**План – конспект урока**

**Дисциплина:** МДК 07.01. «Выполнение работ повара»

Раздел 3 «Приготовление супов и соусов

**Количество часов учебного времени:** 2

**Место проведения:** кабинет технологии кулинарного производства

**Тема программы:** Приготовление супов

**Тема урока: Технология приготовления щей и борщей»**

**Цели урока:**

***Образовательная:*** формировать компетенции по технологии приготовления заправочных супов: щей, борщей

ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы. Изучить общие правила, ассортимент, технологию приготовления, требования к качеству щей, борщей, систематизировать знания по заправочным супам

***Развивающая****:* развивать познавательную активность и интерес к изучаемому материалу, творческое мышление, профессиональную речь создать условия для формирования общих компетенций:ОК 2-7

***Воспитательная****:* воспитывать самостоятельность при выполнении заданий, уверенность в себе,прививать любовь к избранной профессии

**Тип урока:** комбинированный

**Методы обучения:** репродуктивный, объяснительно-иллюстративный

**Форма организации учебной работы:** фронтально-групповая, индивидуальная

**Методическое обеспечение урока:** образовательный стандарт по профессии «Повар, кондитер»; рабочая программа дисциплины ПМ.03. Приготовление супов и соусов; календарно-тематический план дисциплины МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов

**Наглядный материал:** презентация, иллюстрации супов, учебник, карточки с заданиями, схемами приготовления супов, кроссвордами, тестами

**Материально-техническое оснащение урока:** проектор, слайды в режиме Microsoft Power Point, интерактивная доска, учебники, дидактический материал.

**Межпредметные связи:** основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, МДК 07.01. «Выполнение работ повара», ПК 7.1

