

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ  
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ  
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ  
ОСВІТИ  
КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ІМ.А.С.МАКАРЕНКА**

# **ЗБІРНИК**

## **технологічних карток**

### **РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси**



**Професія:**

**Код:**

**Професійна кваліфікація:**

**Освітня кваліфікація:**

Кухар

5122

кухар 4 розряду

кваліфікований робітник

***м. Кременчук  
2023***

## Анотація

Розглянуто та затверджено рішенням навчально-методичної ради Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області, протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_.

Розглянуто та затверджено рішенням методичної комісії "Громадського харчування" КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА, протокол № 1, від 30.08.2023 р.

Укладач СВЯТА Марина Миколаївна — майстер виробничого навчання, методичної комісії «Громадського харчування» КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА.

Рецензент – ФІЩУК Галина Федорівна, викладач ДПТНЗ "Полтавське вище професійне училище ім. А.О. Чепіги"

Збірник розроблено відповідно до Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії "Кухар", професійна кваліфікація: кухар 4 розряду.

Даний збірник призначений для надання теоретичної та практичної допомоги для всіх учасників освітнього процесу закладів професійної (професійно-технічної) освіти, з метою вдосконалення знань, умінь та навичок здобувачів освіти.

Поданий матеріал відноситься до РН-6 "Готувати бульйони, супи та соуси", в якому містяться рецептури та технології приготування широкого асортименту перших страв української кухні. Бульйони, супи та соуси є невід'ємною частиною української кухні. Вони готуються з різноманітних продуктів, мають яскравий смак та аромат. Збірник містить технологічні картки, які поділені на три розділи: бульйони, супи, соуси.

У розділі "Бульйони" представлено технології приготування кісткових, м'ясо-кісткових, рибних та курячих бульйонів. Бульйони є основою для приготування перших страв. Вони надають їм смаку, аромату та насиченості.

У розділі "Супи" представлено технології приготування заправних, прозорих, вегетаріанських та холодних супів. Заправні супи є найбільш поширеним видом перших страв. Вони готуються з різноманітних продуктів, таких як м'ясо, птиця, риба, овочі, гриби.

У розділі "Соуси" представлено технології приготування основних, заправних та холодних соусів. Соуси є невід'ємною частиною української кухні.

Вони використовуються для поліпшення смаку та аромату перших, других страв та гарнірів.

Технологічні картки розроблені з урахуванням сучасних вимог до приготування перших страв. Вони містять докладні інструкції з приготування, що дозволяють приготувати страви правильно та смачно. У збірнику також представлені вимоги до якості готових страв та практичні поради.

Матеріал доцільно використовувати на уроках виробничого та теоретичного навчання для закріплення набутих теоретичних і практичних знань, засвоєння нових технологій приготування їжі, формування професійних умінь і навичок, застосування набутих навичок на практиці.

Збірник технологічних карток "РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси" стане цінним доповненням до навчального процесу закладів професійної (професійно-технічної) освіти, допоможе здобувачам освіти удосконалити свої професійні навички.

## Зміст

Вступ.....	5
Бульйон кістковий №1.94.....	9
Бульйон із курей або індичок прозорий №1.95.....	10
Рибний бульйон №1.96.....	11
Бульйон м'ясний прозорий.....	12
Грибний бульйон.....	14
Бульйон курячий з омлетом.....	15
Бульйон з м'ясними кульками.....	16
Бульйон із грінками з сиром.....	17
Борщ український №1.99.....	18
Пампушки з часником №1.100.....	20
Борщ полтавський з галушками № 1.107.....	22
Борщ з рибою №1.113.....	24
Квас буряковий №1.97.....	26
Капусняк запорізький №1.118.....	27
Капусняк львівський №1.119.....	28
Розсольник по-домашньому № 1.121.....	30
Солянка збірна м'ясна №227.....	32
Юшка-локшина домашня.....	34
Куліш з грибами.....	36
Юшка мисливська №1.132.....	37
Юшка грибна з галушками №1.128.....	39
Суп харчо №8.13.....	41
Борщ холодний криворізький №1.157.....	42
Суп-пюре з птиці №251.....	43
Суп гаспачо.....	45
Окрошка збірна м'ясна.....	46
Використана література.....	47



## Вступ

### Перші страви

Сучасна українська кухня має широкий асортимент супів, які готують різними способами з різноманітних продуктів. Готують супи прозорі та заправні (борщі, капустаки, розсольники, кулеші тощо). Більшість супів готують на бульйонах (м'ясному, м'ясо-кістковому, кістковому, рибному, з птиці), відварах (грибному, овочевому).

Супи поділяють на дві групи – гарячі й холодні.

Норма порції супу може бути 500, 400, 300, 250г (залежно від попиту споживачів). За наведеними рецептурами супи можна готувати з різноманітними м'ясними, рибними та іншими продуктами.

Під час подавання супів із м'ясними, рибними та іншими продуктами вихід супу збільшується відповідно до маси закладених продуктів.

Нижче наведено відомості, які необхідно знати для правильного приготування супів.

Норми жиру вказані в рецептурах на вегетаріанські супи. Для супів на бульйоні з кісток або з яловичиною, бараниною, свининою, птицею та іншими м'ясопродуктами норма закладки жиру, вказана в рецептурі, має не перевищувати 10г на 100г супу. Жир використовується для пасерування овочів.

У рецептурах гарячих супів не передбачена закладка сметани, яку використовують під час подавання страв. Норма закладки сметани 15-25г на порцію.

Норми закладки основних овочів (картоплі, капусти, буряків тощо), вказані в рецептурах, можуть бути змінені (збільшені або зменшені), але не менш як на 10-15%, за умови збереження загальної маси овочів.

У разі відсутності овочів, які входять у рецептуру в невеликій кількості, наприклад ріпи, брукви, селери, пастернаку, вони можуть бути замінені іншими відповідними овочами, які входять у рецептуру.

У рецептурах не вказується норма закладки перцю солодкого. Для поліпшення смаку супів рекомендується додавати його в борщі та овочеві супи масою 20-40 г (нетто) на 1000 г супу, при цьому відповідно зменшується закладка інших овочів.

Заміна одних продуктів іншими має відповідати таблиці «Норми взаємозамінності продуктів у процесі приготування страв».

