

ГОБУ СПО ВО
**«Воронежский государственный колледж профессиональных технологий,
экономики и сервиса»**

Письменная квалификационная работа на тему:

**Технология приготовления блюда:
“Вареники с творогом”**

**Технология приготовления изделия:
“ Бисквитный рулет с фруктовой начинкой”**

Содержание:

Введение

Цель работы

Раздел 1. Технология приготовления вареников с творогом

1.1. История появления вареников

1.2. Значение блюд из творога в питании

1.3. Товароведная характеристика продуктов, используемых для приготовления блюда «Вареники с творогом»

1.4. Организация работы производства при приготовлении блюда

1.5. Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления

блюда

1.6. Технология приготовления блюда (рецептура, технология приготовления, требования к качеству, оформление, подача)

Раздел 2. Технология приготовления рулета бисквитного с фруктовой начинкой

2.1. История появления бисквитного рулета

2.2. Значение кондитерских изделий в питании человека

2.3. Товароведная характеристика продуктов, используемых для приготовления изделия

2.4. Организация работы производства при приготовлении изделия.....18

2.5. Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления

изделия

2.6. Технология приготовления изделия (рецептура, технология приготовления, требования к качеству, оформление, подача)

Заключение

Список использованной литературы

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание - отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

Цель работы:

Целью квалификационной работы является изучение технологии приготовления вареников с творогом и рулета бисквитного с фруктовой начинкой.

Для реализации этой цели необходимо выполнить следующие задачи:

- изучить характеристику сырья, ассортимент и приемы их тепловой обработки;
- изучить технологический процесс приготовления блюд;
- научиться правильно рассчитывать сырьё на блюда;
- овладеть методикой составления и расчёта калькуляционных, технологических, технико-технологических карт и технологических схем;
- выполнить расчеты сырья на блюда;
- разработать калькуляционные, технологические карты, технологические схемы и технико-технологических карт.

1.1 ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ВАРЕНИКОВ



рис.1. Вареники с творогом.

Вареники принято считать традиционным блюдом украинской кухни, их уже даже славно готовила еще гоголевская Солоха, но на самом деле мало кто знает, что корни данного блюда уходят в турецкую кухню.

Первоначально блюдо из отварного пресного теста с начинкой из мяса или овощей возникло в Турции. Под названием дюш-вара оно пришло в Украину, и пришлось по вкусу местным жителям настолько, что превратилось в обязательный элемент национальной кухни. Украинцы дали некогда заморскому блюду собственное название «вареники» и начали с энтузиазмом совершенствовать рецепт его приготовления.

Стоит отметить, что вареники считались воскресным, праздничным блюдом. Их обязательно готовили на свадьбу, в подарок роженице и на Масленицу.

1.2 Значение блюд из творога в питании



Сам творог является универсальным продуктом питания. Его едят и сладким, и соленым, смешивают с разными ингредиентами – сметаной, сахаром, ягодами, медом, вином. Он является основным ингредиентом в приготовлении запеканок, сырников, блинов. Его можно использовать и как питательную пищу, и как диетическое блюдо.

Творог содержит наибольшее количество легкоусвояемых белков из всех молочных продуктов. Они распадаются на разные аминокислоты, такие как холин, триптофан, метионин, и активно потребляются организмом.

Польза творога также в том, что в нем содержится малое количество жиров, он поможет насытиться без ущерба для фигуры, а также способствует набору мышечной массы. В зависимости от жирности количество калорий в ста граммах продукта может колебаться от 90 до 230.

Кроме высокого содержания аминокислот и кальция, творог включает в себе витамины группы В, витамины А, Е, Р, он богат солями натрия, железа, меди, магния и др. Все эти соединения способствуют быстрому усвоению этого продукта.

По количеству солей кальция и фосфора, а также и физиологически благоприятному соотношению их между собой творог выгодно выделяется среди других пищевых продуктов: их в нем содержится примерно 0,4 %.

1.3. Товароведная характеристика продуктов, используемых для приготовления блюда «вареники с творогом»

В этом блюде используется следующая продукция: творог, мука пшеничная, яйца, молоко, сахар.

Творог. Творог представляет собой белковый кисломолочный продукт. Кроме полноценного молочного белка в нём содержатся: кальций, фосфор, железо, магний и т. д. В составе творога: белков 14-17 %, жиров 3-18 %, минеральных веществ 1-1,5 %. Требования к качеству: вкус творога кисломолочный, цвет – белый, запах- скисшего молока, консистенция–развалистая, внешний вид – без лишних примесей.(см.рис.2)



рис.2. Творог

Мука пшеничная. Мука - продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен пшеницы. Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на сорта: экстра, крупчатку, высший, первый, второй, обойную. В пшеничной муке высшего сорта содержится: крахмала 79 %, белков 12 %, пентозанов 2 %, жиров 0,8 %, сахара 1,8 %, целлюлозы 0,1 %, золы 0,55 %. Требования к качеству: цвет муки низших сортов более темный и неоднородный. Он зависит от цвета и количества отрубей. Мука высшего и первого сортов белая с кремоватым оттенком. Запах свежей муки специфический, приятный, слабовыраженный, без посторонних запахов. Вкус муки должен быть слегка сладковатым, без горьковатого или кисловатого привкуса. При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах, связанного с наличием в муке минеральных примесей (земля, песок, глина и т. п.)