***План:***

*1. Организационный и воспитательный момент (2мин.).*

*2. Мотивация, сообщение целей, задач и изложение (4мин.)*

*3. Выявление знаний студентов (15 мин.)*

*4. Объяснение материала (30 мин.)*

*4. Закрепление материала (20 мин.)*

*5. Рефлексия (2-3мин.)*

*5. Домашнее задание (3—5 мин.)*

*Итого: 80мин (1 пара)*

**Ход урока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность студента** | **Формируемые компетенции** |
| **1. Организационный момент 2-3 мин.***Цель:* Активизировать внимание обучающихся. Психологический настрой на урок. Мотивировать обучающихся к учебной деятельности*Задача:* проверка готовности учащихся к дальнейшему изучению материала. | Добрый день, ребята! Начинаем наш урок, пожелаем друг другу хорошего настроения.Проверка явки студентов;- проверка готовности студентов к уроку;- настрой студентов на плодотворную работу. | Приветствуют преподавателя, готовятся, настраиваются на работу | ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| **2. Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности студентов.***Цель:* Создать условия для возникновения внутренней потребности включения в учебную деятельность.*Задача:*Обеспечение мотивации и принятия учащимися цели учебно-познавательной деятельности (постановка проблемы) создать соответствующий эмоциональный настрой, психологически подготовить учащихся к усвоению нового материала. | В кухне многих народов обязательно присутствуют супы. Супы просто необходимы для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта, а значит всего нашего организма в целом. Они важны для рационального питания, обеспечивают тело теплом и энергией, помогают активизировать обмен веществ и кровообращение. Как вы уже знаете, супы бывают разные, и первые супы, которые мы изучим – это щи, борщи. Запишите тему урока: Технология приготовления щей, борщей слайд 1 Преподаватель ставит проблемный вопрос перед студентами:**а) к концу урока мы должны выяснить, чем отличается борщ от щей?****б) почему эти супы относятся к заправочным?****Целью урока** является: изучение технологического процесса приготовления щей, борщей.Запишите план урока:1. Щи, их общая характеристика Виды щей, их особенности приготовления и отпуска.2. Общая характеристика борщей. Их разновидности, приготовление и отпуск | Слушают, записывают тему в тетрадьОбучающиеся пробуют сформулировать цели урока.Составляют план урока. | ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качествоОК.4. Осуществлять поиск использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| **3. Активизация опорных знаний***Цель:* актуализация опорных знаний и умений (закрепить, углубить и систематизировать знания по теме, полученные на предыдущих уроках)*Задача:* выявить степень усвоения и качество знаний. | Компьютерное тестирование -3 чел (3 мин) Работа студентов по карточкам - 2 чел., по теме: «Бульоны» (приложение 1)Фронтальный опрос:1. В какую воду закладывают продукты для варки бульона?2. Из каких продуктов варят бульоны3. Сколько способов существует варки мясокостного бульона?4. Сколько времени варят мясные, мясокостные, костные, рыбные бульоны?Задание:на доске заполнить таблицу «Разновидности бульонов, их отличительные особенности приготовления».Устное задание:1. Дать общую характеристику бульонам.2.Рассказать технологию приготовления | Ответ:1. в холодную;2. из мяса, пищевых костей, птицы, рыбы, грибов, овощей;3. два способа;4.продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5–4 ч, свиных и бараньих – 2–3 ч.; рыбные бульоны-50-60 мин.;Отвечают поочередно, остальные слушают, комментируют | ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| **4. Изучение нового материала***Цель:* Организовать осмыс­ленное восприятие новой ин­формации*Задача:* стимулировать познавательный интерес, развивать память, прививать навыки самостоятельной работы, умение пользоваться конспектом. | Историческая справка (приложение 2), слайд 2 Послушаем сообщения, которые вы подготовили опережающее задание **«А знаете ли вы?»** Учащимся было дано опережающее задание: подготовить небольшое сообщение из истории щей.Технология приготовления щей слайд 3-7. Учитывая продолжительность тепловой обработки продуктов, зная общие правила варки заправочных супов и характеристику отдельных видов щей можно приготовить большой их ассортимент, слайд 8-13Требования к качеству щей, слайд 14, 15; способы подачи (демонстрация посуды для подачи).Используйте опорный конспект (прил.3), заполните таблицу, слайд 16**Физкультминутка.**Продолжим наш урокДаёт краткую историческую справку (приложение 4), слайд 18 опережающее задание **«А знаете ли вы?»**Сообщение борщи.Технология приготовления борщей, слайд 19-21Разновидности борщей, отличительные особенности приготовления, слайд 22-26. Даёт общую характеристику борщей, подчеркивает обязательный набор продуктов в каждом из них, а также называет те, которые могут входить в борщи. Здесь же обращает внимание на жидкую основу этих супов, на нарезку продуктов для них, подготовку свеклы для борщей. Далее называет разновидности борщей, указывают их отличительные особенности приготовления. Говоря о московском борще, подчеркивает, что его готовят без картофеля, потому сюда входит 3-4 наименования мясных продуктов; заправляют его мучной пассировкой, при отпуске подают к нему ватрушки. Когда речь идет о приготовлении борща сибирского, студентам предлагает ответить, как подготавливают фасоль и фрикадельки.Используйте опорный конспект (прил.5), заполните таблицу, слайд 27 Требования к качеству борщей, слайд28,29 | Смотрят на слайд презентацииСлушаютНаблюдают на экранеОтвечают на вопросВ тетрадях составляют краткие записиПауза, разминка.Смотрят на слайд презентацииСлушаютСмотрят на слайд презентацииДелают краткие записи в тетради.Наблюдают на экранеОтвечают на вопросВ тетрадях составляют краткие записиСамостоятельная работа в тетради с опорным конспектом.. | ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителямиОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5. Закрепление изученного материала.***Цель:*Повторение и закрепление изученного, проверка уровня усвоения изученного материала.Задача: закрепить полученные знания, выявить пробелы | Чтобы определить, как вы освоили новый материал, предлагаю выполнить следующие задания:а) дополнить схему приготовления щей с помощью интерактивной доскиРазобрать допущенные ошибкиб) дополнить схему приготовления борщей с помощью интерактивной доскиб) Задание: заполните таблицу (с помощью интерактивной доски)Отметить знаком «+» в соответствии с видами щейТаблица: Характеристика видов щейПроблемные вопросы:1.Без каких продуктов нельзя приготовить борщ?2.На производстве отсутствует картофель. Можно ли приготовить борщ и какой?3.Борщ получился: а) острый; б) густой; Причины. Способ устранения недостатков.5.Чем отличается борщ от щей?6.Почему эти супы относятся к заправочным?Рассмотрев все вопросы плана изложения и выяснив, есть ли у студентов вопросы по новому материалу, предлагает работу со сборником рецептур. В частности, дает задание рассчитать для борща украинского (на 100 порций) набор сырья, пользуясь 11 колонкой Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общепита. | Работа с интерактивной доскойЗаполняют схему, обсуждаютЗаполняют таблицу, комментируют ответыОтветы:1. свеклы, капусты, моркови, лука, уксуса, сахара, помидоров или томата2. борщ московский, борщ;3. не соблюдение рецептуры, развести овощным отваром или бульоном;5. наличием свеклы;6. заправляются пассированными овощами.Делают расчеты, сверяются | ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6. Подведение итогов урока.***Цель:* оценка деятельности, определение результатов работы*Задача:* Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности. | Вот и подходит к концу наш урок, на котором вы приобрели знания касающиеся технологии приготовления щей, борщей. Подведем итоги работы.(Преподаватель отмечает активную работу студентов на уроке, выставляет полученные студентами оценки за урок). | Слушают, задают вопросы, делают выводы | ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| **7. Домашнее задание.** | На основании опорного конспекта, учебника автора Н.А. Анфимова Кулинария, составить конспект лекции.Используя информацию учебника, интернет-сайтов составить кроссворд по теме «Супы». | записывают | ОК.4.Осуществлять поиск использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| **Рефлексия.**Цель: Выяснить, насколько успешно усвоен изученный материал.Задача: организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке. | В заключение урока я хочу:- сказать, что мне было интересно,- сказать, что я узнал много нового;- сказать, что я уже это знал (а).- ваш вариант. | Обсуждение, делятся впечатлением от урока. Анализируют свою деятельность на уроке. Осуществляют самооценку собственной учебной деятельности, соотносят цель и результаты, степень их соответствия | ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |

**Используемая литература и интернет-ресурсы:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. - Москва: Академия, 2015.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - Москва: Академия, 2009.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. . Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

**Интернет-ресурсы:**

-<http://supercook.ru/zz105-13.html>**;**

<http://povar.ru/recipes/borsh-192.html> Борщ

<http://harch.ru/pervye-blyuda/borshh-sibirskij-s-frikadelkami> Борщ сибирский

<http://harch.ru/headline/borshh-moskovskij-s-sosiskami-i-vetchinoj> Борщ московский

<http://www.cook-talk.com/forum/index.php?act=recipes&CODE=03&id=3228>

<http://coolinar.org/recepty/pervye-blyuda/borshi/>

<http://www.tamannews.ru/?izd=96>

[http://super cook.ru/zz201-soup-borsch.html](http://supercook.ru/zz201-soup-borsch.html)

<http://lori.ru/2154398>

**Приложение № 1**

**ТЕМА «БУЛЬОНЫ»**

КАРТОЧКА ОПРОСА

|  |  |
| --- | --- |
| **Вопросы** | **Ответы** |
| **1. Какой водой заливают продукты** | **1. Горячей** |
| **для варки бульонов?** | **2. Холодной** |
|  | **3. Теплой** |
| **2. Сколько времени варят бульоны из** | **1. 30 мин.** |
| **мяса?** | **2. 2-3 ч.** |
|  | **3. 5-6 ч.** |
| **3.Сколько времени варят костные** | **1. 2 - Зч.** |
| **бульоны?** | **2. 1ч.** |
|  | **3. 5 - 6 ч.** |
| **4. Требования к качеству бульонов?** | **1. Цвет - прозрачный** |
|  | **2. Цвет-мутный** |
|  | **3. Цвет - коричневый** |
| **5. При приготовлении бульона** | **1. Сырые** |
| **закладывают овощи?** | **2. Пассированные** |
|  | **3. Подпеченные** |

**Приложение № 2**

**Щи** (также устар. *шти*) — разновидность заправочного [супа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), национальное [русское](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) [блюдо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE).

**Происхождение названия**

В первоначальном варианте слово *шти»*, восходящее к древнерусскому *«сыто»* (пропитание) появилось в русском языке в начале [XVI века](https://ru.wikipedia.org/wiki/XVI_%D0%B2%D0%B5%D0%BA) и означало «питательный напиток, жидкое кушанье, похлебку, варево, суп, заправленный [капустой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F), [щавелём](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8C) и другой [зеленью](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%8C)».