Спеції й сіль у рецептурах не вказано, але їх треба додавати в усі супи, крім молочних, у такій кількості: перець горошком – 0,1 г, лавровий лист – 0,04 г і сіль – 6-10 г на 1000 г супу, норма закладки солі в молочні супи – 6 г на 1000 г супу. Спеції і сіль кладуть у суп за 5-10 хв. до закінчення варіння.

Зелень (петрушка, кріп, селера) також не вказана в рецептурах, але її потрібно додавати дрібно нарізаною у всі супи, крім молочних і фруктових, для поліпшення їх смаку – по 2-3 г (нетто) на порцію.

Овочі для заправних супів нарізують відповідно до установленної форми для кожного виду супу.

Моркву, ріпу, цибулю, томатне пюре перед закладкою в суп пасерують.

Це покращує смакові властивості й зовнішній вигляд супу.

Петрушку й селеру потрібно класти в суп сирими за 20-25хв. до закінчення варіння. Стручки солодкого перцю перед використанням промивають, надрізають м'якоть навколо стебла й видаляють його разом із насінням. Потім перець дрібно шаткують і закладають у суп у пасерованому або сирому виді.

Для пасерування овочів використовують кулінарні жири, жир тваринний топлений харчовий, масло вершкове тощо, а також жири, зібрані з бульйонів у процесі їх варіння. Для грибних, рибних, вегетаріанських супів можна використовувати рослинні жири.

Під час приготування супів треба суворо дотримуватись установлених термінів варіння продуктів, закладати їх у певній послідовності, оскільки внаслідок тривалого теплового оброблення втрачається значна частина вітамінів, знижуються смакові властивості супів, а картопля, овочі та інші продукти переварюються, втрачають свою форму.

Під час варіння супів, до складу яких входять солоні огірки, оцет або щавель, насамперед закладають картоплю, варять до напівготовності, а потім продукти, які містять кислоту, оскільки під дією кислоти картопля погано розварюється. Необхідно, щоб після закладки кожного виду продуктів бульйон знову швидко закипав.

Варити супи треба при слабкому кипінні, оскільки під час бурхливого кипіння випаровуються ароматичні речовини, які містяться в овочах, крім того, овочі розварюються, змінюючи форму.

Борошно для заправки супів використовують вищого й першого сорту. Борошно просіюють, пасерують без жиру до світло-жовтого кольору, охолоджують, розводять невеликою кількістю холодного бульйону або овочевого відвару (4л на 1 кг борошна), розмішують вінчиком для одержання однорідної маси, проціджують. Заправляють нею суп за 5-10 хв. до закінчення варіння.

Перед подаванням супів, приготовлених із м'ясними, рибними продуктами, ці продукти кладуть підігрітими в порційний посуд із супом.

Для приготування супів з бобовими їх перебирають, миють, кладуть у холодну воду (2-3л на 1кг) на 5-8год, а потім варять у тій самій воді без солі, закривши кришкою, поки бобові не стануть м'якими. Закладають у суп разом з відваром. Проте воду, в якій була замочена квасоля, зливають і не використовують.

Обробка овочів і підготовка крупів для використання їх у супах указані у відповідних розділах Збірника рецептур.

Сушені гриби для приготування супів заливають водою і залишають у ній на 10-15 хв, потім промивають декілька разів, міняючи воду. Ретельно промиті сушені гриби заливають холодною водою (7л води на 1кг грибів), залишають на 4 год для набухання й варять у тій самій воді до готовності. Одержаний відвар проціджують, гриби промивають, нарізають соломкою й додають у суп разом із відваром. Гарячі супи подають при температурі 75-80<sup>0</sup>С.

### **Приготування бульйонів.**

Бульйони для супів варять із харчових кісток і м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, кісток і субпродуктів птиці, риби та її харчових відходів.

Важливе значення має правильне дозування кількості води для приготування бульйону з урахуванням википання та інших виробничих втрат. Кількості води для приготування бульйону в рецептурах розрахована на оптимальний режим варіння.

Для приготування кісткового бульйону використовують харчові кістки: яловичі – суглобові головки трубчатих кісток, грудні, хребтові й крижові кістки; свинячі і баранячі – хребтові, тазові, трубчасті й крижові кістки. Реберні й лопаткові кістки яловичих туш для приготування бульйонів не використовують; їх здають на технічну переробку. Суглобові головки трубчастих кісток розрубують на декілька частин, трубки залишають цілими. Яловичі кістки молодняку та свинячі обсмажують. Підготовлені кістки заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну, що утворилася на поверхні бульйону, додають моркву, петрушку (корінь) і цибулю ріпчасту.

М'ясо-кістковий бульйон готують так само, як і бульйон кістковий. За 2-3 год до закінчення варіння кладуть куски м'яса масою 1,0-2,0 кг. Це забезпечує кращі смакові властивості не тільки бульйону, а й м'яса. Крім того, бульйон стає прозорішим.

Для бульйонів із птиці використовують кістки, субпродукти (серце, шлунок, шию, голову, ноги, крила, шкіру шиї), цілі тушки птиці. Кістки рубають на дрібні частини, тушки птиці заправляють, заливають холодною водою, швидко доводять до кипіння, а потім варять до готовності при слабкому кипінні 1-2 год. Під час варіння знімають піну і жир. У бульйон додають моркву, петрушку (корінь) і цибулю ріпчасту.

Для варіння рибних бульйонів використовують харчові відходи, одержані під час обробки свіжої чи свіжомороженої риби. Підготовлені харчові відходи заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну, що утворилася на поверхні бульйону, додають петрушку (корінь) і цибулю ріпчасту. Для варіння рибних бульйонів крім харчових відходів використовують рибу, розроблену для подавання перших страв.

### **Приготування борщів.**

Для української кухні характерний широкий асортимент заправних перших страв. Перше місце серед них посідають борщі, їх налічується до 30 видів.

Необхідною складовою борщів є буряки, які надають йому смаку і забарвлення. Як правило, до складу борщів, крім буряків, входять капуста, морква, картопля, петрушка, цибуля, помідори (томатне пюре), а також квасоля, яблука, кабачки, тощо.

В основному, борщі готують на кістковому або м'ясо-кістковому бульйоні. Борщ можна приготувати також на курячому бульйоні, грибному відварі.

Для надання борщам своєрідного кислуватого смаку до бульйонів

(здебільшого готових) додають квас-сирець, сік квашених буряків, бурякову закваску (настої) тощо.

