապահովելու նպատակով՝ հասարակական սննդի հաստատություններում նախատեսված են աշխատանքի պաշտպանության և անվտանգության տեխնիկայի հետևյալ պահանջները.

- դահլիճներում խստորեն պահպանել սեղանների միջև միջանցքների, ինչպես նաև բաշխման սեղանի մերձակա տարածքի համար սահմանված նորմատիվները,
- դահլիճներում թույլ չտալ անհարթ, դուրս ընկած և շարժվող սալիկներով մանրահատակի, ինչպես նաև ծռմռված եզրերով սինթետիկ հատակածածկի շահագործումը,
- հատակը մաքուր պահել. թափված յուղի, հեղուկի, ջարդված առարկաների հայտնաբերման դեպքում մատուցողը պարտավոր է անհապաղ պահանջել նման թերությունների վերացում կամ ինքնուրույն վերացնել դրանք,
- մատուցարանի վրա առարկաները դասավորել միայն մեկ շարքով,
- ճաշի պարագաները (դանակ, պատառաքաղ) տեղափոխելիս՝ օգտվել ավստից կամ մատուցարանից. վերոհիշյալ պարագաները չի կարելի կրել ձեռքով՝ սուր ծայրը դեպի առաջ ուղղված վիճակում,
- աստիճաններով սպասք բարձրացնելիս կամ իջեցնելիս՝ լինել զգույշ,
- տաք կերակրատեսակով սպասքը դնել այնպիսի տակդիրի վրա, որի մակերեսն ավելի մեծ է, քան դրա վրա տեղադրվող ամանի հատակամասը,

- պարերի ժամանակ մատուցարանը ձեռքին չանցնել սրահով,
- աշխատանքի ժամանակ պահպանել խոհանոցից պատրաստի կերակրատեսակների ստացման կարգն ու հերթականությունը,
- չօգտագործել ճաքած սպասք,
- ընպելիքներով շշերն ու պահածոյացված արտադրանքի տարաները բացել միայն հատուկ գործիքների օգնությամբ (խցանահան, բանալի և այլն),
- չհագնել ծռնռված կրունկներով, մաշված կրնկատակերով կոշիկներ,
- օգտագործելուց առաջ` ստուգել շարժասայլակների վիճակը (կայունությունը, անիվների աշխատանքը, դարակների հուսալիությունը սպասքը տեղավորելու համար և այլն),
- էլեկտրալուսավորման սարքերի փոշին մաքրել միայն հոսանքազրկված վիճակում:

Դժբախտ պատահարների դեպքում առաջին օգնության ցուցաբերումը

Չողերի վնասվածքների դեպքում անհրաժեշտ է վնասված հատվածի վրա դնել սառը ջրով թրջված սրբիչ կամ կապարի թրջոց` փոխելով յուրաքանչյուր 15 րոպեն մեկ անգամ:

Գլխի վնասվածքների դեպքում անհրաժեշտ է վնասված մասին դնել սառույցի տոպրակ կամ սառը ջրով թրջված սրբիչի մեջ փաթաթված սառույց:

Աչքի վնասվածքների դեպքում անհրաժեշտ է աչքին դնել բորաթթվով կամ սառը ջրով թրջված աչքակապ:

Որովայնի վնասվածքների դեպքում տուժածին անհրաժեշտ է պառկեցնել փափուկ ներքնակի վրա, փորին դնել սառույցի տոպրակ և բժիշկ կանչել:

Այրվածքներ: Առաջին աստիճանի այրվածքի դեպքում (կարմրություն) վառված մասն անհրաժեշտ է մշակել էթիլային սպիրտի մեջ թաթախված բամբակի կտորով: Երկրորդ աստիճանի այրվածքի դեպքում (բշտիկներ) անհրաժեշտ է վառված մասը մշակել սպիրտով, 3%-անոց մանգանա-կա-

լիակամ լուծույթով (մարզանցովկա) կամ 5%-անոց տանիմի լուծույթով: Երրորդ աստիճանի այրվածքի դեպքում (մաշկային հյուսվածքի խախտում) անհրաժեշտ է ստերիլ վիրակապով փակել վերքը և բժիշկ կանչել:

Այրվածքի բոլոր դեպքերում տուժածի հագուստն անհրաժեշտ է զգուշությամբ հանել:

Բաց կոտրվածքների դեպքում անհրաժեշտ է վերքին դնել ստերիլ վիրակապ՝ առանց մատներով դիպչելու, կոտրվածքի հատվածը փաթաթել բամբակով, (ոտքին կամ ձեռքին) դնել բեկակալ (շինա), բինտով պինդ կապել, սակայն ոչ այնքան պինդ, որ խախտվի արյան շրջանառությունը, և բժիշկ կանչել:

Ձեռքի կամ ոտքի վնասվածքների դեպքում անհրաժեշտ է կանգնեցնել արյունահոսությունը (եթե այն շատ ուժեղ է)՝ վերքից վերև քուղ (ժգուտ) դնելով և ձգելով այնքան ժամանակ, մինչև արյունահոսումը դադարի: Այնուհետև անհրաժեշտ է վերքին դնել վիրակապ՝ օգտվելով առաջին օգնության ստերիլ փաթեթից:

Էլեկտրահարման դեպքում անհրաժեշտ է նախ անջատել հոսանքը, տուժածից հեռու շարտել էլեկտրալարը (ռետինե ձեռնոցների կամ չոր փայտի օգնությամբ) և բժիշկ կանչել: Եթե մինչև բժշկի ժամանումը տուժածը գտնվում է անգիտակից վիճակում, անհրաժեշտ է տալ արհեստական շնչառություն:

Գազով թունավորման դեպքում անհրաժեշտ է բժիշկ կանչել, տուժածին դուրս բերել մաքուր օդի, ծածկել տաք վերմակով, անուշադրի սպիրտ տալ շնչելու, սակայն չթողնել, որ քնի: Գիտակցությունը կորցնելու դեպքում տուժածին անհրաժեշտ է պառկեցնել աջ կողմի վրա և լրացուցիչ տաքացնել ջեռակի կամ ինտենսիվ շփումների օգնությամբ: Եթե տուժածը գիտակցության գա, նրան պետք է ստիպել խմել տաք, թունդ թեյ կամ սուրճ: Եթե տուժածը գտնվում է անգիտակից վիճակում, անհրաժեշտ է տալ արհեստական շնչառություն:

Ցանկացած դժբախտ պատահարի առիթով ղեկավարությունն ու արհմիությունը պարտավոր են անցկացնել հետաքննություն: Դժբախտ պատահարը ձևակերպվում է համապատասխան ակտով՝ չորս օրինակից, նշելով պատահարի պատճառները և դրանց վերացմանն ուղղված գործողությունները:

Մեկ օրվա ընթացքում ղեկավարությունը պարտավոր է հաստատել ակտը և միջոցներ ձեռնարկել՝ դժբախտ պատահարի պատճառ դարձած հանգամանքները վերացնելու ուղղությամբ:

Յուրաքանչյուր հերթափոխում պետք է լինեն հատուկ ուսուցում անցած մարդիկ, որոնք կօգնեն տուժածներին ցուցաբերելու առաջնահերթ բժշկական օգնություն:

ՄՈԴՈՒԼ 6

ՀԱՃԱԽՈՐԴԻ ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՀՈԳԵՔԱՆԱԿԱՆ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ

Հաճախորդների բնութագիրը	30
Հյուրընկալության միջավայրի ստեղծում	33
Համագործակցությունը ռեստորանի այլ ծառայությունների հետ	34

Յուրացնելով այս մոդուլը՝

1. Կիմանաք հաճախորդների հոգեբանական հիմնական տեսակները, ինչպես նաև հաղորդակցման/շփման հոգեբանական հիմունքներն ու սկզբունքները:
2. Կկարողանաք հաճախորդների նկատմամբ լինել ուշադիր և սիրալիր, շարունակել հաճախորդի նախաձեռնությամբ սկսված զրույցը:
3. Հաստատությունում կկարողանաք ստեղծել հյուրընկալության իրական մթնոլորտ, դրսևորել ճիշտ վարվելակերպ, ինչպես նաև ուշադիր և ջերմ վերաբերմունք հաճախորդի նկատմամբ:
4. Ձեր իրավասության շրջանակներում կկարողանաք լուծել հաճախորդի մոտ առաջացող խնդիրները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում խնդիրը ներկայացնել վերադասին:
5. Կկարողանաք համագործակցել խոհանոցի, բարի, դրամարկղի, սպասարկման և համապատասխան այլ ծառայությունների հետ:

Հաճախորդների բնութագիրը

Աշխատանքում առավել մեծ հաջողությունների հասնելու համար սպասարկման ոլորտի աշխատողը պետք է կարողանա անհատական մոտեցում ցուցաբերել հաճախորդներից (հյուրերից) յուրաքանչյուրին: Հարկ չկա մարդու մասին դատել առաջին տպավորությամբ: Հաճախորդներին կարելի է տարբերակել ըստ սեռի, տարիքի, մասնագիտության, սոցիալական պատկանելության և այլ չափանիշների:

Պատկառելի հյուրեր. Սրանք այն հաճախորդներն են, որոնց մեծ մասամբ կարելի է անմիջապես ճանաչել արտաքին տեսքից: Նման հաճախորդները իսկույն արձագանքում սպասարկման որակին: Պատկառելի հաճախորդների սպասարկումն անհրաժեշտ է իրականացնել այնպես, որ նրանք զգան իրենց կարգավիճակի և հասարակական դիրքի նկատմամբ ցուցաբերվող պատկառանքը: Նրանց կարող են սպասարկել միևնույն մատուցողները, նրանց համար կարելի է կազմել հատուկ հյուրերի քարտ, որտեղ նշվում են հյուրի սիրած ուտեստները և նախապատվությունները: Նման հաճախորդներին տոնակատարությունների ժամանակ կարելի է մատուցել փոքրիկ նվերներ, հրավիրել ինչ-ինչ միջոցառումների և այլն:

Գործնական հյուրեր. Գործնական հաճախորդները, որպես կանոն, ռեստորան են հաճախում ճաշի ժամին կամ հրավիրում են իրենց գործընկերներին ընթրիքի: Նման հաճախորդներին սպասարկելիս՝ հատուկ ուշադրություն է անհրաժեշտ դարձնել աշխատանքի ճշգրտությանը: Անհրաժեշտ է հիշել, որ գործնական մարդիկ բարձր են գնահատում ժամանակը: Բացառված չէ, որ հենց այդ հյուրերն էլ կարող են հետագայում ռեստորանում պատվիրել կորպորատիվ երեկույթներ և այլն:

Պատահական այցելուներ. Սրանք այն մարդիկ են, որ առաջին անգամ են հայտնվում տվյալ ռեստորանում: Կարևոր է, որ նրանք հաստատության մասին ստանան առավել լիարժեք տեղեկատվություն: Հնարավոր է, որ հետագայում նրանք դառնան մշտական այցելուներ:

Երեխաներ. Երեխաները հատուկ այցելուներ են: Կարևոր է մտապահել, որ երեխաների նկատմամբ լավ վերաբերմունքը հատկապես հաճելի է նրանց ծնողներին, և նրանք չեն հրաժարվի նորից այցելել տվյալ ռեստորանը: Եթե կերակրացանկում ընդգրկված չեն հատուկ ճաշատեսակներ երեխաների համար, ապա խոհարարին անպատճառ պետք է զգուշացնել պա-

տանի հյուրի գալստյան մասին: Երեխայի նկատմամբ ուշադրությունը կարող է դրսևորվել նաև ճաշատեսակի հատուկ ձևավորման մեջ: Վերջին ժամանակներս ավելի ու ավելի մեծ ժողովրդայնություն են սկսել վայելել այսպես կոչված «ընտանեկան ճաշկերույթները»: Նման ճաշերի ժամանակ հարկ է մտածել, թե ինչպես կարելի է զբաղեցնել երեխաներին:

Տղամարդիկ առավել վճռական են ճաշատեսակների ու խմիչքների ընտրության հարցում, քան կանայք: Նրանք առավել շփվող են, հաշվի են առնում մատուցողի խորհուրդներն ու առաջարկությունները:

Կանայք չափազանցված ուշադրություն են դարձնում մաքրությանը, սեղանի սպասքավորմանը և ավելի քննադատորեն են վերաբերվում ճաշատեսակների ընտրությանը, քան տղամարդիկ:

Տարեց այցելուները, որպես կանոն, պահանջում են իրենց նկատմամբ հատուկ սիրալիրություն և մատուցողի խորհուրդների կարիքը չեն զգում ճաշատեսակներ և ըմպելիքներ պատվիրելիս, քանզի հավատարիմ են մնում իրենց սովորություններին ու ճաշակին:

Երիտասարդ այցելուները հաճախ փորձում են կոծկել իրենց անտեղյակությունը, այդ պատճառով նրանց խորհուրդներ տալիս մատուցողը պետք է ցուցաբերի առանձնահատուկ նրբանկատություն:

Ըստ հոգեբանական խառնվածքի՝ մարդիկ բաժանվում են չորս հիմնական տիպերի. սանգվինիկներ, խոլերիկներ, ֆլեգմատիկներ և մելանխոլիկներ:

Սանգվինիկները հավասարակշռված, կայտառ, խելացի ու տրամաբանող մարդիկ են, որոնք կարողանում են կառավարել իրենց գործողությունները: *Խոլերիկները* խանդավառ, էներգիայով լի, սակայն անզուսպ մարդիկ են: Նրանք հեշտությամբ ենթարկվում են զայրույթի պոռթկումներին, սակայն շատ շուտ ուշքի են գալիս: *Ֆլեգմատիկները* սանգվինիկների հակապատկերն են: Նրանք դանդաղկոտ են, պղերզ (ապատիկ), անվրդովության աստիճանի հանգիստ ու անտարբեր: *Մելանխոլիկները* խիստ զգայուն են, էմոցիոնալ ու անոթխած:

Յուրաքանչյուր մարդու բնավորությունն իրենից ներկայացնում է վերը նկարագրված խառնվածքներից յուրաքանչյուրին հատուկ առանձնահատկությունների համագումարը:

Ինքնավստահ մարդիկ ունեն վճռական, հաստատուն քայլվածք և ազատ շարժում: Նրանք բարևում են առաջինը, իրենք են ընտրում իրենց տեղը, չեն տատանվում ճաշատեսակներ ու խմիչքներ ընտրելիս:

Ինչպե՞ս պետք է մատուցողն իրեն պահի մնան մարդկանց հետ:

Նա պետք է նրանց դիմավորի ջերմորեն և սրտագին, բայց զուսպ, աշխատի սպասարկել նրանց արագ և որակով՝ առանց իր ուշադրությունը պարտադրելու, չմոռանա արտահայտել իր հարգանքը նրանց նկատմամբ և նրբանկատորեն փորձի իմանալ սպասարկման մասին, այսինքն ճաշատեսակների ու խմիչքների, մատուցման որակի մասին նրանց կարծիքը:

Անվճռական մարդիկ ինքնավստահ մարդկանց հակապատկերն են: Սրահ մտնելիս նրանք երկչոտ շուրջն են նայում, պատրաստ են նստել դահլիճի ամենահեռավոր անկյունում, խիստ անոթխած են: Նման հաճախորդները երկար ուսումնասիրում են կերակրացանկը և, վերջիվերջո, դիմում մատուցողի օգնությանը: Որպես կանոն՝ այդպիսի մարդիկ հազվադեպ են ռեստորան գնում, այդ պատճառով անհրաժեշտ է նրբանկատորեն նրանց օգնել ճաշատեսակների ու խմիչքների ընտրության հարցում, սակայն չլինել պնդերես:

Ջրուցասեր, մարդամոտ մարդիկ մտնելիս առաջինն են բարևում, ժպտում են մատուցողին, ասես իրենց հին ծանոթը լինի, անմիջապես սկսում են զրուցել այնպիսի թեմաներից, որոնք մատուցողի աշխատանքի հետ ոչ մի ընդհանուր բան չունեն՝ չհասկանալով, որ մատուցողին սպասում են նաև այլ հաճախորդներ: Նման դեպքերում մատուցողը պետք է նրբանկատորեն ընդհատի այցելուին և անցնի գործնական խոսակցության: Եթե հաճախորդն ուշադրություն չդարձնի մատուցողի վերաբերմունքին, ապա մատուցողը պետք է քաղաքավարի կերպով ներողություն խնդրի, ասի, որ տվյալ պահին ինքը զբաղված է և հեռանա: Որոշ ժամանակ անց մատուցողը պետք է կրկին մոտենա այդ այցելուին՝ պատվերը վերցնելու նպատակով: Ոչ մի դեպքում չի կարելի արտահայտել նյարդայնություն և անուշադրություն, անտարբերություն ցուցաբերել հաճախորդի նկատմամբ. դա մարդկանց վիրավորում է:

Նյարդային մարդիկ սովորաբար մտնում են սրահ՝ առանց բարևն ընդունելու, քթի տակ ինչ-որ բան փնթփնթալով: Իրենց տեղը զբաղեցնելով և մատուցողին սպասելով՝ նրանք անհամբերությամբ սկսում են թակել սեղանը կամ մատներով անհանգիստ թփփացնել: Եթե նրանց իսկույն չեն մոտե-

նում, ապա նրանք սկսում են կոպիտ դիտողություններ անել, ուստի գործը կարող է հասնել սկանդալի: Մատուցողը՝ առանց ուշադրություն դարձնելու նման մարդկանց հանդուգն պահվածքին, պետք է արագ ընդունի նրանց պատվերը և աշխատի ճշտորեն կատարել այն՝ խուսափելով խոսակցության բռնվելուց և սահմանափակվելով ամենաանհրաժեշտ խոսքերով:

Թերահավատ մարդիկ այն այցելուներն են, որոնց հեշտությամբ կարելի է ճանաչել հեզմական քննադատական և քննադատական դիտողություններից: Նրանք թերահավատորեն են վերաբերվում մատուցողներին և սպասարկող ողջ անձնակազմին, կերակրաբաժինները նրանց չափազանց փոքր են թվում: Նման հաճախորդներին չի կարելի հակաճառել կամ խորհուրդներ տալ, որովհետև դա կարող է դառնալ առիթ՝ նրանց կողմից ավելի մեծ թերահավատության համար: Մատուցողը պարտավոր է ճշգրիտ կերպով, արագ և որակով կատարել իր պարտականությունները:

Մեծամիտ մարդիկ ամենատհաճ այցելուների թվին են պատկանում: Ավելի լավ կլինի, մատուցողը թույլ տա, որ այդպիսի հաճախորդն ինքն ընտրի իր տեղը և ճաշատեսակները, սիրալիրությամբ կատարի նրա պատվերը և ուշադրություն չդարձնի նրա վարքագծին:

Հյուրընկալության միջավայրի ստեղծում

Սպասարկման ոլորտի աշխատողի վարքը որոշվում է մասնագիտական թիկայի կանոններով: Դրանցից ամենակարևորները բերված են ստորև.

- լինել սիրալիր, քաղաքավարի և հյուրընկալ բոլոր այցելուների նկատմամբ,
- լինել բարեհամբույր, ցուցաբերել ծառայություն մատուցելու պատրաստակամություն,
- բարյացակամություն հանդես բերել հաճախորդների պահաջների ու հավակնությունների հանդեպ,
- երբեք չփորձել սովորեցնել հաճախորդին,
- ազդել հաճախորդի վրա՝ միայն նրա անձնական շահերից ելնելով:

Մատուցողի կողմից հյուրընկալության առաջին դրսևորումը սրահ մտնող հաճախորդին ողջունելն է: Առանձնակի հաճելի տպավորություն են

թողնում մատուցողի ժպիտը և դեմքի բարեհաճ արտահայտությունը: Դրանով մատուցողը հասկացնում է հաճախորդին, որ նա այստեղ ցանկալի հյուր է և գերազանց սպասարկում կստանա:

Հաճախորդի հետ զրուցելիս՝ պետք է նայել նրա աչքերին: Ջրույցն անհրաժեշտ է վարել վստահեցնող տոնով, առանց ձեռնախոսության՝ այսինքն ժեստիկուլյացիայի, առանց երկար-բարակ բացատրությունների և ավելորդ հարցերի, որոնք մատուցողի ծառայողական պարտականությունների մեջ չեն մտնում: Հաճախորդի հետ խոսելիս՝ մատուցողը չպետք է ցրված լինի կամ նայի շուրջը: Նա պետք է առավելագույն չափով ուշադիր լինի հաճախորդի նկատմամբ:

Տարաբնույթ հաճախորդների նկատմամբ մատուցողը պետք է ցուցաբերի հնարամտություն և անհատական մոտեցում, ընդ որում բոլորի նկատմամբ լինի հավասարապես սիրալիր՝ անկախ հաճախորդի արտաքին տեսքից, տարիքից կամ սեռից, և հերթականությամբ սպասարկի հաճախորդներին:

Քաղաքավարությունը, հարգալից վերաբերմունքը և բարձրակարգ սպասարկման ձգտումը մատուցողի պահվածքի հիմնական գծերն են: Մատուցողը պետք է լինի ուշադիր և սիրալիր, կարողանա որոշակի իրավիճակներում հաճախորդի ներողամտությունը հայցել, արտահայտել խնդրանք կամ երախտագիտություն, ընդունել ճիշտ որոշում, լինել զուսպ և հաճախորդի հետ վիճաբանության չբռնվել:

Մատուցողը չպետք է մոռանա, որ ինքը ծառայողական անձ է, և որ հաճախորդի ներկայությամբ իր վարքը մեծ նշանակություն ունի:

Համագործակցությունը ռեստորանի այլ ծառայությունների հետ

Պատվերն ընդունելուց հետո մատուցողը սպասարկման սենյակում ստանում է սառը խորտիկների ու կերակրատեսակների ափսեները և տեսակավորողի միջոցով պատվերը փոխանցում սառը խորտիկների արտադրամաս: Այնուհետև նա փոխանցում է պատվերը տաք խորտիկների արտադրամաս և դրամարկղում տալիս չեկը: Որոշ ռեստորաններում մատուցողի աշխատանքը թեթևացնելու նպատակով կիրառվում է էլեկտրոնային հատուկ

համակարգ: Յուրաքանչյուր մատուցող ունի իր համարանիշը (կոդը), որը նշվում է խոհանոց փոխանցվող պատվերի վրա, ինչպես նաև այդ նույն համարանիշի տակ յուրաքանչյուր սպասարկվող սեղանի համարով հաճախորդների պատվերները մուտքագրվում են համակարգիչ, ինչը թույլ է տալիս յուրաքանչյուր սեղանի վերջնահաշվարկը կատարել շատ արագ և ստույգ:

Բոլոր ռեստորաններում՝ առանց բացառության, պետք է ապահովվի փոխհաղորդակցման հարմար համակարգ առևտրային սրահների և արտադրամասերի (բաշխասենյակ, սպասարկման սենյակ, լվացասենյակ) միջև, ինչը նպաստում է հաճախորդների սպասարկման գործընթացի արագացմանը և ապահովում մատուցողի աշխատանքի համար անհրաժեշտ հարմարություններ՝ դրանով իսկ բարձրացնելով աշխատանքի արդյունավետությունը:

Տեսակավորողին փոխանցելով սպասարկման սենյակից ստացված և պատվերի կատարման համար անհրաժեշտ սպասքեղեմը, մատուցողը հայտնում է ճաշատեսակները և կերակրաբաժինների այն քանակը, որ պետք է պատրաստվի: Տեսակավորողը կրկնում է պատվերը (որոշ ռեստորաններում այդ նպատակով կիրառվում են բարձրախոսներ), իսկ խոհարարը հաստատում է պատվերի ընդունումը:

Չեկերի հետ մատուցողը սպասարկման սրահում ստանում է նաև այն ամանեղենը, որն անհրաժեշտ է բուֆետից պատրաստի պատվերը ստանալու համար, և մատուցում է այն հաճախորդներին: Բուֆետից ստանալով խմիչքները՝ մատուցողը պարտավոր է ստուգել, արդյոք շշի հատակին նստվածք չկա, արդյոք բոլոր շշերի վրա կան պիտակներ, արդյոք միրգը լավ է լվացված ու չորացված և այլն: Բուֆետից ստացված շշերով ու սափորներով խմիչքը, ծխախոտը (սիգարետները, սիգարները և այլն), լուցկին և այլ առարկաներ տեղափոխվում են մատուցարանների վրա դասավորված վիճակում:

ՄՈԴՈՒԼ 7

ՄՐԱՅԻ/ԴԱՅԼԻՃԻ ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄ: ՄՊԱՍՔ, ՄՊԱՍՔԱԴՐՈՒՄ

Սրահների մաքրում, կահույքի վերադասավորում	38
Ճաշասեղանի սպիտակեղենի, ամանեղենի և ճաշի պարագաների ստացումն ու սպասարկման համար նախապատրաստումը	38
Սեղանների ծածկումը սփռոցներով, կտորից անձեռոցիկների գեղարվեստական ձևավորման հնարքները	40
Սեղանի նախնական սպասքաղրում	41
Սպասքի համալրումը	44
Սպասքային ափսեի օգտագործումը	45
Օգտագործված ամանեղենի հավաքումն ու փոխումը	46
Բանկետներ և ընդունելություններ	47
«Շվեդական սեղան»	55
Սպասքի պարագաներ	57
Ճենապակուց և հախճապակուց պատրաստված ամանեղեն	62
Ապակյա ամանեղեն	67
Մետաղյա սպասքեղեն	70
Ճաշասեղանի սպիտակեղեն	73

- Յուրացնելով այս մոդուլը՝**
1. Կկարողանաք ձևավորել և ճիշտ դասավորել սրահի/դահլիճի աթոռները և սեղանները՝ տոնական և ընթացիկ իրադարձություններին համապատասխան:
 2. Կիմանաք սպասքաղրման հիմնական կանոնները և տեսակները, սպասքի և ռեստորանային սպիտակեղենի տեսակները, նշանակությունն ու կիրառումը հյուրերի սպասարկման ժամանակ:
 3. Կկարողանաք սպասքաղրել սեղանը, այդ թվում նաև բարդ սպասքաղրմամբ՝ կիրառելով հատուկ խոհանոցային առարկաներ:
 4. Կկարողանաք վերասպասքաղրել սեղանը, ինչպես նաև հավաքել և վարասպասքաղրել սեղանը հյուրերի հեռանալուց հետո:
 5. Կկարողանաք սպասքաղրել սեղանը՝ ելնելով հասարակական սննդի կազմակերպման հաստատության ուղղվածությունից:

Առևտրային սրահների Նախապատրաստումը հաճախորդների սպասարկման համար

Առևտրային սրահներում հիմնական մաքրումը կատարվում է առավոտյան ժամերին և ավարտվում ռեստորանի բացումից մեկ-երկու ժամ առաջ: Նախքան հյուրերի սպասարկումն սկսելը՝ սեղանապետը կամ ադմինիստրատորը ստուգում են աշխատանքի որակը:

Օրվա ընթացքում սպասադրումը թարմացվում է յուրաքանչյուր հաճախորդի սպասարկման ավարտին:

Ճաշարաններում, սրճարաններում, խորտկարաններում և ինքնասպասարկման բուֆետներում սպասքի և պարագաների կանխավ դասավորում չի կատարվում: Նախքան այցելուների գալը՝ հիգիենիկ ծածկոցներով սեղանների վրա դրվում են համեմունքների (աղ, պղպեղ, մանանեխ, քացախ, ձեթ և այլն) պարագաները և թղթե անձեռոցիկները:

Սեղանները կարելի է դասավորել ուղիղ շարքերով, խմբերով, գոտիներով, շախմատային դասավորությամբ:

Մատուցողը զննում է սեղանները, ստուգում՝ արդյոք դրանք դասավորված են մի շարքով՝ ընդունված կարգի համաձայն, արդյոք ուղիղ են սեղանների ոտնակները: Նա շտկում է առկա թերությունները:

Ճաշասեղանի սպիտակեղենի, ամանեղենի և ճաշի պարագաների ստացումն ու սպասարկման համար Նախապատրաստումը

Կահույքն իր տեղում դասավորելուց հետո՝ մատուցողների բրիգադավարը ստորագրությամբ սպասարկման սենյակում ստանում է ամանեղենն ու ճաշի պարագաները, իսկ սպիտակեղենի սենյակում՝ ճաշասեղանի սպիտակեղենը:

Ապրանքն ստանալիս՝ նա ուշադրություն է դարձնում սպասքի ու սպիտակեղենի որակին: Սփռոցներն ու անձեռոցիկները պետք է լինեն մաքուր, օսլայած և արդուկած, ամանեղենը՝ առանց ճաքվածքների, իսկ ճաշի պարագաները՝ առանց դեֆորմացիայի:

Ափսեների նախապատրաստումը. Նախքան սպասքադրումը բոլոր ափսեները փայլեցվում են սրբիչով: Չախ ձեռքով սրբիչի (ձեռնասրբիչի) ծայրով թեքությամբ պահում են ափսեն, իսկ աջ ձեռքով՝ ափսեն հետզհետե պտտելով, մաքրում են այն սրբիչի մյուս ծայրով: Փայլեցված ափսեների կողերին չպետք է մնան ջրի կաթիլների կամ մատների հետքեր:

Ապակեղենի նախապատրաստումը. Ընպանակներն ու բաժակները փայլեցնում են՝ ձախ ձեռքով սրբիչի մի ծայրով պահելով ոտնակից, իսկ աջով՝ սրբիչի մյուս ծայրով շփելով ապակին այնպես, որ բթամատով փայլեցվի բաժակի ներքին մակերեսը, իսկ մնացած մատներով՝ արտաքինը: Եթե բաժակը նեղ է, ապա հրելով դրա մեջ են մտցնում սրբիչի ծայրը և սկսում պտտելով փայլեցնել: Անհրաժեշտության դեպքում փայլեցնելուց առաջ բաժակները խոնավացնում են՝ գոլորշու վրա պահելով կամ խոնավ սրբիչով շփելով: Մաքուր բաժակները դրվում են կողադիր սեղանիկին կամ անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանին, ընդ որում բաժակի ոտնակը պետք է ուղղված լինի դեպի վեր:

Ճաշի պարագաների նախապատրաստումը. Պատառաքաղները, դանակներն ու գդալները փայլեցվում են՝ վերցնելով միանգամից մի քանի հատ: Չախ ձեռքով սրբիչի մի ծայրով պահում են պարագայի հիմքը, իսկ աջ ձեռքով՝ փայլեցնում գլխիկը: Այդ անելիս՝ դանակի սայրը պահում են դեպի դուրս, իսկ պատառաքաղի եղջյուրները՝ դեպի ցած: Փայլեցված պարագաները դասավորվում են անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանին՝ ըստ տեսակների:

Համեմունքի պարագաների նախապատրաստումը. Աղամանները մանր աղով լցվում են մինչև 3/4-ը, իսկ բաց աղամանների մակերեսը հարթեցվում է: Պղպեղը լցվում է պղպեղի ամանները, իսկ հատակի խցանիկը՝ փակվում: Մանանեխի ամանիկները նույնպես լցվում են մինչև 3/4-ը, դրվում է գդալը: Համեմունքի պարագաները լվացվում և չորացվում են ամեն օր: Որոշ դեպքերում հյուրերի խնդրանքով սեղանին դրվում են քացախի և ձիթապտղի յուղի սրվակներ, որոնք պետք է տեղավորված լինեն կողադիր սեղանիկին, ինչպես և մանանեխը:

Սեղանների ծածկումը սփռոցներով, կտորից անձեռոցիկների գեղարվեստական ձևավորման հնարքները

Սեղանի ծածկումը սփռոցով. Այս գործողությունը կատարվում է այնպես, որ սփռոցի արդուկված կենտրոնական ծալքը տեղակայված լինի սեղանի կենտրոնում, իսկ սփռոցի երկու ծայրերը հատակից միևնույն բարձրության վրա գտնվեն: Սփռոցի ծայրերը պետք է առնվազն 20-25 սմ կախվեն սեղանի մակերեսից, սակայն աթոռի նստատեղից ավելի ցածր չգտնվեն: Եթե սփռոցը քիչ է կախված, դա սեղանին հաղորդում է ոչ էսթետիկ տեսք, իսկ եթե շատ է կախված, դա անհարմարություն է առաջացնում հյուրերի համար:

Աշխատելու տեխնիկան. Սփռոցը սեղանին է դրվում այն տեսքով, որով ստացվել է սպասարկման սենյակում՝ դեպի դահլիճի մուտքը տանող կողմից: Մատուցողն աշխատում է՝ մեջքով դեպի մուտքը:

Առաջին տարբերակ. մատուցողը գտնում է սփռոցի երկրորդ և երրորդ ազատ ծայրերը և, սփռոցն ուժգնությամբ թափահարելով, իջեցնում է այն սեղանի մակերեսին:

Երկրորդ տարբերակ. ա) մատուցողը բացում է սփռոցը՝ թողնելով չորս տակ ծալված վիճակում այնպես, որ ծայրերը հավասարաչափ կախված լինեն աջ և ձախ կողմերից: Սփռոցի կենտրոնն ու երկու ազատ եզրերը պետք է ուղղված լինեն դեպի մատուցողը, բ) նախապես պատրաստված սփռոցը մատուցողը վերցնում է երկու ձեռքով՝ բթամատով և ցուցամատով բռնելով վերին եզրը, իսկ մնացած մատներով՝ պահելով միջին մասը, գ) այնուհետև բարձրացնում է ամբողջ սփռոցը և, պահելով միայն վերին եզրը, ուղղում է դեպի առաջ և ծածկում սեղանի ճակատային մասը, դ) բթամատով և ցուցամատով պահելով սփռոցը՝ մատուցողն այն քաշում է դեպի իրեն սեղանի վրայով, մինչև կենտրոնական ծալքը համընկնի սեղանածածկի կենտրոնի հետ:

Երրորդ տարբերակ. սփռոցի փոխում: Այս գործողությունը, որպես կանոն, կատարվում է հյուրերի ներկայությամբ, եթե անհրաժեշտ է վերասպասքավորել սեղանը նոր հյուրերի համար, կամ եթե սփռոցը կեղտոտվել է: Հաճախորդների ներկայությամբ սեղանը մերկացնելն ընդունված չէ, այդ պատճառով մատուցողը օգտագործված սփռոցը սեղանի ճակատամասից քաշում է դեպի իրեն, որպեսզի սփռոցի հակառակ ծայրը փակի սեղանի գլուխը: Օգտագործված սփռոցի ծայրերը բարձրացնում են սեղանին և, դեպի

դուրս ծալելով, փակում են սփռոցի օգտագործված մակերեսը: Մաքուր սփռոցը, որը ծալված է «գրքի» եղանակով, դնում են սեղանի հակառակ եզրին և բացում են այնպես, որ սեղանին պառկի, ինչպես նկարագրված էր երկրորդ տարբերակում: Այնուհետև մատուցողը գործում է երկրորդ տարբերակի պես՝ միայն այն տարբերությամբ, որ մաքուր սփռոցի կենտրոնը բռնելու հետ մեկտեղ՝ նա վերցնում է նաև կեղտոտված սփռոցը: Մաքուր սփռոցը քաշելով դեպի իրեն՝ մատուցողն այն բաց է թողնում, իսկ կեղտոտ սփռոցը մնում է մատուցողի ձեռքում:

Անձեռոցիկների գեղարվեստական ձևավորման հնարքները. Սեղանը սպասքավորելիս օգտագործվում են կտորից կարված անձեռոցիկներ: Անձեռոցիկների ծալման եղանակը կախված է սպասարկման տեսակից: Նախաճաշի համար խորհուրդ է տրվում ընտրել ծալման ավելի պարզ և հարթ եղանակներ, իսկ ընթրիքի կամ բանկետի համար՝ ավելի հետաքրքիր ու գեղեցիկ եղանակներ: Ամեն դեպքում հարկ է հիշել ընդհանուր կանոնը. ծալելու ժամանակ մատուցողի ձեռքերը հնարավորին չափ քիչ պետք է դիպչեն անձեռոցիկին, որպեսզի պահպանվի առավելագույն հիգիենան: Ծալված անձեռոցիկը կարելի է դնել կարկանդակի կամ ակրատի ափսեին, դրա կողքին կամ ֆուժերի մեջ:

Առօրյա սպասարկման ընթացքում անձեռոցիկների ծալման եղանակն ընտրում է սեղանապետը և այդ եղանակը հանդիսանում է մշտապես կիրառվողը:

Սեղանի նախնական սպասքադրում

Ընդհանուր դրույթներ. Սեղանի սպասքադրումը լինում է նախնական և լրացուցիչ: Նախնական սպասքադրումը կատարվում է ռեստորանի բացումից առաջ՝ առարկաների նվազագույն քանակով, որ կարելի է օգտագործել պատվերի կատարման ընթացքում: Կան նախնական սպասքավորման տարբեր եղանակներ՝ կախված սպասարկման տեսակից և բնույթից (նախաճաշ, ճաշ, ընթրիք, ճաշկերույթ): Որպես կանոն՝ այդ տարբերությունը բնորոշ է զբոսաշրջիկների խմբեր սպասարկող ռեստորաններին:

Սեղանի նախնական սպասքադրումը ներառում է հետևյալը. *առավոտյան ժամերին (նախաճաշ)*՝ ակրատի և կարկանդակի ափսեներ, ակրատի պարագաներ, կարագի դանակ, կտորից անձեռոցիկներ, *ցերեկվա ժամերին*

(ճաշ)՝ ակրատի և կարկանդակի ափսեներ, ճաշի պարագաներ (դանակ, գդալ, պատառաքաղ), ֆուժեր, անձեռոցիկ, համեմունքի պարագաներ, *երեկոյան ժամերին (ընթրիք)*՝ ակրատի և կարկանդակի ափսեներ, ճաշի և ակրատի դանակ ու պատառաքաղ, կտորից անձեռոցիկ, համեմունքի պարագաներ:

Ավելի ուշ՝ հաճախորդից պատվերն ընդունելով, մատուցողը սպասքաղրունը համալրում է անհրաժեշտ ափսեներով և սպասքի պարագաներով:

Եթե կերակրացանկը հայտնի է նախօրոք (օրինակ՝ բանկետների սպասարկման պարագայում), ապա սեղանի նախնական սպասքաղրունը ներառում է անհրաժեշտ պարագաների և ապակեղենի առավելագույն քանակ՝ համաձայն մատուցվող ճաշատեսակների ու խմիչքների ցանկի:

Ընպանակների դասավորման հերթականությունը համապատասխանում է գինիների մատուցման հերթականությանը: Աջից ձախ դասավորությամբ դրվում են հետևյալ բաժակները. օղու բաժակ՝ սառը խորտիկների հետ, մադերայի բաժակ՝ տաք ակրատների հետ, ռեյնվեյնի բաժակ՝ ձկնեղենի հետ, լաֆիտի բաժակ՝ տաք մսեղեն կերակրատեսակների հետ, շամպայնի բաժակ՝ անուշեղենի հետ, և ֆուժեր՝ ջրի համար:

Սպասքաղրման հերթականությունը. Աշխատանքի հարմարության և սպասքեղենի կտորման հնարավորությունից խուսափելու նպատակով՝ մատուցողը պարտավոր է պահպանել սեղանի սպասքավորման սահմանված հերթականությունը: Նախևառաջ, սեղանին դրվում է ճենապակյա ամանեղենը, այնուհետև դրվում են ճաշի պարագաները և միայն դրանից հետո՝ ապակե բաժակները խմիչքի համար, անձեռոցիկները, համեմունքի պարագաները, ծաղիկները: Մոխրամաններ դրվում են հյուրերի խնդրանքով այն ռեստորաններում, որտեղ թույլատրվում է ծխել ռեստորանի սրահում:

Սպասքաղրման կանոնները. Որպես սպասքավորման կողմնորոշիչ՝ հանդես են գալիս սփռոցի ծալքերը կամ բազկաթոռների դասավորությունը: Ափսեների կողաշուրթերը սեղանի եզրից պետք է գտնվեն 2 սմ հեռավորության վրա: Ափսեները դասավորվում են այնպես, որ տարբերանշանը գտնվի հաճախորդի դիմաց:

Կարկանդակի ափսեն դրվում է հիմնական ճաշատեսակի ափսեի ձախ կողմում՝ 5-10 սմ հեռավորության վրա:

Խորհուրդ չի տրվում սպասքավորման համար օգտագործել ճաշի պարագաների երեքից ավելի լրակազմ (չորրորդը դրվում է ակրատի ափսեին՝ ծրարածև ծավված անձեռոցիկի մեջ): Պատառաքաղները դրվում են կարկանդակի ափսեի ձախ կողմում՝ ատամիկները դեպի վեր: Դանակները դրվում են ափսեի աջ կողմում՝ սայրը դեպի ափսե: Գալանները չպետք է գտնվեն ափսեների կողերի տակ կամ դիպչեն միմյանց:

Կարագի դանակը դրվում է կարկանդակի ափսեի աջ եզրին՝ սայրով դեպի ձախ:

Պարագաները դասավորելիս՝ ափսեից ամենամեծ հեռավորությամբ դրվում են ճաշի այն պարագաները, որոնք գտագործվում են սկզբում, իսկ ամնիջապես ափսեի հարևանությամբ՝ այն պարագաները, որոնցով ավարտվում է ճաշը:

Անուշեղենի և մրգեղենի պարագաները դրվում են ակրատի կամ ճաշի ափսեի ետևում կամ դասավորվում հովհարի փռվածքով կամ դրվում սեղանի առանցքին զուգահեռ. դանակը՝ բռնակով դեպի աջ, պատառաքաղը՝ բռնակով դեպի ձախ:

Ապակեղենով սեղանի սպասքադրումը սկսվում է ֆուժերից՝ ջրի համար: Այն դրվում է կենտրոնում՝ ճաշի ափսեի ետևում կամ ճաշի դանակի սայրի հարևանությամբ:

Ընպանակները դասավորվում են ֆուժերից դեպի ձախ: Եթե անհրաժեշտ է դնել երեքից ավելի ընպանակ, ապա դրանք դասավորվում են երկրորդ շարքով՝ ֆուժերից դեպի վեր:

Համեմունքների պարագաները սովորական սպասարկման ժամանակ դրվում են սեղանի առանցքի ուղղությամբ՝ կենտրոնում, իսկ բանկետների սպասարկման պարագայում՝ զույգերով, կարկանդակի ափսեի դիմաց, մեկումեջ, ընդ որում աղը դրվում է պղպեղի ձախ կողմում:

Մատուցողի աշխատանքի տեխնիկան՝ սեղանն ափսեներով սպասքավորելիս. Ձախ ձեռքի ափին, որը ծածկված է չորս տակ ծավված կտորից անձեռոցիկով, դրվում է ափսեների կույտը, ձախ ձեռքի բթամատով մատուցողը թեթևակիորեն առաջ է հրում վերևում դարսված ափսեները, այնուհետև աջ ձեռքով հերթով վերցնում է դրանք և դնում սեղանին: Հարկ է նշել, որ կարկանդակի ափսեների կույտն ավելի հարմար է կրել աջ ձեռքով, իսկ դասավորել՝ ձախով: Գալան, ակրատի կամ աղանդերի փոքր ափսեները դասավոր-

րելիս մատուցողը շարժվում է սեղանի շուրջը աջից դեպի ձախ, իսկ կարկանդակի ափսեները դասավորելիս՝ ձախից դեպի աջ:

Դասավորելիս՝ ափսեն վերցվում է բթամատով և ցուցամատով, կողի ուղղությամբ քաշվում է, իսկ մնացած մատներով ափսեն միայն պահվում է:

Մատուցողի աշխատանքի տեխնիկան՝ սեղանը ճաշի պարագաներով սպասքավորելիս.

Առաջին եղանակ. Անձեռոցիկը կամ ձեռնասրբիչը ծալվում են և դրանց մեջ պարագաները դասավորվում են այնպես, որ բռնակները մնան բաց: Դանակներն ու գդալները մատուցողը պահում է ձախ ձեռքով, բռնակներից պահած հանում է ու դասավորում՝ շարժվելով սեղանի շուրջը աջից դեպի ձախ: Պատառաքաղները մատուցողը պահում է աջ ձեռքում և դասավորում սեղանին ձախ ձեռքով: Այս եղանակը կիրառվում է, երբ օգտագործվում են փոքր թվով ճաշի պարագաներ:

Երկրորդ եղանակ. Մատուցարանը կամ ափսեն ծածկում են ձեռնասրբիչով և դրա վրա դնում ճաշի պարագաները: Այնուհետև ձախ կամ աջ ձեռքով վերցնում են և սեղանը սպասքադրում վերը նշված եղանակով: Մատուցարանի կամ ափսեի վրա կարելի է միասին դնել և՛ դանակները, և՛ պատառաքաղները, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև գդալները:

Մատուցողի աշխատանքի տեխնիկան՝ սեղանն ապակեղենով սպասքավորելիս. Ֆուժերները կարելի է դնել անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանին: Ֆուժերները պահում են ձախ ձեռքով, իսկ աջով՝ դասավորում: Ֆուժերները պահում են ձախ ձեռքի մատների արանքում՝ բերանով դեպի ներքև, ընդ որում մատուցողի ափը պետք է ուղղված լինի դեպի վեր:

Մատուցողի աշխատանքի տեխնիկան՝ սեղանն անձեռոցիկներով սպասքավորելիս. Ծալված անձեռոցիկները, որոնք դասավորված են մատուցարանին, սեղանի վրա դրվում են աջ ձեռքով:

Սպասքի համալրումը

Սպասքի համալրումը նշանակում է հաճախորդի պատվերով նախնական պարագաների ավելացում: Դա կատարվում է այն բանից հետո, երբ պատվերն ընդունվում է և ուղարկվում խոհանոց: Սեղանի սպասքը համալրում են

ափսեներով և ճաշի պարագաներով՝ ընդհուպ հիմնական կերակրատեսակը, ներառյալ նաև դա:

Սկզբում մատուցողը յուրաքանչյուր հյուրի համար պատրաստում է ճաշի պարագաները՝ յուրաքանչյուր կերակրատեսակի համար առանձին, ընդհուպ գլխավոր կերակրատեսակը: Այնուհետև մատուցողը դասավորում է սպասքը՝ սկսելով սեղանագլխում նստած այցելուից ձախ նստած հյուրից և շարժվելով ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ: Եթե անհրաժեշտ է փոխել սպասքը, ապա սկզբում այն հավաքում են սեղանից, այնուհետև նույն տեղում դասավորում անհրաժեշտ պարագաները:

Եթե հաճախորդը պատվիրում է լրացուցիչ աղցան կամ աղցանը մատուցվում է ինքնաբերաբար՝ որպես որևէ կերակրատեսակի խավարտ, ապա անհրաժեշտ է այնպես դնել ափսեն, որ հյուրին հարմար լինի, իսկ սեղանը՝ չժանրաբեռնվի: Աղցանի համար մատուցվում է միայն համապատասխան պատառաքաղ: Աղցանի պատառաքաղը դրվում է հիմնական պատառաքաղի ձախ կողմում՝ դրան զուգահեռ: Լրացուցիչ աղցանները սովորաբար մատուցվում են գլխավոր կերակրատեսակից անմիջապես առաջ:

Աղանդերի պարագաները, որպես կանոն, դասավորում են սեղանին գլխավոր կերակրատեսակը հավաքելուց հետո: Եթե աղանդերային պարագաներն արդեն դասավորված են սեղանին որպես անհրաժեշտ սպասքի մաս, ապա աղանդերը մատուցելուց առաջ մատուցողը պետք է դրանք տեղափոխի՝ մոտեցնելով հյուրին:

Սպասքային ափսեի օգտագործումը

Սպասքային ափսեն ճաշի ափսե է, որը փակված է ծալված անձեռոցիկով: Այն օգտագործվում է հաճախորդների սպասարկման ընթացքում՝ բոլոր մանր առարկաները (ճաշի պարագաներ, աղամաններ և այլն) սեղանին դնելու կամ սեղանից հավաքելու համար:

Սպասքային ափսեն միշտ պետք է մատուցողի ձեռքի տակ լինի: Ոչ մի դեպքում չի կարելի թույլ տալ, որ մատուցողը ճաշի պարագաները ձեռքում բռնած բերի: Սպասքի ափսեն ընդունված է կրել ձախ ձեռքի ափին, իսկ աջով վերցվում են ճաշի պարագաները և դասավորվում սեղանին:

Օգտագործված ամանեղենի հավաքումն ու փոխումը

Նոր կերակրատեսակը մատուցելուց առաջ սեղանից հավաքվում են օգտագործված ամանեղենն ու պարագաները և դրվում են նորերը: Այցելուների խմբեր սպասարկելիս՝ ամանեղենն ու ճաշի պարագաները հավաքվում են միայն այն բանից հետո, երբ սեղանի շուրջը նստած բոլոր հյուրերն ավարտել են ուտելը:

Էթիկետի համաձայն՝ ուտելն ավարտելիս հյուրը ճաշի պարագաները դնում է ափսեին, բռնակներով դեպի աջ: Դա նշան է մատուցողին, որ պեստոնա հավաքի ափսեն: Եթե հյուրը դա չի անում, ապա՝ ամանեղենը հավաքելուց առաջ, մատուցողը պետք է դրա համար թույլտվություն ստանա:

Ափսեները (մանր ճաշի ափսեներ, ակրատի ափսեներ, աղանդերի ափսեներ) հավաքելիս, եթե դրանց մեջ կան ճաշի մնացորդներ, մատուցողն աջ կողմից մոտենում է առաջին հյուրին, աջ ձեռքով վերցնում ափսեն՝ պարագաների բռնակները պահելով բթամատով, և հյուրի մեջքի ետևում ափսեն տեղափոխում է ձախ ձեռքը:

Մատուցողի հետագա աշխատանքի տեխնիկան կախված է նրանից, թե ի՞նչ եղանակ է նա օգտագործում՝ երկրորդ ափսեն վերցնելիս (վերևից, թե ներքևից):

Եթե մատուցողն ափսեն վերցնում է ստորին մասից, ապա իրեն ամենամոտ ափսեի վրա սկսում է դնել մյուսները, իսկ երկրորդ ափսեից ուտելիքի մնացորդները մաքրելուց հետո՝ դրա վրա շարում է օգտագործված ճաշի պարագաները: Այս եղանակը կիրառելիս՝ կարելի է աշխատել երեք ափսեով:

Եթե մատուցողն ափսեն վերցնում է վերին մասից, ապա առաջին՝ ստորին ափսեի վրա նա դնում է օգտագործված ճաշի պարագաները և ուտելիքի մնացորդները, իսկ օգտագործված ափսեները շարում երկրորդ՝ վերին ափսեի վրա:

Ուտելիքի մնացորդներով *խոր ափսեները* իրար վրա չեն դրվում: Մատուցողը չի կարող միաժամանակ հավաքել երեքից ավելի ափսե (երկուսը՝ ձախ ձեռքում, մեկը՝ աջ):

Ապուրի բաժակները հավաքելիս՝ մատուցողը հյուրի աջ կողմից վերցնում է պնակը, բաժակը և աղանդերային գդալը, այնուհետև տեղափոխում

դրանք ձախ ձեռքը: Երկրորդ պնակն ու բաժակը մատուցողը դնում է առաջինի վրա, իսկ երրորդը՝ տեղափոխում աջ ձեռքով:

Միաբաժին սալաթամանները (տակդիր ափսեներով և պարազաներով հանդերձ) հավաքելիս՝ մատուցողը հյուրի աջ կողմից աջ ձեռքով վերցնում է սալաթամանն ու տակդիրը և տեղափոխում ձախ ձեռքը: Հաջորդ սալաթամանն ու տակդիրը մատուցողը դնում է՝ կիրառելով ափսեի ստորին մասից բռնելու եղանակը: Ուտելիքի մնացորդները վերին սալաթամանից լցվում են ստորին սալաթամանը, այնուհետև ստորին սալաթամանը դրվում է վերինի մեջ: Ազատված ստորին ափսեի վրա մատուցողը շարունակում է օգտագործված պարազաները: Երրորդ սալաթամանը տեղափոխվում է աջ ձեռքով:

Եթե այցելուների թիվը մեծ է, ապա ամանեղենն ու ճաշի պարազաները կարելի է հավաքել՝ ամեն ձեռքում տանելով մեկ լրակազմ: Մատուցողը մոտենում է առաջին հյուրին աջ կողմից, աջ ձեռքով վերցնում նրա օգտագործած ափսեն ու պարազաները և տեղափոխում ձախ ձեռքը: Այնուհետև մատուցողն աջ կողմից մոտենում է հաջորդ հյուրին, աջ ձեռքով վերցնում նրա ափսեն ու պարազաները և հեռանում՝ յուրաքանչյուր ձեռքում մի լրակազմ:

Ապակյա բաժակեղենը (ֆուժերներ, գավաթներ) դրվում է անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանի վրա և հեռացվում՝ ձախ ձեռքով պահած:

Մատուցման ռուսական եղանակը կիրառելիս՝ ազատված բազմաչափաբաժնային սկուտեղը հյուրի առջևից վերցվում է ձախ ձեռքով, ձախ կողմից:

Վերջին կերակրատեսակի հետ մատուցվող ափսեները, ճաշի պարազաներն ու բաժակները հավաքվում են հյուրերի մեկնումից հետո:

Հյուրերի ներկայությամբ սփռոցը փոխելիս՝ չի կարելի մերկացնել սեղանի մակերեսը:

Բանկետներ և ընդունելություններ

Բանկետը (*ֆրանսերեն՝ banquet*) հանդիսավոր ճաշ է կամ ընթրիք, որը կազմակերպվում է ինչ-որ իրադարձության կամ անձնավորության պատվին:

Կախված սպասարկման ձևից՝ տարբերակվում են բանկետների հետևյալ տեսակները.