**История**

Щи являются основным горячим блюдом [русской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) уже долгое время. По-видимому, прообраз современных щей возник не ранее [IX века](https://ru.wikipedia.org/wiki/IX_%D0%B2%D0%B5%D0%BA), то есть когда крестьянами стала выращиваться [капуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F). С тех пор «неистребимый ничем аромат щей — „щаной дух“ — всегда стоял в русской избе». О большом значении щей в питании русских говорит и неисчислимое количество пословиц и поговорок, где упоминается блюдо: ***«Щи да каша — пища наша»*, *«Где щи, там и нас ищи»*, *«Тех же щей, да пожижевлей»*, *«Это тебе не лаптем щи хлебать»***и т. д.

Несмотря на местные различия в приготовлении блюда и многочисленные его варианты, оставался неизменным принцип приготовления: в глиняном (позже [чугунном](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D1%83%D0%B3%D1%83%D0%BD%D0%BE%D0%BA)) горшке в [русской печи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B5%D1%87%D1%8C), которая позволяла выдержать мягкий температурный режим во время приготовления. Сам щаной горшок также был предметом почитаемым, его даже мыли особо тщательно, при этом заговаривая.

В целом за долгую историю щей в принцип их приготовления была внесена только одна поправка (исключая, естественно, расширение букета [пряностей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8), становившихся доступными). В [XIX веке](https://ru.wikipedia.org/wiki/XIX_%D0%B2%D0%B5%D0%BA), когда русская кухня за счёт приглашаемых знатью поваров испытала влияние [французской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), из щей была удалена мучная заправка, ранее традиционно вносимая.

Щи повседневно и повсеместно употреблялись всеми слоями населения, при этом отличаясь компонентами: если обеспеченные слои общества могли позволить себе *богатые* щи, то беднота нередко ограничивалась *пустыми*. По мнению [В. В. Похлёбкина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), щи можно есть чуть ли не ежедневно, поскольку они не приедаются. Щи были доступны и во время [христианского поста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%82_%D0%B2_%D1%85%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5), поскольку могли быть приготовлены без скоромных продуктов. Замороженные щи зимой брали с собой в дорогу.

**Приложение № 3**

**Опорный конспект**

**Щи из свежей капусты.** Капусту нарезают шашками или соломкой, коренья — дольками, брусочками или соломкой (в зависимости от формы нарезки капусты), лук — дольками или соломкой. Репу и капусту, имеющую горьковатый вкус, предварительно ошпаривают.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипе­ния, добавляют пассерованные коренья и лук, варят 15—20 мин, затем заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности.

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану, зелень; отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку с творогом, пирожки или кулебяку.

**Щи из свежей капусты с картофелем. В** кипящий бульон закладывают капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками. Затем кладут пассерованные коренья и лук, варят до готовности. За 5—10 мин до конца варки кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают в бульон после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут

сметану и зелень.

**Щи из квашеной капусты.** Квашеную капусту тушат. Для тушения обработанную капусту кладут в котел, наливают бульон (20—30% массы капусты), добавляют томатное пюре, жир, доводят до кипения и тушат 1,5—2 ч.

Коренья и лук нарезают соломкой или мелкими кубиками. Нарезанные овощи пассеруют и добавляют в капусту за 10—15 мин до окончания тушения.

В кипящий бульон кладут капусту, тушенную вместе с пассерованными овощами, варят 25—30 мин, заправляют пассерованной мукой, раз­веденной бульоном, кладут соль, специи и варят до готовности. Если щи приготавливают с картофелем, то его нарезают кубиками или брусочками и закладывают в бульон в первую очередь. Щи можно заправить сахаром (6 г на 1000 г щей). Для улучшения вкуса в готовые щи кладут чеснок, растертый с солью. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень; отдельно подают рассыпчатую гречневую кашу, или крупеник, или ватрушку с творогом.

**Щи по-уральски.** Квашеную капусту рубят и тушат. Крупу (рисовую, перловую, овсяную, пшено) перебирают, промывают, перловую крупу варят до полуготовности. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и пассеруют. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут тушеную капусту, варят 15—20 мин; вводят пассерованные овощи, в конце варки добавляют соль, специи и варят до готовности, можно добавить чеснок, растертый с солью. Отпускают так же, как и щи из квашеной капусты.