рис.3. Мука

(см.рис.3)

Яйцо. Куриное яйцо содержит белков - 12,8%, жиров - 11,8; углеводов - 1; минеральных веществ - 0,8%. В белке куриного яйца жир отсутствует, а в желтке его содержится 32,6%. Жиры и белки яйца являются биологически полноценными и легко усваиваются организмом. В яйцах содержится много ценных витаминов - А, В, Е, К, Р, а также красящие вещества, ферменты. Требования к качеству: в столовых яйцах белок должен быть плотный или недостаточно плотный, светлый, прозрачный; желток прочный, малозаметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. (см.рис.4)

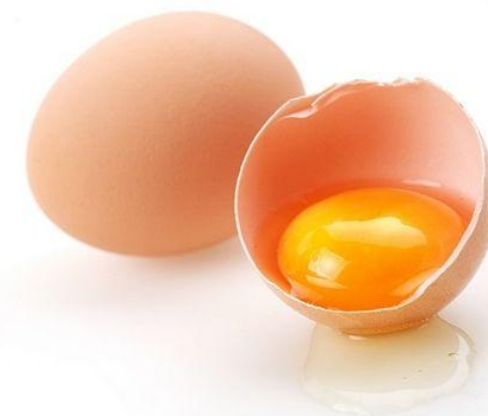


рис.4.Яйцо



рис.5.Сахар

Сахар. Сахар- легкоусвояемый высококалорийный продукт, который состоит из сахарозы. Вырабатывают два вида сахара: сахар-песок и сахар-рафинад. Получают его из сахарной свеклы или из тростникового сахара-сырца. Сахар по составу практически чистый углевод-сахароза. Требования к качеству: вкус – сладкий, консистенция – рассыпчатая, запаха не имеет, внешний вид – без посторонних примесей, цвет – белый. (см.рис.5)

1.4 Организация работы производства при приготовлении блюда

Для приготовления этого блюда используется мучной и кулинарный цех (Приложение 5).

Для обеспечения последовательности технологического процесса в составе помещений кулинарного цеха предусматривает горячее, холодное, остывочное отделения, холодильную камеру суточного запаса полуфабрикатов, холодильную камеру для хранения готовой продукции, экспедицию, моечную посуды и инвентаря.

Тепловое оборудование применяется такое же, как и в горячем цехе : пищеварочные котлы, электроплиты.

Для выполнения вспомогательных операций используют производственные столы, моечные ванны, передвижные стеллажи.

Вареники готовят на поточных линиях. Поточная линия состоит из трех участков: замеса теста, приготовления начинок и порционирования.

Помещение просеивания муки располагают смежно с участком замеса теста. В нем устанавливают машину для просеивания муки и тестомесильную машину ТММ-1М, производственные столы с деревянным покрытием, скалки для раскатки теста и сито.

Для изготовления начинки яйца обрабатывают в специальном помещении с тремя моечными ваннами, творог протирают в универсальном приводе со сменным механизмом .

При порционировании этих изделий используют специальные аппараты.

Готовые вареники замораживают в скороморозильных аппаратах и хранят при температуре $-2...-5^{\circ}\text{C}$.

1.5 Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления блюда

Инвентарь: вибрационное сито для просеивания муки; скалки для раскатки теста.

Посуда: котёл наплитный; шумовка; тарелка; вилка

Оборудование:

Тестомесильная универсальная машина ТММ-1М. (см.рис.6)

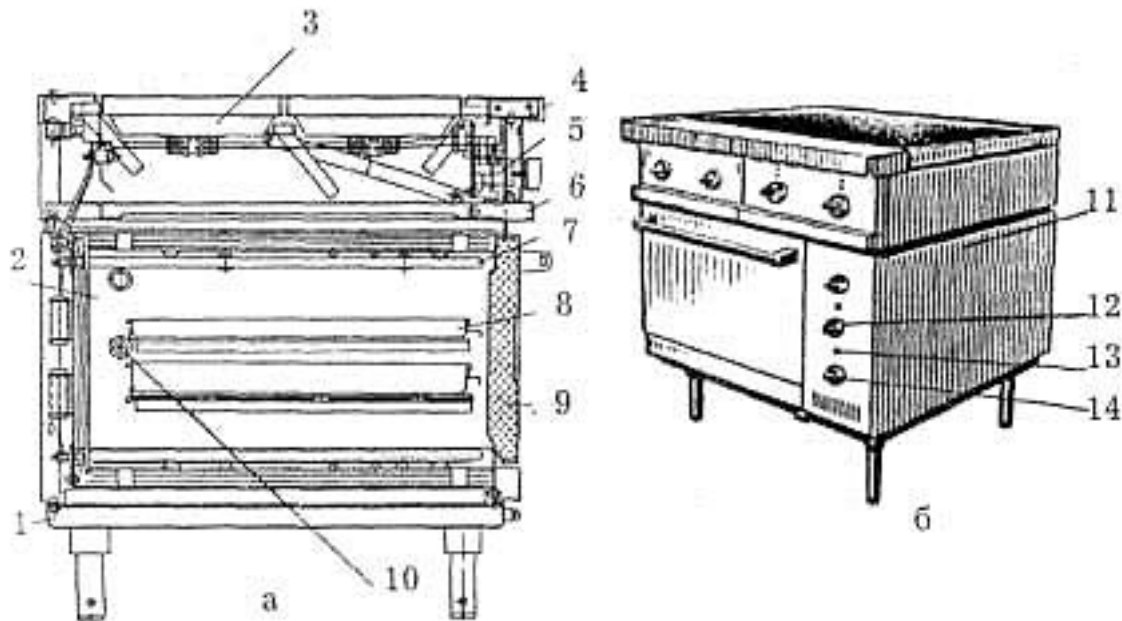


рис.7.

