



Майстер-клас на тему:  
«В болгарську кухню з  
інноваціями».



Майстра виробничого  
навчання II категорії  
Головченко Лариси  
Анатоліївни





## Цікаве про Болгарію



Назва країни **Болгарія** етимологічно має тюркське походження. Ймовірно від кореня “бул” – заважати, змішувати. Слово “булга” означало “баламут”, а також “змішання племен” – тобто з точки зору осілих племен це було, мабуть, щось типу “всього зброду”. На території Болгарії змішалися кочові тюркські племена з придунайськими слов'янами і скіфо-слов'янами, прийнявши на себе назву “болгари”. Відбувалося це в VII-VIII століттях.





# Цікаве про



У Болгарському місті

Варна розташований  
найбільший сталевий  
міст в Європі – міст  
*Аспаруха*.

Його довжина складає  
близько **2 км.**, а висота  
в найвищій точці – **75**



**Болгарська  
кухня**

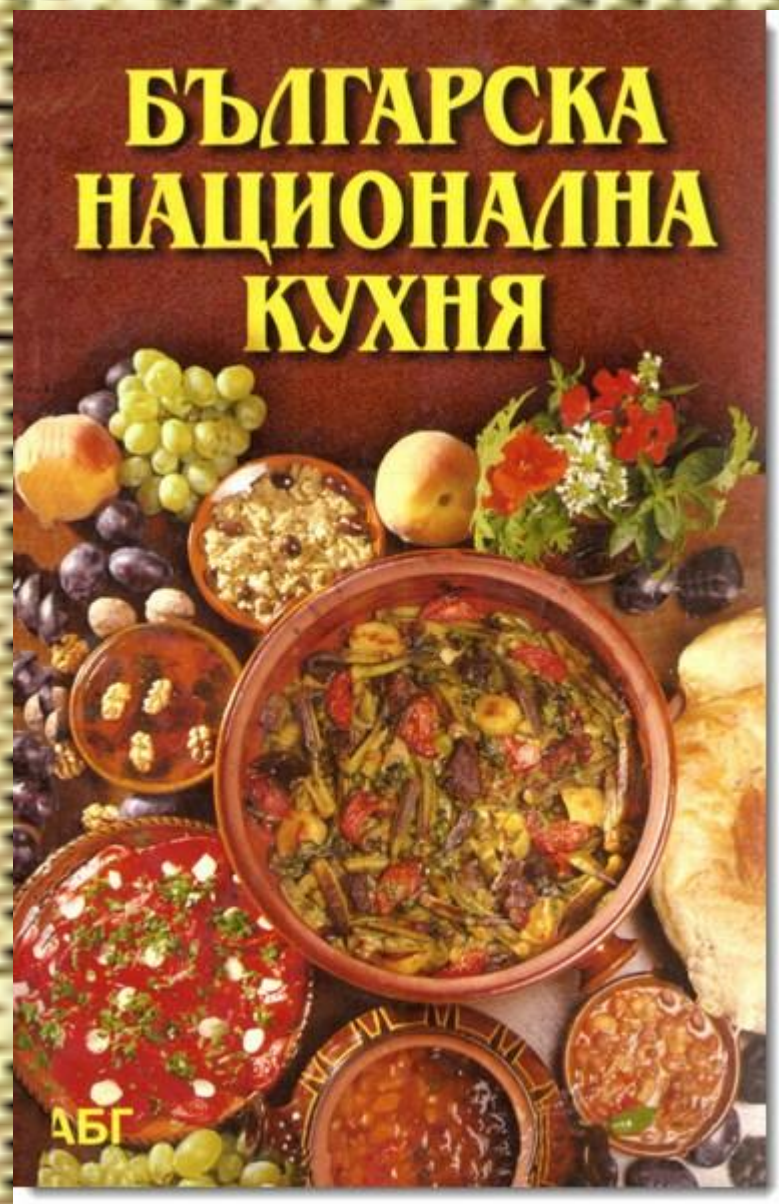


# Болгарська

кухня складалася протягом багатьох століть. Її особливості зумовлювалися як природними умовами, так і багатоміною історією. Особливе географічне положення Болгарії на Балканському півострові, тобто на роздоріжжі між Сходом і Заходом, Північчю і Півднем, відбилося як на культурі та традиціях болгар, так і на особливостях болгарської кухні. Протягом сторіч через Балканський півострів проходило безліч різних