**Щи суточные.** Для щей суточных используют говяжью грудинку, свиные головы, свинокопчености. Квашеную капусту мелко рубят, кладут в котел, добавляют кости свинокопченостей (их не рубят), жир, томатное пюре, наливают бульон (15—20%) и тушат 3—4 ч. В процессе тушения капуста становится мягкой, приобретает остросладковатый вкус и темную окраску. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками, пассеруют и кладут в капусту за час до окончания тушения. Капусту можно тушить 2 ч, затем заморозить и выдержать на холоде. Щи суточные приготавливают так же, как щи из квашеной капусты. В готовые щи кладут чеснок, растертый с солью.

При отпуске в подогретую тарелку кладут мясо, наливают щи, кладут сметану, посыпают зеленью петрушки, укропа или зеленым луком. К щам суточным подают рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, кулебяку с гречневой кашей, ватрушки с творогом.

Щи будут более вкусными, если подать их в горшочке. Для этого в глиняный горшочек кладут мясо, наливают щи, добавляют растертый чеснок. Горшочек закрывают тонким слоем теста, смазывают яйцом и ставят в жарочный шкаф. Когда на поверхности образуется золотистая корочка, горшочек со щами подают на стол, его ставят на тарелку; отдельно подают сметану.

**Щи зеленые.** Готовят щи на бульоне или воде. Картофель нарезают крупными кубиками, лук и петрушку — мелкими кубиками. Обработанный щавель припускают в собственном соку, а шпинат варят в кипящей воде (для сохранения цвета), после чего откидывают на сито. Щавель и шпинат протирают.

В кипящий бульон закладывают картофель, варят, кладут пассерованные лук и петрушку, пюре из щавеля и шпината. За 5—10 мин до окончания варки заправляют разведенной мучной пассеровкой, кладут соль, специи и варят до готовности. Щи зеленые можно приготовить без картофеля или из одного шпината. Если приготавливают из одного шпината, то для вкуса вводят лимонную кислоту или лимонный сок.

При отпуске в тарелку кладут дольку вареного яйца, кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень.

**БОРЩИ Приложение № 4**

**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. Сейчас борщей много, но, пожалуй, своего наивысшего кулинарного воплощения борщ достиг в украинской кулинарии, став гордостью каждого украинца, предметом безоговорочного обожания, вдохновения и творческого полета. "Мне что-нибудь, абы борщ", - говорит гость без ложной скромности. "Пока будет борщ, и мы живы будем". Конечно же, самым знаменитым первым блюдом украинской кухни является украинский борщ с пампушками. Кто хотя бы однажды отведал этот ароматный вкус, тот на долгие годы останется его истинным поклонником и почитателем.

Борщи варят на мясном бульоне с ветчиной, копченой грудинкой, шпиком, сосисками, уткой, гусем, а также на рыбном бульоне и с головизной. Борщ можно варить с грибами, черносливом, сушеными фруктами или только с овощами. Основную массу овощей в борще составляют капуста и столовая свекла; кроме того, в борщ кладут морковь, лук, петрушку, сельдерей, томат-пюре или помидоры. Капусту можно заменить свекольной ботвой, листьями ревеня, шпинатом, щавелем, борщевиком и т. п. В некоторые виды борща кладут картофель. 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. В зависимости от сочетания продуктов или от формы нарезанных овощей борщ называется украинским, московским, флотским. Борщ украинский варят со свиным салом и картофелем; в московский борщ перед подачей кладут говядину, ветчину и сосиски; для флотского борща овощи нарезают ломтиками, а для всех остальных — соломкой.

**Приложение № 5**

**Опорный конспект**

**Борщи**

Борщами называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла. Борщ — украинское национальное блюдо. Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские.

По составу продуктов, способу приготовления и вкусу ассортимент борщей разнообразен. Кроме свеклы, в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты. Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — ломтиками. Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассированние, варку и подпекание.

Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают буль­он или воду (15—20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1—1,5 ч, периодически помешивая. Свекла, тушенная без уксуса, быстрее размягчается, но обесцвечивается, поэтому для сокращения срока приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре можно добавить в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении свеклы, имеющей интенсивную окраску, уксус можно не добавлять. Иногда свеклу тушат с пассированными овощами, капустой.

