

.**Тема програми:** Технологія приготування супів.

**Тема уроку \_\_\_\_\_ : Приготування прозорих бульйонів, правила відпуску з різними гарнірами.**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

**Мета уроку:**

**Навчальна:** Сформувати знання в учнів про правила приготування прозорих бульйонів, правила подачі з різними гарнірами.

**Розвиваюча:** Сприяти розвитку вмінь порівнювати, узагальнювати, виділяти головне; логічно, емоційно, переконливо викладати думки.

**Виховна:** Виховувати бажання міцно опанувати новими знаннями, пов'язаними з подальшим удосконалюванням професійної майстерності.

**Тип уроку:** Засвоєння нових знань.

**Методи навчання:** репродуктивний, пояснювально-ілюстративний.

**Форма організації навчальної роботи:** фронтально-групова, індивідуальна.

**Засоби навчання:**

Технічні: комп'ютер, електронні носії інформації.

Наочні: опорний конспект, технологічні схеми, підручники, роздатковий матеріал, відеоролики.

**Міжпредметні зв'язки:** основи мікробіології, санітарія і гігієна в харчовому виробництві, фізіологія харчування, устаткування підприємств харчування, організація виробництва та обслуговування, виробниче навчання.

### **ХІД УРОКУ:**

**I. Оргмомент.** Привітання учнів. Перевірка відвідування (доповідає староста групи), підготовки до уроку.

**Мотивація навчання:** Ми приступили до вивчення нової теми "Технологія приготування супів". На другому курсі ми вивчали таку тему, але тоді ми ознайомилися з загальними правилами приготування бульйонів, з технологією приготування супів нескладного приготування. При вивченні теперішньої теми ми ознайомимося з приготуванням борщів, розсольників, щів, капусняків, солянок, супів-пюре, прозорих супів, приготування яких потребує кваліфікації кухаря 4 розряду.

У практиці обслуговування в закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів різних типів і класів прийнято подавати супи після подавання холодних страв і закусок. Тема сьогоднішнього уроку: "Прозорі супи". Асортимент супів у нашій країні склався давно і зберігається століттями, які під впливом часу набули незначних змін. Прозорі висвітленні бульйони французької кухні (консоме) знайшли втілення тільки в ресторанній кухні, а в побут народу так і не дісталися.

**II. Актуалізація опорних знань.** Для приготування прозорих бульйонів необхідні знання загальних правил приготування бульйонів для супів. Це ми вже вивчали.

Прозорі бульйони відрізняються від звичайних тільки тим, що останні потім освітлюють. Одже, давайте пригадаємо, як готують бульйон з м'яса, птиці, риби, які використовуються для приготування прозорих супів.

*Перевірка домашнього завдання.*

**Картка 1.** Заповніть таблицю. (8 хв)

Бульйони	Технологія приготування
М'ясо-кістковий	
З птиці	
Рибний	

**Викладач:** Поміняйтеся картками і перевірте свої відповіді за Додатком 1 в роздатковому матеріалі. Зачитайте вголос.

**Викладач:** Запишіть у зошит тему і план уроку. Повідомлення теми й мети заняття.

### III. Вивчення нового матеріалу.

**План уроку:**

**Історична довідка. Загальні відомості про прозорі супи.**

*(Повідомлення учнів. Додаток 2.)*

**Технологія приготування бульйонів прозорих: м'ясного, з птиці, дичини, рибного.** *(Лекція викладача. Додаток 5)*

**Гарніри до прозорих супів.** *(Учні знайомляться з додатком 3 самостійно з наступним обговоренням)*

**Вимоги до якості, правила подачі прозорих супів.** *(Учні зачитують вголос з підручника)*

**Етикет споживання супів.** *(повідомлення учнів, додаток 4)*

**Викладач:** Домашнім завданням вам було підготувати також міні-повідомлення по першому питанню плану. *(Учень робить повідомлення. Додаток 2.)*

**Викладач:** Що ви узнали з цього повідомлення? *(Учні відповідають)*

*(По інших питаннях хід уроку згідно вказівки у плані уроку)*

- *Запишіть в словник основні поняття:*

*Консоме; Відтяжка; Прояснення; яйце "пашот"; розтягай; кльоцки*

### IV. Закріплення нового матеріалу.

**Викладач:** Відкрийте, будь ласка, підручник, конспект і знову уважно прочитайте текст. Закрийте підручники. Вам необхідно знайти відповіді на запитання картки 1 та заповнити таблицю. На виконання вам дається 10 хвилин.

Додаток 1. Картка 1.

1. З якою метою проводять освітлення бульйону?
2. Способи прояснення м'ясного та курячого бульйону.
3. Особливості освітлення рибного бульйону.
4. При якій температурі в бульйон додають відтяжку?
5. Мета настоювання білків, розчинених у воді, на холоді.
6. Які гарніри використовують для відпуску прозорих бульйонів?
7. Як приготувати гострі грінки?
8. Як приготувати профітролі?
9. Вимоги до якості прозорих бульйонів.
10. Скласти таблицю видів відтяжок.

Вид бульйону	Продукти для відтяжки

- Домашнє завдання: 1.** Опрацювати підручник М.С. Косовенко с.11-21.
2. Підготувати міні-повідомлення для наступного уроку на тему "Історичні відомості про борщі".

## **Додаток 2. Історична довідка. Загальні відомості про прозорі супи.**

*(Повідомлення учня)*

За способом приготування супи розрізняють в основному за крупними національними й географічним регіонами. В Західній Європі основний вид супів – бульйони й протерті супи-пюре. Ціла група французьких супів перейшла в нашу кухню майже без змін. Це прозорі бульйони консоме. Консоме – це концентрований бульйон, приготовлений з м'яса або птиці; в перекладі з французької означає міцний, прозорий. Прозорі супи у нас знайшли втілення лише в ресторанній кухні, а широко в побут народу так і не дісталися. Для їх приготування звичайний м'ясокостний бульйон освітлюють. Для цього готують "відтяжку": м'ясо третього сорту пропускають через м'ясорубку, додають холодну воду, сіль залишають на холоді близько 1-5 год. Потім додають злегка збитий яєчний білок і все добре перемішують. В охолодженій знежиреній бульйон додають "відтяжку", перемішують, проварюють при дуже слабкому кипінні 1-1,5 години. Разом з відтяжкою можна додати в бульйон підпечені моркву, білі коріння, які надають супу аромату та золотисте офарблення. Ось цей-то професійний секрет і перейняли наші кухарі у французів і зберігали його як зіницю ока. Тепер прозорий бульйон вміє готувати будь-який учень кухарський школи. Подають такі бульйони в чашках, а окремо на пиріжкової тарілці - листкові пиріжки і грінки з сиром. Крім того, окремо готують різні гарніри, кладуть їх у тарілки і заливають їх бульйоном. Гарнірів дуже багато.

Прозорі супи, особливо без гарнірів, малокалорійні, тому головним чином призначені для збудження апетиту. Вони складаються з прозорих бульйонів і гарнірів, які готують окремо. Характерними особливостями прозорих супів є: велика насиченість екстрактивними речовинами, прозорість бульйону і відсутність жиру на поверхні. Прозорий бульйон отримують шляхом освітлення звичайного бульйону і насичення його екстрактивними речовинами. Цей спосіб називають "відтягуванням". При цьому з бульйону видаляються завислі частинки білка і жиру, і він стає прозорим. Жиру на поверхні бульйону не повинно бути. Особливо ретельно знімають жир, якщо бульйон подають без гарніру. Прозорі бульйони зберігають на марміті 2-3 ч., при більш тривалому зберіганні погіршуються їх аромат, смак і порушується прозорість.

**Опорний конспект.** *(Лекція викладача)*

## **Технологія приготування бульйонів прозорих: м'ясного, з птиці, дичини, рибного.**

### **Загальні правила приготування прозорих супів.**

Для прозорих супів готують бульйони з м'яса, птиці, риби з підвищеним вмістом екстрактивних речовин. Гарнір для прозорих бульйонів готують з різних овочів, круп, макаронних або борошняних виробів окремо, щоб зберегти прозорість супу. Смак супів залежить від норми закладання сировини. Приготування прозорих бульйонів відрізняється від приготування звичайних тільки тим, що їх прояснюють. Операцію прояснювання називають відтягуванням. При відтягуванні з бульйону видаляють частинки білка і жиру, що зсілися під час варіння.

### **М'ясний прозорий бульйон.**

Спочатку варять кістковий бульйон. Для цього використовують яловичі кістки, крім хребетних, оскільки в них є спинний мозок, який надає бульйону каламутність і утрудняє його освітлення. Для отримання більш міцного бульйону в ньому додатково варять м'ясні продукти, призначені для других страв. Готовий бульйон проціджують і освітлюють "відтяжкою".

### **Приготування "відтяжки".**

Нежирну яловичину нарізають на шматочки, пропускають через м'ясорубку, заливають холодною водою. Додають сіль і ставлять у холодильник на 1-2 ч. для настоювання, можна додати харчовий лід замість чистої води.

При цьому розчинні білки переходять у воду після наполягання додають злегка збиті яєчні білки і перемішують. У "відтяжку" можна додати сік, що впливає при відтаванні м'яса, печінки.

### **Освітлення бульйону.**

Проціджений бульйон нагрівають до 50-60 ° С, вводять "відтяжку", добре розмішують, кладуть злегка підпечені коріння і цибулю і варять до кипіння. Потім з поверхні знімають піну і жир, зменшують нагрівання і варять при слабкому кипінні 1-1,5 год. Під час варіння розчинні білки згортаються і з подрібненим м'ясом утворюють щільний згусток, який захоплює зважені емульговані частки жиру, і піну, додають бульйону каламутність. Таким чином, бульйон освітлюється і одночасно збагачується екстрактивними речовинами. Бульйон вважається готовим, коли м'ясо опуститися на дно і бульйон стане прозорим. Готовому бульйону дають відстоятися, з поверхні знімають жир, прицеживають через серветку і доводять до кипіння. *Для освітлення можна використовувати "відтяжку", приготовану з моркви і яєчного білка.* Для цього сиру очищену моркву натирають, з'єднують зі злегка збитими білками яєць і ретельно перемішують.

У бульйон, охолоджений до 70 ° С, вводять приготовлену "відтяжку". Перемішують підпечені моркву, петрушку та цибулю. Закривають котел кришкою і доводять до кипіння. Після закипання з поверхні бульйону знімають жир і піну і варять бульйон при слабкому нагріванні 30 хв. Потім бульйон настоюють 30 хв., Знімають жир з поверхні, після чого бульйон проціджують і доводять до кипіння.

### **Бульйон з курей або індичок прозорий.**

Кістки птахи подрібнюють, кладуть у казан, на них - заправлені тушки, призначені для других страв, заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну і

варять при слабкому кипінні. У процесі варіння знімають жир. Зварених курей виймають, а кістки продовжують варити ще 1,5-2 ч. За 30 хв. До кінця варіння кладуть підпечені коріння і цибулю. Готовий бульйон проціджують. Якщо бульйон виходить каламутним, його освітлюють. Для приготування "відтяжки" мелкорублені курячі кістки, і подрібнені обрізки заливають холодною водою, кладуть сіль і витримують у холодильнику 1-2 ч., потім додають злегка збитий яєчний білок.

### **Бульйон рибний прозорий.**

В охолоджений до 50 ° з бульйон вводять "відтяжку", розмішують, кладуть сиру петрушку або селеру і доводять до кипіння. Потім знімають піну і варять при повільному кипінні 20-30 хв. Готовому бульйону дають відстоятися, щоб "відтяжка" осіла на дно, і проціджують.

Для приготування "відтяжки" сирі яєчні білки з'єднують з невеликою кількістю холодного бульйону або води, добре перемішують, додають сіль і дрібно нарізану ріпчасту цибулю.

"Відтягнення" можна приготувати з ікри шуки або судака. Ікру розтирають з невеликою кількістю води до отримання однорідної маси, додають дрібно нарізану цибулю, сіль, розводять холодною водою в 4-5 кратному розмірі і перемішують.

## **2. Гарніри до прозорих супів.**

Гарніри до прозорих бульйонів подають окремо на пиріжковій тарілці або з'єднують із бульйоном у порціонній мисці безпосередньо перед подаванням.

До гарнірів першої групи належать різні грінки, кулеб'яки, розтягаї, пироги й пиріжки із дріжджового й листкового тіста з різними фаршами, профітроли (випечені кульки із заварного тіста).

До гарнірів другої групи належать борошняні вироби, крупи, яйця, м'ясні й рибні продукти, птиця і дичина, овочі з рисом і без нього. Гарніри другої групи до подавання зберігають на марміті в невеликій кількості бульйону.

**Грінки.** Для приготування грінок скибочки пшеничного хліба без скоринок посипають натертим сиром, збризкують розтопленим вершковим маслом і підсушують у жаровій шафі. До прозорого бульйону «борщик із грінками» подають гострі грінки. Для їхнього приготування скибочки пшеничного хліба без скоринок злегка обсмажують на вершковому маслі з одного боку, інший бік змащують сумішшю з натертого сиру, томатної пасти, яєчного жовтка, вершкового масла, червоного гострого перцю й підсушують у жаровій шафі.

**Гарніри із круп і борошняних виробів.** Як гарнір використовують розсипчастий рис, відварну вермішель, локшину домашню й промислового виробництва, пельмені, галушки борошняні або манні. Всі перелічені вироби відварюють у воді, промивають водою і заливають бульйоном. Рис відкидний зберігають без бульйону па водяній бані.

Готують також рис, запечений з овочами або без них. Для приготування рису запеченого до відварного рису додають 2/3 належного за рецептурою натертого сиру, сирі яйця, томатну пасту, масло, сіль і все змішують. Підготовлену масу викладають у порціонні формочки або па листи, змащені жиром, посипають сиром, що залишився, і запікають у жаровій шафі.

Готуючи рис, запечений з овочами, па шар заправленого рису, як зазначено вище, кладуть шар пасерованих овочів, потім знову шар заправленого рису, посипають зверху сиром і запікають у жаровій шафі.

**Гарніри з м'яса, птиці, дичини, риби.** До прозорих бульйонів подають варену курку, рибу, півнячі гребінці, галушки із кнельної рибної маси, птиці або дичини, фрикадельки з м'яса.

**Гарніри з яєць.** Гарніром до прозорого бульйону може бути яйце, зварене «у мішечок» і обчищене від шкаралупи. Широко розповсюджені різні омлети (натуральний, з морквою, шпинатом, томатом, зеленим горошком, цвітною капустою, спаржею, дичиною, куркою, печійкою).

**Гарніри з овочів.** З бульйонами подають суцвіття відвареної в підсоленій воді цвітної та брюссельської капусти, нарізану часточками з голівкою савойську капусту, голівки спаржі, нарізані брусочками відварні овочі (морква, петрушка, селера) у суміші із зеленим горошком, цвітною капустою тощо.

**Додаток 3.**

<p><b>Гарніри до прозорих супів, які подають разом з бульйоном</b></p>	<p><b>Особливості приготування і подача</b></p>
<p><b>Пельмені</b></p> 	<p>В каструлю з киплячим бульйоном додаємо відварені в підсоленій воді пельмені, доводимо до кипіння. Подати до столу в глибоких тарілках, в кожену покласти по шматочку масла і 0,5 ч. ложки зеленої петрушки та кропу. <b>Для пельменів: 300г борошна, 1 яйце, 100г води, 450- 500г рубленого м'яса, 80г води, 20г вершкового масла, перець, сіль.</b></p>
<p><b>Фрикадельки</b></p> 	<p>Для приготування фрикадельок м'ясо двічі пропустити через м'ясорубку, фарш посолити, поперчити, добре розмішати з 2 ст. ложками холодної води, додати яйце. Із фарша приготувати кульки (фрикадельки). В каструлю з киплячим (м'ясним або курячим) бульйоном занурити фрикадельки і варити їх 15-20 хвилин. Подати з зеленню. <b>Для фрикадельок: 200г сирого м'яса, 10г масла, 1-2 яйця, 30г ріпчастої цибулі, перець, сіль.</b></p>
<p><b>Локшина домашня</b></p> 	<p>Локшину, вермішель або рис відварити у великій кількості води, відкинути на друшляк, промити гарячою водою (кип'ятком). При відпуску у порційну миску покласти гарнір, залити прозорим бульйоном</p>
<p><b>Кльоцки з манки</b></p> 	<p>Зварити густу в'язку кашу, охолодити її до 70-75°C, додати сирі яйця, розтоплене масло і перемішати. Отриману масу за допомогою двох ложок розділити на галушки і варити їх в підсоленій воді прислабенькому кипінні протягом 5-6 хвилин, відкинути на ситечко. <b>Для кльоцок з манки: 300г манної крупи, 400г молока, 200г води, 2 яйця, 20г вершкового масла, або маргарину, сіль.</b></p>
<p><b>М'ясний гарнір</b></p> 	<p>У прозорий бульйон при відпуску кладуть шматочки м'яса, прогріті в бульйоні.</p>
<p><b>Риба відварна</b></p> 	<p>У прозорий бульйон при відпуску кладуть шматочки риби, прогріті в бульйоні.</p>

<p>Омлет з морквою</p> 	<p>Моркву відварити, протерти через сито або дрібно нарізати, змішати з омлетною масою, вилити на сковороду або інший посуд і запекти протягом 10-15 хвилин. <b>Для омлету: 8 яєць, 100г молока, 200г моркви, 20г маргарину, сіль.</b></p>
<p>Яйця в мішечок (пашот)</p>	<p>Підготовлені яйця варити 4-5 хв, швидко охолодити у холодній воді, обчистити і зберігати до відпуску у теплому бульйоні або воді (50-60°C). При відпуску їх кладуть в тарілку, чашку і заливають бульйоном. <b>Пашотниця – спеціальна підставка для відпуску яєць, для збереження форми яйця, звареного круто і "в мішечок"</b></p>
<p><b>Гарніри до прозорих супів, які подають окремо</b></p>	<p><b>Особливості приготування і подача</b></p>
 <p><b>Пиріжки печені</b></p>	<p>Готують з дріжджового або листкового тіста з м'ясним або капустяним фаршем. Подають на пиріжковій тарілці. Прозорий бульйон наливають в бульйонну чашку.</p>
<p>Профітролі</p> 	<p>В воду додати масло, сіль, цукор, довести до кипіння, всипати борошно і проварити при помішуванні 5-6 хвилин. Потім охолодити до 60-70°C і поступово додати сирі яйця, ретельно вимішати до отримання однорідної маси. Зварне тісто видавити із кондитерського мішечка на змащений смальцем лист у вигляді шариків діаметром 1 см і випікати при температурі 180-200°C протягом 30-35 хвилин. <b>Для профітролів: 650 г пшеничного борошна, 300 гвершкового масла, 20 яєць, 650г води, 10г цукру, 15г солі, смалець для змащення листів.</b></p>
<p>Грінки із пшеничного хліба.</p> 	<p>Хліб очистити від кірки, нарізати кубиками і підсушити в шафі до хрумкого стану або нарізати скибками і обсмажити на маслі.</p>
<p>Грінки з сиром</p> 	<p>Хліб очистити від кірки, нарізати тоненькими скибками, викласти на лист, посипати тертим сиром, окропити розтопленим маслом і запекти в духовці. <b>500г пшеничного хліба, 90- 100г твердого сиру, 30- 40г вершкового масла.</b></p>

<p>Грінки гострі</p> 	<p>Хліб нарізати скибками і трохи обсмажити на маслі з обох боків. Тертий сир змішати з томатною пастою, жовтками, маслом і перцем. Отриманою масою намазати товстим шаром скибки хліба, викласти їх на лист і запекти в духовці.  <b>500г пшеничного хліба, 200г сиру, 5 жовтків, 50г вершкового масла, 40г томатної пасту, червоний молотий перець.</b></p>
<p>Грінки з яйцем і зеленою цибулею</p> 	<p>Хліб нарізати скибками і трохи обсмажити на маслі з обох боків. Яйця варені подрібнити і змішати з подрібненою зеленою цибулею та майонезом чи сметаною. Отриманою масою намазати товстим шаром скибки хліба.</p>
<p>Розтягаї</p> 	<p>Розтягаї - печені пиріжки з дріжджового тіста, у яких начинку не прикривають тістом повністю, а залишають відкритою, за що і назву свою пиріжки отримали за цю "розстебнуту" серединку. За формою і розміром розтягаї можуть бути різними - від еліпса до кола, від маленьких закусочних розтягайчиків до пирога з тарілку.</p>

### 3. Вимоги до якості, правила подачі прозорих супів.

Бульйон повинен бути прозорим, без пластівців з м'ясного білка і жиру, мати добре виражений аромат відповідно до використаних продуктів. **Смак** –в міру солоний. Поверхня – без кульок жиру. Продукти, що входять до склад гарніру, мусять зберегати форму. **Консистенція їх** – м'яка. **Колір овочів** – натуральний. **Колір:** м'ясного бульйону – жовтий з коричневим відтінком; курячого –золотисто-жовтий; рибного –світло- бурштиновий чи зеленуватим відтінком.

Якість великою мірою залежить від способу їх збереження. При тривалому зберіганні погіршується аромат, смак, порушується прозорість і зовнішній вигляд, знижується вітамінна активність, тому готові супи зберігають на мармиті 2-3 години.

Прозорі супи відпускають в бульйонній чашці, тарілці чи супові мисці. У чашку наливають бульйон, ставлять її в мисочку чи тарілку, окремо на пиріжкової тарілці подають гарнір.

При відпустці в тарілку спочатку кладуть гарнір, потім наливають бульйон. Норми відпустки бульйону на порцію 300 чи 400г.

#### Додаток 4. Етикет споживання супів (Повідомлення учня)

При споживанні супів, ложку тримають в правій руці, поміж великим і вказівним пальцями, при цьому її ручка впирається в середній палець. При цьому черпають суп ложкою з права наліво або від себе. Зачерпнув трошки супу, ложкою торкаються краю тарілки, щоб зняти можливу краплю супу.

До рота ложку підносять не боком і не гострим кінцем, а трішечки на-вкіс. Їдять суп тихо, без зайвих звуків. Під час прийому супу слідкують за тим, щоб суп не стікав з ложки.

При доїданні супу тарілку нахиляють до себе. А краще взагалі не доїдати суп до кінця, залишивши трішки в тарілці. Якщо треба додати собі супу, то ложку залишають в тарілці.

Бульйон і суп-пюре їдять бульйонною або десертною ложкою і обов'язково лівою рукою притримуючи чашку за ручку.

Чашку з бульйоном можна піднести до рота і допити залишки бульйону. Якщо бульйон подали з куркою, то спочатку бульйон їдять ложкою, а потім за допомогою виделки й ножа – шматочки курки.

Кльоцки, фрикадельки, локшину, картоплю та інший гарнір, якщо він є в супі, поділяють краєм ложки. Не треба намагатися зачерпнути останню ложку супу.

Гарячий суп не розмішують ложкою, а чекають доки він прохолоне.



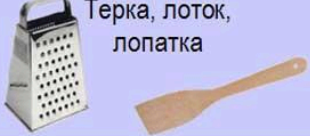


Бульйон з пиріжком або грінкою їдять з чашки, яку встановлюють на блюдце, бульйонною або десертною ложкою, тримаючи її в правій руці. Спочатку його їдять ложкою, а потім кладуть ложку на блюдце і правою рукою беруть чашку та п'ють як чай. Пиріжок або грінку їдять правою рукою.

Якщо бульйон подано в чашці з двома ручками, то його їдять ложкою.

Закінчивши їсти суп, ложку залишають в тарілці.

#### Додаток 5

# ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ПРИГОТУВАННЯ ПРОЗОРИХ СУПІВ

№	ОПЕРАЦІЯ	ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ	ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР
1	<b>Варіння</b>	Прозорі бульйони готують з м'яса, кісток (крім хребта), птиці а риби за загальними правилами	каструля, ложка, шумівка 
2	<b>Приготування відтяжки</b> <b><u>I спосіб:</u></b>	М'якоть нежирної яловичини (гомілка, шийна частина) подрібнюють через м'ясорубку, заливають холодною водою і настоюють 1-2 години на холоді. В суміш додають сіль, збиті білки	М'ясорубка, лоток, лопатка 
	<b><u>II спосіб:</u></b>	Очищену моркву натирають, додають збиті яєчні білки	Терка, лоток, лопатка 
3	<b>Прояснювання</b> <b><u>I спосіб:</u></b>	В бульйон додають відтяжку. Доводять до кипіння, варять при слабкому кипінні 1-1,5 години. Коли м'ясо опуститься на дно каstrулі, бульйон проціджують і доводять до кипіння	Цідилка, каstrуля, шумівка 
	<b><u>II спосіб:</u></b>	В охолоджений бульйон кладуть відтяжку, доводять до кипіння і варять 20 хвилин на слабкому вогні, бульйон настоюють 30 хвилин, проціджують і кип'ятять	Цідилка, каstrуля, шумівка 
4	<b>Відпуск</b>	Відпускають прозорий бульйон в підігрітій чашці. Додатково подають гарнір або борошняні вироби	Розливна ложка, щипці 

## ***Вимоги до якості:***

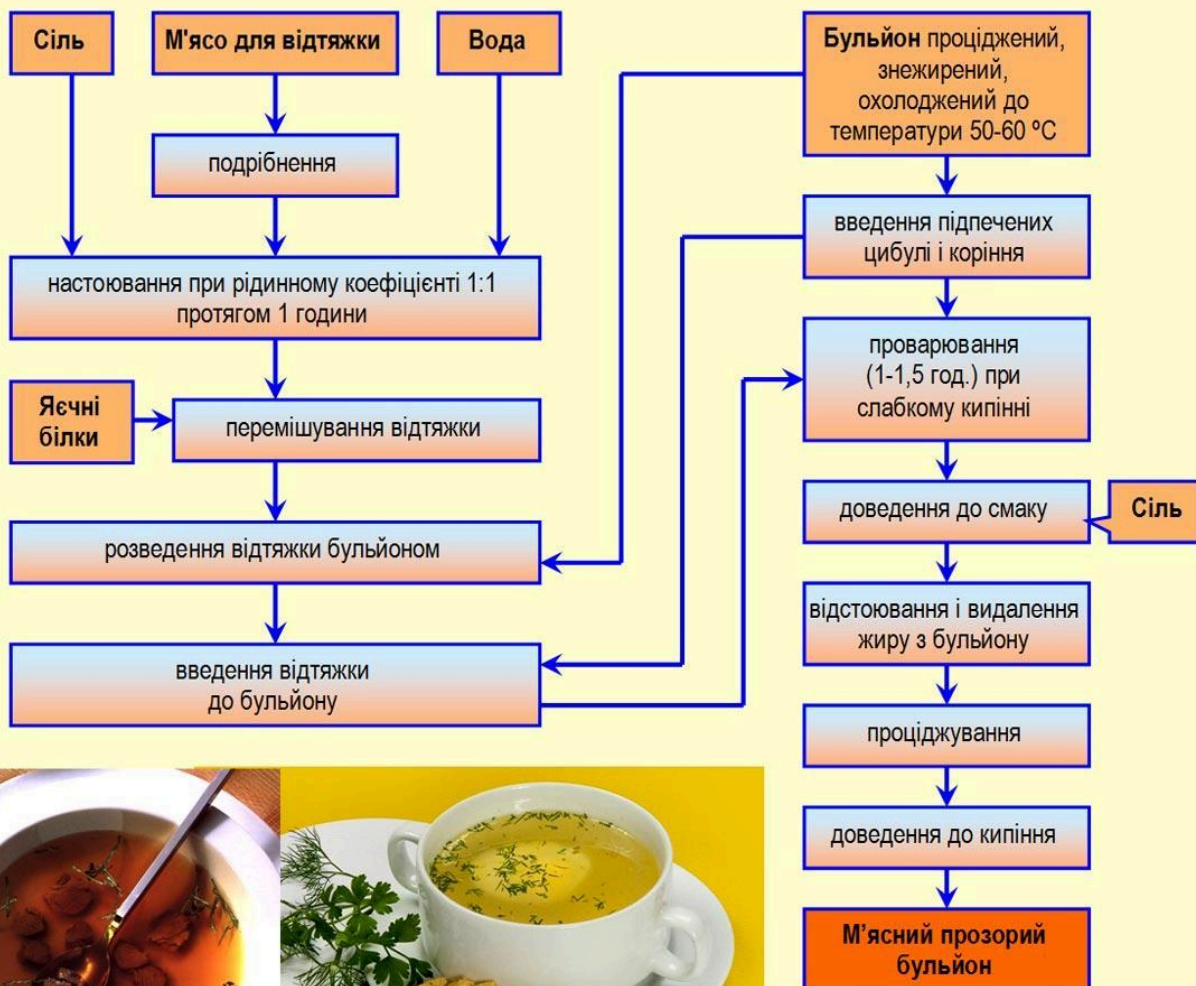
Бульйон прозорий, **колір** м'ясного бульйону, жовтий з коричневим відтінком, курячого – золотисто-жовтий, рибного – світло-янтарний або з зеленуватим відтінком.

**Смак** в міру солоний, з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого його приготували. Поверхня без часточок жиру.

Продукти, які входять до складу гарніру, зберегли форму, **консистенція** м'яса, колір овочів натуральний



# ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНОГО ПРОЗОРОГО БУЛЬЙОНУ



# ТЕХНОЛОГІЯ ПРОЗОРИХ СУПІВ

**Прозорі супи** складаються з **освітлювального бульйону** (прозорого бульйону) і **гарнірів**, які готують окремо чи разом з бульйоном. Використовують м'ясні, кісткові, рибні бульйони, а також бульйони з птиці. Для освітлення використовують продукти: м'ясна відтяжка, яєчні білки, дрібно нарублені кістки птиці, ікра паюсна, солоні огірки, морква, буряк. В якості гарнірів використовують різноманітні овочі, вироби з м'яса, птиці, риби, яєць, круп, а також грінки, пиріжки, кулеб'яки тощо.

При подаванні в тарілку чи порційну миску кладуть гарнір і наливають бульйон, або в бульйону чашку наливають бульйон, та гарнір (грінки, пиріжки тощо).