Основний вид жиру, який використовують для борщів – свиняче сало. Його товчуть або розтирають у ступці із часником, цибулею й зеленню петрушки до утворення однорідної маси й заправляють нею борщ за 2-3хв до готовності.

Різні варіанти борщів найчастіше носять найменування місцевості, в якій вони з'явилися: борщ київський, полтавський, волинський, чернігівський та інші. Особливо популярний український борщ нині розповсюджений усюди. Для його приготування використовують до 20 різних продуктів, що й визначає його високі смакові властивості. Перед подаванням у борщ кладуть сметану, можна посипати страву дрібно нарізаною зеленню.

#### **Приготування капусняків.**

Основним продуктом для приготування капусняків є посічена квашена капуста. Якщо капуста дуже кисла, її промивають холодною водою.

Готують кілька видів капусняків, які відрізняються один від одного як способом приготування, так і складом продуктів. Перед подаванням капусняки можна посипати дрібно нарізаною зеленню й покласти в них сметану.

#### **Приготування розсольників.**

Обов'язковою складовою частиною цього виду заправних супів є солоні огірки.

Солоні огірки нарізують соломкою або скибочками. В огіроків із товстою шкірочкою й великим насінням попередньо очищують шкірку й видаляють насіння. У цьому разі норма закладки огіроків масою бруто збільшується. Підготовлені огірки припускають у невеликій кількості бульйону або води протягом 15 хв. У деякі розсольники для смаку й аромату також додають огірковий розсіл.

Готують розсольники з різними видами м'ясних і рибних продуктів, а також із грибами.

Подавати можна зі сметаною та дрібно нарізаною зеленню.

#### **Приготування юшок.**

Юшки готують із найрізноманітніших продуктів. Найхарактернішими для української кухні є юшки, приготовлені на грибному відварі, з вушками, квасолею та інші.

Під час подавання юшку можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

#### **Приготування холодних супів.**

Холодні супи готують як на буряковому, так і на хлібному квасі, на буряковому або іншому овочевих відварах, овочевих соках. Квас для холодних супів має бути не дуже кислим.

Під час подавання можна посипати дрібно нарізаною зеленню, покласти сметану.



## Технологічна картка №1

### Бульйон кістковий №1.94.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Кістки харчові	300	300
2	Морква	10	8
3	Петрушка(корінь)	8	6
4	Цибуля ріпчаста	10	8
5	Вода	1250	1250
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

### Технологія приготування

Для приготування бульйону харчові кістки подрібнюють. Підготовлені кістки заливають холодною водою й варять при слабкому кипінні. Під час кипіння з поверхні бульйону знімають піну й жир. Тривалість варіння бульйону з яловичих кісток 3,5-4год, свинячих і баранячих – 2-3год. За 30-40хв до закінчення варіння в бульйон додають петрушку (корінь), підпечені цибулю ріпчасту й моркву, сіль.

Моркву й цибулю нарізують на половинки (великі коренеплоди треба розрізати вздовж на декілька частин), кладуть зрізом на чисті сухі чавунні сковороди й підпікають без жиру до появи світло-коричневої плівочки, не допускаючи підгоряння. Можна також покласти в бульйон стебла петрушки, селери, кропу, обчищені обрізки моркви, цибулі, білих коренів. Готовий бульйон проціджують.

### Вимоги до якості

Бульйон прозорий, смак у міру солоний, з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого його приготували. Поверхня без частинок жиру.



[https://bhub.com.ua/wp-content/uploads/2022/01/01\\_shutterstock\\_1864116046.webp](https://bhub.com.ua/wp-content/uploads/2022/01/01_shutterstock_1864116046.webp)



## Технологічна картка №2

### Бульйон із курей або індичок прозорий №1.95.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Кури	272	180
2	або індички	234	172
	<b>Маса відвареної птиці</b>	-	126
3	або кістки курей, індички	626	626
4	Яйця (для відтяжки )	1/3 шт.	13
5	Морква	13	10
6	Петрушка (корінь)	11	8
7	або селера (корінь)	12	8
8	Цибуля ріпчаста	10	8
9	Вода	1300	1300
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

### Технологія приготування

Варять бульйон при слабкому кипінні, знімаючи піну та жир. За 30-60 хв. до готовності бульйону в нього додають підпечені овочі. Готовий бульйон проціджують, доводять до кипіння й зберігають на марміті.

Для освітлення бульйону готують відтяжку, використовуючи додатково кістки птиці по 200 г на 1000 г бульйону. Подрібнені кістки курей або індичок заливають холодною водою (1 – 1,5 л на 1 кг кісток), додають сіль і витримують у холодному місці (при температурі 5 – 7 °С), потім додають злегка збиті яєчні білки. Бульйон охолоджують до 50-60<sup>0</sup>С, вводять відтяжку, добре перемішують і варять при слабкому кипінні 1 – 1,5 год, потім проціджують.

### Вимоги до якості

Бульйон прозорий, колір – золотисто-жовтий, смак у міру солоний, з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого його приготували. Поверхня без частинок жиру.



[https://wz.lviv.ua/images/news/2021/01/333862\\_1.jpg](https://wz.lviv.ua/images/news/2021/01/333862_1.jpg)

## Технологічна картка №3

### РИБНИЙ БУЛЬЙОН №1.96.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Риба дрібна (окунь, йорж)	333	250
2	або рибні харчові відходи	375	375
3	Яйця для відтяжки	1 ¼ шт	50
4	Петрушка (корінь)	11	8
5	Цибуля ріпчаста	30	25
6	Вода	1300	1300
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Дрібну рибу, не обчищаючи від луски, потрошать і видаляють зябра. Підготовлену рибу або рибні харчові відходи заливають холодною водою, після закипання знімають піну, додають петрушку й цибулю й варять 40-50 хв при слабкому кипінні. Готовий бульйон проціджують і освітлюють яєчними білками, ретельно змішуючи із 5-ти кратною кількістю холодного бульйону, додають сіль, розмішують і варять при слабкому кипінні 20-30 хв. Готовий бульйон проціджують.

\*Не доливайте воду в готовий рибний бульйон: навіть невелика кількість її надає бульйону водянистого смаку і знижує концентрацію.

#### Вимоги до якості

Бульйон прозорий, колір – світло-янтарний або з зеленкуватим відтінком, смак у міру солоний, з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого його приготували. Поверхня без частинок жиру.