- բանկետ սեղանների շուրջ՝ լիարժեք սպասարկմամբ,

- բանկետ սեղանների շուրջ՝ մասնակի սպասարկմամբ,
- բանկետ-ֆուրշետ,
- բանկետ-կոկտեյլ,
- բանկետ-բուֆետ,
- բանկետ-թեյ:

Ընդունելությունը հրավիրյալ անձանց հավաքույթն է ինչ-որ մեկի մոտ (սովորաբար՝ որևիցե պաշտոնատար անձի)՝ որևէ իրադարձության կապակցությամբ կամ որևէ անձնավորության պատվին:

Ընդունելություններն ավելի հաճախ լինում են պաշտոնական: Պաշտոնական ընդունելության առիթ կարող է լինել արտասահմանյան պետության ղեկավարի ժամանումը, դիվանագիտական ներկայացուցիչների այցը, համաժողովների (կոնգրես), սիմպոզիումների, ցուցահանդեսների բացումը կամ փակումը, պայմանագրերի կնքումը:

Յուրաքանչյուր ընդունելություն բաղկացած է երկու մասից: Առաջինը հյուրերի դիմավորումն է, ողջունումը և հավաքույթը, մասնավոր և հրապարակային զրույցները, հրավիրվածների նախնական ծանոթացումը բանկետի սեղանի շուրջ իրենց տեղերին, ապերիտիվը: Երկրորդ մասն ինքը բանկետն է, որն առավել հաճախ լինում է սեղանների շուրջ՝ լիարժեք սպասարկմամբ:

Բանկետ սեղանների շուրջ՝ լիարժեք սպասարկմամբ

Բանկետի այս ձևը մեծ մասամբ կիրառվում է պաշտոնական ընդունելությունների անցկացման նպատակով: Մասնակիցների թիվը սովորաբար 8-50 հոգի է, շատ հազվադեպ այն հասնում է հարյուր հոգու:

Բանկետի կերակրացանկը ներառում է հարաբերականորեն մեծ թվով սառն ակրատներ և մեկ տաք ակրատ: Բանկետ-ճաշկերույթի ժամանակ անպատճառ մատուցվում է ապուր, երկրորդ տաք ճաշատեսակ, աղանդեր, մրգեղեն, ըմպելիքներ:

Մատուցողն սպասարկում է չորսից ութ հյուրերի: Յուրաքանչյուր հյուրին սեղանի շուրջ հատկացվում է որոշակի տեղ: Նման բանկետների ժամանակ կիրառվում է սպասարկման ֆրանսիական՝ շրջիկ եղանակը: Մատուցողները պետք է աշխատեն միաժամանակ և համաչափ:

Բանկետի տևողությունը սովորաբար 50-60 րոպե է:

Բանկետին նախապատրաստվելու գործընթացն սկսվում է *կահույքի դասավորմամբ*: Կարելի է օգտագործել կլոր սեղաններ, որոնց շուրջ կարող են տեղավորվել մինչև 12 մարդ, կամ սովորական բանկետի սեղաններ, որոնք դասավորվում են այնպես, ինչպես ցույց է տրված նկարում: Նման դեպքերում անպատճառ հատկացվում է առանձին սեղան պատվավոր հյուրերի համար: Այդ սեղանը պետք է ուղղահայաց դիրքում լինի մնացած սեղանների նկատմամբ, որպեսզի պատվավոր հյուրերը ստիպված չլինեն նստել մեջքով դեպի մնացածները: Պատվավոր հյուրերի սեղանը բաժանվում է մեկ-երկու մետր լայնությամբ միջանցքով և սպասքավորվում է միայն մեկ կողմից: Պատերի մոտ տեղավորվում են մատուցողների կողադիր սեղանիկները:

Սպասքադրումն սկսվում է սփռոցները փռելով: Ավելի հարմար է օգտագործել բանկետային սփռոցներ: Սկզբում սփռոցը փռվում է մուտքից ամենամեծ հեռավորության վրա գտնվող սեղանին, այնուհետև արագորեն՝ մեկը մյուսի ետևից ծածկվում են նաև մնացած սեղանները՝ սփռոցի վերին ծայրը ետ ծալելով: Պատվավոր հյուրերի սեղանի այն մասը, որտեղ ոչ ոք չի նստելու, կարելի է ձևավորել վարագուրման հատուկ «շրջագգեստ» սփռոցով:

Բանկետի կերակրացանկի համաձայն սեղանի սպասքադրումն առավելազույցն է և կոչվում է «լիարժեք կուվերտ»։ Կարկանդակի ափսեի ետևում անպատճառ դրվում է գեղեցիկ ձևավորված կերակրացանկի քարտը (եթե հյուրերն օտարերկրացիներ են, ապա կերակրացանկը պետք է թարգմանված լինի համապատասխան լեզվով): Գաշի փոքր ափսեի ետևում տեղադրվում է կուվերտային քարտը, որի վրա նշված է հյուրի ազգանունը և անվան սկզբնատառը, երբեմն նաև պաշտոնը: Համեմունքները դրվում են մեկումեջ՝ ուղիղ գծով, երկու հյուրին մեկ լրակազմ: Աղը դրվում է ձախից, պղպեղն՝ աջից: Մոխրամաններ սեղանին չեն դրվում: Էտիկետի համաձայն՝ սեղանի շուրջ կարելի է ծխել աղանդերը մատուցելուց հետո, սակայն եթե հյուրը ցանկանա ծխել դրանից առաջ, ապա մատուցողը պարտավոր է մոտեցնել մոխրամանը:

Սեղանները զարդարվում են ծաղկային կոմպոզիցիաներով, մոմերով, իսկ եթե խոսքը դիվանագիտական ընդունելությունների մասին է, ապա՝ նաև պետական դրոշակներով: Բանկետի մեկնարկից 15-45 րոպե առաջ սրահ են բերվում խմիչքները, բացվում և շարվում են կողադիր սեղանիկներին (բացի շամպայնից, կոնյակից և լիկյորից):

Բանկետ սեղանների շուրջ՝ մասնակի սպասարկմամբ

Սա բանկետի առավել տարածված ձևն է, որը կիրառվում է ընկերական հանդիպումների, կորպորատիվ երեկույթների, ընտանեկան ճաշկերույթների, հոբբեյանների և հարսանեկան տոնակատարությունների ժամանակ:

Սեղանների շուրջ կարելի է տեղավորվել ըստ ցանկության, սակայն պատվավոր հյուրերի ու բանկետի կազմակերպիչների համար նախատեսվում են տեղեր սեղանի կենտրոնում:

Սպասարկումը կատարվում է մասամբ հյուրերի, մասամբ մատուցողների մասնակցությամբ:

Մեկ մատուցողը սպասարկում է 12-15 հոգու:

Բանկետի տևողությունը մեկուկեսից երկու ժամ է (բացառությամբ Նոր տարվա տոնակատարությունների և հարսանեկան հանդիսությունների, որոնց տևողությունն ավելի երկար է):

Այս բանկետի համար սեղանները դասավորվում են նույն եղանակով, որը կիրառվում է լիարժեք սպասարկմամբ բանկետների դեպքում: Բանկետի սեղանը սպասքավորվում է կերակրացանկի համաձայն, դրվում են ճաշի փսեններ, պարագաներ, ապակեղեն և անձեռոցիկներ: Համեմունքների պարագաները դասավորվում են նույն եղանակով, որը կիրառվում է լիարժեք սպասարկմամբ բանկետների դեպքում:

Հյուրերի ժամանումից 30-40 րոպե առաջ սեղանին դրվում են սառը խորտիկներն ու ակրատները, ըմպելիքները և մրգեղենով սկահակները, սեղանները զարդարվում են ծաղիկներով:

Տեփուրներով կամ բարձր կողաշուրթերով սկուտեղներով (սկահակներ, սալաթամաններ) մատուցվող կերակրատեսակներն ու ակրատները դասավորվում են սեղանի կենտրոնին ավելի մոտ, իսկ ցածր կողաշուրթեր ունեցող սպասքով (սկուտեղներ, տեփուրներ) մատուցվող կերակրատեսակներն ու ակրատները տեղավորվում են սպասքավորման առարկաներին մոտ, ընդ որում հերթականությամբ դրվում են ձկնեղենի, մսեղենի և թռչնամսի ակրատները:

Օվալաձև սկուտեղները դրվում են սեղանի եզրի նկատմամբ 45 աստիճան անկյան տակ: Բոլոր սկուտեղների կողաշուրթերին դասավորվում են

վերցնելու պարագաները: Սեղանին դասավորելուց առաջ ակրատի ավսե-
ներն անհրաժեշտ է խնամքով տակից սրբել սրբիչով:

Սերուցքային կարագը տեղավորվում է ձկնկիթի հարևանությամբ, իսկ սոուսները՝ այն ճաշատեսակների հարևանությամբ, որոնց համար դրանք նախատեսված են:

Շշերով խմիչքը դրվում է այնպես, որ շշի պիտակը տեսանելի լինի հյուրե-
րին: Որոշ շշեր (հատկապես այնպիսիները, որոնք փակված են խցանով) կա-
րելի է բացել նախօրոք՝ պատվիրատուի համաձայնությամբ: Հանքային ջրի
շշերը բացվում են հյուրերին սեղանի մոտ հրավիրելուց 3-5 րոպե առաջ:
Հյուրերը մատուցվում են կափարիչով սափորներով:

Բանկետ-ֆուրշետ

«Բանկետ-ֆուրշետ» անվանումն այս ճաշկերույթը ստացել է ֆրանսերեն
«ա-լյա ֆուրշետ» արտահայտությունից, որը նշանակում է «պատառաքա-
ղով», քանզի նման բանկետների ժամանակ ուտելու գլխավոր պարագան
ճաշի պատառաքաղն է:

Բանկետ-ֆուրշետը սովորաբար կազմակերպվում է այն դեպքերում, երբ
անհրաժեշտ է հարաբերականորեն կարճ ժամանակամիջոցում (մեկ-մեկու-
կես ժամ) ընդունել հյուրերի մեծ քանակություն (դա կարող է լինել պաշտո-
նական ընդունելություն, ընտանեկան հավաքույթ կամ տոնական միջոցա-
ռում): Նման ճաշկերույթներին հյուրերը սեղանի շուրջ չեն նստում և կարող
են բանկետից հեռանալ ցանկացած պահի: Հյուրերն ինքնուրույն ընտրում և
վերցնում են իրենց հավանած ուտեստներն ու ըմպելիքները:

Մեկ մատուցողը սպասարկում է 20-25 հոգու:

Բանկետ-ֆուրշետի կերակրացանկն ընդգրկում է մեծ քանակությամբ և
փոքր չափսերի սառը խորտիկներ (կանապե, զամբյուղիկներ, շերտավոր
կարկանդակներ և այլն), այսինքն՝ այն ամենը, ինչ կարելի է վերցնել թիա-
կով կամ պատառաքաղով: Բանկետ-ֆուրշետի կերակրացանկում կարելի է
ներառել նաև տաք ակրատներ՝ չափաբաժնային կաթսաներում կամ տա-
պակներում, շամփուրի վրա մատուցվող տաք ճաշատեսակներ, աղանդեր,
թեյ, սուրճ:

Նման բանկետների ժամանակ սովորաբար օգտագործվում է մեծ քանա-
կությամբ ապակյա բաժակեղեն:

0,9-1 մետր բարձրությամբ ֆուրշետի սեղանները կարելի է դասավորել զանազան եղանակներով: Մեկ սեղանի երկարությունը չպետք է գերազանցի տասը մետրը: Սեղանները պետք է դրվեն պատից առնվազն մեկուկես մետր հեռավորության վրա: Պատվավոր հյուրերի սեղանը դրվում է մնացած սեղաններին ուղղահայաց՝ 1,5 մետր հեռավորությամբ: Սեղանների շարքերի արանքում անհրաժեշտ է թողնել 1,5-2 մետր ազատ տարածություն, որպեսզի հյուրերն ու մատուցողները կարողանան ազատ տեղաշարժվել:

Ֆուրշետի սեղանները ծածկվում են սփռոցներով, որոնց ամրացվում է վարագուրման հատուկ «շրջագգեստ»: Սփռոցի վերևից սեղանին կարելի է փռել արհեստական մետաքսե գործվածք, ընդ որում որոշ կերակրատեսակներ սեղանի մակարդակից բարձրացնելու նպատակով՝ կարելի է մետաքսի տակից տեղադրել պատվանդաններ:

Ֆուրշետի սեղանների սպասքաղրումն սկսվում է ապակյա բաժակեղենից, որի տեսականին ընտրվում է մատուցվելիք ըմպելիքներին համապատասխան: Ֆուրշետի սեղանին չեն դրվում շամպայնի, կոնյակի, գարեջրի կամ լիկյորի բաժակներ: Սեղանի կողային եզրից թողնվում է 15-20 սմ ազատ տարածություն, իսկ սեղանի գլխային եզրից՝ 15-40 սմ: Բարձր բաժակները շարվում են սեղանի կենտրոնին ավելի մոտ, իսկ ցածր բաժակները՝ եզրերին ավելի մոտ:

Հնարավոր է, որ ֆուրշետի սեղանին բաժակներ ընդհանրապես չշարվեն, կամ դրվեն սահմանափակ քանակությամբ: Նման դեպքերում անհրաժեշտ է կազմակերպել մի քանի մինի-բար դահլիճի տարբեր անկյուններում, որտեղ սպասարկումն իրականացնում է բարմենը՝ հանպատրաստից սարքավորված վաճառատեսղանի մոտ, ինչպես նաև մատուցողները՝ շրջելով մատուցարանները ձեռքներին:

Այնուհետև ֆուրշետի սեղանին են դրվում ակրատի ափսեների կույտերը՝ 8-10 ափսե, մինյանցից հավասար հեռավորության վրա, իսկ սեղանի եզրից՝ երկու սմ հեռավորության վրա: Հարմարության նկատառումներով ափսեների վրա կարելի է հազցնել հատուկ «ամրակներ» (կլիպս)՝ ըմպանակները տեղավորելու համար: Մեկ հյուրի հաշվարկով պետք է դրվի 1,5-2 ափսե: Ափսեների կույտերի աջ և ձախ կողմերում տեղադրվում են ծրարածև ծաված վուշե անձեռոցիկներով ափսեները, իսկ անձեռոցիկների մեջ շարվում են ակրատի պատառաքաղները (մեկ հյուրի հաշվարկով պետք է դրվի 1,5-2 պատառաքաղ) և ակրատի դանակները (մեկ հյուրի հաշվարկով պետք է

դրվի 0,5-0,75 դանակ): Ափսեների կույտի ետևում դրվում են թղթե անձեռոցիկները (գերադասելի է՝ անձեռոցիկի ամաններով), իսկ ափսեների վրա՝ ծալված վուշե անձեռոցիկ:

Միաժամանակ նախապատրաստվում են կողադիր սեղանիկները, որոնք դրվում են պատերի տակ: Դրանց վրա տեղադրվում են պահեստային ափսեները, անձեռոցիկները, պարագաները: Կողադիր սեղանիկները ծառայում են նաև օգտագործված ամանեղենի համար:

Կողադիր սեղանիկները պատրաստելուց հետո՝ դասավորվում են ակրատները, որոնց համար նախատեսված է նույն կարգը, ինչ մասնակի սպասարկմամբ բանկետային սեղանների դեպքում:

Յյուրերի համաձայնությամբ՝ ընպելիքները նպատակահարմար է նախօրոք լցնել ապակյա բաժակները:

Բանկետ-կոկտեյլ

Բանկետ-կոկտեյլը կազմակերպվում է միջազգային սինպոզիումների, կոնֆերանսների, համաժողովների, խորհրդակցությունների և այլ միջոցառումների սպասարկման ընթացքում:

Բանկետ-կոկտեյլի ժամանակ կարելի է ընդունել մեծ քանակությամբ հյուրերի համեմատաբար փոքր տարածքում:

Տարբերակվում են **գործնական** բանկետ-կոկտեյլը, որը տևում է 40-50 րոպե և կազմակերպվում է խորհրդակցությունների, համաժողովների, սինպոզիումների և այլ միջոցառումների ընդմիջումներին, և **հանգստյան** բանկետ-կոկտեյլը, որն ավելի երկար է տևում (1,5-2 ժամ) և սովորաբար անցկացվում է համաժողովների ավարտին՝ մեծ մասամբ բացօթյա տարածքներում:

Բանկետ-կոկտեյլների կազմակերպման ժամանակ անհրաժեշտ է հաշվի առնել դրանց ստորև բերված առանձնահատկությունները.

- բոլոր հյուրերն ուտում և խմում են կանգնած,
- բանկետի սեղաններ չեն դրվում. դրանց փոխարեն դահլիճի պատերի տակ կամ անկյուններում դասավորվում են փոքրիկ սեղաններ, որոնց վրա դրվում են ծխախոտ, լուցկի, թղթե անձեռոցիկներով սկահակ և ծաղիկներ,

- հյուրերին առանձին ավսեններ և պարագաներ չեն մատուցվում, պատահաքաղների փոխարեն օգտագործվում են սրիկներ,
- ակրատներն ու ըմպելիքները հյուրերին մատուցվում են մատուցարանների վրա՝ շրջիկ եղանակով,
- մի քանի կողադիր սեղանիկների վրա դասավորվում են մատուցարաններ՝ օգտագործված սպասքի հավաքման համար:

Բանկետ-կոկտեյլի սպասարկման համար նպատակահարմար է ունենալ օժանդակ սենյակ՝ դահլիճին կից: Այդ սենյակում կատարվում են հյուրերի համար բուֆետից և խոհանոցից ստացված ակրատների ու ըմպելիքների նախապատրաստման բոլոր գործողությունները: Ռեստորանի դահլիճում տեղադրվում է բար-վաճառասեղան:

Բանկետ-կոկտեյլի կերակրացանկը բաղկացած է սառը չափաբաժնային ակրատներից. բուտերբրոդներ կամ կանապեններ՝ թառափազգի կամ սաղմոնազգի ձկների հատիկավոր ձկնկիթով, սաղմոնի, կետայի և սաղմոնազգի այլ ձկնատեսակների զուրգելով, թառափով, խոզապուխտով, երշիկով ու պանրով, զամբյուղիկներ՝ պաշտետով, լուլա-քաբաբ, մանր կոտլետ, խմորի մեջ պատրաստված ձկան կտորներ, խորովածի պատառներ և այլն: Դրանից բացի, մատուցվում է աղանդեր. պլոմբիր, ժելե, կրեմ, սեզոնային մրգեղեն, ընկուզեղեն և այլն:

Տաք ըմպելիքներից բանկետ-կոկտեյլի ժամանակ մատուցվում են սուրճ և թեյ, իսկ սառն ըմպելիքներից՝ ջրեր (հանքային, մրգային) և կոկտեյլներ:

Բանկետից առաջ սեղանապետը դահլիճը բաժանում է սպասարկման գոտիների և դրանցից յուրաքանչյուրի սպասարկումը հանձնարարում համապատասխան մատուցողին:

Հյուրերին սպասարկելիս՝ մատուցողներն աշխատում են զույգերով. մեկը մատուցում է ակրատները, մյուսը՝ խմիչքը: Նշանակվում են նաև մատուցողներ օգտագործված սպասքը հավաքելու համար (յուրաքանչյուր 4 մատուցողին՝ մեկ հավաքարար):

«Շվեդական սեղան»

«Շվեդական սեղանի» սկզբունքով սպասարկման եղանակն առաջարկվում է նախաճաշի և լանչի համար, համաժողովների և այլ միջոցառումների մասնակիցներին սպասարկելու համար: «Շվեդական սեղանի» սկզբունքով սպասարկման եղանակն առավել հաճախ կիրառվում է հյուրանոցներում:

«Շվեդական սեղանի» առավելությունները թվարկված են ստորև.

- հաճախորդի մոտ ուժգնանում է այն տպավորությունը, որ նա ստանում է տվյալ հաստատությունն այցելելիս,
- առաջարկվում են մեծ քանակությամբ կերակրատեսակներ, հյուրը կարող է ուշադրությամբ զննել պատրաստված ճաշատեսակը, գնահատել դրա որակը,
- արագանում է սպասարկման գործընթացը,
- կրճատվում է սպասարկող անձնակազմի թվաքանակը,
- հնարավոր է առավել ցածր որակավորման աշխատակազմի ներգրավում, քան կերակրացանկ-քարտի դեպքում:

«Շվեդական սեղանի» թերությունները բերված են ստորև.

- կորչում է անհատական շփման հնարավորությունը հաճախորդների և սպասարկող անձնակազմի միջև,
- ավելանում է էներգիայի ծախսը կերակրատեսակների ու խմիչքների տաքացման և սառեցման ընթացքում,
- անհրաժեշտ է ունենալ մեծ քանակությամբ ափսեներ և պարագաներ:

«Շվեդական սեղանի» համար հատկացվում է առանձին դահլիճ: Լավ լուսավորված ու հասանելի վայրում դասավորվում են սեղաններ՝ ակրատների ու կերակրատեսակների համար: Սեղանների օպտիմալ լայնությունը 1,2-1,5 մետր է: Սառը խորտիկների համար գերադասելի է օգտվել սառեցման շարժական ցուցափեղկերից, իսկ տաք ակրատների համար՝ կերակրատեսակների տաքացման համար նախատեսված «մարմիտներից» (котелок, чуршок): Բաշխման սեղանները տեղադրվում են պատերից 1-1,5 մետր հեռավորության վրա, ընդ որում դրանք դասավորվում են այնպես, որ բացառվի հանդիպակաց երթևեկը: Սեղանները կարելի է դասավորել ուղիղ գծով, L-աձև կամ կ-աձև: Կարելի է նաև սեղանները դնել առանձին, մեկը՝ սառը խոր-

տիկների ու ակրատների համար, մյուսը՝ տաք կերակրատեսակների և այլն: Սեղանները ծածկվում են սփռոցներով և հարդարվում վարագուրման «շրջագգեստ» ծածկոցներով:

«Շվեդական սեղանի» կերակրացանկը կազմվում է ըստ սննդի ընդունման ժամանակի (նախաճաշ, ճաշ), տարվա եղանակի, այցելուների պահանջարկի և այլն: Ամեն դեպքում այդ կերակրացանկը պետք է աչքի ընկնի բազմազանությամբ, պարունակի մեծ թվով ակրատների ու ճաշատեսակների ընտրանի:

Բաշխման սեղաններին դրվում են գեղեցիկ ձևավորված ակրատներն ու կերակրատեսակները՝ համապատասխան սպասքի մեջ (տեփուրներ, սկուտեղներ, սալաթամաններ և այլն): Ճաշատեսակները դասավորվում են ընդունված հերթականությամբ. սառը խորտիկներ, տաք ճաշատեսակներ, աղանդեր, խմիչք: Ճաշատեսակների հարևանությամբ՝ սեղանի եզրին ավելի մոտ, դրվում են մաքուր ափսեներն ու ճաշի պարագաները: Սեղանին դրված յուրաքանչյուր ճաշատեսակի կողքին պետք է տեղավորված լինեն բաժնավորման գործիքները: Բաժնավորման գործում հյուրերին օգնության հասնելու համար կարելի է նախատեսել խոհարար-բաժնավորողի ներկայությունը՝ սեղանի հակառակ կողմում:

Առևտրական սրահի ազատ մնացած տարածքում դասավորվում են ճաշի սեղաններն ու աթոռներն այնպես, որ հյուրերն ու մատուցողները կարողանան ազատ տեղաշարժվել:

Ճաշի սեղանների սպասքադրումը կախված է սննդի ընդունման ժամից, սակայն անպայմանորեն ներառում է համեմունքների պարագաներ, ճաշի պարագաներ և անձեռոցիկներ:

Նկարում ցույց է տրված «շվեդական սեղանի» սկզբունքով սպասարկվող նախաճաշի մոտավոր սխեման:

Նախքան դահլիճ մտնելը՝ հաճախորդը կանխավ վճարում է միանգամյա սննդի գինը: Դահլիճ մտնելիս՝ կտրոնը կամ չեկը նա հանձնում է դիմավորող մատուցողին և ուղղվում դեպի բաշխման սեղանը: Վերցնելով մաքուր ափսե և ճաշի պարագաներ՝ հյուրն անցնում է ցուցադրված կերակրատեսակների կողքով և վերցնում այն ամենը, ինչ հավանում է: Բաշխման սեղանից հեռանալով՝ այցելուն ուղղվում է դեպի ճաշի սեղաններից որևէ մեկը: Սպասարկող աշխատակազմը պարտավոր է օգնել հյուրերին՝ որոշակի կերակրատեսակներ վերցնելիս, պահպանել բաշխման սեղանի գեղեցիկ տեսքը, ժամա-

նակին համալրել այն, ճաշի սեղաններից հավաքել օգտագործված սպասքեղենը և հյուրի խնդրանքով մատուցել առանձին ճաշատեսակներ:

Իրացման համար պատրաստ արտադրանքը սպասարկող բրիգադն ստանում է ըստ գնման ցուցակի: Աշխատանքի ավարտին չիրացված մթերքը հանձնվում է արտադրական բաժին՝ որպես վերադարձված ապրանք, իսկ իրացված ապրանքի հաշվարկը կատարվում է հաճախորդներից ստացված կտրոնների համաձայն:

Սպասքի պարագաներ

Սպասքի պարագաները պատրաստվում են.

- քրոնապատ պողպատից (չժանգոտվող),
- քրոնանիկելային պողպատի ազնիվ տեսակներից, որոնք ավելի ամուր են, քան քրոնապատ պողպատը,
- պողպատի ազնիվ տեսակներից՝ արծաթի ավելացմամբ,
- արծաթից:

Սպասքի պարագաների տեսականին և դրանց որակը կախված են հաստատության կարգից և ճաշատեսակների ընտրանուց: Ամեն դեպքում սպասքի պարագաները պետք է գեղեցիկ տեսք ունենան և օգտագործման համար հարմար լինեն:

Ռեստորաններում օգտագործվող սպասքի պարագաները բաժանվում են երկու խմբի՝ հիմնական և օժանդակ (հատուկ):

Սպասքի հիմնական պարագաների թվին են պատկանում ակրատի, ճաշի, ձկնեղենի, աղանդերի և մրգեղենի պարագաները, որոնք նախատեսված են սննդի ընդունման համար:

Ակրատի պարագաները (դանակ, պատառաքաղ) չափսերով ավելի փոքր են, քան ճաշի պարագաները, և մատուցվում են սառը ճաշատեսակների ու ակրատների սպասքավորման ժամանակ:

Ճաշի պարագաները (պատառաքաղ, գդալ, դանակ) նախատեսված են առաջին և երկրորդ (բացի ձկնեղենից) ճաշատեսակների սպասքավորման համար, գդալն ու պատառաքաղը՝ երկրորդ ճաշատեսակի ու ակրատների համար: Հաշվի առնելով այն հանգամանքը, որ դրանց միատեսակության և պատրաստման վերաբերյալ չկան հանրորեն ընդունված ստանդարտներ,

այդ պարագաները տարբերակվում են ըստ արտաքին տեսքի (փորագրում, զարդարում) և չափսի: Նախապատվությունը տրվում է մասնակիորեն ատանակվոր սայրով դանակներին, որոնցով հեշտությամբ կարելի է կտրատել ճաշատեսակի հիմնական մասը:

Չկնեղենի պարագաները (խորն ընկած եղջյուրով պատառաքաղ՝ ձկան փշերն առանձնացնելու համար, և բութ, թիակաձև դանակ) մատուցվում են երկրորդ տաք ճաշատեսակի՝ ձկնեղենի սպասքավորման ժամանակ: Այս պարագաների հիմնամասը կարող է ունենալ գեղարդի տեսք:

Աղանդերի պարագաները (գդալ, պատառաքաղ, դանակ) չափերով ավելի փոքր են, քան ակրատի պարագաները, մատուցվում են քաղցրեղենի և մրգեղենի սպասքավորման ժամանակ: Աղանդերի գդալը մատուցվում է ակնիկ ձվածեղի կամ գավաթով արգանակի համար: Պինդ ջնարակով պատված հրուշակների մատուցման ժամանակ սեղանին դրվում է փոքր պատառաքաղ՝ չորս եղջյուրիկներով, իսկ փափուկ ջնարակով պատված հրուշակների դեպքում՝ փոքր պատառաքաղ՝ երեք եղջյուրիկներով, որոնցից մեկն ավելի լայն է և ավելի սուր:

Մրգեղենի պարագաները (դանակ, պատառաքաղ և կլոր բռնակով պատառաքաղ) անհրաժեշտ են մրգերի և մրգային աղցանների մատուցման համար: Դրանք տարբերվում են աղանդերի պարագաներից իրենց ավելի փոքր չափերով: Դանակը սուր է՝ գրչահատ դանակի տեսքով: Այս պարագաները, որպես կանոն, անցնում են անողային մշակում:

Չափաբաժնային կաթսայիկի (кокомшца) պատառաքաղը՝ ի տարբերություն աղանդերային պատառաքաղի, ունի ավելի կարճ և լայն ատամիկներ, մատուցվում է թռչնամսից կամ որսամսից պատրաստված ժուլիենի կամ թթվասերով սնկի հետ:

Թեյի գդալը մատուցվում է թեյի և այլ ըմպելիքների, անուշեղենի, ինչպես նաև տաք ակրատների հետ, եթե չկան դրանց համար նախատեսված հատուկ պատառաքաղներ:

Սուրճի գդալը չափերով ավելի փոքր է, քան թեյի գդալը, մատուցվում է բնական սուրճի և թուրքական ոճով պատրաստված սուրճի հետ:

Սոկկո սուրճի գդալն ունի 10-11 սմ երկարություն, օգտագործվում է հատուկ բաժակներով մոկկո սուրճի, ինչպես նաև փոքրիկ խեցիների մատուցման ժամանակ:

Օժանդակ (հատուկ) սպասքի պարագաներ: Այս պարագաները նախատեսված են կերակրատեսակներն ափսեի վրա դասավորելու համար:

Ապուրի շերեփը նախատեսված է ապուրը ճաշամանների, արգանակի բաժակների կամ կոնսոմեի գավաթների մեջ լցնելու համար:

Արգանակի գդալն ունի 16-18 սմ երկարություն և նախատեսված է արգանակի հատուկ բաժակներում մատուցվող ապուրների համար:

Կոնսոմեի գդալն ունի 14-15 սմ երկարություն և նախատեսված է բաժակներում մատուցվող ապուրների և կոնսոմեի համար:

Սոուսի շերեփն ունի 18-19 սմ երկարություն և օգտագործվում է սոուսներով կերակրատեսակների մատուցման ժամանակ: Սոուսի շերեփը դրվում է ձկնեղենի դանակների հետ, եթե մատուցվում են ձկնեղենի ճաշատեսակներ՝ մեծ քանակությամբ սոուսով:

Երկարացված պատառաքաղը նախատեսված է ֆոնդյու-այրիչի¹ բոլոր տեսակների համար (մսային, պանրային, շոկոլադային, ֆոնդյու-բուլիլի):

Դանակ՝ մսային ստեյքի բոլոր տեսակների համար. ունի 20-22 սմ երկարություն, օգտագործվում է մսեղենի (ստեյքի) բոլոր տեսակների համար, օրինակ՝ միս լոբեղենով, միս «պորտեր հաուս», մսային ֆիլե, անտրեկոտ և այլն:

Մասնատման դանակը և մասնատման պատառաքաղը նախատեսված են տապակած մսի և պիցցայի մեծ կտորները մասնատելու համար:

Ազդրամսի մասնատման դանակը նախատեսված է հում ոտիկների և հում ազդրամսի մասնատման համար:

Սաղմոնածկան մասնատման դանակը նախատեսված է սաղմոնի և թառափի թարմ միսը կտրատելու համար:

Ձկնեղենի նախնական մասնատման դանակն ու պատառաքաղը նախատեսված են ձկան փափուկ միսը կտրատելու և խոշոր ձկնեղենի պատառները մասնատելու համար:

¹ Ֆոնդյու-այրիչը գավաթ է, որի տակ տեղադրված է այրիչը: Օգտագործվում է եռացող յուղի (ֆրիտյուրի) մեջ պատրաստված մթերքը տապակելու համար: Հաճախորդը պատառաքաղի վրա հագցված մսի, ձկան, հացի, պանրի և այլնի կտորները թաթախում է յուղի մեջ:

Խեցգետնի պատառաքաղն ունի մոտավորապես 13 սմ երկարություն և նախատեսված է պատյանի մեջ կամ առանց պատյանի մատուցվող խեցգետինների համար:

Ծովախեցգետնի պատառաքաղն ունի 18 սմ երկարություն և նախատեսված է ծովախեցգետնի պատառները մասնատելու համար (դրվում է դանակի կողքին):

Ծովախեցգետնի դանակը նախատեսված է ծովախեցգետնի պատառները դասավորելու համար (դրվում է պատառաքաղի կողքին):

Ունելի օմարների համար. ունի 20 սմ երկարություն, նախատեսված է օմարի, լանգուստի, խեցգետնի և ծովախեցգետնի պատյանը ծակելու և վերջույթները մասնատելու համար:

Պատառաքաղ կամ թիակիկ (շպատել) օմարի համար. ունի 23 սմ երկարություն, նախատեսված է օմարի, լանգուստի և խեցգետնի մասնատման համար:

Ունելի ոստրեների համար. ունի 15 սմ երկարություն, նախատեսված է խեցիների մեջ մատուցվող ոստրեների համար, օգտագործվում է բռնելու համար:

Դանակ ոստրեները բացելու համար. մատուցվում է կենդանի ոստրեները բացելու համար՝ հատուկ պաշտպանիչ ձեռնոցներով կամ առանց դրանց:

Պատառաքաղ ոստրեների համար. ունի մոտավորապես 15 սմ երկարություն, կիրառվում է կենդանի բնական ոստրեների մատուցման ժամանակ, օգտագործվում է սուրճի գդալի հետ մեկտեղ, որը նախատեսված է նաև թարմ ծովամթերքից պատրաստված և բաժակների մեջ մատուցվող կոկտեյլների համար:

Ձկնկիթի գդալն ունի մոտավորապես 20 սմ երկարություն, նախատեսված է փոքրիկ ապակե պնակներից ձկնկիթը հանելու համար: Պատրաստվում է եղջյուրանյութից կամ գաղտակուրից (սադափ):

Ձկնկիթի դանակն ունի մոտավորապես 20 սմ երկարություն, օգտագործվում է ձկնկիթը բուտերբրոդ-տոստի կամ բլիթների վրա քսելու համար: Պատրաստվում է բացառապես եղջյուրանյութից կամ գաղտակուրից (սադափ), որպեսզի ձկնկիթի համը չաղավաղվի:

Ձվի գդալը ունի մոտ 11 սմ երկարություն, մատուցվում է նախաճաշին՝ թերխաշ ձվի համար: Կարող է պատրաստվել սադափից, պինդ պլաստմասսայից կամ եղջյուրից, սակայն ոչ մի դեպքում՝ արծաթից կամ արծաթապատ որևէ մետաղից:

Կարագի դանակը ունի մոտ 17 սմ երկարություն, օգտագործվում է նախաճաշի սպասքավորման համար, մատուցվում է նաև ձկնկիթի հետ, եթե չկա դրա համար նախատեսված հատուկ դանակ:

Աղցանի ունելին նախատեսված է աղցանի համար:

Աղցանի գդալը նախատեսված է մեծ թասի մեջ աղցանի բաղադրիչները խառնելու և ավսեի վրա դասավորելու համար:

Ծնեբեկի ունելին նախատեսված է ծնեբեկի թարմ ցողունների դասավորման և մատուցման համար:

Եգիպտացորենի դանակ-սոնի

Պանրի դանակ. նախատեսված է հատուկ տախտակի վրա պանիրը կտրատելու համար:

Պանրի թիակ. նախատեսված է պանիրը տեղափոխելու և չափաբաժինների մասնատելու համար:

Դանակ՝ թուրինջի (գրեյֆրուտ) համար. նախատեսված է թուրինջի փափուկ մասը կտրատելու համար:

Գդալ՝ թուրինջի համար. նախատեսված է թուրինջի միջուկը հանելու համար:

Պաղպաղակի գդալը ունի մոտավորապես 18 սմ երկարություն, մատուցվում է պաղպաղակի և դրանից պատրաստված ուտեստների հետ:

Թիակ՝ տորթի համար. ունի 23 սմ երկարություն և նախատեսված է տորթի բաժինները բաշխելու համար:

Հրուշակների պատառաքաղը ունի 15-16 սմ երկարություն, մատուցվում է խմորեղենի, հրուշակների և տորթերի հետ, օգտագործվում է այնպես, ինչպես կարագի դանակը:

Ունելի՝ թխվածքաբլիթների համար. ունի 17 սմ երկարություն և նախատեսված է խմորեղենի ու թխվածքաբլիթների մատուցման համար:

Ունելի՝ շաքարի համար. ունի 15 սմ երկարություն և նախատեսված է շաքարամանից շաքարի կտորները հանելու համար:

Չացի դանակը նախատեսված է հացը կտրելու համար:

Ունելի սառույցի համար

Ճենապակուց և հախճապակուց պատրաստված ամանեղեն

Հասարակական սննդի հաստատություններում օգտագործվում է տարատեսակ ամանեղեն՝ պատրաստված ճենապակուց, հախճապակուց, ապակուց (սովորական և սինթետիկ), բյուրեղապակուց, ինչպես նաև կավից, մետաղից, փայտից և պլաստմասսայից:

Օգտագործվող ամանեղենի տեսականին անմիջականորեն պայմանավորված է մատուցվող կերակրատեսակների ու ընպելիքների տեսականիով:

Ամանեղենի որակի ու արժեքի ընտրության գլխավոր չափանիշը հասարակական սննդի հաստատության կարգն է: Առավել ցածր կարգի հաստատությունների համար ընտրվում է այնպիսի ամանեղեն, որն ամուր է և հեշտ չի կոտրվում: Լյուքս կարգի հաստատություններում անհրաժեշտ է օգտագործել բարձրորակ ամանեղեն: Այդուհանդերձ, երկու դեպքում էլ չարժե մոռանալ, որ ամանեղենը ռեստորանի դիզայնի և սեղանի հարդարանքի անբաժանելի մասն է:

Ամանեղենի քանակը որոշվում է՝ ելնելով հաստատության տեսակից, նստատեղերի քանակից և աշխատանքի ռեժիմից: Նորմատիվները պահանջում են, որ յուրաքանչյուր տեղի համար նախատեսվի ամանեղենի երեք-չորս լրակազմ կամ կոմպլեկտ (դրանցից երկուսը գտնվում են շրջանառության մեջ՝ դահլիճում կամ բաշխման սենյակում, երրորդը՝ լվացասենյակում, չորրորդը՝ սպասքի սենյակում):

Ճենապակյա ամանեղենը ձյունաճերմակ, կիսաթափանց ամանեղեն է, որը հախճապակյա ամանեղենի համեմատությամբ ունի առավել հաճելի տեսք և ավելի բարձր որակ, օժտված է մեխանիկական և ջերմակայունության բարձր հատկանիշներով:

Ճենապակու փայլածածկույթը (ջնարակունը) չի պարունակում առողջության համար վնասակար նյութեր: Դրա մակերեսը հարթ է և ամուր, ուստի

դանակի և պատառաքաղի հետքեր դրա վրա չեն մնում: Ճենապակյա ամանեղենը կարելի է օգտագործել գերբարձր հաճախականության ջեռոցներում և ամանեղենի լվացման մեքենաներում:

Ստորև՝ աղյուսակ 1-ում բերվում է ճենապակյա և հախճապակյա ամանեղենի համառոտ բնութագիրը:

Մասնագետները տարբերակում են ճենապակու երկու տեսակ՝ փափուկ և կարծր: Փափուկ ճենապակու տեսակներից են ճապոնականը, չինականը, ֆրանսիականը (Սևրի ճենապակին) և անգլիականի որոշ տեսակներ: Պինդ ճենապակու տեսակներից են ռուսականը և գերմանականը (Մեյսենի ճենապակին): Պինդ ճենապակին օժտված է առավելի բարձր մեխանիկական, ջերմային և քիմիական հատկություններով:

Հախճապակյա ամանեղենն ունի դեղնասպիտակավուն երանգ, սնամեջ է, ունի խոնավություն ներծծող կոթ (դաստակ): Հախճապակյա ամանեղենը չի թափանցում նույնիսկ ամենաբարակ մասերում: Ափսեի ծայրին հարվածելու դեպքում լսվում է խուլ, ցածր ձայն: Հախճապակյա ամանեղենը պակաս ամուր է, քան ճենապակյա սպասքեղենը:

Ապակյա ամանեղեն

Ռեստորանային էթիկետի կանոնների համաձայն՝ հաստատության բոլոր բաժակներն ու գավաթները պետք է պատրաստված լինեն միևնույն տեսակի ապակուց, միևնույն արտադրողի կողմից: Ի տարբերություն սովորական սպասքի՝ մասնագիտացված ամանեղենը պետք է ունենա մի շարք առանձնահատկություններ: Նախ և առաջ, դա վերաբերում է ապակու որակին և կազմին:

Այսօր շուկայում ներկայացված են ապակու երեք հիմնական տեսակներ՝ սինթետիկ, սովորական և բյուրեղապակյա: *Սինթետիկ ապակին* օժտված է մեծ ամրությամբ, սակայն դրա մակերեսը չափազանց զգայուն է արտաքին ազդեցությունների նկատմամբ: *Սովորական ապակին* ավելի հրապուրիչ արտաքին տեսք ունի, սակայն ամրությունն ավելի քիչ է: *Բյուրեղապակու* բաղադրության մեջ կա կապար, որն ապակուն հաղորդում է բոլոր այն հատկանիշները, որոնք բնորոշ են բյուրեղապակուն՝ ամրություն, կայծկլտունություն և յուրահատուկ հնչեղություն: Եվրոպական ստանդարտների համաձայն՝ բյուրեղապակին պետք է պարունակի առնվազն 24% կապար: Ապակյա ամանեղենի որակի վրա ազդում է նաև ծայրերի դրոշմահատումը և մշակումը, որը բաժակներն ու ընպանակները պաշտպանում է կոտրվածքից և ճաքերից: Մասնագիտացված սպասքի ընտրության ևս մեկ կարևոր չափանիշ է լվացող մեքենայում այն լվանալու հնարավորությունը:

Կարելի է հատկորոշել ապակյա ամանեղենի հետևյալ գնային խմբերը:

Էկոնոմ կարգ. Այս կարգի մեջ է մտնում ԱՊՅ որոշ երկրներում արտադրված ապակեղենը, որը հիմնականում օգտագործվում է էժանագին սրճարաններում և բարերում: Այս կարգի ապակեղենի հիմնական թերություններն են կայուն որակի բացակայությունը և հաստատության պահուստը միևնույն արտադրողի արտադրանքով համալրելու բարդությունը:

Միջին կարգ. Այս կարգի մեջ են մտնում Թուրքիայում, Լեհաստանում արտադրված ապակեղենը, ինչպես նաև արևմտաեվրոպական արտադրության գավաթների որոշ տեսակներ: Այս կարգի ապակեղենի չափավոր գները համապատասխանում են որակին, ուստի նման սպասք գերադասում են ձեռք բերել միջին կարգի հաստատությունները:

Բարձր կարգ. Այս կարգի մեջ է մտնում հիմնականում այն ապակեղենը, որն արտադրվում է Արևմտյան Եվրոպայի տարբեր գործարաններում և որոնք աչքի են ընկնում հարուստ ավանդույթներով և կիրառում են բարձր տեխնոլոգիաներ ու բարդ սարքավորումներ: Որպես կանոն՝ բարձր կարգի ապակեղեն ձեռք են բերում թանկարժեք և պատկառելի հաստատությունները:

Էլիտար կարգ. Սրանք ձեռքով պատրաստված բաժակներն ու երկարավուն գավաթներն (ֆուժեր) են, որոնք աչքի են ընկնում նրբաճաշակությամբ և յուրահատուկ հնչեղությամբ:

Բացի ապակյա ամանեղենի որակից՝ ոչ պակաս կարևոր նշանակություն ունեն նաև դրա ձևը և ծավալը: Յուրաքանչյուր խմիչքի համային և հոտային առանձնահատկությունները փունջ (բուկետ) լիարժեք գնահատելու համար անհրաժեշտ է ճիշտ ընտրություն կատարել դրա մատուցման սպասքի հարցում: Ընպանակների *տարատեսակ ձևերը* հնարավորություն են ընձեռում խմիչքը մոտեցնել լեզվի համային զգացողության որոշակի գոտիներին: *Ունակի երկարությունը* հնարավորություն է տալիս կարգավորել խմիչքի ջերմաստիճանը (ձեռքի հպումից բաժակը տաքանում է): Կարևոր է նաև *օդի հետ խմիչքի շփման մակերեսը*: Օրինակ, կարմիր գինու պարագայում այն պետք է ավելի մեծ լինի, քանզի նման ընպելիքների մոլեկուլային խտությունն ավելի բարձր է, քան սպիտակ գինիներում, հետևաբար դրանք ավելի դանդաղ են գոլորշիանում:

Աղյուսակ 2. Ապակյա ընպանակների տեսակները

Անվանումը	Ծավալը (սմ ³)	Կիրառությունն ու բնորոշ առանձնահատկությունները
Լիկյորի ընպանակ	25-30	Կիրառվում է լիկյորի համար: Կոնյակի ընպանակների բացակայության պարագայում կոնյակը կարելի է մատուցել լիկյորի ընպանակներով:
Կոնյակի ընպանակ «վարդակակաչ»	25	Լցվում է կոնյակ, առավելագույնը 25 սմ ³ (նախնական սպասքաղորումը կատարելիս՝ կոնյակի ընպանակները սեղանին չեն դրվում) և տաքացվում ափի մեջ: Ընպանակը ստորին մասում լայնանում է, իսկ վերին մասում՝ նեղանում, ունի փոքրիկ ոտնակ:
Օղու ընպանակ	50	Օղու, դառնահամ թուրմերի և մրգոլու համար:
Մադերայի ընպանակ	75	Թնդեցված և աղանդերային գինիների համար՝ պորտվեյն, մադերա, խերես, մուսկատ և մայագա:
Ռեյնվեյնի ընպանակ	75-100	Ճաշի սպիտակ գինու համար՝ ցինանդալի, ռիսլինգ: Սպիտակ գինու ընպանակները սովորաբար ունենում են բաց կանաչավուն կամ կանաչա-ոսկեգույն երանգ, որն ընդգծում է գինու բնական գույնը:
Լաֆիտի ընպանակ	100-125	Ճաշի կարմիր գինու համար՝ մուկուզանի, սապերավի, գամգա: Ընպանակը կարող է ունենալ վարդագույն երանգ:
Գավաթ	125	Շամպայնի և կայծկլտուն գինիների համար՝ դոնյան, ցիմյանական, ռուսական: Գավաթն ունի գլանաձև տեսք և ոտնակ:
Երկարավուն գավաթ (ֆուժեր)	250-280	Հանքային ջրի և մրգաջրի համար: Կարելի է օգտագործել նաև զարեջրի համար:
Գարեջրի թաս	250 և 500	Օգտագործվում է զարեջրատներում՝ զարեջրի համար: Ստորին մասում զարեջրի թասը լայնանում է, իսկ վերին մասում՝ նեղանում:
Թեյի բաժակ	200-250	-
Կոնաձև բաժակ	100-2150	Բնական հյութերի համար:

Սեղանի սպասքավորման համար օգտագործվում է նաև ապակե հետևյալ ամանեղենը՝

- կափարիչով սափորներ ջրի, հյութերի, զովացուցիչ ընպելիքների համար՝ մինչև 2 լիտր տարողությամբ,
- կրեմի պնակներ (կրեմանկա) պաղպաղակի և աճուշեղենի համար,

- կրյուշոնի թասեր կրյուշոնի և բոուլի պատրաստման և մատուցման համար՝ մինչև 3 լիտր տարողությամբ,
- վարդակներ մուրաբայի և կիտրոնի համար,
- մրգի սկահակներ մինչև 200 մմ բարձրությամբ և 200, 240, 300 մմ տրամագծով՝ կախված մրգեղենի քանակից, 1կգ, 2 կգ, 3 կգ: Կարող է ունենալ կամ չունենալ ոտնակ,
- ծաղկամաններ,
- ոտնակով սկահակներ թխվածքաբլիթների և քաղցրեղենի համար,
- սկահակ-պլատո տորթերի և հրուշակների համար,
- զանազան տարողության խցանով սափորներ (գրաֆին) օղու, գինու և այլնի համար,
- հղկված խցանով սրվակներ՝ քացախի և ձիթապտղի յուղի համար:

Մետաղյա սպասքեղեն

Մետաղյա սպասքեղենի արտադրության համար մեծավ մասամբ օգտագործվում է չժանգոտվող պողպատ, մելքիր (պղնձի և նիկելի համաձուլվածք), նոյզիլբեր (պղինձ, նիկել, ցինկ): Մետաղյա սպասքեղենի գլխավոր կիրառությունը բաշխման սենյակից ճաշատեսակի տեղափոխումն է մինչև մատուցողի կողմից սեղանիկ, որը գտնվում է ռեստորանի սրահում: Մետաղյա ամանեղենն օգնում է պահպանել կերակրատեսակների մատուցման պահանջվող ջերմաստիճանը:

Մետաղյա սպասքեղենի տեսականին բավական ծավալուն է: Դիտարկենք դրա կարևորագույն տեսակները:

Ձկնկիթի պնակ (икорница): Ունի բյուրեղապակյա կամ ապակյա հանվող վարդակ: Սա օգտագործվում է թառափազգիների կամ սաղմոնազգիների ձկնկիթը մատուցելու համար: Պնակը լինում է մեկ, երկու և չորս չափաբաժնի համար:

Չափաբաժնային կաթսայիկ (кокетница): Փոքր կաթսա է, ունի երկար բռնակ և 90 սմ³ տարողություն, պատրաստվում է մելքիրից կամ չժանգոտ-

վող պողպատից: Կիրառվում է մսեղենով, թռչնամսով, բանջարեղենով և սնկով տաք ակրատների պատրաստման և մատուցման համար՝ իրենց սոուսներով:

Խեցաման (кокильница): Փոքրիկ մետաղյա խեցեպատվանդանիկով, որ պատրաստվում է որպես ամբողջական կտոր: Նախատեսված է ձկնեղենով և ծովանթերքով տաք ակրատների թխման և մատուցման համար:

Չափաբաժնային թավա: Ոչ խոր աման՝ երկու բռնակով: Պատրաստվում է չժանգոտվող պողպատից կամ ալյումինից, ունենում է 140, 170, 190 և 220 մմ տրամագիծ: Նախատեսված է չափաբաժնային կերակրատեսակների՝ օրինակ, ձվածեղի, հնդկաձավարով պուդինգի (*крупеник*), ջեռոցում կարմրացրած ձկնեղենի, թավայով բանջարեղենային թթվապուրի և այլ ճաշատեսակների պատրաստման համար: Մեկքիորից պատրաստված, երկու հյուսած բռնակներով և ուղիղ կողաշուրթերով (*кроншель*) չափաբաժնային թավան օգտագործվում է չափաբաժնային տաք ակրատների (նրբերչիկ տոմատի մածուկով, տեֆտելներ բարկահամ սոուսով և այլն), ինչպես նաև չափաբաժնային տաք քաղցրեղենի (խնձորի սուֆլե, գուրյկյան շիլա և այլն) պատրաստման և մատուցման համար:

Ապուրի ճաշաման՝ կափարիչով: Տարողությունը՝ 1-6 կերակրաբաժին, ծառայում է կայուն ջերմաստիճանի պահպանման համար՝ տաք և սառը ապուրներ մատուցելիս: Խորը է, կլոր և ունի երկու բռնակ վերին ծայրին:

«Պաշոտ» (*առանց կեղևի*) ձվաման (*нашотница*): Այս կաթսան պատրաստվում է մեկքիորից կամ չժանգոտվող պողպատից: Նախատեսված է արգանակի հետ տաք, մաքրած ձվի մատուցման համար՝ այսպես կոչված «պարկի մեջ» եփված վիճակում:

Օվալաձև սկահակ-ափսե (баранчик)՝ կափարիչով: Տարողությունը՝ 1-6 կերակրաբաժին, օգտագործվում է շոգեմշակված ձկնեղենով տաք ճաշատեսակների մատուցման անհրաժեշտ ջերմաստիճանը պահպանելու համար:

Կլոր սկահակ-ափսե (баранчик): Պատրաստվում է մեկքիորից կամ չժանգոտվող պողպատից (մեկ կերակրաբաժնի համար), տարողությունը՝ 1-6 կերակրաբաժին, օգտագործվում է շոգեխաշած մսեղենով, թռչնամսով, բանջարեղենով տաք ճաշատեսակների և նույնիսկ բլիթների մատուցման անհրաժեշտ ջերմաստիճանը պահպանելու համար:

Մետաղական ափսե՝ կափարիչով (cosh): Օգտագործվում է երկրորդ տաք կերակրատեսակի մատուցման համար, օգնում է պահպանել ճաշատեսակի համն ու հոտը և ջերմաստիճանը: Թույլ է տրվում նման կափարիչով ծածկել ճենապակե ափսեի վրա դրված կերակրատեսակը: Կարելի է ասել, որ cosh-ը սկահակ-ափսեի առավել ժամանակակից տարատեսակն է:

Օվալաձև սկուտեղ՝ մելքիորից: Տարողությունը՝ 1-10 կերակրաբաժին (բանկետային), օգտագործվում է անհատական և խմբակային սպասարկման ժամանակ: Մեկ կերակրաբաժնի համար նախատեսված և չժանգոտվող պողպատից պատրաստված սկուտեղը նախատեսված է երկրորդ տաք կերակրատեսակի համար, որի սուուսը մատուցվում է առանձին (եփած, տապակած ձկներեն, խորոված և այլն):

Կլոր սկուտեղ: Տարողությունը 6-12 կերակրաբաժին, օգտագործվում է ճաշկերույթների ժամանակ երկրորդ տաք ճաշատեսակը՝ բնական տապակած մսերենը, թռչնամիսը կամ բանջարեղենը մատուցելիս:

Միջնորմով սկուտեղ (менажница): Մեկ չափաբաժնի համար նախատեսված օվալաձև մետաղական սկուտեղ՝ միջնորմներով: Եթե սկուտեղն ունի մեկ միջնորմ, ապա դրանում մատուցվում է գլխավոր ճաշատեսակը՝ մեկ խավարտով: Եթե սկուտեղն ունի երկու միջնորմ, ապա գլխավոր ճաշատեսակը մատուցվում է բարդ խավարտով: Ուղղանկյունաձև սկուտեղներն ունենում են միայն մեկ միջնորմ:

Սոուսաման: Նախատեսվում է մեկ կամ երկու կերակրաբաժինների համար, պատրաստվում է մելքիորից կամ չժանգոտվող պողպատից, ունենում է երկարավուն տեսք, ձգված քթիկ և զողակցված կանթիկ: Օգտագործվում է տաք սոուսների մատուցման համար:

Սրճեփ: Նախատեսված է արևելյան ոճով սուրճի պատրաստման և մատուցման համար, պատրաստվում է մելքիորից կամ չժանգոտվող պողպատից, տարողությունը՝ 150 կամ 250 սմ³:

Սրճաման: Տարողությունը՝ 500-1500 սմ³: Օգտագործվում է խմբակային սպասարկման ժամանակ՝ հյուրանոցային համարներում:

Սերուցքաման՝ 50-200 սմ³ տարողությամբ, և կաթնաման՝ 200-500 սմ³ տարողությամբ: Օգտագործվում են տաք ըմպելիքների հետ սերուցք կամ կաթ մատուցելու համար:

Սառցաման: Պատրաստվում է մելքիորից՝ փոքրիկ դուլլի տեսքով, որի ներսում կա ցանց, որը, սակայն, չի հասնում մինչև հատակ: Սառցամանի լրակազմի մեջ են մտնում նաև սառույցի ունեւիթը և կափարիչը:

Դուլլիկ՝ շամպայնի (ինչպես նաև այլ փրփռագինի գինիների) *սառեցման համար:* Պատրաստվում է մելքիորից, ունի օղակաձև երկու բռնակ: Դուլլիկի մեջ լցվում է սառույց և դրվում է խմիչքով շիշը՝ սառեցման նպատակով: Այդ տեսքով խմիչքը մատուցվում է սեղանին: Տարողությունը 3-5 լիտր, կարող է տեղադրվել նաև շարժական պատվանդանի վրա, որի բարձրությունը հավասար է սեղանի բարձրությանը:

Եռահարկ սկահակ: Պատրաստվում է մելքիորից կամ չժանգոտվող պողպատից, օգտագործվում է ճաշկերույթներում՝ մրգեղենի մատուցման համար:

Մետաղյա մատուցարան: Արտադրվում է մեծ, միջին և փոքր չափերով: Մեծ (50x40 սմ) կամ կլոր (50 սմ տրամագծով) մատուցարանները նախատեսված են մատուցողի համար՝ տեղափոխելու ճաշատեսակներն ու սպասքը: Միջին չափսի մատուցարանները (35x25 սմ կամ 30x30 սմ) օգտագործվում են ընդունելությունների և բանկետների սպասարկման ժամանակ, ռեստորանային հաշիվը հաճախորդին ներկայացնելու կամ ծխախոտագործական արտադրանքը մատուցելու համար:

Ծնեբեկի մատուցման ցանց: Պատրաստվում է մելքիորից, ունի չորս ոտնակ: Ցանցն ուղղանկյունաձև է, ուռուցիկ: Լրակազմի մեջ է մտնում նաև ունեւիթը:

Ինքնատե: Օգտագործվում է տաք թեյի պատրաստման և թեյի սեղանը սպասքավորելու համար:

Ճաշասեղանի սպիտակեղեն

Ճաշասեղանի սպիտակեղենն ընտրելիս՝ (աղյուսակ 3) հաշվի են առնվում հաստատության տեսակն ու կարգը, ինչպես նաև ինտերիերի գեղարվեստական ձևավորման առանձնահատկությունները: Գործվածքի լայնությունը պետք է բավարար լինի, որպեսզի սփռոցը կար չունենա: Գործվածքը պետք է մաշվածքակայուն լինի, հեշտությամբ լվացվի և արդուկվի: Մաքուր

վուշից գործվածքները խորհուրդ չի տրվում օգտագործել, քանի որ վուշը դժվար է արդուկվում, իսկ լվանալիս՝ նստում է:

Ավելի լավ կլինի օգտագործել մաքուր բամբակից կամ բամբակի ու ակրիլի խառնուրդից, ինչպես նաև պոլիէսթերի, վիսկոզի ու բամբակի խառնուրդից պատրաստված գործվածքեղեն: Նման գործվածքները լավ լվացվում են ջրի 60°C ջերմաստիճանի պայմաններում և լավ արդուկվում են:

Tbalica 3

ՄՈԴՈՒԼ 8

ԿԵՐԱԿՐԱՑԱՆԿ

Կերակրացանկի կիրառությունը, ձևավորման կանոնները և տեսակները	78
Գինեցանկ (գինեքարտ)	85
Ոգելից խմիչքներ (բազային)	88
Գինիների նկարագրությունը	96
Ոչ ոգելից սառն ըմպելիքներ	113
Թեյ	114
Սուրճ	115
Գինեգործական-օղեգործական արտադրանքի և կերակրատեսակների համատեղելիությունը	116

Յուրացնելով այս մոդուլը՝

- Կիմանաք հասարակական սննդի կազմակերպման տարբեր կարգի և ուղղվածության հաստատությունների կերակրացանկը կազմելու հիմնական սկզբունքները, տվյալ հաստատության կերակրացանկում ընդգրկված ուտեստները և խմիչքը:
- Կկարողանաք աշխատել հասարակական սննդի կազմակերպման տարբեր կարգի և ուղղվածության հաստատությունների կերակրացանկով, հաճախորդին ներկայացնելով նրանում ընդգրկված ուտեստներն ու խմիչքները, այդ թվում հատուկ «ֆիրմային» առաջարկը, և դրանց առանձնահատկությունները, բաղադրությունը պատրաստման ժամանակն ու մատուցման եղանակը, ինչպես նաև դրանց գները:
- Կկարողանաք կատարել գինիների ու ոգելից այլ խմիչքի տեսականու ընտրությունը և առաջարկը՝ մատուցվող ուտեստի բնույթին և հերթականությանը համապատասխան:

Կերակրացանկի կիրառությունը, ծնավորման կանոնները և տեսակները

Կերակրացանկը ակրատների, ճաշատեսակների և ընպելիքների ցանկն է: Կերակրացանկը կազմելիս՝ ակրատները, ճաշատեսակներն ու ընպելիքները դասավորվում են որոշակի հերթականությամբ՝ կախված այն բանից, թե հաստատության աշխատանքի ողջ ընթացքում դրանցից որոնք են առկա պահեստում:

Կերակրացանկի կազմումը հաստատության տնօրենի և շեֆ-խոհարարի պարտականությունն է: Կերակրացանկը ոչ միայն ռեստորանի այցեքարտն է, այլև կապված է հաստատության ամբողջ աշխատանքի կազմակերպման հետ:

Կերակրացանկը կազմելիս անհրաժեշտ է կարևորել հետևյալը՝

- պահանջվող սննդի տեսակի ճիշտ գնահատումը, սպասարկող անձնակազմի գնահատումը և, որպես արդյունք, կերակրացանկի սահմանումը (օրինակ՝ ազգային խոհանոցի ճաշատեսակների ընտրություն),
- համապատասխան սարքավորման և աշխատակազմի առկայությունը (արդյոք բավարա՞ր է նրանց որակավորումը),
- սպասարկման հնարավորությունները (ամանեղենի և ճաշի պարագաների բավարար տեսականի, սպասարկող անձնակազմի բավարար որակավորում),
- տեղական շուկայում սննդամթերքի մատչելիությունը,
- որոշ ճաշատեսակների սեզոնային բնույթը,
- տարաբնույթ ակրատների, ճաշատեսակների և խոհարարական արտադրանքի ապահովումն՝ ըստ հումքի տեսակների (ծկնեղեն, մսեղեն և այլն), ինչպես նաև ըստ խոհարարական մշակման եղանակների (եփում, շոգեխաշում, տապակում և այլն), խավարտի ճիշտ համադրում գլխավոր ճաշատեսակի հետ,
- բուսակերային խոհանոցի ընդգրկումը:

Կերակրացանկի ձևավորումը մեծապես կախված է հասարակական սննդի հաստատության տեսակից և կարգից, նրա ընդհանուր դիզայնից: Կերակրացանկի հրապուրիչ տեսքը ծառայում է որպես յուրօրինակ գովազդ հաստատության համար, օգնում սպասարկման ոլորտի աշխատողներին

շփվել հաճախորդների հետ: Լյուքս կարգի ռեստորաններում խորհուրդ է տրվում կերակրացանկը ձևավորել տպագրատառ եղանակով, ճաշատեսակների անվանումները ներկայացնել հայերեն՝ օտար լեզվով (առաջին հերթին՝ անգլերեն և ռուսերեն) թարգմանությամբ: Անկախ հաստատության կարգից՝ անհրաժեշտ է ապահովել կերակրացանկի գրագետ կազմումը և զանազան տերմինների կիրառումը: Կերակրացանկը ստորագրում են հաստատության տնօրենը, շեֆ-խոհարարը և հաշվապահը:

Կերակրացանկի տեսակները տարբերակում են ըստ կիրառության. ճաշատեսակների ազատ ընտրությամբ կերակրացանկ, պատվիրվող ճաշատեսակների կերակրացանկ, համալիր ճաշերի կերակրացանկ, ցերեկային օրաբաժնի կերակրացանկ, բանկետի կերակրացանկ, սպասարկման հատուկ տեսակների կերակրացանկ, «ա-լա-կարտ» կերակրացանկ և այլն:

Ճաշատեսակների ազատ ընտրությամբ կերակրացանկը կազմվում է ռեստորաններում, սրճարաններում, ճաշարաններում և խորտկարաններում: Գաշատեսակները կերակրացանկում թվարկվում են խմբերով, իսկ հաճախորդներն ընտրում են դրանք ըստ ցանկության:

Պատվիրվող ճաշատեսակների կերակրացանկը տարբերվում է նախորդից ֆիրմային ուտեստների առավել լայն տեսականիով: Պատվիրվող կերակրացանկում թվարկված բոլոր ճաշատեսակներն ու ակրատները պատրաստվում են անհատական պատվերով և մատուցվում 15-20 րոպեի ընթացքում:

Կոմպլեքսային (համալիր) ճաշերի կերակրացանկն ու լանչի կերակրացանկը երեք-չորս ճաշատեսակների հանրագումար է, որոնք ընտրվել են սնման ֆիզիոլոգիական նորմերի համաձայն՝ շաբաթվա յուրաքանչյուր օրվա համար: Կերակրացանկի այս տեսակն ավելի հաճախ կիրառվում է ռեստորանի աշխատանքի ցերեկային ժամերին, ինչպես նաև կայարանամերձ ռեստորաններում:

Ցերեկային օրաբաժնի կերակրացանկը կազմվում է զբոսաշրջիկների խմբերի, համագումարների մասնակիցների և կորպորացիայի անդամների սպասարկման նպատակով: Ցերեկային օրաբաժինը կարող է լինել երեք կամ չորս անգամվա:

Սպասարկման հատուկ տեսակների կերակրացանկը կազմվում է Ամանորի առթիվ, ինչպես նաև զանազան հանդիսությունների ու տոնախմբություն-

ների կապակցությամբ: Նման դեպքերում ռեստորանները հաճախ ձևավորում են կերակրացանկի հատուկ քարտեր:

Ժամանակակից ռեստորաններում հաճախակի օգտագործվում է կերակրացանկի մի տեսակ, որը միջազգային պրակտիկայում ընդունված է անվանել «ա-լա-կարտ²» կամ «տաբլիոտ»:

«Ա-լա-կարտ» կերակրացանկը (*ֆրանսերեն à la carte*) թարգմանաբար նշանակում է «քարտից»: Կերակրացանկում ներկայացվում է տվյալ ռեստորանում պատրաստվող ճաշատեսակների ամբողջական ցանկը, յուրաքանչյուր ճաշատեսակի համար նշվում է առանձին գին, ճաշատեսակը պատրաստելու համար անհրաժեշտ ժամանակը, ինչպես նաև այն կերակրատեսակները, որոնք պատրաստվում են անհատական պատվերով:

«Ա-լա-կարտ» կերակրացանկի ճաշատեսակների համար պահանջվող մոտավոր թույլատրելի ժամանակը.