# ПРИГОТУВАННЯ ПРОЗОРОГО М'ЯСНОГО БУЛЬЙОНУ (КОНСОМЕ)

**Консоме – це концентрований бульйон, приготований з м'яса або птиці; в перекладі з французької означає міцний, прозорий.**

Інгредієнти	Спосіб обробки	Обґрунтування
М'ясний концентрований бульйон. Білок, яйця, вода	Збити	Перемішування білків з водою забезпечить процес прояснення
Для освітлення – м'ясо III сорту, нарізані овочі	Подрібнити, додати, перемішати	М'ясні волокна сполучної тканини розм'якшуються, порушується їх структура; поживні речовини переходять у рідину, овочі дають аромат
Обезжирений концентрований бульйон (найкраще холодний або не вище 50 °С)	Долити, перемішати	Жир може зробити бульйон каламутним у результаті його омилення; при подальшому нагріванні гарячий бульйон може призвести до надто швидкого зсідання білка, і тим самим порушується процес прояснення, гарячий бульйон можна охолодити за допомогою льоду
	Все прогріти, помішуючи	Помішування попереджає пригорання і сприяє прозорості бульйону. При 70 °С білок починає зсідатися, він разом з рештою продуктів у вигляді жовтого шару («шапки») збирається на поверхні
	Варити 1,5 год. на малому вогні, періодично обезжирюючи і додаючи холодну воду замість тієї, що випарувалась	Надто бурхливе кипіння може призвести до помутніння бульйону
Петрушка, кінза	Додати в бульйон за 15 хв. до готовності, процідити через льняну серветку, складену вдвоє. Довести до кипіння, обезжирити, заправити за смаком	Гарячий бульйон насичується ароматом трав. Бульйон звільняється від овочів, осаду білків, звареного м'яса. Бульйон повинен бути прозорий і насичений

## Додаток 8.

Бульйони	Технологія приготування
Кістковий	<p>Підготовлені кістки кладуть у казан, заливають холодною водою і швидко доводять до кипіння, знімають з поверхні піну, щоб бульйон був прозорим і ароматним, а потім варять на малому вогні в посуді із закритою кришкою. Потрібно також періодично знімати жир, оскільки при тривалому варінні він розщеплюється на жирні кислоти і гліцерин, а це призводить до погіршення зовнішнього вигляду і смаку бульйону. Він стає мутним і набуває салистого присмаку.</p> <p>Бульйон з яловичих кісток варять 3-4 години, свинячих, телячих і баранячих - 2-3 год. За 30-40 хв до закінчення варіння кладуть злегка підпечені моркву, біле коріння, цибулю, пряні овочі, зв'язані в пучки. Готовий бульйон охолоджують і проціджують.</p>
М'ясо-кістковий	<p><b>I спосіб.</b> Підготовлені кістки заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну, жир і варять при слабкому нагріванні 2-3 год., потім закладають підготовлені шматки м'яса і варять при слабкому кипінні до готовності (1,5- 2 год.), періодично знімаючи піну і жир. За 30-40 хв. до закінчення варіння кладуть злегка підпечені овочі, пучок прямих овочів. Наприкінці варіння готове м'ясо виймають, а бульйон проціджують.</p> <p><b>II спосіб.</b> На дно казана кладуть підготовлені кістки, на них шматки м'яса, заливають холодною водою, при сильному нагріванні доводять до кипіння, знімають піну і варять при слабкому кипінні 1,5-2 год., періодично знімаючи жир. Зварене м'ясо виймають, а кістки продовжують варити. За 30-40 хв. до закінчення варіння кладуть підпечені овочі і пучок прямих овочів. Готовий бульйон проціджують.</p>
З птиці	<p>Варять з кісток, потрухів (крім печінки) і цілих тушок. Кістки розрубують на маленькі частини і промивають, тушки заправляють "у кишеньку", не проколюючи їх. Підготовлені продукти заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну і варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир. Через 20-30 хв. кладуть підпечене коріння і цибулю. Тривалість варіння бульйону залежить від виду птиці, віку і становить від 40 хв. до 2 год. Готовий бульйон проціджують.</p> <p>*Якщо для приготування бульйону використовують одночасно кістки, потрухи і цілі тушки, спочатку варять кістки і субпродукти, а цілі тушки кладуть пізніше.</p>
Рибний	<p>Готують з риби (краще родини окуневих) і рибних оброблених відходів (голів, плавників, шкіри, кісток). З голови видаляють зябра й очі, великі голови риб з хрящовим скелетом розрубують на частини. Інші відходи добре промивають, кладуть у казан, заливають холодною водою (на 1 кг продуктів 3-3,5 л води), доводять до кипіння, знімають піну, додають сирі овочі (біле коріння й цибулю) і варять при слабкому кипінні 50-60 хв. При варінні бульйонів з голів риб з хрящовим скелетом через 1 год. голови виймають, відокремлюють м'ясо, а хрящі промивають і продовжують варити до розм'якшення. Готовий бульйон відстоюють, а потім проціджують.</p>
Грибний	<p>Готують із сушених або свіжих грибів. Сушені гриби перебирають, промивають, заливають холодною водою на 10-15 хв., промивають. Промиті гриби заливають холодною водою (на 1 кг грибів 7 л води) і залишають, щоб вони набубнявіли, на 3-4 год. Потім виймають, рідину відстоюють і проціджують. Підготовлені гриби заливають водою, в якій їх замочували, і</p>

	<i>варять 1,5-2 год. без солі. Відвар зливають, відстоюють і проціджують.</i>
--	---

**Предмет:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку** \_\_\_\_ : **Приготування борщів.**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

**Група** \_\_\_\_\_

*Із страв славетних українських  
Є найдревніша страва - борщ;  
В нім сила, міць, здоров'я, свіжість,  
В нім - міць сім'ї,  
Газдині гордість,  
Якщо той борщ - насправді борщ.*

**Мета уроку:**

**Навчальна:** Сформувати знання в учнів про види борщів, технологію приготування, вимоги до якості, правила подачі.

**Розвиваюча:** Сприяти розвитку вмінь порівнювати, узагальнювати, виділяти головне; логічно, емоційно, переконливо викладати думки.

**Виховна:** Виховувати бажання міцно опанувати новими знаннями, пов'язаними з подальшим удосконалюванням професійної майстерності.

**Тип уроку:** Засвоєння нових знань.

**Методи навчання:** репродуктивний, пояснювально-ілюстративний.

**Форма організації навчальної роботи:** фронтально-групова, індивідуальна.

**Засоби навчання:**

Технічні: комп'ютер, проектор, екран, електронні носії інформації.

Наочні: опорний конспект, Презентація PowerPoint, технологічні схеми, підручники, плакати, відеоролики.

**Міжпредметні зв'язки:** основи мікробіології, санітарія і гігієна в харчовому виробництві, фізіологія харчування, устаткування підприємств харчування, організація виробництва та обслуговування, виробниче навчання.

### **ХІД УРОКУ:**

**I. Оргмомент.** Привітання учнів. Перевірка відвідування (доповідає староста групи), підготовки до уроку.

**Мотивація навчання:** Ми продовжуємо вивчати тему "Приготування супів" і сьогодні ми ознайомимось з Борщем, який, безсумнівно, є королем серед усіх перших страв. Борщ - глобальна страва з особливо яркою світовою культурою чи пережиток минулого? Як Ви гадаєте на Вашу думку? Суперечки про те, кому належить заслуга винаходу борщу йдуть до цього дня. Українці вважають борщ своєю національною стравою. Те ж думають і поляки, і литовці, і румуни. У кожного народу свої тонкощі і особливості приготування цієї страви. Чітких канонів немає. Але саме український борщ користувався в усі часи найбільшою популярністю. Хоча і в нього є маса різновидів. Та й кожна господиня вкладає в приготування борщу не тільки **свої хитрощі**, але і частинку своєї душі. Ітак, тема

нашого заняття: (учні формулюють тему заняття: "**Приготування борщів**". На екрані слайд № 3. Презентація в програмі PowerPoint).

## **II. Вивчення нового матеріалу. План уроку:**

- 1. Поняття "борщу". Історична довідка.**
- 2. Загальні правила приготування борщу.**
- 3. Види борщів, особливості приготування.**
- 4. Вимоги до якості, правила відпуску.**
- 5.**

**Викладач:** Запишіть у зошит тему й план уроку.

Мета нашого заняття - узнати:

- класифікацію, харчову цінність, вимоги до якості борщів;
- правила підбору основних продуктів і додаткових інгредієнтів для їх приготування;
- технологію приготування;
- способи сервіровки й варіанти оформлення, температуру подачі;
- правила зберігання й вимоги до якості готових блюд;
- види необхідного технологічного устаткування й виробничого інвентарю, правила їх безпечного використання.

*Перш ніж приступитися до розгляду технології приготування борщів нам потрібно знати визначення поняття борщів. Слухаємо повідомлення, що нам підготувала учениця \_\_\_\_\_.*

(Інтернет – Вікіпедія) Читає текст. (Додаток 1)

**Викладач:** Запишіть визначення.

А тепер послухаємо повідомлення наших учнів про походження борщів.

(Додаток 1)

**II. Викладач:** Рецептів борщу стільки, що певних правил вже й не залишилося. Хіба що тільки **яскраво червоний колір і кисло-солодкий смак**. А також обов'язкові овочеві компоненти. Незамінною вважається **буряк**, його кладуть у борщ в сирому, пасерованому, відвареному і тушкованому вигляді. Цей овоч вважається основним компонентом борщу. Також до складу борщу входить томат, картопля, капуста, цибуля, морква. На Україні існує величезна кількість різновидів цього блюда: **борщ київський** (із квасолею, яблуками, салом і т.п.), **полтавський** (з гусаком), **волинський** (зі свіжими помідорами), **чернігівський** (із квасолею, кабачками, яблуками й т.п.), **селянський** (з бараниною, яблуками й т.п.), **галицький** (з бурячним квасом), **львівський** (із сосисками), **борщ з смаженими карасями**, **зелений український та інші**. У російській кухні – борщ флотський, сибірський, московський, уральський....

*(показ слайдів про послідовність приготування борщу з коментуванням викладача. Додаток 2.)*

Є невеликий секрет, як додати борщу особливий яскравий колір. Для цього необхідно скропити буряк лимонним соком, тоді він не втратить свій колір, або

відварити буряк окремо в шкірці, а в воду для варіння додати столову ложку оцту. Всі способи варіння борщів можна розділити на 2 групи: із сирого буряка та з буряка звареного або запеченого цілком.

**За 1 способом** буряк нарізають соломкою, збризкують оцтом (щоб краще збереглося фарбування), додають жир, небагато бульйону, подрібнену цибулю, моркву, петрушку й тушкують. У професійній кулінарії коріння і цибулю попередньо пасерують і додають наприкінці тушкування буряка. Коли в XIX ст. з'явилися томати, буряк стали тушкувати з додаванням томатного пюре. Цю борщову заправку розводять бульйоном або водою, додають шинковану капусту, сало, спеції й варять до готовності.

**За 2 способом** буряк миють і варять цілком з додаванням оцту, потім його нарізають і варять борщ. Буряки, цілком запечені у жаровій шафі, смачніше і зберігають більше поживних речовин.

**Борщ прийнято варити на міцному м'ясному бульйоні.** М'ясо можна використовувати різне, але економити час на приготуванні бульйону не варто. Чим довше він вариться, тим виходить більш насиченим і ароматним. Дуже часто при варінні бульйону вода сильно википає, додавати її можна, але тільки окріп, холодна вода може зіпсувати і смак, і аромат. **Першим овочем, який відправляється в бульйон, є картопля.** У деяких рецептах його рекомендують навіть трохи обсмажити. Це додасть ще більшу наваристого і насиченість смаку борщу.

**Як тільки картопля наполовину готова, потрібно додати капусту.** Поки капуста вариться, ні в якому разі не можна накривати борщ кришкою, тоді неприємний запах капусти зіпсує весь аромат борщу.

**Всі інші овочі (цибуля, морква, корінь петрушки або селери, перець, томат) бажано попередньо пасерувати і як слід протушкувати.**

**Борщ пікантно прикрасять часник, духмяний перець і лавровий лист.** Традиційний український борщ подається на стіл неодмінно **зі сметаною та пампушками з часником.** Це дуже смачно!

**Викладач:** Які висновки зробимо із цих повідомлень?

**Учні:**

- Борщі обов'язково готують із додаванням буряка;
- Застосовують кілька способів підготовки буряка для борщу;
- Для приготування борщу можна використати борщову заправку;
- Залежно від виду борщу склад продуктів може бути різним;
- При закладанні овочів треба враховувати тривалість варіння різних овочів.
- Борщ готують на міцних м'ясних бульйонах, грибних, квасах, бурякових відварах.

**Викладач:** *А в якому цеху готують борщ? Яке обладнання, посуд використовують? А в якому цеху виконують первинну обробку овочів і нарізання?* (учні відповідають)

**Викладач:** *Продовжуємо працювати таким способом: я задаю питання про способи підготовки буряка для борщу, а ви відповідаєте на них, користуючись плакатом (додаток 3)*

**- Перелічите операції при тушкуванні буряка**

**Еталон відповіді:** нарізаний буряк кладуть у казан, наливають бульйон або воду (15-20% маси буряка), додають жир, томатне пюре, оцет, цукор, закривають кришкою й тушкують 1-1,5 ч, періодично помішуючи.

**- Перелічите операції при пасеруванні буряка**

**Еталон відповіді:** нарізані буряк, моркву, лук кладуть у глибокий посуд з розігрітим жиром і пасерують до розм'якшення при слабкому нагріванні, періодично помішуючи. Потім вливають оцет, кладуть томатне пюре, цукор і прогрівають ще 10-15 хв.

**- Перелічите операції при варінні буряка**

**Еталон відповіді:** буряк варять цілком, очищену з додаванням оцту або неочищену без оцту. В останньому випадку варений буряк очищають від шкірочки, нарізають соломкою або скибочками й кладуть у борщ разом з пасерованими овочами й томатним пюре.

**- Як підготувати пасеровані напівфабрикати для борщу?**

*(пасерування борошна, томатного пюре, овочів – відповідь за плакатом)*

**- На якій основі можна готувати борщ?**

*(бульйон, який отримують при варінні м'яса, кісток, птиці, риби, грибів; квас буряковий, квас-сирець із сухарів, квас-сирець із борошна, буряковий відвар – їх приготування учні розповідають за плакатом)*

**- Яка послідовність закладання в бульйон овочів, напівфабрикатів при приготування борщу?**

**Еталон відповіді:** *(киплячий бульйон + картопля + (після закипання) капуста + (після варіння протягом 10-15хв.) тушковані буряки, пасеровані овочі + (за 5-10 хв. до закінчення варіння) розведене бульйоном пасероване борошно, сіль, цукор, спеції.*

**III. Викладач:** *Так, ми знаємо загальні правила приготування борщу. Далі розглянемо особливості приготування та подачі різних видів борщів. Ознайомтесь з цим за допомогою таблиці. (додаток 4)*

**Викладач коментує.** Готують борщі з яловичиною, бараниною, свининою, гусаком, шинкою, копченою грудинкою, корейкою, шпиком, сосисками, сардельками, вегетаріанські.

Залежно від виду борщів особливості їх приготування можуть бути наступними:

- **звичайний** – без картоплі з борошняним пасеруванням;

- **із чорносливом** – без картоплі на грибному відварі, додають гриби, відварний чорнослив з відваром;
- **львівський** – без капусти с картоплею, без пасерованого борошна, відпускають із сосисками;
- **з картоплею** – додають картоплю, варять без капусти;
  - **із сардельками** – варять із картоплею або без нього, додають відварні або обсмажені нарізані сардельки;
  - **з картоплею й капустою** - заправляють борошняним пасеруванням, варять із картоплею й капустою;
  - **флотський** – з картоплею й капустою, буряк і капусту ріжуть квадратиками, відпускають із беконом;
  - **з галушками** – варять із картоплею або без нього, відпускають із борошняними галушками;
  - **сибірський** – додають відварну квасолю, відпускають із м'ясними фрикадельками;
  - **зелений** – варять із картоплею, додають нарізані щавель і шпинат, відпускають із яйцем;
- **літній** – готують із молодого буряка разом з бадиллям;
- **український** – готують із картоплею, часником, шпиком.

**Викладач:** Відкрийте, будь ласка підручник на сторінці 201. Уважно прочитайте текст протягом 3 хвилин, а потім ми разом попрацюємо над його змістом.

Читаємо основне вголос і коротко конспектуємо: **Вимоги до якості борщів.**

**Знайдіть в підручнику, як подають борщі?**

*(Еталон відповіді: В підігріту до 40°C глибоку столову тарілку діаметром 240мм (або в глиняну миску, горщик) кладуть м'ясо або сосиски, шматок курки, галушки, вушка, рибу, фрикадельки та ін., наливають борщ, додають сметану, посипають зеленню. Окремо відповідно до борщу подають пампушки, грінки, пиріжки. Температура подачі - 75°C).*

**III. Закріплення знань:**

**Викладач:** Щоб підтвердити значення цієї страви слово «борщ» -це аббревіатура, яку треба розкрити з гумором, але виявляючи фахове розуміння і суспільне значення самої страви.

Як готуєш борщ треба:

Б -	Б -	Б -
О -	О -	О -
Р -	Р -	Р -
Щ -	Щ	Щ

**Еталон відповіді:**

Як готуєш борщ треба:

Б - ути	Б - атько	Б - уряк
О - хайним	О - бідає	О - берігає
Р - радісним	Р - одина	Р - одинне
Щ - ирим	Щ - аслива	Щ - астя

Вважалось, що батько був головою родини. Така робота учням подобається і борщ, як правило, стає їх улюбленою стравою.

**Викладач:** Відкрийте, будь ласка, підручник, конспект і знову уважно прочитайте текст. Закрийте підручники. Вам необхідно виконати картки-завдання за варіантом й тест. На виконання вам дається 8 хвилин.

**1 етап.**

**Картка – завдання 1. Відновите послідовність (цифрами) технологічної схеми приготування борщу з використанням свіжої капусти.**

1. Закладають картоплю й доводять до кипіння
2. Закладають пасеровані овочі
3. Бульйон доводять до кипіння
4. Проварюють 10 - 15 мін
5. Додають сіль, цукор, спеції
6. Закладають підготовлений буряк
7. Закладають капусту
8. Пасероване розведено бульйоном борошно
9. Варять до готовності, заправляють, настоюють.

**Картка – завдання 2**

**Перелічите вимоги до якості борщів:**

Зовнішній вигляд:

Консистенція:

Кольори:

Смак:

**Еталон відповідей:** Завдання 1.

3	1	7	4	6	2	8	5	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

**Завдання 2.**

**Зовнішній вигляд:** у всіх видах борщів буряк, капуста, коріння повинні зберігати свою форму. Форма нарізки капусти - соломка або шашки, нарізка інших овочів відповідає нарізці капусти.

**Консистенція овочів** – дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, овочі м'які, але не розварені, капуста пружна.

**Кольори** – малиново-червоний.

**Смак** – кисло-солодкий, без присмаку сирого борошна та буряків.

**2 етап.**

**Тест по темі «Приготування борщів».**

Виберіть правильний варіант відповіді.

**1. Якої форми нарізають капусту для борщу «Полтавський» ?**

а) соломка; б) шашки; в) шаткування

**2. Який борщ перед подачею заправляють часником?**

а) «Київський»; б) «Український»; в) «Сибірський»

**3. Який смак повинен мати борщ?**

а) кислий; б) солодкуватий; в) кисло - солодкий?

**4. При якій температурі подають гарячі супи?**

а) 70-75°C; б) 40 - 50°; в) 80 - 85°C

**5. Якій тепловій обробці піддають білі коріння, моркву й цибулю лук при приготуванні борщів?**

а) пасерування; б) варіння; в) припускання?

**6. Який борщ подають з пампушками?**

а) "Львівський"; б) "Чернігівський"; в) "Український"

**Еталон відповідей :**

1 - б	2 - б	3 - в	4 - а	5 - а	6 - в
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**3 етап. Взаємоперевірка завдань по «Еталонах». Еталони на екрані.**

**Викладач:** Міняємося завданнями один з одним і перевіряємо по «Еталонах». Виконана вами робота залишається як опорний конспект у кожного.

**4 етап. Рефлексія.**

**Викладач:**

Що ви хотіли довідатися по даній темі?

Що, конкретно, вам стало відомо?

Що було для вас дійсно новим?

Які знання ви зможете практично застосувати в реальній ситуації?

Що залишилося недостатньо зрозумілим?

Що не вийшло й чому?

Що сподобалося на занятті?

Яка ефективність сьогоденного заняття?

Ваші пропозиції по проведенню занять.

Маючи отримані теоретичні знання, чи зможете ви приготувати борщ в умовах виробництва й будинку?

Одержавши позитивну відповідь на останнє питання, викладач дає всім учням рецепт приготування борщу вегетаріанського.

**Викладач:** Як приготувати борщ ви засвоїли. А як приготувати борщ вегетаріанський, давайте подивимося відеоролик. (Борщ вегетаріанський (онлайн-урок) [urockonline.org.ua/.../9-1-0-2531](http://urockonline.org.ua/.../9-1-0-2531))

#### **IV. Домашнє завдання:**

1. Опрацювати конспект та підручник В.С. Доцяк с.191 -201.
  2. Тема наступного заняття: «Технологія приготування розсольників». Підготувати виступ на тему: «Розсольники», використовуючи Інтернет - ресурси та ін. джерела.
  3. Повторити с. 186-190
- Урок закінчено. Спасибі за роботу.

#### **Додаток 1.**

##### ***(I ученя)***

**Борщ** — овочева страва з м'ясом або грибами, за походженням українська. Особливо розповсюджена серед народів Східної Європи. Найпопулярніша страва на столі українців. Складником червоного борщу є столовий буряк. У склад українського і київського борщів входить до 20 найменувань продуктів, полтавського і зеленого — до 18, чернігівського — 16 і т. д. Найпоширенішими з цієї традиційної страви в Україні є український, пісний з грибами і квасолею, весняний холодний. Готують борщі з м'ясом, грибами, ковбасою, додаючи сметану. Пісний борщ з грибами заправляють олією з часником, а до борщу подають пампушки, политі олією з часником, або пиріжки з м'ясом і капустою. В залежності від приготування та споживання борщі можна поділити на:

**Гарячий** — цей вид борщу є найрозповсюдженішим у кухні різних народів.

**Червоний** — це найпопулярніший борщ в Україні.

**Зелений, щавлевий або весняний** готують з молодого щавелю.

**Холодний** готували винятково влітку.

##### **Трохи історії (другий ученя)**

Історія борщу нараховує велику кількість років. Вважається, що перший борщ був зварений приблизно **365** років тому під час Азовської облоги. Донським козакам вже просто нічого було їсти і їх кухарі придумали страва з всяких вершків і корінців. Страва їм дуже сподобалася і прижилася, а з часом стала однією з головних страв української кухні. Деякі лінгвісти вважають, що слово "борщ" походить від рослини "борщевик" - традиційний компонент основних страв селян. У Польщі "Борщак" з'явився в 18 столітті. На Україні борщ відомий з 14 - 15 віків. Цю страву любив Гоголь, на своєму столі його завжди мали Олександр II і Катерина Велика, Ганна Павлівна. Але все ж це блюдо завжди було ближче до народу. Воно варилося з овочів, що довго зберігаються, і розтопленого сала. Така юшка давала сили навесні для роботи. А червоний колір є святковим і символічним. На всі весняні свята був популярний в ті часи борщ. З борщем пов'язане багато повір'я. Наприклад, вважалося, що з парою від борщу відлітає душа покійника. Тому - це традиційне блюдо на поминках в Україні. Але борщ і святкова, і весільна страва.

**Додаток 2. Як правильно готувати борщ ? Показ покрокового приготування борщу**

**Інгредієнти на 3,5 - 4 л. води:**

яловичина - 600-700 гр.

буряк - 500 гр.

картопля - 500 гр.

морква - 200 гр.

цибуля - 200 гр.

помідори - 300 гр. або 3 ст.л.

томатної пасти

капуста - 300 гр.

часник - 3-4 зубчики часнику

лавровий лист - 3-4 шт.

оцет - 1-2 ч.л.

сіть, перець

**Український червоний борщ**



**Приготування:**

М'ясо відварити протягом 1,5 години.

Потім нарізати м'ясо кубиками.

Додати в каструлю.



Цибулю подрібнити.  
Моркву натерти на  
крупній терці.  
Капусту  
нашаткувати  
соломкою.



Буряк помити, трохи відварити  
(приблизно 30 хв.) очистити від шкірки і  
нарізати соломкою.  
Помідори ошпарити окропом, зняти  
шкірку і нарізати дрібними кубиками.



Буряк обсмажити на соняшниковій олії.  
Потім додати помідори (чи томатну  
пасту), оцет і тушкувати протягом 5-7 хв.



Цибулю обсмажити на соняшниковій олії.  
Додати моркву і обсмажити.



Картоплю нарізати кубиками.  
У киплячий бульон додати картоплю,  
довести до кипіння і посолити.



Потім додати капусту і поварити на  
невеликому вогні 5 хв.  
Тоді додати буряк і варити ще 10 хв.



Потім додати цибулю і моркву.



Додати лавровий лист, поперчити і якщо необхідно досолити.



Витиснути через часникодавку часник і відставити з вогню, накрити кришкою і дати настоятися 20-30 хв.



До борщу можна подати [пампушки з часником](#). При подачі в тарілку додати



сметану, січену зелень.

### Додаток 3

# НАПІВФАБРИКАТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БОРЩІВ

ТЕХНОЛОГІЯ КВАСУ

## БУЛЬЙОН

Це відвар, який отримують при варінні у воді кісток, м'яса, птиці, риби, грибів (грибний відвар)

## КВАС БУРЯКОВИЙ

Столові буряки мийть, обчищають, промивають. 1/5 частину буряків нарізають кільцями, решту використовують цілими. У посуд, який не окисляється, кладуть нарізані і цілі буряки, заливають холодною кип'яченою водою і залишають у теплу місці для бродіння. Після закінчення бродіння (2-3 доби) квас поміщають у холодне місце. Через 15 днів його можна використовувати. У міру використання до квасу доливають 4-5 разів холодну кип'ячену воду, з поверхні періодично знімають плісняву

## КВАС-СІРІВЕЦЬ ІЗ СУХАРІВ

Нарізаний шматочками житній хліб злегка підсушують у жаровій шафі, додають 2/3 житнього борошна, запарюють окропом, накривають тканиною і залишають на добу. 1/3 житнього борошна розводять теплою водою, додають дріжджі і залишають у теплу місці на добу (35 °С), опару вливають у посуд з теплою водою. Через кілька днів квас готовий

## КВАС-СІРІВЕЦЬ ІЗ БОРОШНА

Житнє борошно заливають окропом, заварюють тісто до густини сметани і ставлять в тепле місце. Окремо розводять теплою водою (35 °С) розводять дріжджі, додаючи частину борошна і дають забродити. Дріжджі, що перебродили змішують з тістом і розводять теплою водою. Зберігають квас в прохолодному місці, доливаючи воду в міру його використання

## БУРЯКОВИЙ ВІДВАР

Сири обчищені буряки (0,5 кг) натирають на терці, додають 1 л бульйону, 30 г оцту і доводять до кипіння

## ПАСЕРУВАННЯ БОРОШНА

Просіяне пшеничне борошно нагрівають при температурі 110-120 °С без жиру на сковороді до світло-жовтого кольору. Суху борошняну пасеровку охолоджують до 70 °С, розводять борошняну пасеровку охолодженою бульйоном у співвідношенні 1:4, перемішують і проварюють 5-10 хв.

## ТЕХНОЛОГІЯ ПАСЕРУВАННЯ БОРЩОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

### ПАСЕРУВАННЯ ТОМАТНОГО ПЮРЕ

Пасерують в сотейнику з розігрітим жиром (5-10% від маси томат-пюре), помішуючи протягом 30-50 хв. Можна пасерувати томат-пюре з овочами, додаючи його в кінці пасерування. Пасерують протягом 20 хв., помішуючи

## ПАСЕРУВАННЯ ОВОЧІВ

Овочі пасерують в сотейниках при температурі 105-110 °С на рослинному жирі (15% від маси овочів). Спочатку пасерують нарізану цибулю до розм'якшення, помішуючи. Потім додають нарізану моркву і продовжують пасерувати. Через 2-3 хв. додають нарізане коріння петрушки або селери. Овочі укладають шаром 4-5 см

## ТУШКУВАННЯ

Нарізані буряки тушкують у сотейнику з додаванням бульйону (15-20% від маси буряків), жиру, оцту, цукру протягом 1-1,5 год, при закритій кришці періодично помішуючи. Оцет і томат-пюре додають для збереження кольору буряків

## ТЕХНОЛОГІЯ ПІДГОТОВКИ БУРЯКІВ

## ЗАПІКАННЯ

Буряки запікають у жаровій шафі неочищеними, потім охолоджують, очищають і збризкують оцтом. Запечені буряки нарізають і додають до пасерованих овочів з додаванням цукру

## ВАРІННЯ

Буряки варять цілими, неочищеними без оцту або очищеними з оцтом. Знімають шкірку, нарізають, з'єднують з пасерованими овочами, томатним пюре і тушкують

## ПАСЕРУВАННЯ

Нарізані сири буряки пасерують разом з цибулею і корінням у глибокому посуді при +110 °С, помішуючи. Потім додають оцет, цукор, томат-пюре і прогрівають 10-15 хв. При цьому способі збільшуються витрати жиру, скорочується тривалість варіння, краще зберігаються барвники і ароматичні речовини

## Додаток 4.

### Таблиця 1. Особливості приготування різновидів борщів

Борщі	Особливості приготування і подачі
-------	-----------------------------------

<p><i>Український</i></p> 	<p><i>Бульйон м'ясо-кістковий. Буряки-соломкою, тушкують. Варять з картоплею, заправляють салом шпик, розтертим з часником, з болгарським перцем, розведеною бульйоном борошняною пасеровкою. Подають з пампушками з часниковою підливою</i></p>
<p><i>Київський</i></p> 	<p><i>Баранячу грудинку варять у буряковому квасі, буряки шаткують соломкою, тушкують. Додають свіжі яблука, зварену квасолію разом з відваром. Заправляють салом, товченим з сирію цибулею</i></p>
<p><i>Львівський</i></p> 	<p><i>Бульйон кістковий або м'ясний. Буряки варять із шкірочкою, нарізують соломкою, потім тушкують. Варять без капусти. Наприкінці варіння вливають буряковий відвар. Подають з відвареними нарізаними скибочками сосисками.</i></p>
<p><i>Чернігівський</i></p> 	<p><i>Бульйон м'ясний. Сирі буряки нарізають соломкою, тушкують. Додають відварену квасолію разом з відваром, свіжі кислі яблука і свіжі томати.</i></p>
<p><i>Полтавський</i></p> 	<p><i>Бульйон з курки. Буряки нарізують тонкими скибочками, тушкують. Картопля - кубиками, капуста – шашками, овочі для пасерування - скибочками Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з ріпчастою цибулею. Подають з галушками.</i></p>
<p><i>Борщок з вушками</i></p> 	<p><i>Буряковий квас і грибний відвар, м'ясо-кістковий бульйон. Овочі не пасерують. В бульйон закладають квашений буряк, сирі моркву, ріпчасту цибулю, наприкінці варіння буряковий квас, грибний відвар, варять ще 20 хв., потім проціджують. Не входить картопля, капуста. Подають з вушками з грибною начинкою.</i></p>
<p><i>Селянський</i></p> 	<p><i>Бульйон з баранини. Буряки нарізують скибочками і тушкують з томатним пюре і квасом-сірівцем. Картопля - кубиками, капуста - шашками, овочі для пасерування – скибочками. Додають відварену квасолію разом з відваром, нарізані часточками яблука. Заправляють товченим салом із сирію цибулею.</i></p>

<p><i>Волинський</i></p> 	<p><i>Бульйон з яловичини. Буряки варять з шкірочкою з додаванням кислоти, нарізують соломкою. Варять без картоплі. Додають наприкінці варіння свіжі томати.</i></p>
<p><i>Літній</i></p> 	<p><i>Буряки молоді і моркву нарізують соломкою, бурякові черешки – брусочками і варять в бульйоні. Додають картоплю, кабачки, томати, цибулю, бурякові листя, сіль і варять до готовності.</i></p>
<p><i>Бориц з рибою</i></p> 	<p><i>Бульйон грибний. Картопля – брусочками або часточками, капуста, тушковані буряки, обсмажена цибуля з борошном, квасоля з відваром. У готовий бориц кладуть смажену рибу, доводять до кипіння.</i></p>
<p><i>Флотський</i></p> 	<p><i>Бульйон варять з додаванням м'ясокопченостей. Овочі нарізують скибочками, капуста - шашками, картопля - кубиками. буряк тушкують. Подають з нарізаними свинокоченостями.</i></p>
<p><i>Сибірський</i></p> 	<p><i>Додають відварену квасолю, відпускають із м'ясними фрикадельками;</i></p>
<p><i>Зелений</i></p> 	<p><i>варять із картоплею, додають нарізані щавель і шпинат, відпускають із яйцем</i></p>

## Додаток 5.

## Борщ вегетаріанський



**Інгредієнти:** Буряк - 80 г Капуста білоголова - 60 г Морква - 20 г Цибуля ріпчаста - 10 г

Корінь петрушки - 5 г Томатна паста - 10 г Лимонна кислота - 0,1 г

Овочевий бульйон - 225 мл Сметана 10% - 10 г Кріп - 5 г Цибуля зелена - 5 г

**Спосіб приготування:** 1. Відваріть в невеликій кількості води нарізані моркву, ріпчасту цибулю і корінь петрушки. Стушкують буряк, посіченою соломкою, у невеликій кількості води з додаванням 2%-ої лимонної кислоти.  
2. Покладіть капусту в киплячий бульйон і варіть 10-15 хвилин. Потім додайте буряк, коріння, томатну пасту і варіть до готовності. Подавайте борщ зі сметаною і рубаною зеленню.




































