**DESER**

**Deser** – słodka potrawa podawana jako osobne słodkie danie na koniec posiłku ([obiadu](https://pl.wikipedia.org/wiki/Obiad), [kolacji](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kolacja) lub [przyjęcia](https://pl.wikipedia.org/wiki/Przyj%C4%99cie)), ale także na [podwieczorek](https://pl.wikipedia.org/wiki/Podwieczorek) albo podczas niezobowiązującego spotkania o dowolnej porze dnia.

Deser stanowi uzupełnienie [wartości energetycznej](https://pl.wikipedia.org/wiki/Warto%C5%9B%C4%87_energetyczna) i [odżywczej](https://pl.wikipedia.org/wiki/Warto%C5%9B%C4%87_od%C5%BCywcza) spożywanego posiłku dziennego. Sporządza się go z różnorodnych surowców ([mąki](https://pl.wikipedia.org/wiki/M%C4%85ka), [jaj](https://pl.wikipedia.org/wiki/Jajko_(kulinaria)), [kaszy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kasza), [owoców](https://pl.wikipedia.org/wiki/Owoc), [mleka](https://pl.wikipedia.org/wiki/Mleko) i jego przetworów, [kakao](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kakao)) i [cukru](https://pl.wikipedia.org/wiki/Cukier_spo%C5%BCywczy) jako składnika głównego. Deserem może być słodka potrawa zarówno zimna, jak i gorąca.

Asortyment deserów jest bogaty i różnorodny, obejmuje m.in. [galaretki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Galaretka), [musy](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Mus_(deser)&action=edit&redlink=1), [kremy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Krem_(deser)), [kisiele](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kisiel), [budynie](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kisiel_mleczny), mleczka, [suflety](https://pl.wikipedia.org/wiki/Suflet), [kompoty](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kompot), [lody](https://pl.wikipedia.org/wiki/Lody) oraz desery z mąki i kasz. Do deserów zalicza się także wyroby [ciastkarskie](https://pl.wikipedia.org/wiki/Ciastkarstwo) z ciast pieczonych.

Współcześnie desery są również [produkowane fabrycznie](https://pl.wikipedia.org/wiki/Przemys%C5%82_spo%C5%BCywczy).





W przypadku deserów ważny jest nie tylko smak i estetyczny sposób podania, ale również atrakcyjny wygląd, który ma wywołać uczucie podziwu dla kreatywności kulinarnej i ucieszyć konsumenta.



## Asortyment deserów

Według kuchni polskiej do potraw, które mogą być podawane jako deser zalicza się: [surówki owocowe](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sur%C3%B3wka_(potrawa)), [kisiele](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kisiel), desery zimne z [kasz](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kasza), [musy](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Mus_(deser)&action=edit&redlink=1), [galaretki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Galaretka), [kremy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Krem_(deser)), [suflety](https://pl.wikipedia.org/wiki/Suflet), mleczka i [budynie](https://pl.wikipedia.org/wiki/Budy%C5%84).

Rolę deseru mogą też pełnić świeże lub mrożone owoce. Owoce jagodowe są wtedy podane z [bitą śmietaną](https://pl.wikipedia.org/wiki/Bita_%C5%9Bmietana) i posypane [cukrem](https://pl.wikipedia.org/wiki/Cukier_spo%C5%BCywczy). Osobną grupę stanowią desery z ciasta pieczonego: [ciasta](https://pl.wikipedia.org/wiki/Ciasto_(deser)), [torty](https://pl.wikipedia.org/wiki/Tort) i [ciastka](https://pl.wikipedia.org/wiki/Ciastko), które podaje się w pojedynczych porcjach lub wieloporcjowo na specjalnych paterach. [Lody](https://pl.wikipedia.org/wiki/Lody), z których przyrządza się desery lodowe (np. [melba](https://pl.wikipedia.org/wiki/Melba)), są wymieniane w książce kucharskiej w osobnym rozdziale.

Asortyment deserów jest bardzo różnorodny; deserem mogą być ciasta, ciastka, [herbatniki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Herbatnik), słodkie [pieczywo](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pieczywo), [gofry](https://pl.wikipedia.org/wiki/Gofr), [budyń](https://pl.wikipedia.org/wiki/Budy%C5%84), [pudding](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pudding), [suflet](https://pl.wikipedia.org/wiki/Suflet), [legumina](https://pl.wikipedia.org/wiki/Legumina), [kisiel mleczny](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kisiel_mleczny), [kisiel owocowy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kisiel_owocowy), [sorbet](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sorbet), lody, [krem](https://pl.wikipedia.org/wiki/Krem_(deser)), [mus](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Mus_(deser)&action=edit&redlink=1), [pianki deserowe](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Deser_piankowy&action=edit&redlink=1), [galaretka](https://pl.wikipedia.org/wiki/Galaretka), [owoce](https://pl.wikipedia.org/wiki/Owoc) (w formie [sałatki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sa%C5%82atka) owocowej, [kompotu](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kompot)), [słodycze](https://pl.wikipedia.org/wiki/S%C5%82odycze), [chałwa](https://pl.wikipedia.org/wiki/Cha%C5%82wa), [nugat](https://pl.wikipedia.org/wiki/Nugat) itd.



## Podział deserów

Desery można podzielić ze względu na różne parametry:

* konsystencję,
* temperaturę podania,
* użyty surowiec podstawowy,
* technikę sporządzania.

### Zestalone i niezestalone

Ze względu na konsystencję desery dzieli się na[:

* zestalone (pod wpływem żelatyny, jaj, albo przez [zamrażanie](https://pl.wikipedia.org/wiki/Zamra%C5%BCanie)),
* niezestalone.