- հատուկ ակրատներ՝ 10 րոպե,
- ապուրներ՝ 5 րոպե,
- ձու՝ 10 րոպե,
- տապակած կամ գրիլի վրա խորոված ձուկ՝ 10 րոպե,
- գրիլի վրա խորոված սաղմոն՝ 20 րոպե,
- լյարդ՝ 15 րոպե,
- բիֆշտեքս՝ 15 րոպե,
- տապակած ճուտ՝ 25 րոպե,
- սուֆլե՝ 30 րոպե:

«Ա-լա-կարտ» կերակրացանկի մեկ այլ տարբերակ է «Օրվա ճաշատեսակ» կամ «Շեֆ-խոհարարն առաջարկում է...» ճաշացանկը, որը կազմված է առանձին գնով ներկայացված ճաշատեսակներից, որ կարող են փոփոխվել ամեն օր կամ մնալ անփոփոխ որոշակի ժամանակահատվածի ընթացքում: Դրանք, որպես կանոն, հիմնական ճաշատեսակներն են:

«*Տաբլիոտ*» (*table d'hote*) կերակրացանկ. Այս կերակրացանկում տրվում են ֆիքսված թվով բաժիններ, յուրաքանչյուր բաժնում՝ ճաշատեսակների սահմանափակ ընտրություն և ֆիքսված գին: Առաջարկվող բոլոր ճաշատեսակները պատրաստ են լինում որոշակի ժամի:

² առավել ճիշտ արտասանությունն է՝ «ա-լա-կյադտը»

Կերակրացանկում ակրատների, ճաշատեսակների և խմիչքների դասավորման կարգը

Կերակրացանկում ակրատների և ճաշատեսակների դասավորման համար գոյություն ունեն որոշակի կանոններ՝ հաշվի առնելով դրանց մատուցման հերթականությունը:

Կերակրացանկում ակրատների, ճաշատեսակների և խմիչքների դասավորման հերթականությունը պետք է բավարարի հետևյալ պահանջները. փոքր քանակությամբ էքստրակտիվ նյութեր պարունակող առավել սակավ սրության ուտեստներից դեպի ավելի սուր, բարկահամ ուտեստները, տաք ճաշատեսակներ՝ խաշած և շոգեմշակած ուտեստներից դեպի տապակածները, շոգեխաշածները, ջեռոցում թխածները և խորովածները, ապուրներ՝ թափանցիկներից դեպի լցավորված ապուրներ, ապուր-պյուրեներ, կաթնապուրներ, սառն ապուրներ և քաղցր ապուրներ:

Կերակրացանկում ակրատների, ճաշատեսակների և խմիչքների դասավորման հերթականությունը

1. *Ֆիրմային ակրատներ, ճաշատեսակներ և ըմպելիքներ*
2. *Սառը ճաշատեսակներ և ակրատներ՝*
 - Սաղմոնազգի և թառափազգի ձկնեղենի ձկնկիթ.
 - Աղասակավ ձկնեղեն (սյոմգա, սաղմոն՝ կիտրոնով).
 - Աղ դրած ձկնեղեն (ծխեցրած).
 - Խաշած ձկնեղեն.
 - Դոնդողածածկ ձկնեղեն.
 - Մարինացված ձկնեղեն.
 - Մայրնեզով մշակված ձկնեղեն.
 - Ձկնային համադամներ և ակրատի պահածոներ.
 - Տառեխ՝ բնական, խավարտով, աղացած.
 - Ոչ ձկնեղեն ծովամթերք.
 - Բնական թարմ բանջարեղեն.
 - Աղցաններ և վինեգրետներ.
 - Մսային համադամներ.

- Մսեղեն՝ խաշած, դոնդողածածկ.
- Մսեղեն՝ տապակած.
- Սառը թռչնամիս և որսամիս.
- Ակրատներ բանջարեղենից և սնկերից.
- Կաթնամթերքներ:

3. *Տաք ակրատներ՝*

- Ձկնեղենից և ոչ ձկնեղեն ծովամթերքից.
- Մսեղենից.
- Թռչնամսից և որսամսից.
- Բանջարեղենից և սնկերից.
- Ձվից և ալրեղենից:

4. *Ապուրներ՝*

- Թափանցիկ.
- Լցավորված.
- Պյուրեանման.
- Կաթնային.
- Սառը.
- Քաղցր:

5. *Երկրորդ ճաշատեսակներ՝*

- Ձկնեղեն՝ խաշած և շոգեմշակած.
- Ձկնեղեն՝ տապակած.
- Ձկնեղեն՝ շոգեխաշած և ջեռոցում կարմրացրած.
- ճաշատեսակներ՝ ձկնեղեն կոտլետային զանգվածից.
- Մսեղեն՝ խաշած և շոգեմշակած.
- Մսեղեն՝ տապակած.
- Մսեղեն՝ սոուսով.
- Մսեղեն՝ շոգեխաշած և ջեռոցում կարմրացրած.
- ճաշատեսակներ աղացած մսից և կոտլետային զանգվածից.

- Թռչնամիս՝ խաշած և շոգեմշակած.
- Թռչնամիս՝ խճողակած (լցոնած).
- ճաշատեսակներ շոգեխաշած թռչնամսից.
- ճաշատեսակներ աղացած թռչնամսից:

6. Անուշեղեն

- Տաք (խնձոր խմորի մեջ, գուրյկյան շիլա, պուդինգներ, մուրաբայով բլիթներ և այլն).
- Սառը (կիսելներ, մրգահյութեր, ժելե, սամբուկի, կրեմներ, պաղպաղակ, խփած սերուցք՝ լցանյութով, կոմպոտներ թարմ և պահածոյացված մրգերով).
- Մրգեղեն, հատապտուղներ՝ բնական վիճակում և օշարակապատ:

7. Տաք ըմպելիքներ (թեյ, սուրճ, կակաո, շոկոլադ)

8. Սառն ըմպելիքներ՝ սեփական արտադրության

- Մրգերից և հատապտուղներից (սեփական արտադրության).
- Կոկտեյլներ (ոչ ալկոհոլային):

9. Ալրային խոհարարական ուտեստներ և հրուշակեղեն

Ճաշացանկի մեջ պետք է մտցվեն միայն այն կերակրատեսակներն ու խմիչքները, որոնք տվյալ պահին առկա են:

Ֆիրմային ճաշատեսակներ

Ֆիրմային ճաշատեսակները հատուկ ուտեստներ են, որ բնորոշ են միայն տվյալ հաստատությանը: Սովորաբար դրանք գեղեցիկ ձևավորված կերակրատեսակներ են, որ արտացոլում են շեֆ-խոհարարի երևակայությունն ու հմտությունը: Ֆիրմային ճաշատեսակները նշվում են ճաշացանկի սկզբում՝ երևացող տեղում, հատուկ տառատեսակով:

Նախաճաշի կերակրացանկ

Այս ճաշացանկը կազմվում է միայն այն հաստատություններում, որտեղ առավոտյան նախաճաշ է մատուցվում: Նախաճաշի կերակրացանկի մեջ են մտնում ուտեստների և ըմպելիքների հետևյալ տեսակները. համալիր (կոմպլեքսային) նախաճաշեր, սառը և տաք նախաճաշեր, աղանդեր, ոչ ոգելից խմիչքներ:

Կոմպլեքսային նախաճաշը բարդ նախաճաշ է, որը կազմված է տաք ըմպելիքից կամ կաթից, կարագից և ջեմից:

Սառը նախաճաշի մեջ են մտնում երշիկը, պանիրը, բրինձան կամ ոչխարի պանիրը, սերուցքային կարագը, ջեմը, մեղրը:

Տաք նախաճաշը կազմված է ձվից, տաք նրբերշիկից, տաք ըմպելիքից:

Որպես աղանդեր մատուցվում են հրուշակներ, տորթեր, կեքս:

Ոչ ոգելից խմիչքների շարքում կարող են լինել դրանց բոլոր տեսակները:

Կերակրացանկի այլ տեսակներ

Ճաշացանկի արտաքին տեսքն ու կերակրատեսակների հերթականությունը պայմանավորված են տվյալ հաստատության տեսակով և բնույթով: Օրինակ, ռեստորանի ճաշացանկը կազմվում է ազգային ոճով: Ճաշացանկի մեջ են մտնում տվյալ հաստատության ֆիրմային ուտեստը, ակրատներ, աղցաններ, աղանդեր, տաք ըմպելիքներ, թունդ ոգելից խմիչքներ, սառը խորտիկներ, հրուշակներ:

Սրճարանային կերակրացանկ

Այս կերակրացանկը կազմված է կաթից և կաթով կոկտեյլներից, պաղպաղակից և պաղպաղակով ըմպելիքներից, մրգեղենով պատրաստված ֆիրմային ուտեստից, տորթերից ու հրուշակներից, տաք ըմպելիքներից, ոչ ոգելից խմիչքներից և ոգելից խմիչքներից՝ աղանդերային գինիներից և լիկյորներից:

Խորտկարանների և ցածր դասակարգման այլ հաստատությունների կերակրացանկեր

Այս ճաշացանկերը ներկայացված են ըստ խմբերի, ինչպես «էքստրա» և առաջին կարգի ռեստորանների դեպքում, սակայն կերակրատեսակների և

խմիչքի տեսականին ավելի փոքր է, այսինքն կազմում է ռեստորանի տեսականու 1/4-ից մինչև 1/2 մասը:

Տոնական կերակրացանկ

Տոնական ճաշացանկը կազմում է հաստատության ղեկավարությունը՝ զանազան տոնակատարությունների առթիվ: Ընթրիքի արժեքը որոշվում է նախօրոք: Տոնական ընթրիքին մասնակցել ցանկացողները կանխավ մուծում են դրա գումարը և, այդպիսով, ապահովում իրենց տեղը:

Ամանորյա ընթրիքի կերակրացանկը կազմելիս հաշվի է առնվում տոնակատարության տևողությունը: Սառը խորտիկների կերակրաբաժինները նվազեցվում են, սակայն դրանց տեսականին ավելացվում է: Գինեգործական և օղեգործական արտադրանքը ճաշացանկում ներկայացվում է հաստատված նորմերով:

Ճաշատեսակների բազմազանությունն ընդգծում է տոնակատարության հանդիսավորությունը:

Յուրաքանչյուր մատուցող նման առիթներին պետք է պահի ճաշացանկի առնվազն մեկ օրինակ՝ իր սպասարկման տարածքի երկու սեղանի համար, իսկ «լուքս» և «էքստրա» կարգի հաստատություններում՝ մեկ ճաշացանկ յուրաքանչյուր սեղանի համար:

Գինեցանկ (գինեքարտ)

Գինեքարտը պետք է պարունակի տեղեկություններ տվյալ հաստատության ֆինանսական հնարավորություններին համապատասխանող գինիների, գինու մեկ շշի արժեքի, դրա ծավալի, ինչպես նաև տվյալ խմիչքի 50, 100 միլիլիտրի արժեքի մասին: Անհրաժեշտ է խստորեն կանոնակարգել խմիչքները և տարբեր տեսակի ու տարբեր ծագման գինիները: Անպատճառ նշվում է խմիչքի կատեգորիան (օր. VS՝ կոնյակների համար, կամ Single Malt՝ վիսկիի համար), բերքի տարին և արտադրողը, եթե խոսքը գինու մասին է:

Գինեցանկը պետք է սկսվի սպիտակ գինիների թվարկմամբ, այնուհետև բաժանվի ըստ անվանումների և գինեգործական երկրների: Գինեցանկում պետք է արտացոլված լինեն շշերի պիտակների վրա նշված տվյալները (ան-

վանումը՝ օրիգինալ լեզվով, արտադրողի անվանումը, արտադրությունը, օգտագործված խաղողի տեսակը և բերքի տարեթիվը):

Գինեցանկը, որպես կանոն, սկսվում է ֆրանսիական գինիներից, այնուհետև ներկայացվում են ապերիտիվները: Բացի դասական ապերիտիվներից և վերմուտներից՝ առաջին խմբի մեջ են մտնում ախորժակը գրգռող թունդ ոգելից խմիչքները. օղի, վիսկի, տեկիլա և ջին: Դրանց հետևում են այսպես կոչված «դիժեստիվները» (մարսողությանը նպաստող խմիչքներ). բրենդի, կոնյակ, լիկյոր: Այն բարերում, որտեղ հիմնական սպառումը կապված է կոկտեյլների հետ, անհրաժեշտ է գինեցանկում այդ խմիչքներին հատկացնել առաջնային տեղ:

Փոքր ռեստորաններում և սրճարաններում մի քանի խմիչքատեսակից կազմված գինեքարտը կարող է զետեղվել կերակրացանկում:

Ընդունված կարգի համաձայն՝ գինեքարտը կառուցվում է «թանկից դեպի էժան» սկզբունքով, թեև հաճախորդներին գրավելու նկատառումով կարելի է այն կառուցել նաև հակառակ՝ «էժանից դեպի թանկ» մոտեցմամբ: Այնուհետև գալիս է խմիչքի աստիճանավորումը դառն գինիներից մինչև քաղցր գինիները, կաթնայինից մինչև հնեցվածները:

Գինեքարտի բովանդակությունը կազմված է մի քանի բաժիններից՝

1-ին բաժին՝ ապերիտիվներ (շամպայն, կայծկլտուն գինիներ, վերմուտներ և այլն):

2-րդ բաժին՝ գինիներ, որոնք վաճառվում են գավաթներով (House Wine):

3-րդ բաժին՝ սպիտակ, վարդագույն և կարմիր գինիներ:

«Գունային» խմբերն իրենց հերթին ստորաբաժանվում են ըստ արտադրող երկրների. եվրոպական՝ Ֆրանսիա, Իսպանիա, Իտալիա, Գերմանիա և այլն, Նոր աշխարհի գինիներ՝ Ավստրալիա, Հարավային Ամերիկա, Մեքսիկա և այլն: Երկրները բաշխվում են ըստ շրջանների՝ Բորդո, Բուրգունդիա և այլն:

4-րդ բաժին՝ թունդ ոգելից խմիչքներ. կոնյակ, արմանյակ, բրենդի, վիսկի, տեկիլա, օղի, ջին, լիկյորներ, կոկտեյլներ:

5-րդ բաժին՝ թույլ ալկոհոլային խմիչքներ:

6-րդ բաժին՝ սիգարետներ, սիգարիլլաներ, սիգարներ

7-րդ բաժին. կարող է ներկայացված լինել հատուկ առաջարկի թերթիկով՝ օրինակ, օրվա ճաշատեսակը՝ որևէ խմիչքի հետ և այլն:

Միջին կարգի ռեստորաններում և սրճարաններում գինեքարտի տեսականու համար տրվում է առավել ընդարձակ նկարագրություն, որն ընդգրկում է խորհուրդներ այն մասին, թե որ ճաշատեսակի հետ ինչ խմիչք է առաջարկվում:

Գինեքարտի բովանդակությունն անմիջականորեն կապված է ռեստորանի խոհանոցի հետ: Դասական խոհանոց առաջարկող հաստատություններում *գինեքարտի քանաձևում*, որպես կանոն, առաջնային տեղ են զբաղեցնում ֆրանսիական գինիները՝ կարմիր գինիների առավել լայն ընտրանիով: Ձկնային խոհանոց առաջարկող ռեստորաններում գերապատվությունը տրվում է սպիտակ գինիներին: Ազգային խոհանոց առաջարկող ռեստորաններում հաճախորդներին մատուցվում են տվյալ խոհանոցին հատուկ ըմպելիքներ:

Խմիչքների քանակությունն ու գինը. Գինեքարտը պետք է լինի *հավասարակշռված*: Համարվում է, որ բարձր կարգի հաստատություններում գինեքարտը պետք է պարունակի գինիների առնվազն 60-70 անվանում: Գոյություն ունի նաև գինեքարտի մի տարատեսակ, որն անվանում են «խնայողական գինեքարտ»: Դա այն գինիների ընտրանին է, որոնք վաճառվում են միշտ և բոլոր կարգի հաստատություններում: Օրինակ, ֆրանսիական գինիների շարքում այդպիսի խմիչքներ են «Շաբլի», «Բորդո», «Բոժուլե», «Մեդոկա», «Կոտ-դյու-Ռոն» և այլ գինիներ: Միևնույն ժամանակ այս կամ այն ռեստորանի գինեքարտը պետք է ունենա իր անհատականությունը, ուստի հարկ չկա սահմանափակվել «խնայողական գինեքարտի» տեսականիով:

Ռեստորաններում կիրառվում է չգրված մի կանոն, որը վերաբերում է ճաշատեսակների քանակի և գինիների թվաքանակի հարաբերակցությանը. մեկ ճաշատեսակի համար առաջարկվում է 2-4 տեսակի գինի (կեսը կարմիր, կեսը՝ սպիտակ, կամ, եթե խոսքը ձկնային խոհանոցի մասին է, ապա միայն սպիտակ և սպիտակ ու վարդագույն գինետեսակներ):

Բացի այդ, ռեստորաններում ընդունված է մի կարգ, համաձայն որի մատուցվող գինու արժեքը պետք է միայն որոշ չափով գերազանցի մեկ հյուրի հաշվի արժեքը: Օրինակ, եթե մեկ հյուրի ռեստորանային հաշիվը կազմել է 20 դոլար, ապա մատուցվող գինու արժեքը պետք է լինի 25-30 դոլար:

Բարձր կարգի հաստատություններում հաճախորդներին առաջարկվում են ռեստորանային տեսականու գինիներ, որոնք խանութներում չեն վաճառվում:

Գինեքարտի թարմացումը. Գինեքարտի վերանայումն ու վերլուծությունը սովորաբար կատարվում է տարվա վերջում, ըստ որում դրա հիմնական տեսականին մնում է անփոփոխ, իսկ լավ չվաճառվող գինիները փոխարինվում են նորերով:

Կոկտեյլների քարտ

Ռեստորաններում կոկտեյլների քարտը կարող է ավելացված լինել գինեքարտին՝ որպես առանձին բաժին: Բարերում կոկտեյլների քարտը համարժեք է գինեքարտին:

Գինեքարտի ու կոկտեյլների քարտի միջև հիմնական տարբերությունն այն է, որ վերջինիս տեսականիում գինիներին տրվում է ավելի քիչ տեղ (ընդամենը մի քանի անվանատեսակ), քան կոկտեյլներին, որոնք ներկայացվում են առավել լայն ընտրանիով: Բացի կոկտեյլի անվանումից՝ քարտում թվարկվում են նաև նրա բաղադրիչները՝ առանց նշելու դրանց ճշգրիտ հարաբերակցությունը: Կոկտեյլների բաժինը տրոհվում է մի քանի ենթաբաժինների. Short Drinks (սպիրտային՝ առանց թնդությունը թուլացնող խառնուրդի), Long Drinks (սպիրտային՝ թնդությունը թուլացնող խառնուրդով), Hot Drinks (տաք ըմպելիքներ): Կարելի է նաև առանձին ենթաբաժնով ներկայացնել կոկտեյլ-ապերիտիվները և կոկտեյլ-դիժեստիվները:

Ոգելից խմիչքներ (բազային)

Խմիչքներն ավանդաբար բաժանվել են ոգելից (ալկոհոլային) և ոչ ոգելից խմիչքների, որոնք էլ իրենց հերթին ստորաբաժանվում են խմբերի, ենթախմբերի, տեսակների, տարատեսակների և առանձին անվանատեսակների:

Ոգելից խմիչքների թվին է դասվում այն արտադրանքը, որը պարունակում է սննդային ածխաջրային հունքից ստացվող էթիլային սպիրտի առնվազն 1.5 ժավալային տոկոս: «Ալկոհոլ» բառը (արաբերեն al-kuhl) նշանակում է «մանր փոշի»: Ալկոհոլային խմիչքների ժամանակակից դասակարգման հիմքում ընկած են երկու չափանիշներ՝ էթիլային սպիրտի պարունակ-

կությունը և հնորակման երկարատևությունը: Թունդ ոգելից խմիչքներում սպիրտի պարունակությունը կազմում է 40-55 ծավալային տոկոս:

Իրենց գոյությամբ թունդ ոգելից խմիչքները պարտական են 18-րդ դարում կատարված հայտնագործությանը՝ դիստիլացիայի (թորման) գյուտին:

Դիստիլացիան սպիրտի բարձր պարունակությամբ հեղուկի անջատումն է խմորված խաղողահյութից՝ գոլորշիացման եղանակով, որին հետևում է գոյացած գոլորշիների կոնդենսացումը կամ խտացումը:

Մաքուր սպիրտի եռման ջերմաստիճանը 78,4°C է, իսկ ջրինը՝ 100°C: Այդ երկու ջերմաստիճանների միջակայքում խաղողահյութը տաքացնելիս սպիրտը գոլորշիանում է, իսկ սպիրտային գոլորշիների սառեցման արդյունքում ստացվում է կոնդենստ: Այս սխեմայով են պատրաստվում բոլոր թունդ ոգելից խմիչքները: Անցանկալի նյութերը (սիվուխայի յուղեր, ալդեհիդներ և այլն) հիմնականում պարունակվում են առաջին և վերջին կոնդենսացման գոլորշիներում: Կոնդենսատի միջին մասն ամենաորակյալն է: Եթե թորումը կրկնվի, ապա ստացված սպիրտի թնդությունն ավելի բարձր կլինի:

Օղի

Օղին լինում է երկու տեսակի՝ սովորական և հատուկ (պարունակում է համային և հոտավետ նյութեր, որոնք բարելավում և մեղմացնում են սպիրտի համն ու հոտը):

Տարբերակում են նաև օղու «համային» տարատեսակներ, որոնք հագեցած են հատապտուղների և բույսերի հյութահանուկի (էքստրակտ) բույրերով:

Օղու հիմնական արտադրող երկիրը Ռուսաստանն է, սակայն մի շարք այլ երկրներ, ինչպիսիք են Ֆինլանդիան, Շվեդիան, Գերմանիան, Դանիան, նույնպես հանդիսանում են օղու խոշոր արտադրողներ:

Հայաստանում նույնպես օղու արտադրությունը համեմատաբար մեծ ծավալներ և իրացում ունի:

Վիսկի

Այս թունդ ոգելից խմիչքը հարուստ պատմություն ունի, որ գալիս է դարերի խորքից: Մինչ օրս իռլանդացիներն ու շոտլանդացիները վիճում են, թե ում է պատկանում վիսկիի հայտնագործման իրավունքը: Վանական հոգևո-

րականների «Aqua vital» (կենաց ջուր) կոչվող սպիրտային խմիչքը շոտլանդացիների և իռլանդացիների հին կելտական լեզվով հնչում է որպես «Uisgue baugh»: Այդ անվանման արտաբերման բացարձակ անհնարինության պատճառով՝ անգլիացիները հետզհետե սկսեցին անվանել այն «whisky»: Ինչպես և սպիրտային բազմաթիվ այլ խմիչքների դեպքում, այնպես էլ այս անգամ, վիսկիի առաջին արտադրողները վանական համալիրներն էին, որոնք այդ խմիչքն օգտագործում էին որպես դեղամիջոց:

Շոտլանդական վիսկիի առանձնահատկությունն այդ խմիչքի հագեցած, սպեցիֆիկ համն է՝ ծխի թեթևակի հոտով, քանզի շոտլանդական վիսկիի արտադրության ժամանակ խաղողահյութը չորացվում է տորֆի խարույկների օգնությամբ: Շոտլանդական վիսկիի հումքը գարեհատն է, այդ պատճառով շոտլանդական վիսկին հաճախ անվանում են «Scotch» (սքոչ): Շոտլանդական վիսկին ունի մի քանի տարատեսակներ՝ մենամաստային, զտամաստային և կուլպաժային:

Single Malt (մենամաստային վիսկի). Սա դասական շոտլանդական վիսկին է: Դրա հումքը գարեհատն է: Այս վիսկին պատրաստում են օղեթորման մեկ գործարանում:

Pure Malt (զտամաստային վիսկի). Սա օղեթորման տարբեր գործարաններում պատրաստված *Single Malt* վիսկիի զանազան տեսակների խառնուրդն է: Մենամաստային մեղմ համով վիսկին ավելացնում են առավել սուր համով տեսակներին՝ դրանց սուր համը մեղմացնելու նպատակով: Բացի այդ, խառնումից ուժգնանում է խմիչքի բույրը:

Blend (կուլպաժային վիսկի). Այս խմիչքն իրենից ներկայացնում է *Single Malt* վիսկիի 15-40 տարատեսակների և հացահատիկային վիսկիի երկու-երեք տեսակների խառնուրդը:

Իռլանդական վիսկիի առանձնահատկությունը տորֆի համի բացակայությունն է: Իռլանդական վիսկին բավական նուրբ, նույնիսկ նրբաճաշակ ընպելիք է: Դրա արտադրության տարբերություններից մեկն այն է, որ գարեհատը չի ծխեցվում տորֆի խարույկների վրա: Բացի այդ, իռլանդական վիսկին անցնում է զտաթորման ամենաերկարատև գործընթացը՝ մինչև երեք անգամ:

Ամերիկյան վիսկին ունի «յուղային», «փայտային» համ: Ամերիկյան վիսկիի արտադրության ժամանակ ածիկացումը բացակայում է, իսկ հնեցումը կատարվում է ծխեցված կաղնեփայտե տակառներում:

Կոնյակ

Կոնյակ (Cognac) կոչվելու իրավունքին արժանանալու համար խմիչքը պետք է բավարարի հետևյալ պահանջներին.

- այդ խմիչքի պատրաստման համար խաղողը պետք է աճեցվի, իսկ խմիչքն ինքը պետք է արտադրվի Կոնյակ քաղաքի շուրջը գտնվող որոշակի շրջանում (վեց տեղամաս),
- խմիչքի պատրաստման պրոցեսում կարելի է օգտագործել սպիտակ խաղողի միայն որոշակի տեսակներ,
- արտադրության պրոցեսում չի կարելի թույլ տալ կարգորոշված չափանիշներից որևէ շեղում,
- դիստիլացիան պետք է կատարվի շարանտոնյան մեթոդով,
- խմիչքը պետք է պահվի կաղնեփայտե տակառներում առնվազն 30 ամիս,
- խմիչքի թնդությունը պետք է լինի առնվազն 40 ժավալային տոկոս,
- կախված հնեցման ժամկետից՝ խմիչքը պետք է դասվի որոշակի կատեգորիայի:

Կոնյակ քաղաքի շուրջը գտնվող վեց շրջաններից յուրաքանչյուրում արտադրված կոնյակն ունի իր յուրահատկությունները:

Բրենդի

Իր անվանումն այս խմիչքը ստացել է նախնական հումքից, որը հոլանդերեն կոչվում է «brandewijn» և թարգմանաբար նշանակում է «գերայրված գինի» (կամ «գերթորված գինի»):

Բրենդի կարող է արտադրել գինեգործական ցանկացած շրջան, ցանկացած երկիր՝ տալով խմիչքին իր տեղական անվանումները: Ավանդաբար ճանաչվում է բրենդիի երկու տեսակ՝ խաղողի և հատապտղի:

Խաղողի բրենդիների թվին են պատկանում արմանյակները (Ֆրանսիա), ԱՊՅ երկրների բրենդիները, հունական «Մետաքսա» և «Գոլդեն Ամֆորա» բրենդիները, իտալական «Բոուտոն վեյնյա Ռոմանյա» բրենդին:

Հատապտղային բրենդիներն այնքան մեծ ժողովրդայնություն չեն վայելում, որքան խաղողի բրենդիները, սակայն դրանց մեջ նույնպես կան այն-

պիսիները, որ համաշխարհային համբավ ունեն: Դրանց թվին են պատկանում բրենդիի հետևյալ անվանատեսակները.

- *Calvados (կալվադոս)*. նորմանդական բրենդի՝ պատրաստված խնձորի զինուց,
- *Kirsch (կիրշ)*. գերմանական բրենդի՝ մանր սև բալից,
- *Williams (ուիլիամս)*. դեղին տանձից պատրաստված բրենդի,
- *Mirabel (միրաբել)*. սալորի բրենդի՝ էլզասից:

Տեկիլա

Տեկիլան մատուցվում է այսպես կոչված «hote shote» բաժակներով՝ մի պտղունց աղով և կանաչ կիտրոնով (լայմ): Խմողը լայմի հյութով շփում է ձախ ավի արտաքին երեսը՝ բթամատի և ցուցամատի արանքում, այդ տեղում մի պտղունց աղ է լցնում, այնուհետև լիզում է աղը և մեկ շնչով ըմպում տեկիլան:

Դրանից անմիջապես հետո բերանն են դնում մի պատառիկ լայմ: Ոսկե տեկիլայի հետ խորհուրդ է տրվում մատուցել դարչին:

Տեկիլայի օգտագործման մյուս օրիգինալ եղանակն այն է, երբ խմիչքի չափաբաժնին խառնվում է տոնիկ և ապա մատուցվում հաճախորդին: Հաճախորդը բաժակը ծածկում է ավով, այնուհետև բաժակով կտրուկ հարվածում սեղանին (որից տոնիկը սկսում է փրփրել), իսկ դրանից հետո մեկ շնչով ըմպում տեկիլան:

Լիկյորներ

Լիկյոր (լատիներեն «liquor» բառից, որ նշանակում է «հեղուկ») է կոչվում սպիրտային այն խմիչքը, որի թնդությունն առնվազն 15 ծավալային տոկոս է կազմում, և որը ստացվում է մրգերի, հատապտուղների կամ բույսերի և սպիրտի միաժամանակյա մացերացիայի (թրջման) եղանակով:

Կախված սպիրտի ու շաքարի բաղադրությունից՝ լիկյորները բաժանվում են երեք հիմնական խմբերի. թունդ լիկյորներ, աղանդերային լիկյորներ և կրեմ-լիկյորներ:

Թունդ լիկյորներում սպիրտի պարունակությունը 33-44 ծավալային տոկոս է, շաքարինը՝ 32-46 գրամ 100 մլ-ում:

Աղանդերային լիկյորներում սպիրտի պարունակությունը 25-30 ծավալային տոկոս է, շաքարինը՝ 49-60 գրամ 100 մլ-ում:

Կրեմ- լիկյորներում սպիրտի պարունակությունը 20-30 ծավալային տոկոս է, շաքարինը՝ 49-60 գրամ 100 մլ-ում: Սրանք նրբաճաշակ ըմպելիքներ են, որ հաճախ պարունակում են սերուցք, սուրճ, կակաո, ձու:

Լիկյորները դասական դիջեստիվներ են, մատուցվում են անխառն վիճակում լիկյորային ըմպանակներով, ինչպես նաև ջրի կամ սառույցի հետ մեկտեղ:

Թուրմեր

Անիսոնի թուրմերը Թուրքիայում կոչվում են «ռաքի», Հունաստանում՝ «ուզո», Իրաքում և Լիբանանում՝ «առաք», իսկ Իտալիայում՝ «սամբուկա»: Ըմպելիքի արտադրության ընթացքում օգտագործվում է անիսոնի երկու տեսակ՝ կանաչ, որն աճում է Միջերկրական ծովի մերձակայքում, և բադյան, որի հայրենիքը Չինաստանն է:

Անիսոնային թուրմերի թնդությունը 25-51 ծավալային տոկոս է: Դրանք օգտագործվում են որպես ապերիտիվ:

Ջին

Սպիրտի պարունակությունը ջինում կազմում է 45 ծավալային տոկոս: Ելակետային նյութը տարեկանի քաղցրահյութից ստացվող սպիրտն է, որին ավելացվում են գիհու հատապտուղներ և տարաբնույթ համային և բույրային հավելումներ:

Ռոմ

Ռոմը ոգելից խմիչք է, որ պատրաստվում է շաքարի ճակնդեղի խմորված հյութի, եղեգնաշաքարի խտահյութի և սև մաթի կրկնազտման եղանակով՝ մինչև էթիլային սպիրտի պարունակությունը հասնում է 95 ծավալային տոկոս: Խմիչքը հնեցվում է ներսից այրված կաղնեփայտե տակառներում՝ երկուսից մինչև տասը տարի, 18-22°C ջերմաստիճանի պայմաններում:

Ռոմի տեսականին տարբերակվում է ըստ թնդության աստիճանի՝ 30-ից մինչև 80 ծավալային տոկոս, ըստ գույնի՝ թափանցիկից մինչև մուգ դարչնագույն, ըստ քիմիական բաղադրության և օրգանոլեպտիկ (համային) հատկանիշների՝ թեթևից մինչև ծանր:

Բալզամներ

Բալզամը թունդ առողջարար խմիչք է, որի բաղադրության մեջ մտնում են բուսական ծագման բուժիչ և հոտավետ նյութերի բաղադրիչներ: Բալզամի շատ տեսակներ պարունակում են արևադարձային մի շարք բուսատեսակների անուշահոտ խեժեր: Բալզամի կուպաժը պատրաստվում է խոտերի, արմտիքի, բողբոջների, ընկույզների, զանազան բույսերի պտուղների, ինչպես նաև կենդանական ծագման որոշ բուժիչ նյութերի խառնուրդը թրմելու եղանակով: Բալզամի հանրահայտ մի շարք տեսակների բաղադրության մեջ մտնում է պերուական բալզամի յուղ: Բալզամի թրմին ավելացնում են սպիրտայնացված հյութեր, պտղահյութի օշարակներ, եթերային յուղեր, մեղր, շաքարի օշարակ, սննդաներկ և էսենցիաներ: Բալզամ պատրաստելիս օգտագործվում է տարաբնույթ հումքի շուրջ 40 տեսակ:

Բալզամը սովորաբար լինում է շագանակագույն՝ բազմազան երանգներով, և ունենում է թեթևակիորեն դառը, թթվաշ ու քաղցրավուն համ, ինչպես նաև նուրբ վանիլադարչնային հոտ: Սպիրտի պարունակությունն այս խմիչքում հասնում է 40-45 ծավալային տոկոսի: Բալզամն ունի բարձր էքստրակտիվություն (մզվածքային հատկություն):

Բիթերներ

Բիթերը մարդկությանը հայտնի է վաղ ժամանակներից: Իր անվանումն այս խմիչքը ստացել է անգլերեն «bitter» բառից, որը թարգմանաբար նշանակում է «դառը»:

Բրիտանական հանրագիտարանում նշված է այս խմիչքի ծննդյան հանրորեն ընդունված տարեթիվն ու աշխարհագրական տեղանքը. 1533թ. Ֆրանսիա: Բիթերները ստանում են տարաբնույթ հումքից, այդ պատճառով դրանց թնդությունն էլ տարբեր է:

Բիթերի գույնը տատանվում է բաց երանգով թեյի գույնից մինչև սևը: Այս խմիչքի բոլոր տարատեսակները միավորում է մեկ հանգամանք՝ բավական զգալի դառը համը: Բիթերների խմքի մեջ են մտնում դառը թուրմերը, ինչպես նաև վերմուտների և լիկյորների որոշակի տեսակներ:

Գարեջուր

Այս խմիչքը մարդկությանը հայտնի է շուրջ յոթ հազար տարի: Գարեջրի հետ ծանոթ էին Հին Եգիպտոսի, Հին Հունաստանի, Միջագետքի և, իհարկե, Հին Հայաստանի բնակիչները:

Գարեջուրը բնականորեն գազայնացված թեթև ոգելից խմիչք է, որը ստացվում է գարեջրային խմորիչների ազդեցության տակ ածիկի (ծլեցված գարեհատի թուրմի) խմորման արդյունքում, որին հետագայում ավելացվում է հոտավետացված գայլուկ (хмель)՝ գարեջրին դառնահամություն հաղորդելու նպատակով: Որոշ երկրներում շեղվում են գարեջրի պատրաստման հիմնավորը բաղադրատոմսից: Օրինակ, գարեջրի անգլիական և բելգիական որոշ տեսակներին ավելացվում է շաքար, իսկ ամերիկյան տեսակներին՝ հաճախ բրինձ կամ ցորեն:

Գարեջրի հիմնական տեսակներն են.

Lager beer (բաց գույնի գարեջուր). գարեջուր հաճելի սուր համով, որը ստացվում է հատիկային ֆերմենտացիայի եղանակով՝ ցածր ջերմաստիճանների պայմաններում:

Bock (թունդ, մուգ գերմանական գարեջուր). շատ թունդ *Lager*, որն աչքի է ընկնում բարձր խտությամբ և գայլուկի ու ածիկի արտահայտված համով:

Amber (սաթի գարեջուր). թեթև գարեջուր՝ գայլուկի ոչ մեծ պարունակությամբ, կարամելի, համեմունքների, մրգերի համային երանգներով և գարեջրային խմորիչների դառնահամով, որ զգացվում է գարեջուրը խմելուց հետո:

Dry beer (չոր գարեջուր). ցածր խտության գարեջուր՝ ալկոհոլի բավական մեծ պարունակությամբ, որը գրեթե չունի որևէ ետնահամ:

Pilsner (պլզենյան գարեջուր). թեթև գարեջուր, կարող է լինել երեք տեսակի՝ *luxe*, *export* և *dry*, համային զգացողությունը՝ չեզոքից մինչև դառնահամ:

Ale (էյլ). թեթև ալկոհոլային ըմպելիք, որ եփվում է ածիկից կամ մաստից, սակայն ավելի թունդ գույն ունի և ավելի դառնահամ է, քան գարեջուրը: Պատրաստման տեխնոլոգիան նման է գարեջրին, սակայն գարեհատն ավելի շատ է ծլեցվում: Էյլը եփվում է վերնային ֆերմենտացիայի եղանակով և ավելի բարձր ջերմաստիճանների պայմաններում, քան գարեջուրը:

Stout (ստաուֆ կամ թունդ պորտեր). էլլի տեսակ՝ շատ մուգ գույնով և ածիկի ու գարեհատի ուժեղ կողմնակի համով:

Half and half (կես-կես էլլ և պորտեր). երկու խմիչքի խառնուրդ, որը ստացվում է ածիկի խմորման եղանակով: Սովորաբար՝ համաչափ բաժիններով իրար են խառնում էլլը և գարեջուրը, կամ գարեջուրն ու ստաուֆը:

Գինիների նկարագրությունը

Գինիների դասակարգումը

Գինու արտադրության բազմադարյա պատմության ընթացքում մարդկությունը ստեղծել է այդ ընպելիքի բազմաթիվ տարատեսակներ:

Բոլոր գինիները դասակարգվում են ըստ արտադրության մեթոդի, սպիրտի և շաքարի պարունակության, խաղողի հումքի որակի և այլն:

Նախ և առաջ, բոլոր գինիները բաժանվում են երկու հիմնական խմբի՝ ըստ **ածխաթթվի պարունակության**. ածխաթթու պարունակող (փրփրուն) և չպարունակող (հանդարտ):

Փրփրուն գինիները ստորաբաժանվում են չորս հիմնական խմբերի.

Բնական եղանակով ածխաթթվով հագեցած գինիները (ճնշման տակ հերմետիկ անոթներում խմորում անցած) շամպայն գինիներն են, որոնք պատրաստվում են հատուկ տեխնոլոգիայով՝ խաղողի հատուկ սպիտակ և կարմիր տեսակներից ստացված գինեյութի երկրորդային խմորման եղանակով: Այն շամպայնը, որը պատրաստվում է շշերում երկրորդային խմորման եղանակով և հնեցվում է շշերում երեք տարուց ոչ պակաս, կոչվում է «հնեցված»:

Կայծկտուն գինիներն այն գինիներն են, որոնք ստացվում են հերմետիկ փակված անոթներում չոր կամ թնդեցված գինեյութի երկրորդային մշակման եղանակով՝ գինու յուրաքանչյուր անվանատեսակի համար սահմանված և հաստատված տեխնոլոգիայով:

Բնական կիսաքաղցր կայծկտուն գինիներն այն գինիներն են, որոնք պատրաստվում են հերմետիկ ռեգերվուարներում ճնշման տակ՝ խաղողի

հյուքի խմորման եղանակով, որի խմորումը դադարեցվում է որոշակի փուլում:

Փրփրուն կամ գազավորված գինիներն այն գինիներն են, որոնք արհեստական ձևով են հարստացվում ածխաթթվով՝ այսպես կոչված «սատուրացիայի» (հագեցում) եղանակով: Գինին կարող է պատրաստվել խաղողի մեկ տեսակից (ընտիր գինիներ) կամ մի քանի տեսակներից. այդ դեպքում գինին կոչվում է «կուպաժային» (ֆրանսերեն «couper» բառից, որ թարգմանաբար նշանակում է «կտրել»):

Չանդարտ գինիներ. Գինու այս տեսակն իր հերթին բաժանվում է բնական, հատուկ և բուրավետ տարատեսակների:

Բնական գինիները պատրաստվում են առանց սպիրտի ավելացման և պարունակում են միայն բնական խմորման եղանակով ստացված սպիրտ՝ 9-14 ծավալային տոկոսով: **Շաքարի բաղադրությամբ** բնական գինիները բաժանվում են չոր (առավելագույնը 0,3%, մնացորդային շաքարը՝ 1%), կիսաչոր (1-2,5%) և կիսաքաղցր (3-8%) գինիների:

Չատուկ գինիներում թույլատրվում է օգտագործել սպիրտ-ռեկտիֆիկատ: Չատուկ գինիները լինում են թունդ (պարունակում են 17-20 ծավալային տոկոս սպիրտ, այդ թվում բնական խմորման եղանակով ստացված սպիրտ առնվազն 3 ծավալային տոկոսով և շաքար՝ 1-14%) և աղանդերային (պարունակում են 12-17 ծավալային տոկոս սպիրտ, այդ թվում բնական խմորման եղանակով ստացված սպիրտ առնվազն 1,2 ծավալային տոկոսով):

Ըստ շաքարի բաղադրության՝ աղանդերային գինիները ստորաբաժանվում են կիսաքաղցր (շաքարը՝ 5-12%, սպիրտը՝ 14-16%), քաղցր (շաքարը՝ 14-20%, սպիրտը՝ 12-17%) և լիկյորային (շաքարը՝ 21-35%, սպիրտը՝ 12-17%) գինիների:

Բուրավետ գինիները (վերմուտները) պատրաստվում են սպիրտ-ռեկտիֆիկատի, սախարոզի, ինչպես նաև տարատեսակ բույսերի՝ հատուկ բաղադրատոմսով պատրաստված թուրմերի ավելացմամբ: Վերմուտները պարունակում են 13-18 ծավալային տոկոս սպիրտ և 6-16 ծավալային տոկոս շաքար:

Բուրավետ գինիները մեծ ժողովրդայնություն էին վայելում Հին Հունաստանում և Հին Հռոմում, որտեղ դրանք համարվում էին բուժիչ ըմպելիքներ: Մեր օրերում վերմուտ պատրաստում են մի շարք երկրներ:

Ըստ որակի` հանդարտ գինիները բաժանվում են երիտասարդ (молодое), սովորական (ординарное), տեսակավոր (марочное) և կոլեկցիոն (коллекционное) գինիների: Ամմիջապես ճշտենք, որ տվյալ դասակարգումն ընդունված է միայն Ռուսաստանում և ԱՊՀ այլ երկրներում: Արևմտյան պետություններում ընդունված է գինիները տարանջատել ըստ կատեգորիաների: Հնեցման ժամկետի սկիզբը համարվում է բերքահավաքի տարվան հաջորդող տարվա հունվարի 1-ը:

Երիտասարդ գինին չոր, բնական գինի է, որը վաճառվում է մինչև բերքահավաքի տարվան հաջորդող տարվա հունվարի 1-ը:

Սովորական գինին առանց հնեցման գինին է, որն իրացվում է խաղողի վերամշակման օրվանից երեք ամիս հետո: Դրանք սովորական էժան գինիներն են, որ աչքի չեն ընկնում բարձր որակով:

Տեսակավոր գինիները հնեցված, բարձրորակ գինիներն են, որոնք ստացվում են գինեգործական առանձին շրջաններում կամ միկրոշրջաններում աճող խաղողի լավագույն տեսակներից` հատուկ տեխնոլոգիայի միջոցով, որը սահմանվում է գինու յուրաքանչյուր անհատական անվանատեսակի համար: Տեսակավոր գինիների հնեցման տևողությունը կազմում է. ճաշի չոր գինիների համար` առնվազն մեկուկես տարի, թունդ և աղանդերային գինիների համար` առնվազն երկու տարի: Այս գինիներն աչքի են ընկնում համային բարձր հատկանիշներով:

Կոլեկցիոն գինիները որակի տեսանկյունից նշանավոր տեսակավոր գինիներն են, որոնք` տակառներում (ցիստեռններում) հնեցման ժամկետի ավարտից հետո լրացուցիչ հնեցում են անցնում առնվազն երեք տարի:

Ֆրանսիական գինիներ

Գինիների տարբերակումն ըստ կատեգորիաների

Գինիների հսկայական բազմազանության և արտադրանքի որակի նկատմամբ խստագույն պահանջների բերումով` Ֆրանսիայի կառավարությունը սահմանել է հատուկ կարգորոշում (ռեգլամենտացիա) և խստագույն վերահսկում այս ոլորտում: Ըստ որակի` ֆրանսիական բոլոր գինիները բա-

ժամվում են չորս կատեգորիայի: Պիտակի վրա անպատճառ կատարվում է համապատասխան նշում:

I կատեգորիա՝ VCC (vins de consommation), այսինքն՝ սովորական օգտագործման գինիներ կամ ճաշի գինիներ (vins de Table): Այս գինիները նախատեսված են զանգվածային սպառման համար: Որպես կանոն՝ դրանք համապատասխանում են վաղուց հաստատված կայուն ճաշակների, իսկ դրանց որակը տարբերվում է՝ պայմանավորված արտադրությամբ: Այս կատեգորիայի գինիները կազմում են Ֆրանսիայում թողարկվող գինիների 40 տոկոսը:

II կատեգորիա՝ VDP (vins de pays), այսինքն՝ տեղական գինիներ: Սրանք ճաշի գինիների սերուցքն են: Պատրաստվում են միայն մեկ տեղանքի խաղողի երաշխավորվող տեսակներից կամ դրանց խառնուրդից: Սպառողին երաշխավորում են որակը, բնօրինակությունը և ծագումը:

III կատեգորիա՝ VDQS (vins délimités de qualité supérieure), այսինքն՝ բարձրագույն որակի սահմանափակ թողարկման գինիներ: Պատրաստվում են խստորեն որոշակի տեղանքների սահմաններում, խաղողի այգիների բերքատվությունը կարգորոշվում է, խստագույն հսկողություն է սահմանվում գինու արտադրության տեխնոլոգիաների և սպիրտի նվազագույն պարունակության նկատմամբ:

IV կատեգորիա՝ AOC (appellation d'origine contrôlée), այսինքն՝ ըստ ծագման վերահսկվող անվանատեսակների գինիներ: Սրանք ֆրանսիական ամենահեղինակավոր գինիներն են, որոնց նկատմամբ պահանջները չափազանց բարձր են: Դրանց ծագումը, բնօրինակությունն ու որակը երաշխավորում են հողը, կլիման, խաղողի տեսակների ընտրանին և զանազան այլ պարտադիր պայմաններ:

Լրացուցիչ նշաններ և նշագրումներ պիտակներին

Ֆրանսիայի որոշ շրջաններում մասնագետները սահմանել են արտադրության որականշաններ: Այսպես, «Կրյու Կլասե» և «Գռան Կրյու Կլասե» որակի նշանով նշագրումներն օգտագործվում են Բորդոյի շրջանում՝ «Մեդոկա» և «Սոտեռն» (1855 թվականից ի վեր), «Գռավ» (1959 թվականից ի վեր), «Սենտ Էմիլյոնե» (1955-1986թթ.) գինիների պիտակների համար, ինչպես նաև Պրովանսում:

«Կրյու Բուրժուա» նշագրումը սահմանվել է 1932 թվականին՝ բացառապես «Մեդոկա» գինիների համար:

Cru-ն (Կրյու) Ֆրանսիայում որոշակի խաղողի այգի է՝ սահմանված եզրագծերով:

Կարևոր է իմանալ նաև ստորև ներկայացված հետևյալ եզրույթները.

- Châteaux (Շատո), որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «ամրոց»: Այս եզրույթը կիրառվում է միայն AOC կատեգորիայի գինիների համար:
- Domaine (Դոմեն), որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «կալվածք»:
- Appellation (Ապելասյոն), որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «անվանում»:

Կարգորոշման այս համակարգը երաշխավորում է տվյալ տարածքում արտադրվող գինիների օրիգինալությունը:

VCC կատեգորիայի գինիների պիտակներն անպատճառ պետք է պարունակեն ներքոհիշյալը.

- «Vin de table de France» մակագրությունը, որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «ֆրանսիական ճաշի գինի», եթե այդ գինիները վաճառվում են Ֆրանսիայում, «Produit de France» մակագրությունը Եվրամիության համապատասխան լեզուներով, որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «արտադրված է Ֆրանսիայում», եթե այդ գինիները վաճառվում են արտահանման շուկայում.
- լցարկումը կատարող ձեռնարկության անվանումը, հիմնական հասցեն (հնարավոր է, փոստային ծածկագրի նշումով), որոնց հետ մեկտեղ պետք է լինի հետևյալ մակագրությունը՝ «Mis en bouteille par...», որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «լցարկումը կատարող ֆիրման» կամ «շշալցված է».
- ալկոհոլային թնդության միավորի նշումը՝ ընդհանուր ծավալի նկատմամբ տոկոսային արտահայտությամբ.
- անվանական ծավալի նշումը (հեղուկի այն ծավալը, որ պետք է պարունակվի տվյալ տարայում)՝ լիտրերով (l), խորանարդ սանտիմետրերով (cm³) կամ միլիլիտրերով (ml).

- գինու անվանումը:

Բացի այդ, պիտակի վրա թույլ է տրվում նշել առևտրային ապրանքանիշը, տեղեկություններ սպառողի համար և այլ տվյալներ, որոնք համապատասխանում են իրականությանը:

VDP կատեգորիայի գինիների պիտակներն անպատճառ պետք է պարունակեն ներքոհիշյալը.

- «Vin de pays de...» մակագրությունը, որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «այսինչ վայրի տեղական գինի», որին հետևում է արտադրության տեղանքի անվանումը.
- «Produit de France» մակագրությունը, որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «արտադրված է Ֆրանսիայում», եթե այդ գինիներն արտահանվում են.
- լցարկունն իրականացնող ձեռնարկության անունը կամ անվանումը, հիմնական հասցեն.
- ալկոհոլային թնդության միավորի նշումը՝ ընդհանուր ծավալի նկատմամբ տոկոսային արտահայտությամբ.
- գինու անվանումը.
- շշում պարունակվող գինու ծավալը:

Բացի այդ, պիտակի վրա թույլ է տրվում լրացուցիչ նշել արտադրողի անունը և խաղողի այգու անվանումը, բերքի տարին, մշակման եղանակը, խաղողի տեսակը (կամ մի քանի տեսակներ), առևտրային ապրանքանիշը, տեղեկություններ սպառողի համար:

AOC կատեգորիայի գինիների պիտակներն անպատճառ պետք է պարունակեն ներքոհիշյալը.

- «Appellation d'origine contrôlée» մակագրությունը, որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «վերահսկվող անվանումն ըստ ծագման», կամ «Appellation contrôlée» մակագրությունը, որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «վերահսկվող անվանում»: Երկու դեպքում էլ այդ մակագրության մեջտեղում նշվում է հենց անվանումը, օրինակ՝ «Appellation Beaujolais contrôlée».
- շշալցումն իրականացնող ձեռնարկության անունը կամ անվանումը, դրա հիմնական հասցեն.

- շշու՛մ պարունակվող գինու ծավալը.
- ալկոհոլային թնդության միավորի նշումը՝ ընդհանուր ծավալի նկատմամբ տոկոսային արտահայտությամբ.
- «France» մակագրությունը կամ «Produit de France» մակագրությունը, որ ֆրանսերենից թարգմանաբար նշանակում է «արտադրված է Ֆրանսիայում», եթե գինին նախատեսված է արտահանման համար (իսկ Ֆրանսիայի տարածքում՝ ըստ ցանկության):

Բացի այդ, պիտակի վրա թույլ է տրվում լրացուցիչ նշել սեփականատիրոջ (սեփականատերերի) անունն ու հասցեն, խաղողի այգու անվանումը, կոոպերատիվ մառանի, տեղամասի կամ ամրոցի (châteaux) անվանումը, տեղեկություններ այն մասին, որ շշալցումն իրականացվել է խաղողագործների կոլեկտիվի կամ սեփականատիրոջ կողմից (նման մակագրությունները թույլատրվում են միայն այն դեպքերում, երբ շշալցումն իսկապես կատարվել է խաղողի հավաքման և գինու արտադրության վայրում), բերքի տարին, գինու որակն ու առանձնահատկությունները, ինչպես նաև խորհուրդներ տվյալ գինու օգտագործման վերաբերյալ: Բոլոր այդ մակագրությունները կարող են հայտնվել գինու պիտակին միայն այն դեպքում, եթե այն համապատասխանում է ֆրանսիական կամ եվրոպական կարգորոշման չափանիշներին:

Իտալական գինիներ

1963 թվականին Իտալիայի կառավարությունն ընդունեց օրենքներ, որոնք կոչված էին կարգավորելու գինեգործական արդյունաբերությունը: Կառավարական այդ չափորոշիչների (ստանդարտների) համաձայն գինիների դասակարգումը խիստ նման է «վերահսկվող անվանումների» ֆրանսիական համակարգին:

Իտալական որոշ գինիներ անվանվում են ըստ տեղանքի (օրինակ՝ Տոսկանո), որոշներն էլ՝ ըստ խաղողի տեսակի (օրինակ՝ Լամբրուսկո, Բարբերա):

Իտալական բոլոր գինիները բաժանվում են չորս հիմնական կատեգորիաների.