[https://f2000.com.ua/wp-content/uploads/2021/03/content\\_d180d18bd0b1d0bdd18bd0b8cc86\\_d0b1d183d0bbd18cd0bed0bd2.jpg](https://f2000.com.ua/wp-content/uploads/2021/03/content_d180d18bd0b1d0bdd18bd0b8cc86_d0b1d183d0bbd18cd0bed0bd2.jpg)

## Технологічна картка №4

### Бульйон м'ясний прозорий

Українська кухня – В.С.Доцяк – Львів/ «Оріяна - нова», 1998

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Кістки харчові (яловичі, крім хребетних)	150	150
2	Яловичина (котлетне м'ясо) для відтяжки	57	42
3	Яйця (білок) для відтяжки	1/8шт	5
4	Морква	4,8	3,9
5	Петрушка (корінь)	3,9	2
6	Або селера ( корінь)	4,5	2
7	Цибуля ріпчаста	4,5	3,9
8	Вода	420	420
	<b>Вихід</b>		<b>300</b>

#### Технологія приготування

Для приготування бульйону харчові кістки миють, подрібнюють, заливають холодною водою і варять дотримуючись слабкого кипіння (90<sup>0</sup>С) протягом 3-4 годин. Під час варіння з поверхні бульйону знімають піну і жир. За 30-40 хвилин до кінця варіння в бульйон додають петрушку ( корінь), підпечені без жиру цибулю і моркву, сіль. Можна також покласти в бульйон стебла кропу, петрушки, селери. Готовий бульйон проціджують.

Для приготування відтяжки котлетне м'ясо пропускають через м'ясорубку, заливають холодною водою (2л води на 1кг м'яса), додають сіль, настоюють на холоді протягом 1-2годин. Можна додати харчовий лід замість частини води. Перед закінченням настоювання у суміш додають злегка збиті яєчні білки і перемішують.

Для надання прозорому бульйону властивого йому коричневого відтінку і аромату моркву, цибулю і біле коріння підпікають до утворення світло-коричневої кірочки. Відтяжку розводять невеликою кількістю бульйону і вводять її в охолоджений до 55-60<sup>0</sup>С бульйон, і обережно перемішують, додають підпечені коріння і цибулю. Бульйон з відтяжкою нагрівають і проварюють при слабкому кипінні 1-1,5 години, до тих пір, доки відтяжка не осяде на дно і проціджують. Під час цього бульйон не тільки пояснюється, але і збагачується екстрактивними речовинами.

Прояснений бульйон настоюють 30 хвилин, знімають жир, обережно зливають і проціджують, після чого доводять до кипіння.

В якості гарніру до прозорих бульйонів використовують овочі, вироби з м'яса, яєць, крупи - під час подачі гарнір кладуть в порціонну тарілку і



наливають бульйон. Якщо в якості гарніру використовують пиріжки, кулеб'яки, розтягаї, грінки, профітролі – їх подають в пиріжковій тарілці, а бульйон наливають в бульйонну чашку і посипають зеленню.

\*Додайте до бульйону трохи промитого лущиння цибулі або відвару з нього – від цього він стане золотистим.



[https://ukr.media/static/ba/aimg/3/4/7/347264\\_1.jpg](https://ukr.media/static/ba/aimg/3/4/7/347264_1.jpg)



[https://vkazivka.com/wp-content/uploads/2019/03/kurinyj\\_bulon\\_kalorijnost\\_i\\_bzhu\\_vsekh\\_sposobov\\_prigotovleniya239.jpg](https://vkazivka.com/wp-content/uploads/2019/03/kurinyj_bulon_kalorijnost_i_bzhu_vsekh_sposobov_prigotovleniya239.jpg)

## Технологічна картка №5

### Грибний бульйон

Українська кухня – В.С.Доцяк – Львів/ «Оріяна - нова», 1998

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Гриби сушені	65	65
	<b>Маса варених грибів</b>	130	130
2	Цибуля ріпчаста	120	100,5
3	Сіль	5	5
4	Вода	650	650
	<b>Вихід</b>	-	<b>500</b>

### Технологія приготування

Грибний бульйон готують із сушених або свіжих грибів. Сушені гриби перебирають, промивають, заливають холодною водою на 10-15хв, промивають. Промиті гриби заливають холодною водою (на 1кг грибів 7л води) і залишають, щоб вони набубнявіли, на 3-4год. Потім виймають, рідину відстоюють і проціджують. Підготовлені гриби заливають водою, в якій їх замочували, додають цибулю і варять під кришкою до м'якості. Бульйон проціджують та використовують для приготування супу, а гриби – як начинку для вушок, пиріжків, галушок.

### Вимоги до якості

Бульйон прозорий, колір світло-янтарний. Смак у міру солоний, з яскраво вираженим ароматом грибів.



[https://tuca.com.ua/wp-content/uploads/2020/03/recept\\_7678\\_p0nh.jpg](https://tuca.com.ua/wp-content/uploads/2020/03/recept_7678_p0nh.jpg)



## Технологічна картка №6

### Бульйон курячий з омлетом

Українська кухня – В.С.Доцяк – Львів/ «Оріяна - нова», 1998

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Бульйон з курки	-	300
2	Яйця	-	20
3	Молоко	-	25
4	Масло вершкове	-	1
5	Сіль	-	1
	<b>Вихід</b>	-	<b>300/40</b>

#### Технологія приготування

Для прозорих бульйонів готують паровий омлет. Для цього омлетну суміш розливають у змащені маслом формочки і варять на водяній бані. Готують омлети натуральні або додають припущену протерту моркву, протертий зелений горошок, томатне пюре та інші продукти.

Щоб приготувати омлети з цвітною капустою, куркою, дичиною, печінкою, їх слід зварити, а печінку підсмажити і протерти; пюре змішати з молочним соусом і додати яйця.

Перед подаванням у тарілку кладуть омлет, наливають гарячий бульйон.

#### Вимоги до якості

Бульйон прозорий, колір – золотисто-жовтий, смак у міру солоний, з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого його приготували. Поверхня без частинок жиру. Продукти, які входять до складу гарніру, зберегли форму, консистенція м'яка, колір овочів натуральний.



