

Тема: «Заправочные супы. Борщи»



«Искусство кулинарии:
дарить не только
радость,
но и здоровье»

народная мудрость

Подготовила: Абрамова Л.С.

Цели урока

- Изучить разновидности борщей, технологию их приготовления.
- Изучить требования к качеству борщей.
- Рассмотреть способы подачи борщей.
- Воспитание аккуратности и внимательности в работе.



Из истории

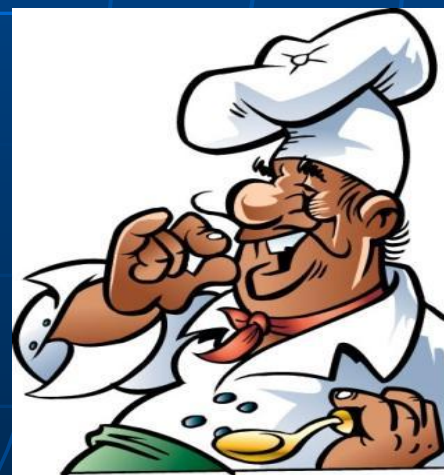


Исторически **борщ** – это национальное блюдо Древнего Рима, где специально для него выращивали много капусты и свеклы. Из Рима этот прекрасный суп постепенно проник в кулинарии многих народов мира, в каждой из них приобретая свои особенные национальные черты.

Борщ – украинское блюдо

Он получил свое название по имени овоща, обычной свеклы (Бурака), которая по-старославянски называлась `Бърць` и которая является обязательной составной частью этого блюда.

"Борщ и капуста - в хате не пусто"



Жидкая основа борщей

- Костный бульон
- Грибной отвар
- Бульон из птицы



Ингредиенты борща

- Свекла
- Морковь
- Петрушка
- Лук
- Томаты
- Капуста
- Уксус
- Сахар



Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского ломтиками.

Тушат с добавлением бульона, жира, томатного пюре, уксуса, сахара.



Свежую капусту нарезают соломкой, а для флотского и сибирского шашками.

Квашеную капусту тушат.

Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского кубиками.

Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибирского ломтиками и пассеруют.



Технология приготовления и отпуска борща с капустой и картофелем

- В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту;
- Через 8-10 мин. варки кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу;
- В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до готовности;
- Отпускают со сметаной и зеленью.

Можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.

Полезные советы!

Чтобы в борще сохранился цвет свеклы, а также для улучшения вкуса добавляют уксус, кислый квас, лимонную кислоту, рассол капусты или помидоры. Перед подачей борщи посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.



Калейдоскоп борщей

БОРЩ УКРАИНСКИЙ



Ингредиенты :

Говядина

Капуста

Картофель

Свекла

Свиное сало

Сливочное масло

Томатная паста или
помидоры

Сметана

Морковь, корень петрушки,
лук, 3 % уксус

Сахар

Лавровый лист

Чеснок, перец горошком,
зелень петрушки.



БОРЩ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ



Ингредиенты:

Квашенная

Капуста

Картофель

Морковь

Лук

Свекла

Томатная паста

Лавровый лист

Перец-горошек

КИСЛЫЙ БОРЩ ПО-ЛИТОВСКИ

Ингредиенты:

- Кефир
- **Свекла**
- Кипяченая вода
- Зеленый лук
- Сметана
- Яйца
- Соль, зелень.



БОРЩ БЕЛОРУССКИЙ



Ингредиенты:

- Говядина
- Сосиски
- **Свекла**
- Картофель
- Морковь
- Корень петрушки
- Лук
- Томат-пюре
- Свиное сало
- Мука
- Сахар
- Уксус
- Сметана
- Специи, соль.





БОРЩ МОСКОВСКИЙ

Ингредиенты:

- Бульон со свинокоченостями
- **Свекла**
- Морковь
- Корень петрушки
- Репчатый лук
- Помидоры
- Сливочное масло
- Сахар
- Уксус 3 %
- Сметана
- Специи, соль
- Зелень
- Ватрушки
- *Мясной набор* – говядина вареная, окорок или ветчина, сосиски.