I կատեգորիա` VdT (Vino da Tavola), այսինքն` սովորական օգտագործման գինիներ կամ ճաշի գինիներ. Շադո, Կյուվե:

II կատեգորիա` IGT (Indicazione Geographica Tipica), այսինքն` տիպական աշխարհագրական հատկորոշում: Սրանք թեթև, որակյալ գինիներ են, որոնք կապված չեն ստորև նշված DOC ստանդարտի հետ և հանդիսանում են ֆրանսիական «vin de pays» տեղական գինիների համարժեքը. Տոկայ-դել-Վենետո, Պինո-հիլ-Գրիջո, Լամբրուսկո, Տոսկանո, Ռոզատո-դել-Սալենտո:

III կատեգորիա` DOC (Denominazione di Origine Controllata), այսինքն` ըստ ծագման վերահսկվող անվանատեսակների գինիներ: Այս դասակարգումը ենթարկվում է նույն կանոններին, ինչ ֆրանսիական գինիների նույն կատեգորիան, և ներառում է իրավաբանական դրույթներ խաղողի որոշակի տեսակների աճեցման թույլատրվող աշխարհագրական տեղանքի, արտադրանքի թողարկման թույլատրելի ցուցանիշների, սպիրտի պարունակության, ինչպես նաև գինու կամ գինիների խմբի հնեցման պահանջների վերաբերյալ: Ներկայումս Իտալիայում գոյություն ունի 200-ից ավելի DOC կատեգորիայի գինի: Դրանցից են գինիների հետևյալ անվանատեսակները. Բարբերա Աստի, Ֆրասկատի, Մոնտեպուլչանո, Վալպոլիչելլա, Սոավե, Վերդիկկիո Կլասիկո, Մուսկատ:

IV կատեգորիա` DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), այսինքն` ըստ ծագման վերահսկվող և երաշխավորվող անվանատեսակների գինիներ: Այս կատեգորիայի մեջ են մտնում Իտալիայի ամենաազնվական գինիները: Նման կատեգորիա ստանալու համար գինին պետք է անպատճառ անցնի համապատասխան գործընթացներ համտեման խորհրդում: Այս կատեգորիայի գինիների թվին են պատկանում հետևյալ անվանատեսակները. Կյանտի, Կյանտի Կլասիկո, Դոլչետո Ակույ:

Իսպանական գինիներ

1970 թվականին ընդունված օրենքները խստացրեցին Իսպանիայի գինեգործական արդյունաբերության նկատմամբ կիրառվող պահանջները: Իսպանական գինիների Ռիոխուն սահմանված դասակարգումը հիմնական, պարզեցված տարբերակով ընդունվեց Իսպանիայի մնացած գինեգործական շրջաններում, որոնք ունեն Denominacion de Origen (այսինքն` անվանումն ըստ ծագման) կարգավիճակը: Այդ շրջանների գինեգործներն իրա-

վունք ունեն գինու պիտակներին մշել իրենց շրջանի անունը՝ որպես գինու ծագման վայր:

Իսպանական գինիները բաժանվում են չորս հիմնական կատեգորիաների:

I կատեգորիա՝ *Table wines*, այսինքն՝ ճաշի գինիներ: Այս գինիները սովորական երիտասարդ գինիներն են, որոնք կաղնեփայտ տակառներում հնեցման չեն ենթարկվում: Դրանք երբեմն անվանում են երիտասարդ գինիներ:

II կատեգորիա՝ *Varietal wines*, այսինքն՝ տեսակավոր գինիներ: Պատրաստվում են խաղողի միայն մեկ՝ որոշակի տեսակից: Այս գինիների արտադրության համար օգտագործվում են խաղողի հետևյալ տեսակները. Տենպրանիլլո, որը գինուն հաղորդում է լավ թթվածնային հավասարակշռություն, Գրենաշ կամ Գառնաչչա, որը բարձրացնում է գինու սպիրտային բաղադրությունը, ինչպես նաև արտասահմանյան մի շարք այլ տեսակներ, այդ թվում՝ Կաբեռնե, Սովինյոն և Շարդոնե:

III կատեգորիա՝ *Crianza wines*, այսինքն՝ տեսակավոր Կրիանսա գինիներ: Նախքան գինու գործարանից դուրս գալը՝ այս գինիները հնեցվում են մեկ տարի ցիստեռնում, այնուհետև՝ 225 լիտրանոց կաղնեփայտ տակառներում առնվազն կես տարի, իսկ դրանից հետո՝ մոտ կես տարի շշերում: Սրանք հարուստ, բարձրորակ գինիներն են:

IV կատեգորիա՝ *Estate reserva wines*, այսինքն՝ պահուստի գինիներ: Սրանք առաջին տարին հնեցվում են բաքերում, հետո երկու տարի՝ կաղնեփայտ տակառներում, այնուհետև ևս մեկ տարի՝ շշերում: Սրանք բարձրագույն կարգի գինիներն են: Իսպանական գինեգործության յուրահատկությունն այն է, որ գինիների մոտ 90 տոկոսը հնեցումն անցնում է կաղնեփայտ տակառներում, որի շնորհիվ հագեցած ու հարուստ իսպանական գինիները ստանում են համային լրացուցիչ երանգներ:

Գերմանական գինիներ

Գերմանիայի գինեգործական տարածքները պաշտոնապես բաժանվում են 13 շրջանների: Դրանցից յոթը (Ռեյնհեսսեն, Ռեյնպֆալց կամ Պալատինատ, Ռեյնհաու, Նաե, Ար, Միտտել Ռեյն, Յեսսիշե Բերգշտրասե) թողարկում են հռենոսյան գինիներ, մեկը (Մոզել-Սաար-Ռուվեր)՝ մոզելյան գինիներ, իսկ

մնացած հինգը (Ֆրանկոնիա, Վյուրտեմբերգ, Բադեն, Ջաալե-Ունստրուգ և Սաքսոնիա)՝ բավական տարբեր բնութագրերի գինիներ:

Դեռևս 1879 թվականին ընդունված օրենքի համաձայն՝ գերմանական գինիներն ըստ որակի (համի բնական հարստություն և ինտենսիվություն) բաժանվում են երեք հիմնական կատեգորիաների:

I կատեգորիա՝ Deutschertafelwein, այսինքն՝ գերմանական ճաշի գինի: Այս գինին պետք է պատրաստվի Գերմանիայի շրջաններից մեկում աճեցվող խաղողից: Պարտադիր չէ, որ այն անցնի համտեսման փորձարկում, սակայն գինին պետք է համապատասխանի մաքուր արտադրանքի և ապրանքի նկարագրության մասին օրենքի պահանջներին, որոնք բավական խիստ են: Սեղանի գինիների թվին են պատկանում հետևյալ անվանատեսակները. «Ասպետական ամրոցի հպարտություն», «Խաղողագործների պար», «Երեկույթ», «Կապուտակ երկինք», «Ոսկեգույն երկինք», «Հին մառան»:

II կատեգորիա՝ Qualitätswein bA (QbA), այսինքն՝ որակյալ գինի՝ որոշակի շրջանից: «Որոշակի» ասելով՝ հասկանում են Գերմանիայի պաշտոնապես սահմանված 13 շրջաններից որևէ մեկը: Որակյալ գինիների շարքն անցնելու համար՝ գինին պետք է համապատասխանի շրջանի բոլոր այն պահանջներին, որոնք վերաբերում են խաղողի տեսակին, տնկին, բերքավորությանը և սպիրտի պարունակությանը: Յուրաքանչյուր տարի այն գինիները, որոնք համարվում են QbA կատեգորիայի թեկնածուներ, պետք է անցնեն մասնագիտացված համտեսման փորձարկում (որտեղ գնահատվում է գինու գույնը, թափանցիկությունը, բույրը և համը): QbA կատեգորիայի գինիները թեթև են, թարմացնող, ունեն ընտիր համ և հոտ: Տարիների ընթացքում դրանք դառնում են ավելի բարդ, սակայն դրանցից յուրաքանչյուրը հաճույքով խմվում է նաև շալցումից մեկ տարի անց: Որքան ավելի երիտասարդ է գինին, այնքան դրա համն ավելի թարմացնող ու հաճելի է: Այս գինիների թվին են պատկանում հետևյալ անվանատեսակները. «Աստվածամոր կաթը», «Սև կատու», «Թագուհի գորտի աղբյուրը», «Ռիսլինգ», «Միխայելի սարը» և այլն:

III կատեգորիա՝ Qualitätswein mit Prädikat (QmP), այսինքն՝ բարձրագույն որակի առանձնահատուկ գինիներ: Սա հատուկ գերմանական անվանում է: QmP-ն գերմանական գինիների բարձրագույն կատեգորիան է: Այդպիսի գինիները հաճախ անվանում են նաև «Պրեդիկատսվայն»: Այս գինիները պետք է ստացվեն միայն սահմանված շրջաններից մեկի խաղողագործա-

կան մեկ տնտեսությունից: ՉմԲ կարգի գինիները նրբաճաշակ են, բարձրակարգ և հարակայուն:

Պուրտուգալական գինիներ

Վինյո Վերդե (Vinho Verde) շրջանում արտադրվում են կարմիր և սպիտակ գինիներ, սակայն համաշխարհային շուկայում առավել մեծ ճանաչում ունեն երիտասարդ սպիտակ գինիները: Դրանցից որոշներն ունեն քաղցրահամ երանգ: Ծաղկային բույրով ամենահոտավետ գինին Գատաոն է (Gatao): Դաո (Dao) շրջանը հիմնականում հայտնի է իր կարմիր գինիներով (երկրի գինեգործական արտադրության ընդհանուր ծավալի 80 տոկոսը), որոնք առնվազն 18 ամիս հնեցվում են կաղնեփայտե տակառներում: Բացի վերը նշված շրջաններից՝ գինի են արտադրում նաև Դաուրո (Dauro), Բայռադա (Bairrada), Կոլառես (Colares) և Ալգարվե (Algarve) շրջաններում: Կալկավելոս (Calcavelos) և Մոսկատել դե Սետուբալ (Moscatel de Setubal) շրջանները հայտնի են իրենց թնդեցված աղանդերային գինիներով: Նուրբ, քաղցրահամ երանգով, թեթև վարդագույն գինիները մեծ համբավ են բերել Մաթեուս (Mateus) և Լանսերս (Lancers) շրջանների գինեգործներին:

Ավստրալական գինիներ

Գինու հիմնական ծավալն արտադրվում է Ավստրալիայի հարավային մահանգներում: Սպիտակ խաղողի հիմնական տեսակներն են Սեմիլյոնը, Ռիսլինգը, Շարդոնեն, Գեվյուրցտրամիները, Շենոնը, Մուսկատը և Սովինյոնը: Կարմիր խաղողի ամենահայտնի տեսակներն են Կաբեռնե Սովինյոնը, Սիրան, Մեռլոն և Մալբենը: Որոշ արտադրողներ թողարկում են գերմանական տիպի բավական լավ գինիներ: Հետաքրքրություն են ներկայացնում ուշահաս խաղողի բերքից ստացվող, հետևաբար՝ առավել քաղցրահամ գինիները: Բարոսա Վելի (Barossa Valley) շրջանում արտադրվում են բարձրորակ կարմիր գինիներ խաղողի Սիրա տեսակից:

Թնդեցված և լիկյորային գինիներ

Թնդեցված գինիների տարբերակիչ յուրահատկությունը սպիրտի 16 ծավալային տոկոսի առկայությունն է: Նման արդյունք ստացվում է գինու «թնդեցման» շնորհիվ (այսինքն՝ խմորման որոշակի փուլում սպիրտի ավելացման):

ԽԵՐԵՍ

Խերեսն արտադրվում է միայն Անդալուզիայում՝ Իսպանիայի հարավ-արևմտյան մասում տեղակայված փոքր շրջանում: Իր անվանումն այս գինին ստացել է համանուն ավանի շնորհիվ, որը համարվում է խերեսի արտադրության գլխավոր կենտրոնը:

Պորտվեյն

Պորտվեյնն արտադրվում է Պորտուգալիայում՝ Իսպանիայի հետ հյուսիս-արևելյան սահմանին: Գոյություն ունի խաղողի տասից ավելի տեսակ, որոնցից պատրաստվում է այս գինին:

Վերմուտ

Վերմուտն ապերիտիվ է՝ գինու հիմքով, որին ավելացվում է սպիրտ, գանազան համեմունքներ և երբեմն՝ շաքար: Վերմուտի թնդությունը 17-22 տոկոս է: Դրա հիմքում միայն սպիտակ գինին է:

Վերմուտ արտադրող յուրաքանչյուր ընկերություն հետևում է իր յուրահատուկ բաղադրատոմսին, որը գաղտնի է պահվում: Այդուհանդերձ, բոլոր վերմուտներն ունեն որոշ ընդհանրություններ:

Մադերա

Մադերան իր անվանումը ստացել է այն կղզուց, որտեղ արտադրվում է այդ գինին: Մադերան տարբերակվում է խաղողի այն տեսակներով, որոնցից այն պատրաստվում է:

Մարսալա

Մարսալա գինին արտադրվում է Սիցիլիայում: Քաղցր Մարսալան ստացվում է խմորման բաքի մեջ տաքացված խաղողի հյութի ավելացմամբ: Այս գինին խոհարարության ոլորտում օգտագործվում է նաև որպես աղանդերային ըմպելիք: Չոր Մարսալան, ինչպես և սպիտակը, բավական հաճելի ապերիտիվ է:

Լիկյորային գինիներ

Լիկյորային գինիներն արտադրվում են լավ հասած և բարձր շաքարայնությամբ ունեցող խաղողից: Դրանց հիմնական տեսակներն են կագորը, մուսկատը, մուսկատելը, տոկայը և մալագան:

Կայծկտուն գինիներ

Շամպայն

Շամպայն անվանման իրավունքն ունենալու համար գինին պետք է բավարարի հետևյալ պահանջներին.

- արտադրվի միայն Շամպայն գավառում.
- պատրաստվի խաղողի որոշակի տեսակներից.
- թողարկվի միայն տվյալ շրջանում կիրառվող տեխնոլոգիաներով:

Ֆրանսիայի օրենսդրությամբ թույլատրվում է շամպայն գինիների արտադրության նպատակով օգտագործել խաղողի միայն երեք տեսակ. սպիտակ՝ Շարդոնե (Chardonnay) և երկու կարմիր՝ Պինո Նուառ (Pinot Noir) և Պինո Մենյե (Pinot Meunier):

Շամպայնի առավել հայտնի տեսակները հետևյալն են. Krug (Կրուգ), Moet et Chandon (Մոետ և Շանդոն), Veuve Cliquot-Ponsardin (Վյով Կլիկո-Պոնսարդեն), այսինքն՝ Կլիկոյի այրի), Louis Roederer (Լուի Ռոդերեր), Tattinger (Տատենժե):

Կայծկտուն այլ գինիներ

Կայծկտուն գինիներն ածխաջրով հագեցած գինիներն են, որոնց արտադրության տեխնոլոգիան բավական մեծ է շամպայնին, սակայն արտադրվում են դրանք ոչ թե Շամպայն գավառում, այլ ուրիշ տարածաշրջաններում:

Առավել հայտնի կայծկտուն գինետեսակներից են.

- իտալական սպումատե (spumate). Մոնդորո Աստի (Mondoro Asti), Գանչիա Աստի (Gancia Asti), Չինզանո Աստի (Cinzano Asti), Մարտինի Աստի (Martini Asti) ապրանքանիշները,

- իսպանական կավա (cava). Կոդորնյի (Codorni) և Ֆրեյլչենետ (Freixenet) ապրանքանիշները,
- «Սովետսկոյե շամպանսկոյե» (խորհրդային շամպայն) ապրանքանիշը, որն արտադրվում է նաև Հայաստանում:

Հայկական գինիներ

Աշխարհում բազմաթիվ գեղեցիկ առասպելներ կան գինու հայտնագործության մասին, սակայն ամենաիրատեսական վարկածը նկարագրված է Աստվածաշնչում. Համաշխարհային ջրհեղեղից հետո Նոյը հանգրվանեց Արարատ լեռան փեշին ու տնկեց խաղողի վազը: Հենց այստեղ՝ Արարատի ստորոտում՝ Հայաստանում դրվեց խաղողագործության և գինեգործության հիմքը:

Ուրարտական սեպագիր արձանագրություններում արդեն խոսվում է գինեգործության բարձր մշակույթի մասին, իսկ Կարմիր բլուրի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են 2,500 տարվա հնության գինու մառաններ՝ մինչ 1,200 լիտր տարողությամբ կարասներով:

Պատմական փաստաթղթերը վկայում են, որ հազարամյակներ առաջ Հայաստանից արդեն արտահանվում էին հիանալի գինիներ: Ի դեպ, խաղողի այնպիսի տեսակներ, ինչպիսիք են Արենին, Արարատը (Խաչաբաշը), Ոսկեվազը (Խարջին), աճեցվում են միայն Հայաստանում: Դեռ մ.թ.ա. 5-րդ դարում հին հունական պատմիչ Քսենոփոնը գրում էր, որ հայկական գինիներն առանձնանում են շատ բարձր որակով և տեսակների բազմազանությամբ:

Շնորհիվ աշխարհագրական պայմանների բազմազանության (ծովի մակերևույթից 800-1,600 մ բարձրության, ժայռային հողեր, առատ արև)՝ հայկական գինիներն առանձնանում են հիանալի համային հատկանիշներով՝ նրբության, ներդաշնակություն, թարմություն, թեթևություն և անկրկնելի բույրերի փնջեր:

Ներկայումս հայկական գինու ամենահայտնի տեսակներն են Արենին (իր բազմազան ենթատեսակներով), Վերնաշենը, Գետափը, Մուսկատը, Անուշը և այլն:

Հայաստանում արտադրվում են նաև մրգային գինիներ, որոնցից հատկապես առանձնանում է նռան գինին: Բացի այդ, թողարկվում են ծիրանի, մոշի, մորու, դեղձի, հաղարջի, բալի և այլ գինիներ:

Գինու խոշորագույն արտադրողներից են՝ «Արենի», «Գինեթաս», «Գետնատուն», «Վեդի-Ալկո», «Մառան», «Վայք Գրուպ», «Գինեքար», «ՄԱՊ», Իջևանի, Աշտարակի, Պռոշյանի, Արարատի, Երևանի գինու գործարանները:

Արտադրվում են ինչպես անապակ (Արենի, Գետափ, Նորավանք), այնպես էլ կիսաչոր, (Արփա, Ժան Շարդեն), կիսաքաղցր (Վերնաշեն, Արենի) և քաղցր (Անուշ, Մուսկատ, Սապերավի) գինիներ:

Սպիտակ հայկական գինիների տեսականին ներկայումս բավականին սահմանափակ է: Դրանցից կարելի է առանձնացնել հետևյալ տեսակները՝ Իջևան, Արաքս, Բագրատունի, Ոսկեվազ և այլն:

Հայկական կոնյակներ

Հայաստանում կոնյակն արտադրվում է 1889 թվականից: Արտերկրում այն կրում է «բրենդի» անվանումը:

Ներկայումս Հայաստանում արտադրվող կոնյակի ամենահայտի տեսակներն են՝

Արարատ 3 *

Հնեզունը՝ 3 տարի:

Գուլնը. սաթյա՝ ոսկյա արտացոլանքով:

Բուլրը. աշխույժ, համեմունքային, թեթևակի մետաղյա, ծաղկային և մրգային երանգներով, ստվերարկվում է թարմ կարագի և կաղնու երանգներով:

Համը. ուժեղ և ինտենսիվ, սկզբում՝ թեթևակի այրող, մի փոքր քաղցրավուն քիմքը վերջում փոխարինվում է թեթև չորությամբ:

Արարատ 5 *

Հնեզունը՝ 5 տարի:

Գուլնը. գեղեցիկ, ոսկեսաթյա:

Բույրը. աշխույժ, մրգերի և երիտասարդ կաղնեփայտի սկզբնական բույրը սահուն անցնում է վանիլի և դարչինի երանգների:

Համը. հզոր, որտեղ ներդաշնակորեն միահյուսվում են կարամելի, սալորաչրի և տանձի երանգները: Հետհամային զգացման թեթև թթվային երանգը անցնում է տոպահամության:

Արարատ անվանումը ծագում է աշխարհահռչակ Արարատ լեռան անվանումից, որի վրա համաաշխարհային ջրհեղեղից հետո իջել էր Նոյյան Տապանը: Արարատ լեռը հայկական մշակույթի ամենապաշտելի խորհրդանիշներից է, կենսական ուժերի աղբյուր և հպարտության առանձնահատուկ առարկա:

ԱՆԻ

Հնեզունը` 6 տարի:

Գույնը. սաթագույն, շոկոլադային գունախաղով:

Բույրը. վառ, թարմ համեմունքային: Փնջում զգացվում են թեթև նարնջային և վանիլային երանգներ, նշի ֆոնի վրա:

Համը. ինտենսիվ և տևական: Արտահայտված քաղցրությունն այն դարձնում է ավելի ավարտուն: Զգացվում է նաև կիտրոնի և չորացրած թզի երանգների անցում: Հետհամային զգացումը բնորոշվում թեթևակի տոփայությամբ:

Շատ դարեր առաջ Անին հանդիսանում էր հին հայկական թագավորության մայրաքաղաքը, որը նաև հայտնի էր 1001 եկեղեցիների քաղաք անվամբ: Լինելով նախկին փառքի վկա, Անին հայ ժողովրդի ստեղծագործ ներուժի օրինակներից է, այն ներուժի, որով հայ ժողովուրդը վերաբերվում է իր բոլոր ստեղծագործություններին

ԸՆՏԻՐ

Հնեզունը` 7 տարի:

Գույնը. հագեցված, ոսկեսաթյա:

Բույրը. աշխույժ, թարմ մրգային բուրմունքով: Փնջում առկա թեթևակի թթվայնությունը ստվերարկվում է նարնջի թարմ կեղևի և կաղնու կեղևի երանգներով:

Համը. ինտենսիվ, տևական և ամբողջական: Մրգային հատկությունները հավասարակշռված են կիտրոնի, կարամելի և չորացրած թզի երանգներով: Վերջում զգացվում է դառը նշի համ:

Ընտիր կոնյակը հանդիսանում է դեռևս 1902 թվականին ստեղծված հայկական առաջին տեսակավոր կոնյակ «Ֆին Շամպան Ընտիրի» ավանդույթների շարունակողը: Դեպի ազգային այս ստեղծագործությունը ցուցաբերվում է առանձնահատուկ վերաբերմունք. օգտագործվում է միայն հայկական հատուկ տեսակների խաղող: Թորումն իրականացվում է ֆրանսիական ավանդական թորման սարքերում, ինչից հետո կոնյակի սպիրտները ենթարկվում են հնեցման կաղնեփայտե տակառներում:

Ախթամար

Հնեզունը` 10 տարի:

Գուլնը. հիասքանչ սաթյա` պղնձային գունախաղով:

Բուլըրը. աշխույժ և նրբագեղ: Փնջում գերիշխում են մեղրամոմի, ընկույզի և կաղնու կեղևի երանգները, վանիլի և սալորաչրի ֆոնի վրա:

Համը. ավարտուն, թաքնված քաղցրավուն համը դրսևորվում է աստիճանաբար և պարզևում է երկարատև գայթակղիչ զգացում: Առկա են նաև սալորաչրի երանգները: Վերջում զգացվող թեթևակի չորությունը ստվերարկվում է դարչնի երանգներով:

Ամեն գիշեր, մշուշով ծածկված, սիրահար երիտասարդը լողում էր դեպի Վանա լճի կղզին, որտեղ վառվող ջահով նրա ճանապարհն էր լուսավորում և սպասում արքայադուստր թամարը: Սիրահարները հանդիպում էին գաղտնի, և մի անգամ փոթորիկը հանգցնում է ջահը և երիտասարդը խեղդվում է փոթորկահույզ ալիքների մեջ: Նրա շուրթերին սառել էին երկու բառ. «Ախ, թամար»: Այդ օրվանից կղզին կոչվեց Ախթամար:

Տոնական

Հնեզունը` 15 տարի:

Գուլնը. հազեցված, սաթային, «հին ոսկու» երանգներով:

Բուլըրը. վառ, նրբագեղ և բարդ համեմունքների, կաղնու և չորացրած մրգերի ներբերանգներով: Վերջում զգացվում են բալասանային երանգներ:

Համը. շռայլ, բարդ, ավարտուն: Ջարմանալիորեն փափուկ, կլորավուն: Վերջում զգացվող աննշան կտրուկ համը հարթեցվում է վառ արտահայտված քաղցր երանգներով: Հետհամային զգացումը երկարատև է և վեհագեղ:

Այս կոնյակը հիանալիորեն համապատասխանում է իր անվանը և լավագույնս ուղեկցում տոնական միջոցառումները: Հայտնի հայ մասնագետների կողմից 1964 թվականին ստեղծված այս գլուխգործոցը խորհրդանշում է ընկերների հետ կիսված ուրախությունը:

Նաիրի

Յնեցունը` 15 տարի:

Գուլնը. գեղեցիկ, խորունկ, մուգ սաթագույն: Հաճելի փայլ և անբասիր քափանցիկություն:

Բուլորը. ներդաշնակ, մետաքսյա, բարդ և նրբահամ: Ջգացվում է բալասացային անուշահոտություն և անցում դեպի մայրու երանգները:

Համը. հարուստ և բարդ, հաճելի երկարատև հետհամային զգացումով: Բոված հացի և համեմունքային մեխակի նուրբ համակցությունը հավասարակշռված է դարչնի և մեղրի երանգներով:

Հազարամյակներ առաջ Հայկական լեռնաշխարհում կար բյուրեղյա մաքրությամբ աղբյուրներով, խիտ կանաչով պատված լեռնալանջերով, պարզ գետերով և բերրի դաշտավայրերով երկիր: Հարևան ժողովուրդները կոչում էին այդ երկիրը Նաիրի, որի շարունակողն է այժմյան Հայաստանը:

Ոչ ոգելից սառն ըմպելիքներ

Գազով ոչ ալկոհոլային ըմպելիքներն իրենցից ներկայացնում են շաքարի օշարակի, հատապտղային հյութերի, պտուղներից (հատապտուղներից) ստացված բնական հյութահանուկների, հոտահամեմունքային հունքի, խոտաբույսերի ու համեմունքների ջրային խառնուրդ` հազեցած ածխածնի երկօքսիդով:

Հանքային ջուրը տարբերվում է սովորական ջրից տարատեսակ հանքային աղերի և միկրոէլեմենտների բաղադրությամբ, կարող է լինել բնական և հանքանյութերով արհեստականորեն հարստացված:

Հյութերը բաժանվում են բնական, կոնցենտրացված, նեկտարային և մրգահատապտղային ըմպելիքների:

Օջարակները շաքարի, հատապտղային հյութերի, հոտավետ էսենցիալների և ներկանյութերի ջրային խառնուրդ են:

Թեյ

Թեյի մեջ կարելի է բաղադրիչներ ավելացնել ըստ ճաշակի, օրինակ՝ կաթը կամ կիտրոնը լավ համադրություն են կազմում սև թեյի մի շաքռ տեսակների հետ: Առավել բարձրորակ թեյերը չարժե խառնել որևէ բանի հետ:

Թեյի դասակարգումը. Թեյի տեսակների միջև տարբերությունը պայմանավորված է թեյի տերևի աճեցման, հավաքման և մշակման մեթոդների բազմազանությամբ: Դրանից է կախված ստացվող ընպելիքի բույրն ու համը: Թեյի ամենահայտնի տեսակներն աճեցվում են Հնդկաստանում, Չինաստանում և Շրի Լանկայում (նախկին Ցեյլոն կղզի): Թեյ արտադրվում է նաև Քենիայում, Ճապոնիայում, Ռուսաստանում, ինչպես նաև ԱՊՀ որոշ երկրներում:

Թեյի տեսակներն են. *ֆերմենտացված կամ սև թեյ, կիսաֆերմենտացված կամ ուլուն թեյ և կանաչ թեյ:*

Թեյի ամբողջական տերևից սև թեյն ունի հետևյալ տարատեսակները.

- նարնջագույն պեկո. բարակ, երկար, պինդ ոլորված թեյի տերևիկներ, որոնց հաճախակի ավելացվում են տերևների դեղին ծայրերը և կոկոնի թերթիկները,
- պեկո. մանր, պինդ ոլորված տերևիկներ՝ խառնված չոլորված տերևների հետ,
- սուլոն. ամենախոշոր և կոշտ տերևները:

Թեյի մանրացված տերևից սև թեյը լինում է երկու տեսակի.

- մանրացված նարնջագույն պեկո. թեյի տերևի մանր կտորներ, որոնց խառնված են տերևների դեղին ծայրերը,
- մանրացված պեկո սուլոն. թեյի ոչ ամբողջական տերևատեսակներից ամենախոշորը:

Փոշին ամենամանր աղացած թեյն է, որը սովորաբար արտադրվում է փաթեթիկներով և որի թրմումը կատարվում է վայրկենապես:

Ֆեննիկգաղ աղացած թեյատերևի մանր մասնիկներն են, որոնք փոշու պես արտադրվում են փաթեթիկներով:

Սուրճ

Սուրճը պատրաստվում է մշտադալար սուրճի ծառի բույսի սերմերից: Ընպելիքի բաղադրության մեջ կոֆեինի պարունակության շնորհիվ, որը գրգռում է նյարդային համակարգը և ուժգնացնում սրտանոթային համակարգի գործունեությունը, սուրճը ժամանակավորապես բարձրացնում է օրգանիզմի աշխատունակությունը: Սուրճի չափավոր օգտագործումը նպաստում է օրգանիզմի առույգ վիճակի պահպանմանը և բարելավում է նյութափոխանակությունը:

Սուրճի տեսակները

Սուրճը լինում է երեք տեսակի. Arabica (արաբիկա), robusta (ռոբուստա) և liberica (լիբերիկա): Սուրճի լավագույն տեսակներն արտադրվում են արաբիկա սորտից, լիբերիկան հազվադեպ է օգտագործվում:

Կախված աճեցման տեղանքից՝ սուրճի տեսակը ձեռք է բերում լրացուցիչ հատկանիշներ և դասվում որոշակի տեսակի, ըստ որում հաշվի է առնվում սուրճի հատիկների բովանդակության աստիճանը:

Թույլ բովանդակությամբ սուրճատեսակներին են դասվում *անգոլական սուրճը, բրազիլական սուրճը, բուրունդական սուրճը, վենեսուելական սուրճը, հաիթյան սուրճը, գվատեմալյան սուրճը, դոմինիկյան սուրճը, զաիրյան սուրճը և հնդկական սուրճը:*

Միջին աստիճանի բովանդակությամբ սուրճատեսակներին են դասվում *կամերունյան սուրճը, կոլումբիական սուրճը, քենիական սուրճը, հավայան սուրճը, կոստա-ռիկյան սուրճը, կուբայական սուրճը, մեքսիկական սուրճը, ենեյան սուրճը և նիկարագուական սուրճը:*

Լավ բովանդակությամբ սուրճատեսակներից են *գվինեական սուրճը, պերուական սուրճը, պուերտո-ռիկյան սուրճը, ռուանդական սուրճը, սալվադորյան սուրճը, Սուևատրա կղզու սուրճը, թանզանիական սուրճը, էկվադորյան սուրճը, եթովպիական սուրճը, Ջամայկա և Յավա կղզիների սուրճերը:*

Գինեգործական-օղեգործական արտադրանքի և կերակրատեսակների համատեղելիությունը

Գաստրոնոմիկ (միջազգային հասկացություններով) ճաշկերույթների ժամանակ ընդունված է խմել գինի: Դա ամենաբնական և ամենաօգտակար խմիչքն է, որի հետ կերակուրը միշտ ավելի համեղ է: Գինին կատարում է որոշակի ֆունկցիաներ, օրինակ՝ բերանի խոռոչում տեղակայված համի ռեցեպտորները նախապատրաստում է ուտելիքի հաջորդ պատառին, նպաստում մարսողությանը, իջեցնում կերակրի կալորիականությունը և այլն:

Ուտեստներն ու գինին պետք է մակարդակով համանման լինեն, որովհետև միայն այդ պարագայում դրանք կարող են իրենց ցույց տալ լավագույն կողմից: Այդ նպատակին հասնելու համար անհրաժեշտ է իմանալ, թե գինին ի՞նչ կերակուրի հետ կարելի է համադրել և ո՞ր ուտեստների հետ չի կարելի խմել:

Գինու ամենատարածված թշնամիներն են.

- ծխախոտի ծուխը,
- խոհարարական համեմունքների հոտերը, որոնք թույլ չեն տալիս ըմբռնել լավ գինու բույրը,
- քացախը,
- ցիտրուսային բույսերի թթուն,
- ձկնեղենի յուղոտ տեսակները, որոնք գինուն հաղորդում են տհաճ մետաղական կողմնակի համ,
- վանիլը, սուրճը, դարչինը: Թեև դրանց հոտերի երանգներն առկա են որոշ գինիների բույլում (նույն բանը կարելի է ասել նաև շոկոլադի և շոկոլադե արտադրանքի մասին, բացառությամբ մոսկատի սորտերից և խաղողի Տրամիներ տեսակից պատրաստված թունդ գինիների), դրանք գինու համար ծանր ընկերակիցներ են:
- «քըրի» (curry) կոչվող հնդկական սոուսով, ինչպես նաև անանուխով համեմված ուտելիքները:

Անհրաժեշտ է հիշել հետևյալ կանոնները.

- երբեք չի կարելի մատուցել կարմիր գինի ձկնեղենի պահածոների կամ շոկոլադի հետ,

- երբեք չի կարելի մատուցել կիսաքաղցր գինի քացախի հիմքով պատրաստված կծու սոուսների հետ,
- ֆրանսիական գինու կողքին երբեք չի կարելի դնել կետչուպ:

Ճիշտ ընտրված գինին ընդգծում է կերակուրի համային նրբությունները: Արդարացի է նաև հակառակ պնդումը:

Գոյություն ունեն հատուկ կանոններ այն մասին, թե ի՞նչն ինչի հետ կարելի է համադրել: Ժամանակակից խոհարարական գիտությունը մերժում է երկար ժամանակ տիրող այն պատկերացումները, որ մուգ գույնի մսեղենի և պանրի հետ պետք է մատուցել միայն կարմիր գինի, իսկ բաց գույնի մսեղենի և ձկնեղենի հետ՝ սպիտակ գինի: Խիստ կարևոր է սոուսների, համեմունքների, բանջարեղենի պատրաստման և օգտագործման եղանակը:

Գինու ընտրությունը պայմանավորված է մի շարք սկզբունքներով: Բարդ համով ուտելիքները պահանջում են պարզ գինիներ, իսկ բարդ համով գինիները պահանջում են պարզ ուտելիքներ, այսինքն՝ որքան նուրբ է գինին, այնքան պարզ պետք է լինի ուտելիքը: Գինու ընտրության հիմնական ցուցանիշը տվյալ ճաշատեսակի հետ համային համապատասխանությունն է: Նույնիսկ ավելի պակաս հնեցման և առավել պակաս արժեքավոր գինին կարող է ավելի համեղ ու հաճելի թվալ, եթե այն կերակուրին համապատասխանում է: Իսկ թանկարժեք հին գինին կարող է պատշաճ տպավորություն չթողնել, եթե դրա համն ու բույրը չեն ընդգծում և բացահայտում ուտելիքի առանձնահատկություններն ու առավելությունները, այլ ընդհակառակը՝ ուտելիքի հետ խիստ հակադրության մեջ են: Սովորական գինին համապատասխան կերակրատեսակի հետ կարող է կազմել կատարյալ «համային անսամբլ»: Ներդաշնակ համապատասխանությունը կոնկրետ ուտեստի հետ ճիշտ ընտրված գինու գլխավոր պայմանն է:

Որպես կանոն՝ ուտելիքի քաղցր համն ընդգծում է չոր գինու թթվայնությունը, իսկ թթու գինիները՝ դարձնում անհամ: Սուր մրգային տոնով երիտասարդ գինին շատ է համապատասխանում քաղցրահամ և բարկահամ ուտելիքին, իսկ թեթևակի թթվայնություն ունեցող գինին կարող է անսպասելիորեն համեղ թվալ, եթե այն խմվի սուր համ ունեցող ուտեստների հետ: Աղանդերը պետք է ավելի քաղցր լինի, քան գինին, որ դրա հետ ընպում են:

Անպատեհ մատուցված գինին, որը չի համապատասխանում ուտելիքին կամ չունի անհրաժեշտ ջերմաստիճանը, կորցնում է իր արժանիքները: Բոլոր գինիները կարելի է բաժանել երեք կատեգորիաների.

- ախորժակ գրգռող. դրանք ապերիտիվներն են, որ ընպում են ճաշից առաջ` խերես, մադերա, վերմուտ,
- ճաշի ընթացքում օգտագործվող. դրանք ճաշի գինիներն են,
- ճաշից հետո` անուշեղենի հետ օգտագործվող. դրանք աղանդերային գինիներն են:

Չարկ է հիշել հետևյալը.

- ճաշից առաջ` ախորժակը գրգռելու նպատակով մատուցվում է ապերիտիվը:
- ճաշի սպիտակ գինին մատուցվում է ակրատների, մսային կամ ձկնային թեթև ուտեստների հետ:
- Բնական չոր, կիսաչոր և կիսաքաղցր գինիները համապատասխանում են բանջարեղենային ճաշատեսակներին:
- ճաշի կարմիր գինին վայելուչ է ոչխարի մսին, հորթի մսին, որսի մսին, ընտանի թռչունների մսին, խորովածին, փլավին, ապխտած խոզի մսին (բուժենինա):
- Խերեսը կամ մադերան հաճելի են խմվում մսեղենի կամ հավի արգանակի հետ:
- Լիկյորային, աղանդերային գինիները, շամպայնի քաղցր տեսակները խորհուրդ է տրվում օգտագործել աղանդերի, հրուշակեղենի, մրգերի, սուրճի և պաղպաղակի հետ:
- Շամպայնը կարելի է մատուցել թեթև ակրատների` պանրի, աղի չոր թխվածքաբլիթների հետ:
- Չոր և կիսաչոր շամպայնը կարելի է մատուցել ինչպես ճաշից առաջ, այնպես էլ ճաշի, ընթրիքի ընթացքում և աղանդերի հետ: Եթե շամպայնը մատուցվում է ճաշից առաջ կամ հետո, ապա դրա հետ խորհուրդ է տրվում պանրի տեսականի, չոր թխվածքաբլիթներ, հրուշակներ, անուշեղեն, մրգեր, ընկուզեղեն:
- Կծու աղցանների, մսային ակրատների (հորթի սառը միս, եփած լեզու, մսեղենի տեսականի, խոզապուխտ) հետ կարելի է ընպել մի գավաթ թունդ (բայց ոչ աղանդերային) կարմիր կամ սպիտակ վերմուտ: Չնայած այդ խիմչքին հատուկ որոշակի քաղցրությանը, դրա յուրահատուկ բույրը, դառնահամությունը, օ-

շինդրի, քինաքինայի կեղևի ու մեխակի հոտը ներդաշնակում են մի շարք ակրատների համի հետ:

- Ոստրեների, միդիաների և մանր ծովախեցգետնի (креветка) հետ հաճույքով խմվում են թեթև սպիտակ գինիները, որոնք ունեն մեղմ համ և նուրբ բույր՝ առանց թթվայնության. օրինակ՝ Սեմիլյոն կամ կիսաչոր շամպայն: Վերը նշված ուտեստների հետ կարելի է առաջարկել նաև կիսաչոր գինի, օրինակ՝ Շատո-Իքեմ:
- Առաջին կերակրատեսակի հետ խորհուրդ է տրվում մատուցել խաղողի թունդ գինի՝ մադերա, պորտվեյն, խերես, մարսալա և այլն, իսկ ապուր-պյուրեների և արգանակների հետ՝ խերես և մադերա:
- Ձկնային տաք կերակրատեսակների հետ (գոլորշու վրա պատրաստված, խաշած, աղ դրած ձուկ, նրբահամ դելիկատեսային սոուսների հետ պատրաստված ձկնային ճաշատեսակներ, ձկան մսագնդիկներ և տապակած ձուկ) կարելի է առաջարկել խաղողի չոր, սպիտակ գինիներ, հատկապես՝ ռիսլինգ:
- Մսային երկրորդ ճաշատեսակների հետ (բիֆշտեքս, ֆիլե, լանգետ, անտրեկոտ, էսկալոպ, տարատեսակ բնական և պաքսիմատային կոտլետներ, շնիցել, ռոմշտեքս, տապակած տավարամիս, ոչխարի միս, խոզի միս, հորթի միս, լյարդից, երիկամներից և ուղեղից պատրաստված ուտեստներ) խորհուրդ է տրվում մատուցել խաղողի կարմիր գինի:
- Տարվա շոգ եղանակներին մատուցվում են այն գինիները, որոնք ծարավը հագեցնում են և հաճելի թարմություն ունեն: Այդ հատկանիշներով աչքի են ընկնում սեղանի սպիտակ գինիները:
- Ձմռանը նախապատվությունը տրվում է «տաք» կամ «ջերմացնող» սեղանի կարմիր գինիներին և խաղողի թունդ գինիներին: Դա բացատրվում է նաև նրանով, որ ձմեռային կերակրացանկում ավելի շատ են մսեղենից, խոզի մսից, գառան մսից պատրաստված ուտելիքները, որոնց լավ համապատասխանում են սեղանի կարմիր գինիները, ինչպես նաև խաղողի թունդ գինիները:

ՄՈԴՈՒԼ 9

ՈՐԱԿԻ ՀՍԿՈՒՄ

Պատրաստված արտադրանքի որակի ստուգում (բրակերաժ)	122
Գինու որակի հսկում	125

Յուրացնելով այս մոդուլը՝

- Կկարողանաք որոշել սննդի որակը՝ ղեկավարվելով հայրենական և ներմուծվող սննդամթերքի տեսակների ապրանքագիտական համառոտ բնութագրով, սննդի որակի գնահատման չափանիշներով և եղանակներով:
- Մատուցելուց առաջ կկարողանաք ստուգել ուտեստի ապրանքային տեսքը:
- Մատուցելուց առաջ ճիշտ կստուգեք ալկոհոլային (գինի, օղի, կոնյակ և այլն) և ոչ ալկոհոլային ըմպելիքների մատուցման ջերմաստիճանը և քանակը:

Պատրաստված արտադրանքի որակի ստուգում (բրակերաժ)

Չունքի, կիսաֆաբրիկատների և պատրաստի արտադրանքի որակի ստուգումը կոչվում է բրակերաժ:

Բրակերաժն իրականացնում է հանձնաժողովը, որի կազմի մեջ մտնում են ձեռնարկության տնօրենը, արտադրության կառավարիչը, շեֆ-խոհարարը, ինչպես նաև հասարակական վերահսկման ներկայացուցիչը (եթե տվյալ ձեռնարկությունը սպասարկում է ֆաբրիկայի, գործարանի, ձեռնարկության բանվորներին կամ ուսումնական հաստատության ուսանողներին և այլն):

Միաժամանակ մեծ խմբաքանակներով կերակրատեսակներ և խոհարարական արտադրանք թողարկող ձեռնարկություններում բրակերաժն անցկացվում է նախքան առևտուրը՝ մեկ օրվա ընթացքում, պատրաստման գործընթացում ստուգման ենթարկելով յուրաքանչյուր նոր խմբաքանակը:

Փոքր խմբաքանակներով կամ սպառողի պատվերով խոհարարական արտադրանք թողարկող ձեռնարկություններում բրակերաժն անցկացվում է առևտրային օրվա ընթացքում՝ կերակրատեսակների պատրաստման պրոցեսում:

Այլ հաստատությունների մատակարարման նպատակով կիսաֆաբրիկատներ և խոհարարական արտադրանք թողարկող ձեռնարկություններում բրակերաժի են ենթարկվում ուղարկվող բոլոր խմբաքանակները:

Բրակերաժն անցկացվում է տվյալ կերակրատեսակը պատրաստող խոհարարի ներկայությամբ: Բրակերաժն անցկացնելուց առաջ հանձնաժողովը պետք է ծանոթանա կերակրացանկին և պատրաստվող արտադրանքի հաշվարկներին:

Բոլոր կերակրատեսակները պետք է մանրազնին կերպով ստուգվեն և համտեսվեն, իսկ հատով թողարկվող արտադրատեսակները՝ նաև կշռվեն: Չատով թողարկվող արտադրատեսակների և կիսաֆաբրիկատների քաշը ստուգվում է յուրաքանչյուր տեսակից 5-10 կերակրաբաժնի միաժամանակյա կշռման միջոցով: Առաջին և երկրորդ կերակրատեսակների և խավարտների քաշը ստուգվում է այն կերակրաբաժնի կշռմամբ, որն արդեն դրվել է ավիսեին՝ հաճախորդին մատուցվելու նպատակով:

Հանձնաժողովը ստուգում է բանջարեղենի կտրատման կանոնավորությունը, ինչպես նաև ապրանքի գույնը, ձևը և արտաքին տեսքը: Արտադրանքի պատրաստության և որակի աստիճանը (համը, հոտը) որոշվում է օրգանալեպտիկ՝ այսինքն զգայական եղանակով:

Սննդի պատրաստման տեխնոլոգիաների խախտման փաստեր հայտնաբերելիս՝ հանձնաժողովն իրավունք ունի առևտրային շրջանառությունից հանել տվյալ կերակրատեսակը, ուղարկել այն լրամշակման, իսկ անհրաժեշտության դեպքում՝ նաև հետազոտության սանիտարամանրէաբանական լաբորատորիայում: Հունքի և կիսաֆաբրիկատների փչացման համար մեղավորները կրում են նյութական պատասխանատվություն:

Սննդի որակի համար անմիջական պատասխանատվություն են կրում ձեռնարկության տնօրենը (բրակերաժային հանձնաժողովի նախագահը), արտադրության կառավարիչը և արտադրանքը պատրաստող խոհարարները:

Արտադրանքն արտադրության թողնելուց առաջ՝ հանձնաժողովը մատյանում գրանցումներ է կատարում բրակերաժի արդյունքների վերաբերյալ և պատրաստի կերակրատեսակներին ու խոհարարական արտադրանքին տալիս իր գնահատականը:

Բրակերաժային մատյանը տրվում է վերադաս կազմակերպության կողմից և վարվում բոլոր ձեռնարկություններում՝ համաձայն սահմանված կարգի: Դրա թերթերը համարակալվում են, վավերացվում ստորագրությամբ և գնմովում: Մատյանը պահվում է արտադրության կառավարչի մոտ:

Ձեռնարկության տնօրենի կամ արտադրության կառավարչի փոփոխության դեպքում բրակերաժային մատյանը փոխանցվում է համապատասխան ակտով:

Հունքի, կիսաֆաբրիկատների և պատրաստի արտադրանքի որակի գնահատման նպատակով սահմանվել են հետևյալ գնահատականները. «գերազանց», «լավ», «բավարար» և «անբավարար» (խոտան):

«Գերազանց» գնահատական տրվում է այն կերակրատեսակներին ու խոհարարական արտադրանքին, որոնց տեսքը, համը, հոտը, գույնը և թանձրությունը (կոնսիստենցիան) համապատասխանում են դրանց համար սահմանված ցուցանիշներին և խոհարարական պահանջներին:

«Լավ» գնահատական տրվում է այն կերակրատեսակներին ու խոհարարական արտադրանքին, որոնք ունեն մեկից ոչ ավելի աննշան թերություն (օրինակ՝ աննշան շեղումներ բանջարեղենի կտրատման սահմանված ձևից կամ կեղևի ոչ բավարար կարմրություն):

«Բավարար» գնահատականի են արժանանում այն կերակրատեսակներն ու խոհարարական արտադրանքը, որոնք ունեն շեղումներ մի շարք ցուցանիշներից, սակայն կարող են վաճառքի հանվել՝ առանց վերամշակման:

«Անբավարար» գնահատական է տրվում այն կերակրատեսակներին ու խոհարարական արտադրանքին, որոնք առևտրային շրջանառության թույլ չեն տրվում, այլ ուղարկվում են վերամշակման կամ շտկման: Եթե թերությունները շտկելն անհնար է, ձևակերպվում է համապատասխան ակտ, որի համաձայն տվյալ կերակրատեսակը կամ արտադրանքը պատրաստող խոհարարից գանձվում է փչացված հումքի արժեքը:

Բրակերաժի արդյունքներն ամեն օր քննարկվում են խոհանոցի աշխատողների կողմից, իսկ առնվազն ամիսը մեկ անգամ՝ ձեռնարկության աշխատակիցների արտադրական խորհրդակցության ընթացքում: Ձեռնարկություններում պարբերաբար անցկացվում են տեխնոլոգիական խորհրդակցություններ, որոնց ընթացքում հանգամանալից վերլուծության է ենթարկվում պատրաստվող կերակրատեսակների որակը և խոհարարական ցուցահանդեսների կազմակերպման հարցը:

Արտադրանքի որակը գնահատելու իրավունք ունեն նաև վերադաս կազմակերպությունների ներկայացուցիչները՝ ճարտարագետ-տեխնոլոգները, հրահանգիչ-խոհարարները և այլ անձինք: Նման դեպքերում սննդի որակի մասին եզրակացությունը գրառվում է բրակերաժային մատյանում առանձին գրանցումների տեսքով՝ նշելով նմուշարկումն իրականացնող անձի պաշտոնն ու ազգանունը:

Ձանգվածային բրակերաժն անցկացվում է հաճախորդների մասնակցությամբ, որոնք ընտրված ճաշատեսակների գնահատականը գրանցում են հատուկ թերթիկներում: Ձեռնարկության լավագույն խոհարարներին թույլատրվում է անցկացնել անհատական բրակերաժ, այսինքն՝ խոհարարինքն է գնահատական դնում իր պատրաստած կերակրատեսակներին:

Պատվիրված ճաշատեսակները խոհանոցից ստանալով՝ մատուցողը պարտավոր է ուշադրություն դարձնել դրանց ձևավորմանը, ջերմաստիճանին և այլ մանրամասների: Եթե միևնույն ճաշատեսակը ստանալիս՝ մատու-

ցողը նկատում է, որ դրանցից մեկը պատշաճ կերպով ձևավորված է, իսկ մյուսը՝ ոչ, կամ մեկը տեսողականորեն ավելի շատ է, քան մյուսը, ապա նա չպետք է ընդունի պատվերը: Անհրաժեշտ է կանչել սեղանապետին կամ արտադրության տնօրենին և շտկել թերությունները: Արգելվում է բաշխարարից ընդունել անփութորեն ձևավորված, վառված կամ սառած ճաշատեսակներ:

Գինու որակի հսկում

Նախքան գինին սեղանին մատուցելը՝ անհրաժեշտ է համոզվել, որ այն չունի փչացման նշաններ, այնուհետև տաքացնել կամ սառեցնել խմիչքը մինչև մատուցման անհրաժեշտ ջերմաստիճանը: Գինու որակի վատթարացման նշանները բերված են ստորև.

- խցանի ուռածություն կամ ներս ընկածություն,
- շշում գինու չափազանց ցածր մակարդակ,
- նստվածքի առկայություն այն շշերում, որտեղ նման երևույթ չպետք է դիտվի,
- թափանցիկության խախտում,
- գինու հոսաշիթեր շշի վերին մասում,
- չանհետացող օդի պղպջակներ գինու մակերեսին:

Շիշը բացելուց հետո անհրաժեշտ է անձեռոցիկով խնամքով մաքրել այն: Դրանից հետո գինին պետք է հոտոտել՝ համոզվելու համար, որ այն տհաճ հոտ չի արձակում, այնուհետև ուշադրությամբ զննել խցանը: Խցանի վրա միշտ կարելի է տեսնել գինու հետքեր, հատկապես կարմիր գինու: Եթե այդ հետքերը երևում են խցանի միջին մասում և դրանից վեր, նշանակում է խցանը հեղուկն անցքերից բաց է թողել, հետևաբար օդի հետ շիշ են թափանցել ախտահարույց մանրէներ և մեծ հավանականություն կա, որ գինին փչացել է:

ՄՈԴՈՒԼ 10

ՀԱՃԱԽՈՐԴԻ ԴԻՄԱՎՈՐՈՒՄ ԵՎ ՃԱՆԱՊԱՐՅՈՒՄ: ՊԱՏՎԵՐԻ ԸՆԴՈՒՆՈՒՄ ԵՎ ՀԱՇԻՎ

Սեղանների ամրագրում	128
Հյուրերի դիմավորում և տեղավորում: Պատվերի ընդունում	129
Վերջնահաշվարկ	133
Հյուրերին հրաժեշտ տալը	135

- Յուրացնելով այս մոդուլը՝**
1. Կկարողանաք ըստ սահմանված կարգի դիմավորել հաճախորդներին, ողջունել, ուղեկցել և տեղավորել սեղանի շուրջ, իսկ հաստատությունից գնալիս ճանապարհել նրանց:
 2. Կկարողանաք ճիշտ ժամանակին և ըստ սահմանված կարգի ընդունել պատվերը և փոխանցել այն խոհանոց, ճիշտ բաշխել պատվերը՝ ըստ կատարման տեղի՝ բարմենի և խոհարարի միջև:
 3. Կտիրապետեք անհրաժեշտության դեպքում հաճախորդին ուտեստների և խմիչքի ընտրության, դրանց պատրաստման համար անհրաժեշտ ժամանակի, ինչպես նաև ուտեստի և խմիչքի համատեղելիության հարցում ճիշտ կողմնորոշելու ձևին:
 4. Կկարողանաք բարմենից և խոհարարից պահանջել պատվերի պատշաճ և ժամանակին կատարում:
 5. Կապահովեք վերջնահաշվարկի ճշգրտությունը, կկարողանաք վերջնահաշվարկը (հաշիվը) ներկայացնել հաճախորդին, ստանալ գումարը, հանձնել այն դրամարկը:
 6. Կկարողանաք, ըստ հաստատությունում սահմանված կարգի, ճիշտ հաշվարկել մատուցողին հասանելիք տոկոսը ստացած գումարից:

Սեղանների ամրագրում

Սեղանների ամրագրումը (պատվիրումը) կարելի է կատարել անձամբ կամ հեռախոսով: Սեղանների ամրագրման կապակցությամբ հաճախորդի հետ բանակցելը մատուցողի կամ ադմինիստրատորի պարտականությունների մեջ է մտնում:

Չեռախոսով բանակցելիս անհրաժեշտ է.

- ողջունել զանգահարողին, ասել հաստատության անվանումը, զանգն ընդունողի պաշտոնը և անունը,
- հեռախոսով խոսել պարզ, ոչ շատ արագ՝ խոսակցության տեմպը երբեմն փոփոխելով,
- եթե ինչ-որ բան անհասկանալի է, ներողություն հայցել և խնդրել կրկնել,
- պատվերը գրանցել հատուկ մատյանում,
- սխալներից խուսափելու համար՝ կրկնել պատվերը,
- շնորհակալություն հայտնել զանգահարողին և հրաժեշտ տալ՝ դիմելով նրան ազգանունով:

Նպատակահարմար է պահել սեղանների ամրագրման հատուկ գրանցամատյան, որում սովորաբար գրառվում է հետևյալը.

- պատվերի ամսաթիվն ու ճշգրիտ ժամանակը,
- այցելուների թիվը,
- սեղանի համարը,
- պատվիրատուի ազգանունը,
- պատվերն ընդունողի ազգանունը,
- նշումներ կերակրացանցի վերաբերյալ, հատուկ ցանկություններ և այլն:

Ամրագրված սեղանն ընդունված է պահել ևս կես ժամ, եթե հյուրը չի ժամանել իր ասած ժամին:

Հյուրերի դիմավորում և տեղավորում: Պատվերի ընդունում

Դահլիճի դռների մոտ *այցելուներին դիմավորում է* սեղանապետը կամ այդ նպատակի համար հատուկ նշանակված աշխատողը (տանտերը կամ տանտիրուհին):

Նա պետք է առաջինը հյուրին ողջունի, ընդ որում կատարի դա հնարավորինս բարյացակամ՝ նայելով հյուրի աչքերին: Նման տեսողական հաղորդակցությունն այցելուին հասկացնում է, որ ինքն այստեղ սպասված հյուր է, որ իրեն ուրախ են տեսնել:

Սեղանապետն այցելուներին ուղեկցում է մինչև սեղանը, օգնում տեղավորվել՝ յուրաքանչյուրի համար առաջ քաշելով աթոռը:

Ողջունելը մատուցողի կողմից հարգանքի, սիրալիր վերաբերմունքի և հաճախորդին սպասարկելու պատրաստակամության դրսևորում է: Սրահ մտնող յուրաքանչյուր հաճախորդի անհրաժեշտ է ասել «բարի լույս», «բարի օր» կամ «բարի երեկո»՝ կախված օրվա ժամից, ընդ որում մատուցողը (կամ սպասարկող անձնակազմի որևէ այլ անդամ) չպետք է ձեռք մեկնի հաճախորդին, եթե հաճախորդն ինքը ձեռքն առաջ չի մեկնում ողջունելու համար: Ողջույնը պետք է լինի զուսպ և բարեկիրթ՝ գլխի թեթևակի շարժումով և հաճելի ժպիտով:

Սեղանն ընտրելիս անհրաժեշտ է հաշվի առնել հաճախորդի ցանկությունը:

Եթե ազատ սեղան չկա, ապա զբաղված սեղանների շուրջ նոր այցելուներ տեղավորելու համար անհրաժեշտ է հարցնել նստածների թույլտվությունը:

Զի թույլատրվում հյուրերին նստեցնել այն սեղանների շուրջ, որոնք դեռևս սպասարկման պատրաստ չեն (այսինքն՝ չի հավաքվել օգտագործված սպասքը, նախնական սպասքադրում չի կատարվել):

Մշտական հաճախորդներին ցանկալի է առաջարկել միևնույն տեղերը:

Բերված ծաղիկներն անհրաժեշտ է տեղավորել ծաղկամանում և ծաղկամանը դնել սեղանի կենտրոնում:

Եթե հյուրն անձեռոցիկը չի դնում իր ծնկներին, ապա մատուցողը պարտավոր է ինքն այդ անել՝ պահպանելով հետևյալ հերթականությունը. կանգ-

նել հյուրի աջ կողմում, բարձրացնել անձեռոցիկն աջ ձեռքով, թեթևակիորեն թափ տալ անձեռոցիկը, որպեսզի այն ծավլի եռանկյունու տեսքով, անձեռոցիկը դնել հյուրի ծնկներից՝ եռանկյունու ամենաերկար կողմը հյուրի որովայնին հնարավորինս մոտ, սեղանը շրջանցել ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ՝ անձեռոցիկը բացելով:

Առաջին բանը, որին ուշադրություն է դարձնում ռեստորանի հաճախորդը, տվյալ հաստատության աշխատակազմի մոտ հյուրերին դիմավորելու և ընդունելու պատրաստակամությունն է: Եթե ընդունելությունը ջերմ է, ապա հաճախորդն իրավունք ունի ակնկալել ոչ պակաս բարեհամբույր սպասարկում, որի արդյունքում նրա մոտ ստեղծվում է բարենպաստ տպավորություն տվյալ հաստատության մասին: Հաճախորդների սպասարկումն սկսվում է նրանց դիմավորմամբ և տեղավորմամբ: Ռեստորաններում հաճախորդներին դիմավորում է սեղանապետը (մետրոդոտել) կամ ադմինիստրատորը, որի պարտականությունների մեջ է մտնում սեղանների ամրագրման ստուգումը, հյուրերի ուղեկցումը մինչև իրենց սեղանը և մատուցողին ներկայացնելը: Փոքր ռեստորաններում սպասարկման ողջ գործընթացի համար պատասխանատու է մատուցողը: Երկու դեպքում էլ կարգը հետևյալն է՝

- հյուրերին դիմավորել սրահի մուտքի մոտ,
- ողջունել,
- ուղեկցել դեպի սեղանը,
- առաջարկել աթոռներ՝ հասկացնելով, որ հյուրերը կարող են մստել:

Անթույլատրելի են ակնհայտ անտարբերությամբ տրվող խորհուրդները, երբ մատուցողը, հաճախորդի հետ զրուցելիս, ցրված հայացքով շուրջն է նայում: Նախքան այս կամ այն կերակրատեսակի մասին խորհուրդ տալը՝ մատուցողը պետք է փորձի պատկերացնել, թե հաճախորդն ինչպիսի ճաշատեսակներ է գերադասում՝ ելնելով նրա տարիքից, տրամադրությունից, տարվա եղանակից և այլն:

Եթե հյուրը ցանկություն չի արտահայտում, որ իրեն օգնեն, ապա մատուցողը պետք է համբերությամբ սպասի: Այդ ընթացքում նա երբեք չպետք է տեսադաշտից բաց թողնի սպասարկման իր տարածքը, մյուս սեղաններին ժամանակին մատուցի արդեն պատվիրված ուտեստներն ու խավարտները: Եթե հաճախորդը մատուցողին հարց է տալիս. «Այսօր ի՞նչ համեղ բան ունեք», երբեք չի կարելի պատասխանել. «Մեզ մոտ ամեն ինչ համեղ է»: Հա-

Ճախորդին այս կամ այն կերակրատեսակն առաջարկելիս մատուցողը պետք է գործի գերազանց իմացությամբ հյուրին նկարագրի ուտեստի համային հատկություններն ու պատրաստման առանձնահատկությունները: Խոհարարական ճաշատեսակների պատվերն ընդունելուց հետո՝ մատուցողն ընդունում է խմիչքի պատվերը: Այդ անելիս նա պետք է հյուրին օգնելու պատրաստակամություն ցուցաբերի՝ ընտրելու գինիներ ինչպես սառը խորտիկների, այնպես էլ առաջին և երկրորդ ճաշատեսակների հետ խմելու համար և այլն:

Մատուցողը պետք է ոչ միայն հիմնավորապես իմանա բուֆետի (բարի) ամբողջական տեսականին, այլև ծանոթ լինի խմիչքների որակին, առանձնահատկություններին: Մասնավորապես, մատուցողը պետք է կարողանա խորհուրդ տալ այս կամ այն գինին պատվիրված կերակրատեսակի հետ համատեսելու մասին: Եթե սեղանի շուրջը տեղավորվելով՝ հաճախորդները սկսում են երկար զրույց, ապա մատուցողը չսպասելով դրա ավարտին, կարող է հարցնել. «Թույլ կտա՞ք ընդունել Ձեր պատվերը»:

Պատվերի ընդունումն սկսվում է կերակրացանկն առաջարկելով: Սեղանապետը կամ մատուցողը կերակրացանկի թղթապանակը մոտեցնում է ձախ կողմից՝ բաց վիճակում, ֆիրմային ճաշատեսակների էջի վրա:

Այցելուների խմբի սպասարկելիս՝ կերակրացանկը տրվում է ամենատարեց հյուրին, իսկ եթե սեղանի շուրջ տիկնայք կան, ապա նրանցից ամենատարեցին: Մեծ խմբերի դեպքում, որոնց կազմում կան և՛ կանայք, և՛ տղամարդիկ, կերակրացանկը տրվում է այն հյուրին, որը խնդրել է բերել այն: Ձինծառայողների դեպքում կերակրացանկը գերադասելի է տալ կոչունով ամենաավագ գինվորականին: Եթե այցելուները երկուսն են՝ կին և տղամարդ, ապա կերակրացանկն առաջարկվում է տղամարդուն, որն էլ իր հերթին այն տալիս է տիկնոջը:

Կարելի է հաճախորդներին առաջարկել կերակրացանկի մի քանի օրինակ:

Կերակրացանկը բերելուց անմիջապես հետո՝ սկսվում են բանակցություններն ապերիտիվի մատուցման վերաբերյալ: Սեղանապետը կամ մատուցողն առաջարկում է ռեստորանում առկա տարատեսակ ապերիտիվներ:

Ապերիտիվը գրգռում է ախորժակը, օգնում այցելուներին կարճել սպասման ժամանակը և, բացի այդ, հնարավորություն է ընձեռում տալ լրացուցիչ պատվերներ:

Եթե հյուրերին ժամանակ է պետք կերակրացանկին ծանոթանալու համար, ապա մատուցողը հեռանում է որոշ ժամանակով և զբաղվում ապերիտիվի մատուցմամբ:

Եթե հաճախորդները դժվարանում են ճաշատեսակների ու խմիչքների ընտրության հարցում, օգնության է հասնում սեղանապետը կամ մատուցողը՝ տալու անհրաժեշտ խորհուրդները: Այդ անելիս՝ նա պետք է գիտենա հետևյալը.