Кажуть, що болгари зустрічали і проводжали весь світ, і весь світ сидів за болгарським столом. Традиції різних народів увійшли в кулінарію болгар. Страви болгарської кухні подібні зі стравами вірменської і грузинської кухонь. Особливо близькі до болгарських такі страви, як харчо, піті, шашлик, люля-кебаб, бастурма,





BG-Rent.com.ua

УЧИМСЯ ВМІСТЕ

# Кухня

Основу болгарської кухні складають численні страви з овочів, але картоплю до столу подають рідко.

Удосталь білого хліба і свіжих фруктів та овочів.

Гарячу їжу болгари їдять

двічі в день: на обід і

вечерю. Поширені

кисломолочні продукти.

Вважається, що саме вони

сприяють болгарському





# Кухн

Одне з найпопулярніших м'ясних страв в Болгарії – **мусака** – картопля, запечена шарами з сиром, м'ясом, яйцем і іншими компонентами. У мусаку кладуть також помідори або перець.

Практично у всіх ресторанах Болгарії подають **чушки** – солодкий перець в різному вигляді, **кебапче** – короткі м'ясні ковбаски, смажені на пательні або запечені у жаровій шафі. До гарячих м'ясних страв можуть запропонувати соус з солодкого перцю – **лютеницу**.

М'ясо рідко подають із смаженою картоплею.

Звичайний **гарнір** – соковиті тушковані овочі.



**Мусака** (грец. *μουσακάς*; рум. *musaca*; тур. *musakka*; півд. слов. *мусака/musaka*;

араб. *musaqqa`a*) — традиційна страва з баклажанів на Балканах і Близькому Сх

Грецька мусака складається із запечених шарів баранини, баклажанів, помідорів і білого соусу бешамель. Іноді в мусаку

додають кабачки, картоплю або гриби.

В арабських країнах мусака являє собою холодний салат з помідорів та баклажан, схожий на італійську капонату.

В сербській, боснійській і румунській кухнях мусака може готуват



Фірмова страва:  
«Мусака по-болгарському».



Мусака – екзотична

запіканка

Існує багато рецептів приготування мусаки, які відрізняються між собою в залежності від регіона:

- молдовська;
- турецька;
- болгарська;
- грецька;
- сербська;



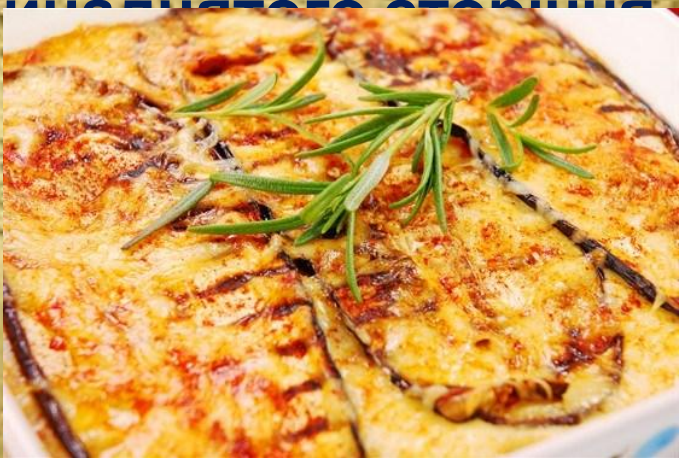


## Історія походження мусаки

Сказати, коли була приготована перша мусака дуже складно: страва має багату історію.

Перші спогади про арабську страву «**магума**», рецептура якої нагадувала сучасну рецептуру приготування **мусаки**, відноситься до

тринадцятого сторіччя.



Назва «**мусака**» походить від арабського слова, яке означає «**охолоджений**».

Це пов'язано з тим, що в арабських країнах мусакою називають **холодний салат**, який готують з томатів і баклажанів.

