

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства та харчової промисловості, зокрема до технології приготування та виробництва безалкогольних охолоджувальних напоїв, і може бути використана у закладах ресторанного господарства, готельно-туристичних комплексах та підприємствах громадського харчування.

Відомий спосіб приготування безалкогольного напою включає приготування ароматного сиропу з сухої лаванди та імбиру, змішування його зі свіжовичавленим лимонним соком та підсолоджувачем (цукром або медом), після чого отриману суміш розбавляють звичайною або газованою водою та подають як освіжаючий напій, згідно з відомим рецептом "Лимонад з імбиром та лавандою" (deluxe.com.ua).

Недоліками зазначеного способу є те, що отриманий цим способом напій має високий вміст звичайного цукру, який підвищує калорійність та знижує біологічну цінність продукту та не містить натуральних ягід або інших додаткових функціональних інгредієнтів, що обмежує його харчову цінність і смакову різноманітність.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення способу приготування безалкогольного охолоджувального напою з метою підвищення його органолептичних властивостей, біологічної цінності та розширення асортименту продукції закладів харчування.

Поставлена задача вирішується тим, що для приготування напою використовують поєднання натуральних рослинних компонентів: сушеної лаванди, свіжої м'яти, лимонного соку, ягідного пюре та натурального підсолоджувача, де всі компоненти змішують з фільтрованою водою та насичують вуглекислим газом (CO_2), у такому співвідношенні, на 1 л напою:

сушена лаванда	1 г
свіжа м'ята	6-10 г
лимонний сік	80-100 мл
сироп топінамбура як	
натуральний підсолоджувач	30-40 мл
ягідне пюре з ягід шовковиці,	
чорниці, ожини та смородини	30-50 г
фільтрована вода	решта до 1 л

Спосіб приготування безалкогольного охолоджувального напою здійснюють таким чином:

1. Сушену лаванду та свіжу м'яту заливають 200 мл окропу, настоюють під кришкою 15 хвилин, після чого настій проціджують і охолоджують.

2. В охолоджений настій додають лимонний сік, сироп топінамбура та ягідне пюре із шовковиці, чорниці, ожини та смородини. Доливають фільтровану воду до об'єму близько 1 л, перемішують.

3. При використанні пюре напій додатково проціджують для видалення твердих частинок.

4. Готову основу заливають у стандартний сифон та насичують вуглекислим газом (CO_2), після чого охолоджують перед подачею.

5. Напій наливають у високий келих з льодом, за бажанням прикрашають гілочкою м'яти або свіжими ягодами.

Зазначені інгредієнти мають такі властивості:

Сушена лаванда - містить ефірні олії (ліналоол, ліналілацетат), що мають заспокійливу та антисептичну дію, знижують рівень стресу та покращують настрій.

Свіжа м'ята - містить ментол, який створює виражений охолоджувальний ефект, освіжає дихання, має антибактеріальні та тонізуючі властивості.

Лимонний сік - джерело вітаміну С та органічних кислот, які зміцнюють імунну систему, активізують обмін речовин і сприяють відновленню водно-сольового балансу.

Сироп топінамбура - природний підсолоджувач з низьким глікемічним індексом, містить інулін, який підтримує здорову мікрофлору кишечника.

Ягідне пюре (шовковиця, чорниця, ожина, смородина) - джерело антоціанів, поліфенолів, вітамінів А, С, К та мінералів; має антиоксидантну дію, покращує мікроциркуляцію крові.

Фільтрована вода - основа напою, сприяє гідратації організму та рівномірному розчиненню активних компонентів.

CO_2 - надає напою ігристості, підсилює смак і аромат.

Переваги моделі: поєднання лаванди, м'яти та ягід створює складний ароматичний букет і виражений освіжаючий ефект; натуральні компоненти збагачують напій антиоксидантами та вітамінами, що підвищує його біологічну цінність; використання природного підсолоджувача (сиропу топінамбура) робить продукт придатним для осіб, які обмежують споживання цукру; газування підсилює органолептичні властивості й створює приємну ігристу структуру; технологія є простою, не потребує спеціального обладнання та може бути впроваджена у виробничих умовах закладів громадського харчування.

Корисна модель забезпечує покращення якості безалкогольних напоїв за рахунок використання натуральних компонентів із вираженими функціональними властивостями, що сприяють тонізації,

антиоксидантному ефекту та відновленню організму в літній період.