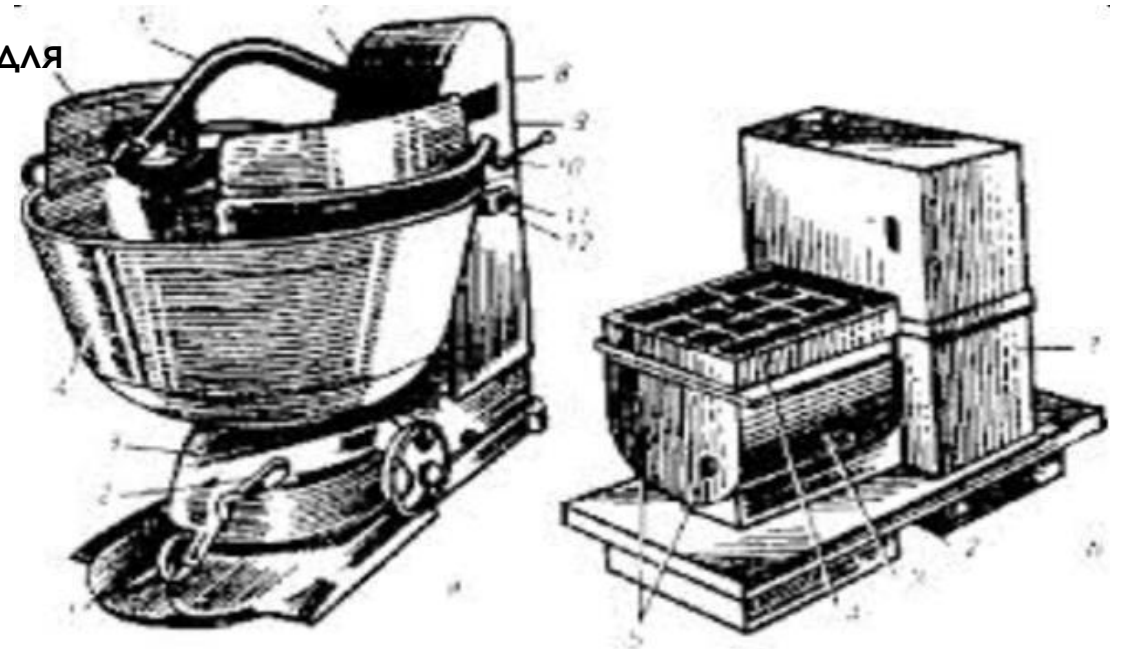


рис.6.

Плита электрическая секционная модульная ПЭСМ-4Ш.
(см.рис.7)

1.6 Технология приготовления блюда (рецептура, технология приготовления, требования к качеству, оформление, подача)

Р.1040 Вареники с творогом

| Сырьё | Брутто | Нетто |
|-------------------------|--------|-------|
| Тесто для вареников | 82 | 82 |
| Фарш творожный | - | 103 |
| Масса сырых вареников | - | 185 |
| Масса варёных вареников | - | 200 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Или сметана | 25 | 25 |
| Или сливочное масло | 5 | 5 |
| И сметана | 20 | 20 |
| Выход: с маслом | - | 210 |
| Со сметаной | - | 225 |
| С маслом и сметаной | - | 225 |

| Сырьё | Брутто | Нетто |
|----------------|--------|-------|
| Мука пшеничная | 695 | 695 |
| Яйца | 1 шт. | 53 |
| Молоко | 245 | 245 |
| Сахар | 25 | 25 |
| Соль | 12 | 12 |
| Выход: | - | 1000 |

Р 1040. Тесто для вареников

| Сырьё | Брутто | Нетто |
|-----------------|---------|-------|
| Творог | 792 | 784 |
| Яйца | 2 штуки | 80 |
| Сахар | 90 | 90 |
| Мука пшеничная | 40 | 40 |
| Масло сливочное | 40 | 40 |
| Ванилин | 0.1 | 0.1 |
| Выход: | - | 1000 |

Р 1095. Фарш творожный

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 см (на 10-11 г теста 12-13 г фарша на 1 шт.), на середину кладут рядами шарики фарша массой 12-13 г на 1 шт. на расстоянии 5-6 см один от другого. Затем края полосы теста приподнимают, накрывают ими фарш, вырезают его специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные вареники укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0°C. Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 мин.

Правила отпуска:

При отпуске вареники (7-8 шт. на порцию) поливают маслом или сметаной, или маслом и сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид – вареники сохранили форму прямоугольников или треугольников, политы маслом, маргарином, сметаной.

Вкус и запах – свойственные вареному тесту с нежным ароматом творога, сметаны или масла сливочного.

Цвет – от светло-кремового до кремового.

Срок хранения: 24 часа

2.1. История появления бисквитного рулета

Первое упоминание о бисквите было в 15-ом веке. Поскольку именно этим периодом и датируется первое упоминание о бисквите: мореплаватели брали его, когда отправлялись в путешествия. А случилось это, потому что рецепт бисквита не содержит сливочного масла и как следствие тесто не плесневеет достаточно долгое время даже в морских условиях. Ко всему прочему бисквит обладает высокими питательными свойствами, что, несомненно, сыграло важную роль при таком выборе. А уже в 17-м веке бисквит вышел за рамки королевского двора и широко распространился сначала среди англичан, а затем и по всей Европе.

«Рулет» - это что-то свернутое. Заимствовано это слово из французского языка. Однако во французском то, что мы называем рулетом, выглядит как *roulade*, а слово *roulette* означает «колесико». Оба эти слова образованы от глагола *rouler* – «катить, скатывать». Видимо, при заимствовании эти два слова просто перепутались; в других славянских языках (в польском, чешском) слово «рулет» выглядит как во французском языке – «*rolada*».