При пассеровании нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10—15 мин. Этот способ явля­ется наиболее рациональным, так как способствует лучшему сохранению красящих и ароматических веществ, экономит время. При этом способе увеличивается расход жира.

Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассированными овощами и томатным пюре.

Для приготовления борща можно использовать борщовую заправку, которая содержит свеклу, морковь, лук, петрушку, жир, муку, сахар, ук­сус, специи. Заправку (75 г на порцию) кладут за 10—12 мин до окончания варки борща.

Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — шашками. Квашеную капусту предварительно тушат. Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского — кубиками. Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибирского — ломтиками и пассеруют.

Борщи должны обязательно иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. Если борщ имеет неяркую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем.

При отпуске к борщам можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.

**Борщ. В** кипящий бульон закладывают капусту, нашинкованную соломкой, варят 8—10 мин, кладут пассированные овощи, затем тушеную свеклу и продолжают варить. В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до готовности. Если для борща используют квашеную капусту, то ее в тушеном виде закладывают вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой.

**Борщ московский. В** мясном бульоне варят кости свинокопченостей, бульон процеживают, кипятят и варят борщ указанным выше способом. Набор мясных продуктов включает: окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски. На порцию используют по одному кусочку каждого вида, их нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и проваривают 3—5 мин.

При отпуске в тарелку кладут мясные продукты, наливают борщ, кладут сметану, зелень; отдельно на пирожковой тарелке подают ватрушки

**с** творогом.

**Борщ с капустой и картофелем.** В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, закладывают пассированные овощи, варят 10—15 мин, кладут тушеную или вареную свеклу и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки вводят соль, сахар, специи. Можно заправить пассированной мукой, разведенной бульоном или водой.

**Борщ украинский. В** кипящий бульон закладывают свежую капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, варят 10—15 мин, закладывают пассированные овощи и тушеную свеклу. Доводят до кипения, кладут сладкий перец, нарезанный соломкой, вводят пассированную муку, разведенную бульоном или водой, добавляют специи, соль, сахар и варят до готовности. Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком. Если борщ приготавливают с квашеной капустой, то ее в тушеном виде закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают борщ, кладут сметану, зелень. Отдельно можно подать пампушки.

**Борщ флотский. В** костном бульоне варят грудинку или другие свинокопчености. Капусту нарезают шашками, картофель — кубиками, остальные овощи — ломтиками. Борщ приготавливают так же, как борщ с капустой и картофелем.

При отпуске в тарелку кладут 1—2 куска вареных свинокопченостей, наливают борщ, кладут сметану и зелень. Отдельно можно подать крупеник или гречневую кашу.

**Борщ сибирский.** Для этого борща фасоль варят отдельно. Фрикадельки укладывают в сотейник или на глубокий противень в один ряд, заливают на 1/3 бульоном и припускают.

В кипящий бульон кладут капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10—15 мин. Затем закладывают пассированные овощи и тушеную свеклу, доводят до кипения, кладут сваренную фасоль, специи, соль, сахар и варят до готовности. В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью. При отпуске в тарелку кладут фрикадельки, наливают борщ, кладут сметану

**Схема приготовления щей из квашеной капусты**

Белый соус

Томатное пюре

Жир

Морковь, петрушка, лук

Капуста квашеная

Бульон

Специи, соль

Зелень

Пассерование

Нарезание

Тушение

1,5-2 ч.

Измельчение

Сметана

Отпуск

Настаивание

Введение

Варка

Кипячение

Нарезка

Обработка

2

1

За 5 минут до готовности

**Схема приготовления щей из свежей капусты с картофелем**

Специи, соль

Капуста

Бульон

Картофель

Лук репчатый

Томатное пюре

Морковь

п/о

Довести до кипения

Жир

п/о

Пассерование

Нарезка соломкой

Нарезка дольками

Нарезка шашками

Развести водой

Закладывание

Варка 2-3 минуты

Сметана, зелень

Кипение

Варка до готовности

Закладывание

Варка 10-15 минут

Отпуск

Настаивание 10-15 мин

п/о

п/о

Нарезка соломкой

За 5-10 мин до готовности

1

2

3