- ո՞ր ճաշատեսակներն են արդեն պատրաստ հյուրին մատուցելու համար, եթե հաճախորդի ժամանակը սուղ է,
- բոլոր ճաշատեսակների համառոտ խոհարարական բնութագրումը,
- որքան ժամանակ է անհրաժեշտ այս կամ այն կերակրատեսակը պատրաստելու համար,
- ինչպիսի ճաշատեսակներ կան կերակրացանկում երեխաների, դիետիկ սնունդ ընդունողների և բուսակերների համար,
- ինչպիսի խավարտով է մատուցվում տվյալ ճաշատեսակը:

Եթե ռեստորանում ոգելից խմիչքները թվարկված են գինեքարտում, ապա գինեքարտը բերվում է կերակրացանկի հետ միասին:

Առաջին կարգի ռեստորաններում խմիչքներին վերաբերող բոլոր առաջարկությունները մտնում են սոմելյեի պարտականությունների մեջ, այլ դեպքերում՝ դա մատուցողի պարտականությունն է: Մատուցողը պետք է արագ կողմնորոշվի գինեքարտի տեսականիում, կարողանա գրագետ խորհուրդներ տալ ճաշատեսակների և խմիչքների համատեղելիության վերաբերյալ: Եթե հյուրը ցանկանում է գինի պատվիրել, ոչ մի դեպքում չի կարելի հարցնել. «Կարմիր գինի եք ցանկանում, թե՞ սպիտակ»: Անհրաժեշտ է նպատակադրված կերպով առաջարկել խմիչքի որոշակի տեսակ: Օրինակ. «Լեհական ձևով պատրաստված ձկան հետ խորհուրդ կտայի Շարդոն»:

Եթե մատուցողը տեսնում է, որ հյուրերը պատրաստ են պատվեր տալու, նա պարտավոր է հարցնել. «Պատրաստ եք պատվերը տալու»:

Աշխատանքը հեշտացնելու նպատակով՝ բոլոր սեղաններն ու նստատեղերը պետք է համարակալված լինեն: Մատուցողն ընդունում է պատվերը և գրանցում հատուկ բլոկնոտում, որը պահում է ձախ ձեռքի ավի մեջ: Ըստ որում յուրաքանչյուր հյուրի պատվերն անհրաժեշտ է գրանցել առանձին, որ-

պեսզի պատվերը բերելիս իմացվի, թե պատվերն ում համար է նախատեսված: Պատվերն ընդունելիս անհրաժեշտ է ճշտել բոլոր մանրամասները և նախազգուշացնել հյուրերին պատվիրված ճաշատեսակների սպասման հնարավոր ժամանակի մասին: Ավելի լավ է մեկ-երկու րոպե ավելի ծախսել պատվերի մանրամասները ճշտելու համար, քան հետո ժամանակ վատնել հաճախորդի բողոքները վերլուծելիս: Վերջում մատուցողը պետք է հստակ կերպով կրկնի պատվերը և, հավանություն ստանալով, գնա այն կատարելու:

Պատվերի կատարումն իրականացվում է ներքոհիշյալ կարգով: Նախ և առաջ, մատուցողը պատվերի չեկը դուրս է գրում դրամարկղում կամ մուտքագրում համակարգչի բազայում, որն առավել հարմար է: Համակարգչի առկայությունը հնարավորություն է ընձեռում անմիջապես տպել պատվերը՝ արտադրական մասում և բուֆետում գտնվող տպիչների վրա: Այժմ մատուցողի առաջադրանքն է պատվերի համար սպասքի նախապատրաստումը:

Հաջորդ քայլը սեղանի սպասքադրումն է՝ պատվերի համաձայն: Մատուցողը սեղանից հավաքում է այն պարագաներն ու ափսեները, որոնք պետք չեն գալու, և բերում է պատվերի համար անհրաժեշտ ամանեղենն ու ճաշի պարագաները, մատուցում հացն ու կարագը:

Այնուհետև մատուցողը սկսում է կատարել պատվերը՝ ճաշատեսակների պատրաստման հետ զուգընթաց, պահպանելով դրանց մատուցման հերթականությունը: Այդ անելիս անհրաժեշտ է հետևել, որպեսզի բոլոր հյուրերի պատվիրած ճաշատեսակները սեղանին մատուցվեն միաժամանակ:

Վերջնահաշվարկ

Պատվիրված ճաշատեսակների ու խմիչքի դիմաց վճարումը կատարվում է ըստ ռեստորանային հաշվի: Փոքր ռեստորաններում և սրճարաններում հաշվի ձևաթուղթը ձեռքով լրացնում է մատուցողը՝ երկու օրինակից, օգտվելով պատճենահանման թղթից: Ավելի խոշոր ռեստորաններում և սրճարաններում, որտեղ օգտագործվում են համակարգիչներ, հաշիվը տպում է համակարգիչը:

Առաջին դեպքում համարակալված ձևաթղթերը մատուցողին հանձնվում են աշխատանքն սկսելուց առաջ: Հերթափոխի ավարտին՝ հաշիվների պատճենների հիման վրա մատուցողը կազմում է ցուցակ (ռեսսոր) և հանձ-

նում հաշիվների պատճենների հետ միասին: Գանձապահը պարտավոր է մատուցողի հետ ստուգել տվյալ օրական դրամամուտքի համապատասխանությունը հսկիչ-դրամարկղային մեքենայի ցուցմունքների և հաշիվների հանձնման ռեեստրի ընդհանուր գումարի հետ, այնուհետև համապատասխան մուտքային գրառումներ կատարել գրանցումների գրքում: Հաշիվների ու ռեեստրների ճիշտ լրացումը վերահսկում է սեղանապետը:

Համակարգչից օգտվելու դեպքում ռեեստր կազմելու անհրաժեշտությունը վերանում է, քանի որ յուրաքանչյուր մատուցողի հաշիվների մասին ամբողջական ինֆորմացիան պահվում է համակարգչում և մշակվում հերթափոխի ավարտին:

Աղանդերը մատուցելուց հետո մատուցողը պետք է հարցնի հաճախորդին, թե արդյոք որևէ լրացուցիչ բան նա չի ցանկանում: Եթե հյուրը բացասական պատասխան է տալիս, ապա մատուցողը պատրաստում է հաշիվը՝ աշխատանքային օրվա մեկնարկից առաջ գանձապահից կամ սեղանապետից ստացած համարակալված ձևաթղթի վրա, և հանձնում է հաճախորդին փոքր մատուցարանի վրա՝ մոտենալով ձախ կողմից: Հաշիվը գրվում է ընթեռնելի տառերով, երկու օրինակից՝ նշելով մատուցողի ազգանունը, անսաթիվը, գումարը (պատվիրված բոլոր ճաշատեսակների և խմիչքների թվարկմամբ) և տրվում է հակառակ կողմով կամ հատուկ թղթապանակի մեջ երեսի կողմով (կամ տվյալ ռեստորանում ընդունված այլ կարգով): Եթե հաշիվը տպվում է հսկիչ-դրամարկղային ապարատի վրա, ապա մատուցողը պարտավոր է հաճախորդին բացատրել ծածկագրերի իմաստը:

Մատուցողը, հաշվում կատարված գրանցումների իսկությունը ստուգելուց հետո, պատվիրատուին է ներկայացնում այդ հաշվի առաջին օրինակը՝ մատուցարանի կամ ափսեի վրա: Հաշիվը խորհուրդ է տրվում ծալել մեկ անգամ և ոլորել դրա մի ծայրը (այդպես ավելի հարմար է վերցնել):

Հաշիվը հաճախորդին հանձնելով՝ մատուցողը որոշ ժամանակով հեռանում է սեղանից, որպեսզի հնարավորություն տա հյուրին պատրաստել գումարը: Գումարը ստանալով՝ մատուցողը նույն ափսեի մեջ վերադարձնում է մանրը:

Եթե հաճախորդը տեղում մուծում է հաշիվը, մատուցողը, առանց սեղանի մոտից հեռանալու, ստանում է հաճախորդից գումարը և վերադարձնում հասանելիք մանրը: Եթե մատուցողի մոտ մանր չի լինում, այդ դեպքում հաճախորդից ներողություն խնդրելով հարկադրյալ ուշացման համար, մատուցո-

ղը վերցնում է հաշիվն ու գումարը և, փողը դրամարկղում մանրելուց հետո, վերադարձնում է հաճախորդին հաշիվն ու հասանելիք մանրը միևնույն մատուցարանի վրա: Հաշիվը պատվիրատուին է ներկայացվում երեսի կողմով:

Եթե հյուրը հաշիվը փակում է կրեդիտային քարտով, ապա մատուցողը վերադարձնում է կրեդիտային քարտը չեկի հետ միասին, որպեսզի հաճախորդը ստորագրի, և անպատճառ ստուգում չեկի և կրեդիտային քարտի ստորագրությունների համապատասխանությունը:

Հաճախորդների խմբի սպասարկելիս հաշիվը ներկայացվում է պատվիրատուին:

Այն ռեստորաններում, որտեղ մտցված է հավելավճար սպասարկման համար, հաշվի գումարն ավելանում է:

Գումարը ստանալիս մատուցողը պետք է բարձրաձայն արտասանի թղթադրամների անվանական արժեքը: Մանրն անհրաժեշտ է վերադարձնել տեղում՝ առանց հապաղման: Հաճախորդի կողմից հաշիվը փակվելուց հետո մատուցողը պետք է օգնի կանանց, տարեցներին և երեխաներին վեր կենալ սեղանից, աթոռները ետ քաշի և ուղեկցի հյուրերին նույն սիրալիրությամբ ու պատկառանքով, որով դիմավորել է:

Հյուրանոցային համարներում պատվիրված ճաշատեսակների առաքման և մատուցման դիմաց լրացուցիչ վճարը գանձվում է պատվիրատուից՝ սահմանված չափով, և նշվում է հաշվում առանձին տողով:

Հյուրերին հրաժեշտ տալը

Հրաժեշտի պահը պետք է լինի ջերմ և բարեկամական: Եթե մատուցողը չափազանց զբաղված չէ այլ հաճախորդների սպասարկելով, ապա նա պարտավոր է ուշադրություն ցուցաբերել հեռացողների նկատմամբ՝ նրանց ետևից աթոռները տեղադրելով, օգնելով հյուրերին հավաքել անձնական իրերը և առաջարկելով տաքսի կանչել: Եթե մատուցողը ֆիզիկապես ի վիճակի չէ ցուցաբերել ուշադրության վերը թվարկված նշանները՝ զբաղված լինելով այլ հաճախորդների սպասարկմամբ, ապա նա պարտավոր է առնվազն գլխի շարժումով հրաժեշտ տալ և ժպտալ, իսկ հնարավորության դեպքում՝ մաղթել հյուրերին բարի գիշեր և շնորհակալություն հայտնել այցելության համար:

ՄՈԴՈՒԼ 11

ՍԵՂԱՆԻ ՄՊԱՍԱՐԿՈՒՄ ԵՎ ՈՒՏԵՍՏԻ ՄԱՏՈՒՑՈՒՄ

Անձեռոցիկների հարդարումը	139
Մատուցարանի հետ աշխատելու կանոնները: Ակրատների ու ճաշատեսակների մատուցման եղանակները	139
ճաշատեսակների և խմիչքի մատուցման տեխնիկան	140
Գինու վաճառքի կարգը ռեստորանում	143
Բուֆետային արտադրանքի մատուցումը	145
Գինու մատուցումն ու տեղափոխումը դեկանտերի մեջ	147
Շամպայնի և կայծկլտուն գինիների մատուցումը	152
Սառը ճաշատեսակների և ակրատների մատուցումը	152
Տաք ակրատների մատուցումը	159
Ապուրների մատուցումը	162
Երկրորդ տաք ճաշատեսակի մատուցումը	164
Հայկական որոշ ճաշատեսակների մատուցումը	171
Անուշեղենի և մրգեղենի մատուցման առանձնահատկությունները	172
Ձկնեղենի և մսային կերակրատեսակների մասնատումը (транширование) հյուրերի ներկայությամբ	176
Կերակրատեսակների բոցավառում (фламбирование)	181
Տաք ըմպելիքների մատուցումը	185
Ծխախոտագործական արտադրանքի մատուցումը	187
Շրջագայությունների տեսակները և զբոսաշրջիկների սննդի կազմակերպումը	188

Արտերկրյա հյուրերի սպասարկումը և նրանց սնվելու ավանդական առանձնահատկությունները	190
Տարբեր ազգերի խոհանոցներ	192
Սպասարկման եղանակները	197
Սպասարկման կանոնները ռեստորաններում	205
Սպասարկումը հյուրանոցային համարներում	206
Բանկետների և ընդունելությունների սպասարկումը	208

<p>Յուրացնելով այս մոդուլը՝</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Կիմանաք տարբեր կարգի, բարդության և ուղղվածության հաստատությունների հաճախորդների սպասարկման կանոններն ու առանձնահատկությունները: 2. Կկարողանաք մատուցել պատվիրված ուտեստը և խմիչքը՝ սպասարկման և մատուցման կարգին ու ձևին համապատասխան, դասավորել մատուցվող ճաշատեսակները, ըմպելիքն ու խմիչքը հյուրերի սպասարկման ժամանակ: 3. Կկարողանաք փոխել կերակուրները, ինչպես նաև սեղանի օգտագործված սպասքը, հավաքել սեղանը, փոխել սփռոցը և անձեռոցիկները՝ սահմանված կարգի ու հերթականության համաձայն: 4. Կիմանաք արտասահմանյան հյուրերի սնվելու առանձնահատկությունները, սպասարկել նրանց՝ սահմանված ձևերին ու կանոններին համապատասխան: 5. Կկարողանաք սպասարկել սեղանը հաստատության թեմատիկ ուղղվածության և ազգային առանձնահատկություններն արտացոլող սպասարկման և սպասքադրման կանոնների համաձայն: 6. Կկարողանաք սպասարկել բարդ սպասքադրման սեղանների այցելուներին՝ սպասարկման կարգի ու ձևի համաձայն:

Անձեռոցիկների հարդարումը

Անձեռոցիկը հաճախորդի համար բացելով՝ մատուցողն այդպիսով նախապատրաստում է սեղանը ուտեստների և ըմպելիքների մատուցմանը: Որոշ հաճախորդներ սեղան նստելով իրենք են բացում իրենց անձեռոցիկները, իսկ ոմանք սպասում են, որ մատուցողն այդ անի:

Մատուցարանի հետ աշխատելու կանոնները: Ակրատների ու ճաշատեսակների մատուցման եղանակները

Մատուցարանը ծառայում է ճաշատեսակների և ըմպելիքների տեղափոխման համար դեպի սպասքապահարան, ինչպես նաև օգտագործված ամանեղենի տեղափոխման համար՝ սպասքեղենի պահարանից դեպի լվացման սենյակ: Թույլատրվում է մատուցարանի վրա հյուրերին բերել մանր առարկաներ, օրինակ՝ խմիչքով լի ըմպանակներ, մոխրամաններ և այլն: Մատուցարանի վրա բերվում են նաև սուրճն ու թեյը:

Մատուցարանները լինում են մեծ՝ մինչև 50 սմ տրամագծով, միջին՝ մինչև 30 սմ տրամագծով, և փոքր՝ մինչև 15 սմ տրամագծով: Մատուցարանները սովորաբար ծածկվում են վուշե անձեռոցիկով, բայց այնպես, որ կտորի ծայրերը չկախվեն մատուցարանի կողքերից: Անձեռոցիկը կանխում է ամանեղենի սահքը և ներծծում թափված հեղուկը: Գոյություն ունեն նաև այնպիսի մատուցարաններ, որոնք պատված են հատուկ հակասահքային ծածկույթով:

Մատուցարանի հետ աշխատելիս մատուցողը պետք է հետևի ստորև բերված կանոններին.

- ճաշատեսակներն ու խմիչքները մատուցարանի վրա դասավորվում են մեկ շարքով,
- առավել ծանր իրերը դրվում են մատուցարանին՝ մատուցողին հնարավորինս մոտ, իսկ ամենաբարձր առարկաները՝ մատուցարանի կենտրոնում,
- մատուցարանին դրված՝ միասին չի կարելի բերել բուֆետային արտադրանքն ու ճաշատեսակները,

- մատուցարանին դրված՝ միասին չի կարելի տեղափոխել ճաշատեսակներն ու օգտագործված սպասքեղենը,
- դատարկ մատուցարանը չի կարելի տանել մինչև ծնկները կախված վիճակում:

Բաշխման վաճառասեղանից մատուցողը բարձրացնում է մատուցարանը երկու ձեռքով, կողերից բռնած: Այնուհետև՝ մատուցարանը աջ ձեռքում պահելով, ձախ ձեռքի կիսածալված դաստակով շարժում է կատարում դեպի մատուցարանի կենտրոնը: Մատուցարանն անհրաժեշտ է պահել ձախ ձեռքի կիսածալված մատներով կամ ամբողջ ափի վրա՝ արմունկի բարձրության մակարդակին: Մատուցողի աջ ձեռքը պետք է ազատ լինի, որպեսզի նա կարողանա դուռ բացել, մատուցարանի վրա առարկաներ դնել կամ վերցնել:

Ճաշատեսակների և խմիչքի մատուցման տեխնիկան

Պատվերի մատուցմանն անցնելիս՝ մատուցողը պետք է հիշի սպասարկման տեխնիկայի ընդհանուր կանոնները և խստորեն պահպանի սառը և տաք խորտիկների, զանազան ճաշատեսակների ու ըմպելիքների ընդունված հերթականությունը: Նախ և առաջ, անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ կանոնը. պատվիրված բոլոր ճաշատեսակներն ու խմիչքները պետք է սրահ բերվեն անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանի վրա՝ ձախ ձեռքում, իսկ եթե անհրաժեշտ է՝ մատուցարանը թեթևակի պահելով նաև աջ ձեռքով: Մատուցարանի կրումը ձախ ձեռքով պայմանավորված է նրանով, որ մատուցողը մոտենում է հաճախորդին ձախ կողմից:

Գոյություն ունեն մատուցարանը կրելու մի քանի եղանակներ. ամբողջ ափի լայնքով և լայն բացված ուղիղ մատներով, հինգ մատերի ծայրերին (եթե մատուցարանը թեթև է): Ճաշատեսակներով ժանրաբեռնված մատուցարանը չի կարելի բարձրացնել ուսից վեր (դա կարելի է անել միայն օժանդակ սենյակում): Խորհուրդ չի տրվում մատուցարանի վրա տեղափոխել որևէ բան՝ առանց մատուցարանն անձեռոցիկով ծածկելու, որովհետև անձեռոցիկը նվազեցնում է առարկաների սահքի վտանգը և կանխում ամանեղենի հնարավոր կոտրվածքը:

Եթե հաճախորդը պատահմամբ հատակին է գցում պատառաքաղը կամ անձեռոցիկը, անհրաժեշտ է անհապաղ փոքր մատուցարանի կամ ափսեի

վրա նրան բերել մաքուրը, այնուհետև միայն բարձրացնել և հեռացնել ընկած իրը:

Սպասքը դասավորելիս, ափսեներն ու սկուտեղները դնելիս՝ մատուցողը պարտավոր է պահպանել հետևյալ կանոնները. բթամատը պետք է լինի ափսեի ետևում, չի կարելի դիպչել բաժակի կամ գավաթի ծայրին, բաժակի տակի պնակը պետք է մշտապես չոր լինի, ճաշի պարագաներն անհրաժեշտ է բռնել միայն կոթից, ըմպանակները, բաժակները, գավաթներն ու ճաշի պարագաներն անհրաժեշտ է դասավորել անաղմուկ և ճշգրիտ, սեղանը հավաքելիս՝ փշրանքները չի կարելի լցնել գետնին, հաջորդ ճաշատեսակն անհրաժեշտ է մատուցել միայն այն ժամանակ, երբ սեղանից հավաքված կլինի նախորդ ճաշատեսակի համար օգտագործված ամանեղենը, մատուցելիս սկուտեղը կամ ափսեն պետք է բռնել սրբիչով՝ նախօրոք սրբելով ափսեի հատակը: Խմիչքների, ակրատների ու ճաշատեսակների մատուցման համար սահմանված է որոշակի հերթականություն. նախ և առաջ, որպես կանոն, սեղանին են դրվում բուֆետից ստացված հանքային ջրերը կամ մրգախյութերը, հացը, ակրատները, գինին, այնուհետև մատուցվում են տաք ճաշատեսակները:

Տաք ճաշատեսակների ափսեները տաքացվում են մինչև 40-50°C, իսկ սառը ճաշատեսակների ափսեները թեթևակիորեն սառեցվում են մինչև սենյակային ջերմաստիճան:

Մատուցողի աշխատանքը պետք է լինի ռիթմիկ՝ պարբերական դադարներով սպասարկման ընդհատումների ժամանակ:

Պատվերի կատարման ժամանակ սրահից դուրս գալիս անհրաժեշտ է ձեռքի հետ հավաքել նաև օգտագործված ափսեներն ու պարագաները, իսկ հետադարձ ճանապարհին՝ բերել նոր ճաշատեսակները: Մատուցողը պետք է հիշի, որ նախքան օգտագործված ափսեն սեղանից վերցնելը և մատուցարանին դնելը՝ անհրաժեշտ է դատարկել սննդի մնացորդները: Մատուցողը հեռանում է՝ ձեռքին միաժամանակ տանելով մինչև տասը ափսե: Ափսեների ծանր կույտերը դրվում են մատուցարանի կենտրոնում:

Նստողից դեպի ձախ	Նստողից դեպի աջ
Սեղանին դրված բաժակները լցվում են գինով, ինչպես նաև թեյով:	Ճաշատեսակներն առաջարկվում են, հետո միայն դրվում սեղանին:
Դրվում են ըմպելիքներով լցված բաժակները, ուտեստները և մաքուր ափսեները՝ ճաշատեսակները փոխելիս:	Դրվում են աղցանի ափսեներով կամ ընդհանուր սկուտեղով ուտեստները, որպեսզի դրանից հետո հյուրերն իրենք իրենց սպասարկեն, այսինքն ընդհանուր սկուտեղից վերցնեն կերակուրը, տեղափոխեն իրենց ափսեները:
Սեղանից հավաքվում են գավաթները, ափսեները և ճաշի պարագաները:	Մատուցվում է աղանդերը:

Վերն ասվածը կարելի է համառոտ ձևակերպել հետևյալ կերպ. աջ կողմից մատուցվում է արդեն ափսեների մեջ դրված ուտելիքը, իսկ ձախ կողմից՝ ընդհանուր ճաշատեսակը, որից հյուրը կարող է ինքն օգտվել:

Սպուրները մատուցվում են ճաշի խոր ափսեներով, ապուրի ճաշամաններով և արգանակի ճենապակե գավաթներով:

Թեյը մատուցվում է բաժակակալներով բաժակներով, թեյի գավաթներով, փիալաներով: Թեյի հետ կարելի է առաջարկել հրուշակեղենի և հացաբուլկեղենի լայն տեսականի՝ կոնֆետներ, շոկոլադ, խմորեղեն, հրուշակներ, քաղցրաբլիթներ, թխվածքաբլիթներ, պաքսիմատներ, օղաբլիթներ և այլն: Թեյը գավաթներով մատուցելիս՝ գավաթները դրվում են պնակների վրա և մատուցվում թեյի գդալով: Գավաթի կանթը և գդալի կոթը պետք է շուռ տրված լինեն դեպի աջ: Թեյը սեղանին է դրվում աջ կողմից՝ աջ ձեռքով:

Թեյը մատուցվում է շաքարի, մուրաբայի, մեղրի, թանձր պտղահյութի, կիտրոնի, կաթի կամ սերուցքի հետ: Կիտրոնը կտրատվում է բարակ օղակներով և մատուցվում վարդակներով՝ աջ կողմից: Տաք կաթը կամ սերուցքը մատուցվում են կաթնամանով կամ սերուցքամանով՝ հյուրի աջ կողմից: Շաքարամանը դրվում է աջից, իսկ մուրաբայի, ջեմի կամ մեղրի ամանը՝ ձախից:

Մասնագիտացված հաստատություններում թեյը մատուցվում է սեղանին տեղադրված ինքնատեղերով: Սեղանը սպասքաղրում են աղանդերի ափսեներով, թեյի բաժակներով, պնակներով և թեյի գդալներով: Սեղանին դրվում է նաև թեյի թուրմով թեյնիկը: Կարելի է մատուցել հրուշակեղեն, շաքարամանով շաքար: Հաճախորդներն իրենք են իրենց սպասարկում:

Գինու վաճառքի կարգը ՌԵՍՏՈՐԱՆՈՒ

Ռեստորանում գինու վաճառքի կարգը բաղկացած է մի քանի փուլերից:

Գինու պատվիրումը. ճաշացանկը որոշելուց հետո անցնում են գինու ընտրությանը: Այս հարցում գլխավորը կերակրատեսակների և գինու ճիշտ համադրումն է: Հաճախորդին կարելի է շնորհավորել գինու հաջող ընտրության առիթով կամ նրա ուշադրությունը հրավիրել գինեցանկում ընդգրկված այն գինիների ու ըմպելիքների վրա, որոնք ավելի լավ են համապատասխանում նրա պատվիրած կերակրատեսակներին: Եթե հաճախորդը դժվարանում է գինու ընտրության հարցում, ապա սոմելյեն (գինիների գիտակ) կամ մատուցողն իրենք են առաջարկում գինին կամ խմիչքը՝ համառոտակի ներկայացնելով դրա համային հատկությունները: Հատուկ ուշադրություն է դարձվում գինու որակին, դրա թեթևությանը կամ թնդությանը, ինչպես նաև մնացորդային շաքարի առկայությանը: Հաճախորդին անհրաժեշտ է տեղեկացնել առաջարկվող գինու գնի մասին, կարելի է ցույց տալ նաև գինեցանկում տվյալ գինու գրաված դիրքը:

Գինու ներկայացումը. Սպիտակ գինին սրահ է բերվում «քուլեր»-ի (սառեցուցիչ) մեջ, իսկ կարմիր գինին՝ գամբյուղում: Թանկարժեք գինիները սրահ են բերվում հանդիսավոր արարողությամբ: Շիշը ներկայացվում է հաճախորդին:

Գինու ներկայացման կարգն ունի որոշակի հերթականություն: Նախ և առաջ, ցուցադրվում է պիտակը, այնուհետև՝ գրանցումը գինեքարտում, որը կառուցվում է հետևյալ սխեմայով. անվանումը, արտադրողը (*ապելասյոն*), լրացուցիչ տեղեկություններ, այդ թվում դասակարգումը, խաղողի տեսակը, տեխնոլոգիայի յուրահատկությունները (*միլեգիմ*) և համային հատկանիշները:

Գինու բացումը. Գինու շիշը բացվում է հաճախորդի ներկայությամբ՝ սեղանին կամ այդ նպատակով բերված կողադիր սեղանիկին: Շիշը դրվում է այնպես, որ պիտակը տեսանելի լինի:

Գինու որակը որոշելու համար կարևոր է ուշադրություն դարձնել դրա գույնին, թափանցիկությանը և կայծկտունությանը: Այդ պատճառով նպատակահարմար է գործածությունից ընդհանրապես հանել հաստ կամ գունավոր ապակուց պատրաստված բաժակները:

Նախ, պոկում են ակցիզային դրոշմանիշը: Գինու շշերը սովորաբար խցանափակված են լինում կամ փակվում են մետաղական պատիճով, վիսկոզային կափարիչով կամ կպրանյութով: Կպրանյութը հեռացվում է, իսկ վիսկոզային կափարիչը՝ բացվում: Կափարիչի կծկումային մասը հեռացնում են՝ միջին մասից կտրելով դրա կուտակումները: Սինթետիկ խցանները հեռացնում են՝ հատուկ բանալիով բռնելով դրանց գլխիկից:

Խցանը հեռացնելուց առաջ անձեռոցիկով մաքրվում է շշի բերանը: Խցանահանը պտուտակելով հազգվում է խցանի առանցքին ճիշտ ուղղահայաց: Խիստ կարևոր է պտուտակելով անցնել մինչև խցանի ծայրը, սակայն չծակել այն, որովհետև խցանի կտորները չպետք է ընկնեն խմիչքի մեջ:

Խցանը դանդաղորեն դուրս են հանում աջ ձեռքով՝ ձախ ձեռքով ամուր բռնելով շշի բերանը: Շիշը պետք է ստորին մասով հենված լինի կողադիր սեղանիկին: Չի կարելի շիշը բացելիս կտրուկ շարժումներ կատարել, քանի որ խորհուրդ չի տրվում գինին թափահարել, հատկապես կարմիր գինին: Խցանը հանելիս՝ շիշը պետք է բռնել անձեռոցիկով:

Պտուտակահանելիս անհրաժեշտ է ուշադրություն դարձնել տանիքի նստվածքի առկայությանը շշի պատերին: Դա գինու բարձր որակի և տարիքի նշան է (եթե այդպիսի նստվածք կա, ուրեմն պետք է խուսափել հեղուկը թափահարելուց):

Գինին լցնելիս շիշը չի կարելի պահել շատ բարձր: Շշի բերանը մոտեցնում են բաժակին այնպես, որ գինին դանդաղ հոսի՝ առանց կլկլալու: Այդ անցնելիս չի կարելի շշի բերանով հավել բաժակին:

Գինու համտեսումը (դեգուստացիա). Սոմելյեն կամ մատուցողը մի քանի միլիլիտր գինի են լցնում իրենց բաժակը կամ «տաստեվեն (տաստըվան³)» կոչվող հատուկ գավաթի մեջ, արագորեն գնահատում են գինու ար-

³ Ֆրանսերեն՝ taste-vin

տաքին տեսքը, բույրը և համը, որպեսզի ստուգեն դրա բարձր որակը և համապատասխանությունը իր տեսակին: Եթե պարզվում է, որ գինին փչացել է, սոմելյեն ներողություն է հայցում հյուրերից և բերում է նոր շիշ: Եթե համտեսման արդյունքները սոմելյեին գոհացնում են, ապա նա (անհրաժեշտության դեպքում) գինին լցնում է սափորի (դեկանտեր) մեջ և հրամցնում պատվիրատուին՝ համտեսման համար:

Ի տարբերություն սոմելյեի՝ մատուցողը գինին չի համտեսում:

Բաժակները լցնելը. Ստանալով պատվիրատուի թույլտվությունը՝ սոմելյեն կամ մատուցողը գինին լցնում են հյուրերի բաժակները, սկսելով կանանցից: Եթե հյուրերի թվում հոգևորականներ կան, ապա նրանց սպասարկում են սկզբում: Վերջինը լցվում է այն հյուրի բաժակը, որը պատվիրել է գինին:

Գինին լցնելիս սոմելյեն սկզբում կանգնում է հյուրի աջ կողմում և շիշը պահում աջ ձեռքով: Եթե նա ստիպված է լինում հյուրին մոտենալ ձախ կողմից, ապա շիշը (կամ դեկանտերը) տեղափոխվում է ձախ ձեռքը: Շշի բերանը կարիք չկա փաթաթել անձեռոցիկով:

Բաժակները լցնելուց հետո սպիտակ գինու շիշը թողնվում է «քուլեր»-ի մեջ, իսկ կարմիր գինին՝ զամբյուղի կամ ափսեի մեջ:

Սպիտակ գինին ավելի հաճախակի են լցնում բաժակները, որպեսզի այն չհասցնի տաքանալ:

Կրկնակի պատվեր. Երբ շիշը դատարկվի, կարելի է հարցնել, արդյոք հյուրերը չեն ցանկանում կրկնել պատվերը: Կրկնակի պատվերի դեպքում, նույնիսկ եթե հաճախորդը պատվիրում է նույն գինին, սեղանի շուրջ նստած բոլոր հյուրերի գավաթներն ու դեկանտերն անհրաժեշտ է փոխել: Նույն բաժակում տարբեր շշերի գինին խառնելը հակացուցված է:

Բուֆետային արտադրանքի մատուցումը

Բուֆետային արտադրանքի մեջ են մտնում գինեգործական և օղեգործական արտադրանքը, գարեջուրը, հանքային ջրերը, մրգահյութերը, հյութերը, ծխախոտագործական ապրանքները, հացը (ներկայումս հացը հիմնականում գտնվում է արտադրական մասում):

Յյուրերի սպասարկումն սկսվում է բուֆետային արտադրանքի մատուցմամբ՝ սահմանված հերթականությամբ. ոչ ոգելից խմիչքներ (կամ ապերիտիվ), հաց, ծխախոտագործական ապրանքներ (բացի սիգարից):

Խմիչքների մատուցումն ունի իր յուրահատկությունը: Հանքային ջրերն ու գազով ըմպելիքները մատուցողը բերում է սրահ և բացում հաճախորդների ներկայությամբ: Շշերը բերվում են ձեռքով (մեկ կամ երկու շիշ) կամ փոքրիկ մատուցարանով (երկուսից ավելի շշերի դեպքում): Ձախ ձեռքի ափին մատուցողը դասավորում է երկու շշերն այնպես, որ շշերից մեկը գրավի ափի մի մասը, մատանու մատն ու ճկույթը, և սեղմում է շիշն իր ափին: Ափի մնացած հատվածին ու հեռացված ցուցամատին մատուցողը դնում է երկրորդ շիշը, ընդ որում երկու շշերի պիտակները պետք է ուղղված լինեն դեպի աջ: Երկրորդ շիշը պահվում է բթամատով և ցուցամատով, որոնք սեղմում են շիշը բթամատի հիմքին: Միջմատատով ֆիքսվում է շշերի կայունությունը:

Կանգնելով հյուրի ձախ կողմում՝ մատուցողը ցույց է տալիս շշերը: Նման եղանակով կարելի է խմիչքն առաջարկել հաճախորդի ընտրությանը («Գագո՞վ ջուր եք ցանկանում, թե՞ առանց գագի»): Այնուհետև կողադիր սեղանի վրա մատուցողը բացում է շիշը և հյուրի ֆուժերը լցնում է՝ կանգնելով նրա աջ կողմում: Մնացած ըմպելիքով շիշը դրվում է պատվիրատուի սեղանին՝ ֆուժերի ետևում:

Սեփական արտադրության հյութերն ու զովացուցիչ ըմպելիքները անհատական հյուրերին մատուցվում են «հայբոլ» (highball) կոչվող գավաթներով, իսկ խմբերին՝ սափորներով: Բաժակները մատուցողը պահում է մատուցարանի վրա, իսկ մատուցարանից՝ աջ ձեռքով, հյուրի աջ կողմից, դասավորում սեղանին:

Սափորը բերում են մատուցարանի վրա, կարելի է նաև՝ ձախ ձեռքի ափին՝ ծալված անձեռոցիկի վրա, սափորի կանթն աջ ձեռքով պահելով:

Սափորից ըմպելիքը հյուրի բաժակն են լցնում աջ կողմից:

Եթե գինեգործական և օղեգործական արտադրանքը շշալցված չէ, ապա այն մատուցում են գրաֆիններով (եթե հյուրերը պատվիրել են խմիչքի մի քանի չափաբաժին) կամ համապատասխան ըմպանակներով, գավաթներով կամ բաժակներով (եթե հյուրը պատվիրել է ըմպելիքի մեկ չափաբաժին):

Հացը սեղանին դրվում է հյուսած գամբյուղով, ճաշի փոքր ափսեներով կամ հրուշակի ափսեներով: Որպես կանոն՝ հացի հետ մատուցվում է կարագ՝ վարդակով կամ հրուշակի ափսեով:

Գինու մատուցումն ու տեղափոխումը դեկանտերի մեջ

Գինու հետ կապված ծառայությունները ներառում են հետևյալը.

- տվյալ գինու շի որակյալության ստուգում,
- գինու տաքացում մինչև անհրաժեշտ ջերմաստիճանը,
- շի ցուցադրում պատվիրատուին,
- շի բացում,
- փորձելու համար մի կուն գինու մատուցում պատվիրատուին (անհրաժեշտության դեպքում սոմելյեն իրավունք ունի գինին համտեսելու),
- հյուրերի ու պատվիրատուի բաժակները գինով լցնելը:

Գինու սպառողական հատկանիշների գնահատման առաջին փուլում (արտաքին տեսքից ելնելով) անհրաժեշտ է ուշադրություն դարձնել գինու որակի վատթարացման հետևյալ նշաններին.

- խցանի ուռածություն կամ ներս ընկածություն,
- շշում գինու չափազանց ցածր մակարդակ, որը չի համապատասխանում ստանդարտներին,
- նստվածքի առկայություն այն շշերում, որտեղ նման երևույթ չպետք է դիտվի,
- թափանցիկության խախտում,
- գինու հոսաշիթեր շի վերին մասում (սովորաբար դրանք դիտվում են ակցիզային դրոշմանիշի վրա),
- չանհետացող օդի պղպջակներ գինու մակերեսին:

Վերը նշված նշանների հայտնաբերման դեպքում անհրաժեշտ է միջոցներ ձեռք առնել գինին մատակարարին վերադարձնելու ուղղությամբ:

Գինու հետագա մատուցումը կախված է դրա տեսակից: Սպասարկման ուղորտում տարբերակում են սպիտակ և վարդագույն գինիների, կարմիր գինի-

ների, նստվածքով կարմիր գինիների և կայծկլտուն գինիների մատուցման եղանակներ:

Սպիտակ և վարդագույն գինիների մատուցումը. Սպիտակ և վարդագույն գինիները սեղանին են մատուցվում թեթևակիորեն սառեցված վիճակում: Թարմ, երիտասարդ սպիտակ գինիների մատուցման օպտիմալ ջերմաստիճանը 8-10°C է, տանինով հարուստ գինիներինը՝ 10-12 °C, իսկ վարդագույն գինիներինը՝ 8-10°C:

Սպիտակ և վարդագույն գինիների մատուցման անհրաժեշտ ջերմաստիճանը պահպանելու համար կարելի է օգտվել այսպես կոչված «քուլերից» (սառեցուցիչ): Դա թափանցիկ դուլլիկ է, որն ունի կրկնակի պատեր, որոնց արանքում գտնվում է վակուումային շերտը, որ թերմոսի դեր է կատարում: Գինին կարելի է սրահ բերել «քուլերի» մեջ, իսկ բացելուց հետո՝ թողնել այնտեղ սպասարկման ողջ ընթացքում: Մատուցողը պետք է կարողանա գինին ճիշտ ներկայացնել պատվիրատուին: Դրա համար մատուցողը շիշը դնում է ձեռնասրբիչին՝ հենելով ձախ ձեռքին մինչև արմուկը, իսկ աջ ձեռքով պահում է շի բերանը: Նա գինու պիտակը և շի ետևամասի պիտակը ցույց է տալիս հյուրին՝ կանգնելով նրա ձախ կողմում: Եթե հաճախորդն իր հավանությունն է տալիս, ապա մատուցողը կողադիր սեղանի վրա բացում է գինին՝ հյուրերի ներկայությամբ: Այդ անելիս նախ անհրաժեշտ է պոկել ակցիզային դրոշմանիշը և կտրվածք անել ջերմակծկումային գլխադրի վերին մասում: Ավելի նպատակահարմար է կտրվածքն անել շի վզիկի օղակաձև կուտակման մասում, որից հետո շի բերանը մաքրվում է և խցանահանը հագցվում խցանի մեջ: Խցանահանի ամենատարածված տեսակը կոչվում է «սոմելյեի դանակ»: Արտաքին տեսքից այն հիշեցնում է ծալովի դանակ և կազմված է պարույրից, լծակից (որը հեշտացնում է խցանի հանումը) և շեղբից (որը նախատեսված է պատիճը կտրելու համար): Խցանահանի գալարների թիվը չպետք է լինի յոթից ավել, այլապես դժվար կլինի լծակով հենվել շի բերանին: Գինու շիշը բացելու հմտությունը կայանում է նրանում, որ մատուցողը կարողանա փորելով անցնել մինչև խցանի ծայրը, սակայն չծակի այն, որպեսզի խցանի կտորները չընկնեն շի մեջ:

Շիշը բացելու ընթացքում երբեմն առաջանում են խնդիրներ, որոնք կարելի է լուծել ստորև նկարագրված եղանակներով.

- եթե խցանը «սոսնձվել» է շի բերանին, շիշը պետք է տաքացնել՝ տաք ջրի շփ տակ պահելով,

- եթե խցանը կոտրվել է, ապա խցանահանը պետք է պտտել խցանի մնացած մասի մեջ՝ անկյան տակ,
- եթե խցանն ընկել է շշի մեջ, ապա ամուր թելից պետք է պատրաստել օղակահանգույց և դրա օգնությամբ խցանը դուրս քաշել շշից:

Ամեն դեպքում մատուցողն իրեն պետք է հանգիստ և վստահ պահի, որ պեսզի հաճախորդի մոտ կասկածներ չառաջանան նրա գործողությունների ճշտության վերաբերյալ:

Խցանը հանելուց հետո շշի բերանը մաքրվում է անձեռոցիկով, որպեսզի խցանի կտորտանքը չլցվի շշի մեջ: Խցանը դրվում է փոքր ափսեի մեջ և գինու հետ մատուցվում հյուրին: Խցանի արտաքին տեսքից կարելի է դատել գինու որակի մասին: Օրինակ, եթե կարմիր գինու հետքերը հասել են մինչև խցանի վերին եզրը, ապա դա կարող է վկայել այն մասին, որ խցանը չորացել է և հեղուկն անցքերից բաց է թողել: Խցանի վրա բորբոսի հետքերի առկայությունը նույնպես վկայում է գինու որակի վատթարացման մասին:

Բացելուց հետո գինին նախ առաջարկվում է հյուրին: Նրա բաժակի մեջ համտեսման համար լցվում է մի կուն գինի: Գինին համտեսելով՝ հյուրը գնահատում է գինու որակը և դրա համապատասխանությունը տվյալ ապրանքանիշին: Եթե հյուրը հավանություն է տալիս խմիչքին, ապա գինին լցվում է նաև սեղանի շուրջ նստած մնացած հյուրերի բաժակները, ըստ որում՝ սկզբում կանանց, իսկ ամենավերջում՝ գինին պատվիրող հյուրի:

Գինին լցնելիս մատուցողի աշխատանքի տեխնիկան հետևյալն է. շշի ստորին հատվածը փաթաթվում է գինու անձեռոցիկով այնպես, որ պիտակը տեսանելի լինի: Գինին լցնելու համար մատուցողը հյուրին մոտենում է աջից և բաժակը մեկ երրորդ մասով լցնում գինով, որից հետո նա բարձրացնում է շիշը և պտտում առանցքի շուրջը դեպի աջ, որպեսզի կաթիլները չկաթեն սփռոցի վրա: Յուրերից յուրաքանչյուրի բաժակը լցնելուց հետո անհրաժեշտ է շշի բերանով հավել ձեռնասրբիչին, որը գտնվում է մատուցողի ձախ ձեռքին: Շշի բերանը չպետք է դիպչի բաժակին. այն պետք է գտնվի բաժակի եզրից մի քանի սանտիմետր հեռավորության վրա: Գինին պետք է լցնել հավասարաչափ շիթով:

Կարմիր գինու մատուցումը. Կարմիր գինու մատուցման ժամանակ անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ ջերմաստիճանները. թեթև երիտասարդ գինիների համար՝ 12-15 °C, հագեցած գինիների համար՝ 15-17 °C, ծանր

հին գինիների համար՝ 18 °C: Այդ ջերմաստիճանները փոքր-ինչ ավելի բարձր են, քան մառանի ջերմաստիճանը, որտեղ պահվել է գինին: Այդ է պատճառով, որ մատուցումից առաջ կարմիր գինիները ենթարկվում են տաքացման, որ ընդունված է անվանել «амбрирование»: Գինին որոշ ժամանակ պահվում է տաք սենյակում կամ ջերմացվում՝ տաքացված անձեռոցիկների օգնությամբ:

Թանկարժեք ու հին կարմիր գինիները, որ նստվածք են պարունակում, սրահ են բերվում և մատուցվում հատուկ զամբյուղների մեջ՝ կիսապառկած վիճակում, և այդ վիճակում էլ ցուցադրվում են պատվիրատուին և բացվում: Հաճախ նման գինիները «դեկանտացվում» են, այսինքն՝ տեղափոխվում են մեկ այլ տարայի մեջ:

Կարմիր գինիների մատուցման գործընթացը տարբերվում է սպիտակ գինիների մատուցումից նաև այն հանգամանքի շնորհիվ, որ գինին լցնելիս շիշն անձեռոցիկով չի փաթաթվում: Դրա փոխարեն շիշն ծայրին հագցվում է թղթե անձեռոցիկից պատրաստված հատուկ «փողկապ», որը թույլ չի տալիս, որ կաթիլները հոսեն ցած: Կարմիր գինին լցվում է մինչև բաժակի մեկ քառորդը, իսկ կլոր գավաթների դեպքում՝ ավելի պակաս, մինչև բաժակի հատակը ծածկվի:

Գինու տեղափոխումը դեկանտերի մեջ. Այսպես կոչված «դեկանտացումը» գինու տեղափոխումն է շիշ գրաֆինի մեջ՝ նստվածքից ազատվելու նպատակով:

Դեկանտացման երկրորդ նպատակը գինին օդով լրացուցիչ հագեցնելն է, այսինքն՝ գինու աերացիան:

Որպես կանոն՝ դեկանտացման ենթարկվում են հին կամ հնեցված կարմիր գինիները, իսկ երբեմն նաև այն երիտասարդ կարմիր գինիները, որոնք նստվածք չունեն, սակայն առանձնանում են իրենց բարձր որակով:

Գինու տեղափոխման համար գործածում են հատուկ գրաֆիններ, որոնք կոչվում են «դեկանտեր» (նկար): Բավական լայն ու ծավալուն ստորին մասով և ձագարածև բերանով դեկանտերները նախատեսված են նախ և առաջ երիտասարդ, «անբացահայտ» գինիների համար, քանզի այս դեպքում կարևորվում է վերալցվող գինու շփման մակերեսն օդի հետ: Որքան մեծ է այդ մակերեսը, այնքան գինին ավելի շատ է հագեցնում թթվածնով, այնքան ավելի վառ են արտահայտվում գինու համն ու հոտը: Իսկ եթե դեկանտերի

վզիկը բավական լայնացած չէ, ապա գինու շիթը հովհարի տեսք չի ունենա, նշանակում է անբացահայտ ինտենսիվությունն ավելի փոքր կլինի:

Դեկանտերի մյուս տեսակը նախատեսված է հին կամ հնեցված գինիների համար, այսինքն այն գինիների, որոնք լրացուցիչ «բացահայտման» կարիք չունեն, սակայն կարող են նստվածք պարունակել: Այդպիսի դեկանտերների ստորին մասը, որպես կանոն, զնդած է, վզիկը՝ բավական նեղ, որպեսզի գինու շփումն օդի հետ շատ չլինի:

Դեկանտացումից մի քանի ժամ կամ նույնիսկ մի քանի օր առաջ (խոսքն այս դեպքում շատ հին գինիների մասին է) գինու շիշն անհրաժեշտ է հորիզոնական դիրքից փոխել ուղղահայաց դիրքի, որպեսզի նստվածքն իջնի շի հատակը: Ներսից դեկանտերը լվացվում է տաք ջրով, սրբվում է միայն անոթի արտաքին մակերեսը: Դեկանտերը կարելի է ողողել նաև գինով:

Դեկանտացումը կարող են իրականացնել փորձառու մատուցողները և, իհարկե, սոմելյեները:

Դեկանտացման ընթացքում մատուցողի (սոմելյեի) աշխատանքի տեխնիկան նկարագրված է ստորև: Շիշը զգուշությամբ դրվում է անձեռոցիկով ծածկված հատուկ զամբյուղի մեջ կամ դեկանտացման հատուկ պատվանդանի վրա: Շիշը ցուցադրվում է հյուրին: Վառվում է մոմ: Շիշը զգուշությամբ բացվում է՝ առանց զամբյուղից հանվելու: Կարելի է շի բերանին դնել հատուկ ձագար (անգլերեն՝ «drip not»), որն օգնում է խնամքով և զգուշությամբ գինին լցնել մի անոթից մյուսը: Խցանը ցույց է տրվում հյուրերին:

Ձախ ձեռքով մատուցողը վերցնում է դեկանտերը, իսկ աջով՝ շիշը: Գինին շից գրաֆիկի մեջ լցնելիս մատուցողը շիշը պահում է մոմի վրա, որպեսզի լավ տեսնի այն պահը, երբ նստվածքը մոտենում է շի բերանին: Գինու մի մասը նստվածքի հետ թողնվում է շշում: Գինին լցվում է գրաֆիկի պատերի վրայով:

Սոմելյեներ կարող է համտեսել գինին և իր կարծիքն արտահայտել դրա որակի վերաբերյալ: Այնուհետև համտեսման համար պատվիրատուին մատուցվում է մի կուն գինի: Եթե պատվիրատուն իր հավանությունն է հայտնում, գինին լցվում է նաև մնացած հյուրերի բաժակները:

Անհրաժեշտ է հիշել, որ հին գինիները կարող են «մահանալ» առաջին և երկրորդ բաժակների արանքում՝ թթվայնացման պատճառով: 15-20 տարվա հնություն ունեցող գինիներն իրենց լավագույն բույրն արձակում են բացվե-

լուց հետո մոտավորապես կես ժամվա ընթացքում: Ի տարբերություն հին գինիների՝ երիտասարդ գինիների որակը կարող է բարելավվել նույնիսկ երկարատև անբացիայից հետո:

Շամպայնի և կայծկլտուն գինիների մատուցումը

Չոր շամպայնի մատուցման ջերմաստիճանը 4-6 °C է, իսկ քաղցր շամպայնինը՝ 6-9 °C:

Շամպայն գինիների շշերը սեղանին են մատուցվում հատուկ դույլի մեջ, որը կիսով չափ լցված է ջրով, կիսով չափ՝ սառույցի խորանարդիկներով: Դույլիկը դրվում է կողադիր սեղանիկին, որի վրա փռված է անձեռոցիկ: Կանգնելով պատվիրատուի ձախ կողմում՝ մատուցողը շիշը դնում է անձեռոցիկին և ցուցադրում: Շիշը բացելուց առաջ՝ լեզվակից պահելով հեռացվում է փայլաթիթեղից գլխիկը: Այդ անելիս՝ մատուցողը մատներով պահում է շի բերանը, որպեսզի փայլաթիթեղը հանելիս չվնասվի լեզվակի տակ գտնվող պիտակը: Այնուհետև ետ է պտտվում մետաղալարը (ավելի լավ կլինի այն չհանել, որովհետև այդպես ավելի հարմար է բռնել խցանը և ավելի քիչ վտանգ կա, որ շիշը կկրակի):

Դրանից հետո մատուցողը թեքում է շիշը, բայց ոչ դեպի հյուրը: Մետաղալարով փաթաթված խցանն անձեռոցիկի միջով պահվում է վերևից՝ բթամատով: Հիմքից բռնած շիշը պտտելով՝ հանվում է խցանը: Հանված խցանը կարելի է հոտոտել՝ խմիչքի վատթարացման նշաններ հայտնաբերելու նկատառումով: Բացված շիշը կարելի է փաթաթել անձեռոցիկով: Համտեսման համար պատվիրատուին մատուցվում է մի կուն շամպայն: Եթե պատվիրատուն իր հավանությունն է հայտնում, խմիչքը դանդաղորեն լցվում է նաև մնացած հյուրերի բաժակները՝ մինչև երկու երրորդը:

Սառը ճաշատեսակների և ակրատների մատուցումը

Սառը խորտիկներն ու ակրատները գրգռում են ախորժակը, այդ պատճառով դրանք մատուցվում են ճաշից առաջ: Մեծ ուշադրություն է անհրաժեշտ դարձնել սառը ճաշատեսակների ու ակրատների ձևավորմանը, որովհետև դրանք պետք է ունենան գրավիչ տեսք: Միևնույն ժամանակ դրանց ձևավորման ընթացքում չի կարելի ավելորդություններ թույլ տալ:

Սառը խորտիկների ու ակրատների մատուցման ջերմաստիճանը 10-14 °C է: Դրանցից որոշները (հատիկավոր ձկնկիթ, ոստրեներ, սերուցքային կարագ և այլն) մատուցվում են սառեցված վիճակում՝ սառույցի կտորներով:

Սառը խորտիկների ու ակրատների մատուցման ժամանակ կարելի է օգտվել մատուցման բոլոր եղանակներից կամ դրանց համադրությունից:

Սառը խորտիկների ու ակրատների մատուցման հիմնական կանոնները.

- նախքան մատուցելը՝ սալաթամանները, ձկնկիթի պնակները, սոուսամանները դրվում են տակդիր ափսեների մեջ, որոնց վրա փռված է թղթե անձեռոցիկ,
- սոուսամանը դրվում է կանթով դեպի ձախ, իսկ սալաթամանի ու սոուսամանի առջև, նույն ափսեի մեջ, բռնակով դեպի աջ դրվում են աղանդերի կամ թեյի գդալներ, իսկ ձկնկիթի պնակի առջև դրվում է հատուկ թիակ՝ այն վերցնելու համար,
- անհատական սպասարկման դեպքում հատիկավոր ձկնկիթը, սերուցքային կարագը, աղցանները, խավարտով սառը խորտիկները դրվում են սեղանին՝ հյուրի ձախ կողմից, իսկ առանց խավարտի սառը խորտիկներն ու մամլախավիարը՝ աջ կողմից,
- խմբային սպասարկման դեպքում ակրատները դասավորվում են հետևյալ կերպ. բարձր ափսեներով մատուցվող ակրատները՝ սեղանի կենտրոնին ավելի մոտ, իսկ ցածր ափսեներով մատուցվող ակրատները՝ հյուրին ավելի մոտ,
- տեփուրներն ու օվալաձև սկուտեղները դրվում են թեքությամբ՝ 12 աստիճան անկյան տակ,
- չի կարելի սառը կերակրատեսակը հյուրի առջև դնել սալաթամանի կամ տեփուրի մեջ՝ ակրատի ափսեի փոխարեն:

Սառը ճաշատեսակների ու ակրատների համար սեղանը սպասքավորվում է ակրատի ափսեներով և պարագաներով, սակայն որոշ ճաշատեսակների համար (ոստրեներ, խեցգետիններ և այլն) պահանջվում է լրացուցիչ սպասքադրում՝ հատուկ պարագաներով:

Ըստ պատրաստման եղանակի ու օգտագործված հումքի տեսակների՝ սառը խորտիկները բաժանվում են հետևյալ խմբերի.