Оно как нельзя лучше характеризует главную особенность блюда - изделие цилиндрической формы с начинкой.



Рис.8.Бисквитный рулет

2.2. Значение кондитерских изделий в питании человека

Основное значение кондитерских изделий в питании человека заключается в том, что они возбуждают аппетит. Эту роль в кондитерских изделиях выполняют две группы возбудителей аппетита: 1) вкусовые и ароматические вещества и 2) непосредственные химические раздражители (возбудители) деятельности пищеварительных желез.

Поэтому запах, вкус, внешний вид кондитерских изделий имеют исключительно важное значение. При этом необходимо учитывать, что при постоянном употреблении одних и тех же вкусовых и ароматических веществ организм адаптируется (привыкает) к ним, и они перестают возбуждать аппетит.

Кондитерские изделия являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе. Калорийность кондитерских изделий различна. Наиболее высококалорийными являются те изделия, в которых содержится белки, углеводы, жиры, а также которые содержат добавки в виде кремов, варенья, джемов и различных добавок.

Как раньше, так и сейчас мучные кондитерские изделия имеют большое значение в питании людей. Основой кондитерских изделий является мука, которая содержит значительное количество углеводов в виде крахмала, а также растительные белки. Крахмал превращается в организме в сахар и служит основным источником энергии, белки являются пластическим материалом для построения клеток и тканей. В большинство мучных кондитерских изделий вводят сахар, в результате чего они обогащаются легкоусвояемыми углеводами. Яйца, используемые при изготовлении многих изделий, содержат полноценные белки, жиры и витамины.

Благодаря использованию яиц, жиров (сливочное масло, маргарин) или богатых жирами продуктов (молоко, сливки, сметана) повышается содержание витаминов в кондитерских изделиях. При их изготовлении применяются пряности и другие вещества, не только улучшающие вкус и аромат, но и ускоряющие усвоение этих изделий.

2.3. Товароведная характеристика продуктов, используемых для приготовления изделия

Мука пшеничная. Мука- продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен пшеницы. Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на сорта: экстра, крупчатку, высший, первый, второй, обойную. В пшеничной муке высшего сорта содержится: крахмала 79 %, белков 12 %, пентозанов 2 %, жиров 0,8 %, сахара 1,8 %, целлюлозы 0,1 %, золы 0,55 %.

Требования к качеству: Сорт муки зависит от цвета и количества отрубей. Мука высшего и первого сортов белая с кремоватым оттенком. Запах свежей муки специфический, приятный, слабовыраженный, без посторонних запахов. Вкус муки должен быть слегка сладковатым, без горьковатого или кисловатого привкуса. При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах, связанного с наличием в муке минеральных примесей (земля, песок, глина и т. п.) .(см. Рис.9)



Рис.9.Мука



Сахар. Сахар- легкоусвояемый высококалорийный продукт, который состоит из сахарозы. Вырабатывают два вида сахара: сахар-песок и сахар-рафинад. Получают его из сахарной свеклы или из тростникового сахара-сырца. Сахар по составу практически чистый углевод-сахароза.

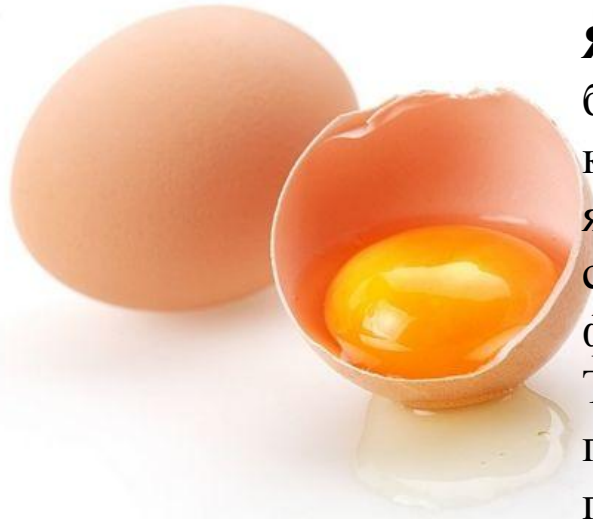
Требования к качеству: вкус – сладкий, консистенция – рассыпчатая, запах – сладкий, внешний вид – без посторонних примесей, цвет – белый.(см. Рис.10)

Рис.10.Сахар

Повидло. Повидло- пищевой продукт получаемый увариванием фруктового или ягодного пюре с сахаром. Иногда добавляют пряности.
Требования к качеству: вкус –кисло-сладкий, консистенция – однородная без твердых вкраплений, цвет – светло-коричневый. (см.рис.11)



рис.11.Повидло



Яйцо. На производстве в основном используют куриные яйца. Куриное яйцо содержит белков — 12,8%, жиров — 11,8; углеводов — 1; минеральных веществ — 0,8%. В белке куриного яйца жир отсутствует, а в желтке его содержится 32,6%. Жиры и белки яйца являются биологически полноценными и легко усваиваются организмом. В яйцах содержится много ценных витаминов — А, В, Е, К, Р, а также красящие вещества, ферменты.