## Додаток 6

### До відома

- Якщо в український борщ, який приготовлений правильно, опустити ложку, то вона повинна стояти.
- У кухнях країн Заходу немає борщу.
- Культурний шок американців, які вперше куштують український борщ, показаний у фільмі "Поліцейська академія 7: Місія в Москві".
- Найсмачніший борщ - борщ, який був приготовлений учора.
- Слово "борщ" походить від назви рослини "борщовик", листя якої використовувались у приготуванні страви.
- Існує поняття про "борщовий пояс", що пролягає від південно-східної Польщі через Україну, Білорусь до регіонів Росії на Волзі та Дніпрі. Втім, борщ поширений і в інших країнах, до прикладу, в Туреччині.



# Порівняльна характеристика борщів

№	Назва	Бульон	Бурак	Оцет 3%	Цукор	Томатний сік	Томатне пюре	Капуста білоголова	Морква	Петрушка (коріння)	Цибуля ріпчаста	Спеції і сіль	Буряковий квас	Лимонна кислота	Жир	Заправляють	Подають
1	 Борщ	або вода	солонка 	+	+	—	+	солонка 	солонка 	солонка 	солонка 	+	—	+	—	Перед подаванням у тарілку кладуть м'ясо, наливають борщ, додають сметану	
<b>+ картопля (часточками), капуста білоголова</b>																	
2	 Борщ Львівський	остковий або м'ясний	солонка 	+	—	—	+	солонка 	солонка 	солонка 	солонка 	+	+	+	+	—	Перед подаванням у тарілку кладуть зварені і нарізані скибочками сосиски, наливають борщ, додають сметану і зелень
<b>+яблука (свіжі або кислі часточками), свіжі помати (часточками), квасоля, картопля (часточками), кабачки</b>																	
3	 Борщ Чернігівський	або вода	солонка 	—	—	—	+	солонка 	солонка 	солонка 	солонка 	+	—	+	+	—	Перед подаванням у тарілку кладуть шматочки м'яса, наливають борщ. Додають сметану і посипають подрібненою зеленню петрушки
<b>+ картопля (кубиками), квасоля з відваром, яблука (часточками), квас-сирівець</b>																	
4	 Борщ Селянський	з баранини	скибочки 	—	+	—	+	шашками 	скибочки 	скибочки 	солонка 	+	—	+	+	сапо-шлік	Перед подаванням у тарілку кладуть м'ясо баранини, наливають борщ, додають сметану і посипають зеленню
<b>+картопля (кубиками)</b>																	
5	 Борщ Флотський	з додаванням свиніно-копчень	скибочки 	+	—	—	+	шашками 	скибочки 	скибочки 	кубики 	+	—	+	+	—	Перед подаванням у тарілку кладуть нарізані (по 1-2 шматочки на порцію) свинокопченості, наливають борщ
<b>+ картопля (часточками)</b>																	
6	 Борщ Кіровоградський	або вода	солонка 	—	—	+	—	солонка 	солонка 	—	солонка 	+	—	+	+	сапо-шлік, часник	Перед відпуском у тарілку кладуть шматочки м'яса, наливають борщ, посипають зеленню. Окремо подають грінки запечені з тертим сиром і часником

## Борщі – заправні супи

**Борщ** – українська національна страва, обов'язковою складовою частиною якої є **буряк столовий червоний**.

У різних регіонах України борщ готують по-різному, звідси і його назви: кийвський, чернігівський, полтавський, галицький, львівський, волинський, Український з пампушками

### Існують три різновиди традиційного борщу

**Червоний борщ** готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), а з другої половини XIX ст. – і з картоплею. Борщ затовкали або засмачували **салом** з часником і цибулею. При подачі на стіл забілювали **сметаною**



**Щавлевий (зелений або весняний)**

У піст борщ готували без сала й м'яса, на олії, з грибами й рибою. Щавлевий борщ готували з молодим щавлем, кропивою, лободою, молодим листям городніх буряків. Засмачували борщ круто звареними

**яйцями і сметаною** (сироваткою, маслянкою)



**Холодний борщ** або **холодник** готували влітку. Це був сирий борщ, оскільки варили лише буряк. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба



### За правилами подачі

**З пампушками**

Борщ український,  
Борщ селянський

**З галушками**

Борщ полтавський

**З сосисками**

Борщ львівський

### Класифікація борщів



**Щавлеві** і **холодні борщі** збереглися як страва до наших днів без змін. **Червоний борщ** отримав для закваски – **свіжі помідори** (помідори), томатний морс, томатну пасту, які витіснили буряковий квас на 20-х початку 30-х років. Тоді на півночі додавати почали до борщу солодкуватий **болгарський перець**.

Борщі, які готують з продуктів рослинного походження (**без м'яса**) називаються **вегетаріанські**

**Норма подавання** борщу може становити: **500 г, 400 г** або **250 г** залежно від попиту відвідувачів.

Додаток 9.

# БОРЩИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

## БОРЩ ПОЛТАВСЬКИЙ

Готують на бульйоні з птиці. В кінці додають сало товчене з зеленню кропу. Подають з галушками



## БОРЩ ЧЕРНІГІВСЬКИЙ

Готують з додаванням кабачків, квасолі, яблук, свіжих помідорів



## БОРЩ ЛЬВІВСЬКИЙ

Варять з картоплею, відварений буряк нарізають соломкою і тушкують. В кінці варіння в борщ додають буряковий квас. Подають з дрібно нарізаними сосисками.



## БОРЩ ВОЛИНСЬКИЙ З ГРИБАМИ

Готують на грибному бульйоні з додаванням бурякового квасу. Овочі пасерують на свинячому салі



## БОРЩ ГЕТЬМАНСЬКИЙ

Готують з додаванням квасолі і тушкованих або консервованих баклажанів



## БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ

Готують також, як борщ з капустою. В кінці варіння додають перець солодкий нарізаний соломкою. В кінці заправляють шпиком, розтертим часником. Відпускають з м'ясом. Окремо подають пампушки з часником



## БОРЩ ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ

Ріпчасту цибулю нарізають кільцями, додають болгарський перець. Готовий борщ заправляють буряковим квасом і розтертим салом з часником. Окремо подають пиріжки з горохом, политі часниковою підливою



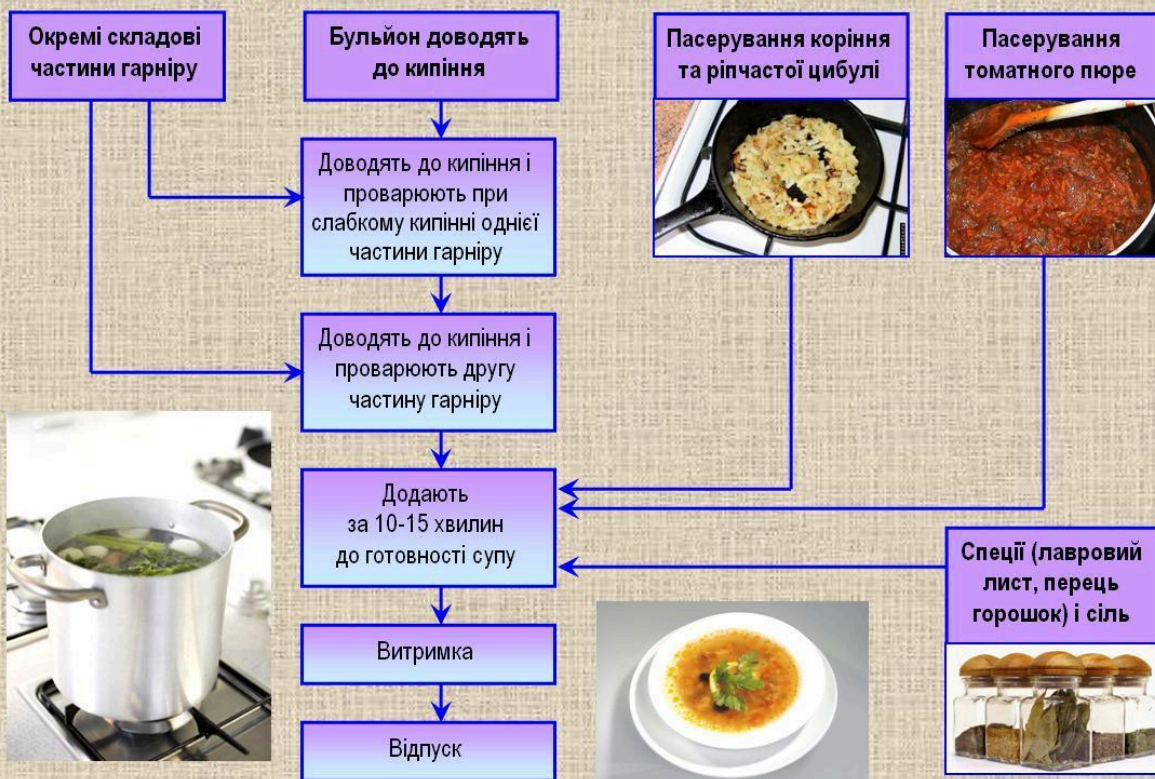
## БОРЩ КІЇВСЬКИЙ

Яловичину варять з буряковим квасом. Помідори припускають і протирають. Нарізаний соломкою буряк тушкують в бульйоні з дрібно нарізаною бараниною. Додають нарізані квашені яблука і квасолі, зелень з салом, цибулю і спеції



ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ  
ПРИГОТУВАННЯ БОРЩІВ

## СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ЗАПРАВНИХ ГАРЯЧИХ СТРАВ



### ТРІВАЛІСТЬ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ

№	Продукт	Тривалість варіння, хв.
1	Рис	30
2	Перлові крупи (запарені)	40-50
3	Квасоля (замочена)	60-70
4	Горох лущений	30-50
5	Макарони	30-40
6	Локшина	20-25
7	Вермішель	12-15
8	Супова засипка	10-12
9	Капуста квашена тушкована	25-30
10	Капуста білоголова свіжа	20-30
11	Капуста цвітна	20-25
12	Овочі пасеровані	12-15
13	Буряк тушкований	10-12
14	Картопля нарізана	12-15
15	Лопаточки зеленого горошку	8-10
16	Квасоля стручкова	8-10
17	Шпинат	5-7



**Предмет:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку** \_\_\_\_ : **Приготування розсольників.**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

**Група** \_\_\_\_\_

**Мета уроку:**

**Навчальна:** Сформувати знання в учнів про види розсольників, технологію приготування, вимоги до якості, правила подачі.

**Розвиваюча:** Сприяти розвитку вмінь порівнювати, узагальнювати, виділяти головне; логічно, емоційно, переконливо викладати думки.

**Виховна:** Виховувати бажання міцно опанувати новими знаннями, пов'язаними з подальшим удосконалюванням професійної майстерності.

**Тип уроку:** Комбінований.

**Методи навчання:** репродуктивний, пояснювально-ілюстративний.

**Форма організації навчальної роботи:** фронтально-групова, робота в групах, індивідуальна, робота з картками.

**Засоби навчання:**

Технічні: комп'ютер, проектор, екран, електронні носії інформації.

Наочні: опорний конспект, Презентація PowerPoint, технологічні схеми, підручники, плакати, відеоролики.

**Міжпредметні зв'язки:** основи мікробіології, санітарія і гігієна в харчовому виробництві, фізіологія харчування, устаткування підприємств харчування, організація виробництва та обслуговування, виробниче навчання.

### **ХІД УРОКУ:**

**I. Оргмомент.** Привітання учнів. Перевірка відвідування (доповідає староста групи), підготовки до уроку.

**Мотивація навчання:** Ми продовжуємо вивчати тему "Приготування супів" Якщо говорити про страви, найбільш поширені й улюблені нашим народом, то на перше місце можна поставити що? - (*борщі*), а на друге? (Учні відповідають..) Мабуть, в цьому символічному рейтингу популярності одне з перших місць неодмінно займуть розсольники. Розсольником в наш час називається суп, основой для якого служать солоні огірки. Но така назва у нього з'явилася зовсім недавно. В часи Гоголя розсольником називали курячий пиріг з начинкою із гречаної каші, яєць і розсолу. Перші згадки розсольника в кулінарії відносяться до п'ятнадцятого століття, правда, тоді назва в цього супу була абсолютно інше – калья. Зараз в Росії кальей називають кислуваті рибні супи.

Ітак, тема нашого заняття: (учні формулюють тему заняття: **"Приготування розсольників"**). Але спочатку перевіримо домашнє завдання.

**II. Перевірка домашнього завдання.**

(Робота з картками. Додаток 1.)

### **III. Вивчення нового матеріалу.**

**План уроку:**

**Історична довідка про розсольники.**

*(доповідає учень)*

**Загальна характеристика розсольників, особливості приготування.**

*(лекція викладача)*

**Види розсольників, технологія приготування.**

*(учні знайомляться за роздатковим матеріалом та підручником)*

**Вимоги до якості, правила подачі.**

*(учні читають підручник вголос, викладач розказує про правила подачі)*

**Викладач:** По першому питанню у нас підготовлене повідомлення ученицею \_\_\_\_\_ За ходом повідомлення конспектуйте основні моменти.

Після повідомлення викладач запитує в учнів, що вони з нього узнали. (Учні відповідають).

**2. Викладач:** Ми узнали про історію розсольнику, а зараз я вам розповім про особливості їх приготування, їх загальну характеристику. (Лекція)

**Закріплення:**

Що є обов'язковою складовою частиною розсольників?

Які овочі використовують для їх приготування? Як їх нарізують?

Як підготовлюють огірки для приготування розсольнику?

Які крупи використовують? Як їх підготовлюють?

На яких бульйонах варять розсольники?

Як підготувати нирки для розсольнику?

Як підготовлюють овочі для розсольнику?

**3. Викладач:** По третьому питанню плану я вам пропоную проглянути відеоролик *(Рассольник - видеорецепт на [www.youtube.com](http://www.youtube.com).)*

За плакатом та інструктивними картками ознайомтесь з видами, технологією приготування розсольників та заповніть таблицю. (Додаток 3)

**4. Викладач:** Тепер відкрийте підручник на сторінці 204 та прочитайте по черзі вголос про вимоги до якості розсольників. (Учні читають і обговорюють матеріал)

**Викладач:** Правила подачі розсольнику такі самі, як і для інших заправних супів. Ви це вже знаєте. Розкажіть, будь ласка. Учні відповідають, викладач по ходу доповнює, задає питання.

**Викладач:** Ми розглянули всі питання плану. Що незрозуміло? Чи є які питання по новому матеріалу. Зможете самі приготувати розсольник, знаючі такі теоретичні знання?

**IV. Підсумки уроку.** Допоможіть мені, будь ласка, хто у нас був самий активний?

Викладач разом з учнями вирішує результати усних відповідей, а також за результатом виконання завдань картки. Оголошення оцінок.

**V. Домашнє завдання.** Тема наступного заняття – "Приготування капусняків, щів".

1. Підготувати повідомлення про капусняки, щі.

2. Опрацювати конспект та підручник с.203 – 204.

3. Написати послідовність приготування розсольнику з крупою.

## **Опорний конспект.**

### **Історична довідка про розсольники. (Додаток 1)**

#### **Загальна характеристика розсольників, особливості приготування.**

Обов'язковою складовою частиною розсольників є огірки солоні. Розсольники готують вегетаріанськими, на бульйонах: кістковому, м'ясо-кістковому, рибному, з птиці, грибному відварі. Відпускають з потрухами, нирками й іншими м'ясопродуктами. Солоні огірки нарізають соломкою або ромбиками. В огіроків з грубою шкірою і крупним насінням попередньо очищають шкіру і видаляють насіння. У цьому випадку норма закладку огіроків масою бруто збільшується. Підготовлені огірки припускають у невеликій кількості бульйону або води 15 хв. Картоплю нарізають брусочками або часточками. Моркву й цибулю пасерують. У розсольнику використовують переважно субпродукти - або яловичі або телячі нирки, або набір потрухів (шлуночки, серце, печінку, легені, ніжки), а також потрохи від домашньої птиці (курячі, індичі, гусячі, качині). При відсутності субпродуктів їх можна замінити яловичим м'ясом, але це вже не повноцінний розсольник у кращому сенсі цього слова. Крупу для розсольнику підбирається в залежності від м'ясних продуктів. Класичною добавкою вважається перлова крупа - вона немов створена для класичних розсольників з нирками, рисова - підійде до потрухів курки та індички, ячна - до качиним і гусячим потрухів, гречана - годитися лише у вегетаріанський розсольник.

Щоб розсольники відрізнялися ніжним, слабо-кислим і слабосоленоватим смаком, необхідно дотримуватися балансу між солоною частиною (огірками) і нейтральними поглиначами (крупами, картоплею, коренеплодами - по 100-120 г на 1,5 л супу).

Чистий розсіл у розсольники додають рідко й у малих дозах - якщо огірки недостатньо солоні. Перш ніж заливати розсіл у бульйон, його треба прокип'ятити. Смак розсольнику багато в чому залежить від якості солоних огіроків та ропи, тому необхідно звертати на цей продукт особливу увагу. Солоні огірки слід використовувати з приємною хрусткою і щільним м'якушем, що має солонувато-кислий смак і аромат з присмаком прянощів. Розсіл також повинен мати приємний аромат.

Для приготування розсольників коренеплоди нарізають соломкою, а цибулю шаткують, пасерують окремо, причому в закритому посуді, на слабкому вогні, періодично помішуючи. Якщо білі коріння закладають у бульйон сирими, смак розсольнику погіршується, а самі коріння стають водянистими й менш смачними. Крім того, деякі сорти коріння темніють і надають розсольнику неприємний смак і колір. Картоплю слід нарізати невеликими брусочками.

Особливо ретельно треба підготувати нирки. Смороду неприємно пахнути і передають свій запах усього, з чим стикаються. Алі це не означає, що від їх застосування треба відмовлятися. Треба попрацювати правильно їх приготувати. Відокремивши мочеточники, зовнішні кровоносні судини, плівку і жир, кожну нирку треба обов'язково прорізати вздовж, добрі промити, залити холодною водою (у співвідношенні 1:4) і вимочувати 5-8 часів (воду бажано міняти кожні 2-3 години). Потім воду злити, залити свіжою (на 1 кг нирок 3 л води), довести до кипіння, знову злити, знову залити нирки холодною водою й тільки тоді варити їх до готовності.

Якщо й після цього залишиться неприємний запах, слід ще раз змінити воду й довести до кипіння. Зварені нирки необхідно обмити холодною водою й зберігати в посуді, накривши вологою тканиною.

Залежно від продуктів розрізняють такі види розсольників: звичайний, домашній московський, ленінградський та ін

До складу розсольнику крім огірків входять: картопля, петрушка, селера, ріпчаста цибуля, цибуля-порей, листя шпинату або щавлю, розрізані на 2-3 частини. В розсольник домашній входить капуста. У киплячий бульйон кладуть картоплю, пасеровані коріння, цибулю, а через 5-6 хв - припущені огірки. За 5 - 10 хв до закінчення варіння опускають шпинат. Розсольник можна готувати й без щавлю й шпинату.

## **Види розсольників, технологія приготування. (Відеоролик. Додаток 2. Плакат.)**

### **На закріплення - додаток 3**

#### **Вимоги до якості розсольників.**

На поверхні часточки жиру оранжевого, жовтого кольору або безбарвні.

Бульйон безбарвний або білий, оскільки в ньому є сметана.

Овочі натурального кольору, мають відповідну форму нарізування: солоні огірки, нарізані соломкою або ромбиками, або кубиками, картопля – брусочками або часточками, коріння – скибочками або соломкою, цибуля – кубиками або соломкою, зберігають форму нарізування.

Консистенція овочів м'яка, огірків – злегка хрумка. У розсольнику з крупою – крупа добре розварена.

Смак гострий завдяки присутності огірків, огіркового розсолу, в міру солений; запах властивий розсольникові з ароматом спецій.

Зберігають розсольники не більше 2 год. на мармітах.

**Правила подачі:** Подають розсольники, як й інші заправні гарячі супи, в підігрітій столовій глибокій тарілці або суповій мисці. Спочатку кладуть прогріті в бульйоні шматочки м'яса, птиці, риби (від 35 до 50 г на порцію), наливають заправну першу страву, посипають дрібно нарізаною зеленню кропу, петрушки або цибулі для збагачення її вітамінами, поліпшення аромату, смаку і зовнішнього вигляду (2—3 г нетто на порцію). Сметану кладуть у тарілку 10 г на порцію. Норма подавання заправної першої страви може становити 500, 400, 250 г залежно від попиту відвідувачів. До *розсольників* на м'ясних бульйонах можна *подавати* ватрушки з сиром, пиріжки з м'ясом, а на рибному – пиріжки з рибою.

## Додаток 1. Картка 1.

### Завдання 1. "Вгадай мене".

#### Назвіть борщ, якщо він має такі особливості:

- Варять з картоплею, заправляють салом шпик, розтертим з часником, з болгарським перцем, розведеною бульйоном борошняною пасеровкою. Подають з пампушками з часниковою підливою.
- Варять із картоплею, додають нарізані щавель і шпинат, відпускають із яйцем, сметаною.
- Додають відварену квасоллю, відпускають із м'ясними фрикадельками.
- Варять з бараниною, додають свіжі яблука, зварену квасоллю разом з відваром. Заправляють салом, товченим з сирію цибулею.
- Варять без капусти. Наприкінці варіння вливають буряковий відвар. Подають з відвареними нарізаними скибочками сосисками.
- Варять з використанням картоплі, кабачків, томатів, цибулі, бурякових листів

**Еталон відповіді:** 1. Український. 2. Зелений. 3. Сибірський. 4. Київський. 5. Львівський. 6. Літній.

**Завдання 2.** Назвіть способи підготовки буряка для приготування борщів.

**Еталон відповіді:** Варіння, запікання, пасерування, тушкування.

## Картка 2. Завдання 1. "Вгадай мене".

### Назвіть борщ, якщо він має такі особливості:

- Бульйон з курки. Буряки нарізують тонкими скибочками, тушкують. Картопля - кубиками, капуста – шашками, овочі для пасерування - скибочками Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з ріпчастою цибулею. Подають з галушками
- Використовують буряковий квас і грибний відвар, м'ясо-кістковий бульйон, квашений буряк. Овочі не пасерують. Не входить картопля, капуста. Подають з вушками з грибною начинкою.
- Бульйон варять з додаванням м'ясокопченостей. Овочі нарізують скибочками, капуста а - шашками, картопля - кубиками. буряк тушкують. Подають з нарізаними свинокоченостями.
- Бульйон з баранини. Буряки нарізують скибочками і тушкують з томатним пюре і квасом-сирівцем. Картопля - кубиками, капуста - шашками, овочі для пасерування – скибочками. Додають відварену квасоллю разом з відваром, нарізані часточками яблука. Заправляють товченим салом із сирію цибулею.
- Бульйон грибний. Картопля – брусочками або часточками, капуста, тушковані буряки, обсмажена цибуля з борошном, квасоля з відваром. У готовий борщ кладуть смажену рибу, доводять до кипіння.
- Бульйон з яловичини. Буряки варять з шкірочкою з додаванням кислоти, нарізують соломкою. Варять без картоплі. Додають наприкінці варіння свіжі томати.

*Еталон відповіді: 1.Полтавський. 2. Борщок з вушками. 3. Флотський. 4. Селянський. 5.Борщ з рибою.6. Волинський.*

## **Завдання 2. Що надає борщу пасероване борошно?**

*Еталон відповіді: Пасероване борошно, розведене бульйоном, відваром або водою, надає борщу більш густої консистенції, поліпшує смак і запах, сприяє утриманню часток у завислому стані і збереженню вітаміну С.*

### **Додаток 2**

Розсольником у наш час називається суп, основою для якого служать солоні огірки. Але така назва в нього з'явилася зовсім недавно. У часи Гоголя розсольником називали курячий пиріг, з начинкою із гречаної каші, яєць і розсолу.

Перші згадування розсольнику в історії кулінарії ставляться до п'ятнадцятого століття, щоправда, тоді назва в цього супу було зовсім інше - калья. Зараз у Росії кальей називають кислуваті рибні супи.

Сучасна кулінарія припускає безліч варіацій готування розсольнику – деякі господарки готують його з м'ясом, інші – тільки з овочами (вегетаріанський варіант супу). Як основний інгредієнт звичайно використовується не просто м'ясо, а м'ясні субпродукти – потрухи або нирки. Присутні в розсольнику й крупи – найчастіше перлова, але деяким більше подобається рисова або гречана.

За давніх часів цей суп був присутній у меню будь-якого поважаючі себе трактиру. Розсіл, а, отже, і суп з нього з'явилися на Русі в п'ятнадцятому сторіччі, були привезені якимсь невідомим героєм з далекої Голландії. До супу з огірків звичайно подавалися пироги й пиріжки з різноманітними начинками. У холодному російському кліматі жирний супчик, що до того ж готувався з доступних кожному інгредієнтів, був просто знахідкою для російського селянина: він і зігрівав у люті холоди, і сил надавав для важкої фізичної роботи.

Прижився розсольник у Росії швидко. Тільки рецепт його ще довго варіювався залежно від смаків кухарів: одні додавали сюди картоплю й моркву, інші – безліч різної зелені, треті – крупи, але незмінним залишалися солоні огірки. Їх перед приготуванням очищали від шкірочки й насіння, нарізали на кубики й небагато обсмажували. Бульйон робили з того, що «Бог послав»: на кісточках, потрухах, а іноді й на наваристому яловичому або свинячому м'ясі.

Нерідким в історичних книгах є згадування про рибний розсольник. Рибу для його приготування намагалися брати декількох видів. Ближче до нашого часу рецептура розсольнику більш-менш устоялася. Так, наприклад, з перловою крупою зараз використовують тільки нирки і яловичину, з рисом - курячі потрухи, ячна крупа відмінно доповнюється качиними й гусячими потрухами.

Іноземці дали цьому блюду своє, співзвучне з росіянином, назва - «рассойник». Готують зараз його навіть в елітних французьких ресторанах. Тільки спосіб приготування закордонного різуче відрізняється від звичного нам. У його складі обов'язково присутні вершки, качиний бульйон й, як це ні дивно, свіжі огірки. Тому смак супу далекий від оригіналу.

I, наслідок, кілька порад для тих, хто його ніколи не готовив. Головне правило - розсольник краще не солити, цілком достатньо солоності огірків й огіркового розсолу. Смачніше всього й наваристе виходить суп, приготовлений на качиному бульйоні (не даремно ж французи використовують м'ясо саме цього птаха). Для тих, хто не дуже любить перлову крупу, варто замінити її рисом - він буде надавати більше ніжний смак блюду. Гурмани можуть заправити суп для гостроти часником й естрагоном.