В інших країнах мусака відноситься до гарячої

**страви.**



## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Назва фірмової страви: **«Мусака по-болгарському».**

Автор фірмової страви – **Головченко Л.А.**

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію ( у грамах )	
		Брутто	Нетто
1.	Телятина	164	121
2.	Олія рослинна	15	15
	Маса смаженого м'яса:	---	75
3.	Борошно пшеничне	5	5
4.	Масло вершкове	5	5
5.	Молоко	70	70
6.	Цибуля ріпчаста	29	24
7.	Маргарин столовий	10	10
	Маса пасерованої цибулі:	---	12
8.	Перець солодкий	56	50
9.	Олія рослинна	50	50
10.	Картопля	70	50/30*
11.	Баклажани	60	50/30*
12.	Томати свіжі	39	30
13.	Часник	20	16
14.	Сметана 33% жирності	40	40
15.	Яйця	1/2 шт.	20
16.	Сир твердий «Гауда»	20,5	20
17.	Масло вершкове	7	5
	<b>Вихід:</b>	----	<b>250</b>

\* -- Маса смажених овочів.

### IV. Правила подачі:

Страву відпускають у тих самих сковородах, в якій її запікали, або порціонують і подають на мілкій столовій тарілці, нагрітій до 40 градусів, поливаючи розтопленим вершковим маслом.

Температура подачі – 65 градусів.

Страву зберігають не більше двох годин.

! Не допускається висихання підливи.

### I. Технологічні вимоги до якості сировини:

Сировина доброякісна і повинна відповідати вимогам діючої нормативно – технічній документації (НТД).

### II. Технологія приготування:

Оброблене м'ясо телятини нарізують дрібними шматочками масою 50г і пропускають крізь м'ясорубку через решітку з дрібним отворами(3мм). Січене м'ясо викладають на розігріту з олією сковороду і обсмажують, безперервно помішуючи, до готовності, солять, перчать. Обсмажене м'ясо злегка охолоджують і знову пропускають крізь м'ясорубку. викладають у сотейник, додають соус (просіяне крізь сито пшеничне борошно, пасерують на маслі вершковому, не допускаючи зміни кольору, вводять у кипляче молоко, варять, помішуючи протягом 3 хвилин, додають сіль, перець чорний мелений, протирають крізь сито) і прогрівають, помішуючи, протягом 2 хвилин. Оброблену цибулю ріпчасту нарізують кубиками і пасерують на маргарині до готовності. Баклажани, нарізані кружальцями, викладають у посуд, що не окислюється, посипають сіллю та залишають на 30 хвилин, потім промивають та обсушують, смажать з обох боків на сковороді, розігрітій з олією до утворення на поверхні рум'яної скоринки. Оброблену картоплю нарізують кружальцями, промивають, обсушують і обсмажують основним способом на сковороді до готовності, солять, перчать. Перець солодкий підікають, перевертаючи на кожен бік, у жаровій шафі, знімають кожину та нарізують брусочками. На дно вогнестійкої форми, змащеної олією, викладають шар смаженої картоплі, на який кладуть шар смаженого м'яса, зверху на м'ясо викладають пасеровані цибулю та перець солодкий, томати свіжі, нарізані кружальцями, посипають натертим на тертці сиром, викладають шар обсмажених баклажанів, посипають дрібно січеним часником, заливають ячно-сметанною сумішшю, до якої додають половину норми сиру, натертого на тертці, поверхню страви вирівнюють, посипають рештою сиру. Страву запікають у жаровій шафі при температурі 220 градусів до утворення на поверхні рум'яної скоринки.

### III. Характеристика готової страви:

*Зовнішній вигляд* - страва під ячно-сметанною сумішшю з сиром, мас рум'яну кірочку.

*Консистенція* - м'яка, соковита.

*Смак і запах* – властиві запеченим продуктам з ароматом підливи і спецій.

*Колір* – на розрізі світло-коричневий.