Требования к качеству: в столовых яйцах белок должен быть плотный или недостаточно плотный, светлый, прозрачный; желток прочный, малозаметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. (см. рис.12)

рис.12.Яйцо

2.4. Организация работы производства при приготовлении изделия

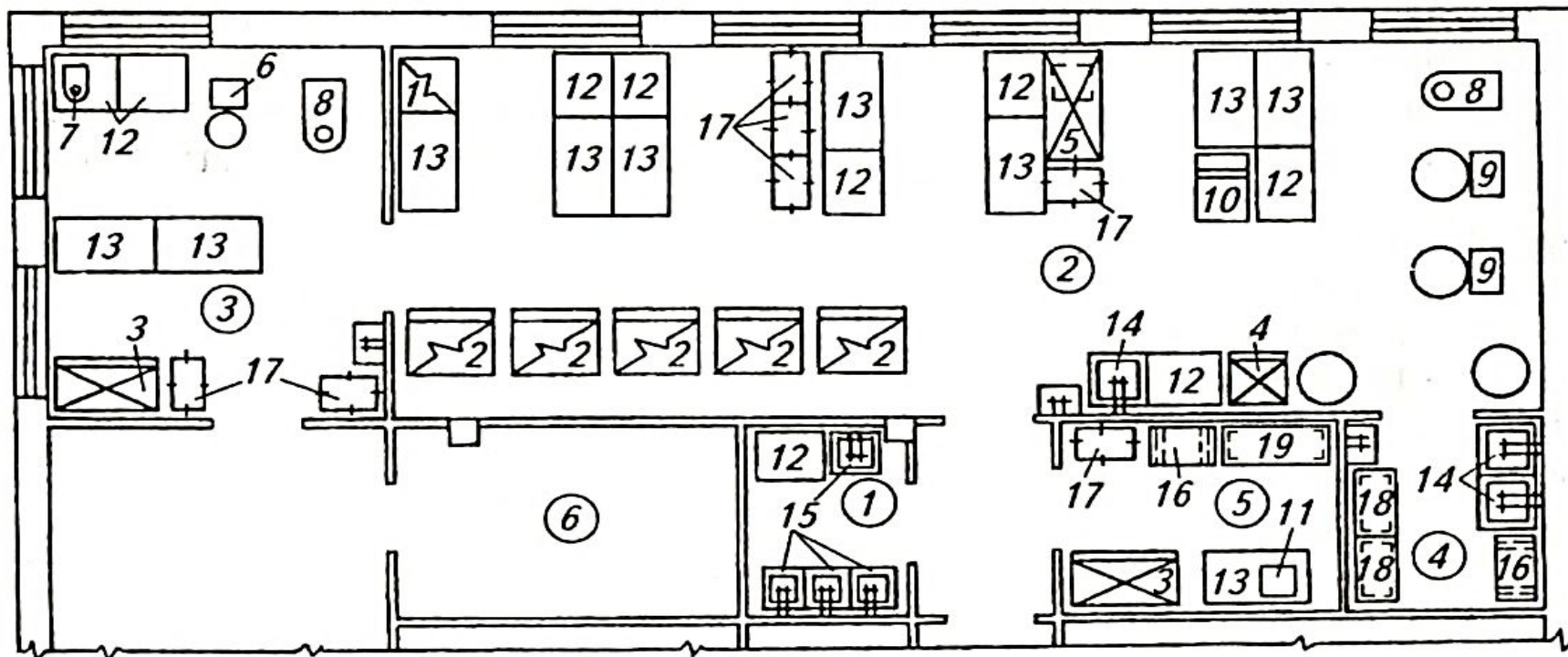


Рис.13.

Помещения (номера позиций заключены в кружки): 1-помещение для подготовки яиц; 2-отделение замеса теста, разделки и выпечки; 3-помещение отделки изделий; 4-моечная инвентаря; 5-кладовая для продуктов; 6-помещение для экспедиции.

Оборудование: 1-плита; 2-пекарный шкаф; 3,4-холодильные шкафы; 5-секция-стол с охлаждаемым шкафом; 6-универсальная машинка; 7,8-взбивальные машины; 9-тестомесильная машина; 10-машина для раскатки теста; 11-просеиватель; 12,13-производственные столы; 14,15-моечная ванна; 16-подтоварник; 17-тележка-стеллаж; 18,19-стационарные стеллажи.

2.5. Оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления изделия

Плита электрическая секционная модульная ПЭСМ-4Ш (см.рис.14)

