

## Лекция 1. История происхождения овершейков и варианты приготовления.

Ну что, пришло время учить новое слово, которое прочно входит в речевой обиход хипстеров? Оно уже занимает свое почетное место в их диалогах, наравне со спиннерами и гироскутерами. Но в отличие от перечисленных приبلуд, получить удовольствие от овершейка может каждый, да и по стоимости он будет более приближен к суровой российской действительности. Так что же это значит и как появился этот продукт? В тот момент когда все стали постоянно фотографировать еду, выкладывать в сеть то что они едят, как завтракают, как обедают и как ужинают. Когда фотография кофе в ручовичках становится хитом среди виртуальных друзей, когда все лайкают смайлик нарисованный на пенке капучино, когда на кадрах еды тени освещают и фотофон важнее вкуса, то такому миру нужен был новый герой, и неудивительно что в такое время на свет явился овершейк.

Ведь овершейк - это очень большой молочный коктейль, но догадливый читатель поймет это и так, по названию и без моих подсказок. Коктейль который стал прямым последствием глобального внедрения сети инстаграм в жизнь обычных людей. Ведь главный смысл этого продукта желание его сфотографировать и поэтому молочные смеси с шапкой из десятка других, самых разных сладостей, стали появляться в меню практически каждого бара идущего в ногу со временем.



Мода на «сверхкоктейли» — именно так переводится слово "overshake" с английского языка — актуальный тренд, который гремит сейчас по всему миру. Кафе с молочными коктейлями с шапкой из десятка других, самых разных сладостей стали появляться везде. Гарнирование и так сладкого милкшейка множеством десертов — это такой фудпейринг, доведенный до абсурда, где к напитку добавляют абсолютно всю еду, что есть под рукой. Овершейки, разумеется, придуманы не как гастрономический шедевр с тонкой палитрой вкусов, а для соцсетей: каждый общепит стремится иметь в меню как можно более эффектные визуально блюда, чтобы они фотогенично смотрелись в инстаграме.



Перед тем, как приступить к овершейку, надо определиться, какие сладости вы хотите в него включить. Дальше надо подумать, на чем это все будет держаться. Фиксатором может служить нутелла, жидкий зефир или арахисовая паста. Это масса намазывается на стакан, после чего на неё крепятся сладости: Важно, чтобы они были лёгкие, иначе упадут. Например, для украшения краев стакана отлично подойдут сахарная вата, ириски и m&m's.



Затем в этот стакан наливаете молочный коктейль, смузи или любой другой напиток на ваше усмотрение. После этого пора приступить к оформлению верхушки овершейка. Чтобы сладости не провалились на дно стакана, стоит положить на край круглую вафлю. После чего кладите на неё торт, леденцы и все, что придёт в голову. Для скрепления ингредиентов между собой снова используйте зефир, нутеллу или арахисовую пасту.



Овершейк может приготовить каждый, но только от вашей фантазии зависит, каким он будет». Овершейк - это разновидность десерта.

Подаётся он в высоком бокале для коктейля или в модной стеклянной банке с трубочкой. Основа овершейка - это молочный коктейль или смузи. Сверху бокал щедро украшается всевозможными сладостями: сахарной ватой, шоколадом, конфетами, печеньем, взбитыми сливками, вафлями. Связующей основой для сладкой пирамиды обычно выступает ореховая паста либо шоколадный крем.

Дополнительные ингредиенты (для внутренней и верхней добавки):

- нутелла или другая вязкая паста;
- глазурь;
- шоколад;
- шоколадные батончики;
- сиропы и топпинги;
- посыпка, шоколадная крошка или кусочки печенья;
- сахарная вата, маршмеллоу или зефир;
- печенье (очень круто смотрится ореон), вафельные трубочки;
- пончики донатс, кусок торта, капкейк, вафли (бельгийские и\или венские);
- безе, леденцы на палочках, мороженое в вафельном рожке;
- шоколадные драже, например, M&M's;
- молотая корица и\или пищевые блестки;

- гелиевые пищевые красители;
- разноцветная кокосовая стружка и многое другое.



В общем, как вы поняли, список допов ограничен лишь вашим воображением и кошельком. Обмазывайте внешнюю кромку выбранного сосуда пастой, глазурью или растопленным шоколадом. Это необязательно, но очень эффектно, так как именно на нее лепятся вкусняшки, создавая объем.

Теперь прилепляйте печенки, пончики, маршмеллоу и украшайте любой посыпкой. Можете по внутренним стенкам разлить густой топпинг или гелиевые красители (так и быть, подсказываю не на правах рекламы, что они продаются в Ленте). В дальнейшем он застынет и будет красочно смотреться внутри емкости. Налейте молочный коктейль в сосуд и сверху (не жалея) добавьте взбитых сливок по всей поверхности большим слоем. Вставьте трубочки.

А теперь украшайте тем, что у вас есть, в хаотичном порядке. Но берите в учет основу из взбитых сливок – это ваша платформа, которая может не выдержать слишком обильного перегруза из сладостей.

