



**Проект  
Технологический процесс  
приготовления первого  
блюда «Борщ украинский с  
дранниками»**

РАБОТУ ВЫПОЛНИЛ УЧЕНИК 11 КЛАССА  
МАРТЫНЕНКО ЕГОР  
РУКОВОДИТЕЛЬ:  
ШАЛЬНЕВА ГАЛИНА АНАТОЛЬЕВНА.





***Цель проекта:***

***Изучить технологию приготовления борща.***

***Приготовить борщ «Украинский с пампушками».***





**Задачи проекта:**

- 1. Изучить разновидности борщей и характеристики используемого сырья.***
- 2. Составить технологическую карту приготовления борщ «Украинский с пампушками»***
- 3. Рассчитать затраты на приготовление блюда борщ «Украинский с пампушками».***



## **Борщ – красивое и вкусное блюдо.**

Оно известно всем любителям славно подкрепиться. Борщ – украинское национальное блюдо, обязательной составной частью является свекла столовая красная.

В разных регионах Украины борщ готовят по-разному, отсюда и названия: киевский, черниговский, полтавский, галицкий, волинский и др., но самый распространенный Украинский с пампушками.





### Борщ «Домашний»

Готовят на мясном или овощном бульонах в овощной бульон вводят чеснок растертый со шпиком. Борщ готовят без картофеля и заправляют мучной пассеровкой .

Бульон, для борща «Московского», готовят из свинокопчёностей, в конце варки добавляют окорок, сосиски, или варёное мясо . Все овощи нарезаются соломкой картофель кубиками . К борщу подаются ватрушки с творогом





**Борщ «Сибирский» готовят с фасолью, говяжьими фрикадельками и с двумя видами капусты: свежей и квашеной. В начале борщ варят на овощном бульоне. В середине варки добавляют чеснок растёртый со шпиком, за 15 мин до окончания варки в борщ добавляют говяжьи фрикадельки с обжаренным луком.**



**Бульон для борща «Белорусского» готовят из говядины и костей ветчины. Морковь и свёклу заранее отваривают и обжаривают вместе с мукой и кореньями, в конце варке в борщ заправляют сахаром и уксусом.**



**Борщ «Украинский»**  
готовят на мясокостном  
бульоне. Картофель  
нарезают дольками,  
свёкла, морковь соломкой,  
лук шашками. Свёклу в  
Борщ закладывают в две  
порции (1 в середине варки  
в свежем виде; 2  
пассерованная с морковью.

### Рецептура

*Мясо на кости-500 г.*

*Капуста - 400 г.*

*Картофель -300 г.*

*Свёкла- 200г.*

*Морковь-1 шт.*

*Луковица – 2шт.*

*Сало-шпик-30г.*

*Растительное масло -50г.*

*Сметана - ½стак.*

*Томата-пасты - ½стак .*

*Уксус и сахарный песок– по  
1ст. ложки.*

*Зубчиков чеснока- 5-6 шт.*

*Перец черный душистый  
горошком.*

*Лавровый лист и соль по  
вкусу.*

**Последовательность  
технологического процесса  
приготовления первого блюда борщ  
«Украинский с пампушками»**

**Приготовление бульона**

**Мясо положить в холодную  
воду и варить до готовности.**

**Вынуть мясо из бульона,  
отделить от костей, бульон  
процедить.**



**Нарезка продуктов**

**Картофель нарезать  
кубиками, капусту-  
соломкой, свёклу и  
морковь натереть на  
крупной терке, лук  
нарезать шашками,  
зелень мелко нарубить,  
чеснок потолочь, сало  
нарезать мелкими  
кубиками**





## Приготовление заправки

**Сало смешать с  
толченым чесноком  
укропам и зеленью**



## Приготовление пассеровки

**Из лука моркови  
1\2 свеклы и  
томатной пасты  
приготовить  
пассеровку .**



## Приготовление борща

В кипящий бульон опустить картофель капусту и проворить 7 минут, добавить 1\2 часть свеклы и варить 10 минут, опустить пассеровку и варить ещё 10 минут. Положить в борщ заправку, посолить, добавить специи. Варить до готовности картофеля.



## Оформление и подача на стол

На стол подать с кусочком мяса и сметаной.



# Последовательность технологического процесса приготовления «Пампушки с чесноком»





**Требования к качеству готового блюда**

*Характеристика готового блюда борщ украинский*

**Внешний вид:** Заправочный суп насыщенного красного цвета с гарниром из картофеля и капусты, пассерованными овощами луком, морковью и свёклой.

**Вкус:** насыщенный вкус бульона и овощей, входящих в его состав. Без постороннего привкуса.

**Запах:** Имеет запах бульона и овощей, которые входят в состав борща. Без посторонних запахов.



**Характеристика готового блюда пампушки с чесноком.**

**Внешний вид: пампушки- изделия из теста шарики диаметром 5-7см с румяной поверхностью золотистого цвета.**

**Вкус: мягкой выпечки с лёгким чесночным привкусом.**

**Запах; сдобной выпечки с легким чесночным ароматом.**



## **Заключение**

**Технологический процесс приготовления первого блюда «Борщ украинский с пампушками» - это тема проекта, над которой я работал. При выполнении этого проекта, я выполнил поставленные передо мною задачи.**

**В течение работы над проектом я пришел к такому заключению, что борщ является очень распространенным блюдом, его готовят люди разных национальностей и сословий.**

**Этот заправочный суп содержит большое количество полезных веществ и витаминов, так как при его приготовлении используют разнообразные овощи и продукты.**

**Его аромат и вкус, несравним ни с каким другим блюдом, и даже поэты воспевают его в своих произведениях:**

**В. Федорченко: «Я за обе щеки уплетаю и харчо, и рассольник, и щи, но я больше всего обожаю Украинские наши борщи».**