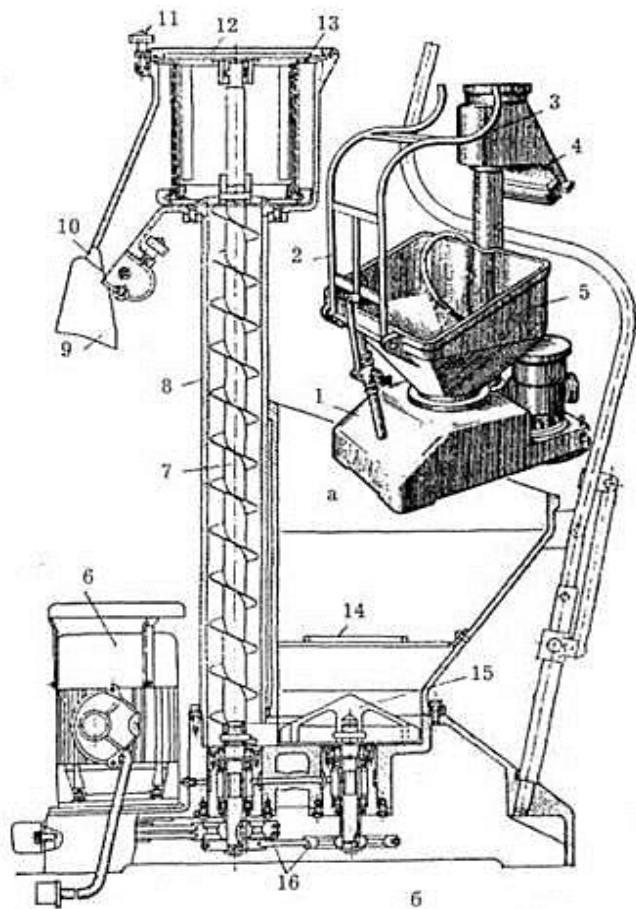


Рис.15

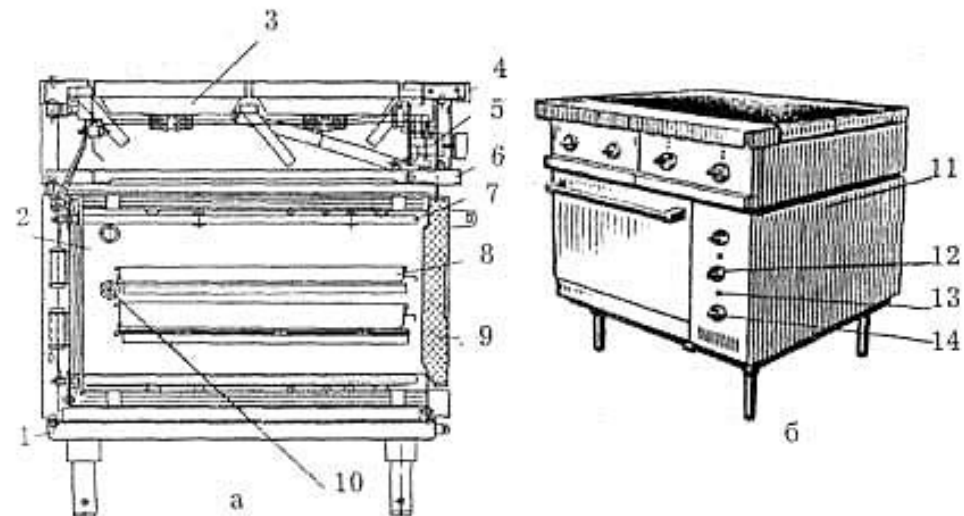


Рис.14

Взбивальная машина МВ-35М (см. Рис.15)

Шкаф пекарный ШПЭСМ-3 (см. Рис.17)

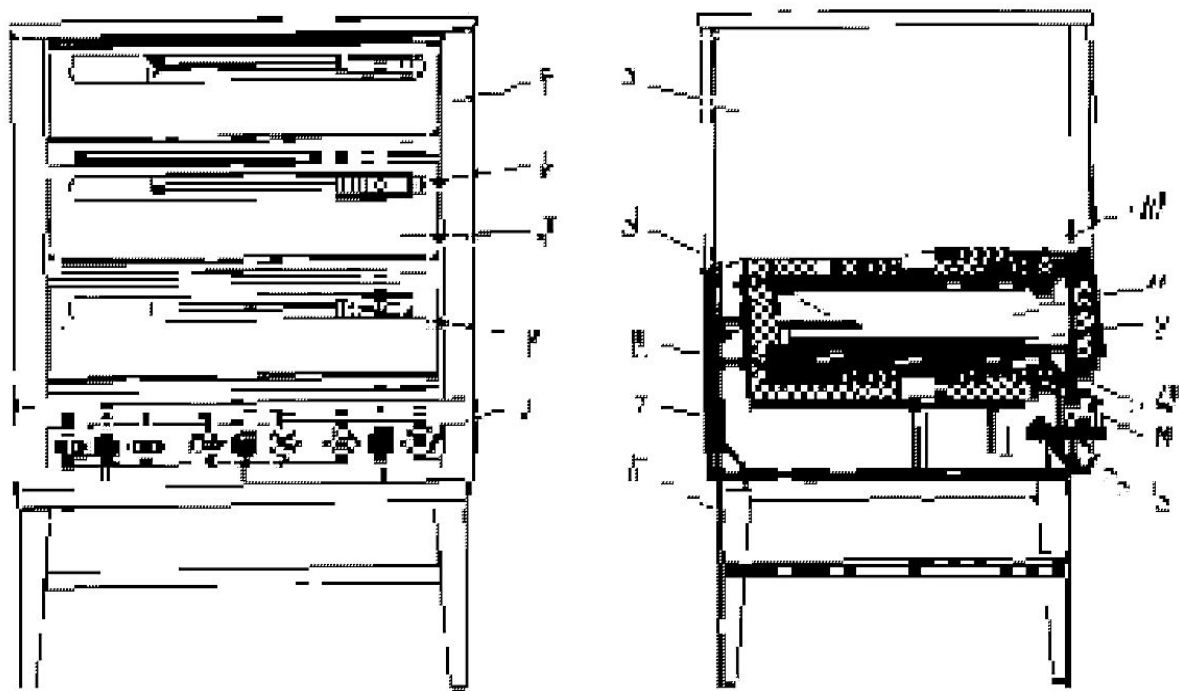


Рис.17

Взбивальная машина МВ-35М (см. Рис.16)