БОРЩ ОСЕННИЙ

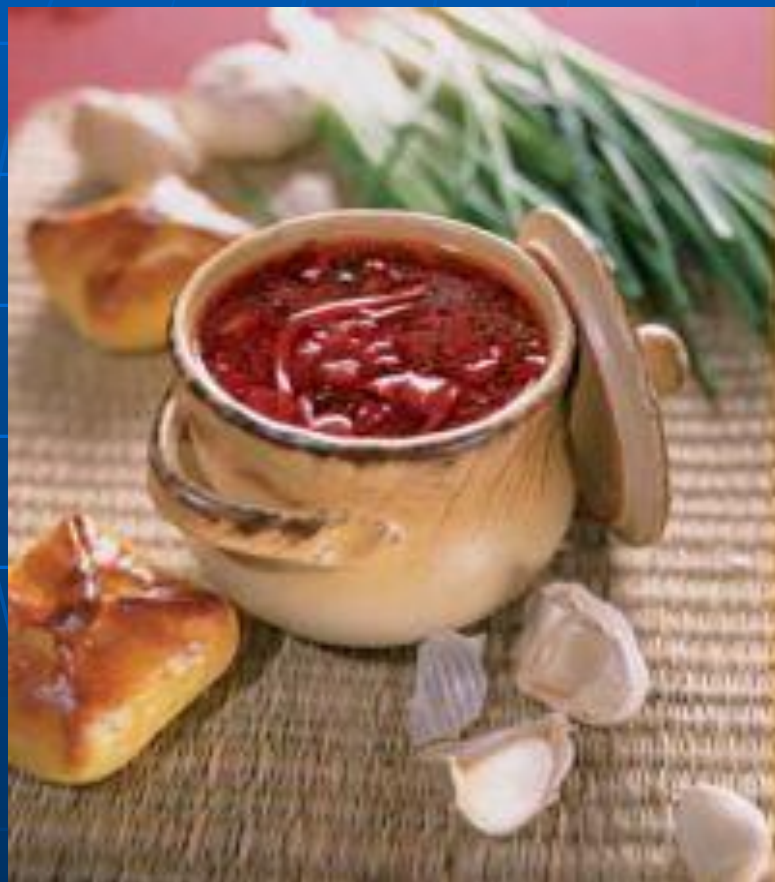


Ингредиенты:

- Баклажан
- Картофель
- Капуста
- **Свекла**
- Сладкий перец
- Помидоры
- Репчатый лук
- Морковь
- Корень петрушки
- Томат-пюре
- Сахар
- Зелень,
- Соль, черный перец, лавровый лист



Борщ зеленый украинский



Ингредиенты:

- Свинина
- **Свекла**
- Картофель
- Морковь
- Корень петрушки
- Лук
- Щавель
- Шпинат
- Мука пшеничная
- Яйца
- Сметана
- Сахар
- Уксус
- Масло сливочное
- Лук зеленый
- Укроп
- Лавровый лист
- Перец по вкусу

Борщ киевский



Ингредиенты:

- Говядина
- Баранина
- **Свекла**
- Капуста
- Картофель
- Фасоль
- Морковь
- Корень сельдерея
- Корень петрушки
- Лук репчатый
- Помидоры или томат-пюре
- Яблоки моченые
- Квас свекольный
- Сало-шпик
- Масло топленое
- Сахар
- Сметана
- Перец душистый горошком
- Лавровый лист
- Соль
- Зелень петрушки и укропа по вкусу



БОРЩ БОЯРСКИЙ

Ингредиенты:

- Говядина
- Свинина
- Курица
- **Свекла**
- Морковь
- Лук
- Масло
- Сало
- Чеснок
- Томат-паста
- 3%-уксус
- Мука,
- Лавровый лист,
перец и соль по вкусу



Борщ с жареными карасями



Ингредиенты:

- 400 г рыбной мелочи
- 600 г карасей
- 2 средние **свеклы**
- 2 луковицы
- 250-300 г свежей капусты
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 стакан пшеничной муки
- 1 ст. ложка 3%-го уксуса
- пучок укропа
- 1/2 стакана сметаны
- соль по вкусу

Борщ с грибами

Ингредиенты:

- 100 г костей (на порцию)
- 100 г свеклы
- 100 г капусты
- 80 г картофеля
- 160 г кваса хлебного
- 10 г масла топленого
- 20 г грибов белых сушеных
- 20 г корня петрушки
- 20 г сметаны
- гвоздика
- лавровый лист
- перец черный горький
- соль
- зелень по вкусу



Требования к качеству борщей

- Свекла, капуста и коренья должны сохранить свою форму.
- *Консистенция* – мягкая, не переваренная.
- *Цвет* – малиново-красный.
- *Вкус* – кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.



Проверь себя

Технология приготовления борща с капустой и картофелем

- В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный брусочками и пассерованные овощи.
- Закладывают тушеную свеклу и варят до ГОТОВНОСТИ.
- Кладут капусту, соль, сахар, специи.
- Отпускают.



Так ли это?

Технология приготовления борща с капустой и картофелем

(эталон ответов)

- В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения;
- Кладут картофель, нарезанный брусочками, закладывают пассерованные овощи, варят 10-15 мин.,
- Закладывают тушеную свеклу и варят до готовности.
- За 5-10 мин. до окончания варки вводят соль, сахар, специи. Можно заправить пассерованной мукой.
- Отпускают.

Техника безопасности

- Наполнять кастрюлю бульоном, не доливать её до края.
- Уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.
- Снимать крышку с кастрюли, приподнимать её на себя.
- Закладывать в кипящую жидкость продукты осторожно.
- Класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.
- Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками.



Техника безопасности

- Пользоваться правильными приёмами работы с ножом. Продукт прижимают левой рукой к доске.
- Передавать нож только ручкой вперёд.
- Быть внимательными при работах с электрическими плитами и жарочным шкафом.

ЗАПОМНИТЕ !

**Однажды один известный повар
сказал – все ингредиенты
положишь в блюдо, а вкуса нет
– значит ты забыл положить
туда самое главное – душу.
Готовьте обязательно с душой и
любовью!**



**Приятного
аппетита!**