**Розсольник** – дійсна їжа для гурманів і здорових людей, тому його популярність не зменшується з роками.

### Додаток 3

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ РОЗСОЛЬНИКІВ



**Розсольник лєнінградський**

Готують з відварною перловою крупою і картоплею



**Розсольник по-росошанський**

Готують так само, як розсольник звичайний, але овочі і томат пасерують на шпикі



**Розсольник московський**

Готують без картоплі з великою кількістю білого коріння. Розсольник можна готувати з куркою чи потрухами птиці, чи з нирками яловичини. Заправляють розсольник льезоном



**Розсольник грибний**

Готують з додаванням смажених грибів з цибулею, і перловою крупою. Готують без картоплі



**Розсольник домашній**

Готують з додаванням крупи і шаткованої білокачанної капусти







**Розсольник з потрухами**

Особливістю є те, що бульйон варять з потрухами. Відпускають з нарізаними потрухами





<p><b>Розсольник Ленінградський</b></p> 	<p><b>Інгредієнти.</b>  м'ясо - 500 м  ріпчаста цибуля - 200 м  морква - 200 м  солоні або мариновані огірки - 200-250 м  картопля - 1 кг  сіть - 1 ст. ложка  перловка - 150 м  рослинне масло - 6-8 ст. ложок  сметана  чорний мелений перець  зелень  лавровий лист</p>
	<p><b>Спосіб приготування</b>  М'ясо помити, обсушити, залити холодною водою й поставити на вогонь. Коли вода закипить, зняти піну, посолити, поперчити й варити на слабкому вогні протягом 45-60 хвилин. Потім м'ясо вийняти з бульйону, обсушити, нарізати шматочками й додати назад у проціджений бульйон. Поки бульйон варитися, готовимо інші кроки. Підготовка перловки, огірків і пасерування овочів можна проводити в будь-якої зручній для вас послідовності. А вже з 6 го кроку- строго по інструкції.  Для 5 літрової каструлі.</p>
	<p>Перловку залити трьома чашками води (500-600 мл) і варити на невеликому вогні до готовності. Після того як крупу повністю всотав в собі воду, відкинути на друшляк і промити холодною водою.</p>
	<p>Солоні огірки нарізати невеликими кубиками. Потім покласти їх у невеликий кошик або каструлю, залити водою (щоб лише покрила огірки) і поставити на вогонь. Дати покипіти протягом 4- 5 хвилин.</p>

	<p>Ріпчасту цибулю й моркву помити й почистити. Моркву натерти на тертці, а цибулю нарізати кубиками. Потім вусі викласти в заздалегідь розігріту з рослинним маслом сковороду й обсмажити, періодично помішуючи.</p>
	<p>Картоплю помити, почистити, нарізати кубиками, опустити в бульйон з м'ясом і варити протягом 20 хвилин. Потім опустити в бульйон пасеровані овочі й варити ще протягом 5 хвилин.</p>
	<p>Після цього додати в розсольник солоні огірки разом з рідиною й тільки після цього додати готову перловку. Всі акуратно перемішати, довести до кипіння й зняти йз плити. Далі додати лавровий лист і небагато посолити й поперчити.</p>
	<p>Готовий розсольник накрити кришкою, дати хвилин 10-15 постояти й потім розлити по тарілках. Перед подачею в розсольник заправити сметаною й посипати подрібненою зеленню. Ленінградський розсольник готовий.</p>

### Додаток 3.

Розсольники	Особливості приготування
<p>Ленінградський</p> 	<p>Готують з відварною перловою крупою і картоплею</p>
<p>Домашній</p> 	<p>Готують з додаванням крупи і шаткованої білоголової капусти.</p>
<p>Огірочник по-домашньому</p> 	<p>Готують з додаванням картоплі, листів салату або шпинату, підсмаженого на жиру борошна, відвареного окремо серця.</p>
<p>Московський</p> 	<p>Готують без картоплі з великою кількістю білого коріння. Розсольник можна готувати з куркою чи з потрухами птиці чи з нирками яловичими. Заправляють розсольник льезоном.</p>
<p>По-россошанськи</p> 	<p>Готують так саме, як розсольник звичайний, але овочі і томат пасерують на шпичку.</p>
<p>Розсольник грибний</p> 	<p>Готують з додаванням смажених з цибулею грибів і перлової крупи. Готують без картоплі.</p>

<p>Розсольник з</p>  <p>потрухами</p>	<p>Особливістю є те, що бульйон варять з потрухами. Відпускають з нарізаними потрухами.</p>
<p>Рибний</p> 	<p>Готують з головизни осетрових або судаку, або сьомги, або інших порід риб з відварною перловою крупою, борошном. (Можна готувати з томатною пастою, гречкою)</p>



#### Додаток 4. Картка 1.



**Завдання 1.** Цифрами позначте правильну послідовність приготування розсольнику Ленінградського:

1. Приготування бульйону.
2. Припускання огірків.
3. Закладка відвареної перлової крупи.
4. Варіння перлової крупи.
5. Закладка пасерованих овочів в бульйон.
6. Пасерування овочів.
7. Закладка припущених огірків.
8. Закладка картоплі в бульйон.
9. Додати сіль, спеції.
10. Настояти.

**Еталон відповіді: 1 – 4, 2, 6 – 8 – 5 – 7 – 3 – 9 – 10.**

**Завдання 2. "Вгадай мене!", якщо:**

Розсольники	Назва	Особливості приготування
	1. _____	Готують з відварною перловою крупою і картоплею
	2. _____	Готують з додаванням крупи і шаткованої білоголової капусти.

	3. _____	Готують з додаванням картоплі, листів салату або шпинату, підсмаженого на жиру борошна, відвареного окремо серця.
	4. _____	Готують без картоплі з великою кількістю білого коріння. Розсольник можна готувати з куркою чи з потрухами птиці чи з нирками яловичими. Заправляють розсольник льезоном.

**Еталон відповіді:** 1. Ленінградський. 2. Домашній. 3. Огірочник по-домашньому. 4. Московський.

### Завдання 3.

**Як підготувати солоні огірки при приготуванні розсольнику?**


**Еталон відповіді:** Огірки, які мають грубу шкірку, очищають, а велике насіння видаляють. Нарізають соломкою, ромбиками, або кубиками і припускають 10-15 хв. у бульйоні, воді або відварі, приготовленому з шкірки і насіння огірків, або з додаванням розсолу.




### Картка 2.

**Завдання 1.** Цифрами позначте правильну послідовність приготування розсольнику домашнього:

1. Приготування бульйону.
2. Припускання огірків.
3. Додавання капусти.
4. Закладка пасерованих овочів в бульйон.
5. Пасерування овочів.
6. Закладка припуцених огірків.
7. Закладка картоплі в бульйон.
8. Заправлення процідженим і кип'яченим розсолем, сіллю, спеціями.
9. Довести до готовності, настояти.

**Еталон відповіді:** 1 – 2, 5 – 7 – 3 – 4 - 6 - 8 – 9.

Розсольники	Назва	Особливості приготування
	1. _____	Готують так саме, як розсольник звичайний, але овочі і томат пасерують на шпику.

	2. _____	Готують з додаванням смажених з цибулею грибів і перлової крупи. Готують без картоплі.
	3. _____	Особливістю є те, що бульйон варять з потрухами. Відпускають з нарізаними потрухами.
	4. _____	Готують з головизни осетрових або судаку, або сьомги, або інших порід риб з відварною перловою крупою, борошном. (Можна готувати з томатною пастою, гречкою) .

**Еталон відповіді:** 1. По - росошанськи. 2. Грибний. 3. З потрухами. 4. Рибний

**Завдання 3.**  
**Як підготувати крупи при приготуванні розсольнику?**

**Еталон відповіді:** Рис, перлову та пшеничну крупи спочатку промивають теплою водою, а потім гарячою водою кілька разів, щоб розсольник не потемнів. Пшеничні, перлові крупи розпарюють (кладуть в окріп і витримують 30-40 хвилин) або варять до готовності.

**Додаток**

# ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ РОЗСОЛЬНИКУ ЛЕНІНГРАДСЬКОГО



Перлова крупа



Морква соломкою  
a = 4 см b = 0.5 см



Цибуля напівкільцями  
b = 1 мм

Промивають



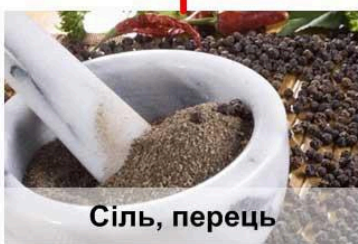
Відварюють 20-30 хв.



Пасерують



Огірки ромбиками



Сіль, перець



Варять до готовності



Припускають



Сметана



Відпускають



Картопля брусочками  
a = 4 см b = 1 см

**Предмет:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку \_\_\_\_\_ : Приготування капусняків, щів.**

**" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_**

**Група \_\_\_\_\_**

**Мета уроку:**

*Навчальна:* Сформувати в учнів професійні знання з приготуванню заправних супів. Вивчити технологію готування щів, капусняків; їхнього різновиду, подачі, вимоги до якості й зберігання.

*Розвиваюча:* Навчити учнів знаходити шляхи вдосконалювання своєї праці й підвищення його ефективності.

*Виховна:* Формувати професійно важливі якості особистості: творчого й відповідального відношення до праці, активності й самостійності в учбово-трудовій діяльності.

*Тип уроку:* Засвоєння матеріалу на основі раніше вивченого.

*Вид уроку:* Лекція з елементами бесіди.

*Міжпредметні зв'язки:*

Товарознавство харчових продуктів,

Санітарія й гігієна,

Організація виробництва підприємств громадського харчування

Устаткування підприємств харчування

*Комплексно-методичне забезпечення уроку:* комп'ютер,, підручники, опорний конспект ( тест-опитування, слайди, відеоролик, презентація в слайдах, історична довідка)

### Хід уроку

**Організаційна частина.**

Перевірка явки учнів, підготовки до уроку.

**Підготовка до вивчення нового матеріалу:**

**Мотивація навчальної діяльності:** Мі продовжуємо вивчати тему "Приготування супів". На сьогоднішньому уроці ми ознайомимось з приготування капусняків і щів. Щі і капусняк – це одне і теж? **Капусняк** – страва, що є різновидом супів, які готуються з використанням квашеної капусти в якості основного компонента. Його можна назвати своєрідним аналогом російського супу щі, але це не одна і та ж страва, оскільки капусняк готується виключно з квашеною капустою. Ця страва за традицією подається до різдвяного столу. *Щі – національна російська страва, символ російської кухні.*

**Повідомлення теми й мети уроку.**

**Актуалізація опорних знань.**

**Тест для самоперевірки домашнього завдання.**

На попередньому уроці ви дізналися історію розсолу, ознайомились з його різновидами. Давайте підведемо підсумок знанням, що отримали, і для цього я пропоную відповісти на запитання. За правильну відповідь отримаєте жетон. Хто здобуде більше жетонів?

### Картка 1.

1. Коли стали використовувати огірковий розсіл як основу для приготування супів?
2. Якові назву носив раніше розсольник?
3. Чим можна замінити огірки, якщо їх немає?
4. Назвіть обов'язкові компоненти розсольнику.
5. Який розсольник готують без картоплі й подають із льезоном?
6. Характерна особливість розсольнику Ленінградського.
7. Коли при варінні супів додають сіль і спеції?
8. При якому кипінні варять супи?
9. Які супи називають заправними?
10. Норма відпуску супу на 1 порцію.
11. Який розсольник готують з капустою?
12. Що використовують для придання розсольнику гострого смаку?
13. Температура подачі заправних супів.
14. Рідка основа для заправних супів.
15. Чому перлову крупу треба варити окремо при приготуванні розсольнику?

(Підрахунок жетонів)

### Еталон відповідей:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
15 ст.	Калья	Солони м и гр иб а ми	Солоні огірки, розсіл, білі корі ння	Мо с к о т в с ь к и й	Вар я от з к р у ю	За 5 хви до гот овн ості .	Пир т до р и в а л о м у	Які заправ ля ют ь пас еро ван им ово чам и	50 0м , 40 0м , 30 0м , 25 0м	До ма ш ні й	Огір ко ви й ро зсі л	75 °С	Бул ьйо н, вод а, від вар	Щоб розсольн ик не потемнів і не набув слизистої консите нції.

**Повідомлення нового матеріалу.**

**Працювати ми будемо за таким планом.**

1. Історична довідка про щі. (Повідомлення учня. Лекція. Презентація )
2. Технологія приготування, види щів, вимоги до якості, відпуск.

*(Лекція. Самостійна робота з роздатковим матеріалом. Відеоролик.)*

### **3. Правила приготування капусняків.**

#### **4. Види капусняків, технологія приготування, вимоги до якості, відпуск.**

##### **1. Історична довідка про щі.**

**Викладач:** По першому питанню у нас підготовлене повідомлення учнем.

*(доповідає)*

**Викладач доповнює:** Кілька слів хотілося сказати про консистенцію щів. Щі всіх видів можуть бути густими або рідкими, залежно від співвідношення води й маси вкладених продуктів. Колися ідеальними вважалися густі щі, у яких “ложка коштує”, або “щі з гіркою”, тобто коли шматок м'яса піднімається над поверхнею наливої в тарілку рідини й гущини. Рецепти в збірниках рецептур розраховані на щі більш ніж середньої густоти; це означає, що кількість рідини на 1 порцію (500г) не повинне перевищувати 350 г. Технологія приготування всіх видів щів однакова. З огляду на тривалість теплової обробки продуктів, знаючи загальні правила варіння заправних супів і характеристику окремих видів щів, можна приготувати їх великий асортимент. Прогляньте, будь ласка, презентацію про щі. **(Показ слайдів)**

**Викладач:** Що ви дізналися з повідомлення та презентації? *(учні відповідають)*

**2. Викладач:** З технологією приготування щів, різновидами детальніше ознайомтеся, будь ласка, за роздатковим матеріалом та відеороликом. *(Показ по комп'ютеру)*

**Подають щі так же, як і інші заправні супи. Як?** *(учні відповідають)*

**3. Викладач.** З характеристикою капусняків, різновидами, технологією приготування самостійно ознайомтеся за підручником і знайдіть відповіді на такі запитання:

##### **1. Основний продукт для приготування капусняків:**

а) капуста свіжа; б) капуста квашена; в) капуста свіжа або квашена; г) капуста або щавель.

##### **2. Назви мене, якщо особливостями приготування є наступне:**

**2.1.** Бульйон із свинини. Додають пшоно, картоплю, нарізану кубиками. Подають з салом шпик, розтертим з цибулею і зеленню.

**2.2.** Бульйон із свинини, додають картоплю, нарізану часточками, борошняну пасеровку. Подають з салом шпик, розтертим з цибулею, часником і зеленню.

**2.3.** Бульйон грибний. Готують з додаванням картоплі (часточки або брусочки), зварених грибів.

**2.4.** Бульйон з свинячих ребер, які попередньо обсмажують. Готують з додаванням квасолі, борошняної пасеровки, без картоплі. Подають товченим з сіллю часником.

##### **Визначте послідовність приготування капусняку звичайного:**

1. Додають сіль, перець.
2. Тушкування січеної квашеної капусти.
3. Пасерування цибулі, моркви, білих корінь.
4. Додавання тушкованої квашеної капусти.
5. Додавання в киплячий проціджений бульйон картоплі.
6. Додавання розведеної борошняної пасеровки.

7. Додавання пасерованих овочів.
8. Приготування борошняної пасеровки.
9. Приготування бульйону.
10. Варять до готовності.

#### 4. Вимоги до якості капусняків.

Форма нарізки капусти: \_\_\_\_\_, форма нарізки овочів \_\_\_\_\_, Консистенція овочів \_\_\_\_\_, Колір бульйону \_\_\_\_\_, Чи допускається ся на поверхні жир? \_\_\_\_\_, смак \_\_\_\_\_, аромат \_\_\_\_\_.

Не допускається \_\_\_\_\_.

#### Еталон відповідей: 1. – б.

2.1. Капусняк запорізький. 2.2. Капусняк звичайний. 2.3. Капусняк з грибами. 2.4. Капусняк львівський.

3. 9, 2, 3, 8 ( можна готувати паралельно), 5 – 4 – 7 – 6 – 1 – 10.

4. Капуста нашаткована або посічена, картопля - часточками, кубиками або брусочками, консистенція овочів – м'яка, колір бульйону – жовтуватий або світло – коричневий, часточки жиру жовтого або оранжевого кольору, смак – солодкуватий, з ароматом тих продуктів, що входять. Не допускається присмак вареної капусти, різка кислотність.

#### Закріплення матеріалу:

**Зробіть порівняння щів і капусняків.** (біля дошки учень записує, всі роблять виказування щодо порівняння)

Щі		Капусняки
різне	Спільне	різне
Капуста у свіжому або квашеному виді або її заміняє щавель, кропива, ріпа. м'ясний бульйон з свинини, яловичини, бульйон з птиці.	Капуста квашена.  Рідка основа: вода, відвар, м'ясний, грибний або рибний бульйони.	Тільки капуста квашена  м'ясний бульйон з свинини.
Кисле заправлення капустяним розсолем або яблуками, або щавлем, або солоними грибами.	Овочі: картопля, цибуля, морква, часник, коріння, зелень	кислота тільки від квашеної капусти.
	Правила подачі: температура - 75°C, сметана, зелень.	
Овочі закладаються сирими. В сучасний час овочі пасерують.	Квашена капуста тушкується окремо	Овочі пасеруються

В сучасний час борошняна пасеровка не використовується.		використання борошняної пасеровки (крім капусняка з грибами і з пшоном)
---	--	---

**Підведення підсумків уроку:**

Підведення підсумків роботи.

Висновки по уроку.

Оголошення оцінок.

**Видача домашнього завдання:** Опрацюйте конспект та ст. підручника 201-203.

Приготуйте вдома щі і капусняк, щоб порадувати домочадців.

## **План-конспект уроку.**

### **Історична довідка про щі. (Доповідає учень)**

Щі, мабуть, улюблене блюдо наших предків і є основним гарячим блюдом російської кухні уже довгий час. Очевидно, прообраз сучасних щей виник не раніше IX века, тобто тоді, коли селянами стала вирощуватися капуста. З тих пор «невигубний нічим аромат щей — „шаной дух“ — завжди стояв у російській хаті»<sup>1</sup>. Про велике значення щей у харчуванні росіян говорить і незлічима кількість прислів'їв і приказок, де згадується блюдо: «*Щи так каша — їжа наша*», «*Де щи, там і нас шукай*», «*Тих же щей, так пожиге улий*», «*Це тобі не постолом щи сьорбати*» і т.д. Існує припущення, що слово «щі» відбулося від староросійського слова «сѣти» - загального найменування будь-яких живильних і густих хлібів або рідких страв. І тільки через роки, коли з Візантії, разом із прийняттям Християнства на Русі з'явилася капуста, вона повністю увійшла до складу цього чудового блюда. І з тих пор щями в першу чергу стали називати саме капустяні юшки. Незважаючи на місцеві розходження в готуванні блюда й численні його варіанти, залишався незмінним принцип готування: у глиняному (пізніше чугунном) горщику в русской печі, яка дозволяла витримати м'який температурний режим під час готування. Сам щаний горщик також був предметом шанованим, його навіть мили особливо ретельно, при цьому заговорюючи: У цілому за довгу історію щів у принцип їхнього готування була внесена тільки одне виправлення (крім, природно, розширення букета прянощів, що стали доступними). В XIX столітті, коли російська кухня за рахунок запрошуваних знаттю кухарів зазнала впливу від французької кухні, із щів було вилучене борошняне заправлення, раніше традиційно внесене. Щі повсякденно й повсюдно вживалися всіма верствами населення, при цьому відрізняючись компонентами: якщо забезпечені шари суспільства могли дозволити собі *багаті* щі, то біднота нерідко обмежувалася *порожніми*. На думку В. В. Похлѣбкина, щі можна є чи ледве не щодня, оскільки вони не приїдаються. Щі були доступні й під час християнського поста, оскільки могли бути приготовлені без скоромних продуктів. Заморожені щі взимку брали із собою в дорогу.

### ***Технологія приготування, види щів, вимоги до якості, відпуск.***

Щі — це заправний багатокомпонентний суп. У повний набір продуктів для щів входять наступні компоненти:

1. Капуста у свіжому або квашеному виді або її заміняє щавель, кропива, ріпа.
2. М'ясо або в рідких випадках риба.
3. Коріння (наприклад морква, петрушка)
4. Прянощі, овочі (цибуля, селера, часник, кріп, перець, лавровий лист)
5. Кисле заправлення (капустяний розсіл, сметана, яблука)

Головний овоч і кислота є обов'язковими для будь-яких щів. Кислуватий смак щів є їхньою головною ознакою, але він може створюватися не тільки капустою (хоча

найчастіше щі роблять саме з капустою й кислим смаком створюється саме їй й її розсолу). Але кислий смак може бути створений наприклад, щавлем, розваром антоновських яблук, солоними грибами. Нерідко в щях сполучаються різні кислі продукти. У щі в цей час вносять також і картопля, яка загущує суп, але при цьому він може бути витягнутий після готування.

Головним принципом приготування щів є закладка продуктів у суп без попередніх процедур приготування, таких як обсмажування або пасерування (крім квашеної капусти, що тушкується окремо). Закладка сирих продуктів у суп є характерним прийомом російської кухні.

М'ясні щі, як правило, готуються на яловичому бульйоні, при цьому м'ясо відварюється частіше цілим шматком. У західних областях Росії також використовується свинина і домашня птиця, але такі щі нехарактерні для традиційної російської кухні. Також у щі може бути додане небагато вітччини.

Пісні щі можуть бути грибними або повністю овочевими, відомими як «порожні». Існують і рибні щі, але оскільки для їхнього готування потрібне певне сполучення певних сортів риби при їх роздільній тепловій обробці (при інших сполученнях блюдо є не настільки смачним), вони поширення не одержали.

У будь-якому варіанті щі відрізняє великий набір пряностей, насамперед прямих трав й у меншому ступені класичних пряностей (тільки чорний перець і лавровий лист). Прянощі в щі вносяться принаймні двічі. Поряд із прянощами в суп можуть бути додані додаткові компоненти, що поліпшують смак у вигляді солоних грибів, мочених яблук і т.п.

В якості забілювання щів використовується сметана або сметана, змішана з сливками. Їдять щі, закушуючи житнім хлібом.

### Суп щі



#### Інгредієнти:

капуста свіжа 600 гр.;  
м'ясний бульйон 3 л.;  
картопля 3 шт.;  
томат 2 шт.;  
морква 1 шт.;  
ріпчаста цибуля 1 шт;  
гострий перець 0,5 ч.л.;  
рослинне масло 2 ст. л.;  
солодкий перець 0,5 ч.л.;  
паприка 0,5 ч.л.;  
лавровий лист 1 шт;

#### Приготування:

1. Картоплю вимити, очистити й розрізати соломкою. Залити водою й залишити на час.
2. Капусту вимити, відокремити від верхніх шарів, нашаткувати й обсмажити в розігрітій сковорідці на невеликій кількості рослинного масла.
3. Моркву натерти соломкою, у неї додати тонко нарізану цибулю. Усе обсмажити до золотистого кольору. (або закласти сирими)
4. Помідори очистити від шкірки, перемолоти блендером і додати в моркву й цибулю на сковороду. тушкувати до готовності.
5. Все це покласти в каструлю й додати заздалегідь нарізану картоплю.
6. М'ясо дрібно нарізати й теж додати до інших інгредієнтів (м'ясо для бульйону можна вибрати кожне).

зелень;  
часник 2 зубчика;  
сіль і перець за смаком;

7. Залити каструлю готовим бульйоном і додати приправи. Варити щі до готовності. 10-15 хвилин.  
8. Настояти 20 хв.

**Подають щі так же, як і інші заправні супи. Як? (учні відповідають)**

## Різновиди щів

Вид

Особливості

Повні (багаті)



Найбільш повний варіант щів з використанням квашеної капусти. Характерне використання білих грибів, як сухих, так і свіжих.

Збірні



Бульйон для щів готується з різних видів м'яса й можливо ковбасних виробів. На відміну від звичайного готування, м'ясо відварюється невеликими шматками



Овочеві щі можливо з додаванням грибів. Існують їхнього різновиду по головному компоненті (щавель, кропива і т.п.)

Пісні

Сірі (розсадні)



Головним компонентом супу є молоді капустияні листи, можливо заздалегідь заквашені

Рибні



Використається сполучення солоної риби осетрових порід і різної річкової риби

Зелені щі



Як правило, щавлеві, як пісні, так і ні.

Добові щі



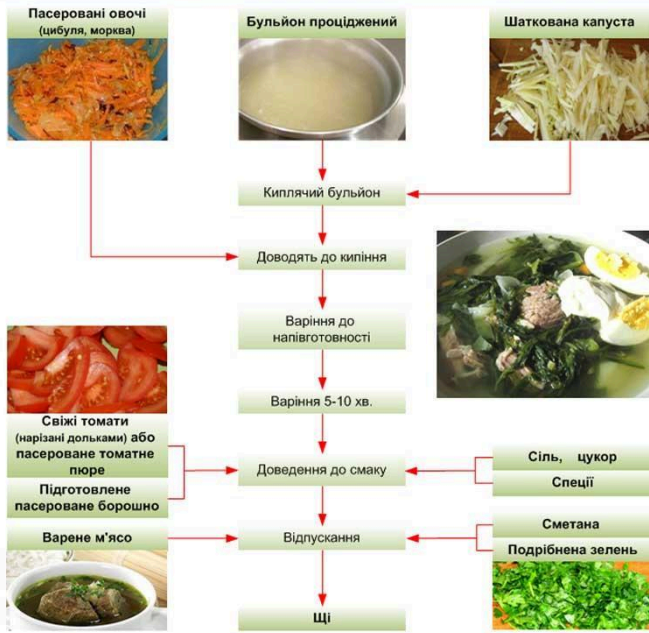
Особливий вид щів, характерний не особливостями компонентів, а готуванням, що передбачає вкатування ємності із супом після готування в щось, що дозволяє зберегти тепло протягом 3-4 годин, і потім виставляння на холод на добу. Добові щі готували завжди на Русі. Раніше крім коней, засобів пересування не було. Доводилося їхати довго. Ось їх і заморожували, брали з собою

горщик. Свої смакові достоїнства щі зберігали й після розморожування, і були відмінною стравою.

Додаток \_\_\_\_\_

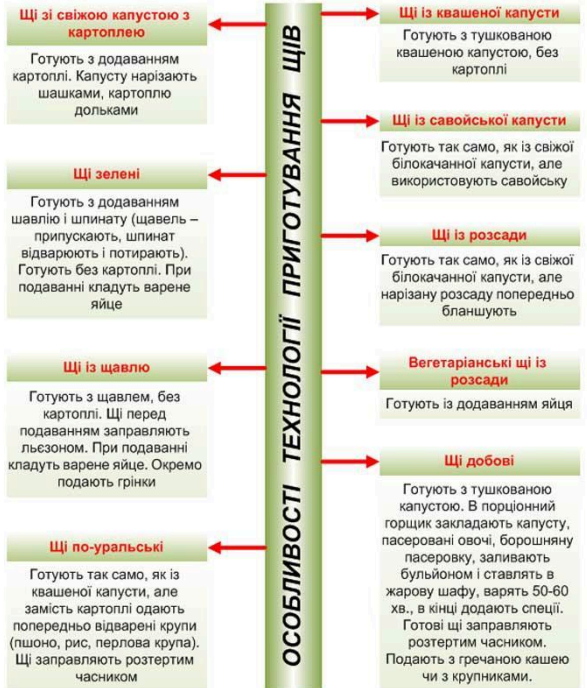
## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЩІВ

Основна особливість технологія щів полягає в тому, що до їх складу входять *листові овочі* (свіжа і квашена білокачанна капуста, савойська капуста, шпинат і кропива).  
 Їх варять *на бульйонах*: кістковому, м'ясо-кістковому; *на відварах* – грибному, овочевому, круп'яному. Щі з квашеної капусти, крім того готують *на рибному бульйоні*, подають з хамсою, тилькою солоною. Для щів свіжу капусту нарізають шашками в 2-3 см чи шаткують. Ранню капусту нарізають разом з кочережкою – дольками чи кубиками.  
*Відпускають щі з різноманітними м'яними продуктами, гускою, качкою, шпиком.*

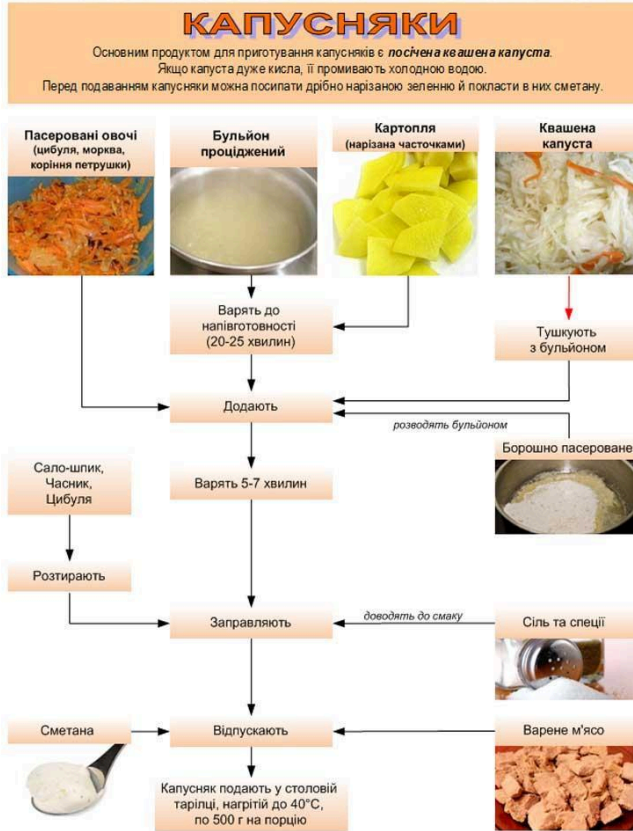


### Технологія приготування щів

В киплячий бульйон чи воду кладуть підготовлену свіжу капусту, доводять до кипіння, додають пасеровану моркву і цибулю і варять до готовності. За 5-10 хв. до закінчення варіння в щі додають нарізані дольками помідори чи пасероване томатне пюре, пасероване борошно, розведене бульйоном чи водою. Разом зі спеціями в щі можна додати часник, розтертий з сіллю. Відпускають зі сметаною і зеленню.



# ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КАПУСНЯКІВ



**ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ КАПУСНЯКІВ**

**Капусняк запорізький**

Варять бульйон з жирної свинини. Квашену капусту січуть, додають трохи бульйону і тушують. У киплячий проціджений бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю і варять 10-15 хв. Додають тушковану капусту, підготовлене пішно й варять до готовності. За 7-10 хв. до готовності кладуть сало шпик, розтерте з цибулею й зеленню, пасеровані овочі (нарізані дрібними кубиками), сіль, перець, лавровий лист.

**Капусняк львівський**

У киплячий бульйон кладуть замочену квасолою, обсмажені ребра і варять до розм'якшення квасолі. Потім додають тушковану квашену капусту, нарізані соломкою і пасеровані коріння і цибулю, розведене бульйоном пасероване борошно, цукор і варять до готовності. Заправляють товченим із сіллю часником.

**Капусняк з грибами**

У киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками або брусочками і варять до напівготовності. Додають тушковану квашену капусту, шатковані й пасеровані цибулю, моркву, біле коріння, варені шатковані гриби, сіль, цукор, спеції і варять до готовності.

**Предмет:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку** \_\_\_\_ : Приготування солянок.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Група \_\_\_\_

*"Солянка - это гвоздь хорошего обеда,  
она так повышает аппетит,  
за стол садишься, аромат вдыхаешь,  
и радостно душа «горит»"  
отрывок из стихотворения "Русская кухня"*

**Мета уроку:**

**Навчальна:** Вивчити види солянок, особливості приготування, правила подачі, вимоги до якості. Закріпити в учнів професійні знання з загальних правил приготування заправних супів.

**Розвиваюча:** Розвивати уміння по актуалізації знань, увагу, пам'ять, річ, мислення, уміння робити висновки, визначати цілі, забезпечувати самоконтроль.

**Виховна:** Виховувати інтерес до предмету, активність, організованість.

**Тип уроку:** Засвоєння матеріалу на основі раніше вивченого.

**Вид уроку:** Комбінований.

**Міжпредметні зв'язки:**

Товарознавство харчових продуктів,

Санітарія й гігієна,

Організація виробництва підприємств громадського харчування

Устаткування підприємств харчування

**Комплексно-методичне забезпечення уроку:** комп'ютер, підручники, опорний конспект, презентація " Технологія приготування солянок", інструкційні картки.