Dodatkowo desery zestalone można podzielić ze względu na sposób zestalania na:

* zestalone na zimno np. galaretki, musy, kremy
* zestalone na ciepło np. suflety, mleczka, budynie.

Desery zestalone obejmują: musy, galaretki owocowe i mleczne, kremy, owoce w galaretkach, kisiele owocowe i mleczne, budynie, suflety, lody. Do deserów niezestalonych zalicza się: surówki owocowe, owoce podawane w całości, owoce w bitej śmietanie, kompot, owoce gotowane, pieczone, smażone, [flambirowane](https://pl.wikipedia.org/wiki/Flambirowanie" \o "Flambirowanie) i polane słodkim [sosem](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sos).

### Gorące, zimne i mrożone

Ze względu na temperaturę podania desery dzieli się na:

* gorące np. [omlety](https://pl.wikipedia.org/wiki/Omlet), naleśniki, racuszki, suflety, budynie, pierogi z owocami lub z serem na słodko, owoce pieczone i flambirowane, ciasta, knedle z owocami;
* zimne np. galaretki owocowe i mleczne, musy, budynie, kremy, owoce, kompoty, kisiele, surówki owocowe, ciasta;
* mrożone, czyli [lody](https://pl.wikipedia.org/wiki/Lody), [sorbety](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sorbet) i [parfait](https://pl.wikipedia.org/wiki/Parfait" \o "Parfait).

Desery mrożone mogą oprócz lodów zawierać także inne składniki, np. kawałki owoców, sosy i syropy, krem lub bitą śmietanę, likiery, [bakalie](https://pl.wikipedia.org/wiki/Bakalie), elementy dekoracyjne z ciasta ptysiowego czy rurki waflowe.



### Owocowe, mleczne, mączne itd.

Deser stanowi połączenie surowca podstawowego ze składnikami dodatkowymi, tj. substancje zestalające, spulchniające, barwiące, smakowe i dekoracyjne. Ze względu na użyty surowiec podstawowy desery dzieli się na:

* mączne (przyrządzane z [ciast](https://pl.wikipedia.org/wiki/Ciasto) wyrabianych na [stolnicy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Stolnica) i w naczyniu, a następnie gotowanych, pieczonych, smażonych lub zapiekanych) np. pierogi, omlety, naleśniki, knedle z owocami, makaron z truskawkami, [racuchy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Racuchy), jabłka w cieście, ciasta pieczone i wyroby ciastkarskie,
* mleczne np. lody, [pudding](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pudding), [jogurty](https://pl.wikipedia.org/wiki/Jogurt) i [twarożki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Twar%C3%B3g) deserowe, galaretki mleczne, kremy owocowe, koktajle mleczne,
* z kasz np. kasza manna z sokiem lub konfiturami; są mniej popularne, ale stosowane w żywieniu dietetycznym,
* z ryżu np. ryż ze śmietaną i cynamonem, ryż zapiekany z jabłkami,
* owocowe np. sałatka z owoców, owoce pieczone, sorbety.



### Surowe, gotowane, pieczone itd.

Ze względu na technikę sporządzania desery dzieli się na:

* surowe np. owoce w całości i sałatki owocowe,
* [gotowane](https://pl.wikipedia.org/wiki/Gotowanie) np. [pierogi](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pierogi) na słodko,
* [pieczone](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pieczenie) np. ciasta, suflety,
* [smażone](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sma%C5%BCenie) np. naleśniki, omlety,
* [zapiekane](https://pl.wikipedia.org/wiki/Zapiekanka), czyli zapiekanki z kaszy, ryżu albo makaronu.

## Eine Schwarzwälder Kirschtorte.jpg

## Polskie desery

Współczesna [kuchnia polska](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kuchnia_polska) charakteryzuje się bogatym i różnorodnym wyborem deserów. Do tradycyjnych deserów zaliczane są:

* [kisiele](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kisiel_owocowy),
* [budynie](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kisiel_mleczny),
* [galaretki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Galaretka) owocowe,
* [kogel-mogel](https://pl.wikipedia.org/wiki/Kogel-mogel).

Z ciast na polskim stole tradycyjnie na deser są podawane:

* [szarlotka](https://pl.wikipedia.org/wiki/Szarlotka),
* [sernik](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sernik),
* [babki drożdżowe](https://pl.wikipedia.org/wiki/Baba_wielkanocna),
* [makowiec](https://pl.wikipedia.org/wiki/Makowiec_(ciasto)),
* [pączki](https://pl.wikipedia.org/wiki/P%C4%85czek),
* [mazurki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Mazurek_(ciasto)),
* [faworki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Faworki) (chrust),
* [piernik](https://pl.wikipedia.org/wiki/Piernik) i pierniczki,
* [sękacz](https://pl.wikipedia.org/wiki/S%C4%99kacz),
* ciastka [kremówki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Napoleonka).

Ponadto w polskich książkach kucharskich można znaleźć liczne przepisy na różne ciasta, placki i inne wypieki, np. bułeczki drożdżowe (np. jagodzianki z [jagodami](https://pl.wikipedia.org/wiki/Bor%C3%B3wka_czarna)), rogaliki drożdżowe, kruche ciasteczka, babeczki, biszkopty, [bezy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Beza), ciasta z różnymi owocami, [karpatki](https://pl.wikipedia.org/wiki/Karpatka), kruche placki, [kołacz weselny](https://pl.wikipedia.org/wiki/Ko%C5%82acz_(pieczywo)) i kołaczyki, placki drożdżowe, babki (biszkoptowa, maślana, piaskowa, parzona i inne), [strucle](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Strucla&action=edit&redlink=1), [torty](https://pl.wikipedia.org/wiki/Tort) i torciki, [keksy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Keks) i [strudle](https://pl.wikipedia.org/wiki/Strudel) itd.