**Набір сировини для  
страви**





**Набір сировини для  
страви**



**Телятин**

**а**



**Картопл**

**я**



**Перець**

**солодкий**



**Баклажан**

**и**



**Томати**

**свіжі**



**Цибуля**

**ріпчаста**



**Часни**

**к**



**Сир**

**"Гауда"**



**Яйц**

**я**



**Молоко**



**Сметан**

**а**



**Борошн**

**о**



**Олі**

**я**

# Набір сировини для страви



**Масло  
вершкове**



**Маргари  
н**



**Шарена  
сіль**



**Перець чорний  
мелений**



# ШАРЕНА СОЛ

**"Шарена сол"** - це незабутня смачна болгарська приправа, яка складається із суміші мелених сушених прянощів з додаванням солі.

Сіль не є основним компонентом.

Класичний склад приправи:


съдържание: чубрица, сминдух, червен пипер, царевично брашно, сол.

Тобто: чабер, пажитник, кумин, ма, кукурузная мука, соль.

Ціна за 1(одну) красиву баночку складає

-- 3 лева (~ 1 - 1,5 евро)



The image features a highly ornate, golden frame with intricate scrollwork and floral patterns. Inside the frame, there is a central rectangular area filled with a colorful mosaic of irregular, cell-like shapes. The colors in the mosaic transition from dark blues and purples at the top to bright yellows and oranges in the middle, and then to reds and pinks at the bottom. A white, lace-like decorative border surrounds the mosaic. In the center of the mosaic, there is a yellow rectangular box containing the text "Посуд для запікання" in red. At the bottom of the frame, there is a small, faint logo that reads "В К С Г".