## Хід уроку

**I. Організаційна частина.** Перевірка явки учнів, готовності до уроку.

**II. Підготовка до вивчення нового матеріалу:**

**Мотивація навчальної діяльності:** Ми продовжуємо вивчати тему "Приготування супів". Зверніть увагу на епіграф уроку (зачитується). Ви зрозуміли, про що сьогодні ми будемо говорити? Так, про солянки. (Повідомлення теми і мети уроку).

**Перевірка домашнього завдання. (Додаток 1.)** *Перше завдання картки виводять всі, друге – за варіантом. Після виконання обговорення відповідей і порівняння з еталоном. Завдання зачитує викладач.*

### **Додаток 1. Картка 1.**

#### **Завдання 1.**

**1. Чи вірно затвердження: щі – це національна українська страва?**

а) так; б) ні.

**2. Щі з квашеної капусти і капусняк треба солити:**

а) наприкінці варіння; б) спочатку варіння; в) не має значення.

**3. Які заправні супи заправляють борошняною пасеровкою:**

а) супи з крупами, супи з макаронними виробами;

б) борщ український, капусняк звичайний;

в) щі добові, розсольник домашній.

**4. Капусняк – це національна російська страва?**

а) так; б) ні

**5. Основним продуктом для приготування капусняків є:**

а) квашена капуста; б) свіжа капуста; в) квашена або свіжа капуста.

**6. Як підготовлюють квашену капусту для приготування щів і капусняків?**

а) окремо відварюють; б) окремо тушкують; в) промивають і закладають в киплячий бульйон.

**7. Капусту можна замінити на щавель, ріпу, кропиву при приготуванні:**

а) щів і капусняків; б) капусняків; в) щів

**8. З яких видів м'яса готують бульйон для капусняку?**

а) свинина; б) яловичина; в) баранина.

**9. Чи допускається при приготуванні щів моркву, цибулю, коріння закладати сирими?**

а) так; б) ні.

*I варіант. Завдання 2. Назвіть послідовність приготування капусняку лєнінградського.*

*II варіант. Завдання 2. Назвіть послідовність приготування щів з свіжої капусти.*

**Еталон відповідей: Завдання 1.**

1	2	3	4	5	6	7	8	9
б	а	б	б	а	б	в	а	а

### **Завдання 2. В-І.**

Приготування бульйону.

Приготування овочевої пасеровки з додаванням томатного пюре (цибуля, морква, білі коріння).

Шаткування капусти.

Нарізання картоплі кубиками.

Закладка картоплі в киплячий бульйон.

Закладка капусти після закипання бульйону з картоплею.

Через 10-15 хвилин після закипання закласти овочеву пасеровку.

За 5-10 хв. до закінчення варіння додати сіль, спеції.

Настояти 20 хв.

### **Завдання 2. В – II.**

Приготування бульйону.

Тушкування січеної квашеної капусти.

Пасерування цибулі, моркви, білих корінь.

Пасерування борошна.

Закладка в киплячий бульйон картоплі, нарізаної часточками, варять до полуготовності.

Закладка тушкованої капусти.

Закладка пасерованих овочів.

Додавання розведеної борошняної пасеровки.

Додають сіль, перець і варять до готовності.

Настояють 20 хв.

### **III. Актуалізація опорних знань**

**Словникова робота:** припускання, пасерування.

Механічна кулінарна обробка цибулі ріпчастої.

Форми нарізання цибулі.

Підготовка солоних і маринуваних овочів до теплової обробки.

**Основний етап (23 мин) План:**

1. Історія виникнення солянок.
2. Основні правила приготування солянок. Підготовка сировини.
3. Технологія приготування солянки збірної м'ясної.
4. Різновиди солянок. Особливості приготування. Правила подачі.

## **Повідомлення нових знань.**

### **1. Історія виникнення солянок.**

Солянка – це одне з споконвічно російських страв, яке і до сьогоднішніх днів дуже популярно і входить в меню найдорожчих ресторанів з російською кухнею. Воно являє собою наваристу гостру юшку, яка може бути рідка, як суп або густа, як рагу.

Це блюдо готували на Русі здавна, і називалося воно – «селянка», тому що в основному її робили в селах. Селянку дуже любили за те, що приготування не вимагало багато часу, і складалася вона з продуктів, які можна знайти в будь-якому будинку. У старовину селянку готували частіше рибну і грибну, а в наш час віддають перевагу м'ясній.

Страва ця, як і багато інших, в корні змінило свій характер після того, як з'явилися в Росії помідори, а це сталося в середині прошлого століття. Селянку стали готувати з томатною пастою або свіжими томатами. Значно позже з'явилася солянка м'ясна і різні її різновиди. Знання по темі пригодяться вам в повсякденному житті.

### **Основні правила приготування солянок. Підготовка сировини. (Лекція викладача)**

- Солянки за способом приготування відносяться до групи заправних супів. Солянки відрізняються гострим смаком і пряним ароматом.
- Гострий смак зумовлюється тим, що в рецептуру солянки входять солоні огірки, томатне пюре, оливки і маслини. Томатне пюре містить барвник групи каротеноїдів, який при пасеруванні переходить в жир і надає йому світло-коричневого кольору
- Для приготування солянок використовують концентровані м'ясні, рибні бульйони і грибні відвари з великим вмістом екстрактивних речовин (на 1 кг м'яса — 1,25 л води).
- Солоні огірки нарізають маленькими скибочками або ромбиками і припускають окремо.
- Ріпчасту цибулю нарізають кубиком або тонко шинкують, пасерують на вершковому маслі (5—7 хв.), додають томатне пюре і продовжують пасерувати разом (7—10 хв.). Томатне пюре можна пасерувати окремо.
- З оливок і маслин виймають кісточки, маслини промивають. Оливки і капарці кладуть при приготуванні солянки, а маслини — при відпуску. З лимона знімають шкірочку і нарізають кружальцями.
- М'ясні продукти (м'ясо, окіст, нирки, серце, птицю та інші) варять і нарізають тоненькими скибочками.
- Рибу з хрящовим скелетом (зі шкірою без хрящів або без шкіри і хрящів) нарізають по 1-2 шматочки на порцію, ошпарюють протягом 1хв., потім промивають.
- Рибу з кістковим скелетом розбирають на філе зі шкірою без кісток, нарізають по 1-2 шматки на порцію. Для рибних солянок можна використовувати філе морського окуня, тріски, зубатки.

- Щоб надати солянці гострого смаку, перед закінченням варіння додають проціджений, прокип'ячений огірковий розсіл.
- При приготуванні солянок замість вершкового масла можна використовувати топлене масло або столовий маргарин. Маслини можна замінити капарцями.
- Найчастіше солянки є стравою порційною, готують їх в ресторанах на замовлення.
- Солянки можуть бути також у масовому приготуванні в кафе, їдальнях.
- Припущені огірки, з'єднані, з пасерованою цибулею, томатом- пюре, називаються соляночним брезом.
- Оливки — недостиглі, зеленкуваті плоди.
- Маслини — зрілі, темно-маслянисті плоди оливкового дерева. Надходять у продаж солоні або мариновані.
- Капарці — бруньки квітів куща капарця, мають темно-зелений колір. Надходять у продаж мариновані або солоні.

### **Принцип приготування у всіх солянок однаковий.**

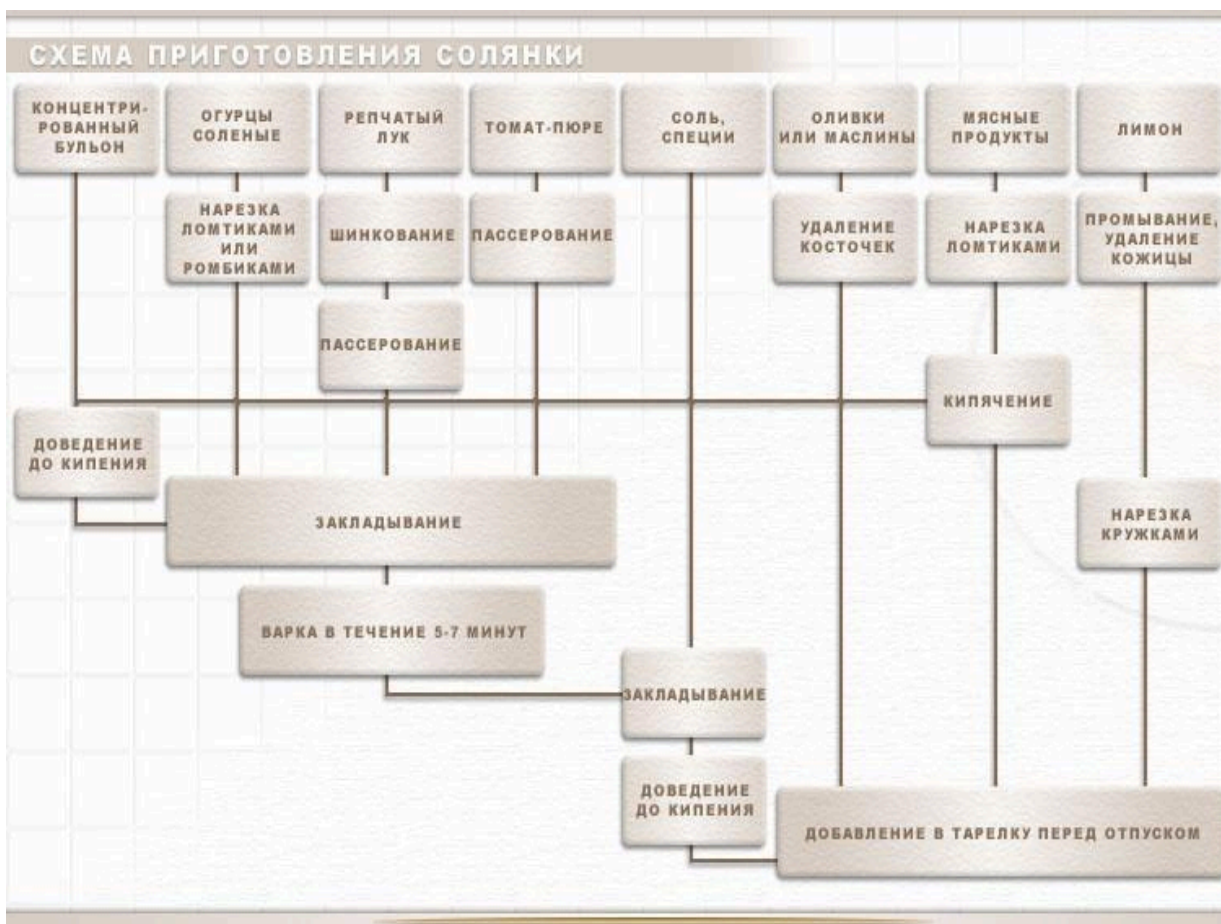
Спочатку тонко нарізана цибуля обсмажується до золотистого кольору у вершковому маслі, потім до нього додається томатна паста і все це смажитися до темного кольору.

Після чого нарізаються солоні міцні огірки і припускаються в невеликій кількості бульйону до м'якості.

Зварене м'ясо потрібно вийняти з бульйону і нарізати красивими шматочками.

Бульйон для солянки повинен бути наваристим і прозорим, а для цього потрібно розрахувати співвідношення м'яса і води і варити м'ясо на повільному вогні

Як правило, солянка вариться з декількох сортів м'яса або м'ясних продуктів або декількох сортів риби. Така солянка називається збірною, і саме цей рецепт я рекомендую вам для приготування. *(Показ слайдів. Потім учні знайомляться за роздатковим матеріалом та підручником самостійно. Конспектують.)*



#### 4. Технологія приготування солянки збірної м'ясної.

#### Додаток 2. Інструктивна картка



Солянка збірна м'ясна



Свинину відварити в підсоленій воді. (приблизно протягом 1 години)



М'ясо вийняти, нарізати невеликими шматочками.



Цибулю подрібнити.



Огірки нарізати соломкою.



Делікатеси м'ясні нарізати соломкою.



Делікатеси злегка обсмажити.



На рослинній олії обсмажити цибулю.



Добавити огірки, смажити 3 хвилини.



Добавити томатну пасту, тушкувати 5 хвилин.



В бульон додати делікатеси і свинину, варити 7 хвилин.



Добавити обсмажені огірки з цибулею.



Слідом додати огірковий розсіл.



Після цього додати зелень, посолити, поперчити. Дати настоятися під кришкою півгодини.



Розлити по тарілках, в тарілку покласти кружочок лимону, оливки і маслини. За бажанням можна додати сметану.

*(Інструкційна карта приготування солянки збірної м'ясної - на слайді)*

### **Секрети приготування м'ясної солянки:**

Щоб приготувати смачну рідку солянку, необхідно брати рідини на третину менше, ніж для супів. Тому потрібна велика каструля, в яку складаєте м'ясо,

заливаєте водою і варіть на повільному вогні до готовності. Воду в бульйон в процесі варіння доливати не можна, він повинен бути концентрованим.

■ М'ясна солянка буде набагато смачніше, якщо в неї покласти кілька видів сирого м'яса: яловичина, пісна свинина, баранина. А також кілька різних готових м'ясних виробів: сосиски, карбонат, шинка, окіст. Головний критерій відбору м'ясних продуктів – вони не повинні бути жирними.

■ Зварене м'ясо слід спочатку охолодити, потім нарізати соломкою або кубиками.

#### **4. Різновиди солянок. Особливості приготування. (Показ слайдів)**

Асортимент солянок: **м'ясна збірна, із домашньої птиці і дичини, грибна, рибна, домашня (з картоплею) та інші.**

*М'ясну* — готують з додаванням відвареного [м'яса](#), [ковбаси](#), сосисок, копченої грудинки, свинних чи телячих [нирок](#) та серця.

*Рибну* — готують з відвареної, соленої, в'яленої чи копченої [риби тріскових](#) чи [осетрових](#) порід, морського окуня, зубатки.

*Грибну* — зі свіжих чи сушених [грибів](#). Щоб надати солянці гострого смаку, перед закінченням варіння додають проціджений огірковий розсіл.

#### **Загальні правила для всіх видів солянок**

■ Грибна солянка не сприймає добавок у вигляді томатної пасти і лимона. Цибуля до неї пасерують на соняшниковій або оливковій олії.

■ До м'ясної додають цибулю пасеровану на вершковому маслі без томату і без спецій.

■ Сметана додається в м'ясну і грибну солянку, а в рибну немає .

■ Солоні огірки потрібно очистити від шкірки і насіння, потім нарізати соломкою і припустити на сковорідці в бульйоні.

■ Маслини і лимон додаються безпосередньо перед подачею на стіл.

#### **Приклади рецептів**

##### **Солянка збірна м'ясна**

Яловичина - 110, окіст - 53, сосиски або сардельки - 41, нирки яловичі - 73, цибуля ріпчаста - 107, огірки солоні - 100, каперси - 40, маслини - 40, томатне пюре - 40, масло вершкове - 20, бульйон - 800, лимон - 13. Вихід - 1000. Сметана - 50.

У киплячий концентрований бульйон покласти пасеровані цибулю і томатне пюре, припущені огірки, каперси разом з росолом, підготовлені м'ясні продукти, спеції і варити 5 -10 хв.

Перед подаванням у солянку покласти маслини, кружальце лимона, сметану і посипати посіченою зеленню петрушки.

##### **Солянка домашня**

Яловичина - 110, окіст копчено-варений або варений - 53, сосиски або сардельки - 41, нирки - 73, цибуля ріпчаста - 95, огірки солоні - 100, картопля - 160, томатне пюре - 40, масло вершкове - 20, бульйон - 750. Вихід - 1000. Сметана - 50.

У киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану кубиками, і варити майже до готовності. Додати пасеровану цибулю, томатне пюре, припущені огірки, спеції, сіль і варити до готовності.

Перед подаванням у тарілку покласти нарізані скибочками м'ясні продукти, додати сметану і посипати подрібненою зеленню.

### **Солянка рибна**

Судак - 359 або осетр - 374, головизна - 41, цибуля ріпчаста - 107, огірки солоні - 100, каперси - 40, маслини - 40, томатне пюре - 40, масло вершкове - 20, бульйон рибний - 700, лимон - 13. Вихід - 1000.

Рибу з кістковим скелетом розібрати на філе з шкірою без кісток, а рибу з хрящовим - на філе з шкірою без хрящів і нарізати на порційні шматки.

Солянку рибну за індивідуальним замовленням готують порційно.

У киплячий бульйон покласти підготовлені для солянки продукти (крім маслин), куски риби і варити до готовності. Перед закінченням варіння додати варену нарізану головизну.

Перед подаванням у солянку додати маслини, кусочок обчищеного лимона і посипати дрібно нарізаною зеленню.

В разі масового приготування солянок у киплячий бульйон покласти пасеровану цибулю і томатне пюре, припущені огірки, каперси з розсолом, спеції, довести солянку до кипіння і варити 5-10 хв.

Перед подаванням у порційний посуд покласти припущені куски риби, нарізану головизну, налити солянку, додати маслини, кружальце лимона і посипати дрібно нарізаною зеленню.

При відпуску солянку посипають шинкованою зеленню. М'ясні солянки подають зі сметаною та лимоном; рибну — з лимоном без сметани; грибну — зі сметаною, але без лимона. Температура подачі солянок — 80°C і вище. Заправляють солянки перцем та зеленню [кропу](#) і [петрушки](#). До столу подають зі [сметаною](#).

### **Заключний етап (7 мин)**

1. Закріплення нового матеріалу:

Тест по темі: “Технологія приготування солянок” Додаток 3.

2. Підсумки уроку. (Виставлення оцінок).

3. Рефлексія.

4. Домашнє завдання: а) приготувати вдома солянку збірну м'ясну. Бракераж проводять батькі.

б) підготувати міні - повідомлення про супи-пюре.

в) опрацювати підручник Косовенко с. 6 - 10

### **Додаток 3. Тест по темі: “Технологія приготування солянок”**

1. Щоб надати солянці гострого смаку, перед закінченням варіння додають:

а) сок лимону; б) проціджений, прокип'ячений огірковий розсіл; в) гірчицю.

2. Соляночним брезом –це:

а) припущені огірки, з'єднані з пасерованою цибулею, томатом- пюре;

б) суміш м'ясопродуктів;

в) олівки, маслини, капарці.

3. Оливки — це:

а) зрілі, темно-маслянисті плоди оливкового дерева;

б) недостиглі, зеленкуваті плоди.

в) бруньки квітів оливкового дерева.

4. Капарці —

це:

а) бруньки квітів куща капарця, мають темно-зелений колір;

б) маленькі солоні огірки;

в) зрілі плоди куща капарця, мають темно – коричневий колір

5. Температура подачі солянок:

а) 65°C; б) 60 - 70°C в) вище 80°C;

6. Солоні огірки при приготування солянок:

а) пасерують; б) окремо припускають; в) варять в бульйоні разом з іншими продуктами

7. Для приготування рибної солянки краще використовувати рибу:

а) осетрових порід, судак; б) сом, лососевих порід; в) рибу різних родин;

8. Грибну солянку відпускають:

а) з маслинами, сметаною, зеленню; б) з лимоном, маслинами, сметаною, зеленню;

в) з сметаною, зеленню

9. Маслини кладуть в солянку:

а) при приготуванні; б) перед подачею; в) немає різниці

Яку солянку відпускають без сметани?

а) з птиці; б) рибну; в) збірну м'ясну.

**Еталон відповідей:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	а	б	а	в	б	а	а	б	б

Додаток 4.

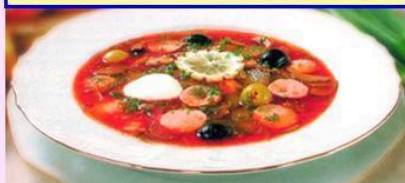
# ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛЯНКИ

Відварені **м'ясопродукти** (яловичину, шинку, сосиски, нирки, телятину) нарізають тонкими шматочками. **Рибу родини осетрових** нарізають по одному-два шматочки на порцію, ошпарюють протягом однієї хвилини, потім промивають. **Рибу з кістковим скелетом** розробляють на філе з шкірою і без кісток, нарізають по одному-два шматочки на порцію. **Лимон** очищають від шкірки і нарізають кружальцями. **Маслини** промивають. У оливок видаляють кісточку, зрізують з неї м'якоть по спіралі. В киплячий бульйон закладають пасеровану **цибулю** і **томатне пюре**, припущені **огірки**, **каперси**, підготовлені м'ясні та рибні продукти, спеції і варять 5-10 хвилин.

При подаванні в солянку кладуть маслини чи оливки і лимон, в м'ясну солянку – сметану і посипають рубленою зеленню петрушки.

## СОЛЯНКА ЗБІРНА М'ЯСНА

Готують, як звичайну солянку, але при варінні додають м'ясний набір (яловичина, телятина, окорок, сосиски чи сардельки)



## СОЛЯНКА ІЗ СУБПРОДУКТІВ

Готують з використанням субпродуктів, нирок, серця, вимені з яловичини



## СОЛЯНКА РИБНА

Готують на рибному бульйоні. Варять після закладання риби 10-12 хв. подають із шматочками риби



# ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ СОЛЯНОК

## СОЛЯНКА З ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ

Готують з використанням вареної птиці і дичини



## СОЛЯНКА ГРИБНА

Готують на грибному бульйоні. В киплячий грибний відвар кладуть нарізані варені гриби. Відпускають без лимона



## СОЛЯНКА ДОНСЬКА

Солянку готують із риб осетрових порід, частину томата замінюють свіжими помідорами. Цибулю нарізають кружальцями. За 5 хв. до готовності додають нарізані кружальцями свіжі помідори

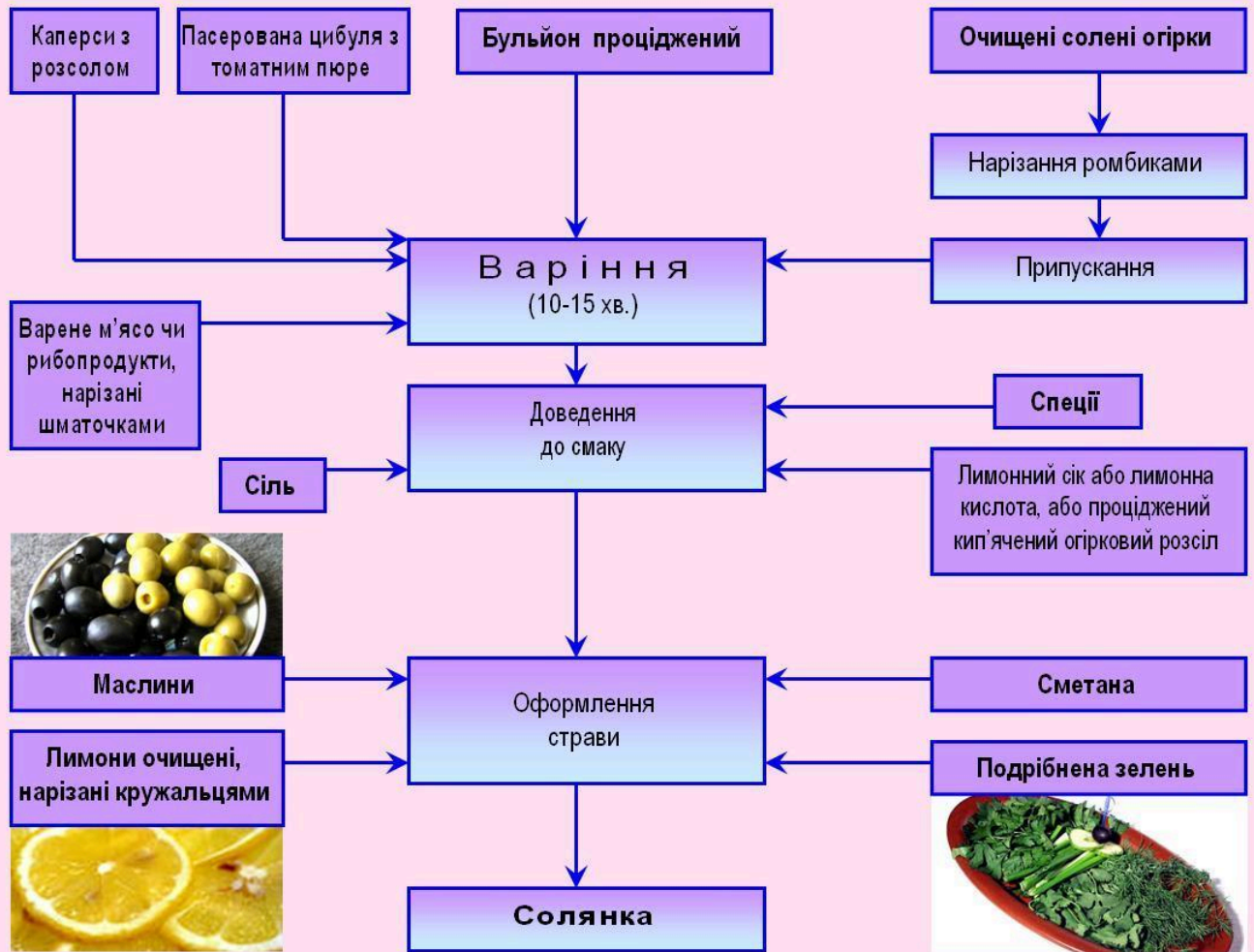


## СОЛЯНКА ДОМАШНЯ

Готують з додаванням картоплі нарізаної кубиками



# ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ СОЛЯНКИ



**Солянки є одними із традиційних супів російської кухні.**

Ці супи готують на концентрованих бульйонах, багатих екстрактивними речовинами: м'ясо-кістковому, рибному, з птиці, а також на грибному відварі

**Предмет:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку \_\_\_\_\_ : Приготування супів-пюре.**

**" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_**

**Група \_\_\_\_\_**

**Мета уроку:**

*Навчальна:* Вивчити види супів-пюре, особливості приготування, правила подачі, вимоги до якості. Закріпити в учнів професійні знання з загальних правил приготування заправних супів.

*Розвиваюча:* Розвивати уміння по актуалізації знань, увагу, пам'ять, річ, мислення, уміння робити висновки, визначати цілі, забезпечувати самоконтроль.

*Виховна:* Виховувати інтерес до предмету, активність, організованість.

**Тип уроку:** Засвоєння матеріалу на основі раніше вивченого.

**Вид уроку:** Комбінований.

**Міжпредметні зв'язки:**

Товарознавство харчових продуктів,

Санітарія й гігієна,

Організація виробництва підприємств громадського харчування

Устаткування підприємств харчування

**Комплексно-методичне забезпечення уроку:** комп'ютер, підручники, опорний конспект, плакати, картки, роздатковий матеріал, відеоролик, інструкційні картки.

## Хід уроку

**I. Організаційна частина.** Перевірка явки учнів, готовності до уроку.

**II. Підготовка до вивчення нового матеріалу:**

**Мотивація навчальної діяльності:** Ми продовжуємо вивчати тему "Приготування супів". Наступна перша страва, яку ми розглянемо – це супи-пюре. Своїм походженням супи-пюре зобов'язані французькій кухні, в деяких старовинних кулінарних книжках їх так і називають - "французькими". Французькі супи звичайно дуже легкі: це – консоме (бульйони), які ми вже знаємо, і суп-пюре (крем – суп). І подають такі супи у Франції не на обід, а на ужин. В Україні пюреподібні супи називають кулешиками, тому що вони становлять однорідну масу без густого осаду. Готують їх в основному з гороху, круп, картоплі, грибів і овочів з додаванням інших продуктів. Кулешики широко використовують у дитячому і дієтичному харчуванні.

*(Повідомлення теми й мети уроку)*

**Перевірка домашнього завдання.**

**Викладач:** Зробіть відповіді на такі запитання:

1. Солянка – це.....
2. Чим зумовлюється гострий смак солянки?
3. Які бульйони використовують для приготування солянок?
4. Як підготовляють огірки для солянок?
5. Як підготовляють цибулю для приготування солянок?

6. Як підготовляють і коли кладуть в солянку оливки, капарці, маслини, лимон?
7. Які головні критерії підбору м'ясних продуктів для солянки? *(вони не повинні бути жирними)*
8. Які м'ясопродукти використовують для приготування солянок?
9. Які рибні продукти використовують для солянки?
10. Чим можна надати солянці гострого смаку?
11. За технологічною схемою розкажіть технологію приготування солянки.

**Виконайте завдання картці.**

**Додаток 1. Картка 1.**

Скласти таблицю. Особливості приготування і подачі солянок.

<b>Солянки</b>	<b>Особливості приготування і подачі</b>
збірна м'ясна	
рибна	
грибна	
домашня	
з птиці та дичини	
із субпродуктів	
донська	

Еталон відповіді:

<b>Солянки</b>	<b>Особливості приготування і подачі</b>
збірна м'ясна	Готують, як звичайну солянку, але при варінні додають м'ясний набір (яловичина, телятина, окорок, сосиски чи сардельки). Цибулю пасерують на вершковому маслі.
рибна	Готують на рибному бульйоні. впарять після закладання риби 10-12 хв. Подають із шматочками риби.
грибна	Готують на грибному бульйоні. В киплячий грибний відвар кладуть нарізані варені гриби. Грибна солянка не сприймає добавок у вигляді томатної пасти і лимона. Цибулю до неї пасерують на соняшниковій або оливковій олії. Відпускають без лимона.
домашня	Готують з додаванням картоплі, нарізаної кубиками
з птиці та дичини	Готують з використанням вареної птиці і дичини
із субпродуктів	Готують з використання субпродуктів: нирок, серця, потрухів, вимені з яловичини.
донська	Готують із риб осетрових порід, частину томата замінюють свіжими томатами. Цибулю нарізають кружальцями. За 5 хв. до готовності додають нарізані кружальцями томатами.

**III. Викладач:** Далі працювати будемо за таким планом:

1. **Загальні відомості про супи-пюре.** (Лекція викладача)
2. **Види супів-пюре, технологія приготування.** (Викладач пояснює за плакатами)
3. **Вимоги до якості.** (Учні самостійно вивчають за підручником)

### **Актуалізація опорних знань**

**Словникова робота:** кулешики, льезон, борошняна пасеровка, соус бешамель. Варіння, тушкування, припускання, пасерування

### **Повідомлення нових знань.**

#### **1. Загальні відомості про супи-пюре. Викладач. (лекція)**

Супи - пюре в перекладі з французької означає «перетерті в кашку продукти». Сама назва **супу-пюре** каже про те, що головна особливість його приготування полягає в максимальному подрібненні складових його інгредієнтів. Раніше їх протирали через дрібне сито, багато хто вступає подібним чином і тепер, але набагато простіше і швидше збити готовий суп або його густу частину блендером. Завдяки своїй прекрасній засвоюваності супи-пюре незамінні в дитячому і дієтичному харчуванні. У ресторанах їх зазвичай включають в меню обідів для зарубіжних туристів із західноєвропейських країн, тому що ці супи поширені в Європі.