<https://paparoma.com.ua/files/images/shop/big/595cd4e6b0bd2.jpg>

## Технологічна картка №7

### Бульйон з м'ясними кульками

Українська кухня – В.С.Доцяк – Львів/ «Оріяна - нова», 1998

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Бульйон м'ясний	-	1000
	<b>для м'ясних кульок:</b>		
2	Яловичина	-	1549
3	або баранина	-	1594
4	або свинина	-	1338
5	Цибуля ріпчаста	-	119
6	Яйця	-	80
7	Вода	-	100
	<b>Маса напівфабрикату</b>	-	<b>1340</b>
<b>Вихід</b>		-	<b>1000/1000</b>

### Технологія приготування

М'ясо пропускають через м'ясорубку 2-3 рази, з'єднують із сировою дрібно нарізаною цибулею. Сирими яйцями, водою, чорним меленим перцем, сіллю і добре перемішують. Сформовані кульки масою 8-10гр припускають у бульйоні до готовності. Промивають гарячим бульйоном або водою від згустків білка, що зсівся, і зберігають у бульйоні на марміті.

Перед подаванням у тарілку або порціонну миску кладуть м'ясні кульки (50гр) і наливають бульйон (300гр)

### Вимоги до якості

Бульйон прозорий. Колір м'ясного бульйону жовтий з коричневим відтінком. Смак у міру солоний, з яскраво вираженим ароматом м'яса. Консистенція м'ясних кульок м'яка, поверхня без згустків білка, форма кругла.



[https://images.unian.net/photos/2020\\_06/1592369208-5047.jpg?0.5202583073564011](https://images.unian.net/photos/2020_06/1592369208-5047.jpg?0.5202583073564011)



## Технологічна картка №8

### Бульйон із грінками з сиром

Українська кухня – В.С.Доцяк – Львів/ «Оріяна - нова», 1998

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Бульйон прозорий м'ясний або з курки	-	1000
	<b>Для грінок:</b>		
2	Хліб пшеничний	-	59,52
3	Сир	-	11,52
4	Масло вершкове	-	4
	<b>Вихід</b>	-	<b>300/40</b>

### Технологія приготування

Для грінок черствий пшеничний хліб без скоринки нарізують скибочками 0,5-0,6см завтовшки, кладуть на лист, осипають тертим сиром, збризкують розтопленим вершковим маслом або маргарином і підсмажують у жаровій шафі до утворення рум'яної кірочки.

Перед подаванням у бульйонну чашку наливають прозорий бульйон (300г), окремо на пиріжкову тарілку кладуть грінки 40гр.

### Вимоги до якості

Бульйон прозорий, колір м'ясного бульйону жовтий з коричневим відтінком, курячого – золотисто-жовтий. Смак у міру солоний, з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого його приготували. Поверхня без частинок жиру. Продукти, які входять до складу гарніру, зберегли форму, консистенція м'яка, колір овочів натуральний.



[https://cdn2.mixladys.ru/mixlady/kurinyj-sup-s-syrom-i-grenkami\\_1.jpg](https://cdn2.mixladys.ru/mixlady/kurinyj-sup-s-syrom-i-grenkami_1.jpg)

## Технологічна картка №9

### Борщ український №1.99.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Буряки	150	120
2.	Капуста білокачанна свіжа	100	80
3.	Картопля	213	160
4.	Морква	50	40
5.	Петрушка (корінь)	21	16
6.	Цибуля ріпчаста	36	30
7.	Томатне пюре	30	30
8.	Жир тваринний топлений харчовий	20	20
9.	Цукор	10	10
10.	Оцет 3%	10	10
11.	Борошно пшеничне	6	6
12.	Перець солодкий	27	20
13.	Сало шпик	10,4	10
14.	Часник	3,8	3
15.	Бульйон або вода	700	700
	<b>Вихід</b>	<b>-</b>	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Буряки шаткують, додають оцет, жир, цукор, томатне пюре й тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості бульйону. Нашатковану моркву й корені, нарізані півкільцями цибулю пасерують із жиром. У киплячий бульйон кладуть нарізану кусочками картоплю, доводять до кипіння, закладають нашатковану капусту, варять протягом 10-15хв, додають тушковані буряки й пасеровані овочі. За 5-10хв до закінчення варіння вводять пасероване борошно, розведене бульйоном або водою, солодкий перець, сіль, спеції.

Готовий борщ перед подаванням заправляють салом шпик, розтертим із часником. Борщ рекомендують подавати з м'ясом (яловичиною або свининою), сметаною й посипати дрібно нарізаною зеленню. Окремо можна подавати пампушки з часником.

#### Вимоги до якості.

Капуста нашаткована соломкою. Всі інші овочі нарізані відповідно до форми нарізування капусти. Овочі м'які, зберегли форму нарізування. Колір малиново-червоний, смак кисло-солодкий, запах властивий продуктам, що входить до складу страви, без присмаку сирого борошна та буряків. Сметану і зелень при подачі не розмішують.



Нарізані м'ясні продукти, які подають з борщем, зберігають у бульйоні на марміті.

\*Якщо борщ не має малиново-червоного кольору, підфарбуйте його буряковим настоєм.



<https://life.pravda.com.ua/images/doc/6/7/67e758b-vadimvasenin-depositphotos.jpg>



<https://life.pravda.com.ua/images/doc/b/b/bb4642e-happy-lark-depositphotos.jpg>



## Технологічна картка №10

### Пампушки з часником №1.100.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва ировина	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Борошно пшеничне	80	80
2.	Дріжджі	2,5	2,5
3.	Цукор	5	5
4.	Яйця (для змащування)	1/20	2
5.	Вода	35	35
	<b>Маса напівфабрикату</b>	-	<b>120</b>
6.	Олія (для змащування листів)	2	2
	<b>Маса готових пампушок</b>	-	<b>100</b>
	<i>Для соусу:</i>		
7.	Часник	2,6	2
8.	Сіль	1	1
9.	Олія	5	5
10.	Вода	25	25
	<b>Маса соусу</b>	-	<b>30</b>
	<b>Вихід</b>	-	<b>130</b>