- բուտերբրոդներ,

- բանկետի ակրատներ,
- գաստրոնոմիական (համադամային) մթերքներ և պահածոներ,
- աղցաններ և վիմեգրետներ,
- ճաշատեսակներ սնկից և բանջարեղենից,
- ճաշատեսակներ ձկնեղենից և ձկնային գաստրոնոմիական մթերքներից,
- ճաշատեսակներ մսեղենից և մսային գաստրոնոմիական մթերքներից:

Բուտերբրոդները` բաց կամ փակ վիճակում մատուցվում են հրուշակների ափսեի մեջ: Բուտերբրոդն ուտում են ակրատի պարագաների օգնությամբ (դանակ, պատառաքաղ):

Կանապեները դասվում են բանկետային ակրատների թվին: Դրանք մանր, ձևավոր բուտերբրոդներ են` գեղեցիկ ձևավորված: Դրանք հաճախ մատուցվում են բանկետների և ֆուրշետների ժամանակ: Կանապեները մատուցվում են կտորից անձեռոցիկով ծածկված կլոր կամ օվալաձև սկուտեղներում կամ փոքր մատուցարանի վրա: Կանապեն ընդհանուր սկուտեղից վերցվում է ձեռքով կամ ընդհանուր օգտագործման պարագաների օգնությամբ: Հատուկ բաժակի մեջ կարելի է մատուցել նաև պլաստմասսայե փոքրիկ սրեր կամ խրել դրանք կանապեների մեջ:

Ջամբյուղիկները (տարտալետկա) և շերտավոր կարկանդակները (վոլուվան) նույնպես դասվում են բանկետային ակրատների թվին: Դրանք լցոնվում են զանազան մթերքներով և խոհարարական արտադրանքով` ձկնկիթ, հավ, ազդրամիս, սաղմոն, հազար, պաշտետ, խոզապուխտ, խեցգետին, մանր ծովախեցգետին (կրեվետկա) և այլն: Բանկետների ժամանակ զամբյուղիկներն ու շերտավոր կարկանդակները մատուցվում են կլորավուն ճենապակե սկուտեղով, որի վրա փռված է նախշազարդ կտրատված թղթե անձեռոցիկ: Ջամբյուղիկներն ու շերտավոր կարկանդակները վերցվում են ձեռքով` առանց պարագաների օգնության:

Պանիրը վերջին ժամանակներս ավելի ու ավելի հաճախ է մատուցվում որպես առանձին կերակրատեսակ: Պանրի բազմազան տեսականին որպես առանձին կերակրատեսակ մատուցելու եվրոպական (նախ և առաջ` ֆրանսիական) ավանդույթը գնալով ավելի մեծ ժողովրդայնություն է ձեռք բերում Ռուսաստանում:

Պանիրը սովորաբար մատուցվում է գլխավոր ճաշատեսակների և աղանդերի միջև: Պանիրը մատուցելու համար կարելի է օգտվել պանրի ափսեից կամ պատրաստել և օգտագործել այսպես կոչված «պանրի սայլակ»:

Պանիր մատուցելիս առաջարկվում են պանրի զանազան տեսակներ՝ ճիշտ ընտրված հավելումներով: Եվրոպական ստանդարտը նախատեսում է պանրի հինգ տեսակ՝ պանրի ափսեի մեջ մատուցելու համար, և 10-15 տեսակ՝ պանրի սայլակով մատուցելու համար:

Պանիրն ափսեին դասավորվում է նուրբ տեսակներից դեպի բարկահամ տեսակները հերթականությամբ:

Պանրի կատարյալ տեսականին կազմվում է այնպես, որ այն ընդգրկի պինդ պանիր (hard cheese), այսինքն՝ Չեդեր, Պարմեզան, Գրյուեր, Գաուդա տեսակները, կիսապինդ պանիր (cheese), այսինքն՝ Կաեռֆիլլի տեսակը, փափուկ պանիր (soft cheese), այսինքն այծի պանիր՝ Շավրու, Բրի, Դեմիսել տեսակները, երկնագույն պանիր (blue-mold cheese), այսինքն՝ Ռոկֆոր, Գորգոնցոլա տեսակները և թարմ պանիր՝ Ռիկոտա:

Որպես խավարտ՝ պանրի հետ առաջարկվում են այնպիսի մթերքներ, որոնք չեն կտրում պանրի համն ու հոտը: Դրանք են աղի թխվածքաբլիթները կամ կրեկերները, ընկուզեղենը, տանձը, արևածաղկի սերմը, ձիթապտուղը, լցոնված հացը և խաղողը, եթե հյուրը պանրի հետ չի պատվիրում գինի կամ ջեմ:

Պանրի ափսեով պանիրը հյուրերին է մատուցվում արդեն կտրատված վիճակում, իսկ հյուրերն օգտվում են ակրատի պարագաներից:

Եթե պանիրը մատուցվում է պանրի սայլակով, ապա մատուցողը պանիրը կտրատում է հյուրերի ներկայությամբ՝ պանրի յուրաքանչյուր տեսակի համար նախատեսված հատուկ դանակներով:

Թառափազգիների կամ սաղմոնազգիների *հատիկավոր ձկնկիթը* մատուցվում է ձկնկիթի կամ խավիարի հատուկ պնակով, որի մետաղական մասը լցվում է սառույցի կտորներով, իսկ ձկնկիթով վարդակը տեղավորվում է սառույցի վրա: Խավիարի պնակը դրվում է թղթե անձեռոցիկով ծածկված տակդիր ափսեի մեջ (հրուշակի կամ ակրատի), դրա կողքին դրվում է թիակը և թեյի գդալը՝ բռնակով դեպի աջ: Ձկնկիթը կարելի է ձևավորել կիտրոնի օղակներով և առանձին վարդակով մատուցել կտրատված կանաչ սոխ: Եթե

ձկնկիթի հետ հաճախորդը պատվիրում է սերուցքային կարագ, ապա կարագը մատուցվում է առանձին վարդակով:

Մամլախավիարը մատուցվում է տեփուրով: Վերցնելու համար կարելի է օգտվել պաշտետի թիակից կամ ակրատի դանակից, որը դրվում է տեփուրի վրա այնպես, որ բռնակը դուրս գա ամանի կողաշուրթից:

Խավարտով հարինգը մատուցվում է հարինգի ձկնամանով: Որպես խավարտ օգտագործվում է մանր խորանարդիկներով կտրատված բանջարեղեն՝ հուն կամ խաշած վիճակում: Ձկնամանին դրվում են ման վերցնելու պարագաները (պատառաքաղ և գդալ):

Բնական հարինգը նույնպես մատուցվում է հարինգի ձկնամանով: Ձևավորման համար օգտագործվում է կանաչեղեն, դրվում է երկատամնավոր պատառաքաղ՝ հատուկ հարինգի համար: Ձկնամանը դրվում է հյուրի աջ կողմում: Ձախ կողմից՝ թղթե անձեռոցիկով ծածկված տակդիր ափսեի վրա տեղավորված չափաբաժնային թավայով կամ կլորավուն չափաբաժնային կաթսայիկով դրվում է եփած տաք կարտոֆիլ՝ տակառիկաձև տաշված: Աղանդերի կամ ճաշի գդալը դրվում է ակրատի ափսեի վրա՝ բռնակով դեպի աջ: Սերուցքային կարագը մատուցվում է առանձին վարդակով և դրվում ձախակողմյան մասում:

Աղացած հարինգը և *տարատեսակ պաշտետները* մատուցվում են միաբաժնային կամ բազմաբաժնային տեփուրներով և դրվում են աջ կողմում: Վերցնելու համար օգտագործվում է թիակ կամ ակրատի դանակ:

Սաղմոնը (սաղմոնամիս, գուրգել, կետա, սապատածուկ և այլն) մատուցվում է առանց խավարտի, մի կտոր կիտրոնով և մեկ ծիլ կանաչեղենով, տեփուրի կամ օվալաձև ճենապակե սկուտեղի մեջ: Այդ կերակրատեսակները վերցվում են ճաշի պատառաքաղով: Գաշատեսակը դրվում է հյուրի աջ կողմում՝ սեղանի եզրից 45 աստիճան անկյան տակ: Ձկնեղենի տեսականին կազմված է ձկնամթերքի երեք-չորս տեսակներից:

Ձկնեղեն եփված, դոնդողածածկ, լցոնված, մայրնեզով և մարինադով. Մատուցվում է տեփուրներով կամ, եթե մի քանի չափաբաժին է մատուցվում, սալաթամանի վրա դրված օվալաձև, ճենապակե սկուտեղով: Այս կերակրատեսակները դրվում են հյուրի ձախ կողմում՝ սեղանի եզրից 45 աստիճան անկյան տակ: Դոնդողածածկ ձկնեղենը մատուցվում է առանց խավարտի, այդ պատճառով այն դրվում է հյուրի աջ կողմում:

Բացի մայրնեզով համեմված ձկնեղենից՝ ձկնային բոլոր ճաշատեսակների հետ մատուցվում է ծովաբողկի սոուս՝ սոուսամանի մեջ, որը դրվում է հյուրի ձախ կողմում: Դոնդողածածկ ձուկը վերցվում է թիակով, իսկ մնացած ձկնեղենը՝ ճաշի գդալով և պատառաքաղով:

Շարոտը, սարդինան և սայրան մատուցվում են տեփուրներով՝ մի կտոր կիտրոնով և մեկ ծիլ կանաչեղենով: Վերցվում են դրանք շարոտի պատառաքաղով: Տեփուրը դրվում է հյուրի աջ կողմում:

Ոստրեները մատուցվում են հետևյալ կերպ. եռոտնուկի վրա դրվում է սառույցով մատուցարանը, որի վրա շրջանաձև դասավորվում են ոստրեները (դասական չափաբաժինը՝ 6 կամ 12 ոստրե): Մատուցարանի մեջտեղում դրվում է կիտրոնի կեսը, առանձին մատուցվում են կարմիր գինու քացախ՝ կտրատված սոխով, ինչպես նաև սև հաց և կարագ:

Սեղանը սպասքավորվում է ճաշի փոքր ափսեներով: Պատառաքաղը ոստրեների համար դրվում է աջից՝ 45 աստիճան անկյան տակ: Ձախից դրվում է ձեռքերի ողողման համար գավաթը:

Բնական խեցգետինները մատուցվում են սալաթամանում, որը դրվում է թղթե անձեռոցիկով ծածկված ակրատի ափսեի վրա՝ աղանդերի գդալի հետ մեկտեղ, որի բռնակը շրջվում է դեպի աջ: Խեցգետիններով սալաթամանը դրվում է հյուրի աջ կողմում:

Մսեղենի տեսականին կազմված է 3-6 տեսակի մսեղենից (տապակած հորթի միս, ռոստբիֆ, եփած տավարի լեզու, տապակած հնդկահավ, հավ և այլն): Մսեղենի տեսականին ձևավորվում է թարմ կամ պահածոյացված բանջարեղենով և մրգերով, կանաչեղենով, կտրատված ժելեով և այլն: Մսեղենի տեսականին մատուցվում է օվալաձև ճենապակե սկուտեղով, որի վրա դրված են ճաշի պատառաքաղ և գդալ: Առանձին մատուցվում է ծովաբողկի սոուս կամ մայրնեզի սոուս՝ թթու դրած մանր վարունգով (կոռնիշոն): Անհատական սպասարկման դեպքում մսեղենի տեսականին մատուցվում է տեփուրով:

Թռչնամիսը և մսեղենը (տավարի միս, խոզի միս, գառան միս) խաշած կամ տապակած վիճակում բաժանվում են չափաբաժինների և մատուցվում խավարտի հետ՝ օվալաձև կամ կլորավուն սկուտեղով: Բաժնավորման համար մատուցվում են ճաշի գդալներ և դանակներ:

Խճողակած հավը (գալանտիմ) մատուցվում է կլոր ճենապակե սկուտեղով, որի վրա դրվում է նաև խավարտը, որ կազմված է խաշած բանջարեղենից (կարտոֆիլ, գազար), մայրնեզով համեմված կանաչ սիսեռից, թթու դրած վարունգից: Դրանց վրայից դրվում է գալանտիմը, որը նախօրոք բաժնավորված է և դասավորված՝ որպես ամբողջական հավ: Գալանտիմի շուրջը դասավորվում է մյուս խավարտը, որ կազմված է լուլիկից, վարունգից, կանաչեղենից, կտրատված ժելեից և մարինացված մրգերից: Վերցնելու համար օգտագործվում են ճաշի պատառաքաղ և գդալ: Ճաշատեսակը մատուցվում է ֆրանսիական եղանակով:

Անհատական սպասարկման դեպքում գալանտիմը մատուցվում է ակրատի ափսեով՝ յուրաքանչյուր կերակրաբաժնում մեկ-երկու պատառ: Մայրնեզով սոուսը կամ թթու դրած մանր վարունգով սոուսը մատուցվում է ճենապակե սոուսամանով, որը դրվում է թղթե անձեռոցիկով ծածկված ափսեի վրա՝ թեյի գդալի հետ միասին:

Հավի սածիլին անհատական սպասարկման դեպքում մատուցվում է սալաթամանով, որը դրվում է ակրատի ափսեի վրա: Սածիլին վերցնում են աղանդերային գդալով, որը դրվում է ափսեի վրա՝ բռնակով դեպի աջ: Խմբային սպասարկման դեպքում սածիլին կարելի է մատուցել բազմաչափաբաժնային սալաթամանով կամ ճենապակե սկահակով: Սալաթամանը դրվում է հյուրի ձախ կողմում, իսկ սկահակը՝ սեղանի կենտրոնում:

Աղցանները (ձկնային, մսային, բանջարեղենային) մատուցվում են միաբաժնային կամ բազմաբաժնային սալաթամաններով, ինչպես նաև աղցանի սկահակներով: Սալաթամանը դրվում է թղթե անձեռոցիկով ծածկված հրուշակի կամ ակրատի ափսեի վրա՝ աղանդերի կամ ճաշի գդալի հետ միասին: Թարմ բանջարեղենից պատրաստված աղցանները մատուցողը համեմում է սեղանին դնելուց անմիջապես առաջ՝ հյուրերի ներկայությամբ:

Աղցանները կարելի է մատուցել նաև ֆուժերներով կամ ցածր գավաթներով: Նման աղցանները կոչվում են «կոկտեյլ»: Աղցան-կոկտեյլները կարելի է պատրաստել բազմապիսի մթերքներից՝ բանջարեղենից, սնկից, ձկնեղենից, մսեղենից, ծովամթերքից և այլն:

Խորհուրդ է տրվում աղցանները պատրաստել հյուրերի ներկայությամբ՝ կողադիր սեղանիկի վրա: Աղցան-կոկտեյլով ֆուժերը մատուցվում է նախազարդ կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված ակրատի ամանի վրա,

իսկ ֆուժերի դիմաց դրվում է թեյի գդալ՝ բռնակով դեպի աջ: Աղցան-կոկտեյլը մատուցվում է հյուրի աջ կողմից, այն դրվում է հյուրի առջև աջ ձեռքով:

Բնական բանջարեղենը հաջող կերպով կարելի է համադրել ձկնեղենից, մսեղենից, թռչնամսից պատրաստված ճաշատեսակների հետ, ուստի այն խորհուրդ է տրվում դնել սեղանին սպասարկման սկզբում: Բնական բանջարեղենի մատուցման համար օգտագործվում է սալաթաման կամ աղցանի սկահակ, որտեղ բանջարեղենը տեղավորվում է սառույցի կտորների հետ մեկտեղ: Սալաթամանը դրվում է հյուրի առջև՝ առանց պարագաների, սակայն եթե բանջարեղենը կտրատված է, ապա անհրաժեշտ է դնել նաև պատառաքաղ: Բանջարեղենն ուտում են ակրատի պարագաներով:

Աղ դրած կամ մարինացված սունկը մատուցվում է սալաթամանով, իսկ վերցնելու համար օգտագործվում է աղանդերային գդալ:

Աղ դրած, թթու դրած բանջարեղենը և բանջարեղենով խճողակված լուիկը, պղպեղը և սմբուկը մատուցվում են սալաթամանով կամ սկուտեղով՝ աղանդերային գդալի հետ, ուտում են ակրատի ափսեների մեջ՝ ակրատի պարագաներով:

Տաք ակրատների մատուցումը

Տաք ակրատները, որպես կանոն, մատուցվում են այն ամանով, որի մեջ դրանք պատրաստվել են (չափաբաժնային կաթսայիկներ, խեցամաններ, չափաբաժնային թավաներ), և ափսեի վրա չեն տեղափոխվում, այդ պատճառով դրանք դրվում են անմիջապես հյուրի առջև: Տաք ակրատների մատուցման ջերմաստիճանը 85-90°C է: Տաք ակրատով ամանեղենը դրվում է նախշազարդ կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված հրուշակի կամ ակրատի ափսեի վրա: Տաք ակրատների առանձնահատկությունն այն է, որ մթերքը կտրատվում է մանր կտորների, որպեսզի դանակ գործածելու կարիք չլինի: Չափաբաժնային կաթսայիկով կամ թավայով մատուցվող տաք ակրատները մատուցելիս՝ սեղանը կարելի է սպասքավորել ակրատի ափսեներով, իսկ կաթսայի կամ թավայի մեջ տաք ակրատը՝ տեղավորել հյուրի աջ կողմում:

Չափաբաժնային կաթսայիկների գործածման պարագայում ընդունված է օգտվել համապատասխան պատառաքաղից կամ թեյի գդալից: Ակնիկ ձվա-

ծեղի համար՝ ակրատի պարագաների հետ մեկտեղ դրվում է աղանդերային գրալ: Չափաբաժնային կաթսայիկը հյուրի առջև դրվում է այնպիսի դիրքով, որ դրա կոթը շրջված լինի դեպի ձախ, իսկ պատառաքաղի կամ թեյի գդալի բռնակը՝ դեպի աջ:

Խեցամանով ջեռոցում կարմրացրած ձուկը մատուցվում է խեցամանում՝ նախշազարդ կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված հրուշակի կամ ակրատի ափսեի վրա, ակրատի պատառաքաղի հետ մեկտեղ, որի բռնակը շրջվում է դեպի աջ: Խեցամանը մատուցվում է հյուրի աջ կողմից և տեղադրվում անմիջապես նրա առջև:

Սոուսի մեջ թխված ոստրեներն ու միդիաները մատուցվում են այնպես, ինչպես ձուկը:

Դելիկատեսային տաք ակրատներից առանձնակի պահանջարկ ունի *խեցգետինը*: Եթե խեցգետինը (ինչպես նաև ծովախեցգետինը, մանր ծովախեցգետինը) պատրաստված է եռացող ջրում, ապա այն մատուցվում է ապուրի ամաններով: Սեղանին՝ ակրատի ափսեի վրա դրվում է խորը, կիսաչափաբաժնային ափսեն, հատուկ պարագաներ խեցգետնի համար և աղանդերային գրալ: Աջ կողմից փոքրիկ ափսեի մեջ դրվում է թաց անձեռոցիկ՝ մատները սրբելու համար: Խաշած խեցգետինն առանց ջրի մատուցվում է մեկքիորից կլոր սկուտեղի վրա և ծածկվում ծրարածև ծալված կտորից անձեռոցիկով այնպես, որ խեցգետինները ծածկված լինեն անձեռոցիկի մի մասով և տաք մնան: Սեղանը սպասքավորվում է ակրատի ափսեով և խեցգետնի պարագաներով: Թաց անձեռոցիկի փոխարեն հյուրին կարելի է մատուցել սալաթաման կամ գավաթ՝ թեթևակի թթվահամ ջրով: Հյուրը կարող է մատները չորացնել անձեռոցիկի վերին ծայրով: Խեցգետինների հետ մատուցվում է գարեջուր՝ հատուկ գավաթով (ֆուժեր) կամ կավե թասով, որը դրվում է սեղանին՝ հյուրի ձախ կողմում:

Թթվասերի մեջ պատրաստված սունկը (շամպինյոն, սպիտակ սունկ) մատուցվում է այն չափաբաժնային կաթսայիկով, որի մեջ այն թխվել է, կամ չափաբաժնային երկու կաթսայիկով, որոնք դրվում են նախշազարդ կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված ափսեի վրա: Չափաբաժնային կաթսայիկի կոթը թեքվում է դեպի ձախ, իսկ պատառաքաղի բռնակը՝ դեպի աջ: Կաթսայիկը դրվում է սեղանին՝ հյուրի աջ կողմում կամ առջևում: Այս ճաշատեսակը կարելի է մատուցել կիսովի չափաբաժիններով, այսինքն՝ հրուշակի ափսեի վրա դրված մեկական կաթսայիկով:

Թռչնամսից կամ որսամսից պատրաստված ժուլիեները նույնպես մատուցվում է չափաբաժնային կաթսայիկներով՝ այնպես, ինչպես թթվասերի մեջ պատրաստված սուճերը:

Տոմատի մածուկի մեջ պատրաստված տեֆտելները մատուցվում են կլորիկ սկահակ-ափսեներով կամ չափաբաժնային թավայով, որը տեղադրվում է ակրատի ափսեի վրա: Սեղանին այս կերակրատեսակը մատուցվում է հյուրի աջ կողմից և դրվում անմիջապես հյուրի առջև:

Երիկամների՝ գինով պատրաստված կարմիր սոուսի մեջ կամ թթվասերի սոուսի մեջ. այս ճաշատեսակը մատուցվում է այնպես, ինչպես տոմատի մածուկի մեջ պատրաստված տեֆտելները:

Պոժարական կոտլետը կամ լուլա-քաբաբը մատուցվում են մելքիորից կլոր սկուտեղով: Բանկետ-ֆուրշետի սպասարկման ընթացքում օգտագործվում են պլաստմասե սրիկներ: Առանձին մատուցվում են համապատասխան սոուսները և համեմունքները:

Չկան սոլյանկա տապակի մեջ. այս ճաշատեսակը մատուցվում է չափաբաժնային թավայով, որը դրվում է զարդանաշխ կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված ակրատի ափսեի վրա: Չափաբաժնային թավան դրվում է հյուրի աջ կողմում՝ աղանդերային գդալով հանդերձ: Սեղանը կանխավ սպասքավորվում է ակրատի ափսեով և ակրատի պատառաքաղով:

Բլիթները (բլին) մատուցվում են կափարիչով կլոր սկահակ-ափսեների մեջ: Կերակրատեսակի մատուցման համար անհրաժեշտ ջերմաստիճանը պահպանելու համար սկահակ-ափսեներ դրվում է չորս տակ ծալված կտորից անձեռոցիկի վրա, իսկ անձեռոցիկը՝ ճաշի մանր ափսեի մեջ: Անձեռոցիկի տակից դրվում է ակրատի պատառաքաղ՝ բլիթները վերցնելու համար: Սկահակ-ափսեի կափարիչը թողնվում է կողադիր սեղանիկին: Սեղանը սպասքավորվում է ակրատի ափսեներով և ակրատի պարագաներով (դանակ, պատառաքաղ): Բլիթները մատուցվում են աջ կողմից: Հյուրի ձախ կողմում դրվում է հատիկավոր ձկնկիթ կամ աղասակավ ձուկ (սաղմոն, կետա և այլն) կամ հարինգ: Բլիթների հետ կարելի է մատուցել մետաղական սոուսամանում հալեցված սերուցքային կարագ կամ թթվասեր՝ ճենապակե սոուսամանով:

Տաք բուտերբրոդները (տարտինկա) համարվում են ինքնուրույն կերակրատեսակ: Ցորենի կամ գարու հացի կտորների վրա շարվում են բազմապիսի մթերքներ (պանիր, խոզապուխտ, ձկնեղեն, մսեղեն և այլն) և թխվում: Սե-

դանը սպասքավորվում է նախօրոք տաքացված ակրատի ավսեններով և ակրատի պարագաներով (դանակ, պատառաքաղ):

Ապուրների մատուցումը

Ապուրները մատուցվում են տաք կամ սառը ակրատներից հետո: Երբ մատուցողը բաշխման սենյակում ստանում է ապուրները, նա պետք է ուշադրություն դարձնի դրանց արտաքին տեսքին և կերակրաբաժինների ծավալին: Ապուրների մատուցման կանոնները մեծապես կախված են դրանց տեսքից և ջերմաստիճանից:

Կախված բաշխման պահին ապուրի ջերմաստիճանից՝ ապուրները բաժանվում են երկու խմբի՝ տաք (մատուցման ջերմաստիճանը՝ 75°C) և սառը (մատուցման ջերմաստիճանը՝ 10-14°C):

Ըստ պատրաստման եղանակի՝ ապուրները լինում են թափանցիկ, լցավորված, այլուրեանման, ինչպես նաև կաթնային և քաղցրահամ:

Ապուրները մատուցվում են.

- մետաղական (մեքիոր և չժանգոտվող պողպատ) ճաշամաններով. լցավորված ապուրներ,
- արգանակի գավաթներով. թափանցիկ ապուրներ, ապուր-այլուրներ,
- ճաշի խոր ավսեններով. կոմպլեքսային ճաշերի մատուցման ժամանակ և խմբային սպասարկման դեպքում,
- ճենապակե ապուրամաններով՝ 6-10 կերակրաբաժիններով. խմբային սպասարկման դեպքում,
- կավե կճուճներով. ազգային ճաշատեսակների մատուցման դեպքում:

Գոյություն ունի ապուրների սպասարկման մի քանի եղանակ.

Եղանակ 1-ին: Ապուրով լցված խոր ճաշամանները մատուցողը սրահ է բերում անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանի վրա, այնուհետև սպասքապահարանի վրա ճաշամաններից յուրաքանչյուրը դնում է ճաշի փոքր ավսեի վրա և հրամցնում հյուրերին: Այս եղանակը բնորոշ է ոչ շատ բարձր մա-

կարդակի հաստատությունների համար, քանզի թույլ չի տալիս պահպանել ապուրների մատուցման անհրաժեշտ ջերմաստիճանը:

Եղանակ 2-րդ: Ապուրը մատուցվում է բազմաչափաբաժնային ապուրամանով (ճենապակե կամ մելքիորից): Ապուրը խոր ճաշամաններն է լցվում սպասքապահարանի կամ կողադիր սեղանիկի վրա: Մատուցվում է աջից կամ ձախից՝ համապատասխան ձեռքով:

Եղանակ 3-րդ: Ապուրը մատուցվում է միաբաժին ապուրամանով: Սկզբում ապուրամանից ապուրի թանձր մասը տեղափոխվում է ափսե, այնուհետև շերտերը դրվում է այդ նպատակի համար հատուկ նախապատրաստված հրուշակի ափսեին: Ապուրամանը վերցվում է երկու ձեռքով և հեղուկ մասը զգուշությամբ լցվում է ափսեի մեջ՝ պահելով դեպի դուրս:

Եղանակ 4-րդ: Ընդհանուր ապուրամանը ճաշի փոքր կամ ակրատի ափսեի վրա դրվում է սեղանին: Կանխավ սեղանը սպասքավորվում է տակդիր ափսեի վրա դրված ճաշի խոր ափսեներով: Հյուրն ինքն է լցնում ապուրն իր ափսեն:

Եղանակ 5-րդ: Ապուրը մատուցվում է ֆրանսիական եղանակով: Մատուցողն ընդհանուր ապուրամանը պահում է ձախ ձեռքի ափով՝ ձեռնասրբիչի վրա, ձախ կողմից մոտենում է հաճախորդին և լցնում նրա ափսեն:

Եղանակ 6-րդ: Ապուրը մատուցվում է կավե կճուճներով: Հաճախորդը կարող է ապուրն ուտել անմիջականորեն կճուճից կամ լցնել ապուրն իր առջև դրված խոր ճաշամանի մեջ: Մատուցողն ինքը կարող է սպասքապահարանի վրա ապուրը կճուճից լցնել խոր ճաշամանի մեջ, այնուհետև՝ հրամցնել հաճախորդին:

Եղանակ 7-րդ: Ապուրը մատուցվում է արգանակի ճենապակե գավաթներով: Արգանակի գավաթը դրվում է պնակի վրա՝ աղանդերային կամ արգանակի գդալի հետ մեկտեղ: Գդալի բռնակը պետք է շրջված լինի դեպի աջ: Մատուցվում է աջից կամ ձախից՝ համապատասխան ձեռքով:

Վերը նշված բոլոր եղանակները կիրառելու դեպքում (բացի առաջինից) թթվասերը մատուցվում է առանձին (եթե անհրաժեշտ է ապուրը մատուցել թթվասերով): Լոռաբլիթները, կարկանդակները, հնդկաձավարով պուդինգը և օղաբլիթները բերվում են առանձին՝ հրուշակի ափսեի մեջ:

Արգանակի պրոֆիտրոլները մատուցվում են սալաթամանով, որը տեղադրվում է թղթե անձեռոցիկով ծածկված հրուշակի ափսեի վրա: Սեղանի

վրա սալաթամանը դրվում է ձախ կողմից: Մեծ քանակության դեպքում պրոֆիտրոլները մատուցվում են ճենապակե սկահակով, որը գտնվում է ծրարածն ծավված կտորից անձեռոցիկի մեջ:

Չվով արգանակը մատուցվում է արգանակի գավաթով, որի մեջ տեղավորվում է խաշած ձուն՝ այսպես կոչված «պարկի մեջ» եփված վիճակում:

Խավարտով (բանջարեղենով, պելմեններով, լապշայով, ֆրիկադելկաներով) արգանակը 300 գրամ չափաբաժնով մատուցվում է արգանակի գավաթներով: Եթե չափաբաժինը հասնում է 400 գրամի, ապա արգանակը մատուցվում է ապուրի մեծ ամանով, այնուհետև՝ կողադիր սեղանիկի վրա լցվում խոր ճաշամանները:

Չկնապուր (ուխա)՝ բաց խորիզով կարկանդակով (pacmezaü). այս ճաշատեսակը մատուցվում է հետևյալ կերպ. թափանցիկ ձկան արգանակը՝ պնակի վրա դրված արգանակի գավաթով, իսկ խորիզով կարկանդակը՝ հրուշակի ափսեով: Առանձին մատուցվում է կիտրոնի շերտ և կանաչեղեն:

Սառն ապուրները (օկրոշկա, սառը բորչչ, բոտվինյա և այլն) մատուցվում են այնպես, ինչպես տաք ապուրները: Սառն ապուրների համար սալաթամանով առանձին բերվում է սառույց:

Քաղցրահամ ապուրները լինում են տաք և սառը: Այս ապուրների մատուցման կանոնները նման են լցավորված ապուրների մատուցման հետ առնչվող կանոններին: Սեղանները սպասքավորվում են աղանդերային խոր ափսեներով, որոնք տեղադրվում են աղանդերային փոքր ափսեների վրա: Առանձին կարելի է մատուցել բիսկվիտային թխվածքաբլիթներ կամ պուդինգ:

Երկրորդ տաք ճաշատեսակի մատուցումը

Երկրորդ ճաշատեսակների նմուշակազմը խիստ բազմազան է ինչպես մթերքների տեսակների, այնպես էլ դրանց խոհարարական մշակման առումով: Նախքան երկրորդ ճաշատեսակի մատուցումը՝ պատվերի համաձայն մատուցողը համալրում է սեղանի սպասքադրումը. դասավորում է ճաշի կամ ձկնեղենի պարագաները, ճաշի փոքր ափսեները և այլն: Եթե հաճախորդը պատվիրել է ձկնեղենից և մսեղենից ճաշատեսակներ, ապա սեղանի վրա պետք է լինի երկու լրակազմ՝ ձկնեղենի և մսեղենի համար:

Պատվիրովի ճաշատեսակները ստանալիս՝ մատուցողը հաշիվը ներկայացնում է չեկերով, իսկ կենդանի ձկան կամ մման այլ ճաշատեսակների համար, երբ պատրաստվում է ամբողջական ձկնամարմինը, վճարումը կատարվում է այն կշռելուց և արժեքը որոշելուց հետո:

Չափաբաժնային ճաշատեսակները մատուցվում են կավե կճուճներով, ինչպես նաև մետաղական սպասքով՝ միաբաժնային կամ բազմաբաժնային սկուտեղ, չափաբաժնային թավա, կլորավուն կամ օվալաձև սկահակ-ափսե և այլն: Առաջին կարգի ռեստորաններում կամ այն սրճարաններում, որտեղ սպասարկումն իրականացնում են մատուցողները, թույլատրվում է, որպեսզի բաշխման սենյակում մատուցողները երկրորդ ճաշատեսակը ստանան և մատուցեն ճաշի փոքր ափսեներով, որոնք դրվում են հաճախորդի առջև: Գալստիկները կարող են ունենալ տարատեսակ ձևավորում: Գլխավոր ճաշատեսակը, սոուսն ու խավարտը՝ մեկ սկուտեղի մեջ, գլխավոր ճաշատեսակն ու սոուսը՝ մեկ սկուտեղի մեջ, իսկ խավարտը՝ առանձին: Կախված երկրորդ ճաշատեսակների մոնիշակազմից՝ դրանց սոուսներն ու խավարտը մատուցվում են տաք կամ սառը վիճակում: Եթե սոուսը կամ խավարտը մատուցվում է տաք վիճակում, ապա այն մատուցվում է մետաղական սպասքով, իսկ եթե սառը վիճակում, ապա՝ ճենապակե սպասքով:

Ճաշարաններում և խորտկարաններում, ինչպես նաև ինքնասպասարկման սկզբունքով աշխատող սրճարաններում երկրորդ ճաշատեսակի ջերմաստիճանը սովորաբար լինում է 60-65°C, իսկ ռեստորաններում՝ 85-90°C: Պահանջվող ջերմաստիճանը պահպանելու նպատակով՝ ճաշատեսակը մատուցելիս մատուցողը բերում է նաև տաքացված փոքր ափսեներ:

Երկրորդ ճաշատեսակը մատուցելուց առաջ մատուցողը սեղանից հավաքում է առաջին ճաշատեսակի ու ակրատի օգտագործված սպասքը և համալրում սեղանի սպասքադրումը վերը նշված եղանակով:

Երկրորդ ճաշատեսակը բերելիս՝ կիրառվում է մատուցման երեք եղանակ.

- մատուցարանը ձեռքում՝ սեղանի շուրջը պտտվելով (ֆրանսիական եղանակ), երբ սպասքի հատուկ պարագաների օգնությամբ գլխավոր ճաշատեսակը դրվում է յուրաքանչյուր հյուրի ափսեին,
- կողադիր սեղանիկի օգնությամբ (անգլիական եղանակ),

- ճաշատեսակն ընդհանուր սկուտեղով սեղանին դնելով (ռուսական եղանակ):

Մատուցողն անպատճառ պետք է պահպանի հետևյալ կանոնը. բաժնավորումից առաջ կերակրատեսակը պետք է ցուցադրվի պատվիրատուին: Լյուքս և բարձր կարգի ռեստորաններում երկրորդ ճաշատեսակի մատուցման ամենատարածված եղանակը *ֆրանսիականն է*:

Միաբաժնային կերակրատեսակի մատուցման դեպքում՝ երկրորդ տաք ճաշատեսակը մատուցողը բերում է մետաղական ամանեղենի մեջ (մելքիրից կամ չժանգոտվող պողպատից)՝ անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանի վրա, նախօրոք տաքացված ճաշի փոքր ավսեների հետ միասին: Մատուցարանը կողադիր սեղանիկին տեղավորելուց հետո, մատուցողն սկսում է ավսեները դասավորել հյուրերի առջև: Գլխավոր ճաշատեսակի վրա դրվում են գործիքները՝ բռնակով դեպի աջ (այսինքն՝ դեպի մատուցողի աջ ձեռքը):

Սկուտեղը մատուցողը վերցնում է ձեռնասրբիչով՝ աջ ձեռքով, և դնում է ձախ ձեռքի թևածալը ծածկող ձեռնասրբիչի վրա: Դրանից հետո մատուցողը կանգնում է հյուրի ձախ կողմում և, թեթևակի թեքվելով դեպի առաջ, ցուցադրում է ուտեստը: Հավանություն ստանալով՝ մատուցողը սկուտեղը մոտեցնում է հյուրի ավսեին և դնում նախ գլխավոր ճաշատեսակը (հյուրին ավելի մոտիկ), այնուհետև՝ խավարտը և զարդարանքը:

Չափաբաժնային թավայով (որը դրվում է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված ակրատի ավսեի վրա) երկրորդ ճաշատեսակն իր պարագաներով հանդերձ մատուցվում է հյուրի ձախ կողմից և դրվում պատառաքաղի ետևում:

Կավե կճուճիկներով ազգային ճաշատեսակների մատուցման կարգն այնպիսին է, ինչպիսին առաջին կերակրատեսակների դեպքում: Կճուճը դրվում է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված ակրատի ավսեի վրա, բերվում է դահլիճ մատուցարանով, որը դրվում է կողադիր սեղանիկին: Մատուցմանը պատրաստ կճուճը դրվում է հյուրի ձախ կողմում՝ գդալով հանդերձ: Այնուհետև մատուցողը վերցնում է կճուճի կափարիչը, դնում կողադիր սեղանիկին և սկսում գդալով կճուճից ուտելիքը տեղափոխել հյուրի ավսեին՝ կճուճը թեթևակիորեն թեքելով դեպի հյուրը, որից հետո հեռացնում է կճուճը՝ տակդիր ավսեի հետ միասին: Ցանկության դեպքում հյուրը կարող է ինքն իրեն սպասարկել:

Այս կամ այն երկրորդ ճաշատեսակի մատուցման գործընթացն ունի մի քանի յուրահատկություն:

Խաշած ձուկը (տոմատի սոուսով, թթվասերի սոուսով, լեհական կամ հոլանդական սոուսներով) մատուցվում է մետաղյա օվալաձև սկուտեղով: Խավարտը՝ խաշած կարտոֆիլը կարելի է մատուցել կլոր սկահակ-ափսեով և մատուցման պահին զարդարել մանր կտրատված կանաչեղենով: Սոուսը բերվում է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված կարկանդակի ափսեի վրա տեղավորված սոուսամանով և թեյի գդալով: Սոուսամանը դրվում է հյուրի ձախ կողմում: Ճաշատեսակն այնուհետև տեղափոխվում է ճաշի փոքր ափսեի մեջ, որը դրվում է հյուրի առջև աջ կողմից: Ճաշի ափսեի կողքին դրվում է կարկանդակի ափսե՝ փշերի համար:

Շոգենշակված ձուկը մատուցվում է սկահակ-ափսեով՝ խավարտի հետ, և համեմվում սոուսով (սպիտակ կամ տոմատի): Կողադիր սեղանիկի վրա մատուցողը ճաշատեսակը տեղափոխում է հյուրի ափսեն և մատուցում աջ կողմից:

Թառափազգիների խաշած ձուկը մատուցվում է չափաբաժնային սկուտեղով՝ խավարտի հետ միասին: Սոուսը մատուցվում է առանձին: Հյուրի առջև դրվելուց առաջ՝ ճաշատեսակը տեղափոխվում է ճաշի փոքր ափսեի մեջ:

Շոգեխաշած ձուկ՝ տոմատով և բանջարեղենով. այս ճաշատեսակը դրվում է սկահակ-ափսեին, վրան լցվում է այն սոուսը, որի մեջ ձուկը շոգեխաշվել է, համալրվում է խավարտով: Հյուրի առջև դրվելուց առաջ՝ ճաշատեսակը տեղափոխվում է ճաշի փոքր ափսեի մեջ:

Չափաբաժնային կտորով տապակած ձուկը դրվում է չափաբաժնային սկուտեղի վրա՝ խավարտի հետ միասին: Կարմիր սոուսը (հիմնականում՝ տոմատի, տոմատի՝ բանջարեղենով) մատուցվում է առանձին: Հյուրի առջև դրվելուց առաջ՝ ճաշատեսակը տեղափոխվում է ճաշի փոքր ափսեի մեջ:

Խմորի մեջ տապակած ձուկը (օռոհի) բուրգի տեսքով դրվում է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված մետաղական սկուտեղի վրա, կողքից դրվում է կիտրոնի կտոր և կանաչեղեն: Այնուհետև ճաշատեսակը տեղափոխվում է ճաշի փոքր ափսեների մեջ: Սոուսը (տոմատի, մայրնեզով համեմված մանր թթու վարունգի) մատուցվում է առանձին:

Շամփուրի վրա խորոված ձուկը հանվում է շամփուրից և տեղափոխվում օվալաձև մելքիորից սկուտեղի մեջ: Խավարտը (ամբողջական լուլիկ, օղակաձև կտրատված գլուխ սոխ, կանաչ սոխ, կիտրոնի կտորներ) մատուցվում է ակրատի ափսեով: Գաշատեսակը մատուցվում է ֆրանսիական՝ շոջիկ եղանակով: Նման եղանակով մատուցվում է նաև սոուսը (տղեմալի, մայրնեզով համեմված մանր թթու վարունգ), թեև սոուսը կարելի է նաև դնել սեղանին՝ հյուրի ձախակողմյան մասում:

Ռուսական ձևով՝ կարտոֆիլի հետ խորոված ձուկը մատուցվում է չափաբաժնային թավայով, որը դրվում է տակդիր ափսեի վրա՝ ծածկված զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով: Հաճախորդի ցանկության դեպքում սեղանը կարելի է սպասքավորել ճաշի մանր ափսեներով:

Բնական, տապակած միս (ռոստբիֆ, բիֆշտեքս, ֆիլե, լանգետ)՝ խավարտով. այս ճաշատեսակը բերվում է մելքիորից սկուտեղի մեջ (ռոստբիֆի դեպքում չափաբաժինը կազմում է երկու-երեք պատառ): Մսի կողքին դրվում է բարդ խավարտը (տապակած կարտոֆիլ, խաշած գազար, կանաչ սիսեռ, ծաղկակաղամբ, շերտերով տաշեղած ծովաբողկ): Գաշատեսակը մատուցվում է ֆրանսիական եղանակով՝ ձախ կողմից, կամ կողադիր սեղանիկի վրա տեղափոխվում է նախօրոք տաքացված ճաշի փոքր ափսեների մեջ:

Ֆիլե՝ սոուսի մեջ. այս ճաշատեսակը բերվում է կլորավուն սկահակ-ափսեով: Առանձին՝ երկրորդ սկահակ-ափսեի մեջ կամ չափաբաժնային տապակով բերվում է կարտոֆիլ-ֆրին:

Ձվով բիֆշտեքսը մատուցվում է ճիշտ այնպես, ինչպես բնական բիֆշտեքսը, միայն մսի վրա դրվում է մեկ ձվից պատրաստված ակնիկ ձվածեղ:

Բիֆշտեքս գյուղական ձևով՝ սոխով. այս ճաշատեսակը մատուցվում է չուգունե տապակի մեջ: Բիֆշտեքսի շուրջը շարվում է տապակած կարտոֆիլը, դրա վրա դրվում է ֆրիտյուրի մեջ տապակված սոխը: Տապակը տեղադրվում է փայտածխով կամ սպիրտայրոցով եռոտանու վրա, իսկ եռոտանին տեղավորվում է անձեռոցիկով ծածկված փոքր մատուցարանի մեջ: Հյուրերին ճաշատեսակը ցուցադրելուց հետո՝ կողադիր սեղանիկին մատուցողն ուտեստը տեղափոխում է կանխավ տաքացված ափսեի մեջ և հրամցնում հյուրին: Բիֆշտեքսը եռոտանու հետ միասին կարելի է դնել նաև սեղանի աջ կողմում: Այդ դեպքում սեղանի վրա նախօրոք պետք է դասավորված լինեն ճաշի մանր ափսեներ և ճաշի պարագաներ (դանակ, պատառաքաղ), իսկ կողքին՝ գործիքներ ուտեստը վերցնելու համար:

Բեֆստորոգանով. այս ճաշատեսակը բերվում է չափաբաժնային թավայով կամ կլոր սկահակ-ափսեով: Առանձին՝ երկրորդ չափաբաժնային տապակով մատուցվում է խավարտը (կարտոֆիլ՝ խաշած, տապակած, ֆրիտյուրի մեջ պատրաստված, կարտոֆիլի կրոկետներ): Այս կերակրատեսակն ավելի հարմար է ափսեների մեջ տեղափոխել կողադիր սեղանիկի վրա. սկզբում ափսեի մեջ դրվում է խավարտը, այնուհետև՝ գլխավոր ճաշատեսակը:

Կճուճի մեջ շոգեխաշած միս՝ շերտի տակ. այս ճաշատեսակը սեղանին դրվում է ձախից՝ թղթե անձեռոցիկով ծածկված ակրատի ափսեի վրա, որի առջևում դրվում է փայտե գդալ՝ կերակուրը կճուճից վերցնելու համար: Մատուցողը խնամքով դանակով կտրում է շերտը և դնում ակրատի ափսեի մեջ: Շերտը փոխարինում է հացին: Այնուհետև մատուցողը կճուճից ուտելիքը տեղափոխում է կանխավ տաքացված ճաշի փոքր ափսեի մեջ:

Տապակած թռչնամսից ճաշատեսակները (կոտլետ բնական, կոտլետ կիևյան և այլն) մատուցվում են օվալաձև մետաղյա սկուտեղների մեջ՝ խնորից թխված պատվանդանով (крытош) և խավարտով (կանաչ սիսեռը կարելի է մատուցել զանբյուդիկ-տարտալետկաների մեջ): Մատուցելուց առաջ՝ կողադիր սեղանիկի վրա ճաշատեսակը տեղափոխվում է նախօրոք տաքացված ճաշի փոքր ափսեների մեջ:

Տապակած ճուտը բերվում է օվալաձև մետաղյա սկուտեղի մեջ, այնուհետև տեղափոխվում ճաշի փոքր ափսեի մեջ և սեղանին դրվում հյուրի աջ կողմից: Ափսեով կամ սալաթամանով մատուցվում է առանձին խավարտը: Սխտորի սոուսը մատուցվում է ճենապակե սոուսամանով: Մատները սրբելու համար՝ ակրատի ափսեի մեջ, հյուրի աջ կողմում, դրվում է թաց անձեռոցիկ կամ գավաթ՝ թեթևակի թթվահամ ջրով:

Շոգեխաշած ճուտը բերվում է օվալաձև սկահակ-ափսեով՝ սոուսի մեջ: Կլոր սկահակ-ափսեով առանձին մատուցվում է շոգեմշակված բրինձ: Կողադիր սեղանիկի վրա մատուցողն ուտեստը տեղափոխում է ճաշի մանր ափսեի մեջ և հրամցնում հյուրին՝ աջ կողմից:

Հավի չախոբիլին մատուցվում է կլոր սկահակ-ափսեի մեջ, տեղափոխվում է ճաշի մանր ափսեի մեջ և հրամցվում հյուրին՝ աջ կողմից:

Բանջարեղենային ճաշատեսակներ՝ խաշած բանջարեղենից. այս կերակրատեսակները սրահ են բերվում կլոր սկահակ-ափսեով կամ չափաբաժնային տապակով: Բանջարեղենային ասորտի ճաշատեսակը, որ կազմված է խաշած զանազան բանջարեղեններից, կարելի է մատուցել նաև մելքիորից

սկուտեղով: Բանջարեղենային կերակրատեսակների մատուցման կանոնները նման են մսային կամ ձկնային ճաշատեսակների մատուցման կանոններին:

Խոզապուխտով, երշիկով, լոլիկով ձվածեղը մատուցվում է չափաբաժնային թավայով, որը տեղադրվում է անձեռոցիկով ծածկված ակրատի ափսեի մեջ: Սեղանը սպասքավորվում է ակրատի ափսեներով և պարագաներով: Չվածեղը թավայից վերցվում է աղանդերային թիակով:

Ակնիկ ձվածեղը մատուցվում է նույն եղանակով, միայն թե սեղանը նախօրոք սպասքավորվում է աղանդերային գդալով՝ դեղնուցի համար, որը մնում է թույլ:

Թերխաշ ծուն՝ սուր ծայրով դեպի ներքև, դրվում է ձվի պնակի մեջ, որն էլ տեղադրվում է ակրատի ափսեի մեջ, իսկ երկրորդ ծուն դրվում է ափսեի մեջ: Թեյի գդալը՝ բռնակը դեպի աջ, դրվում է ափսեի մեջ՝ ձվի պնակի առջև:

Օմլետը (ձվածեղ)՝ բնական և լցոնված, մատուցվում է օվալաձև մելքիորից սկուտեղի մեջ: Կողադիր սեղանիկի վրա տեղափոխվում է ափսեի մեջ՝ թիակով:

Պանրակարկանդակներն ու շոռակարկանդակները (կաթնաշոռով թխվածքածաշ) մատուցվում են նախօրոք տաքացված ճաշի փոքր ափսեներով: Ճենապակե սոուսամանով առանձին մատուցվում է թթվասերը, իսկ մելքիորից սոուսամանով՝ տաք մրգային սոուսը, որը դրվում է սեղանին՝ հյուրի ձախ կողմից:

Լցոնով կարկանդակները (вареник) մատուցվում են կողաշուրթով սկահակ-ափսեի մեջ: Սեղանին դնելուց առաջ՝ դրանց վրա լցվում է հալած կարագ: Սեղանը սպասքավորվում է նախօրոք տաքացված ճաշի փոքր ափսեներով և աղանդերային գդալով: Թղթե անձեռոցիկով ծածկված ակրատի ափսեի վրա տեղադրված սկահակ-ափսեի դրվում է հյուրի աջ կողմում, իսկ ձախից՝ մատուցվում է թթվասերով սոուսամանը:

Բլիթները (блинчик), որ պատրաստվում են զանազան լցոններով, բերվում են օվալաձև մելքիորից սկուտեղի մեջ: Դրանց մատուցման կանոնները նման են այն ճաշատեսակների մատուցման կանոններին, որոնք նույնպես մատուցվում են մետաղական սկուտեղների մեջ:

Հայկական որոշ ճաշատեսակների մատուցումը

Խորովածը պատրաստվում է կրակի վրա և, որպես կանոն, մատուցվում է շամփուրի կամ օվալաձև սկուտեղով՝ խորոված բանջարեղենի հետ, օրինակ՝ լոլիկ, սմբուկ, տաքդեղ, որոնք նույնպես պատրաստվում են կրակի վրա և մատուցվում օվալաձև սկուտեղի մեջ առանձին՝ որպես խավարտ:

Խորովածը հյուրին ցուցադրելուց հետո՝ կողադիր սեղանիկի վրա մատուցողը պատահաբաղով մսի կտորները նախ հրում է դեպի շամփուրի բռնակը, մաքրում է շամփուրի սուր ծայրը, այնուհետև խորովածը հանում է շամփուրից ու դնում հյուրի ափսեի մեջ:

Տոլման պատրաստվում է բանջարեղենից և տավարի կամ գառան մսից: Մատուցվում է տաք վիճակում՝ օվալաձև ապակյա սկուտեղի մեջ, այնուհետև տեղափոխվում է ճաշի փոքր ափսեների մեջ գդալի օգնությամբ և սեղանին է դրվում հյուրի աջ կողմից:

Քուֆտան մատուցվում է տաք վիճակում՝ շերտերով կտրատված կամ ամբողջական գնդի ձևով՝ օվալաձև սկուտեղի մեջ՝ կարագի կամ հալած յուղի հետ, այնուհետև շերտերը տեղափոխվում են ճաշի փոքր ափսեների մեջ և յուրաքանչյուրի վրա ավելացվում է կարագի կամ հալած յուղի շերտ:

Հարիսան պատրաստվում է ցորենի հատիկներից և հավի մսից, որոնք ենթարկվում են երկարատև եփման: Մատուցվում է տաք վիճակում՝ լայն և խորը ճաշի ափսեների մեջ:

Խաշը մատուցվում է հատուկ կավե թասերի մեջ, որոնց տակը ճրագ է վառվում՝ ապուրը երկար ժամանակ տաք պահելու նպատակով: Ի տարբերություն հայկական այլ ճաշատեսակների, խաշի հետ մատուցվում են միայն որոշակի ուտեստներ՝ սխտոր, աղ, հանքային ջուր, կանաչի, բողկ, ծիծակ, լավաշ ու օղի, որը նպաստում է այս ճաշատեսակի՝ տավարի տոտիկներից պատրաստված ապուրի մարսմանը:

Խաշ ուտելը որոշակի հմտություն է պահանջում: Ապուրին աղ ու սխտոր ավելացնելուց առաջ միսը հանում են արգանակից, դնում մեկ այլ ափսեի մեջ ու ծածկում լավաշով: Ապա արգանակի մեջ փշրում են չոր լավաշը, ուտում են ձեռքով՝ որպես գդալ օգտագործելով թարմ լավաշը, կամ գդալով:

Անուշեղենի և մրգեղենի մատուցման առանձնահատկությունները

Ռեստորանային ճաշը կամ ընթրիքն ավարտվում է քաղցր կերակրատեսակներով, որոնք կոչվում են աղանդեր (դեսերտ): Աղանդերը մատուցելուց առաջ՝ սեղանից հավաքվում են օգտագործված սպասքեղենն ու պարագաները, համեմունքները, կարկանդակի ավսեները, ինչպես նաև, հաճախորդի քույլտվությամբ, սեղանին մնացած ակրատները:

Քաղցր սառը կերակրատեսակների (կոմպոտ, թանձր կիսել, մրգային աղցան, ժելե, մուս, թարմ հատապտուղներ) մեծամասնությունը մատուցվում է մետաղյա կամ ապակյա կրեմի պնակներով (կրեմանկա), որոնք դրվում են զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված կարկանդակի ավսեին, որի վրա՝ բռնակները դեպի աջ, դրվում են նաև աղանդերի, թեյի և պաղպաղակի հատուկ գդալները:

Անուշեղենի բոլոր այն տեսակները, որոնք կանխավ բաժնավորվում են անհատական ավսեների մեջ (աղանդերային ավսեներ կամ կրեմանկաներ), մատուցվում են աջ կողմից, աջ ձեռքով և դրվում հյուրի առջև: Քաղցր տաք կերակրատեսակների մեծ մասը բաշխման սենյակից բերվում է մետաղական այն ամանով, որի մեջ պատրաստվել է (չափաբաժնային թավաներ, կլոր սկահակ-ավսեներ, օվալաձև մետաղական սկուտեղներ և այլն): Տաք անուշեղենը մատուցվում է նախօրոք տաքացված աղանդերային խորը և մանր ավսեներով: Մատուցողը դնում է կերակրատեսակը սեղանին՝ հնարավորություն ընձեռելով, որ հյուրերն իրենք վերցնեն, կամ կողադիր սեղանիկի վրա ինքն է դնում կերակրատեսակը հյուրերի ավսեներն ու մատուցում: Եթե աղանդերային կերակրատեսակի հետ պետք է մատուցվի սոուս, ապա այն բերվում է առանձին սոուսամանով, իսկ կաթն ու սերուցքը՝ կաթնամանով կամ սերուցքամանով: Անուշեղենի մատուցման ժամանակ սեղանը սպասքավորվում է աղանդերային ավսեներով և պարագաներով:

Քաղցր տաք կերակրատեսակները սովորաբար ունենում են 70-75°C ջերմաստիճան:

Շաքարի պուդինգը թխվում է հատուկ կաղապարի մեջ, կտրատվում է չափաբաժինների և մատուցվում աղանդերի մանր ավսեներով: Սեղանը սպասքավորվում է աղանդերի պարագաներով (դանակ, պատառաքաղ): Կարելի է նաև պուդինգը մատուցել ամբողջական տեսքով: Այդ դեպքում

թխվածքը բերվում է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված մելքիորից կլոր սկուտեղի վրա, այնուհետև՝ բաժանվում և դրվում աղանդերի մանր ափսեների մեջ: Ծիրանի տաք սոուսը մատուցվում է առանձին:

Մուրաբայով բլիթները (блинчик) բերվում են աղանդերի մանր ափսեներով, վրայից լցվում է շաքարի փոշի: Մատուցողն ուտեստը դնում է հյուրի առջև աջ կողմից, աջ ձեռքով:

Սուֆլեն մատուցվում է այն ամանեղենով, որի մեջ թխվել է: Դա կարող է լինել չափաբաժնային տապակ կամ սկահակ-ափսե: Սեղանը սպասքավորվում է տակդիր ափսեի վրա դրված աղանդերային խոր ափսեներով և աղանդերային գդալներով: Կաթնամանով առանձին բերվում է կաթ կամ սերուցքամանով՝ սերուցք, և դրվում սեղանին աջից՝ թղթե անձեռոցիկով ծածկված կարկանդակի ափսեի վրա:

Սուֆլեն մատուցելուց առաջ մատուցողն աղանդերի խոր ափսեների մեջ լցնում է կաթ կամ սերուցք, այնուհետև թիակով զգուշությամբ կտրում սուֆլեի եզրերը, որից հետո մոտենում սեղանին ձախ կողմից և, ձախ ձեռքով պահելով սկուտեղը, սուֆլեն արագ դնում է կաթով կամ սերուցքով լցված ափսեի մեջ:

Խմորի մեջ թխված խնձորները մատուցվում են կլոր մելքիորից սկուտեղով, որի հատակին փռված է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկ: Մատուցելուց առաջ խնձորների վրա լցվում է շաքարի փոշի: Մատուցողն ուտեստը դնում է հյուրի աջ կողմում և կողքին տեղավորում հրուշակեղենի ունելիքը: Ծիրանի տաք սոուսը մատուցվում է առանձին:

Քաղցր սառը կերակրատեսակներն ունենում են 8-10°C ջերմաստիճան:

Կրեմը, ժելեն, մուսը, մրգային աղցանները մատուցվում են ապակյա կրեմանկայով, որն աղանդերի գդալի հետ մեկտեղ տեղավորվում է թղթե անձեռոցիկով ծածկված կարկանդակի կամ աղանդերի ափսեի մեջ:

Պաղպաղակը՝ զանազան լցոններով, մատուցվում է մետաղական կրեմանկայով և դրվում հյուրի առջև:

Մրգեղենը համարվում է լավագույն աղանդերը: Այցելուների խմբերի կամ բանկետ-ճաշկերույթներ սպասարկելիս միրգը դրվում է հախճապակյա սկահակներով՝ սեղանի կենտրոնում: Սկահակով մրգերը կարելի է նաև հյուրերին մատուցել ֆրանսիական եղանակով՝ մոտենալով հյուրերից յուրաքանչ-

յուրին ձախ կողմից: Բարձր ուտնակով սկահակները պահվում են ուտնակի վերին մասից:

Անհատական սպասարկման դեպքում մրգեղենը մատուցվում է աղանդերային ավսետով՝ հյուրի աջ կողմից: Մրգեղենի տեսականին սովորաբար կազմված է լինում խնձորից, տանձից, մանդարինից կամ նարնջից, խաղողի ողկույզներից, ծիրանից կամ դեղձից (սովորաբար՝ մրգի մեկ-երկու տեսակ): Սեղանին դրվում է աղանդերային (մրգեղենի) մանր ավսե, իսկ դրա աջ կողմում՝ կարկանդակի ավսե կորիզների համար: Ավելի ուշ բերվում է ձեռքերի ողողման պնակը (սալաթաման կամ գավաթ՝ թեթևակի թթվահամ ջրով): Այն նախատեսված է մատները լվանալու համար և դրվում է կարկանդակի ավսեի մեջ, որի հատակին փռված է կտորից անձեռոցիկ: Անձեռոցիկի վերին եզրը ծառայում է մատները չորացելու համար: Մրգեղենի պարագաները (դանակ, պատառաքաղ) դրվում են աղանդերային ավսեի ետևում:

Թուրիմջը (գրեյֆրութ) և մանգոն լայնակի կտրվածքով բաժանում են երկու կեսի, իսկ փափուկ մասը զգուշությամբ կտրում են դանակով: Մատուցում են աղանդերային ավսեի մեջ՝ կտրված մասով դեպի վեր: Հյուրերն օգտվում են մրգեղենի պարագաներից՝ դանակից ու պատառաքաղից: Աջ կողմից՝ կարկանդակի ավսեի վրա տեղադրված կրեմանկայի մեջ, մատուցվում է շաքարի փոշի և թեյի գդալ:

Աղամաթուզը (բանան) մատուցում են՝ նախօրոք հատելով պտղաուտիկը, բայց ոչ մինչև վերջ: Հյուրերն օգտվում են մրգեղենի պարագաներից:

Ծիրանը, դեղձն ու սալորը մատուցվում են աղանդերային ավսեներով: Հյուրերն օգտվում են մրգեղենի պարագաներից:

Բալն ու կեռասը կոթիկներով հանդերձ մատուցվում են ապակյա կրեմանկայով, որը դրվում է կարկանդակի ավսեի վրա, և թեյի գդալով: Աջից դրվում է կարկանդակի ավսե՝ կորիզների համար, և ձեռքերի ողողման պնակ:

Արքայախնձորն (անանաս) ու նարինջը մատուցվում են կեղևը մաքրված և օղակներով կտրատված վիճակում: Դրանց վրա լցվում է աղանդերային գինի կամ շաքարի օշարակ և մատուցվում հյուրին՝ կարկանդակի ավսեի վրա տեղավորված կրեմանկայով: Կողքին դրվում է աղանդերային գդալ: Արքայախնձորը կարելի է մատուցել նաև ամբողջական վիճակում (նախապես մշակելուց հետո), ճենապակյա սկահակով: Արքայախնձորը մշակելիս՝ կտրում են պտղի վերին մասը («սուլթան») և հիմնամասը, փորվածքով հե-

ռացնում են մեջտեղի մասը և սուր դանակով միջուկն անջատում են կեղևից՝ աշխատելով այն չկտրել: Դրանից հետո անանասի միջուկը կտրատվում է բարակ օղակներով: Միջուկը հանելուց հետո՝ կեղևի մեջ արվում է մի քանի անցք, կեղևը դրվում է սկահակի մեջ, իսկ դրա ներսում վառվում է կոնյակ, վերջում տեղադրվում է «սուլթանը»: Օղակաձև կտրատված միջուկը շարվում է կեղևի շուրջը: Կարկանդակի ափսեի վրա դրված վարդակով կամ կրեմանկայով առանձին մատուցվում է շաքարի փոշի և թեյի գդալ՝ անանասը վերցնելու համար:

Ելակը, մորին ու մոշը մատուցվում են սկահակով կամ կրեմանկայով՝ աղանդերի գդալի հետ միասին: Կանխավ սեղանը սպասքավորվում է աղանդերային ափսեներով և գդալներով: Հատապտուղներով սկահակը կամ կրեմանկան դրվում է աջից: Վարդակով կամ կրեմանկայով կարելի է առանձին մատուցել շաքարի փոշի և թեյի գդալ: Եթե հատապտուղները մատուցվում են սառեցված սերուցքով կամ կաթով, ապա սեղանը սպասքավորվում է աղանդերի խորը և մանր ափսեներով և աղանդերային գդալներով:

Ձմերուկը խնամքով լվացվում է եռման աստիճանի ջրով, չորացվում սրբիչով և պտղի երկայնքով կտրատվում առանձին հատվածների: Մատուցելուց առաջ յուրաքանչյուր հատվածը կտրատվում է լայնական կտրվածքով՝ 2 սմ հաստությամբ կտորների: Կորիզները չեն հանվում: Ձմերուկը մատուցվում է աղանդերի ափսեներով: Սեղանը սպասքավորվում է աղանդերի պարագաներով (դանակ, պատառաքաղ): Վարդակով կամ կրեմանկայով առանձին մատուցվում է շաքարի փոշի և թեյի գդալ:

Սեխը, ինչպես և ձմերուկը, լվացվում և չորացվում է, այնուհետև պտղի երկայնքով կիսվում երկու մասի: Մեջտեղից հեռացվում է թելանման զանգվածը, այնուհետև պտուղը կտրատվում է առանձին երկայնական հատվածների: Մատուցելուց առաջ յուրաքանչյուր հատվածը կտրատվում է 1-1.5 սմ - հաստությամբ կտորների: Վարդակով կամ կրեմանկայով կարելի է առանձին մատուցել շաքարի փոշի: Եթե հաճախորդները պատվիրում են ձմերուկի կամ սեխի մի քանի չափաբաժին, ապա կտրատված երկայնական հատվածները՝ կեղևով դեպի ցած, տեղավորվում են ճենապակյա կլոր սկուտեղի մեջ: Հյուրերի հարմարության նկատառումով՝ յուրաքանչյուր երկրորդ կտորը դուրս է քաշվում 1.2 սմ դեպի սկուտեղի կողը: Սկուտեղը դրվում է սեղանին, որը նախօրոք սպասքավորվում է աղանդերի ափսեներով և պարագաներով: Վերցնելու համար հատուկ պարագաներ չեն նախատեսվում:

Աղող կամ շաքարով բոված նուշը մատուցվում է ճենապակյա կամ հախճապակյա սկահակով՝ ծրարածն ծալված կտորից անձեռոցիկի մեջ: Նուշը վերցվում է ձեռքով:

Հրուշակները (տեսականիով) և տորթերը նախօրոք կտրատվում են չափաբաժինների և մատուցվում ճենապակյա ցածր սկահակով կամ զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված «պլատո» կոչվող սկահակով: Հրուշակները բաժանվում (վերցվում) են հրուշակեղենի ունեւիքով, իսկ տորթերը՝ թիակով: Սեղանը սպասքավորվում է աղանդերի մանր ափսեներով: Պինդ ջնարակով պատված տորթերի ու հրուշակների մատուցման ժամանակ օգտագործում են աղանդերային դանակ և պատառաքաղ, իսկ փափուկ ջնարակով պատված տորթերի ու հրուշակների մատուցման ժամանակ՝ եռատամ պատառաքաղ:

Չկնեղենի և մսային կերակրատեսակների մասնատումը (տրանշирование) հյուրերի ներկայությամբ

Մասնատումը (տրանշирование) կիրառվում է այն ժամանակ, երբ անհրաժեշտ է հյուրերի ներկայությամբ բաժնավորել ամբողջական տեսքով տապակած կամ խաշած հավը, խոճկորը, ամբողջական ազդրամիսը կամ գառան թամբը, ձուկը և այլն: Այնուհետև հյուրերից յուրաքանչյուրն ընտրում է այն մասը, որը ցանկանում է:

Մասնատման համար անհրաժեշտ են հետևյալ պայմանները.