До групи пюреобразних (протертих) супів входять:

- Супи-пюре, заправлені білим соусом;
- Супи-креми, заправлені молочним соусом;
- Супи-Біскі, приготовані з ракоподібних.

Готують супи-пюре з овочів, круп, бобових і м'ясних продуктів, рідше з рибних.

Для приготування супів-пюре продукти піддають тепловій обробці (варінню, тушкуванню, припусканню) разом з цибулею, морквою, потім подрібнюють і розводять бульйоном, молоком, овочевим відваром. Щоб часточки продуктів не осіли, в супи-пюре (крім супів-пюре з крупами) додають розведену проціджену борошняну пасеровку і кип'ятять. Для поліпшення смаку і поживності і як додатковий загусник використовують льезон із жовтків і молока, який додають у суп, охолоджений до 55°C. Суп заправляють маслом, щоб він набув ніжної консистенції

До супів-пюре окремо на тарілці подають сухі грінки (пшеничний хліб, нарізаний кубиками і підсушений у жаровій шафі) або пиріжки.

До деяких супів-пюре перед подаванням додають неподрібнений гарнір (15—20 г на порцію) з продуктів, що входять до складу супу.

Для приготування овочевих протертих супів використовують картоплю, моркву, цвітну капусту, зелений горошок, кабачки, гарбуз, свіжі огірки, томати, шпинат, стручки квасолі та інших овочів. Суп готують із одного або декількох видів овочів.

Перед подаванням у тарілку кладуть частину непротертих овочів, наливають суп. Окремо подають грінки.

Для білого соусу борошно пасерують з жиром або без нього, а потім з'єднують з бульйоном, овочевим відваром, молоком (молочний соус).

З метою підвищення харчової цінності і поліпшення смаку супи-пюре заправляють яєчно-молочною сумішшю (крім бобових). У всі супи додають вершкове масло. Замість яєчно-молочної суміші (льезон) можна використовувати гаряче молоко або вершки.

Протерті супи готують вегетаріанськими, на кістковому бульйоні, на відварах і бульйонах, одержуваних при варінні або припусканні продуктів, які входять у рецептуру супів. А також на цілісному молоці або суміші молока і води. Для вегетаріанського харчування замість м'ясного бульйону можна використовувати овочеві або грибні відвари. Щоб смак такого супу вийшов особливо м'яким, в нього часто додають вершкове масло, молоко або вершки, які крім іншого забезпечують його рівномірну консистенцію. До супу-пюре можна подати сухарики, шматочки шинки, заправляти їх.

#### **Види супів-пюре, технологія приготування.**

**Суп-пюре** — це ... (учні відповідають) густий суп, який приготовлений із протертих овочів, круп, м'яса, птиці або риби. Розрізняють також крем-супи.

**Крем-суп**, в відміну від **супа-пюре**, готується не на бульйоні або воді, а на полегшеному варіанті соусу **бешамель** або же (ріже) на бульйоні, загущеному обсмаженим борошном і доведеним до кипіння. Раніше **соус бешамель** був увареним з вершками бульйоном, сучасний склад **соусу бешамель** — це масляно-борошняна суміш, з молоком або вершками. Для його приготування вершкове масло треба розтопити, всипати поступово борошно, перемішуючі до однорідного стану. Влити в суміш невелику кількість молока, енергійно перемішуючі, щоб не утворилися грудки, довести суміш до однорідного стану, поступово влити молоко, що залишилося, довести до кипіння, ретельно перемішуючі, проварити 5 хв. Далі соус підсолити за смаком, накрити кришкою і використовувати.

**Суп-пюре з моркви і ріпи.** Технологічна схема приготування супу-пюре наведена на плакаті. (Викладач пояснює за плакатом. Додаток 2)

**Викладач:** З технологією приготування супів-пюре ознайомтеся за підручником та додатками 3 і 4. Зробіть конспект.

### **Додаток 3. Технологія приготування супів-пюре.**

**Суп-пюре з картоплі.** Морква, цибуля, петрушку шаткують, пасерують на вершковому маслі. Картопля заливають гарячою водою або бульйоном, варять до напівготовності, потім кладуть пасеровані коріння, цибулю і варять до готовності. Готові овочі протирають разом з відваром, з'єднують з білим соусом, розводять бульйоном, кладуть сіль і проварюють. Суп заправляють льезоном або гарячим молоком і вершковим маслом.

**Суп-пюре з різних овочів.** Для його приготування використовують капусту білокачанну, картоплю, ріпу, моркву, цибулю ріпчасту, зелений горошок (консервованій). Цибулю шаткують і пассерують. Нашатковані моркву та ріпу (попередньо бланшировану) припускають з невеликою кількістю бульйону і олії до напівготовності, потім вводять пасеровану цибулю, нашатковану капусту і припускають до готовності. Наприкінці припускання додають зелений горошок і картоплю, нарізану на частини і зварений окремо. Підготовлені овочі протирають і далі готують за загальною схемою.

**Суп-крем з гарбуза.** Очищену від шкірки і насіння гарбуза нарізають скибочками і припускають а молоці у закритому посуді на слабкому вогні. За 5 ... 7 хв до готовності додають підсушені грінки з пшеничного хліба (2 / 3 норми, передбаченої рецептурою). Масу протирають, додають молоко, що залишилося, доводять до кипіння і, знявши з вогню, заправляють вершками і маслом вершковим.

**Суп-пюре з круп.** Для приготування використовують рисову, вівсяну, перлову і пшеничне (полтавську) крупу. Перебрану і промиту крупу закладають у киплячий бульйон або воду, відварюють до напівготовності, додають пасеровані цибулю і коріння, доводять до готовності, протирають, розводять до потрібної консистенції бульйоном або водою, доводять до кипіння і заправляють льезоном або гарячим або гарячим молоком з маслом.

Процес приготування цього супу трудомісткий. При протиранні крупи виходить багато відходів. Для економії часу і продуктів суп можна готувати з круп'яної муки (крупні перебирають, промивають, підсушують і розмелюють). Отриману борошно розводять гарячим молоком або бульйоном і проварюють, а потім заправляють льезоном. Можна використовувати круп'яну борошно промислового виготовлення, що широко застосовується в дитячому харчуванні.

**Суп-пюре з бобових.** Попередньо замочені бобові варять без солі до розм'якшення, додають пасеровані цибулю і коріння, доводять до готовності, протирають, з'єднують з білим соусом, доводять до потрібної консистенції бульйоном, кладуть сіль і кип'ятять. Льезон в цей суп не вводять. Суп можна варити і відпускати з копченою свинячий грудинкою або корейкою. Бульйон після відварювання копченостей додають у суп.

**Суп-пюре з птиці.** Тушки птиці варять до готовності, додають моркву, петрушку, цибулю. У звареної птиці відокремлюють м'якоть від кісток, нарізають її на шматочки і пропускають через м'ясорубку з частими ґратами, потім протирають. Протерту масу з'єднують з білим соусом, доводять до потрібної консистенції бульйоном, кладуть сіль і кип'ятять. Готовий суп заправляють льезоном.

**Суп-пюре з печінки.** Печінка, нарізану шматочками, злегка обсмажують разом з морквою та цибулею, потім тушкують до готовності в невеликій кількості бульйону і протирають. Протерту масу з'єднують з білим соусом, розводять до потрібної консистенції бульйоном, кладуть сіль і доводять до кипіння. Готовий суп заправляють льезоном і вершковим маслом.

**Супи-Біскі.** Ці супи популярні в країнах Західної Європи. Їх подають у ресторанах, обслуговуючих західних туристів. Готують Біскі з раків, креветок, омарів (лобстерів) або крабів. Для приготування Біска з раків їх попередньо відварюють, відокремлюють шийки, клішні і очищають. У панцирів відламують ніжки і видаляють нутрощі. У пасеровані на вершковому маслі цибулю, моркву, селеру додають панцирі і очистку від шийки, вливають коньяк і фломбірують (підпалюють для вилучення спиртової основи коньяку). Потім вливають рибний бульйон, додають рис, очищені шийки, біле вино, пучок пряної зелені і варять до розм'якшення рису. Підготовлену масу після видалення пучка пряної зелені подрібнюють в процесорі (міксері) або блендером, протирають через сито, доводять до кипіння і заправляють лимонним соком, вершками, маслом. Так само готують Біскі з інших ракоподібних.

### **Суп-пюре по-сибірські**

Почистіть 750 г картоплі, наріжте великими шматками і відваріть в підсоленій воді разом з нарізаною цибулиною. Коли картопля звариться, його, ще гарячим, потрібно протерти через сито, розбавити відваром, в якому він варився і закип'ятити. Один сирий яєчний жовток збийте зі столовою ложкою сметани і обережно змішайте з супом. Доведіть вміст каструлі до кипіння. Кожну порцію приправте рубленою зеленню петрушки. Подавайте з маленькими грінками, обсмаженими на вершковому маслі.

### **Суп-пюре з креветками**

Відваріть 200 г креветок, відокремте шийки і поріжте їх шматочками. Дрібно поріжте цибулину, моркву і корінь петрушки і пасеруйте їх до готовності. В кінці додайте до цибулі і коріння півтори склянки консервованого зеленого горошку і відварені креветки. Потім вміст сковороди протріть через сито або двічі пропустіть через м'ясорубку, додайте білий соус, приготований з двох столових ложок підсушеної борошна, і розведіть бульйоном, в якому варилися креветки. Поваріть суп не більше 5 хвилин, додавши в кінці варіння сіль і пів склянки вершків. У розлитий по тарілках суп додайте трохи вершкового масла і шматочки креветок.

### **Суп-пюре з грибами і сиром**

Закип'ятіть 2 літри води і опустіть в неї три дрібно нарізаних плавлених сирка. Зменшіть вогонь і, постійно помішуючи, дочекайтеся повного розчинення сирків. Потім покладіть в каструлю 2-3 дрібно порізані картоплини і варіть до готовності. Довільно поріжте 1-2 головки ріпчастої цибулі і обсмажте їх в олії. Покладіть до цибулі нарізані шампіньйони в такій кількості, щоб їх вистачило для приготування досить густого супу. Підсмажуйте гриби до тих пір, поки не перестане випаровуватися вода. Потім з'єднайте сирково-картопляний бульйон з грибами та цибулею і збийте в блендері. Отриману масу знову перелийте в каструлю, додайте за смаком сіль, обов'язково – червоний пекучий перець і дрібно нарублену зелень. Ще раз доведіть до кипіння і подавайте на стіл.

**Викладач:** Отак, ми дійшли до 3 питання плану уроку. На с. 214 підручника В.С. Доцяк зачитайте вголос " Вимоги до якості супів-пюре". Запишіть в конспект.

### ***Вимоги до якості супів-пюре***

Однорідна маса без грудочок борошна, яке заварилося, шматочків непротертих продуктів і поверхневих плівок. Консистенція еластична, нагадує густі вершки. Колір білий або властивий продукту, з якого приготовлений. Смак ніжний, у міру солоний.

### **IV.Заключний етап (7 мин).**

Закріплення нового матеріалу:

**Викладач:** Спочатку пропоную вам відеоролик по приготування супу-пюре. А потім відповісте на запитання по темі. *(Демонстрація відеоролику)*

1. Розкажіть правила варіння овочів, круп, м'ясних продуктів для супів-пюре.
2. Поясніть відмінні особливості супів-пюре і супів-кремів.
3. Розкажіть, як підготувати печінку для супу - пюре з печінки.
4. Чому для приготування супу-пюре з томатів в якості рідкої сонови використовують молочний соус; яку роль в даному випадку грає крохмаль борошна?
5. Поясніть, чому для супів-пюре рекомендується готувати білу борошняну пасеровку без вершкового масла (суху).
6. Як забезпечити стійкість суспензії при виготовленні супів-пюре?
7. Розкажіть, як готують льезони, який температурний режим приготування і введення льезонів в супи-пюре.
8. В чому є особливості приготування супів-пюре з м'ясних продуктів?
9. Як подають супи-пюре?

### **V. Підсумки уроку. (Виставлення оцінок).**

3. Рефлексія. **Викладач:**

Що ви хотіли довідатися по даній темі?

Що, конкретно, вам стало відомо?

Що було для вас дійсно новим?

Які знання ви зможете практично застосувати в реальній ситуації?

Що залишилося недостатньо зрозумілим?

Що не вийшло й чому?

Що сподобалося на занятті?

Ваші пропозиції по проведенню занять.

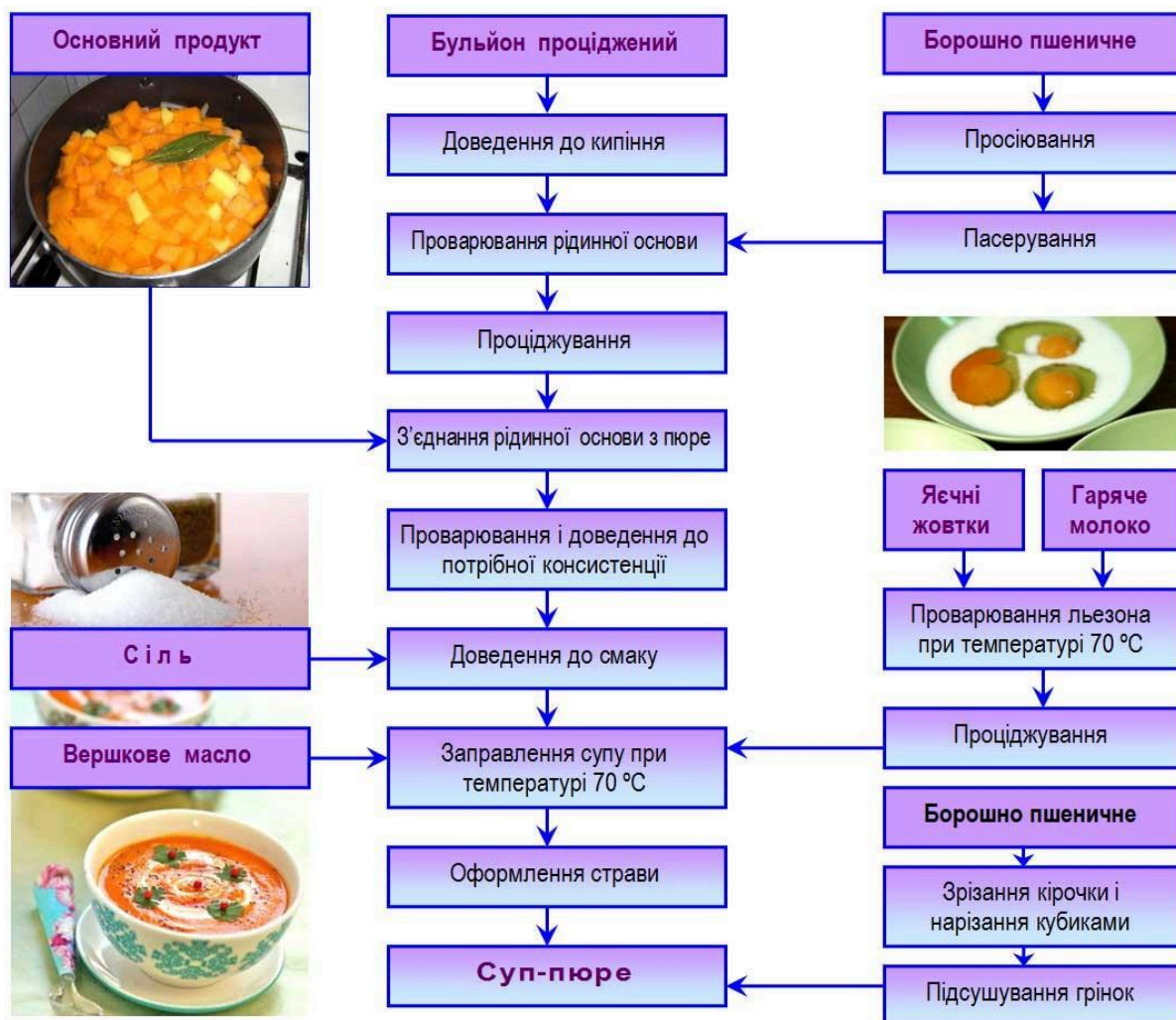
Маючи отримані теоретичні знання, чи зможете ви приготувати суп-пюре в умовах виробництва й будинку?

Одержавши позитивну відповідь на останнє питання, викладач видає домашнє завдання.

**V. Домашнє завдання:** 1) приготувати вдома суп-пюре. Бракераж проводять батьки.  
2) опрацювати підручник В.С. Доцяк – с.212-214.

3) тема наступного уроку "Приготування холодних супів". Підготуйте повідомлення на тему: "Холодні супи в кухнях народів світу"  
Додаток 2.

# ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ СУПІВ-ПЮРЕ



Супи-пюре відрізняються тим, що для їх виготовлення продукти після теплової обробки протирають, тому вони мають однорідну і ніжну консистенцію.

До групи пюреподібних (протертих) супів входять:

- супи-пюре, заправлені білим соусом;
- супи-креми, заправлені молочним соусом.

Протерті супи готують з овочами, крупами, бобовими, з птиці, дичини, яловичини, грибів. Продукти призначені для супів підлягають різноманітним видам теплової обробки (в залежності від продукту) – варінню, припусканню, смаженню (печінка), тушкуванню, потім подрібненню. Протерті продукти з'єднують з білим соусом, в супи-пюре з круп білий соус не вводять. Інколи білий соус в супах-пюре із овочів, м'ясних продуктів замінюють відваром рису (шлем) чи перловою крупою.

Супи-пюре **заправляють яєчно-молочною сумішшю**. Виняток – супи-пюре з бобових. В усі супи додають вершкове масло. Замість яєчно-молочної суміші (льезона) можна використовувати молоко або вершки.

Готові супи-пюре **зберігають** до подавання на водяній бані **при температурі не вище 70 °С**, інакше може згорнутися білок яєць.

**Супи-пюре подають з** частиною не протертих продуктів, з грінками, пиріжками та іншими гарнірами.



# АСОРТИМЕНТ СУПІВ-ПЮРЕ

## СУП-ПЮРЕ З КАРТОПЛІ

Картоплю варять, перетирають, заправляють льезоном чи гарячим молоком і вершковим маслом. При подаванні можна покласти в тарілку пасеровану цибулю-порій. Окремо подають грінки



## СУП-ПЮРЕ З ОВОЧІВ

Цибулю шинкують і пасерують. Моркву і ріпу шаткують і припускають до напівготовності. Вводять пасеровану цибулю, нашатковану капусту і припускають до готовності. В кінці припускання додають зелений горошок і окремо зварену картоплю. Підготовлені овочі протирають, і далі готують і відпускають за загальною схемою



## СУП-ПЮРЕ З БОБОВИХ

Попередньо замочені бобові варять без солі до розм'якшення, додають пасеровані цибулю і коріння, доводять до готовності, перетирають, з'єднують з білим соусом, заправляють маслом. Суп можна варити і відпускати з копченою свининою – грудинкою чи корейкою. Окремо подають грінки



## СУП-ПЮРЕ З ПТИЦІ

Птицю варять до готовності, відокремлюють м'якоть від кісток, пропускають через м'ясорубку, перетирають. Протерту масу з'єднують з білим соусом. Заправляють льезоном. Відпускають з філе птиці, окремо подають грінки



## СУП-ПЮРЕ ІЗ КРУПІ

Підготовлені крупи відварюють до напівготовності, додають пасеровану цибулю і коріння, доводять до готовності, перетирають. Розводять до необхідної консистенції, заправляють. Подають з грінками



## СУП-КРЕМ З ГАРБУЗА

Підготовлений гарбуз нарізають, припускають в молоці, за 5-7 хв. до готовності додають підсушені грінки з пшеничного хліба (2/3 від норми). М'ясу перетирають, додають залишки молока, доводять до кипіння і зняв з вогню, заправляють вершками і вершковим маслом. Подають з грінками



## СУП-ПЮРЕ З ПЕЧІНКИ

Нарізану печінку злегка обсмажують разом з морквою і цибулею, потім тушкують до готовності, перетирають, з'єднують з білим соусом. Готовий соус заправляють льезоном і вершковим маслом. Відпускають з грінками



**ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ  
СУПІВ-ПЮРЕ**

**Предмет:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку \_\_\_\_\_ : Приготування холодних супів.**

**" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_**

**Група \_\_\_\_\_**

**Мета уроку:**

**Навчальна:** Сформувати знання в учнів про види холодних супів, технологію приготування, вимоги до якості, правила подачі.

**Розвиваюча:** Сприяти розвитку вмінь порівнювати, узагальнювати, виділяти головне; логічно, емоційно, переконливо викладати думки.

**Виховна:** Виховувати бажання міцно опанувати новими знаннями, пов'язаними з подальшим удосконалюванням професійної майстерності.

**Тип уроку:** Комбінований.

**Методи навчання:** репродуктивний, пояснювально-ілюстративний.

**Форма організації навчальної роботи:** фронтально-групова, робота в групах, індивідуальна, робота з картками.

**Засоби навчання:**

Технічні: комп'ютер.

Наочні: опорний конспект, технологічні схеми, підручники, плакати, відеоролики.

**Міжпредметні зв'язки:** основи мікробіології, санітарія і гігієна в харчовому виробництві, фізіологія харчування, устаткування підприємств харчування, організація виробництва та обслуговування, виробниче навчання.

### **ХІД УРОКУ:**

**I. Оргмомент.** Привітання учнів. Перевірка відвідування (доповідає староста групи), підготовки до уроку.

**Мотивація навчання:** Ми продовжуємо вивчати тему "Приготування супів". І сьогодні ми ознайомимось з супами, які користуються великим попитом влітку. Це – холодні супи. В спеку кислі заливки холодних супів в поєднанні із сіллю відновлюють водний баланс зневодненого організму та не дають йому швидко розтратувати свій запас води, а овочі насичують його мікроелементами та вітамінами.

Отак, тема нашого заняття: (учні формулюють тему заняття: **"Приготування холодних супів"**). Але спочатку перевіримо домашнє завдання.

**II. Перевірка домашнього завдання. (Робота з картками. Додаток 1.)**

Перше завдання виконують всі, друге - за варіантом.

Додаток 1. Картка 1.

Завдання 1. Складіть таблицю.

1	Продукти, з яких готують супи-пюре:	
2	Які супи-пюре не заправляють борошняною пасеровкою	
3	Що використовують для поліпшення смаку і поживності як додатковий загусник супів-пюре?	
4	Чим заправляють супи-пюре?	
5	Температура подачі кулешиків	
6	Що подають до кулешиків?	
7	Скільки подрібненого гарніру можна додати до деяких кулешиків?	

### Завдання 2.

I Варіант. Технологія приготування супу-пюре з овочів.

II Варіант. Технологія приготування супу-пюре з круп.

III Варіант. Технологія приготування супу-пюре з птиці.

IV. Технологія приготування супу-пюре з печінки.

Еталон відповідей. Завдання 1.

1	Продукти, з яких готують супи-пюре:	горох, картопля, гриби, овочі, м'ясо, птиця, печінка та ін.
2	Які супи-пюре не заправляють борошняною пасеровкою	З крупою
3	Що використовують для поліпшення смаку і поживності як додатковий загусник супів-пюре?	льезон з жовтків і молока
4	Чим заправляють супи-пюре?	маслом
5	Температура подачі кулешиків	55°C
6	Що подають до кулешиків?	сухі грінки або пиріжки
7	Скільки подрібненого гарніру можна додати до деяких кулешиків?	5 – 20г на порцію

### III. Вивчення нового матеріалу. План уроку:

1. Холодні супи в кухнях народів світу. *(доповідає учень. Додаток 2.)*

2. Загальні відомості про холодні супи, їх види, технологія приготування.

*(учні знайомляться за роздатковим матеріалом, плакатами, підручником.*

*Викладач пояснює за плакатами. Додатки 3-6)*

3. Вимоги до якості, правила подачі.

*(учні читають підручник вголос, викладач розказує про правила подачі)*

**Викладач:** По першому питанню у нас підготовлене повідомлення ученицею \_\_\_\_\_ За ходом повідомлення конспектуйте основні моменти.

*Після повідомлення викладач запитує в учнів, що вони з нього узнали. (Учні відповідають).*

**Викладач:** Ми узнали про холодні супи, які готують в кухнях народів світу, а зараз я вам розповім про особливості їх приготування. (Лекція)

**Словникова робота:** гаспачо, окрошка, холодник, свекольник, ботвинья.

### **Закріплення:**

1. Які види холодних супів ви знаєте?
2. Яку рідку основу використовують для їх приготування?
3. В якому цеху готують? Який інвентар використовують?
4. Як зберігають холодні супи і яка температура їх подачі?
5. Чим відрізняються холодні борщі від холодників?
6. Який іспанський холодний суп знайшов популярність в сучасний час? Як його приготувати?
7. Як приготувати хлібний квас?
8. Як приготувати окрошку?
9. Як приготувати щі зелені?
10. Чим відрізняється свекольник від борща холодного?

**Викладач:** Ми розглянули всі питання плану. Що незрозуміло? Чи є які питання по новому матеріалу. Зможете самі приготувати холодний суп, знаючі такі теоретичні знання?

**IV. Підсумки уроку.** Допоможіть мені, будь ласка, хто у нас був самий активний?

Викладач разом з учнями вирішує результати усних відповідей, а також за результатом виконання завдань картки. Оголошення оцінок.

### **V. Домашнє завдання.**

Тема наступного заняття – "Приготування солодких супів". 1. Підготувати повідомлення про історію солодких супів.

2. Опрацювати конспект та підручник с.222 – 224.

## **Опорний конспект.**

**Додаток 2. (повідомлення учня)**

### **Холодні супи в кухнях народів світу.**

Холодні супи відомі з незапам'ятних часів, вони є в меню багатьох народів.

Холодні супи в різних місцевостях інколи зовсім різні страви. Об'єднує їх лише одна властивість: це завжди дрі

У східних слов'ян для заливки зазвичай використовується квас. У тюркських народів і у південно-західних слов'ян — кисломолочні продукти, зокрема катик, мацоні, кумис, айран. В різних місцевостях всі ці різноманітні холодні супи мають свої власні імена і рецепти приготування.

В Болгарії, наприклад, серед холодних супів популярний «таратор». Готується на збитому кисляку з товченим часником, горіхами та огірками.

Варіант холодного супу на буряковому відварі — холодник. Це традиційна українська та білоруська страва, яке робиться з буряка, огірків, кропу, води, яєць (переважно жовтків), солі і сметани. На додаток до холодника подається смажена картопля з грибами.

У польський хладник додають багато сметани і ракові шийки. Холодний литовський суп називається шалтібарщай (холодний борщ) і подається з гарячою відвареною картоплею або жирними котлетами.

Во Франції існує багато різновидів холодного супу вішісуаз.

Все більшої популярності в Україні набуває іспанський холодний суп — гаспачо. Готується він з помідорів, огірків, цибулі, червоного перцю і хлібного м'якуша, з додаванням оливкової олії. Вважається, що назва супу походить від арабського слова, яке означає «замочений хліб». Гаспачо дуже корисний у спекотну погоду. Вся справа в тому, що з'єднання солі з часником і оцтом не дає організму швидко розтрачувати свій запас води, а хліб і оливкове масло насичують його калоріями. Існують цілі книги рецептів гаспачо, присвячені виключно приготуванню цього холодного супу.

У спекотній Каліфорнії великою популярністю користується холодний суп з авокадо. М'якоть авокадо змішують з гострим овочевим соком, винним оцтом, болгарським перцем, сіллю і зеленню.

Корейська холодна зупа ненкук може готуватися з самих різних продуктів: морської капусти, водоростей, огірків, цибулі, баклажанів, паростків сої і т. д. Зазвичай який-небудь один з цих продуктів приправляють і розбавляють водою з додаванням оцту і соєвого соусу.

У Туреччині готують річний холодний суп під назвою джаджик (сасик), що нагадує окрошку і подається до страв з рису, готується з йогурту і свіжих огірків з додаванням приправ. Таджикиський варіант цього супу називається чалоб. Узбецький і таджицький холодний суп типу окрошки чалоп виготовляється на суміші катику (кисляк з пряженого молока) з водою.

В Азербайджані суп з кислого молока з додаванням зернових називається довга, а юшка, яка за складом нагадує окрошку, але готується на мацоні, називається дограмач. Також на мацоні готується грузинській овдух, щедро присмачений кіндзою.

У Вірменії з мацуна — кислого молока, свіжих овочів і зелені готують мацнабрдош. Мацоні розводять холодною кип'яченою водою. Дрібно нарізають огірки, петрушку, кинзу, кріп, кладуть в посуд з розведеним мацоні, солять і добре перемішують.

В Ізраїлі готують калте буречкес — холодний суп з буряка з додаванням огірків, редису та зелені.

В Росії королевою холодних супів називають ботвінню. Як випливає з назви, тут головним інгредієнтом є бадилля (рос. *ботва*), тобто верхня наземна частина рослин, тож готують її з листя різних рослин — буряка, молоді кропиви, додають туди різні овочі. В Росії до такої ботвіни колись додавали також благородну рибу — осетрину, севрюгу, судак, подавали із скибочками балика, раками і крабами, кропом і хроном.

В Україні найпопулярнішими холодними супами є окрошка та холодник.

## 2. Загальні відомості про холодні супи, їх види, технологія приготування.

**Холодні супи** — супи, які готують без теплової обробки з овочів та інших продуктів на хлібному квасі, овочевих відварах, кисло-молочних продуктах. Всі супи, які подаються при температурі нижче 14 °, відносяться до холодних. Як правило, в холодних супах продукти не проходять теплову обробку, відповідно, у них зберігається більше вітамінів і корисних речовин.

Холодні супи готують на хлібному квасі, овочевих відварах, сироватці, кислому молоці. Це борщі холодні і холодники. Вони користуються великим попитом влітку, особливо в районах з жарким кліматом. Зберігають їх на холоді і подають охолодженими до температури 8-14 °С. У тарілку можна покласти шматочок харчового льоду або подати його окремо на розетці. Холодні супи мають приємний смак і аромат, збуджують апетит.

Готують їх у холодному цеху, використовуючи промаркований посуд та інвентар (обробні дошки, ножі кухарської трійки, черпаки та ін.). Теплову обробку продуктів здійснюють у гарячому цеху.

Всі холодні супи діляться на два види залежно від консистенції — протерті, як [гаспачо](#), і непротерті, як [свекольник](#). Холодних супів існує безліч: [ботвіння](#) і [окрошка](#), борщ холодний і чалоб, [холодник](#) і [таратор](#), щі зелені і [гаспачо](#), овочеві і фруктові холодні супи. Їх готують на хлібному квасі, [буряковому відварі](#), відварі з [овочів](#), на [кефірі](#), [йогурті](#), [кисляку](#), [кумисі](#), [мацоні](#), томатному соку тощо. Хлібний квас для холодних супів готують, використовуючи житні сухарі або концентрат, який випускає харчова промисловість.