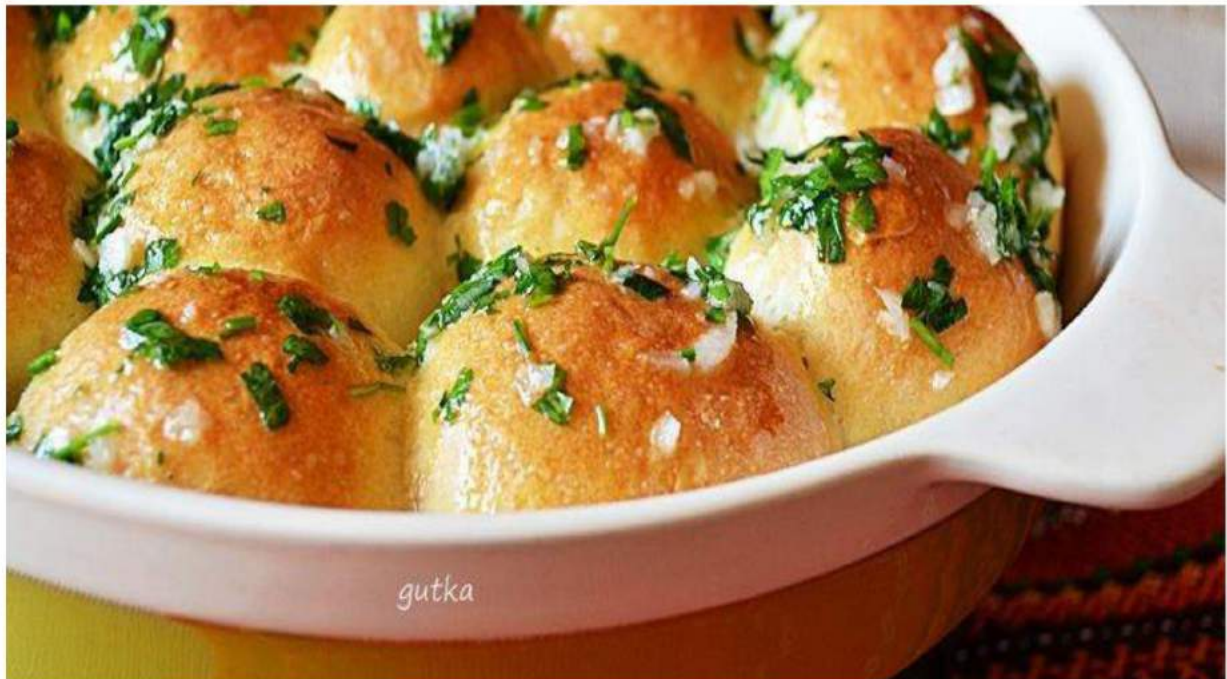
#### Технологія приготування

У підігріту до температури 35-40<sup>0</sup>С воду вливають попередньо розведені у воді й проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають яйця, всипають борошно й усе перемішують доти, поки тісто не набуде однорідної консистенції. Посудину з тістом закривають кришкою й ставлять на 3-4 год для бродіння в приміщення з температурою 35-40<sup>0</sup>С. коли об'єм тіста збільшиться в 1,5 рази його обминають протягом 1-2 хв і знову залишають для бродіння, у процесі якого тісто обминають ще 1-2 рази. З дріжджового тіста формують кульки масою 30 г, кладуть їх на змащений олією лист і залишають для розстоювання. Після цього виробу змащують яйцями і випікають протягом 7-8 хв. Під час подавання пампушки поливають соусом.

Для соусу: часник розтирають із сіллю, з'єднують з олією, холодною кип'яченою водою дають настоятися.

#### Вимоги до якості.

Вироби повинні мати правильну форму, рівномірно запечену верхню кірочку, без тріщин, надривів, яка щільно прилягає до м'якушки. Колір кірочки – світло-золотистий або світло-коричневий. Тісто добре пропечене, еластичне. Смак, запах повинні відповідати виробу і його складу, без присмаку гіркості, надмірної кислотності, з вираженим ароматом часнику.



[https://www.chef.com.ua/userfiles/upload/2208/DSC\\_1657a\\_b.jpg](https://www.chef.com.ua/userfiles/upload/2208/DSC_1657a_b.jpg)



[https://shefkuhar.com.ua/uploads/posts/2021-02/1614025999\\_jak-prigotuvati-pampushki-z-chasnikom-do-borschu.jpg](https://shefkuhar.com.ua/uploads/posts/2021-02/1614025999_jak-prigotuvati-pampushki-z-chasnikom-do-borschu.jpg)

## Технологічна картка №11

### Борщ полтавський з галушками № 1.107.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировина	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Буряки	150	120
2.	Капуста білокачанна свіжа	100	80
3.	Картопля	213	160
4.	Морква	25	20
5.	Петрушка (корінь)	21	16
6.	Цибуля ріпчаста	36	30
7.	Томатне пюре	30	30
8.	Жир тваринний топлений харчовий	10	10
9.	Цукор	6	6
10.	Оцет 30%	10	10
11.	Бульйон	700	700
12.	Сало шпик	10,4	10
	<i>Для галушок:</i>		
13.	Борошно пшеничне або гречане	60	60
14.	Яйця	1/5	8
15.	Вода	90	90
16.	Сіль	2	2
	<b>Маса готових галушок</b>	-	<b>180</b>
17.	Петрушка (зелень)	4	3
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

### Технологія приготування

Буряки нарізують скибочками, додають оцет, жир, цукор, томатне пюре й тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості бульйону (15-20% від маси буряків). Моркву й петрушку нарізають скибочками, 2/3 частини цибулі – кубиками й пасерують з жиром. Борщ полтавський готують на бульйоні з птиці. У киплячий бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю. Доводять до кипіння, закладають нарізану шашками капусту й варять протягом 10-15 хв. Потім додають тушковані буряки, пасеровані овочі, спеції й варять до готовності.

Готовий борщ перед подаванням заправляють салом шпик, товченим із ріпчастою цибулею, що залишилася.

*Для приготування галушок:* у киплячу підсолену воду засипають 1/3 частину борошна, добре вимішують, заварюють тісто, яке, не припиняючи помішувати, прогривають протягом 5-10 хв до отримання однорідної маси. Після цього масу



охолоджують до температури 60-70<sup>0</sup>С, додають у 3-4 прийоми сирі яйця, борошно, що залишилося, і замішують не круте тісто. Тісто кладуть столовою ложкою в киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні протягом 5-7 хв.

Під час подавання в борщ кладуть галушки, птицю, сметану (15-25 гр на порцію) і посипають дрібно нарізаною зеленню.

#### **Вимоги до якості.**

Капуста нарізана шашками. Всі інші овочі нарізані відповідно до форми нарізування капусти. Овочі м'які, зберегли форму нарізування. Колір малиново-червоний, смак кисло-солодкий, запах властивий продуктам, що входить до складу страви, без присмаку сирих буряків. Зелень при подачі не розмішують. Нарізані м'ясні продукти, які подають з борщем, зберігають у бульйоні на марміті.