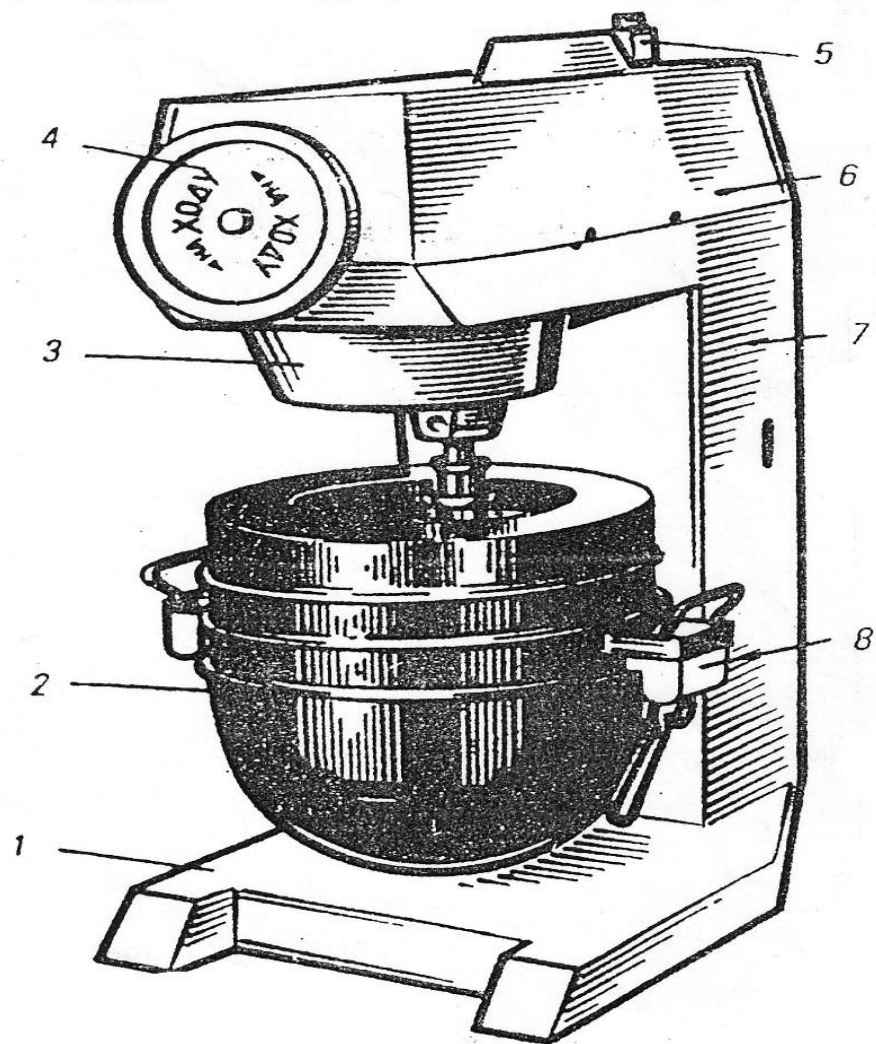


Рис.16

Инвентарь кондитерского цеха:

1 - вибрационное сито для просеивания муки; 2 - наконечники кондитерские с мешочком для украшения изделий кремом; 3 - венчик для взбивания; 4 - скалки для раскатки теста: а - деревянная с ручками; б - скалка тестоделительная для нарезки теста на ленты определенной ширины; в - рифленая для нанесения узора; 5 - резцы для теста; 6 - выемки кондитерские; 7 - лопатки: а - для укладывания торта в коробки; б - для переукладывания пирожных с листов в лотки; в - веселка из твердых пород дерева для размешивания кондитерских масс; 8 - ножи: а - большой для разрезания теста, бисквита и других выпеченных полуфабрикатов; б - с зубчатым лезвием (нож-пила) для разрезания слойки; в - столового типа для обмазывания кремом и начинкой боковых сторон торта; г - малый для выемки бисквита после выпечки из формы; 9 - приспособление (лейка) для пропитки кондитерских изделий; 10 - лопатка бордюрная; 11 - кисточка для смазывания кондитерских изделий; 12 - ступка с пестиком; 13 - кольцо для круглых тортов; 14 - шаблон для деления торта на 10 порций; 15, 16 - листы кондитерские двухбортовые и трехбортовые; 17 - противни; 18 - формы кондитерские: а - для круглых тортов (разъемная и неразъемная); б - для торта «Сказка»; в - для кексов; 19 - тарталетницы для приготовления тарталеток; 20 - приспособление для формовки и выпечки тарталеток; 21 - шаблон для нарезки бисквита на порции; 22 - лопатка кондитерская; 23 - щипцы кондитерские. (См.Рис.18.)