- դահլիճը պետք է լինի մեծ և լավ օդափոխվող, որպեսզի մասնատման ընթացքում արձակվող հոտերն արագ չեզոքանան,
- մատուցողը պետք է ունենա կտրելու հատուկ գործիքներ (դանակ և պատառաքաղ) կամ սուր խոհարարական դանակ և ճաշի պատառաքաղ,
- անհրաժեշտ է նաև հատուկ տախտակ՝ փորված ակոսիկներով, որպեսզի մսի կտրատման ժամանակ առաջացող հյութերը հոսեն ցած:

Բացի այդ, անհրաժեշտ են տարատեսակ համեմունքներ, սպիրտայրոց՝ մասնատված պատառները տաք պահելու համար, ինչպես նաև սպիրտայրոցներ՝ խավարտի ու սոուսների համար, կողադիր սեղանիկ կամ սայլակ՝

մասնատման գործողության համար անհրաժեշտ բոլոր առարկաները տեղափոխելու համար:

Մասնատումը կատարում է մատուցողը կամ, անհրաժեշտության դեպքում, խոհարարը:

Մասնատման գործողությունը կատարելիս՝ կարևորվում է գործիքների հետ ճիշտ աշխատանքի հմտությունը: Անհրաժեշտ է աշխատել արագ և վստահ՝ առանց ձեռքով մսին դիպչելու (բացառությամբ այն դեպքերի, երբ անհրաժեշտ է դուրս քաշել երկար ոսկորները): Գործիքներն ու անհրաժեշտ այլևայլ ամանեղենը պետք է արտակարգ մաքուր լինեն:

Մասնատումը կատարվում է թեթև և արագ, եթե մատուցողն ունի դանակի ու պատառաքաղի հետ աշխատելու անհրաժեշտ հմտությունը: Օրինակ, կտրատելիս՝ դանակի թեքության անկյունը տախտակի նկատմամբ պետք է հնարավորինս փոքր լինի, որպեսզի պատառներն ավելի լայն լինեն, ըստ որում մատուցողի ցուցամատը պետք է մշտապես գտնվի դանակի բռնակի վրա:

Մասնատումից առաջ՝ ամբողջական վիճակում պատրաստված որսամիսը կամ ձուկը ցուցադրվում է հյուրերին:

Ձկան մասնատումը: Ձկան միսը ոսկորներից անջատելը հեշտ է, դժվարը՝ ձուկն ամբողջական պատառներով մատուցելն է: Կան ձկներ պինդ կաշվով, որն անհրաժեշտ է հեռացնել, իսկ կան նաև ձկներ փափուկ կաշվով, որը հեռացնելու կարիք չկա, անհրաժեշտ է միայն հանել փշերը: Ձկան մասնատման ժամանակ կարևոր նշանակություն ունի նաև փշերի դասավորությունը: Ձկների փշերը մեծ մասամբ դասավորված են լինում ողնաշարին ուղղահայաց, սակայն կան ձկներ, որոնց փշերը դասավորված են ողնաշարին զուգահեռ:

Շիդաձկան (սուդակ), երկայնաձկան (կեֆալ) և թյունիկի (սկումբրիա) կողային ոսկրերը դասավորված են ողնաշարին ուղղահայաց: Մասնատման ժամանակ այդպիսի ձկները դնում են մի կողի վրա, նախ հեռացնում են լողակները և հանում կաշին՝ թեթև կտրվածք անելով գլխի մոտ և ողնաշարի երկայնքով: Պատառաքաղի ատամիկը խրելով և թեթևակիորեն այն բարձրացնելով՝ պտուտակային շարժումներով հեռացնում են կաշին և միաժամանակ առանձնացնում փափկամիսը դանակով, մինչև հասնում են պոչին: Դրանից հետո ձուկը շրջում են մյուս կողի վրա և կրկնում նույն գործողությունները: Լողակներից և կաշվից ազատված ձուկն այնուհետև դնում են փո-

րի վրա, պատառաքաղով կողքից պահում, իսկ դանակով՝ թեթևակիորեն կտրվածք անում ողնաշարի երկայնքով, մինչև ձուկը բաժանվում է երկու մասի: Այդ ամեղուց հետո՝ պատառաքաղը խրում են ձկան գլխամասի ետին կողմը և դանակով բաժանում ֆիլեն՝ սկզբում ողնաշարի մի կողմից, այնուհետև՝ մյուս կողմից: Պատառաքաղով ձկան ողնաշարն ու գլուխը դնում են առանձին ափսեի մեջ, հետո պատառաքաղի օգնությամբ ձկան միսն ազատում մանր ոսկրերից և բաժնավորում, ըստ որում յուրաքանչյուր ափսեի մեջ անհրաժեշտ է դնել մի կտոր մեջքի մսից և մի կտոր փորի մսից: Դրանից հետո դնում են խավարտը, ուտելիքի վրա լցնում հալած սերուցքային կարագ և մատուցում սեղանին:

Օգտագործված ամանեղենը հավաքվում է մասնատումից անմիջապես հետո:

Եթե ձուկը խոշոր չափերի է, ապա մասնատումը կատարվում է այն ափսեի մեջ, որով մատուցվում է: Նախ հեռացվում են լողակները, ողնաշարը և գլուխը: Այդ ամենը դրվում է սկուտեղի մի եզրին: Այնուհետև ֆիլեն առանձնացնում են կաշվից և դնում տախտակի վրա, մաքրում մանր ոսկրերը և բաժնավորում: Կերակրաբաժինները դրվում են ափսեի մեջ և մատուցվում խավարտով:

Տափակ ձկների, օրինակ՝ տափակաձկան (կամբալա) մասնատման ժամանակ նախ հեռացվում են լողակներն ու կոշտ կաշին, այնուհետև ձուկը բաժանվում է երկու մասի և հեռացվում է ողնաշարը: Կաշին, գլուխն ու ոսկրերը թողնվում են այն սկուտեղի մեջ, որով ձուկը մատուցվել է, իսկ ձկան պատառները բաժնավորվում են և դրվում ափսեներից:

Թռչնամսի մասնատումը: *Հավը, հնդկահավն ու փասիանը* մասնատում են նույն եղանակով: Պատրաստի թռչունը դնում են սկուտեղի վրա, իսկ սկուտեղը՝ տեղավորում կողադիր սեղանիկի կամ սայլակի վրա, մասնատման տախտակի հարևանությամբ: Ձախ կողմից դրվում են ափսեները, որոնց վրա պետք է շարվեն բաժնավորված պատառները: Դանակի ու պատառաքաղի օգնությամբ թռչունը դնում են տախտակին՝ մեջքի վրա: Պատառաքաղով վիզը սեղմում են տախտակին, իսկ դանակով՝ կտրում երկու ոտքերը, ընդ որում դանակի շեղբը պետք է ուղղված լինի ոսկորի երկայնքով, որպեսզի ոտքերը մարմնից բաժանելը հեշտ լինի: Դրանից հետո կտրում են թևիկները և առաջամասն անջատում ետնամասից՝ երկայնական ուղղությամբ: Պատառաքաղի օգնությամբ կողերն ու ողնաշարը դրվում են

ոսկորների համար նախատեսված ավսեի մեջ: Այնուհետև պատառաքաղով սեղմվում է ոտիկը, իսկ դանակով՝ կտրատվում միսը, որպեսզի այն ոսկորից անջատվի: Երկար ոսկորը կարելի է հանել՝ ձախ ձեռքով պատառաքաղով սեղմելով միսը, իսկ աջ ձեռքով՝ թղթե անձեռոցիկով պտտելով դուրս քաշելով ոսկորը: Առաջամասի և ոտիկների միսը կտրատվում է հյուսվածքների ուղղահայաց ուղղությամբ և դասավորվում սկուտեղի մեջ: Այդ ընթացքում սպիրտայրոցներից մեկի վրա տաքացվում է խավարտը, իսկ մյուսի վրա՝ սոուսը: Տաքացնելուց հետո տախտակն ու սեղանիկը մաքրվում են և սկսվում է կերակրաբաժինների տեղավորումն ավսեների մեջ: Ըստ հաճախորդի ցանկության՝ յուրաքանչյուր ավսեի մեջ դրվում են սպիտակ կամ մուգ մսի կտորներ, ավելացվում համեմունքներ և մատուցվում: Ոսկորի ավսեն հեռացվում է օգտագործված ամանեղենի հետ միասին:

Սագի և բադի մասնատումն իրականացվում է նույն հերթականությամբ, սակայն մատուցողը պետք է հաշվի առնի այդ թռչունների կառուցվածքի որոշ յուրահատկություններ.

- դրանց թաթիկներն ավելի կարճ են, իսկ հողամիացումներն ավելի մոտ են մեջքին,
- կրծոսկրը հարթ է և ունի տաշտի տեսք,
- սպիտակ միսը գտնվում է երկու կողմում, այդ պատճառով շատ կտրատելու անհրաժեշտություն չկա:

Բոլոր տեսակի թռչունների մասնատման ժամանակ դանակը պետք է պահել ոսկորի երկայնքով՝ առանց ոսկորը կտրելու:

Գիրուցած (нашпигованный) կամ շոգեխաշած նապաստակի, գառան, քարայծի թամբի մասնատումը: Մասնատումը կատարվում է այն բանից հետո, երբ թամբը ցուցադրվում է հյուրերին, այնուհետև դրվում կողադիր սեղանիկին կամ սայլակին: Միսը տախտակի վրա են տեղափոխում պատառաքաղի օգնությամբ, ըստ որում դրա մի ատամը խրվում է ողնաշարային ակոսի մեջ, իսկ դանակը՝ պահվում տակից: Մասնատման ընթացքում ողնաշարը սեղմվում է պատառաքաղով, ուղիղ կենտրոնում, իսկ դանակը շարժվում է ոսկորի շուրջը, ըստ որում այն պետք է պահել թեքությամբ, որպեսզի հեշտ լինի փափուկ միսն անջատել ոսկորից: Այն բանից հետո, երբ արտաքին մասից փափուկ միսն առանձնացվում է, թամբը շրջվում է և նույն

գործողությունը կատարվում է ներսից: Ողնաշարը դրվում է ափսեին, իսկ եթե այն երկար է, դանակով կիսվում է:

Ոսկորից անջատված միսը կտրատվում է հյուսվածքներին ուղղահայաց և դրվում սկուտեղի վրա ու տաքացվում: Բաժնավորումը կատարվում է նույն եղանակով, որով բաժնավորվում է թռչնամիսը: Գիրուցած թամբ պատրաստելու համար ներսի կողմի փափուկ միսը հանվում է նախօրոք:

Ազդրամսի մասնատումը: Ազդրամիսը ցուցադրվում է հյուրերին, այնուհետև տեղավորվում մասնատման տախտակի վրա՝ ներսի մասով դեպի վեր, որպեսզի հեշտ լինի դանակով անջատել ազդրոսկրը: Ազդրի եզրից ձախ ձեռքով, թղթե անձեռոցիկի օգնությամբ, պահվում է ազդրամիսը, իսկ աջ ձեռքով՝ դանակով միսն անջատվում է ոսկորից: Ոսկորները հանվում են և շարվում սկուտեղի վրա: Դանակի և պատառաքաղի օգնությամբ փափուկ միսը կտրատվում է բարակ կտորներով՝ հյուսվածքներին ուղղահայաց, դրվում սկուտեղի վրա, տաքացվում, բաժնավորվում ափսեների մեջ և մատուցվում: Եթե ազդրամիսն այնքան մեծ է, որ հնարավոր չէ տեղավորել սպիրտայրոցի վրա՝ տաքացնելու համար, ապա կերակրաբաժինների վրա լցվում է միայն սոուսը: Յուղոտ ազդրամիսը կտրատելիս՝ անհրաժեշտ է ուշադրություն դարձնել, որ յուրաքանչյուր կերակրաբաժնում լինի միս և ճարպ:

Խոճկորի մասնատումը: Մասնատումը կատարվում է այն սկուտեղի վրա, որով բերվել է խոճկորը: Խոճկորը դրվում է փորի վրա, այնուհետև կտրվում են առջևի և ետևի թաթերը, դրանցից հանվում են ոսկորները, փափուկ մասը կտրատվում է բարակ կտորներով և դրվում սպիրտայրոցի վրա՝ տաքացման համար: Ոսկորները շարվում են առանձին ափսեի մեջ: Դրանից հետո ողնաշարի երկու կողմերից կտրվում է կրծքամիսը՝ 8-10 սմ հաստությամբ կտորներով: Դանակով՝ ողնաշարի երկայնքով կտրվում է փափկամիսը, միաժամանակ միսն առանձնացվում է կողոսկրերից: Փափուկ միսը կտրատվում է հյուսվածքներին ուղղահայաց, որից հետո դրվում սկուտեղի վրա և տաքացվում: Վերջում անջատվում է կողային մասի փափուկ միսը:

Ողնաշարն ու մնացած ոսկորները ջարդվում են ավելի փոքր կտորների և տեղավորվում այն սկուտեղի մեջ, որով բերվել է խոճկորը:

Կտրատված և տաքացված միսը բաժնավորվում է ափսեների մեջ այնպես, որ յուրաքանչյուր կերակրաբաժին պարունակի ազդրամսի, կրծքամսի

և կողմնախ կտորներ: Այնուհետև մսի վրա լցվում է տաք սոուս և մատուցվում:

Օգտագործված սպասքն ու գործիքները հեռացվում են, իսկ ոսկորներով սկուտեղը մնում է կողադիր սեղանիկին կամ սայլակին՝ հյուրերի հայեցողության ներքո:

Տապակած սառը խոճկորի հետ մատուցվում է ծովաբողկ:

Կերակրատեսակների բոցավառում (фламбирование)

Հաճախորդների ցանկությամբ՝ ռեստորաններում մատուցվում են զանազան ճաշատեսակներ ու աղանդեր, որոնց վերջնական մշակումն ու բոցավառումը կատարվում է հյուրերի ներկայությամբ: Մատուցման այս եղանակը զանազանություն է մտցնում հաճախորդների սպասարկման գործընթացում և հնարավորություն ընձեռում՝ ըմբռնելու պատրաստվող կերակրատեսակի բույրը:

Կերակրատեսակների ու աղանդերի վերջնական մշակումն ու բոցավառումն իրականացնելու համար անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ պայմանները.

- սրահում սեղանների միջև հեռավորությունը պետք է բավարար լինի սայլակը տեղափոխելու համար,
- ամեն օր անհրաժեշտ է կազմել բոցավառման ենթարկվելիք կերակրատեսակների ցանկ,
- մատուցող-ֆլամբմենտները պետք է տիրապետեն ֆիրմային կերակրատեսակների բոցավառման տեխնոլոգիային:

Կերակրատեսակների ու աղանդերի վերջնական մշակումն ու բոցավառումն իրականացնելու համար անհրաժեշտ են հետևյալ *գործիքներն ու պարագաները*.

- սայլակ կամ կողադիր սեղանիկ՝ երկու դարակներով, որոնց վրա շարվում են բոցավառման և մատուցման համար անհրաժեշտ բոլոր պարագաները,
- երկու սպիրտայրոց՝ կերակրատեսակների վերջնական մշակման, տաքացման և բոցավառման համար,

- պարագաների լրակազմ՝ տարատեսակ համեմունքների համար, սպիրտ՝ այրելու համար և թունդ ոգելից խմիչք,
- բոցավառման պարագաներ՝ դանակ, պատառաքաղ, շերեփ, տապակ և այլն:

Բոցավառման համար անհրաժեշտ բոլոր գործիքներն ու պարագաները պետք է մաքուր լինեն և գեղեցիկ տեսք ունենան:

Սայլակի կամ կողադիր սեղանիկի նախապատրաստման ժամանակ վերին դարակին տեղավորվում է սպիրտով լցված երկու սպիրտայրոց: Դարակի մի ծայրին դրվում են համեմունքներն ու անհրաժեշտ սոուսամանները, մյուս ծայրին կամ բնի մեջ՝ բոցավառման համար անհրաժեշտ խմիչքի շշերը: Պարագաների լրակազմի կողքին դրվում են բոցավառման համար անհրաժեշտ գործիքները: Բոցավառման համար նախատեսված մթերքներն ու կիսաֆաբրիկատները դրվում են դարակի մեջտեղում՝ ափսեների կամ սկուտեղի մեջ: Ստորին դարակի վրա շարվում են անհրաժեշտ ափսեներն ու թավաները: Ճաշի պարագաները տեղավորվում են ափսեների կողքին՝ արկղի մեջ:

Բոցավառման պատվեր ստանալով՝ մատուցողը սայլակը կամ կողադիր սեղանը մոտեցնում է պատվիրատու հյուրերի սեղանին և տեղավորում այնպես, որ այն ոչ ոքի չխանգարի և, միևնույն ժամանակ, լավ տեսանելի լինի հյուրերին:

Կերակրատեսակների վերջնական մշակումն ու բոցավառումը կատարվում է հետևյալ կարգով.

- վառվում կամ ուժգնացվում է սպիրտայրոցի բոցը,
- առանձնացվում է կարագի որոշակի քանակ՝ հալեցման համար,
- կիսաֆաբրիկատը ցուցադրվում է հյուրերին և դրվում տապակվելու, որի ընթացքում այն թեթևակիորեն խառնում և շուռումնուռ են տալիս՝ առանց պատառաքաղով ծակելու, որպեսզի հյուրը դուրս չհոսի,
- տապակման ավարտին՝ մյուս սպիրտայրոցի վրա շերեփով կամ սրճեփով տաքացվում է բոցավառման համար ընտրված խմիչքը, ընդ որում շերեփը թեքվում է, որպեսզի խմիչքը բոցավառվի,

- մսի վրա մեկ, երկու կամ երեք անգամ լցվում է տաք խմիչքը, որպեսզի գոյանա մեծ բոց,
- խավարտը դրվում է տապակի մեջ և տեղավորվում սպիրտայրոցի վրա՝ տաքացման համար, իսկ միսը տեղափոխվում է ավսենների մեջ,
- գոյացած հյութին ավելացվում են համապատասխան համեմունքները և այդ հյութը լցվում է մսի վրա,
- ավելացվում է խավարտը, և գեղեցիկ ձևավորված կերակրաբաժինները հրամցվում են հյուրերին:

Չորթի ֆիլեի բոցավառումը: Մեկ կերակրաբաժին պատրաստելու համար պահանջվում է ֆիլեի կիսաֆարրիկատ, 20 գրամ սերուցքային կարագ, 30 մլ կոնյակ, խավարտ, համեմունքներ՝ աղ և սև պղպեղ:

Սպիրտայրոցը վառվում է, դրա վրա տեղավորվում է կարագով թավան: Երբ կարագը հալվում է, թավայի մեջ տեղավորվում է հորթի ֆիլեն: Տապակվելիս այն մի քանի անգամ շրջում են: Մյուս սպիրտայրոցի վրա շերտփով կամ ջեզվեով տաքացվում է բոցավառման համար ընտրված կոնյակը, հետո լցվում մսի վրա: Տաքացվում է խավարտը և նույնպես ավելացվում մսին: Ստացված հյութը լցվում է գեղեցիկ ձևավորված կերակրաբաժնի վրա և մատուցվում:

Թական կոտլետ՝ «Մադերա» սոուսով: Մեկ կերակրաբաժին պատրաստելու համար պահանջվում է հորթի կամ խոզի կիսապատրաստ, թական միս, 30 գրամ կարագ, 10 գրամ պատրաստի մսահյութ, 20 գրամ թթվասեր, 20 մլ «Մադերա» գինի, 40 մլ օղի, խավարտ:

Թական միսը տապակվում է թավայի մեջ: Այնուհետև մինչև բոցավառման աստիճան տաքացվում է օղին և լցվում թական մսի վրա՝ երկու-երեք անգամ: Երբ օղին դադարում է վառվել, ավելացվում են թթվասերը, գինին և մսահյութը: Ճաշատեսակը պահվում է սպիրտայրոցի վրա ևս մի քանի րոպե: Տաքացվում է խավարտը: Միսը՝ գոյացած հյութի և խավարտի հետ միասին, գեղեցիկ ձևավորմամբ դնում են ավսեին և հրամցում հյուրին:

Կերակրատեսակի բոցավառման ժամանակ ոգելից խմիչքը կարելի է լցնել անմիջապես թավայի մեջ՝ տապակվող մսի վրայից, և միանգամից բոցավառել այն՝ կրակը մոտեցնելով:

Քաղցր կերակրատեսակների (ջեմով բլիթներ) բոցավառումը: Մեկ կերակրաբաժին պատրաստելու համար պահանջվում է մեկ բլիթ, 20 գրամ սերուցքային կարագ, 30 մլ նարնջի հյութ, 50 գրամ ջեմ, 30 գրամ շաքար, 10 մլ բալի լիկյոր, 12 գրամ մաքրած նուշ, 40 մլ ռոմ:

Թավայի մեջ դրվում է շաքարը և տաքացվում մինչև կարամելացման աստիճան: Դրանից հետո ավելացվում է կարագը: Երբ կարագը հալվում է, ավելացվում են նարնջի հյութը և բալի լիկյորը: Եռացող սոուսի մեջ դրվում է բլիթը, որոշ ժամանակ անց այն շրջում են և թավան վերցնում սպիրտայրոցից: Այնուհետև բլիթը պատում են ջեմով և պատառաքաղի օգնությամբ ծալում չորս տակ կամ ոլորում խողովակի պես: Այդ ընթացքում ռոմը տաքացվում է մինչև բոցավառման աստիճան: Բլիթով թավան կրկին դնում են կրակին և երկու-երեք անգամ բլիթի վրա լցնում վառվող ռոմը: Ռոմն այրվելուց հետո բլիթը տեղափոխվում է ափսեի մեջ, դրա վրա լցվում է թավայում մնացած սոուսը և նուշը, և մատուցվում սեղանին:

Մրգեղենի բոցավառումը: Բոցավառման համար հարմար են ադամաթուզը (բանան), խնձորը, արքայախնձորը (անանաս), ծիրանը, դեղձը և այլն:

Մեկ կերակրաբաժին բոցավառվող բանան պատրաստելու համար պահանջվում է 167 գրամ բանան, 20 գրամ շաքարի փոշի, 20 գրամ սերուցքային կարագ, 40 մլ ռոմ կամ կոնյակ:

Շաքարի փոշու մի մասը նախ թավայի մեջ կարամելացվում է, որից հետո անմիջապես ավելացվում է կարագը: Կարագը հալվելուց հետո՝ թավայի մեջ տեղավորվում են մաքրված և երկայնքով երկու կեսի բաժանված բանանները: Դրանք երկու կողմից թեթևակի տապակում են և պատում շաքարի փոշով: Այնուհետև բանանի վրա է լցվում բոցավառման աստիճանի տաքացված ռոմը կամ կոնյակը: Ռոմն այրվելուց հետո բանանը տեղափոխվում է ափսեի մեջ, դրա վրա լցվում է թավայում մնացած սոուսը և մատուցվում սեղանին:

Թարմ մրգերի բոցավառման դեպքում անհրաժեշտ է միրգը նախօրոք տապակել, որպեսզի այն փափկի, իսկ բոցավառման ընթացքում՝ կոմպոտից զգուշությամբ քանել, առանձնացնել հյութը (սիրոպ):

Բոլոր տեսակի մրգերի վրա վերջում կարելի է լցնել մանրացված ընկուզեղեն (նուշ, ընկույզ, գետնանուշ), քերված շոկոլադ կամ մատուցել հարած սերուցքով:

Տաք ըմպելիքների մատուցումը

Ռեստորաններում առաջարկվող տաք ըմպելիքներից են սուրճը, կակաոն, տաք շոկոլադը, թեյը:

Սուրճի պատրաստումն ու մատուցումը: Սուրճը պատրաստվում է «espresso» կոչվող մեքենաներով (էսպրեսո սուրճ), սրճամաններով (արևելյան սուրճ), ինչպես նաև «կապուչինո» սուրճի համար՝ գոլորշու օգնությամբ կաթի փրփրացման հատուկ սարքերով:

Էսպրեսո սուրճը թունդ սուրճ է, որը պատրաստվում է «espresso» կոչվող մեքենաների օգնությամբ: Ըմպելիքի ծավալն է 50 մլ: Այս սուրճը մատուցվում է սուրճի բաժակներով, որոնք տեղավորվում են թղթե անձեռոցիկով պնակների մեջ: Բաժակի առջև դրվում է սուրճի գդալ՝ բռնակը դեպի աջ: Սուրճի հետ առանձին մատուցվում է շաքար՝ շաքարամանով: Մատուցողը սուրճով լի բաժակներն ու շաքարամանը բերում է մատուցարանի վրա, աջ ձեռքով վերցնում բաժակները և դնում հյուրի աջ կողմում:

Ամերիկյան սուրճը տարբերվում է էսպրեսոյից նրանով, որ մեկ չափաբաժին աղացած սուրճին ավելացվում է ավելի մեծ քանակությամբ ջուր: Այս սուրճը մատուցվում է 100 մլ տարողությամբ բաժակներով: Սուրճի հետ կարելի է մատուցել կաթ կամ սերուցք՝ առանձին կաթնամանով կամ սերուցքամանով, ինչպես նաև կիտրոն՝ վարդակով:

Կապուչինո սուրճը պատրաստվում է գոլորշու օգնությամբ հատուկ սարքում փրփրացված կաթի ավելացմամբ: Կապուչինո սուրճը մատուցվում է թեյի գավաթներով կամ իռլանդական սուրճի բաժակներով:

Արևելյան սուրճը պատրաստվում է շաքարի ավելացմամբ՝ երկար պոչով փոքր սրճամանում (ջեզվե), և մատուցվում նստվածքով հանդերձ՝ առանց քամելու: Մատուցողը մատուցարանի վրա դասավորված բերում է սուրճը՝ կարկանդակի ափսեի վրա դրված սրճամանով, թեյի գդալը, սուրճի բաժակն ու պնակը, եռացրած-սառեցրած թթվահամ ջրով լի բաժակը: Մատուցարանը տեղավորելով կողադիր սեղանիկի վրա՝ մատուցողն աջ ձեռքով պոչից բռնած վերցնում է սրճամանը, իսկ ձախ ձեռքով՝ գդալի օգնությամբ զգուշությամբ վերցնում փրփուրը և բարձրացնում սրճամանից վեր: Այնուհետև աջ ձեռքով մատուցողը սուրճը լցնում է սուրճի բաժակը, վրան գդալով լցնում փրփուրը՝ առանց խառնելու (սուրճի պղպջակները պարունակում են սուրճի թռչող բաղադրիչներ, որոնցից մեծապես կախված են ըմպելիքի հա-

մային և բույրային առանձնահատկությունները): Սուրճի բաժակը հյուրի առջև դրվում է աջ ձեռքով, ըստ որում մատուցողը մոտենում է հյուրին աջ կողմից և հրամցնում նաև կարկանդակի ափսեի վրա դրված հախճապակյա բաժակը՝ սառեցված ջրով: Սրճամանը գդալի հետ կարելի է դնել հյուրի աջ կողմում և, նրա թույլտվությունը ստանալով, սուրճը լցնել նախօրոք սեղանին դրված սուրճի գավաթը: Եթե մեկ սրճամանում պատրաստվել է մի քանի բաժին սուրճ, ապա նախ բաժակների մեջ հավասարաչափ բաշխվում է փրփուրը, այնուհետև զգուշությամբ լցվում է սուրճը, որպեսզի փրփուրը բարձրանա վեր:

Հարած սերուցքով սև սուրճը (վիեննական) շաքարի ավելացմամբ պատրաստված սև սուրճ է: Այն մատուցվում է թեյի բաժակով կամ տակդիրով բաժակով: Վերևից լցվում է սերուցքը, որը կանխավ հարվում է շաքարի փոշով: Պնակով բաժակն ու գդալը դրվում են հյուրի աջ կողմում՝ աջ ձեռքով:

Հարած սերուցքը կարելի է մատուցել առանձին՝ ապակյա կրեմակայով, որը դրվում է կարկանդակի ափսեի վրա և մատուցվում աջ կողմից՝ գդալի հետ մեկտեղ:

Կաթով սուրճը (վարշավյան) պատրաստվում է շաքարով և տաքացված կաթով և մատուցվում թեյի բաժակներով: Բաժակի վերին մասին ավելացվում է տաք կաթի փրփուրը: Մատուցվում է այնպես, ինչպես վիեննական սուրճը:

Պաղպաղակով սուրճը (գլյասե) պատրաստի սև սուրճն է, որը եփվել է շաքարով և սառեցվել մինչև 8-10°C: Հաստ հատակով կոնաձև բաժակի մեջ լցվում է սուրճը և ավելացվում մեկ գնդիկ սերուցքային պաղպաղակ: Բաժակը, գավաթը կամ ֆուժերը դրվում է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով ծածկված կարկանդակի ափսեին, ափսեի մեջ դրվում է նաև պաղպաղակի գդալ՝ բռնակը դեպի աջ, և երկու ծղոտիկ՝ սուրճի համար:

Կաթով կամ սերուցքով սուրճը մատուցվում է թեյի բաժակներով (200 սմ³), պնակի և թեյի գդալի հետ միասին: Սերուցքը կամ կաթը կարելի է մատուցել առանձին՝ սերուցքամանով կամ կաթնամանով, տաք վիճակում:

Տաք շոկոլադի ու կակաոյի պատրաստումն ու մատուցումը: *Կակաոն* մատուցվում է կաթով կամ սերուցքով, ձվի դեղնուցով կամ պաղպաղակով: Մատուցման կանոնները նույնն են, ինչ կաթով սուրճի դեպքում:

Շոկոլադը նախօրոք լավ մանրացվում է: Պատրաստվում և մատուցվում է այնպես, ինչպես կակաոն:

Ծխախոտագործական արտադրանքի մատուցումը

Այսօր մի շարք ռեստորաններում կան ծխող մարդկանց համար հատկացված գոտիներ: Ամեն դեպքում՝ գնացուցակում ծխախոտը միշտ ներկայացվում է, իսկ թանկարժեք ռեստորաններում հյուրերին առաջարկվում են սիգարներ: Համաշխարհային պրակտիկա մուտք է գործում հաստատութայինների մի նոր տեսակ, որ կոչվում է «սիգար-բար»:

Պատվիրված ծխախոտը (սիգարետ) հյուրերի համար բերվում է փոքր մատուցարանով: Ձախ կողմից մոտենալով հյուրին՝ մատուցողը նրան ցուցադրում է փակ տուփը, որպեսզի հյուրը հավաստիանա, որ տուփը բացված չէ և որ ակցիզային դրոշմանիշը տեղում է: Տուփը մատուցողը պահում է ձախ ձեռքով՝ բթամատով վերևից, իսկ մյուս մատներով՝ ներքևից: Ստանալով հյուրի հավանությունը՝ մատուցողը տուփը բացում է կողադիր սեղանիկի վրա և թեթևակի դուրս քաշում երկու-երեք սիգարետ, տուփը դնում է փոքր մատուցարանի վրա, կողքին՝ լուցկին կամ կրակվառիչը: Սիգարետի տուփը լուցկու հետ մատուցելիս՝ դրանք սեղանին են դրվում հյուրի ձախ կողմից, իսկ կրակվառիչի հետ մատուցելիս՝ աջ կողմից: Եթե ծխախոտը վառվում է մոմից, ապա մատուցողը փոքր մատուցարանով մոտենում է յուրաքանչյուր հյուրին ձախ կողմից և մատուցում ծխախոտը: Նույն մատուցարանի վրա գտնվում է նաև մոխրամանը, որը մատուցողը սեղանին դնում է հյուրի աջ կողմից՝ աջ ձեռքով: Փոքր մոխրամանները դրվում են յուրաքանչյուր հյուրի համար առանձին, իսկ մեծերը՝ երկու հյուրի համար մեկ մոխրաման: Բարերում և գիշերային ակումբներում մոխրամանները սեղաններին դրվում են նախօրոք, իսկ ռեստորաններում մոխրամանը մատուցվում է այն ժամանակ, երբ հյուրը ցանկանում է ծխել: Մոխրամանը փոխվում է յուրաքանչյուր սիգարետը ծխելուց հետո: Մոխրամանը փոխելու գործընթացը նույնն է ռեստորաններում և բարերում: Նախքան օգտագործված մոխրամանը հեռացնելը՝ այն պետք է ծածկել, որպեսզի մոխիրը չլցվի սեղանին կամ բարի վաճառա-սեղանին: Օգտագործված մոխրամանը ծածկելուց և հեռացնելուց հետո՝ մատուցողն իսկույն դրա տեղում դնում է մաքուր մոխրամանը: Այդ գործողությունը կատարելիս հարմար է օգտվել մատուցարանից:

Շրջագայությունների տեսակները և զբոսաշրջիկների սննդի կազմակերպումը

Ռուսաստանի տարածքում զբոսաշրջիկները շրջագայում են օդային, երկաթուղային, ավտոմոբիլային և ջրային փոխադրամիջոցներով: Շրջագայությունները լինում են անհատական և խմբային: Ջբոսաշրջիկների խմբային սպասարկումն իրականացվում է ըստ հետևյալ կարգերի. կիսալուքս, առաջին կարգ, տուրիստական կարգ, կենպինգ, էժանացված շրջագայություն և դպրոցական շրջագայություն:

Անհատական սպասարկումն իրականացվում է ըստ հետևյալ կարգերի. լուքս-ապարտամենտ, լուքս, առաջին կարգ, տուրիստական կարգ և կենպինգ:

Կախված սպասարկման կարգից՝ զբոսաշրջիկներին առաջարկվում է ծառայությունների տարբերակված ծավալ և մակարդակ: Ասվածը մասնավորապես վերաբերում է սննդին:

Ջբոսաշրջիկների սնունդն առավել հաճախ կազմակերպվում է այն հյուրանոցներում, որտեղ նրանք ապրում են: Երբեմն ձեռք է բերվում պայմանավորվածություն ռեստորանների հետ՝ զբոսաշրջիկների խմբեր սպասարկելու կապակցությամբ:

Հյուրանոցային համալիրները սովորաբար առաջարկում են սննդի հետևյալ համակարգերը.

- լիարժեք պանսիոն կամ Full Board (FB), այսինքն երեք անգամվա սնունդ՝ նախաճաշ, ճաշ, ընթրիք,
- ոչ լիարժեք պանսիոն կամ Half Board (HB), այսինքն երկու անգամվա սնունդ՝ նախաճաշ և ճաշ կամ ընթրիք,
- միանգամյա սնունդ կամ Bed and Breakfast (BB), այսինքն միայն նախաճաշ,
- «ամեն ինչ ներառյալ» կամ All Inclusive, այսինքն ակունբային սպասարկման համակարգ, որտեղ սննդի ընդունման հաճախականությունն ու ժամանակը չեն սահմանափակվում:

Առաջարկվող նախաճաշը կարող է լինել տարբեր տեսակի.

- *մայրցամաքային նախաճաշը (continental breakfast)* ներառում է սննդամթերքի ստանդարտ համակազմը՝ սուրճ, թեյ կամ տաք

- շոկոլադ, շաքար, սերուցք (կաթ), կիտրոն, երկու տեսակի պովիդոլ, ջեմ կամ մեղր, հացաբուլկեղենի մի քանի տեսակ,
- *ընդլայնված նախաճաշ*, որի մեջ մտնում են մրգային և բանջարեղենային հյութեր, խոզապուխտ, պանիր, երշիկ, ձվից պատրաստված կերակրատեսակներ, կաթնաշոռ, յոգուրթներ, եգիպտացորենի փաթիլներ՝ կաթով,
 - *անգլիական նախաճաշ*, որի մեջ մտնում է թեյ, կաթով կամ սերուցքով սուրճ, մրգային կամ հատապտղային հյութեր, վարսակի կամ սպիտակաձավարի շիլա, տոստեր, մարմելադ, ձկնային կերակրատեսակներ, օմլետ՝ բեկոնով,
 - *ամերիկյան նախաճաշ*, որի մեջ մտնում է սառույցով ջուր, սուրճ, մրգային կամ բանջարեղենային հյութեր, գարու հաց, սպիտակ հաց կամ բազետ, տապակած կարկանդակ կամ փքաբլիթ, կուտապ (պիրոգ), վարսակի կամ սպիտակաձավարի շիլա, մսային կերակրատեսակներ, ձվածեղ,
 - *լանչ կամ ուշ նախաճաշ*, որը սովորաբար լինում է ցերեկվա ժամը 11-14-ի միջակայքում: Լանչին մատուցվում է այն ամենը, ինչ անգլիական և ամերիկյան նախաճաշերի ընթացքում: Այդ կերակրատեսակների թվում հարկ է նշել բարձր որակով պատրաստված ձկնային և մսային ճաշատեսակները: Լանչին ավելացվում է նաև պուդինգ և կրեմ: Ընպելիքներից մատուցվում է սուրճ, թեյ, կակաո, շոկոլադ, կաթ և հյութեր:

Նախաճաշի, ճաշի և ընթրիքի կազմակերպման ժամանակ կիրառվում են ստորև բերված *սպասարկման մեթոդները*.

- «ա-յա-կարտ» (*à la carte*). նախատեսում է կերակրատեսակների ազատ ընտրություն կերակրացանկի քարտից, ինչպես նաև ճաշատեսակների պատրաստում՝ ըստ պատվերի,
- «ա պարտ» (*à part*). հյուրերն իրենց պատվերը տալիս են նախօրոք, սպասարկումն իրականացվում է ժամանակի խստորեն սահմանված միջակայքում,
- «տաբլդոտ» (*table d'hôte*). հյուրերին սպասարկում են միևնույն ժամանակ, միևնույն կերակրացանկով,
- «շվեդական սեղան» կամ բուֆետային սպասարկում. հիմնված է ինքնասպասարկման սկզբունքի վրա: Հյուրերն իրենց ընտ-

րությունը կատարում են առաջարկվող կերակրատեսակների լայն ընտրանուց:

Արտերկրյա հյուրերի սպասարկումը և նրանց սնվելու ավանդական առանձնահատկությունները

Ռեստորաններում, սրճարաններում և բարերում օտարազգի հյուրերի սպասարկումն ունի իր յուրահատկությունները, որոնք պայմանավորված են ոչ այնքան սպասարկման որևէ հատուկ մշակույթով (սպասարկման մշակույթը միշտ պետք է բարձր լինի), որքան տարբեր ժողովուրդների սնման հետ կապված ավանդույթներով: Ի դեպ, հենց դա է որոշում այն հաստատության մակարդակն ու կարգը, որտեղ Դուք աշխատում եք որպես մատուցող:

Յուրաքանչյուր ժողովուրդ ունի սնման` պատմականորեն ձևավորված իր առանձնահատկությունները: Դրանք կապված են երկրի աշխարհագրական դիրքի, պատմության, տնտեսության, ժողովրդական ավանդույթների և կրոնի հետ: Ձևավորված այդ առանձնահատկությունները, ավանդույթները, ճաշակն ու սովորույթները անհրաժեշտ է հնարավորինս հաշվի առնել արտերկրյա զբոսաշրջիկների սպասարկումը կազմակերպելիս:

Օտարազգի զբոսաշրջիկների խմբերի սպասարկման կազմակերպումը նախատեսում է ճաշացանկի մի քանի տեսակների կիրառում, որոնք արտացոլում են հյուրերի ազգային խոհանոցի յուրահատկությունը և ներառում են նաև հայրենական ազգային խոհանոցի ճաշատեսակներ: Անհրաժեշտ է ունենալ եվրոպական նախաճաշերի կոմպլեքսային կերակրացանկ, ճաշի և ընթրիքի կերակրացանկ` նախատեսված զբոսաշրջիկների խմբերի համար, չափաբաժնային ճաշատեսակների կերակրացանկ, ինչպես նաև դիետիկ կամ բուսակերային, մանկական և այլ ճաշացանկեր:

Անհրաժեշտ է հաշվի առնել, օրինակ, որ ամերիկացիները սուրճը խմում են նախաճաշից առաջ, իսկ կորեացիները սուրճ ընդհանրապես չեն օգտագործում: Հնդկաստանից և մի շարք այլ պետություններից ժամանած հյուրերին հարկավոր է մատուցել թեյ:

Նախաճաշելիս, ճաշելիս և ընթրելիս եվրոպացիները խմում են հանքային ջուր կամ մրգահյութ, իսկ Արևելքի ժողովուրդները` ճապոնացիներն ու չինացիները հանքային ջուր մեծ մասամբ չեն օգտագործում:

Միգրացիոն տարօրինակ թվա, սակայն ոչ բոլոր ժողովուրդներն են գայթակղվում ձկնկիթով և զուրգելով (բալիկ): Մասնավորապես հունգարացիների և ալժիրցիների վրա այդ կերակրատեսակները ոչ մի տպավորություն չեն գործում:

Դանիացիները, նորվեգացիները, չեխերն ու ռումինացիները չեն սիրում ոչխարի միս: Հունգարացիներին չարժե առաջարկել կիսել, իսկ անգլիացիներին՝ մուրաբա, երշիկեղեն, բլիթներ կամ պելմեններ: Ռումինացիները չեն օգտագործում սոուսներ, իսկ կորեացիները տանել չեն կարողանում արգանակի համը:

Սկանդինավցիներն ուշադրություն անգամ չեն դարձնի կաթնաշոռից պատրաստված ուտեստներին:

Անհարմար իրավիճակ կարող է ստեղծվել, եթե հյուրերին առաջարկվեն իրենց ազգային ճաշատեսակները՝ առանց պատրաստման պայմանները խստորեն պահպանելու: Օրինակ, կորեացիները չեն ուտի բրնձով պատրաստված որևէ ճաշատեսակ, եթե բրինձը չի մշակվել իրենց երկրում ընդունված կարգով:

Նրբություններ կան նաև հացի օգտագործման հարցում: Բուլղարացիները, ռումինացիներն ու արաբները նախապատվությունը տալիս են սպիտակ հացին, որի փոխարեն նրանց կարելի է առաջարկել տոստեր՝ այսինքն կարմրացրած հաց:

Անգլիացիները, ֆրանսիացիներն ու ամերիկացիները երկրորդ նախաճաշն անվանում են «լանչ»: Ժամանակի առումով լանչը համընկնում է մեր ճաշի հետ: Լանչի կերակրացանկում չկա առաջին ճաշատեսակ, սակայն կան ակրատներ, երկրորդ ճաշատեսակ, քաղցրեղեն և սուրճ կամ թեյ:

Ճաշը ժամանակի առումով մեր ընթրիքն է: Այն կազմված է ակրատներից, առաջին և երկրորդ ճաշատեսակներից, քաղցրեղենից, թեյից կամ սուրճից:

Ապուրները մատուցվում են փոքր չափաբաժիններով՝ 250-300գ, ընդ որում նախապատվությունը տրվում է արգանակներին, մանր կտրատված կամ տրորված մթերքներով ապուրներին:

Անհատ զբոսաշրջիկներին սպասարկելիս՝ մատուցողի վրա դրվում է յուրահատուկ պարտականություն. նա պետք է օգնի ընտրելու կերակրատեսակ կամ ճաշացանկ՝ հաշվի առնելով հյուրի ազգային խոհանոցի առանձնահատկությունները, և առաջարկի իր ճաշատեսակները: Օտարերկրացի-

ներից շատերը հաճույքով պատվիրում են հայկական տոլմա, յուրահատուկ աղցաններ, խորոված և այլ ազգային ճաշատեսակներ:

Տարբեր ազգերի խոհանոցներ

Ամերիկյան խոհանոց: Ամերիկյան խոհանոցում գերակշռում են մրգային և բանջարեղենային աղցանները, մսեղենից ու թռչնամսից (տավարի միս, անյուղ խոզի միս, հավ, հնդկահավ) պատրաստված կերակրատեսակները՝ բանջարեղենի խավարտով կամ կարտոֆիլով: Առաջին ճաշատեսակներից նախապատվությունը տրվում է արգանակներին, ապուր-այուրեններին և մրգային ապուրներին: Մեծ ժողովրդայնություն են վայելում հրուշակեղենը, հյութերը, ցիտրուսային մրգերը, կոմպոտները, հարած սերուցքը:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել ծխեցրած ձուկ կամ ձկնային պահածոներ, դոնդողածածկ ձուկ, լցավորված ապուրներ, օկրոշկա, ձավարեղենից պատրաստված կերակրատեսակներ, մակարոնեղեն, կաղամբ, ճարպոտ մսեղեն:

Անգլիական խոհանոց: Անգլիացիներն օգտագործում են մեծ թվով և լայն տեսականիով կերակրատեսակներ մսից, ձկնեղենից և բանջարեղենից: Որպես ակրատ՝ լայն տարածում է գտել ձկնեղենը, իսկ որպես առաջին ճաշատեսակ՝ ապուր-այուրեն: Անգլիացիները սիրում են ուկրաինական բորշչը, կիկյան կոտլետը, տոլման:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել ձկնային ապուրներ, խավարտ՝ ձավարեղենից և մակարոնեղենից, կերակրատեսակներ աղացած մսից, ճարպոտ խոզի միս, բլիթներ, բլինչիկ, պելմեններ:

Բուլղարական խոհանոց: Բուլղարացիներն օգտագործում են եվրոպական խոհանոցի ցանկացած կերակրատեսակ, բայց ամենից շատ հավանում են բանջարեղենը, կովկասյան խոհանոցի կերակրատեսակները (խորոված, լուլա-քաբաբ, չախոբիլի), կարմիր պղպեղը, ցորենի հացը: Թարմ բանջարեղենից աղցանները բուլղարացիները սիրում են ուտել առանց համեմունքների:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել գարու հաց:

Չունգարական խոհանոց: Իրենց ազգային ճաշատեսակները պատրաստելիս՝ հունգարացիներն օգտագործում են մեծ քանակությամբ ալյուր,

պապրիկա (կարմիր պղպեղ), խոզի ճարպ և թթվասեր: Ազգային կերակրատեսակները պատրաստվում են տավարի յուղոտ մսից, հորթի մսից և խոզի մսից: Հունգարացիները սիրում են լցավորված ապուրներ, արգանակներ, անուշեղեն, հրուշակեղեն, օգտագործում են մեծ քանակությամբ հեղուկ, այդ թվում՝ սառույցով ջուր:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել կետայի ձկնկիթ, ծովատառեխ, կիլկա, գառան մսից պատրաստված կերակրատեսակներ, աղացած միս, հնդկաձավարի շիլա, կիսելներ:

Իտալական խոհանոց: Իտալացիները սիրում են թթու դրած կապար (կապերս), խեցգետնով աղցաններ, բնական խեցգետին, արգանակներ, լանգետ, մուս, ժելե, խնձոր, նարինջ, սև սուրճ: Նրանց ազգային ճաշատեսակն է մակարոնեղենը՝ փոշենման պանրով կամ կծու սոուսով:

Կորեական խոհանոց: Կորեացիները մսեղեն քիչ են օգտագործում, բայց անչափ սիրում են բրինձ, լոբազգիներ և բանջարեղեն: Կերակրատեսակների պատրաստման ամենատարածված եղանակն է մթերքի շոգենշակումը քիչ քանակությամբ ջրով: Կերակրատեսակներն անպատճառ համեմվում են սխտորով: Կորեայի բնակիչները սիրում են մարինացված վարունգ, լուլիկ, զանազան թթվեղեն, ապուրներ, բնական մսեղենից երկրորդ ճաշատեսակներ, ցորենի հաց, գարեջուր, սառեցրած ջուր:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել հանքային ջուր, կեֆիր, սուրճ, կակաո, թթվասեր, պանիր, արգանակներ, թթվասեր պարունակող սոուսներով կերակրատեսակներ, կարտոֆիլային խավարտներ, պանրակարկանդակ:

Գերմանական խոհանոց: Գերմանական խոհանոցն աչքի է ընկնում բուտերբրոդների մեծ տարատեսակությամբ, խոզի, տավարի, հորթի մսից, ինչպես նաև թռչնամսից ու որսամսից պատրաստված կերակրատեսակներով և ձկնեղենով: Գերմանացիներն օգտագործում են բազմատեսակ բանջարեղեն, կաթնամթերք, ձվից պատրաստված կերակրատեսակներ, շատ են սիրում երշիկեղեն, պանրեղեն: Ազգային ճաշատեսակներից են շոգեխաշած կաղամբով նրբերշիկը, խոզի տոտիկները՝ կաղամբով, խոճկորը՝ ծովաբողկով: Մեծ ժողովրդայնություն են վայելում արգանակները, ապուր-այլուրեները, մրգային աղցանները, սև սուրճը՝ կաթով կամ սերուցքով:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել գառան մսից պատրաստված կերակրատեսակներ և գարու հաց:

Լեհական խոհանոց: Լեհական խոհանոցը մի շարք առումներով նման է ռուսական և ուկրաինական խոհանոցներին: Լեհերի ամենասիրելի ուտեստներն են մայրնեզով կամ թթվասերով համեմված աղցանները, հատիկավոր ձկնկիթը, դոնդոլածածկ ձուկը, սնկի ապուրը, աղ դրած վարունգով ձկան կամ մսի ապուրը, բլինչիկը, վարենիկը, պելմենները, կուլեբյական: Լեհերը շատ են սիրում կաթնամթերք և մեղր: Բորշչի և կանաչ բորշչի հետ՝ հացի փոխարեն ընդունված է մատուցել խաշած կարտոֆիլ, իսկ մսային երկրորդ ճաշատեսակների հետ՝ առանձին կանաչ աղցան կամ աղցան՝ լուլիկով ու վարունգով:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել գառան մսից պատրաստված կերակրատեսակներ:

Ռումինական խոհանոց: Ռումինական խոհանոցն աչքի է ընկնում բնական մսեղենից կերակրատեսակների լայն ընտրանիով, որոնք պատրաստվում են բաց կրակի վրա: Ռումինացիները շատ են սիրում բանջարեղեն՝ ցանկացած վիճակում: Առաջին ճաշատեսակներից մեծ տարածում ունեն բրնձի և սպիտակածավարի արգանակները, կլոցկաները, բորշչի տեսակները, բանջարեղենային և սնկային ապուրները: Թթու դրած և մարինացված բանջարեղենը մատուցվում է որպես երկրորդ ճաշատեսակի հավելյալ խավարտ: Ճաշն անպատճառ ավարտվում է սև սուրճով:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել գառան մսից պատրաստված կերակրատեսակներ և գարու հաց:

Ֆրանսիական խոհանոց: Ֆրանսիացիները շատ են օգտագործում տարատեսակ մսեղենից պատրաստված կերակրատեսակներ, բանջարեղեն, մրգեղեն: Նրանց շրջանում մեծ ժողովրդայնություն են վայելում օմարները, լանգուստները, ոստրեները, հատիկավոր ձկնկիթը, ծխեցրած սաղմոնը: Ֆրանսիացիները հաճույքով օգտագործում են ձավարեղենից պատրաստված կերակրատեսակներ և խավարտներ, կեֆիր, թթվասեր, կաթնաշոռ և սերուցք, սիրում են թափանցիկ և այլուրեանման ապուրներ:

Չեխիայի և Սլովակիայի խոհանոց: Չեխիայի և Սլովակիայի ժողովուրդները լայնորեն օգտագործում են խոզի միս և դրանից պատրաստված մթերքներ (երշիկ, ապուխտ, նրբերշիկ), հորթի միս, տավարի միս և թռչնամիս: Մայրնեզը լայնորեն կիրառվում է ոչ միայն ակրատների, այլև երկրորդ ճաշատեսակների պատրաստման ընթացքում: Ակրատներից մեծ ժողովրդայնություն են վայելում բանջարեղենային աղցանները, զանազան մթերք-

ներով լցունված բանաջեղենն ու բուտերբրոդները: Սիրում են կիսել, կոմպոտ, ժելե, թարմ և պահածոյացված հատապտուղներ, բազմազան հրուշակեղեն:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել երկրորդ ճաշատեսակներ խաշած ձկնեղենից, գառան մսից և աղացած մսից:

Շվեդիայի, Դանիայի և Նորվեգիայի խոհանոց: Այս երկրների բնակիչներն օգտագործում են եվրոպական խոհանոցի կերակրատեսակները, նախաճաշին սիրում են օգտագործել սառը կաթ, կեֆիր, սերուցքային կարագ, մուրաբա, սուրճ, թարմ բուլկեղեն: Ռուսական ճաշատեսակներից գերադասում են ձկնային դելիկատեսները, բնական ծովատառեխը՝ տաք կարտոֆիլով, ուկրաինական բորչչը, թթվասերով բլիթները, հնդկաձավարի շիլան:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել կաթնաշոռից և գառան մսից պատրաստված կերակրատեսակներ:

Ճապոնական խոհանոց: Ճապոնական խոհանոցի հիմնաքարը կազմում են բրինձը, ծովային ծագման կենդանական և բուսական մթերքները: Այդուհանդերձ, ճապոնացի զբոսաշրջիկները ձգտում են ծանոթանալ նաև ռուսական ազգային կերակրատեսակներին: Սիրում են աղցաններ թարմ բանջարեղենից, թթու դրած և մարինացված վարունգ, ձկնային դելիկատեսներ, եփված երշիկեղեն, խեցգետնով աղցաններ, պելմեններ, բլիթներ, մսով և կաղամբով կարկանդակ, չչի, ձկնապուր ուխա, հորթի, տավարի, խոզի և գառան մսից պատրաստված կերակրատեսակներ: Երիտասարդների շրջանում մեծ ժողովրդայնություն է վայելում կովկասյան խոհանոցը: Առավոտյան, ցերեկը և երեկոյան սեղանին մատուցվում է սերուցքային կարագ, իսկ նախաճաշին՝ փափուկ պանրեղեն: Նախաճաշն սկսվում է թեյից: Առաջին կերակրատեսակները ճապոնացիներն ուտում են օրական երեք անգամ և մեծ կերակրաբաժիններով, ըստ որում գերապատվությունը տրվում է ապուր-պյուրեներին և արգանակներին: Ճապոնացիները սիրում են սառույցով մրգաջուր, գարեջուր:

Խորհուրդ չի տրվում առաջարկել գարու հաց, հանքային ջուր:

Մահմեդականություն դավանող զբոսաշրջիկների սննդի առանձնահատկությունները: Ջբոսաշրջիկների սպասարկումը կազմակերպելիս՝ ավանդաբար հաշվի են առնվում իսլամական պետություններից ժամանած զբոսաշրջիկների սննդի առանձնահատկությունները:

Այս խմբի մեջ են մտնում Թուրքիայից, Սիրիայից, Իրանից, Իրաքից, Լիբանանից, Զորդանանից, Սաուդյան Արաբիայից և Արաբական Միացյալ Էմիրություններից եկած հյուրերը, ինչպես նաև հյուսիսաֆրիկացի (Մարոկկո, Ալժիր, Թունիս, Լիբիա, Եգիպտոս) զբոսաշրջիկները:

Ռամադան կամ Ռամազան կոչվող պահքը շարունակվում է քառասուն օր: Այդ ընթացքում արգելվում է առատ ուտելիքը, իսկ ջուրն անսահմանափակ է:

Արգելված են ոգելից խմիչքները: Արևելքում խմում են հանքային ջուր, հյութեր, կաթ, այրան՝ թուրքական թան, թեյ, սուրճ:

Հուդայականություն դավանող զբոսաշրջիկների սննդի առանձնահատկությունները: Հուդայականների սննդին վերաբերող կանոնները հստակորեն շարադրված են 4-րդ դարին վերագրվող Թալմուդում՝ հրեական օրենքների գրքում, ինչպես նաև «Շուլհան առուխ» (Սեղանի սպասքավորման արվեստը) օրենսգրքում, որ երևան է եկել 16րդ դարում:

«Շուլհան առուխ» օրենսգրքում բոլոր մթերքները բաժանվում են երեք կատեգորիայի:

Առաջին կատեգորիա. քոշերային սնունդ (բնական և մաքուր սննդամթերք): Այս դասին է պատկանում երկկծղակավոր և որոճող կենդանիների միսը (այսինքն՝ բոլորին քաջ ծանոթ առողջ անասունների, որոնց կարելի է մորթել, արյունը թափել, կոկորդը կտրել, շնչափողը բացել, խողխողել): Ջարկերակներն ու արյունն ամբողջությամբ պետք է հեռացվեն, իսկ ներքին օրգանները, այդ թվում նաև աղիքները, խնամքով լվացվեն: Սննդի պատրաստման համար օգտագործվում է միայն առաջամասը: Ետնամասը նույնպես կարելի է օգտագործել սննդի մեջ, սակայն դրա համար պահանջվում է «մենակեր» կոչվող մասնագետ-մսագործի քրտնաջան աշխատանքը:

Թույլատրվում է ուտել հորթի միս, տավարի միս, այծյամի միս, եղնիկի միս, գառան միս, այծի միս և վայրի այծի միս:

Սնունդ պատրաստելու համար կարելի է օգտագործել ընտանի և վայրի թռչունների միսը՝ հավի, բադի, սագի, աղավնու, հնդկահավի, փասիանի, աքարի, անտառակտցարի:

Թույլատրվում է ուտել այն ձուկը, որն ունի լողակներ ու թեփուկներ, ինչպես նաև խավիար ածող ձուկը: Այդպիսի ձկներ են գետածածանը (կարպ),

իշխանը (ֆորել), լուսդին (գոլեց), ձամբռիկը (խարիուս), սաղմոնը (լոսոս) և հարինգը (սելդ):

Կարելի է օգտագործել նաև կաթնամթերք:

Բուսական թույլատրելի սննդատեսակներից են ցորենի հացի զանազան տեսակները, կորեկածավարը, գարեծավարը, կարտոֆիլը, բրինձը, գազարը, մաղադանոսը, նեխուրը, ճակնդեղը, ոլոռազգիները, սիսեռը, ոսպը, եգիպտացորենը, սոխը, սխտորը և պղպեղը:

Երկրորդ կատեգորիա. կոչվում է տրեյֆ, տրեֆո կամ տրեֆլի՝ այսինքն արգելված սննդամթերք:

Խստորեն արգելվում է սննդի մեջ օգտագործել կենդանիների արյունը:

Մսի արգելված տեսակներից են խոզի միսը, որին նույնիսկ մոտ գնալ չի կարելի, ձիու, ավանակի և ջորու միսը:

Արգելված ձկնատեսակներն են թառափը, օձածուկը և շնածուկը:

Արգելված մրգերի ու բանաջարեղենների թվին են դասվում այն բույսերը, որոնց մեջ կան ճիճուներ, ինչպես նաև նրանք, որոնց կեղևը հանված չէ:

Արգելվում է միաժամանակ պատրաստել կաթնամթերքը և մսամթերքը: Քանի որ պատրաստման նման եղանակը չի թույլատրվում, քոչերային խոհանոցում բացակայում են այն ապուրներն ու սոուսները, որոնց մեջ օգտագործվում է թթվասեր կամ հարած սերուցք: Միս օգտագործելուց անմիջապես հետո չի կարելի ուտել կաթնամթերք կամ կաթնային կերակրատեսակներ: Անհրաժեշտ է որոշ ժամանակ սպասել:

Երրորդ կատեգորիա. փարվե (թույլատրվող չեզոք, մաքրված սննդամթերք): Թույլատրվում է ուտել մրգեր և բանաջարեղեն, ձու, խմել սառեցրած ջուր (բայց առանց կաթի և հարած սերուցքի), ձկնեղենի և մսեղենի հետ օգտագործել ալրեղեն:

Սպասարկման եղանակները

Օտարազգի զբոսաշրջիկների սպասարկումն արագացնելու և աշխատանքի արդյունավետությունը բարձրացնելու նպատակով՝ հասարակական սննդի հաստատության ղեկավարությունը պետք է ներդնի սպասարկման առաջատար մեթոդներ (զբոսաշրջիկների նախաճաշերի, ճաշերի և ընթրիքների

րի կոմպլեքսային շաբաթական ճաշացանկի կազմում, շրջիկ մատուցման եղանակ կամ շվեդական սեղանի մեթոդ և այլն):

Եվրոպական նախաճաշ

Սեղանները սպասքաղրում են նախօրոք՝ հաշվի առնելով ճաշացանկը և հյուրերի արագ սպասարկման անհրաժեշտությունը: Սկզբում դրվում է կարկանդակներով ափսե՝ ակրատների ենթադրյալ տեղից դեպի ձախ, իսկ դրանից դեպի աջ դրվում է ակրատի պատառաքաղը՝ կորած կողմով դեպի վեր: Ակրատի ափսեի ենթադրյալ տեղից դեպի աջ դրվում է դանակը՝ սայրով դեպի ձախ, առջևում՝ սեղանի եզրին զուգահեռ դրվում են թեյի գդալը, համեմունքները, թղթե անձեռոցիկների ամանը կամ կտորից պատրաստված անձեռոցիկը: Ակրատի ափսեներով սեղանը չեն սպասքաղրում, քանի որ դրանց վրա ակրատները շարվում են արտադրական մասում:

Ջրոսաշրջիկների ժամանումից 10-15 րոպե առաջ սեղաններին կարելի է դնել հյութերն ու հանքային ջուրը, սառը խորտիկները, կարագը, բուլկեղենը, ջենով վարդակները, հացը, թեյի և սուրճի բաժակները: Խորհուրդ է տրվում սեղանին դնել նաև ջրի սափոր՝ սառույցով: Տոստերը մատուցվում են անձեռոցիկի մեջ, որը ծալվում է ծրարի ձևով և դրվում կարկանդակի կամ ակրատի ափսեին:

Ջրոսաշրջիկներին դիմավորում է սեղանապետը, ողջունում է և օգնում տեղավորվել սեղանների շուրջ: Ջրոսաշրջիկների խմբերի սպասարկման լավագույն ձևն այսպես կոչված «բրիգադային եղանակն» է: Սպասարկման ողջ ընթացքում սեղանապետը պարտավոր է գտնվել առևտրային սրահում:

Երբ զբոսաշրջիկներն ուտում են սառը խորտիկները, մատուցվում է ձու, ձվածեղ կամ նրբերշիկ (նայած, թե ինչ է նշված ճաշացանկում), այնուհետև՝ տաք ըմպելիքներ (թեյ, սուրճ): Սեղանին դրվում է տաք կաթ՝ կաթնամանով: Բաժակները լցվում են սուրճով և դրվում պնակներին՝ կանթով դեպի ձախ: Բաժակի առջևում պնակին դրվում է թեյի գդալ՝ կոթով դեպի աջ, իսկ բաժակը սեղանին է դրվում հյուրի աջ կողմից:

Անհատ զբոսաշրջիկների ցանկությամբ նախաճաշը կարող է տրամադրվել ռեստորանի ճաշացանկից: Սեղանապետն ու մատուցողը պարտավոր են օգնություն ցուցաբերել հյուրին ճաշատեսակների և ըմպելիքների ընտրության հարցում:

Սպասարկման վիեննական համակարգ (սպասարկում երկու մատուցողի օգնությամբ): Առաջին մատուցողը զբաղվում է հաճախորդների ընդունելությամբ և տեղավորմամբ, տալիս է անհրաժեշտ խորհուրդները, զբաղվում է խմիչքի հետ առնչվող բոլոր հարցերով և հանդիսանում է նյութական պատասխանատվություն կրող անձ: Երկրորդ մատուցողը զբաղվում է կերակրատեսակների մատուցմամբ, ակրատների ձևավորմամբ և սեղանի հավաքմամբ: Նման մեթոդը բնորոշ է փոքր և միջին հաստատություններին:

Սպասարկման ֆրանսիական համակարգ: Յուրաքանչյուր սրահում նշանակվում է պատասխանատու անձ՝ սեղանապետ կամ, ինչպես ասում են, «շեֆ-դե-գաղ»: Այդ անձը սրահում ղեկավարում է սպասարկումը, ընդունում առաջին պատվերները և փոխանցում մատուցողներին՝ ի կատարումն:

Դահլիճը պայմանականորեն բաժանվում է 6-8 սեղաններից բաղկացած սպասարկման տարածքների: Յուրաքանչյուր տարածքում սպասարկումն իրականացնում են երկու մատուցող: Նրանցից առաջինը կոչվում է «շեֆ-դե-ղանգ», իսկ երկրորդը՝ «կոմի-դե-ղանգ»: Առաջինը սեղանապետից ընդունում է պատվերը և ուղարկում իր օգնականին պատվերը կատարելու: Մինչև ժամանակ՝ անկախ պատվերի բնույթից, նա սեղանին է մոտեցնում կողադիր սեղանիկը, իսկ «կոմի-դե-ղանգ»-ը բերում է պատվերը և մատուցում: Եթե անհրաժեշտ է կերակրատեսակը տեղափոխել ափսե կամ կտրատել, դրանով զբաղվում է առաջին մատուցողը՝ երկրորդի օգնությամբ:

«Շեֆ-դե-ղանգ»-ը հաճախորդին հանձնում է հաշիվը և նրանից ընդունում գումարը:

Խմիչքի պատվերներով, մատուցմամբ, հաճախորդների հետ խմիչքի հաշվարկով զբաղվում է սոմելյեն (գինիների գիտակը):

Օգտագործված սպասքի և ամանեղենի մաքրումը և հավաքումը կատարում է երրորդ մատուցողը՝ «կոմի-դե-բաղասյոր»-ը:

Այս մեթոդը բավական ծախսատար է, կիրառվում է միայն առաջնակարգ հյուրանոցներում և ռեստորաններում, սակայն աչքի է ընկնում աշխատանքի բարձր ցուցանիշներով:

Սպասարկման անգլիական մեթոդ

Անգլիական մեթոդը կիրառվում է ինչպես անհատական, այնպես էլ հաճախորդների ոչ մեծ (մինչև 12 հոգի) խմբերի սպասարկման դեպքում:

Անգլիական մեթոդն անպայմանորեն նախատեսում է կողադիր (օժանդակ) սեղանիկի օգտագործում, որի վրա մատուցողը կատարում է հետևյալ գործողությունները. կերակրի բաժնավորում հաճախորդների ավսեների մեջ, աղցանների պատրաստում, կոկտեյլների և այլ խառն ըմպելիքների պատրաստում, գլինտվեյնի և պունջի պատրաստում:

Հանգամանորեն նախապատրաստված և կոկիկ կողասեղանիկը տեղադրվում է հյուրասեղանի անմիջական հարևանությամբ այնպես, որ խոչընդոտներ չստեղծի և չխանգարի մատուցողի աշխատանքին:

Սպասքի պարագաները դասավորվում են կողադիր սեղանի վերին աջ անկյունում: Եթե առաջին ճաշատեսակը մատուցվում է ապուրի ճաշամաններով, ապա այն դնում են կողադիր սեղանին, որտեղ մատուցողն ապուրը լցնում է ճաշամանները և մատուցում հյուրերին: Խոհանոցից ճաշատեսակներն ու ակրատները բերելով՝ մատուցողը դրանք դասավորում է կողադիր սեղանին՝ սահմանված հերթականությամբ: Եթե կերակրի սկուտեղը ծածկված է կափարիչով, մատուցողը վերցնում է կափարիչը: Նախքան բաժնավորումը և մատուցումը՝ ճաշատեսակներից յուրաքանչյուրը ցույց է տրվում հյուրերին: Այնուհետև մատուցողը սկուտեղը կրկին դնում է կողադիր սեղանին՝ դրա երկայնական կողերից մեկի տակ դնելով մի քանի տակ ծավված սրբիչը, որպեսզի ստեղծվի թեքություն՝ թանձր կերակրահյութի (սոուսի) ծորման համար:

Եթե մատուցողի կողասեղանիկին կա էլեկտրասալիկ կամ սպիրտայրոց՝ ճաշատեսակների տաքացման համար, ապա մատուցողը դրա վրա է դնում կերակրով սկուտեղը, այնուհետև անցնում բաժնավորման: Բաժնավորման գործընթացում մատուցողը կանգնում է կողադիր սեղանի կողքին՝ դեմքով դեպի սեղանի շուրջ մատած հյուրերը: Մատուցողը բաժնավորում է սնունդը երկու ձեռքով՝ պատառաքաղը ձախ ձեռքում, իսկ գդալը՝ աջ:

Ուտելիքի ճշգրիտ բաժնավորման համար մատուցողը պիտի հմուտ լինի, կատարի այդ գործընթացի հետ կապված բոլոր գործողություններն արագ, կոկիկ և խնամքով՝ չթողնելով, որ կերակուրը սառչի:

Բաժնավորումը կատարվում է հետևյալ հերթականությամբ. մսեղեն կամ ձկնեղեն, կարտոֆիլ (մակարոնեղեն կամ ձավարեղեն՝ որպես խավարտ), բանջարեղենային խավարտ, դեկորատիվ կանաչեղեն: Հյուրերի ավսեներում կերակուրը բաժնավորելիս՝ ճաշատեսակի բաղադրիչները շարվում են հետևյալ հերթականությամբ. դեկորատիվ կանաչեղեն, կարտոֆիլ, բանջա-

րեղենային խավարտ, հիմնական բաղադրիչ, սոուս: Չի թույլատրվում հյուրի ավիսեն ծանրաբեռնել ուտելիքներով: Խորոված (այդ թվում՝ գրիլում պատրաստված) ճաշատեսակների համար մատուցվում է սոուս՝ իր ամանով: Ամանից սոուսը գդալով վերցնելիս՝ մատուցողը պետք է գդալի տակ պահի պատառաքաղը՝ ուղիղ անկյան տակ, որպեսզի ավելորդ սոուսը հեռացնի գդալից:

Սպասարկման ֆրանսիական մեթոդ

Ֆրանսիական մեթոդը կիրառվում է ինչպես անհատական, այնպես էլ խմբակային (տոնական ճաշկերույթ, ընդունելություն, բանկետ) սպասարկման ընթացքում: Դրա հիմնական փուլերն են. ճաշատեսակի ցուցադրում հյուրին, ճաշատեսակի բաժնավորում, կամ հնարավորության ընձեռում, որպեսզի հաճախորդն ինքն իրեն սպասարկի:

Մատուցողը սպասարկում է յուրաքանչյուր այցելուի՝ կանգնելով նրա ձախ կողմում, ընդ որում նա պահում է սկուտեղը ձախ ավով և նախաբազկով: Սկզբում մատուցողը դնում է ծավված սրբիչը, այնուհետև տեղավորում սկուտեղը դրա վրա: Սրբիչը չպետք է տեսանելի լինի հաճախորդին: Տվյալ դեպքում այն ծառայում է մատուցողի ձեռքն այրվածքից պաշտպանելու և հագուստը չկեղտոտելու համար:

Հաճախորդին ուտելիքով ու ճաշի պարագաներով սկուտեղը մատուցելիս՝ մատուցողն այն պահում է երկու-երեք սանտիմետր հյուրի ավիսեից վեր, ընդ որում նա պահում է սկուտեղը ձախ ձեռքի լայն բացված մատներով՝ դաստակով հենվելով սեղանին: Մատուցողը թեթևակիորեն թեքում է սկուտեղը, որպեսզի հեշտ լինի սոուսը վերցնել: Ուտելիքը պետք է այնպես դասավորված լինի սկուտեղի վրա, որ այն մատուցելիս սկուտեղի վրա դրոշմված միացագիրը (մոնոգրամ) կամ ֆիրմային նշանը գտնվեն հյուրի հանդիպակաց կողմում: Մսի կտրատված կտորները կամ պատառները պետք է սկուտեղի վրա դրված լինեն կտրատված կողմով դեպի վեր, իսկ խավարտը՝ տեղադրված լինի գլխավոր բաղադրիչի աջ կողմում:

Եթե հյուրը ցանկություն չի հայտնում ինքն իրեն սպասարկելու, ապա մատուցողը սպասքի պարագաների օգնությամբ սնունդը դնում է հաճախորդի ավիսեին հետևյալ հերթականությամբ. մսեղեն կամ ձկնեղեն, սոուս, կարտոֆիլ, մակարոնեղենի կամ ձավարեղենի խավարտ, բանջարեղենային խավարտ (սիսեռ, բակլա, գազար, ճակնդեղ), դեկորատիվ կանաչեղեն (հազար, վարունգ,

լուրիկ, համեմի, ռեհանի, մաղաղամոսի, սամիթի, ծիտրոնի, թարխունի փնջեր): Եթե կարտոֆիլը (մակարոնեղենի կամ ձավարեղենի խավարտը) մատուցվում է առանձին, ապա հյուրի ափսեի վրա ուտելիքի բաժնավորումը կատարվում է հետևյալ հերթականությամբ. մսեղեն կամ ձկնեղեն, սոուս, բանջարեղենային խավարտ, դեկորատիվ կանաչեղեն: Կարտոֆիլը (մակարոնեղենի կամ ձավարեղենի խավարտը) դնում է երկրորդ մատուցողը:

Սննդի բաժնավորման ընթացքում՝ հյուրի ափսեին ճաշատեսակները դասավորվում են հետևյալ հերթականությամբ. դեկորատիվ կանաչեղեն, կարտոֆիլ, բանջարեղենային խավարտ, հիմնական բաղադրիչ, սոուս: Չի թույլատրվում հյուրի ափսեն ծանրաբեռնել ուտելիքներով: Խորովված կամ գրիլում պատրաստված ճաշատեսակների համար մատուցվում է սոուս՝ իր ամանով:

Սպասքի պարագաների գործածման տեխնիկական հնարքները

Ճաշատեսակների պատրաստման եղանակով, դրանց բաղադրությամբ և բնույթով որոշվում են սպասքի պարագաների գործածման եղանակները:

Սպասարկման ֆրանսիական մեթոդի կիրառման պարագայում

Սպասարկման ֆրանսիական մեթոդով նախատեսվում է սպասքի պարագաների գործածումն աջ ձեռքով: Տարբերակում են սպասքի պարագաների գործածության երեք եղանակ.

ա) Սպասքի պարագաների սովորական դասավորություն: Բթամատի և ցուցամատի օգնությամբ պատահաքաղը կարելի է հեշտությամբ տեղափոխել աջ կամ ձախ, ինչպես նաև վերև կամ ներքև: Մատուցողը միաժամանակ պահում է պատահաքաղը և գդալով տակից բարձրացնում սկուտեղի վրա դրված ուտելիքը: Նա ցուցամատը տանում է դեպի պատահաքաղի ստորին ծայրը, իսկ բթամատով թեթևակի սեղմում է այն՝ այդպիսով պինդ բռնելով վերցված կերակրաբաժինը, սկուտեղից բարձրացնում է այն և դնում հաճախորդի ափսեին: Ուտելիքի վրա սոուս լցնելու համար մատուցողը պատահաքաղը տեղաշարժում է դեպի աջ և գդալով վերցնում սոուսը թեք դրված սկուտեղից:

բ) Սպասքի պարագաների առանձին դասավորություն: Բթամատի և ցուցամատի օգնությամբ տեղաշարժում են պատահաքաղը: Գդալի կոթը հենվում է միջնամատի վրա, իսկ դրա ստորին ծայրը սեղմվում է մատնենատով և ճկույթով: Առանձին դրված սպասքի պարագաները մատուցողը դնում է

սկուտեղի վրա դրված կերակրաբաժնի տակ, բարձրացնում է այն և դնում հյուրի ասիսեին:

գ) Սպասքի պարագաների դասավորություն այսպես կոչված «պարփակման» եղանակով: Մատուցողը բռնում է գդալն ու պատառաքաղն աջ ձեռքով: Գդալը հենվում է միջնամատի վրա, պատառաքաղը պահվում է ցուցամատով, իսկ բթամատը պահում է պատառաքաղի ծայրը: Բթամատի և ցուցամատի օգնությամբ տեղաշարժում են պատառաքաղը: Գդալով և պատառաքաղով կարելի է վերցնել ուտելիքը և դնել հյուրի ասիսեին:

Սպասքի պարագաների գործնական կիրառումը

<p>Սպասքի պարագաների սովորական դասավորություն (ուտելիքը վերցվում է գդալով և պատառաքաղով)</p>	<p>Մսի, ֆիլեի կտորներ, բիֆշտեքս, ռոմշտեքս, կարտոֆիլ և խավարտի այլ տեսակներ, աղցաններ, տոստեր, կտրատված հաց և հացաբուլկեղենի այլևայլ տեսակներ, թխվածքաբլիթներ, կաթնահունց բլիթներ</p>
<p>Սպասքի պարագաների առանձին դասավորություն (գդալն ու պատառաքաղը մտցվում են ուտելիքի չափաբաժնի տակ և բարձրացնում այն)</p>	<p>Ջեռոցում պատրաստված ճաշատեսակներ, խավարտով ճաշատեսակներ, մսի մեծ կտորներ, փափուկ և հեշտ փլուզվող կերակրատեսակներ, տորթեր</p>
<p>Սպասքի պարագաների դասավորություն այսպես կոչված «պարփակման» եղանակով (գդալն ու պատառաքաղը պինդ բռնում են պարփակված կերակրաբաժինը)</p>	<p>Ջանազան թխվածքներ, կարկանդակներ, հրուշակներ շերտավոր և փխրուն խմորից, մրգեր (խնձոր, տանձ, նարինջ, դեղձ և այլն)</p>

Սպասարկման անգլիական մեթոդի կիրառման պարագայում

Սպասարկման անգլիական մեթոդով նախատեսվում է սպասքի պարագաների գործածումն երկու ձեռքով, ընդ որում մատուցողը գդալը բռնում է աջ ձեռքով, իսկ պատառաքաղը՝ ձախ: Տարբերակում են սպասքի պարագաների գործածության վեց եղանակ.

ա) գդալը մտցնում են ուտելիքի տակ, վերևից թեթևակիորեն սեղմում պատառաքաղով, բարձրացնում են և դնում հաճախորդի ասիսեին,

բ) գդալն ու պատառաքաղը մտցնում են ուտելիքի տակ, բարձրացնում են և դնում հաճախորդի ավսեին,

գ) գդալն առջևից, իսկ պատառաքաղը՝ ետևից մտցնում են ուտելիքի տակ, բարձրացնում են և դնում հաճախորդի ավսեին,

դ) գդալը պահած աջ ձեռքում, իսկ պատառաքաղը՝ ձախ, մատուցողը դրանցով բռնում է ուտելիքը, ընդ որում պատառաքաղը պահում է գդալին զուգահեռ,

ե) մատուցողը գդալը մտցնում է ուտելիքի տակ, իսկ վերևից թեթևակիորեն սեղմում պատառաքաղով, բարձրացնում է ուտելիքը և դնում հաճախորդի ավսեին,

զ) մատուցողը գդալով սկուտեղից վերցնում է սոուսը, իսկ պատառաքաղը պահում գդալի տակ՝ ուղիղ անկյան տակ, որպեսզի հեռացնի սոուսի ավելցուկը:

Սպասքի պարագաների գործնական կիրառումը

Եղանակ «ա»	Մսի, ֆիլեի պատառներ, կոտլետներ, բիֆշտեքս, ռոնշտեքս, կարտոֆիլ և խավարտի այլ՝ բանջարեղենային և ձավարային տեսակներ, աղցաններ, տոստեր, կտրատված հաց և հացաբուլկեղենի այլևայլ տեսակներ
Եղանակներ «բ» և «գ»	Ջեռոցում պատրաստված ճաշատեսակներ, խավարտով մատուցվող ճաշատեսակներ, մսի մեծ պատառներ, փափուկ և հեշտ փլուզվող կերակրատեսակներ
Եղանակ «դ»	Շերտավոր և փխրուն խմորից պատրաստված թխվածքեղեն, պուրինգներ, թխվածքաճաշեր, պաշտետներ
Եղանակ «ե»	Շերտավոր կարկանդակներ (վոլովան), թխված զամբյուղիկներ, հրուշակներ, տորթեր
Եղանակ «զ»	ճաշատեսակների վրա սոուս լցնելիս, բացառությամբ գրիլում թխված և պատրաստված ուտեստներից, երբ սոուսը մատուցվում է առանձին

Սպասարկման ամերիկյան մեթոդ

Մատչելիության, ցածր ծախսերի և հարմարության շնորհիվ սպասարկման ամերիկյան մեթոդն ամենալայն տարածումն է գտել աշխարհում: Սա սպասարկման մի մեթոդ է, որ չի պահանջում անձնակազմի հատուկ ուսուցում: Պատվիրված ուտելիքը դարսվում է ավիսների վրա խոհանոցում: Այդպիսով հաճախորդը ստանում է արդեն պատրաստի ճաշատեսակը. մնում է միայն սիրալիր մատուցել:

Սպասարկման ռուսական մեթոդ

Ուտելիքը բերվում է սպասքային սկուտեղի վրա: Հյուրերի ներկայությամբ մատուցողն այն բաժնավորում է, կողքից դրվում են ուտելիքը վերցնելու պարագաները, դրանից հետո հյուրերն իրենք են լցնում իրենց ավիսները:

Ռուսական եղանակով սպասարկման առավելությունները. հյուրն ինքն է որոշում, թե ինչ ծավալի ուտելիք է ցանկանում:

Ռուսական եղանակով սպասարկման թերությունները. բարձր աշխատատարությունը, բացի այդ, եթե ուտելիքը սկուտեղից վերցնում են անփորձ հյուրերը, ճաշատեսակի ընդհանուր տեսքը խախտվում է:

Յուրաքանչյուր ռեստորան մշակում է իր ուրույն ոճը: Որոշ ռեստորաններում կիրառվում է սպասարկման միայն մեկ եղանակ, մյուսներում նախընտրում են միանգամից մի քանիսը:

Սպասարկման կանոնները ռեստորաններում

Ռեստորան մտնելիս՝ հաճախորդները հանդերձարան են հանձնում վերնահագուստն ու ձեռքի իրերը և ստանում մետաղամիշ (ժետոն), որի վրա նշված է հանձնված իրերի համարը:

Ռեստորանի սրահում սեղանապետը կամ ադմինիստրատորը առաջարկում են հյուրերին իրենց տեղը զբաղեցնել սեղանի շուրջ: Եթե երեկոյան ժամերին (ժ. 18-ից հետո) դահլիճում ազատ սեղաններ չեն լինում, ապա՝ ոչ լրիվ զբաղեցված սեղանների մոտ նստած հյուրերի համաձայնությամբ, հաճախորդներին առաջարկվում են տեղեր այդ սեղանների շուրջ: Ցերեկային ժամերին (ժ. 11-ից մինչև 18-ը) ազատ տեղերը կարող են զբաղեցվել առանց թույլտվության:

Սեղանապետը կամ մատուցողը պարտավոր են հաճախորդին տրամադրել ճաշացանկը, որում նշված են կերակրատեսակների և ճաշացանկում ընդգրկված բուֆետային ապրանքատեսականու անվանումներն ու գները:

Չափաբաժնային ճաշատեսակների մատուցումը կատարվում է պատվերի ընդունումից 20-25 րոպե հետո: Չափաբաժնային ճաշատեսակների պատվերների ընդունումը դադարեցվում է ռեստորանի փակումից մեկ ժամ առաջ:

Հաճախորդը վճարում է մատուցողին կատարված պատվերի համար՝ համաձայն ռեստորանային հաշվի, որտեղ նշվում են նաև ամսաթիվը և մատուցողի ազգանունը:

Սպասարկումը հյուրանոցային համարներում

Սպասարկման այս տեսակը կառավարվում է հյուրանոցային համարների սպասարկման հատուկ գրասենյակի կողմից, որը, որպես կանոն, գտնվում է հյուրանոցի խոհանոցի մերձակայքում: Հյուրանոցային համարներում սպասարկումն իրականացնելու համար նշանակվում է մատուցողների հատուկ խումբ կամ բրիգադ: Սպասարկումը շուրջօրյա է:

Պատվերների ընդունումն ու կատարումն իրականացվում է հետևյալ կարգի համաձայն: Հյուրանոցի բոլոր համարներում դրվում է հատուկ կերակրացանկ՝ հյուրանոցային համարներում սպասարկման համար: Այդ կերակրացանկը սովորաբար ներառում է նախաճաշ, ճաշ, ազատ ընտրության փոքր կերակրացանկ (*à la carte*), գիշերային կերակրացանկ: Համարում ապրող հյուրը հեռախոսով կապվում է գրասենյակի հետ և տալիս իր պատվերը: Պատվերն ընդունելով՝ կարգավարը (դիսպետչեր) հատուկ մատյանում գրանցում է սենյակի համարը, ուր պետք է գնա պատվերը, ճաշողների թիվը, կերակրատեսակների մանրամասն անվանացանկը և կերակրաբաժինների թվաքանակը, պատվերի ընդունման և մատուցման ժամը: Պատվիրատուին անպատճառ պետք է տեղեկացնել սպասման հնարավոր ժամանակի մասին (մինչև 30 րոպե), եթե պատվերը նախնական չէ: Խոսակցության վերջում կարգավարը կրկնում է պատվերը և շնորհակալություն հայտնում պատվիրատուին:

Նախքան պատվերի կատարումը՝ մատուցողը սայլակի կամ մատուցարանի վրա պատրաստում է ափսեները, ճաշի պարագաներն ու սպիտակեղե-

նը, դնում է հացը և համեմունքների պարագաները, պատրաստում է հաշիվը, ապա խոհանոցում ստանում է պատվերը և բարձրացնում համար:

Համար մտնելուց առաջ՝ մատուցողը պարտավոր է բարձր և հստակ թափել դուռը:

Պատվիրված սնունդով մատուցարանը ձեռքին համար մտնելիս՝ մատուցողն այն դնում է կողասեղանին, այնուհետև սեղանին փռում փոքրիկ սփռոց կամ առանձին անձեռոցիկ յուրաքանչյուր հյուրի համար: Դրա վրա նա դասավորում է սպասքի պարագաները և պատվերով բերված մթերքները՝ պահպանելով սեղանի սպասքավորման և ակրատների, կերակրատեսակների ու խմիչքի դասավորման հիմնական կանոնները:

Օգտագործված և դատարկված ամանեղենը մատուցողը հավաքում է համարից՝ կանխավ հայցելով պատվիրատուի թույլտվությունը, քանի որ պատվիրատուի մոտ ցանկություն կարող է առաջանալ որոշ ժամանակով սենյակում թողնելու սպասքեղենի մի մասը:

Պատվիրատուի կողմից նշանակված ժամին մատուցողը վերադառնում է սենյակ՝ ստանալու պատվերի գումարն ըստ հաշվի և տանելու օգտագործված սպասքը:

Հյուրանոցային համարներում սպասարկունը կազմակերպելու համար բացի սովորական սպասքեղենից, անհրաժեշտ է ունենալ նաև հատուկ գույք (ինվենտար), հարմարանքներ և ամանեղեն: Դրանց թվին են պատկանում.

- սայլակ-դարակները, որոնք նախատեսված են մեծ թվով կերակրատեսակներ և սպասքեղեն տեղափոխելու համար,
- ուղղանկյունաձև մատուցարանները, որոնք նախատեսված են սուրճի ու թեյի տեղափոխման համար,
- կերակրատեսակների տաքացման ու դրանց ջերմաստիճանի պահպանման համար նախատեսված սարքերը (սպիրտայրոց, shefundish):

Սանիտարական հիգիենայի կանոնները պահանջում են, որպեսզի կերակրատեսակներն ու սննդամթերքը հյուրանոցային համար բերվեն կափարիչով փակված կամ անձեռոցիկով ծածկված վիճակում:

Հյուրանոցային մեկ համարի պատվերը բերելիս՝ սայլակը մտցվում է սենյակ: Այն կարելի է թողնել համարում՝ որպես կողադիր սեղանիկ:

Հյուրանոցային մի քանի համարների պատվերը միաժամանակ բերելիս՝ մատուցողը միևնույն սայլակի կամ մատուցարանի վրա բերում է բոլոր անհրաժեշտ մթերքները, համարից համար անցնելով թողնում է յուրաքանչյուրի պատվիրածը:

Բանկետների և ընդունելությունների սպասարկումը

Բանկետ սեղանների շուրջ՝ լիարժեք սպասարկմամբ

Եթե բանկետի համար նախատեսված է *ապերիտիվի մատուցում*, ապա այն առաջարկվում է հյուրերին բանկետի մեկնարկից 15-20 րոպե առաջ՝ հյուրերի հավաքույթի համար նախատեսված սենյակում: Որպես ապերիտիվ՝ կարելի է մատուցել կոկտեյլ, շամպայն, գինի և հյութեր: Կարելի է մատուցել նաև ակրատներ՝ կանապեներ, զամբյուղիկներ, ընկուզեղեն և այլն:

Ապերիտիվը մատուցվում է երկու եղանակով:

Եղանակ 1. Մատուցողներն ընպելիքներն առաջարկում են հյուրերին մատուցարանի վրա: Ընպանակները դասավորվում են մինյանցից 2-5 սմ հեռավորության վրա, ամենաբարձրերը դրվում են մատուցարանի կենտրոնում:

Եղանակ 2. Մեծ քանակությամբ հյուրերի դեպքում կարելի է կազմակերպել բուֆետ-բար:

Ապերիտիվը մատուցելիս՝ անհրաժեշտ է հոգալ այն մասին, որ օգտագործված սպասքը ժամանակին հավաքվի սեղանիկներից և հյուրերի ձեռքից:

Ապերիտիվի ավարտին՝ սեղանապետի հրավերով հյուրերը տեղափոխվում են դահլիճ, որտեղ սկսվում է բանկետը:

Սպասարկումը սեղանի շուրջ: Մատուցողների հաջող աշխատանքի ապահովման նկատառումներով՝ անհրաժեշտ է, որ բանկետից առաջ կատարվի ծավալուն նախապատրաստական աշխատանք՝ մատուցողներից յուրաքանչյուրին սեղանի որոշակի հատվածի սպասարկումը հանձնարարելու ուղղությամբ: Այդ հատվածի ներսում անհրաժեշտ է հստակորեն բաշխել պարտականությունները, փորձարկել սպասարկման սխեման և աշխատանքի միաժամանակությունը:

Կախված հրավիրվածների և մատուցողների թվից՝ սպասարկումը կարելի է կազմակերպել այնպես, որ ճաշատեսակներն ու խմիչքը մատուցի մեկ

մատուցող, կամ կատարել աշխատանքի բաժանում այնպես, որ ճաշատեսակը բերող յուրաքանչյուր մատուցողի հետ համատեղ աշխատի նաև երկրորդ մատուցողը, որը բերում է խմիչքը:

Պաշտոնական բանկետների ժամանակ մատուցողները սովորաբար աշխատում են սպիտակ ձեռնոցներով:

Սեղանի սպասարկման մոտավոր կարգը նկարագրված է ստորև:

- Մատուցողները դիմավորում են իրենց հանձնարարված հատվածի հյուրերին և օգնում տեղավորվել սեղանի շուրջ:
- Սեղանապետի նշանով՝ մատուցողները միաժամանակ մոտենում են իրենց հատվածի հյուրերին և, նախօրոք մշակված հերթականությամբ, լցնում բաժակները:
- Երբ սեղանապետը հանդգնում է, որ բանկետի սեղանը պատրաստ է հերթական կերակրատեսակի մատուցման համար, նա նշան է տալիս, որպեսզի մատուցողները մտնեն դահլիճ: Մատուցողներն անմիջապես մտնում են դահլիճ՝ պահպանելով իրենց տրված համարների հերթականությունը, և կանգնում են դեմքով դեպի սեղանը՝ երկու-երեք քայլ հեռավորության վրա այն հյուրերի ետևում, որոնցից պետք է սկսեն սպասարկումը: Որոշ ժամանակ սպասելով և հանդգնելով, որ մատուցողները պատրաստ են հերթական ճաշատեսակի մատուցմանը, սեղանապետը պայմանական նշանով հասկացնում է մատուցողներին, որ կարելի է սկսել սպասարկումը (կերակրատեսակները մատուցվում են ֆրանսիական եղանակով):
- Օգտագործված սպասքի հավաքումն սկսվում է այն բանից հետո, երբ բոլոր հյուրերն ավարտում են ուտելը, ինչպես նաև յուրաքանչյուր հերթական կերակրատեսակի մատուցումից առաջ:
- Այնուհետև կրկին մատուցվում է խմիչքը և այլն:

Ճառերի ու ելույթների ընթացքում մատուցողները դադարեցնում են սպասարկումը և մի քանի քայլ հեռանում սեղանից՝ յուրաքանչյուրն իր հատվածում:

Բանկետ-ընդունելության պաշտոնական մասի ավարտի նշան է հանդիսանում այն ժեստը, որ միշտ անում է տանտիրուհին. նա վեր է կենում սեղա-

նից: Բոլոր հյուրերը հեռանում են դահլիճից գրեթե միաժամանակ: Մատուցողները շարվում են ելքի մոտ՝ հյուրերին հրաժեշտ տալու:

Սուրճի մատուցումը ցանկալի է կազմակերպել մեկ այլ սենյակում: Սեղանները սպասքավորվում են աղանդերի կամ կարկանդակի ավսեներով, սուրճի գավաթներով, մրգեղենի սկահակներով և մոխրամաններով: Սեղանին կարելի է դնել նաև շաքարաման, սերուցքաման, վարդակ՝ կիտրոնով: Մատուցողը սուրճը լցնում է սրճամանով՝ կանգնելով հյուրի ետևում, սուրճի գավաթն ու պնակն աջ ձեռքում պահած:

Սուրճի հետ կարելի է առաջարկել կոնյակ կամ լիկյոր: Հյուրի համաձայնությամբ՝ մատուցողը լրացնում է սեղանի սպասքադրումն ապակեղենով և լցնում խմիչքը: Անհրաժեշտ է հաշվի առնել, որ հյուրերից ոմանք կգերադասեն թեյ:

Բանկետ սեղանների շուրջ՝ մասնակի սպասարկմամբ

Մատուցողին սպասարկման համար հանձնարարվում է սեղանի որոշակի հատված: Մատուցողը կատարում է հետևյալ ֆունկցիաները.

- օգնում է հյուրերին տեղավորվել սեղանի շուրջ,
- օգնում է լցնել խմիչքը (հատկապես կանանց և տարեց հյուրերին), դասավորել ակրատներն ու ճաշատեսակները,
- պահպանում է սեղանի կարգուկանոնը, ժամանակին հեռացնում դատարկ շշերն ու սկուտեղները,
- հավաքում է օգտագործված ամանեղենն ու պարագաները (ավելի հարմար է դա անել պարային ընդմիջումների ընթացքում՝ հյուրի համաձայնությամբ),
- մատուցում է տաք ճաշատեսակները,
- մատուցում է երկրորդ տաք ճաշատեսակը,
- սեղանը նախապատրաստում է աղանդերի մատուցմանը,
- մատուցում է աղանդերը և հավաքում օգտագործված ավսեներն ու պարագաները,
- մատուցում է տաք ըմպելիքները,
- ճանապարհում է հյուրերին:

Չարսանեկան բանկետի սպասարկման առանձնահատկությունները

Նման բանկետի սպասարկման նկատմամբ գործում են բոլոր այն պահանջները, որոնք առաջադրվում են մասնակի սպասարկմամբ ցանկացած այլ բանկետի նկատմամբ, ընդ որում հաշվի են առնվում հարսանեկան բանկետի ստորև բերված որոշ առանձնահատկություններ.

- հարսանեկան բանկետի համար անհրաժեշտ է լրացնել հատուկ հրավիրատոմսեր,
- անհրաժեշտ է առանձին պարահրապարակ կամ ազատ տարածք՝ գլխավոր դահլիճում,
- անհրաժեշտ է տեղ պատրաստել ծաղիկների և նվերների համար,
- բանկետի սեղանի կենտրոնում անհրաժեշտ է պատվավոր տեղ հատկացնել նորապսակներին, ընդ որում հարսնացուն պետք է նստի փեսացուի աջ կողմում, հարսնացուի ծնողները՝ փեսացուի ձախ կողմում, իսկ փեսացուի ծնողները՝ հարսնացուի աջ կողմում: Նույն սեղանին են նստում նաև վկաները,
- նորապսակների սեղանն անհրաժեշտ է լրացուցիչ զարդարել ծաղիկներով,
- նորապսակներին և հյուրերին դիմավորելիս՝ խորհուրդ է տրվում մատուցել շամպայն,
- նորապսակների առողջության առաջին կենացն արտասանում է հարսնացուի կամ փեսացուի ծնողներից մեկը և այդ գավաթն ընպելով՝ անմիջապես առաջարկում ընտրել սեղանի թամադա:

Ամանորյա բանկետ

Նոր տարին դիմավորելու համար, որպես կանոն, ռեստորանն ինքն է մշակում կերակրացանկն ու համերգային ծրագիրը և այդ մասին կանխավ գովազդ հրապարակում: Հյուրերին հնարավորություն է ընձեռվում սեղան պատվիրել ամանորյա երեկոյի համար: Հավաքված հյուրերը սովորաբար մինյանց չեն ճանաչում, իսկ սպասարկումն իրականացվում է ռեստորանի մշակած ծրագրով, որի մասին անպատճառ նշվում է հրավիրատոմսերում:

Բանկետ-ֆուրշետ

Սեղանապետը հրավիրում է հյուրերին ֆուրշետի սեղանի մոտ: Մատուցողների միջև բաշխվում են ֆուրշետի սեղանի որոշակի հատվածների

սպասարկման պարտականությունները, ինչպես նաև ընտրվում են այն մատուցողները, որոնք պատասխանատու են մատուցարանով կերակրատեսակներն ու ըմպելիքները մատուցելու, օգտագործված սպասքը հավաքելու համար:

Մատուցողի պարտականությունների թվում կարելի է նշել հետևյալները.

- ֆուրշետի սեղանի հանձնարարված հատվածում կարգուկանոնի պահպանումը, ազատված սկուտեղների և օգտագործված սպասքի ժամանակին հավաքումը,
- մատուցարանով ակրատների ու ըմպելիքների շրջիկ մատուցումն այն հյուրերին, որոնք չեն կարողացել անմիջապես մոտենալ ֆուրշետի սեղանին,
- օգտագործված ափսեների ու բաժակների հավաքումը
- մատուցարանների մեջ կանխավ պատրաստված տաք ակրատների ու կերակրատեսակների շրջիկ մատուցումը, եթե դրանք նախատեսված են կերակրացանկով,
- թեյի և սուրճի շրջիկ մատուցումը (հնարավոր է նաև նախօրոք կազմակերպել թեյի բուֆետներ դահլիճի տարբեր ծայրերում, եթե տարածքը հնարավորություն է ընձեռում):

Բանկետ-կոկտեյլ

Բանկետի մասնակիցներին սպասարկող մատուցողների աշխատանքը ներառում է ստորև ներկայացված գործողությունները:

- *Ապերիտիվի, այնուհետև սառը խորտիկների մատուցում:* Սառը խորտիկները մատուցելուց առաջ մատուցողը ծածկում է մատուցարանը կտորից անձեռոցիկով այնպես, որ անձեռոցիկի եզրերն ու անկյունները չկախվեն մատուցարանի կողերից (դրանք մտցվում են մատուցարանի և անձեռոցիկի արանքները): Անձեռոցիկի վրա դրվում է ակրատներով ճենապակե կլոր սկուտեղը, դրա կողքին` հացով լի կարկանդակի ափսեն և սրիկներով պնակը: Սրիկներից մի քանիսը դրվում են վերևից և կողքերից շարված ակրատների վրա: Հացն` առանց կողերի, պետք է կտրատված լինի 4x5 կամ 5x5 սանտիմետրանոց կտորներով, յուրաքանչյուրը` 0,5-0,6 սմ հաստությամբ:

- *Տաք ակրատների մատուցում:* Տաք ակրատները մատուցելուց առաջ՝ անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանի վրա տեղավորվում են նախօրոք տաքացված, մելքիորից օվալաձև սկուտեղները՝ գեղեցիկ ձևավորված տաք ակրատներով: Սկուտեղի հարևանությամբ դրվում է կարկանդակի ափսեների կույտը (6-8 ափսե), սրիկների պնակը և կարկանդակի ափսե՝ բարակ կտրատված հացի կտորներով (ափսեն կանխավ ծածկվում է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկով կամ կտորից անձեռոցիկով): Սրիկներից մի քանիսը (4-5 հատիկ) դրվում են վերևից և կողքերից շարված ակրատների վրա: Եթե չափաբաժնային տապակներով կամ կաթսայիկներով մատուցվում են սոուսի մեջ թխված կերակրատեսակներ, ապա դրանց բռնակներին հազցվում են հատուկ ձեռնոցներ: Ակրատների հարևանությամբ դրվում են թեյի գդալներ (չափաբաժնային կաթսայիկների համար) և հատուկ պատառաքաղներ (չափաբաժնային թավանների համար):
- *Աղանդերի մատուցում:* Անձեռոցիկով ծածկված մատուցարանների մեջ շարվում են անուշեղենով լի կրեմանկաները, իսկ դրանց կողքին՝ մատուցողի հանդիպակաց կողմում, դրվում է կարկանդակի ափսեն, որի վրա հովհարաձև դասավորված են թեյի գդալները: Ափսեն նախօրոք ծածկվում է թղթից կամ կտորից՝ չորս տակ ծավված անձեռոցիկով:
- *Մրգեղենի մատուցումը:* Մրգերը դասավորվում են սկահակներում: Խնձորը նախօրոք կեղևահանում են, հեռացնում կորիզները և կտրատում: Մրգերի համար դրվում է սրիկների պնակ, որոնցից մի քանիսը խրվում են խնձորի կտորների մեջ:
- *Տաք ըմպելիքների մատուցում:* Սուրճն ու թեյը մատուցվում են այնպես, ինչպես բանկետ-ֆուրշետի ժամանակ (վերը նկարագրված երեք եղանակներից մեկով):

Ակրատների հետ առաջարկվում են հյութեր, կոկտեյլներ, հանքային ջրեր և մրգաջրեր, աղանդերի հետ (պլոմբիորից հետո)՝ շամպայն, իսկ սուրճի հետ՝ կոնյակ:

Բանկետ-թեյ

Բանկետ-թեյը հիմնականում կազմակերպվում է ծննդյան տոների և այլ հանդիսավոր տարելիցների առթիվ: Բանկետ-թեյն անցկացվում է օրվա երկրորդ կեսին, սովորաբար ժամը 16-18-ը: Դրա առավելագույն տևողությունը երկու ժամ է:

Բանկետի սրահի կենտրոնում տեղադրվում է կլոր, օվալաձև կամ քառանկյունի սեղան, դասավորվում են աթոռները (բազկաթոռները): Պատի երկայնքով տեղադրվում են բազմոցներն ու բազկաթոռները, իսկ դրանց արանքում՝ գունավոր սփռոցներով հարդարված մեկ-երկու սեղանիկ, որոնց վրա դրվում են ծաղիկներ, ծխախոտ, մոխրաման և լուցկի:

Բանկետ-թեյի կերակրացանկը տարբերվում է մնացած տեսակի բանկետներից: Այն կազմված է հրուշակեղենից (տորթեր, հրուշակներ, քաղցր կարկանդակներ, թխվածքաբլիթներ, ձողիկներ և այլն), շոկոլադե կոնֆետներից, շոկոլադեղենից, մուրաբայից, մեղրից, շաքարից, մրգեղենից, կաթից, սերուցքից և այլն:

Կերակրացանկում երբեմն ընդգրկում են մեկ-երկու քաղցր կերակրատեսակ՝ ժելե, մուս, կրեմ, պլոմբիր և այլն:

Բանկետ-թեյի սպասքավորման համար ռեստորանը պետք է ունենա ճաշի սպիտակեղենի, ամանեղենի և պարագաների մեծ տեսականի: Սեղանին մեծ հանդիսավորություն է հաղորդում ինքնատեղը: Այն դրվում է մատուցարանի վրա սեղանի եզրին կամ առանձին՝ սփռոցով ծածկված կողադիր սեղանիկին: Ինքնատեղի ձախ կողմում դրվում է անձեռոցիկով ծածկված երկրորդ մատուցարանը, որի վրա շարված են թեյի բաժակները, պնակները և թեյի գդալները: Մատուցարանի վրա՝ ինքնատեղի դիմաց, քիչ դեպի աջ դրվում է թուրմի թեյնիկը:

Գունավոր սփռոցով ծածկված թեյի սեղանին՝ յուրաքանչյուր հյուրի դիմաց դրվում է աղանդերի ափսե (սպասքավորման ընդհանուր կանոնների համաձայն), որի աջ և ձախ կողմերում տեղադրվում են աղանդերի դանակն ու պատառաքաղը, իսկ եթե կերակրացանկի մեջ կա մրգեղեն, ապա դրվում են մրգեղենի պարագաներ՝ աղանդերի ափսեի ետևում: Հանդիսավոր հատուկ առիթների դեպքում՝ աղանդերի ափսեի դիմաց դրվում են շամպայնի բաժակներ: Ֆուժերներով սեղանը չի սպասքավորվում, քանի որ բանկետ-թեյի ընթացքում ընդունված չէ մատուցել հանքային ջուր կամ մրգաջուր:

Դրանից հետո աղանդերի ավսեների վրա փռվում են կտորից անձեռոցիկներ, իսկ բանկետն սկսելուց 30-40 րոպե առաջ սեղանի վրա դասավորվում են քաղցր կերակրատեսակներն ու տարատեսակ ալրային հրուշակեղենը: Քաղցր տորթն ու կարկանդակը նախօրոք բաժնավորվում են: Նման ուտեստների մասնակի բաժնավորում չի թույլատրվում:

Բացի թղթով փաթաթված կոնֆետներից՝ բոլոր քաղցր կերակրատեսակներն ու մրգեղենը վերցնելու համար մատուցվում են հատուկ գործիքներ (թիակ, պատառաքաղ, ունելիք և այլն): Մուրաբայով, մեղրով կամ ջեմով լցված յուրաքանչյուր սկահակի մոտ դրվում են վարդակներ՝ 5-6 հատ:

Բանկետի ժամանակ պահպանվում է կերակրատեսակների և ուտեստների մատուցման սահմանված հերթականությունը. նախ և առաջ մատուցողներն առաջարկում են քաղցր կերակրատեսակները, այնուհետև մատուցում թեյ ալրային հրուշակեղենով, վերջում բերվում է միրգը, ընկուզեղենն ու կոնֆետը:

Թեյի բաժակը հյուրին մատուցվում է աջ կողմից և դրվում նրա դիմաց՝ աղանդերի դանակից դեպի աջ, բռնակը՝ հյուրից դեպի ձախ:

Քաղցր կերակրատեսակը մատուցելիս՝ աղանդերային ավսեի և պարագաների փոխարեն հյուրի առջև դրվում է կարկանդակի ավսե, որի վրա փռված է զարդանախշերով կտրատված թղթե անձեռոցիկ, և աղանդերի գդալ՝ բռնակը շրջված հյուրից դեպի աջ: Ավսեի վրա դրվում է քաղցր կերակրատեսակով կրեմանկան, այնուհետև մատուցողը հավաքում է օգտագործված սպասքը՝ փոխարինելով այն աղանդերային ավսեներով և պարագաներով: Բացի պաղպաղակից՝ մնացած անուշեղենը կարելի է սեղանին դնել նաև նախքան հյուրերի ժամանումը (15-20 րոպե առաջ):

Երկրորդ անգամ թեյ հրամցնելիս՝ մատուցողն առաջարկում է թարմ բաժակ: Աջ ձեռքով պահելով թեյի բաժակն ու պնակը՝ մատուցողը ձախ կողմից մոտենում է հյուրին, նրա առջևից վերցնում օգտագործված բաժակը, այնուհետև աջ կողմից աջ ձեռքով տեղադրում նոր բաժակը:

Հյուրերի ցանկությամբ երբեմն բանկետ-թեյի կերակրացանկում ներառում են նաև սուրճ: Նման դեպքերում կողադիր սեղանիկին՝ մատուցարանի վրա թեյի բաժակների հետ մեկտեղ շարվում են նաև սուրճի բաժակներ, պնակներ և սուրճի գդալներ, իսկ թուրմի թեյնիկի հարևանությամբ՝ տաք սուրճով լի սրճաման:

Բանկետի ավարտին մատուցողները հավաքում ու տեսակավորում են սպասքեղենը և տեղափոխում լվացասենյակ՝ մատուցարաններով: Հավաքված անձեռոցիկներն ու ծավված սփռոցները հանձնվում են սպիտակեղենի լվացքատուն:

Բանկետ «Բուֆետ-կոկտեյլ»

«Բուֆետ-կոկտեյլ» կոչվող բանկետի կազմակերպումը նման է բանկետ-ֆուրշետին, միայն այն տարբերությամբ, որ ակրատներով ու կերակրատեսակներով սեղաններ սպասքավորելուց բացի՝ սպասքավորվում են նաև հյուրերի սեղանները: Սպասքադրումը նվազագույնն է: Հյուրերն ինքնուրույն մոտենում են ուտեստներով ու ըմպելիքներով սպասքավորված սեղանին, որտեղ դրվում են նաև մաքուր ափսեներ, և վերցնում իրենց հավանած ակրատներն ու կերակրատեսակները: Մատուցողները հավաքում են օգտագործված սպասքը, հյուրերի խնդրանքով լցնում են ըմպելիքները և փոխում ճաշի պարագաները: Այս բանկետը կարելի է համեմատել նաև «շվեդական սեղանի» տոնական տարբերակի հետ:

ԼՐԱՅՈՒՅԻՉ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ ԽԱՂՈՂԻ ԳԻՆՈՒ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ

Ամեն ինչ սկսվում է խաղողից: Գինիների որոշ տեսակներ ստացվում են բացառապես մեկ տեսակի խաղողից և դրանց մեջ արտացոլվում են այդ խաղողի առանձնահատկությունները: Կան նաև գինիներ, որոնք պատրաստվում են խաղողի տարբեր տեսակներից, ուստի դրանցից յուրաքանչյուրը գինուն հաղորդում է իր յուրահատկությունները՝ բույրը, երանգը, թնդությունն ու խտությունը: Փոխկապակցված այդ տարրերի հավասարակշռությունը կամ ներդաշնակությունն է, որ պայմանավորում է լավ գինու բնութագիրը:

Աշխարհում աճեցվում է *Vitis vinifera* եվրոպական խաղողի ավելի քան 3000 տեսակ, սակայն դրանցից միայն մի քանիսն են պիտանի լավագույն գինիների արտադրության համար: Գինու որակն ու որակական հատկությունները կախված են ոչ միայն խաղողի տեսակից, այլ նաև խաղողի աճեցման տեղանքի կլիմայական պայմաններից և հողից:

Այդուհանդերձ, խաղողի աճեցման համար պիտանի տարածքները մոլորակի մասշտաբով աննշան են: Գինեգործական գլխավոր երկրները գտնվում են Եվրոպայում:

Դրանցից գինեգործության համաշխարհային առաջատարը Ֆրանսիան է, որտեղ տարեկան արտադրվում է 75 միլիոն հեկտոլիտր խաղողի գինի (10 միլիարդ շիշ), այսինքն՝ համաշխարհային ընդհանուր ծավալի գրեթե մեկ քառորդը: Ֆրանսիայի խաղողի դաշտերը գրավում են շուրջ 1,2 միլիոն հեկտար տարածություն:

Աշխարհի խոշորագույն գինեգործական երկրի տիտղոսի համար մղվող պայքարում Ֆրանսիայի հետ կարող է մրցակցել, թերևս, միայն Իտալիան, որն ամեն տարի համաշխարհային շուկա է հանում մոտ 70 միլիոն հեկտոլիտր գինի: Բացի այդ, Իտալիան աշխարհում առաջին տեղն է գրավում գինու արտահանման ոլորտում:

Գինի արտադրող երրորդ խոշորագույն պետությունն է Իսպանիան, որը տարեկան թողարկում է շուրջ 34 միլիոն հեկտոլիտր գինի: Իսպանիայի խաղողի այգիներն աշխարհում ամենամեծ տարածքն են զբաղեցնում՝ 1,45 միլիոն հեկտար:

Գերմանիայում խաղողի այգիներ կան ընդամենը 100 հազար հեկտար տարածության վրա, սակայն այստեղ պաշտոնապես գրանցված է գինիների շուրջ 3000 անվանատեսակ:

Գինեգործական խոշոր երկիր է նաև Պորտուգալիան, որտեղ տարեկան արտադրվում է մոտ 360 հազար հեկտոլիտր գինի, ըստ որում դրա մեծ մասը սպառում են հենց իրենք՝ պորտուգալացիները:

Եվրոպայի այլ երկրներից, որտեղ դարեր ի վեր պահպանվում են գինեգործական ավանդույթները, հարկ է նշել Յունաստանը և Կիպրոսը, որ իրավամբ համարվում են գինեգործության հայրենիքը, Յունգարիան, որ հայտնի է իր տոկայ գինիներով, Ռումինիան, որ ժամանակին գինու արտադրության ծավալներով գրավում էր երկրորդ տեղը Արևելյան Եվրոպայում, ինչպես նաև Բուլղարիան, որտեղ վերջին տարիներին զգալի ներդրումներ են կատարվում գինեգործության բնագավառում: Եվ, իհարկե, չի կարելի մոռանալ Հայաստանը, ինչպես նաև Մոլդովան, Վրաստանը և Ուկրաինան:

Գինեգործությունը զարգացած է նաև Լեհաստանում, Չեխիայում և Սլովակիայում, Ավստրիայում, Շվեյցարիայում, Մալթայում, Նիդեռլանդներում, Լիխտենշտեյնում և Անգլիայում: Ի դեպ, Անգլիան ամենահյուսիսային երկիրն է, որտեղ գինի է արտադրվում: Մեծ մասամբ դրանով զբաղվում են անհատական տնտեսությունները, որոնց ընդհանուր մակերեսը կազմում է հազար հեկտար:

Խաղողի այգիների զբաղեցրած տարածքն Ավստրալիայում հասնում է 70 հազար հեկտարի: Ամեն տարի Ավստրալիայում արտադրվում է շուրջ 4546 հազար հեկտոլիտր գինի: Ավստրալիայի ամենամոտ հարևան Նոր Զելանդիայում գինեգործությունը սկսել է զարգանալ միայն 20-րդ դարի 60-ական թվականներին: Այսօր նորզելանդական գինիների մեծ մասը սպառվում է ներքին շուկայում:

Աֆրիկյան մայրցամաքում գինեգործական երկրներից հարկ է նախ և առաջ նշել Հարավաֆրիկյան Հանրապետությունը, որը գինեգործության համաշխարհային աղյուսակում զբաղեցնում է պատվավոր ութերորդ տեղը: Շուրջ 100 հազար հեկտար տարածության վրա սփռված խաղողի այգիներից տարեկան արտադրվում է 9 միլիոն հեկտոլիտր գինի, որի մեկ տասներորդ մասն արտահանվում է աշխարհի տարբեր երկրներ:

Ալժիրում գրեթե երկու անգամ պակաս գինի է արտադրվում, քան Հարավաֆրիկյան Հանրապետությունում, քանի որ այդ պետության կրոնը՝ մահմե-

դականությունն արգելում է ոգելից խմիչքների օգտագործումը, ուստի գինեգործական ամբողջ արտադրանքն արտահանվում է երկրի սահմաններից դուրս:

Մարոկկոն արտադրում է 1 միլիոն հեկտոլիտր գինի, որի կեսը նույնպես արտահանվում է: Բավական լավ որակի գինիներ են համարվում Թունիսի և Եգիպտոսի գինիները:

Ինչ վերաբերում է Նոր աշխարհում` այսինքն Հարավային և Հյուսիսային Ամերիկայում արտադրվող գինիներին, ապա այստեղ առաջին տեղը գրավում է Արգենտինան, որտեղ խաղողի այգիներին հատկացված է շուրջ 300 հազար հեկտար տարածք: Թողարկվող գինու ծավալով երկրորդ տեղը զբաղեցնում են Ամերիկայի Միացյալ Նահանգները` մոտ 13 միլիոն հեկտոլիտր:

Որակով լավագույնն են ճանաչվել Չիլիի գինիները: Խաղողի գինի արտադրվում է նաև Բրազիլիայում, Կանադայում, Մեքսիկայում, Էկվադորում, Վենեսուելայում, Պերուում, Կոլումբիայում և Ուրուգվայում:

Չնայած բարենպաստ կլիմայական պայմաններին` Մերձավոր Արևելքի պետությունների ճնշող մեծամասնությունում գինեգործությունը չի զարգացել, քանի որ այդ երկրների բնակչության կրոնական պաշտամունքն իսլամն է: Մերձավոր Արևելքի երկրներից կարելի է նշել Իսրայելը, որի գինիներն արդեն համբավ են ձեռք բերել միջազգային ցուցահանդեսներում, ինչպես նաև Սիրիան և Լիբանանը, որտեղ աճում են ամենալավ խաղողի այգիները:

Ասիական երկրներից գինեգործությամբ ակտիվորեն զբաղվում են Թուրքիան, որտեղ գինու օգտագործման նկատմամբ արգելանքը հանվել է 20-րդ դարի սկզբին, և Չինաստանը, որը կատարելագործում է գինու արտադրության ոլորտում կիրառվող գյուղատնտեսական տեխնիկան և տեխնոլոգիաները` հրավիրելով այլազգի մասնագետների:

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

1. В.Г. Извекова “Бармен, официант”, учебное пособие, 4-ое издание, Москва, 2008.
2. Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова “Барное дело”, учебник, 2-ое издание, Москва, 2004.
3. Н. Б. Ахрапоткова “Справочник официанта, бармена”, учебное пособие, 2-ое издание, стереотипное, Москва, 2006.
4. Երևանի կոնյակի գործարանի պաշտոնական կայքէջ. www.ybc.am.