**Хлібний квас з житніх сухарів.** Житній хліб нарізають скибочками, підсушують у жаровій шафі до утворення рум'яної кірочки. Підсмажені сухарі заливають перевареною охолодженою до температури 80 °С водою і настоюють 1-1,5 год. у теплом місці, періодично помішуючи. Сусло зливають, проціджують, а сухарі знову заливають водою і повторно настоюють 1-1,5 год. У проціджене сусло (температура 23-25 °С) додають цукор, м'яту, дріжджі, розведені в невеликій кількості сусла, ставлять у тепле місце для бродіння на 8-12 год. У процесі бродіння можна додати родзинки і кмін. Готовий квас проціджують, охолоджують у холодильній камері.

Сухарі житні – 40, цукор – 30, дріжджі (пресовані) – 1,5, м'ята – 1,5, вода – 1200.  
Вихід – 1000.

**Борщ холодний український.** Борщ готують звичайним способом на воді з додаванням бурякового квасу або лимонної кислоти. Ріпчасту цибулю й моркву пасерують на олії. Заправляють борщ розтертим із сіллю часником.

Борщ можна приготувати з рибними консервами у томатному соусі з розрахунку 25-30 г на порцію, які додають за 5 хв. до закінчення варіння, а також із щавлем. Такий борщ відпускають з часточкою круто звареного яйця.

Буряки – 138/110, капуста білоголова свіжа – 200/160 або щавель – 263/ 200, морква – 50/40, петрушка (корінь) – 20/15, цибуля ріпчаста – 48/40 або зелена – 63/50, томатне пюре – 50, олія – 25, борошно пшеничне – 5, цукор – 5, часник – 1, квас буряковий – 200, вода – 600 або кислота лимонна – 1 та вода – 800. Вихід – 1000.

**Борщ холодний криворізький.** У киплячу воду кладуть нарізану соломкою капусту, доводять до кипіння, додають нарізану часточками картоплю і варять 10-15 хв.

Потім у борщ кладуть варену квасолю з відваром, нарізаний соломкою солодкий перець, тушковані з томатним пюре, оцтом і олією буряки, нарізані соломкою, пасеровані на олії нарізані соломкою моркву, петрушку, цибулю з борошном, розведені невеликою кількістю води, і варять 7-10 хв. Борщ заправляють сіллю, перцем, цукром, доводять до кипіння, охолоджують. Подають із сметаною і дрібно нарізаною зеленню.

Буряки – 113/90, картопля – 133/100, капуста білоголова свіжа – 125/100, квасоля – 40,4/40, перець солодкий – 27/20, морква – 50/40, петрушка (корінь) – 20/15, цибуля ріпчаста – 48/40, томатне пюре – 50, олія – 25, борошно пшеничне – 5, цукор – 5, кислота лимонна – 1, вода – 750. Вихід – 1000.

**Борщ холодний з квасолею.** Буряки миють і варять з оцтом, обчищають і нарізують соломкою, картоплю варять, обчищають і нарізують. Свіжу капусту нарізують соломкою і припускають у невеликій кількості води. Квасолю варять окремо.

Підготовлені овочі й квасолю кладуть у готовий хлібний квас, додають дрібно нарізані білки яєць, зелену цибулю й кріп, заправляють вареними жовтками, розтертими з цукром, сіллю, сметаною, й охолоджують.

Буряки – 115/90, картопля – 124/90, капуста білоголова свіжа – 113/90, квасоля – 35,4/35, цибуля зелена – 63/50, яйця – 1 шт./40, цукор – 5, квас хлібний – 600, оцет 9 % – 5, сметана – 40. Вихід – 1000.

**Борщ холодний селянський.** Спечені або варені буряки обчищають, нарізують соломкою. Картоплю варять у шкірочці, обчищають, нарізують скибочками.

Чорнослив варять з цукром, охолоджують.

Охолоджений буряковий відвар змішують з кип'яченою водою, додають печені або варені нашатковані буряки, нарізані скибочками, варену картоплю і свіжі огірки, посічені білки яєць, лимонну кислоту, дрібно нарізані зелену цибулю та кріп. Борщ заправляють сметаною, розтертими з частиною цукру, вареними жовтками, додають охолоджений варений чорнослив з відваром, сіль, перемішують і зберігають у холодному місці.

Буряки – 131, маса варених обчищених буряків – 100, картопля – 137, маса вареної обчищеної картоплі – 100, чорнослив – 40, маса вареного чорносливу – 60, огірки

свіжі – 75/60, цибуля зелена – 63/50, яйця 25, цукор – 15, сметана – 40, кислота лимонна – 1, буряковий відвар – 340, вода - 340. Вихід – 1000.

**Холодник наддніпрянський.** У холодний хлібний квас кладуть припущені й протерті щавель, шпинат, свіжі обчищені огірки й відварене м'ясо, нарізані дрібними кубиками, січені білки яєць, дрібно нарізані зелену цибулю, зелень петрушки, кропу. Страву заправляють сметаною, вареними жовтками, розтертими з цукром, солять і зберігають на холоді.

Огірки свіжі – 150/120, щавель – 50/38, шпинат – 51/38, цукор – 10, яйця – 24, сметана – 40, цибуля зелена – 43/38, квас хлібний – 675, зелень 11/8, яловичина (лопаткова, підлопаткова частини, грудинка, крайка) – 152/112, маса готового м'яса – 70. Вихід – 1000/70

**Ботвиння** - холодное суповое блюдо на квасу из отварной свекольной ботвы, крапивы и лебеда, зеленого лука, огурцов и слегка отваренной красной рыбы, как свежей, так и солено-копченой. Кроме того, в ботвинью добавлялась огуречная трава и укроп. *(Кулинарный словарь В.В. Похлебкина, 2002)*

### **Вимоги до якості холодних супів.**

Нарізані овочі мають відповідну форму. Форма нарізування овочів зберігається. Круто зварені яйця посічені або нарізані на часточки. Смак у міру солоний, кисло-солодкий, з ароматом свіжої зелені (кропу, петрушки) і присмаком буряків. Колір темно-червоний у борщів, після розмішування сметани біло-рожевий. Консистенція буряків м'яка.

**Зберігання.** Готові супи зберігаються в [холодильнику](#).

**Подача.** У тарілку перед вживанням можна покласти кубики льоду або продати його окремо. Холодні супи мають освіжаючий приємний смак та аромат.

**Додаток 6. Технологія приготування гаспачо (холодний томатний суп іспанської кухні)**

	<p>Состав:</p> <p>спелые мясистые помидоры - 1 кг, огурец - 1 шт, болгарский перец (красный, зеленый) - 2 шт, красный лук (сладкий) - половина луковицы, чеснок - 2 зубчика, белый хлеб (без корок) - 1 ломтик, красный винный уксус - 1-1,5 столовых ложки, несколько капель соуса "Табаско", сок лимона - 1 столовая ложка, оливковое масло "Extra vergine" - 1-2 столовых ложки, сахар - 0,5 чайной ложки (или по вкусу), соль</p> <p><u>для крутонов</u></p> <p>белый хлеб или батон (вчерашний) - 4 ломтика, оливковое масло - 2-3 столовых ложки, соль</p>
	<p>Приготовление.</p> <p>Помидоры вымыть и сделать на каждом помидоре, со стороны плодоножки, крестообразный надрез.</p> <p>Опустить в кипяток на 1-2 минуты.</p>
	<p>Переложить помидоры в ледяную воду, затем снять кожицу.</p>
	<p>Разрезать помидоры пополам или на 4 части и вырезать плодоножки.</p> <p>Красный перец вымыть, удалить семенную коробку и нарезать крупными кубиками.</p> <p>Огурец вымыть, срезать кожуру и нарезать кубиками.</p> <p>Дольки чеснока очистить и раздавить плоской стороной лезвия ножа.</p> <p>Ломтик белого хлеба разломить на 3-4 кусочка.</p> <p>В чаше блендера измельчить овощи: помидоры, огурец, болгарский перец и чеснок.</p>
	<p>Добавить хлеб (можно оставить на 5-7 минут, чтобы хлеб разбух) и измельчить до однородной массы.</p>

	<p>Добавить томатную смесь, по вкусу, приправить солью, сахаром, винным уксусом, лимонным соком и соусом "Табаско".</p>
 	<p>Перелить в сито с мелкими ячейками и протереть.  <b>Совет.</b> Протирать гаспачо через сито необязательно. Но консистенция протертого супа более приятная и гладкая.</p>
	<p>Добавить оливковое масло и перемешать. Убрать гаспачо на 3-4 часа в холодильник, чтобы суп настоялся и хорошо охладился.</p>
	<p>Приготовить <b>крутоны</b>.  Хлеб (без корок) нарезать небольшими кубиками.  В сковороде разогреть масло, выложить кубики хлеба и обжарить на среднем огне до светло-золотистого цвета.  Крутоны можно подсушить до готовности на сковороде или в духовке/аэрогриле.</p>
	<p>Зеленый перец и красный лук нарезать маленькими кубиками.  Охлажденный гаспачо разлить по тарелкам, посыпать кубиками зеленого перца, луком и крутонами.  Сбрызнуть оливковым маслом и, по желанию, можно дополнительно охладить суп, положив немного колотого льда. <b>Приятного Вам аппетита!</b></p>

--	--

### Окрошка на кефире

**Приготовление.** Кефирная окрошка мало чем отличается от классической.

Единственное отличие состоит в том, что в качестве жидкой составляющей мы будем использовать кефир смешанный с минеральной или обычной кипяченой водой в пропорции 1 к 1. Окрошка на кефире подойдет всем, кто сидит на диете или придерживается здорового образа жизни, кроме того она обладает хорошим освежающим эффектом.

#### Ингредиенты

- Картофель: 3-4 шт;
- Огурец: 2-3 шт;
- Редис: 3-5 шт;
- Яйца куриные: 3 шт;
- Зеленый лук: 30 гр;
- Зелень укропа: 20 гр;
- Кефир 1-процентный;
- Вода минеральная не соленая;
- Соль: по вкусу.



Молодой картофель вымыть и поставить вариться с яйцами в небольшом ковшике. Когда яйца сварятся вкрутую, извлечь их из кастрюли, а картошку оставить вариться до готовности.



Яйца очистить от скорлупы и мелко нарезать.  
Картофель в мундирах очистить от кожуры и мелко нарезать.



Огурцы мелко порубить.  
Измельчить 3-5 штук редиса, в зависимости от размера.



Нарубить зеленый лук и укроп.  
Выложить все ингредиенты в кастрюлю или салатницу. Как следует перемешать.



При подаче твердую составляющую для окрошки выложить в глубокую тарелку, посолить по вкусу. Залить 1 стаканом кефира и 1 стаканом минеральной воды. Можно, конечно, не использовать воду, тогда окрошка на кефире получится более густой.

Додаток 3.

# АСОРТИМЕНТ ХОЛОДНИХ СУПІВ

## БОРЩ ХОЛОДНИЙ

Буряк і моркву нарізають соломкою, припускають. Моркву припускають окремо, з'єднують з буряком, додають гарячу воду, сіль, цукор, доводять до кипіння і охолоджують. При подаванні в порційний посуд кладуть нарізані огірки, зелену цибулю, варені яйця, наливають рідинну основу, кладуть сметану, посипають зеленню кропу



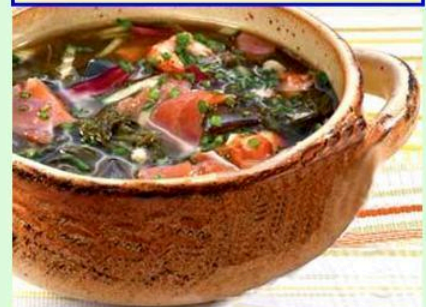
## ЩІ ЗЕЛЕНІ

Пюре щавлю і шпинату розводять гарячою водою, додають сіль, цукор, доводять до кипіння і охолоджують. В пюреподібну масу кладуть нарізані огірки, зелену цибулю, зварені вкруту яйця і сметану



## БОТВИННЯ

Шпинат і щавель припускають окремо, перетирають, розводять квасом, додають сіль, цукор, нашатковану цедру лимону. При подаванні в порційний посуд наливають ботвинню і окремо подають шматок вареної холодної риби (осетрових порід, судак чи тріску)







## СВЕКОЛЬНИК

Готують так само, як борщ холодний, але припущені овочі після охолодження заливають квасом. Молодий буряк використовують разом з ботвинням, котре нарізають і припускають окремо. Відпускають, як борщ холодний



ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНИХ СУПІВ

# ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ СУПІВ

№	ОПЕРАЦІЯ	ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ	ІНСТРУМЕНТ, ІНВЕНТАР
1	Приготування рідкої частини	Холодні супи готують на хлібному квасі, овочевих відварах, сироватці, кислому молоці	Лоток, ложка 
2	Приготування продуктів	Овочі та інші продукти попередньо відварюють, охолоджують та нарізають	ніж, дошка, лоток 
3	З'єднання	Рідку основу з'єднують з нарізаними продуктами. Заправляють сіллю, перцем, сметаною і охолоджують	Ложка, лоток 
4	Відпуск	Подають супи охолодженими глибокій столовій тарілці. Окремо подають шматочки льоду на розетці	Розливна ложка, щипці 



### *Вимоги до якості:*

Овочі, нарізані для холодних супів мають відповідну форму. **Форма** нарізування овочів зберігається. Круто зварені яйця посічені або нарізані на часточки.

**Смак** в міру солоний, кисло-солодкий, з ароматом свіжої зелені (кропу, петрушки) і присмаком буряків.

**Колір** темно-коричневий або біло-рожевий



# ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНИХ СУПІВ

До цієї групи супів включають окрошки, борщі холодні, свекольник, ботвинню, щі зелені. Зелену цибулю шаткують, у великих огірках видаляють насіння. Овочі, м'ясо, яйця варять до готовності, нарізають кубиками чи шматочками. Зелені овочі дрібно нарізають.

В якості рідкої основи використовують квас хлібний, буряковий, кисломолочні продукти, овочеві відвари, обезжирений бульйон.  
Подають холодними при температурі 14-16 °С

## ТЕХНОЛОГІЯ КВАСУ

Готують із житніх сухарів чи готових концентратів. Сухарі заливають кип'ятком 17,5 л на 1 кг, закривають і залишають для настоювання на протязі 1-1,5 год. Отримане сусло зливають, заливають повторно тільки 12,5 л води, ще раз настоюють 1-1,5 год., зливають сусло змішують разом після першого і другого настоювання, охолоджують до температури 30-35 °С, додають цукор і дріжджі по рецептурі і витримують при температурі 25 °С, протягом 3х год. Потім охолоджують до температури 4-6 °С і витримують 2-3 доби.

## ТЕХНОЛОГІЯ ОКРОШКИ НА КВАСІ

Для виготовлення окрошки розтирають готову гірчицю з жовтками варених яєць, сіллю, цукром і розводять охолодженим квасом.

В заправлений квас перед подаванням кладуть підготовлені охолоджені продукти

**Відпускають зі сметаною і посипають зеленню.**

Аналогічно готують окрошку на кефірі, розведеним холодною кип'яченою водою у співвідношенні 1:1

### ОКРОШКА ОВОЧЕВА

Готують з вареними овочами (картопля, морква, ріпа) і свіжими овочами (редис, огірки, зелена цибуля)



### ОКРОШКА М'ЯСНА

Готують з картоплею і редисом (вареними), огірками, зеленою цибулею (свіжі овочі), яловичиною відварною (лопаточка чи підлопаточка частина), грудинкою



### ОКРОШКА ЗБІРНА М'ЯСНА

Готують з м'ясними продуктами (яловичина, окорок копчений, варений, язик відварний яловичий)



**Предмет:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку \_\_\_\_\_ : Приготування солодких та різних супів.**

**" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_**

**Група \_\_\_\_\_**

**Мета уроку:**

**Навчальна:** Сформувати знання в учнів про види солодких супів, технологію приготування, вимоги до якості, правила подачі, а також поширених супів, які не відносяться до типів раніше розглянутих супів.

**Розвиваюча:** Сприяти розвитку вмінь порівнювати, узагальнювати, виділяти головне; логічно, емоційно, переконливо викладати думки.

**Виховна:** Виховувати бажання міцно опанувати новими знаннями, пов'язаними з подальшим удосконалюванням професійної майстерності.

**Тип уроку:** Комбінований.

**Методи навчання:** репродуктивний, пояснювально-ілюстративний.

**Форма організації навчальної роботи:** фронтально-групова, робота в групах, індивідуальна, робота з картками.

**Засоби навчання:**

Технічні: комп'ютер.

Наочні: опорний конспект, технологічні схеми, підручники, плакати, відеоролики.

**Міжпредметні зв'язки:** основи мікробіології, санітарія і гігієна в харчовому виробництві, фізіологія харчування, устаткування підприємств харчування, організація виробництва та обслуговування, виробниче навчання.

### **ХІД УРОКУ:**

**I. Оргмомент.** Привітання учнів. Перевірка відвідування (доповідає староста групи), підготовки до уроку.

**Мотивація навчання:** Ми продовжуємо вивчати тему "Приготування супів". На сьогоднішній день у світі налічується приблизно 150 типів супів, які поділяються на більш ніж 1000 видів, при цьому кожний вид може мати декілька варіантів. І сьогодні ми ознайомимось з наступним типом супів - солодкими супами, а також з поширеними супами, які не відносяться до типів раніше розглянутих.

Отак, тема нашого заняття: (учні формулюють тему заняття: **"Приготування солодких та різних супів"**). Але спочатку перевіримо домашнє завдання.

**II. Перевірка домашнього завдання. (Робота з картками. Додаток 1.)**

Перше завдання виконують за варіантом, друге – всі.

Додаток 1. Картка 1.

**Завдання 1.**

**В - 1. Технологія приготування окрошки м'ясної.**

**В – 2. Технологія приготування борщу холодного з квасолею.**

**Завдання 2. Складіть таблицю "Знайди відповідність"**

1	Хлібний квас, сироватка, кисле молоко, овочевий відвар, кефір, буряковий квас ...	а	Сухарі житні, дріжджі, цукор, м'ята, вода
2	гаспачо	б	Рідка основа холодних супів
3	борщі холодні, холодники, окрошки, ботвинні ...	в	холодний томатний суп іспанської кухні
4	борщ холодний селянський	г	8 – 14 °С
5	Хлібний квас	д	асортимент холодних супів
6	Окрошка овочева	е	буряки, картопля, чорнослив, огірки свіжі, цибуля зелена, яйця, цукор, сіль, лимонна кислота
7	температура подачі холодних супів	ж	основа – хлібний квас або розведені з кип'яченою водою сироватка чи кефір, яйця, готують з вареними овочами (картопля, морква, ріпа) і свіжими овочами (редис, огірки і зелена цибуля)
8	ботвиння	з	Окрошки
9	в розведене гарячою водою пюре із шпинату і шавлю з сіллю, цукром додати після охолодження нарізані свіжі овочі – огірки, зелена цибуля і яйця, сметану.	и	щі зелені
10	готову гірчицю розтирають з жовтками варених яєць, сіллю, цукром і розводять охолодженим квасом.	к	холодний цех, теплова обробка продуктів здійснюється в гарячому цеху.
11	Приготування холодних супів	л	холодний суп на квасу з відварного молодого буряку з ботвинням, кропиви, лебеди, зеленої цибулі, огірків свіжих, можна з красною рибою.
12	окрошка збірна м'ясна	м	готують з м'ясопродуктами (язик, вітчина, окорок, яловичина)

**Завдання 2. Еталон відповідей:**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>б</b>	<b>в</b>	<b>д</b>	<b>е</b>	<b>а</b>	<b>ж</b>	<b>г</b>	<b>м</b>	<b>и</b>	<b>з</b>	<b>к</b>	<b>м</b>

### Еталон відповіді для завдання 1.

**В – 1.** Готову гірчицю розтирають з жовтками варених яєць, подрібненою цибулею, сіллю, цукром, додають сметану і розводять небагато охолодженим квасом. М'ясо краще брати 2 — 3 видів. Це може бути відварна телятина, вітчина, язик.

Мясні продукти, свіжі огірки, редис, білки яєць, варені картоплю, моркву нарізати кубиками. Зелень петрушки, кропу подрібнити. Все перемішати. Залити квасом, посолити, розмішати, дати настоятись 20 – 30хв.

**В – 2.** Буряки миють і варять з оцтом, обчищають і нарізують соломкою, картоплю варять, обчищають і нарізують. Свіжу капусту нарізують соломкою і припускають у невеликій кількості води. Квасоллю варять окремо. Підготовлені овочі й квасоллю кладуть у готовий хлібний квас, додають дрібно нарізані білки яєць, зелену цибулю й кріп, заправляють вареними жовтками, розтертими з цукром, сіллю, сметаною, й охолоджують.

### III. Вивчення нового матеріалу. План уроку:

1. **Характеристика, види, технологія приготування солодких супів.** (Показ презентації "Солодкі супи". Плакати. На закріплення знайти відповіді на завдання картки №2 "Продовж речення".)

2. **Технологія приготування різних супів: суп-харчо, шурпа, суп-локшина домашня.** (Інструкційні картки. Відеоролики з наступним обговоренням)

#### Закріплення знань.

**1 етап. Викладач:** Ви побачили презентацію "Солодкі супи" Відкрийте, будь ласка, підручники, уважно прочитайте текст. Ознайомтеся з плакатами. (додаток 2)

**2 етап. Викладач:** Вам необхідно виконати карточку-завдання 2 .

#### Завдання 1. "Продовж речення".

Рідка основа солодких супів - \_\_\_\_\_

Для приготування солодких супів використовують.... \_\_\_\_\_

Для приготування відварів використовують... \_\_\_\_\_

В якості загусника солодких супів використовують... \_\_\_\_\_

Для ароматизації супів використовують.... \_\_\_\_\_

За температурою подачі солодкі супи бувають.... \_\_\_\_\_

Гарніри для солодких супів... \_\_\_\_\_

Подають солодкі супи зі... \_\_\_\_\_

Підготовка крохмалю перед заварюванням \_\_\_\_\_

Сушені плоди і ягоди перед варінням закладають у (яку?) \_\_\_\_\_ воду, свіжі – у \_\_\_\_\_ .

Послідовність подачі солодкого супу така: \_\_\_\_\_

При приготуванні солодких супів фрукти нарізують \_\_\_\_\_ , а ягоди кладуть \_\_\_\_\_ .

**Завдання 2.** Записати етапи приготування : супу із свіжих овочів;  
супу із суміші сухофруктів.

(Викладач зачитує питання, учні відповідають)

**Викладач:** Ця робота залишиться у вас в якості опорного конспекту у кожного.

**2.Викладач:** Тепер ознайомимося з поширеними супами, які не відносяться до типів раніше розглянутих. Розглянемо **технологію приготування різних супів: суп-харчо, шурпа, суп-локшина домашня.**

**Суп-харчо** - популярна страва грузинської кухні. Суп дуже ароматний з легкою кислинкою, готують без картоплі. Від інших супів його відрізняє те, що він обов'язково включає яловиче м'ясо, волоськи горіхи і ткемалі (пюре або соус з аличі). Ткемалі можна замінити гранатовим соком або томатами, або не кладуть горіхи. Але це вже не класичний харчо, однак, теж пікантний і смачний. Як приготувати суп-харчо?

Я пропоную відеоролик , а потім запишіть в конспект технологію приготування харчо за інструктивною карткою у вас на столах (**Додаток 3**)

(<http://www.youtube.com/watch?v=D2xOFdZmFuM> – суп-харчо)

**Шурпа** – це перша східна страва, для якої традиційно використовується баранина. Впрочем, може також використовуватися курятина або її можна сумістити з бараниною. Існує дуже багато рецептів приготування цієї страви залежно від регіону. Але загальне правило – це незмінно ситний і достатньо жирний суп. Також в шурпу додається велика кількість прянощів, Шурпу можна подавати і як суп, і як другу страву. Шурпа из баранины - подготовка продуктов

Для приготування шурпи традиційно використовується м'ясо баранини, а саме грудинка, рулька, гомілка. Шурпу готують в казані або спеціальній чавунній каструлі. В них спочатку обсмажують м'ясо, а потім тушкують овочі з картоплею. Можна обсмажити м'ясо і на сковороді, а потім перекласти в каструлю, де буде готуватися шурпа.

**Викладач:** Як приготувати шурпу – прогляньте відеоролик, а потім законспектуйте інструктивну картку (**Додаток 3**)

(<http://www.youtube.com/> - шурпа)

Суп-локшину домашню ви всі знаєте. Також пропоную відеоролик і інструктивну картку.

(<http://gotuemo.com/ua/blog/pershi-stravy/zupy-z-ptytsi/kuryachyj-sup-z-domashnoyu-lokshynoyu.html> - локшина домашня.) Законспектуйте.

**Словникова робота:** Суп-харчо, шурпа.

**Рефлексія. Викладач:** Що ви хотіли довідатися по даній темі? Що, конкретно, вам стало відомо? Що було для вас дійсно новим? Які знання ви зможете практично застосувати в реальній ситуації? Що залишилося недостатньо зрозумілим? Що сподобалося на занятті? Ваші пропозиції по проведенню занять.

Маючи отримані теоретичні знання, чи зможете ви приготувати розглянуті супи в умовах виробництва й будинку?

**IV. Підведення підсумків уроку, оголошення оцінок.**

**V. Видача домашнього завдання.**

**Викладач:** Ми розглянули всі питання плану і на цьому закінчили вивчення теми на уроках теоретичного навчання. Наступними уроками буде лабораторно-практичне заняття з теми "Приготування супів". 1. Підготуватися до нього. Повторити всі теми уроків з даної теми програми. 2. Опрацювати підручник с.224-225, опрацювати

конспект.

Заняття закінчено. Спасибі за роботу.

### **Опорний конспект. Солодкі супи**

Рідкою основою солодких супів є фруктовий відвар з одного виду фруктів або їх суміші. Використовують свіжі і сушені фрукти, а також фруктові-ягідні соки, пюре, екстракти, компоти, сиропи. Ягоди кладуть цілими, а фрукти нарізують (кубиками, скибочками), великі сушені фрукти розрізують на кілька частин. Апельсини і мандарини в суп кладуть сирими.

Перед варінням свіжі, сушені ягоди і плоди перебирають, ретельно промивають. Сушені плоди і ягоди сортують за видами, перед варінням їх можна замочити в холодній воді, щоб вони швидше розварились.

Шкірочку, насіннєві гнізда яблук і груш використовують для приготування відварів. Плоди і ягоди сушені заливають холодною водою, а свіжі кладуть у киплячу воду, додають цукор, доводять до кипіння, варять до готовності і заварюють крохмалем, попередньо розчиненим в охолоджену відварі (на 1 частину крохмалю 4 частини відвару).

Для ароматизації супів додають корицю, гвоздику, цедру.

Солодкі супи можна подавати холодними і гарячими.

Солодкі супи подають з різними гарнірами: відварним рисом, саго, дрібними макаронними виробами, галушками, варениками з ягодами, бабками, запіканками, які нарізують кубиками, пшеничними або кукурудзяними паличками.

Солодкі супи можна подавати зі сметаною або вершками – 25, 20, 10 г на порцію.

**Суп із свіжих плодів.** Яблука і груші перебирають, промивають, видаляють насіннєві гнізда, обчищають шкірочку, нарізують скибочками або кубиками. Шкірочку плодів і насіннєві гнізда заливають водою, варять 15-20 хв., відвар проціджують, доливають до норми воду, кладуть цукор, корицю і доводять до кипіння, додають нарізані яблука або груші і варять 5-7 хв., потім вливають розведений холодною перевареною водою крохмаль і, помішуючи, доводять до кипіння. Якщо потрібно, додають лимонну кислоту. Подаючи на стіл, у тарілку кладуть гарнір, наливають суп, додають сметану або вершки. Суп можна приготувати з суміші яблук, слив, груш.

Яблука – 229/160, груші – 247/180, крохмаль – 20, цукор – 100, кориця – 1, вода – 650. Вихід – 1000.

**Суп із суміші сухофруктів.** Сушені фрукти перебирають, промивають і сортують за видами. Великі яблука і груші розрізають на 2-4 частини, заливають холодною водою і варять у закритому посуді 15-20 хв., додають решту плодів і ягід, цукор і варять до готовності. Потім вливають розведений холодною перевареною водою крохмаль, доводять до кипіння. В суп можна покласти лимонну кислоту. Перед подаванням у тарілку кладуть гарнір, наливають суп, додають сметану і вершки. Плоди і ягоди сушені (яблука, груші, чорнослив, урюк, курага, родзинки) – 160, маса плодів і ягід варених – 320, цукор – 100, крохмаль – 20, вода - 900. Вихід - 1000.

**Суп із ревеню, кураги і яблук.** Яблука миють, обчищають від шкірочки, видаляють насіннєві гнізда, курагу попередньо замочують, ревінь миють і обчищають від шкірочки. Підготовлені яблука, курагу і ревінь нарізують і відварюють у воді з

додаванням цукру. Готовий відвар проціджують. Частину плодів і ревеня протирають, а частину залишають нарізаними, все з'єднують з відваром, доводять до кипіння і вводять розведений холодною перевареною водою крохмаль, доводять до кипіння.

Ревінь овочевий свіжий – 133/100, яблука – 143/100, курага – 50, цукор – 100, крохмаль картопляний – 20, вода – 900. Вихід – 1000.

**Вимоги до якості солодких супів.**

Консистенція рідкої частини однорідна. Крупи і макаронні вироби м'які, зберігають форму; ягоди або фрукти не розварені, смак кисло-солодкий.

# ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СУПІВ

Солодкі супи готують із **свіжих, консервованих і сушених плодів і ягід**. Для виготовлення супів цієї групи використовують також **фруктово-ягідні соки, пюре, сиропи, екстракти**, що випускає харчова промисловість.

Перед варінням свіжі плоди і ягоди перебирають і промивають. Сушені плоди і ягоди сортують по видам. Свіжі плоди очищають, нарізають шматочками чи кубиками. У **кісточкових** (яблука, груша, айва) **видаляють насіннєве гніздо**. Відходи заливають чотирьох, п'ятикратною кількістю води, проварюють 5 хв., відвар проціджують, додають в нього цукор, нарізані плоди і варять до готовності. В кінці варіння вводять крохмаль, розведений чотирикратною кількістю води і помішуючи доводять суміш до кипіння.

**Солодкі супи подають** найчастіше холодними, але можна і гарячими.

**Відпускають** з гарнірами і зі сметаною чи вершками. **В якості гарніру використовують** відварений рис, саго, дрібні макаронні вироби (супова засипка), кльоцки, вареники з ягодами, пудинги – рисовий і манний, запіканки.