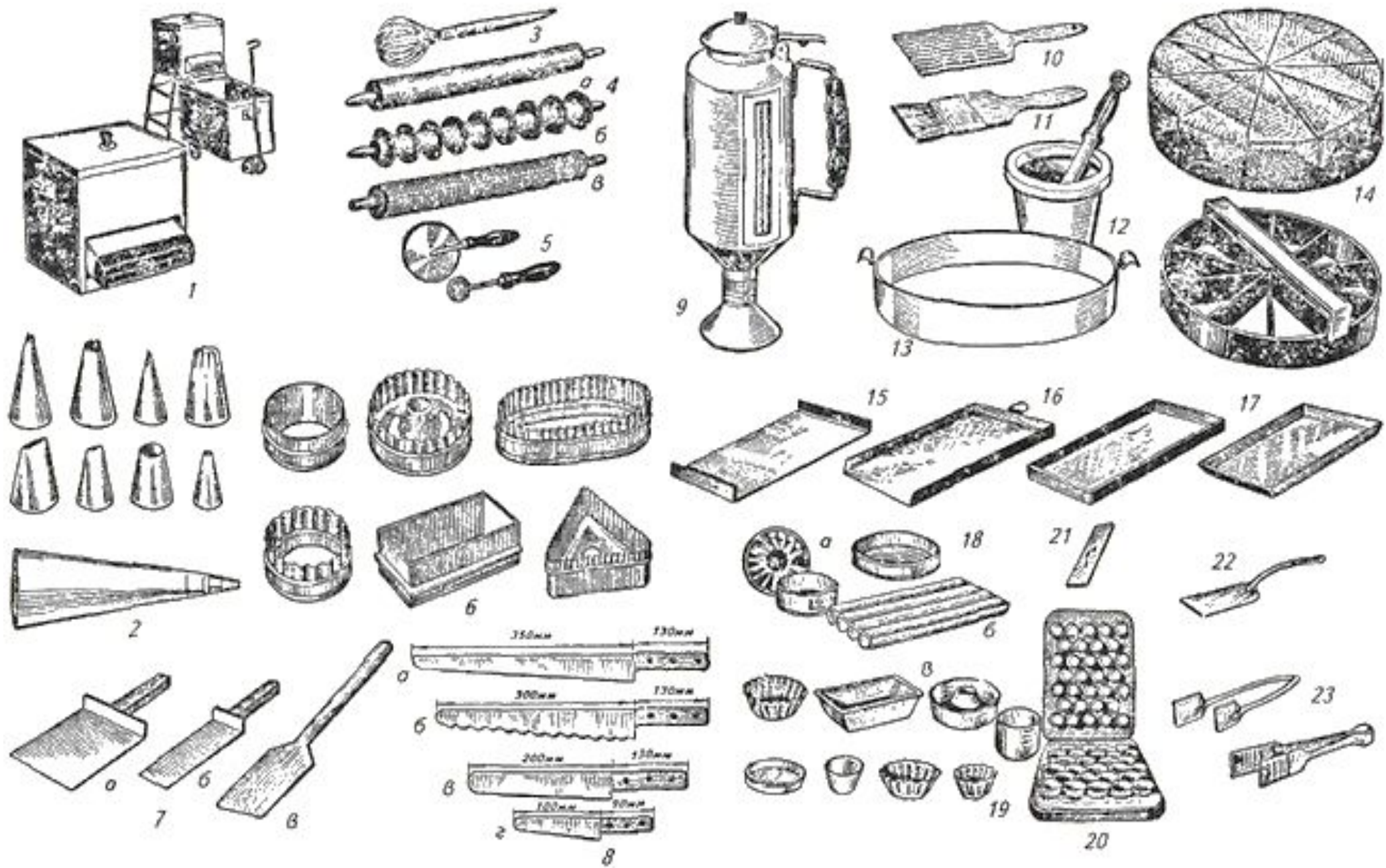


Рис.18.

2.6 Технология приготовления изделия (рецептура, технология приготовления, требования к качеству, оформление, подача)

Р. Рулет бисквитный с фруктовой начинкой

| Сырьё | Масса |
|----------------------|-------|
| Бисквит | 679 |
| Начинка фруктовая | 291 |
| Сахарная пудра | 30 |
| Выход: | 1000 |

Р. Фруктовая начинка

| Сырьё | Масса |
|-------------|--------|
| Мука | 251,23 |
| Сахар-песок | 251,23 |
| Яйца | 418,54 |
| Эссенция | 1,36 |
| Выход: | 679,00 |

Р. Бисквит для рулета

| Сырьё | Масса |
|-------------|--------|
| Повидло | 297,69 |
| Сахар-песок | 32,88 |
| Выход: | 291,00 |

Приготовление рулета. Бисквит готовят и выпекают специально для рулета, как описано ниже. После охлаждения пласт переворачивают бумагой вверх, бумагу снимают. Пласт смазывают фруктовой начинкой и осторожно заворачивают в рулет, кладут швом вниз, выравнивают, посыпают сахарной пудрой и нарезают на части.

Приготовление бисквита. Состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2.5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до 20 °C. Муку соединяют со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Если замес производят во взбивальной машине, то он должен длиться не более 15 секунд. Тесто наливают на лист, выстланный бумагой, слоем не более 10 миллиметров и выравнивают ножом. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210 °C. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. В первые 10 минут бисквитный полуфабрикат нельзя трогать, так как от сотрясения он оседает.

Приготовление начинки. Фруктовую начинку используют для склеивания и смазывания пластов при приготовлении пирожных и тортов. Повидло или фруктовую подварку протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар-песок и уваривают, помешивая лопаткой до загустения (температура 107 °C и влажность 26%)

Правила отпуска рулета: при отпуске рулет посыпают сахарной пудрой

Требования к качеству:

Внешний вид - бисквитный полуфабрикат должен иметь светло – коричневую гладкую тонкую корочку

Вкус и запах - свойственный

Срок хранения: 24 ч до 5 суток.



Заключение.

Общественное питание — отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

На сегодняшний день индустрия общественного питания в России представляет собой огромное количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования. Общественное питание сейчас - весьма и весьма развивающееся направление пищевой отрасли. Растет не только число самих предприятий общепита, но заметно расширяется их диапазон.

При выполнении письменной квалификационной работы были реализованы все поставленные цели и задачи: подробно изучена характеристика сырья, приемы первичной обработки сырья, ассортимент и приемы их тепловой и механической обработки, технологический процесс приготовления вареников из творога и бисквитного рулета, произведены все расчеты сырья на блюда, составлена и рассчитана производственная документация: калькуляционные и технологические карты.

Список литературы:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования– 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»,2013
2. Беляева А.М. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства- К.: Издательство А.С.К.,2012
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/11-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2012
5. Матюхина З. П, Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ 3.– 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015
6. Соловьёва О.М, Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие: в 2 ч./ М.: Академкнига/ Учебник, 2011
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования – 7-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013

Данные сети интернет:

8. <http://xreferat.com/46/132-1-tehnologiya-prigotovleniya-konditerskih-izdeliiy.html>
9. <http://www.universalinternetlibrary.ru/book/47799/ogl.shtml>
10. <http://sigarety.ru/knigi/1/5-13.html>