<https://ye.ua/images/news/ Poltavskiy borsch z galushkami 1 2020 10 27 05 21 07.jpeg?v=1702639990>

## Технологічна картка №12

### Борщ з рибою №1.113.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировина	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Буряки	88	70
2.	Капуста білокачанна свіжа	100	80
3.	Картопля	107	80
4.	Гриби білі сушені	8	16
5.	Квасоля	20,2	20
6.	Морква	38	30
7.	Петрушка (корінь)	13	10
8.	Пастернак (корінь)	13	10
9.	Цибуля ріпчаста	36	30
10.	Олія	25	25
11.	Томатне пюре	30	30
12.	Борошно пшеничне	5	5
13.	Квас буряковий №1.97	200	200
14.	та бульйон №1.96, відвар грибний	600	600
15.	або кислота лимонна	0,3	0,3
16.	та бульйон №1.96, відвар грибний	800	800
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>
	<i>На порцію 500 г</i>		
17.	Короп (філе зі шкірою й реберними кістками)	119	63
18.	або тріска (філе зі шкірою й реберними кістками)	79	61
19.	або окунь морський (філе зі шкірою й реберними кістками)	86	63
20.	або мінтай (філе зі шкірою без кісток)	122	61
21.	Борошно пшеничне	3	3
22.	Олія	3	3
	<b>Маса смаженої риби</b>	-	<b>50</b>

### Технологія приготування

У киплячий грибний відвар кладуть картоплю, нарізану часточками, після закипання – шатковану капусту й варять 20-25 хв. Потім додають варені шатковані гриби, буряки, тушковані з жиром, томатним пюре та квасом або кислотою, пасеровані цибулю й петрушку, сіль, спеції й варять 5-7 хв.

У готовий борщ кладуть смажену основним способом рибу й доводять до кипіння.



### **Вимоги до якості.**

Капуста нашаткована соломкою. Всі інші овочі нарізані відповідно до форми нарізування капусти. Овочі м'які, зберегли форму нарізування. Колір малиново-червоний, смак кисло-солодкий, запах властивий продуктам, що входить до складу страви, без присмаку сирого борошна та буряків. Зелень при подачі не розмішують.



<https://img-global.cpcdn.com/steps/020d14057e86ed08/160x128cq70/pisnii-borshch-z-ribnoiu-konsiervoiu-%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BA-%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-4.webp>

## Технологічна картка №13

### Квас буряковий №1.97

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировина	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Буряки	500	400
2.	Вода	1200	1200
	<b>Вихід</b>	<b>-</b>	<b>1000</b>

### Технологія приготування

Столові буряки обчищають і миють, 1/5 частину буряків нарізують кружальцями, укладають упереміжку із цілими буряками, заливають холодною водою й залишають у теплому місці для бродіння. Після закінчення процесу бродіння квас виносять у холодне місце. Через 13-15 днів квас готовий до вживання.

У міру того, як квас використовують, його доливають холодною водою. Періодично з поверхні квасу знімають плісняву.



<https://smachnonews.24tv.ua/resources/photos/news/202202/1872561.jpg?v=1661256422000>



## Технологічна карта №14

### Капусняк запорізький №1.118.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировина	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Капуста квашена	286	200
2	Картопля	200	150
3	Пшоно	15	15
4	Морква	50	40
5	Петрушка (корінь)	20	15
6	Цибуля ріпчаста	60	50
7	Жир тваринний топлений харчовий	25	25
8	Сало шпик	10,4	10
9	Бульйон або вода	700	700
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Основним продуктом для приготування капусняків є посічена квашена капуста. Якщо капуста дуже кисла, її промивають холодною водою.

Готують кілька видів капусняків, які відрізняються один від одного як способом приготування, так і складом продуктів.

У бульйоні варять до напівготовності картоплю, додають тушковану капусту, пшоно й варять 10-15хв. За 5хв до закінчення варіння кладуть пасеровані цибулю й корені, сало, розтерте із сирією цибулею, сіль, спеції.

#### Вимоги до якості.

Капуста посічена. Овочі м'які. Колір від жовтуватого до помаранчевого, смак кисло-солодкий, запах властивий продуктам, що входить до складу страви. Не допускається присмак вареної капусти, різка кислотність. Зелень та сметану при подачі не розмішують.



[https://smachno.ua/wp-content/uploads/2012/05/23/Depositphotos\\_44100663\\_m-2015.jpg](https://smachno.ua/wp-content/uploads/2012/05/23/Depositphotos_44100663_m-2015.jpg)

## Технологічна картка №15

### Капусняк львівський №1.119.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Капуста квашена	229	160
2	Жир твар. топл. харч.	20	20
3	Квасоля	81	80
4	Цибуля ріпчаста	71	60
5	Морква	75	60
6	Петрушка (корінь )	53	40
7	Борошно пшеничне	6	6
8	Часник	5,1	4
9	Цукор	6	6
10	Бульйон або вода	820	820
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>
11	На порцію 500 г: Свинина (грудинка)	59	56
	<b>Маса вареної свинини</b>	-	<b>40</b>
	<b>Вихід</b>	-	<b>500/40</b>

#### Технологія приготування

Квашену капусту січуть, тушкують. Свинячі ребра рубають на шматочки по 2-3 шт. на порцію, солять, перчать і обсмажують до утворення рум'яної кірочки.

У кип'ячений бульйон кладуть попередньо замочену квасолю, потім додають тушковану капусту, нарізані соломкою і пасеровані коріння і цибулю, розведене бульйоном пасероване борошно, цукор. Варять до готовності 10-15хв. Заправляють товченим з сіллю часником.

Подають у порціонних глибоких тарілках. Кладуть кусочок свинини, наливають капусняк, додають сметану і посипають зеленню. Зберігають не більше 2 годин. Температура подавання 65-75°C.

#### Вимоги до якості

Капуста посічена, форма нарізання зберігається, бульйон жовтуватий з часточками жиру на поверхні. Консистенція м'яка. Смак солодкуватий, у міру солоний і кислий. Запах властивий продуктам, що входять до складу.