**Посуд для  
запікання**

# Посуд для запікання



**Керамічний  
посуд**



**Італійська  
форма**



**Керамічні  
порційні  
горщики**



**Посуд з вогнестійкого  
скла**



**Керамічний  
посуд**

# Посуд для запікання



Формочки



Лист



Глиняні  
Горщики



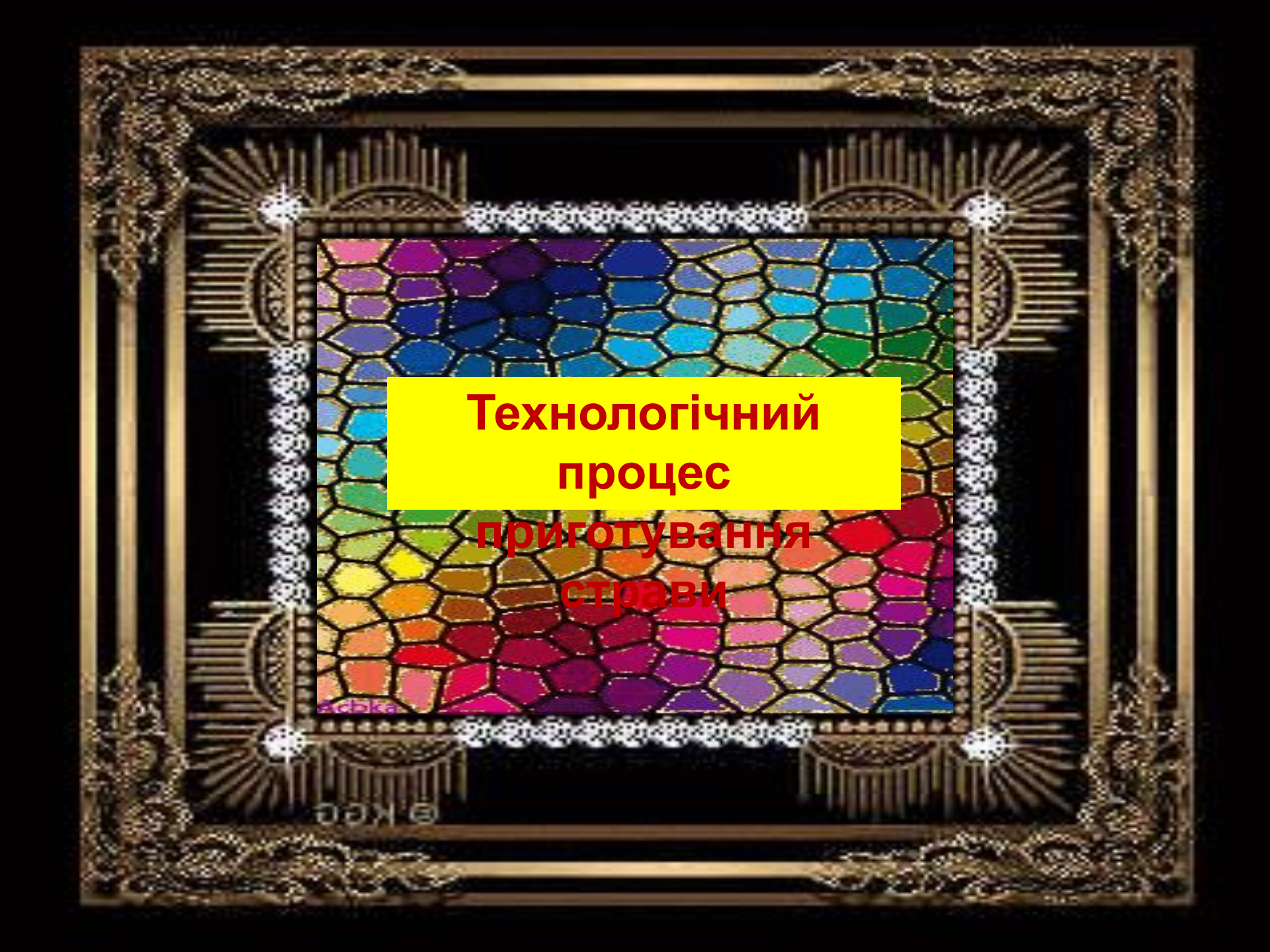
Керамічний  
посуд

# Силіконовий посуд для запікання



women-on-line.ru  
mowcu-ou-juer.ru





**Технологічний  
процес  
приготування  
страви**



## Технологічний процес приготування страви

Оброблене м'ясо телятини нарізують дрібними шматочками масою 50г і пропускають крізь м'ясорубку через решітку з дрібним отворами(3мм). Січене м'ясо викладають на розігріту з олією сковороду і обсмажують, безперервно помішуючи, до готовності, солять, перчать. Обсмажене м'ясо злегка охолоджують і знову пропускають крізь м'ясорубку, викладають у сотейник.



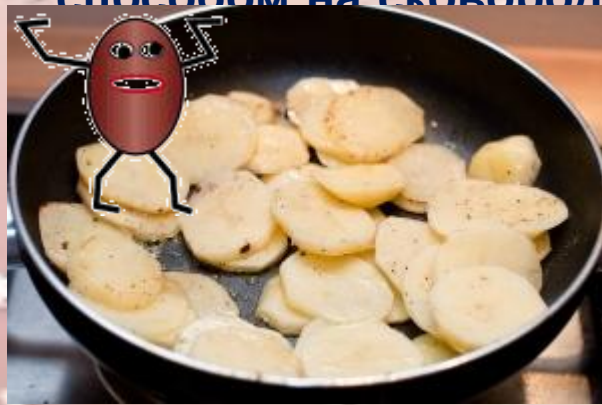
## Технологічний процес приготування страви

Додають у смажений м'ясний фарш соус (просіяне крізь сито пшеничне борошно, пасерують на маслі вершковому, не допускаючи зміни кольору, вводять у кипляче молоко, варять, помішуючи протягом 3 хвилин, додають сіль, перець чорний мелений, протирають крізь сито) і прогрівають, помішуючи, протягом 2



## Технологічний процес приготування страви

Оброблену цибулю ріпчасту нарізують кубиками і пасерують на маргарині до готовності. Баклажани, нарізані кружальцями, викладають у посуд, що не окислюється, посипають сіллю та залишають на 30 хвилин, потім промивають та обсушують, смажать з обох боків на сковороді, розігрітій з олією до утворення на поверхні рум'яної скоринки. Оброблену картоплю нарізують кружальцями, промивають, обсушують і обсмажують основним способом на сковороді до готовності



## Технологічний процес приготування

СТРОБИ



Перець солодкий підпікають, перевертаючи на кожен бік, у жаровій шафі, знімають шкіру та нарізують брусочками. На дно вогнестійкої форми, змащеної олією, викладають шар смаженої картоплі, на який кладуть шар смаженого м'яса, зверху на м'ясо викладають пасеровані цибулю та перець солодкий, томати свіжі, нарізані кружальцями, посипають натертим на тертці сиром, викладають шар обсмажених баклажанів, посипають дрібно січеним часником, заливають яєчно-сметанною сумішшю, до якої додають

ВИНУ ЧЕРНИ СИРУ, НАТЕРТОГО НА

ДІ.