## СУП ІЗ ЖУРАВЛИНИ І ЯБЛУК

Підготовлену журавлину перетирають, віджимають. Вижимки заливають водою, проварюють 10-15 хв. і проціджують. Яблука нарізають шматочками. У журавлиний відвар кладуть цукор, нарізані яблука, доводять до кипіння. Заварюють крохмалем і знову доводять до кипіння, додають журавлиний сік і охолоджують. Подають при температурі 14-16 °С



## СУП ІЗ РЕВЕНЮ, КУРАГИ І ЯБЛУК

Яблука, нарізані шматочками, попередньо замочену курагу і очищений від шкірки ревінь варять з додаванням цукру. Готовий відвар проціджують. Частину плодів і ревеню перетирають, частину нарізають, заливають відваром, доводять до кипіння і заварюють крохмалем. Подають як описано вище



## СУП ІЗ ЦИТРУСОВИХ

Апельсини чи мандарини очищають, нарізають кружальцями. Цедру нарізають соломкою, бланшують, заливають гарячою водою і доводять до кипіння. Відвар проціджують, додають цукор, кладуть нарізані плоди, варять 3-4 хв., заварюють крохмалем. Відпускають зі шматочками чи дольками апельсину або мандарину



## СУП-ПЮРЕ ІЗ ЦИТРУСОВИХ

Підготовлені фрукти заливають холодною водою і варять до готовності, перетирають, додають цукор, корицю, доводять до кипіння. Заварюють крохмалем і знову доводять до кипіння



# ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СУПІВ

**Додаток 3. Інструктивна картка. Суп-харчо.**

Суп - харчо	
 <p><b>Інгредієнти</b> (на 4-х литрову каструлю)</p>	<p>500г яловичини (філе або грудинка з косточками) 200г риса 100г волоських горіхів 150г соусу ткемалі або сацебелі 150г цибулі ріпчастої 3-4 зубчика часнику 2.ч.л. хмелі-сунелі 1-2 ч.л. красного перцю 5-6шт перця горошком\ сіль, зелень</p>
 	<p>М'ясо нарізати невеликими шматочками Залити 3л води, варити 1,5 години, знімаючи накип.</p>
 	<p>Цибулю подрібнити Горіхи подрібнити в блендері або порубити ножем</p>
 	<p>Цибулю обсмажити на рослинній олії. В готовий бульйон засипати рис, варити 10хв.</p>
 	<p>Додати цибулю в бульйон Потім додати горіхи.</p>
 	<p>Добавити соус Слідом додати хмелі-сунелі, перець, посолити за смаком, варити 5-7хв.</p>



Добавити видавлений через чеснокодавку часник, убрати з вогню і дати настоятися 10 – 20хв під кришкою. Подавати з подрібненою зеленню

### Інструктивна картка. Шурпа із баранини.



#### **Інгредієнти:**

500 г баранини,  
500 г картоплі,  
100 г курдючного сала,  
4 шт ріпчастої цибулі,  
1 стручок червоного жагучого перцю,  
2 столові ложки томатної пасту,  
2,5 л води,  
зелень кинзи, кропу, лавровий лист, сіль.

#### **Спосіб приготування:**

1. М'ясо баранини добре промити, нарізати невеликими шматочками. Сало порізати кубиками, ріпчасту цибулю – кільцями.
2. В казану слід обсмажити сало до шкварок, які викласти на тарілку, а в витопленому жирі обсмажити м'ясо до утворення коричневої корочки.
3. Потім в цей казан додати цибулю, картоплю, томатну пасту – все це смажити 10-20хв.
4. Влити воду, бросити стручок гострого червоного перцю, посолити і довести до кипіння. Убавити вогонь і варити на слабому вогні 1 годину.
5. За 5хв до кінця додати в казан лавровий лист, а також подрібнені кінзу і кріп.
6. Готову шурпу розлити по тарілках і подавати з чорним хлібом.

## Інструктивна картка. Суп-локшина з куркою «По-домашньому»



### *Інгредієнти:*

1 куряче філе грудки,  
1 морква,  
1 цибулина,  
1,5 літр курячого бульйону,  
1 яйце,  
100-150 г борошна,  
4 ст. ложки соняшникової олії,  
перець,  
2 лаврових листа,  
сіль.

### *Приготування:*

Суп готують на бульйоні із птиці або на грибному відварі. Моркву, цибулю, петрушку нарізують соломкою і пасерують.

Домашню локшину просіюють, кладуть у киплячу підсолену воду на 1 —2 хв., відкидають на сито або друшляк, дають стекти воді.

У киплячий бульйон кладуть пасеровані овочі, доводять до кипіння і варять 5—8 хв., додають підготовлену локшину. За 5—7 хв. до закінчення варіння кладуть спеції.

Перед подаванням у тарілку кладуть шматочок птиці чи гриби, наливають суп, посипають зеленню.

**Приготування локшини.** У воду додають яйця, сіль, перемішують і іроціджують. Борошно просіюють, насипають гіркою, роблять заглиб- ієння. Частину борошна залишають для підсипання. В заглиблення юступово вливають розчин води, яєць, солі і замішують круте тісто, алишають його на 20—30 хв. для набухання білків. Потім готове тісто дадуть на стіл, посипають борошном і розкачують шаром 1 —1,5 мм автовшки. Підсушують на повітрі і нарізують на смужки 35—45 мм завшіршки, а

потім шаткують упоперек соломкою і підсушують.

## ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

**Тема:** «Технологія приготування супів.

Борщі

Щі

Капусняки

Розсольники

Солянки

Суп-пюре з різних овочів

Холодні супи

**6 годин**

### Мета роботи:

- закріпити практично-теоретичні знання з:
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- організації робочого місця;
- технології приготування супів;
- проведення бракеражу та попередження недоліків страв;
- економного використання сировини, електроенергії;
- дотримання вимог санітарії та гігієни;
- правил безпеки життєдіяльності та охорони праці.

### Зміст роботи

1. Зробити розрахунок сировини для приготування заданої кількості порцій страви.
2. Приготувати і оформити для відпуску страви: «Борщ з квасолею», «Щі зелені», «Капусняк», «Розсольник Ленінградський», «Солянка з птиці», «Суп-пюре з різних овочів», «Окрошка овочева».
3. Дати оцінку якості приготовленим стравам.

Назва страви	Зовнішній вигляд	Колір	Смак	Запах	Консистенція	Температура подачі	Підсумок

4. Виконати дослідні завдання.

а) Визначити час тушкування буряка, порівняти за даними Збірника рецептур, зробити висновки і дати рекомендації щодо скорочення часу доведення буряка до готовності.

б) Визначити час пасерування цибулі та моркви і пояснити, як пасеровані овочі впливають на харчову цінність, смак і зовнішній вигляд перших страв.

в) визначити збільшення маси квасолі за час замочування (у грамах і відсотках). Пояснити причину збільшення маси бобових при замочуванні та розм'якшення при варінні.

Оформити звіт, зробити висновки: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

## Інструктивна картка

Інгредієнти страви № 181 «Борщ с квасолею»	1 порція, г		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Буряк	60	48		
Капуста свіжа	30	24		
або капуста квашена	26	18		
Квасоля	12	12		
Морква	15	12		
Цибуля ріпчаста	14	12		
Петрушка (корінь)	4	3		
Томат - пюре	9	9		
Цукор	2	2		
Кулінарний жир	6	6		
або маргарин	7,3	7,3		
Оцет 9%	1,65	1,65		
Бульйон або вода	240	240		
Перець чорний горошком	0,03	0,03		
Лавровий лист	0,01	0,01		
Зелень	1,5	1		
Сметана	10	10		
Сіль	2	2		
Вихід		300/10		

### Технологія приготування

Квасолю перебрати, промити, замочити в холодній воді впродовж 5-6 годин. Замочену квасолю залити киплячою водою і варити до неповного розварювання фа-солі(хвилин 25-30). Підготовлений буряк дрібно нарізувати або натерти на терці і гасити в невеликій кількості води з додаванням лимонної кислоти(заморожений буряк гасять не розморожуючи). У киплячу воду з квасолею покласти дрібно нарезан-ний картоплю(быстрозамороженный картопля - не розморожуючи), варити 7-10 хвилин. Підготовлені овочі: морква, цибулю дрібно нарізувати, белокочан-ную капусту нашаткувати соломкою і додати в киплячу воду з квасолею і картоплею(заморожені овочі додають не розморожуючи). За 10 хвилин до го-товности додати тушкований буряк, сіль, цукор. У готовий борщ покласти смета-ну, дрібно нарізану зелень і дати скипіти.

### Вимоги:

Колір бульйону малиново-червоний. Овочі зберегли форму нарізки, консистенція овочів м'яка, квасоля не розварилася.

#### Інструктивна картка

Інгредієнти страви № 198 «Щі зелені»	1 порція,г		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Щавель				
або щавель	40	30		
і шпинат	81	60		
Картопля	60	45		
Петрушка (корінь)	12	9		
Цибуля ріпчаста	11	9		
Цибуля зелена	11	9		
Борошно пшеничне	6	6		
Маргарин столовий	7	7		
яйця	1/7шт	6		
Бульйон або вода	225	225		
Перець чорний горошком	0,03	0,03		
Лавровий лист	0,01	0,01		
Сіль	2	2		
Зелень	1,5	1,0		
Сметана	10	10		
Вихід		300/10		

#### Технологія приготування

Оброблений щавель припускають у власному соці, шпинат — у великій кількості води, потім усе протирають. Картоплю нарізають великими кубиками або часточками, цибулю і петрушку — маленькими кубиками.

У киплячий бульйон або воду кладуть картоплю і варять 5—7 хв., додають пасеровану цибулю, пюре зі шпинату і щавлю і варять 15 хв. За 5—10 хв. до закінчення варіння щі заправляють пасерованим борошном, розведеним бульйоном або водою, додають сіль, спеції. Половину щавлю або шпинату можна не протерти, а покласти нарізаним. Щі можна готувати без картоплі або з одного шпинату. Якщо щі готують тільки зі шпинату, для поліпшення смаку додають лимонну кислоту або лимонний сік.

Щі зелені можна приготувати з консервованого щавлю, шпинату або суміші щавлю і шпинату.

Подають з часточкою вареного яйця, сметаною і посипають зеленню.

### **Вимоги до якості щів**

Щі зелені — колір оливковий або темно-зелений. Смак помірно кислий, без гіркості, з присмаком і запахом щавлю, шпинату, пасерованих овочів. Яйце нарізане часточками.

### Інструктивна картка

Інгредієнти страви № 1.117 «Капусняк»	1000г		1 порція, г		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашена	286	200				
Картопля	200	150				
Морква	63	50				
Петрушка (корінь)	53	40				
Цибуля ріпчаста	60	50				
Борошно пшеничне	5	5				
Жир тваринний топлений харчовий	25	25				
Цукор	5	5				
Сало шпик	10,4	10,4				
Часник	5,1	5				
Бульйон або вода	800	800				
Петрушка (зелень)	4	3				
Сметана			10	10		
Вихід		1000		300/10		

### **Технологія приготування**

Зі свинини варять бульйон. Капусту квашену січуть, додають бульйон, жир і тушкують майже до готовності. Цибулю, моркву, корінь петрушки шаткують соломкою, пасерують. Борошно пасерують, розводять бульйоном.

У проціджений бульйон кладуть нарізану часточками картоплю, варять до напівготовності. додають тушковану капусту, пасеровані овочі, розведену бульйоном борошняну пасеровку, спеції і варять до готовності 5—7 хв. Готовий капусняк заправляють салом, розтертим з часником, сирією цибулею і зеленню. Подають зі сметаною і шматочками свинини.

### **Вимоги до якості**

Капуста нашаткована або посічена. Форма нарізування овочів відповідає формі нарізування капусти. Консистенція овочів м'яка. Бульйон — жовтуватий, з часточками жиру жовтого або оранжевого кольору. Смак — кисло-солодкий, з

ароматом тих продуктів, які входять до складу капусняків. Не повинен бути дуже кислим. Зберігають не більше 2 год.

### Інструктивна картка

Інгредієнти страви № 208 «Розсольник Ленінградський»	1 порція,г		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	120	90		
Крупа перлова	9	9		
Петрушка (корінь)	4	3		
Цибуля ріпчаста	7	6		
Цибуля-порей	8	6		
Огірки солоні	20	18		
Томат-пюре	9	9		
Маргарин столовий	6	6		
Бульйон або вода	210	210		
Перець чорний горошком	0,03	0,03		
Лавровий лист	0,01	0,01		
Сіль	2	2		
Зелень	1,5	1,0		
Сметана	10	10		
Вихід				

### Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть підготовлену крупу рисову, пшеничну або вівсяну, доводять до кипіння, а потім — картоплю і варять до напівготовності. Додають пасеровані овочі, припущені огірки, пасероване томатне пюре, спеції, вливають розсіл, солять і варять до готовності. Розсольник можна приготувати і без томатного пюре.

Якщо розсольник готують з перловою крупою, то її відварюють до напівготовності, відвар зливають, оскільки він слизький, а крупу кладуть після картоплі.

Подають зі сметаною, посипають зеленню.

### **Вимоги до якості**

Овочі повинні зберегти форму нарізання, на поверхні розсольнику часточки жиру оранжевого, жовтого кольору або безбарвні. У розсольнику ленінградському крупа добре зварена, рис незварений. Овочі натурального кольору. Смак — гострий завдяки присутності огірків, огіркового розсолу і спецій,

запах — властивий розсольнику. Консистенція овочів — м'яка, огірків — злегка хрумка, консистенція розсольнику — середня, негуста.

### Інструктивна картка

Інгредієнти страви № 253 «Солянка з птиці»	1 порція,г		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куриця	93,6	64,5		
Маса готової куриці		45		
Цибуля ріпчаста	35,7	30		
Огірки солоні	30	18		
Каперси	12	6		
Маслини або оливки	15	15		
Томат - пюре	15	15		
Масло вершкове або маргарин	7,2	7,2		
Бульйон	240	240		
Лимон	4,8	3		
Перець чорний горошком	0,03	0,03		
лавровий лист	0,012	0,012		
Сіль	2	2		
Сметана	20	20		
петрушка (зелень)	4	3		
Вихід		300/20		

### *Технологія приготування*

У киплячий концентрований бульйон з птиці кладуть пасеровані цибулю і томатне пюре, припущені огірки, капарці з розсолом, підготовлені варену птицю або дичину, спеції і маслини, варять 5—10 хв.

Перед подаванням у солянку кладуть сметану і кружальце лимона. Посипають зеленню.

### *Вимоги до якості*

Продукти нарізані скибочками або кубиками. М'ясні продукти, цибуля і огірки зберігають форму нарізання. На поверхні — часточки жиру оранжевого кольору. Кружальце лимона без шкірочки. Смак — гострий, з ароматом капарців, пасерованої цибулі, огірків. Колір бульйону — каламутний від томату й сметани.

Консистенція м'яса птиці м'яка, огірків — хрумка.

### Інструктивна картка

Інгредієнти страви № 268 «Суп-пюре з різних овочів»	1 порція,г		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свіжа	30	24		
Картопля	36	27		
Ріпа	24	18		
Морква	22,5	18		
Цибуля ріпчаста	14,4	12		
Цибуля - порей	7,8	6		
Горошок зелений консервований	23,1	15		
Борошно пшеничне	6	6		
Масло вершкове або маргарин	8	8		
Молоко	60	60		
Яйця	1/9шт	4,8		
Бульйон або вода	225	225		
Сіль	2	2		
Вихід	-	300		

### Технологія приготування

Цибулю нашинкувати і пасерувати, інші овочі нарізати. Ріпу, капусту білоголову обшпарити (окремо), щоб видалити гіркість. Картоплю нарізати часточками і зварити окремо. Моркву і ріпу припустити з невеликою кількістю бульйону і вершкового масла, покласти капусту, пасеровану цибулю і припустити до готовності.

Наприкінці припускання додати зелений горошок і варену картоплю. Підготовлені овочі протерти (частину моркви, зеленого горошку, ріпу не протирати), змішати з білим соусом, розвести бульйоном або овочевим відваром до консистенції супу-пюре, заправити сіллю і варити 7—10 хв. Охолоджений до 70°C суп заправити льезоном і вершковим маслом.

Перед подаванням у тарілку покласти зелений горошок, відварені і нарізані маленькими кубиками ріпу, моркву і налити суп. Окремо подати грінки.

### **Вимоги до якості**

Однорідна маса без грудочок борошна, яке заварилося, шматочків непротертих продуктів і поверхневих плівок. Консистенція еластична, нагадує густі вершки. Колір властивий продукту, з якого приготований. Смак ніжний, у міру солоний.

### Інструктивна картка

Інгредієнти страви № 304 «Окрошка овочева на кефірі»	1 порція,г		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефір	94,5	94,5		
Вода кип'ячена	94,5	94,5		
Картопля	41	30*		
Морква	15	12*		
Ріпа	9	6*		
Цибуля зелена	30	24		
Огірки свіжі	37,5	30		
Яйця	3/5шт	24		
Цукор	3	3		
Сіль	2	2		
Зелень	3,3	2,4		
Вихід		300		

\*Маса варених очищених овочів

### **Технологія приготування**

Процес приготування складається з підготовки продуктів, заправлення квасу і подавання.

Картоплю, моркву варять, охолоджують і нарізують маленькими кубиками або соломкою. З редиски (ріпи) зрізують корінці і бадилля, добре промивають і нарізують.

Зелену цибулю нарізують, а частину цибулі розтирають з сіллю до появи соку. Свіжі огірки обчищають від грубої і гіркої шкірочки та насіння, огірки з тоненькою шкірочкою не обчищають. Оброблені огірки нарізують маленькими кубиками або соломкою. Хлібний квас проціджують.

Білки круто зварених яєць нарізують, а жовтки розтирають з частиною сметани, гірчицею, сіллю, цукром і розводять кефіром з додаванням охолодженої кип'яченої води.

Кріп дрібно січуть. Підготовлені до змішування продукти зберігають у холодильнику.

Нарізані продукти кладуть у заправлений квас і перемішують.

### **Вимоги до якості**

Нарізані овочі мають відповідну форму. Смак кислуватий, без різкої кислотності, запах свіжих огірків і кропу. Колір — світло-зелений.

**Предмет:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку** \_\_\_\_ : Підсумково-узагальнюючий урок.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Група \_\_\_\_\_

**Мета уроку:**

**Навчальна:**

узагальнити та систематизувати знання із розділу «Приготування супів», поглибити знання, навчитися різним способам пошуку інформації, самостійно її відбирати, аналізувати та обробляти. Діагностика знань з теми.

**Розвиваюча:** Розвивати навички логічного мислення, пізнавальну активність; уміння аналізувати та систематизувати навчальний матеріал, робити відповідні висновки; використовувати свої знання у практичній діяльності.

**Виховна:** Виховувати відповідальність, дисципліну, поняття важливості цих знань для майбутніх працівників сфери масового харчування; прагнення до успіху.

**Тип уроку:** урок-залік

**Міжпредметні зв'язки:** організація виробництва (підбір обладнання, інвентарю для приготування страв), устаткування підприємств харчування, охорона праці (безпечні умови праці), санітарія (санітарні вимоги до обладнання)

**Забезпечення:** план - конспект уроку, роздатковий матеріал.

**Форми і методи роботи:** Перевірочні тести

### **Хід уроку.**

#### **I. Організаційний момент.**

Привітання учнів. Перевірка відвідування (доповідає староста групи), підготовки до уроку.

**Мотивація навчання:** Сьогодні ми проводимо підсумковий урок з розділу «Приготування супів». При вивченні цього розділу ми розглянули види супів, технологію їх приготування, вимоги до якості. І сьогодні ми узнаємо, як ви засвоїли цю тему. Пропоную вам перевірочні тести по темі. Ви маєте картки з завданнями різних рівнів. Відповіді будуть оцінюватись за такими критеріями:

**Критерії оцінювання.**

1 -3 бали учні отримують за відповіді на питання навчального рівня;

4 – 6 - на питання навчального і середнього рівня;

7 – 8 - на питання навчального, середнього і достатнього рівня;

9 -12 – за відповіді на питання усіх рівнів.

## II. Актуалізація опорних знань.

Робота з картками.

## III. Підведення підсумків уроку.

**Викладач:** Поміняйтеся картками. Ми обговоримо всі питання завдань картки. (Викладач зачитує завдання, учні відповідають і порівнюють правильну відповідь з відповіддю, яку дали учні в картках). За критеріями виставте оцінки.

### Оголошення оцінок.

**Домашнє завдання:** Наступною темою програми буде тема "Приготування соусів".

### Картка 1.

**Тест з теми: « Приготування супів »**

#### 1) початковий рівень:

1. З яких двох частин складаються супи ? \_\_\_\_\_ .
2. В якості рідкої основи супів використовують: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ і т.д.
3. Супи класифікують :  
за температурою подачі - на \_\_\_\_\_ і \_\_\_\_\_ .
4. У якому цеху готують супи ?  
а ) гарячий цех      б) заготівельний цех  
в) м'ясний цех      г) холодний цех.
5. За скільки хвилин до готовності в супу кладуть спеції (лавровий лист, перець) і сіль ?  
а ) за 1 - 2 хвилини      б) за 15 - 20 хвилин      в) за 5 - 7 хвилин
6. За скільки хвилин до готовності супу закладають пасеровані овочі ?  
а ) за 10 - 15 хвилин      б) за 20 - 30 хвилин      в) за 5 - 7 хвилин
7. Якої країни є національна страва ? Установіть відповідність ?

а ) Росія	а ) Борщ
б) Україна	б) Щі
в) Грузія	в) Харчо
	г) Солянка

8. Визначте маркування обробної дошки, що використовується для нарізки зелені?  
а) «ОС»    б) «Зелень»
9. Окрошка готується:  
а) на хлібному квасі, на кефірі, сироватці;      б) на м'ясному бульйоні

#### 2) середній рівень

1. Дайте визначення поняттю бульйон?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Виберіть із запропонованого списку супів тільки ті, які відносяться до заправних ?

а ) щі зелені б) суп - пюре з птиці в) бульйон з грінками	г) суп - пюре з бобових д) борщ флотський е) бульйон з яйцем	ж) солянка рибна з) суп польовий і ) розсольник московський
---	--	--

3. Для чого зварені супи залишають без кипіння на 10-15 хвилин? \_\_\_\_\_

4. Чому супи варять при слабкому кипінні ? \_\_\_\_\_

5. Установіть відповідність:

а ) Суп - пюре б) Щі в) Розсольник г) Солянка д) Борщ е) Прозорі супи ж) Солодкий суп	а ) до складу приготування обов'язково входить буряк б) обов'язковою складовою частиною є солоні огірки , огірковий розсіл і білі коріння . в) є старовинною російською національною стравою. г) ці супи мають високу харчову цінність, легко засвоюються організмом, широко застосовуються в лікувальному і дитячому харчуванні. д) головним чином покликані для збудження апетиту, оскільки містять велику кількість екстрактивних речовин і калорійність їх невелика. е) готують з білокачанної свіжої та квашеної капусти , савойської капусти , щавлю , шпинату , іноді молоді кропиви . ж) як загусник використовують крохмаль
---	--

6. З якими гарнірами відпускають прозорі і солодкі супи ?

а ) Прозорий бульйон б) Солодкий суп	а ) яйце б) вареники з ягодами в) грінки з сиром г) пшеничні пластівці д) кекс	е) сухий бісквіт ж) печиво з) розтягаї і пиріжки і ) кукурудзяні палички к) пельмені
---	--	--

7. Який термін зберігання супів на марміті?

- а ) 5 годин
- б) 30 хвилин

в) 2 години

г) більше доби

8. Вкажіть, який основний продукт входить до складу борщу?

а) капуста      в) огірки

б) буряк      г) томати

9. Супи класифікують :

за способом приготування - на \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_.

### 3) достатній рівень

1. Чим відрізняється приготування прозорих бульйонів від приготування звичайних?

2. Щоб надати солянці гострого смаку, перед закінченням варіння додають:

а) сік лимону;    б) проціджений, прокип'ячений огірковий розсіл;    в) гірчицю.

3. Які вимоги висувають до супів - пюре ?

4. Вкажіть коли потрібно закладати картоплю, якщо до складу борщу входить квашена капуста?

а) в першу чергу    б) відразу після квашеної капусти

### 4) високий рівень

1. Вкажіть особливості приготування наступних видів борщів:

а) Борщ Полтавський      в) Борщ флотський

б) Борщ Український      г) Борщ Львівський

2. Вкажіть особливості приготування наступних видів розсольників:

а) Розсольник лєнінградський

б) Розсольник домашній

в) Розсольник московський

3. Складіть схему приготування супів - пюре.

Відповіді :

#### 1) початковий рівень:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
рідкої (основи) і щільної (гарніру) .	бульйон, молоко, відвари з круп, овочів і фруктів, квас і т.д.	гарячі і холодні	а , г	в	а	а - б,г б - а в - в	а	а

#### 2) середній рівень

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Бульйон - це відвар, отриманий при варінні у воді м'яса,	а д ж з і	Для того, щоб вони настоялися, жир спливав на поверхню і зробився	Тому що при бурхливому кипінні овочі сильно розварюються, не	а - г; б - е; в - б ; г - в; д - а	а - а, в , з, к ;	в	б	заправні, прозорі, пюреподібні і різні.

кісток , птиці , риби.		більш прозорим , а суп став ароматним.	зберігають форму і випаровують ся ароматичні речовини.	; е – д; ж – ж.	б - б г, д е, ж і			
------------------------------	--	---	---	--------------------------	-------------------------------	--	--	--

### 3) достатній рівень

1. Тільки тим, що їх прояснюють.

2. б

3. Мають однорідну консистенцію, без грудок завареного борошна, шматочків непротертих продуктів і поверхневих плівок. Консистенція еластична, що нагадує густі вершки. Колір - білий або відповідний продукту, з якого приготовлений. Смак - ніжний, в міру солоний .

4. а

### 4) високий рівень

завдання 1.

<b>а</b>	Бульйон з курки. Буряки нарізують тонкими скибочками, тушкують. Картопля - кубиками, капуста – шашками, овочі для пасерування - скибочками. Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з ріпчастою цибулею. Подають з галушками.
<b>б</b>	Перед подачею заправляють часником, розтертим з шпиком . Подається з пампушками
<b>в</b>	Варять з грудинкою і свинокопченостями . Капусту нарізають шашками, картопля - кубиками , інші овочі скибочками. Подають з нарізаними свинокопченостями.
<b>г</b>	Бульйон кістковий або м'ясний. Буряки варять із шкірочкою, нарізують соломкою, потім тушкують. Варять без капусти. Наприкінці варіння вливають буряковий відвар. Подають з відвареними нарізаними скибочками сосисками.

### Завдання 2.

<b>а</b>	Готується з крупою ( перлової , рисової або вівсяної )
<b>б</b>	Готується з капустою
<b>в</b>	Готують на курячому бульйоні , з потрухами і з нирками. Відмінна риса цього розсольнику в тому , що його готують без картоплі і до складу його входять білі коріння .

3. Варіння або припускання продуктів - введення пасерованих овочів - варіння або припускання продуктів разом з овочами - протирання - з'єднання з соусом розведення бульйоном - проварювання додавання солі - заправка льезоном і маслом - відпуск.

**Критерії оцінювання навчальних досягнень  
з предмету "Технологія приготування їжі"  
Тема: Приготування супів  
Професія – кухар**

рі ве нь	ба л	Зміст критеріїв
по чат ко ви й	1	Учень з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих видів супів, технології їх приготування, рецептурного складу сировини. Під час відповідей і практичних занять допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	2	Учень безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з приготуванням супів, їх видами, загальних правил приготування. Неусвідомлене виконує окремі фрагменти практичних завдань. Під час відповідей і практичних занять допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
	3	Учень з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з знаннями видів супів, їх відмінних особливостей, температури подачі, правил відпуску. Під час відповідей і практичних занять допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно, проявляє пасивно-спостережливий інтерес до предмету. Неусвідомлене виконує частину практичних завдань.
се ре дні й	4	Учень без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з технології приготування бульйонів для супів, овочевих і борошняних пасеровок, особливостей приготування супів. Самостійно виправити помилки не в змозі.
	5	Учень розуміє основний навчальний матеріал з класифікації супів, видів бульйонів для супів, підготовки овочів для супів. Під час відповідей допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь.
	6	Учень у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Знає класифікацію супів, може підібрати сировину для їх приготування, послідовність приготування, але допускає помилки під час відповіді, які не може частково виправити.

		Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.
до ста тні й	7	Учень самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального процесу, а саме: класифікацію супів, особливості і послідовність їх приготування, правила приготування напівфабрикатів для супів: овочевих, борошняних пасеровок, правил приготування бульйонів, послідовності закладки продуктів при приготуванні супів. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає, як користуватись довідковою літературою.
	8	Учень самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал. Знає класифікацію супів, особливості і послідовність їх приготування, правила приготування напівфабрикатів для супів, послідовності приготування, вимоги до якості, правила відпуску. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки, встановлює зв'язок професій кухаря, кондитера, буфетника, офіціанта, бармена. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.
	9	Учень володіє основним навчальним матеріалом з приготування супів, їх видів, особливостей приготування, вимог до якості, відпуску. Може виразити думку в усній та письмовій формі. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Під час відповіді та виконання практичних завдань допускає несуттєві помилки, які виправити може сам.
ви со ки й	10	Знання учня повністю відповідають вимогам програми. Учень володіє глибокими знаннями щодо видів супів, особливостей приготування, подачі, вимог до якості. Відповідь учня послідовна, чітка, обґрунтована, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, цікавиться інформацією щодо приготування супів поза учбовою програмою. Може рецензувати відповідь інших учнів.
	11	Учень має значні конкретні практичні і теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції у вирішенні проблем незалежно. Володіє <u>узагальненими, системними</u> знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, пов'язаного з темою "Приготування супів"; усвідомлене засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Виказує творчий інтерес до обраної професії, новітньої технології.
	12	Учень має значні конкретні практичні і теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції у вирішенні проблем незалежно. Володіє повними, системними знаннями навчального матеріалу, пов'язаного з темою "Приготування супів"; усвідомлене засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Рецензує відповідь інших учнів, складає питання для взаємоконтролю.

--	--	--

Розглянуто та схвалено

на засіданні методичної комісії

Протокол № 4 від "02" грудня 2013р.

Голова методичної комісії \_\_\_\_\_ Кошлякова О.М.

### **Використана література:**

1. Антонеч. Л.І. Лабораторний практикум з предмета "Технологія приготування їжі та організації виробництва": Навчальний посібник для проф.-техн.навч.закл. К.: Факт, 2003.-304с; іл
2. Доцяк В.С. Українська кухня. Львів. "Оріяна-Нова", 1998. -559с.
3. Малига А.О., Зарицька В.В. Учбовий матеріал з технології приготування їжі. Херсонський вище професійне кулінарне училище ресторанного господарства.
3. Косовенко М.С..Технологія приготування їжі. К.: "Факт", 2003.
4. Баранов В.С., Козьміна Е.П. Технология производства продукции общественного питания. М.: "Экономика", 1981