## Технологічний процес приготування страви



Поверхню страви  
вирівнюють, посипають  
рештою сиру.  
Мусаку запікають у жаровій  
шафі при температурі 220  
градусів до утворення на  
поверхні рум'яної скоринки



**Шлях до  
інновації**



**Секретів від  
майстра**





**Секре**

**т**



**Як правило, для приготування мусаки використовують баранину, але я для своєї фірмової страви використала ніжне м'ясо телятини. М'ясо баранини і телятини рекомендують даже для дитячого харчування.**

**При бажанні, можна використати м'ясо телятини та свинини у рівних пропорціях.**



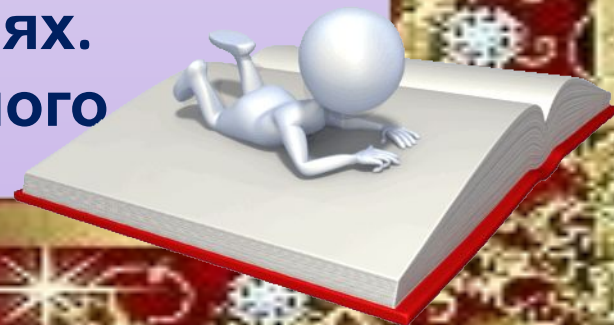


**Секре**

**т**



**Як правило, підготовлені овочі обсмажують на оливковій олії. Я пропоную теплову обробку овочів (м'яса) проводити, застосовуючи комбінацію жирів, а саме: олію рослинну з'єднати із маслом вершковим або маргарином столовим у рівних пропорціях. Продукти набувають ніжнішого смаку.**







**Секре**

**т**



М'ясний фарш, після  
обсмажування, я пропоную ще  
раз пропустити крізь м'  
ясорубку, а потім прогріти з  
додаванням соусу для надання  
фаршу більшої пікантності,  
ніжності та соковитості.  
Також можна додати сухе  
червоне вино.





**Секре**

**т**



**Незважаючи на великий асортимент посуду для запікання, мусаку слід готувати тільки у керамічному посуді з рівними бортами**



# 5

## Секре

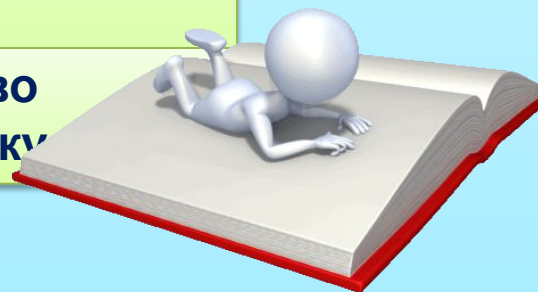
## т



**Чабер** — весьма древня приправа, яку використовують у всіх кухнях середземномор'я, на Балканах, Кавказу, Азії.

У молдовській кухні його називають «чимбру», на Кавказі — «цитрон» і «джамбуль». В грузинській кухні — «кондарі».

Без чабру (чубриці) неможливо приготувати болгарську мусаку





## Поради від майстра



Чудовим доповненням до страви буде томатний соус, приготований зі свіжих томатів за лічені хвилини: потрібно очищені томати подрібнити за допомогою блендера з додаванням солі, часнику, зелені петрушки та соком лимону за смаком.



# Рецепт творчої молодості:

**Систематично вживайте:**

**Бальзам мудрості,  
коктейль творчості,  
каву бадьорості,  
відвар пунктуальності,  
настій терпимості,  
екстракт людяності.**

**Виконуйте все це ретельно і будете  
творчо молоді!**





Дякую за увагу !