[https://inlviv.in.ua/wp-content/uploads/2018/02/img\\_5098.jpg](https://inlviv.in.ua/wp-content/uploads/2018/02/img_5098.jpg)



<https://www.lvivpost.net/application/images/nomeru/2020-2/102/kapusnjak.jpg>

## Технологічна картка №16

### Розсольник по-домашньому № 1.121

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Картопля	267	200
2	Квасоля або горох	153	152
3	Морква	50	40
4	Петрушка корінь	93	70
5	Селера (корінь)	22	15
6	Цибуля ріпчаста	48	40
7	Огірки солоні	167	100
8	Борошно пшеничне	10	10
9	Жир твар. Топлений харчовий	25	25
10	Бульйон або вода	750	750
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>
11	На порцію 500 г: Серце	98	83
	<b>Маса вареного серця</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
	<b>Вихід</b>		<b>500/50</b>

### Технологія приготування

Промите яловиче або свиняче серце вимочують у холодній воді протягом 2-3 годин, заливають окропом, варять при слабкому кипінні до готовності, охолоджують, нарізають тонкими скибочками та зберігають у бульйоні в закритій посудині.

У киплячий бульйон або воду кладуть нарізану кубиками картоплю і варять 15-20 хвилин, додають варену квасолю або горох, припущені та нарізані скибочками огірки без шкірочки і насіння, пасеровані цибулю й коріння, розведене бульйоном пасероване борошно і варять 5-7хв. Додають сіль, спеції.

Подають у порціонних глибоких тарілках. Кладуть кусочок нарізаного серця, наливають розсольник. Додають сметану і посипають зеленню. Зберігають не більше 2 годин.

Температура подавання 65-75 °С.

### Вимоги до якості

На поверхні часточки жиру жовтого кольору. Овочі мають відповідну форму нарізання, посипають зеленню, сметана не розмішана. Консистенція овочів м'яка, огірків і серця – хрумка.



Смак гострий, у міру солоний. Запах властивий розсолу з огірків і спецій.



<https://cikave.ko.net.ua/wp-content/uploads/2020/08/16551-rassolnik-s-perlovkoi-3.jpg>



<https://i.obozrevatel.com/food/recipe/main/2019/9/11/0.png?size=1944x924>



## Технологічна карта №17

### Солянка збірна м'ясна №227

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування  
/ скл. О.І. Здобнов, В.О. Циганенко. – К.: Вид-во «Арій», 2009.

№ з/п	Назва сировина	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Телятина	48	32
2.	Яловичина (лопатка, підлопаткова частина, грудинка)	55	41
3.	Окіст варено-копчений або варений (зі шкірою та кістками)	27	20
4.	Соски або сардельки	21	20
5.	Нирки яловичі	61	52
	<b>Маса готової телятини</b>	–	<b>20</b>
	<b>Маса готової яловичини</b>	–	<b>25</b>
	<b>Маса готового окісту</b>	–	<b>20</b>
	<b>Маса готових сосисок або сардельок</b>	–	<b>20</b>
	<b>Маса готових нирок</b>	–	<b>25</b>
6.	Цибуля ріпчаста	60	50
7.	Огірки солені	50	30
8.	Каперси	20	15
9.	Маслини	25	25
10.	Томатне пюре	25	25
11.	Масло вершкове	12	12
12.	Бульйон	375	375
13.	Лимон	8	5
	<b>Вихід</b>	–	<b>500</b>
14.	Сметана	30	30

#### Технологія приготування

Огірки солоні нарізають скибочками або ромбиками. Огірки з грубою шкіркою та зрілим насінням очищають від шкірки та насіння. Огірки з тонкою шкіркою нарізають зі шкіркою і насінням. Підготовлені огірки припускають. Цибулю ріпчасту шаткують і пасерують з додаванням томатного пюре. Томатне пюре можна пасерувати окремо. Маслини промивають. Лимон очищають від шкірки і нарізають кружальцями. М'ясні продукти варять і нарізають тонкими скибочками.

В киплячий бульйон закладають пасеровані цибулю і томатне пюре, припущені огірки, каперси (разом з розсолем), підготовлені м'ясні продукти, спеції і варять 5-10хвилин.

При відпусканні у солянку кладуть маслини, шматочок лимону, сметану і посипають січеною зеленню петрушки. Солянку можна відпускати без лимону. Для надання більш гострого смаку до солянки в кінці варіння можна додати проціджений розсіл з огірків.

*\*М'ясні солянки подають зі сметаною та лимоном; рибну— з лимоном без сметани; грибну — зі сметаною без лимона.*

*\*З оливок і маслин виймають кісточки, маслини промивають; оливки і капарці кладуть під час приготування солянки, а маслини — перед відпусканням.*

*\*Лимон миють, знімають шкірочку і нарізують кружальцями. кладуть у солянку перед відпусканням.*

### **Вимоги до якості солянок.**

Для солянки збірної . м'ясної м'ясні продукти і огірки нарізані скибочками, цибуля – малими кубиками, овочі зберігають форму нарізки. На поверхні солянки – кульки жиру оранжевого кольору, кружальце лимону без шкірочки, сметана і дрібно нарізана зелень. Смак гострий, з ароматом м'ясних продуктів, солоних огірків, пасерованої цибулі. Колір бульйону – червоно-коричневий. Консистенція продуктів м'яка.



<https://www.stb.ua/wp-content/uploads/sites/13/2016/08/26/sbornaya-myasnaya-solyanka-prostoy-recept-1838-468391.jpg>

## Технологічна картка №18

### Юшка-локшина домашня

Українська кухня – В.С.Доцяк – Львів/ «Оріяна - нова», 1998

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Морква	50	40
2	Жир тваринний	20	20
3	Петрушка	13	10
4	Цибуля порей	26	20
5	Цибуля ріпчаста	24	20
6	Вода або бульйон	900	900
	<i>Для локшини:</i>		
7	Борошно (в тому числі на підсипання)	74,8	74,8
8	Яйця	20	20
9	Сіль	2	2
10	Вода	2	2
	<b>Маса підсушеної локшини</b>	-	<b>80</b>
	<b>Маса вареної локшини</b>	-	<b>200</b>
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Юшку готують на бульйонах із птиці, з потрухами, на грибному відварі. Цибулю, моркву, петрушку (корінь) нарізають соломкою і пасерують. Домашню локшину просіюють, кладуть у киплячу підсолону воду на 1-2 хвилини, відкидають на сито або друшляк, дають стекти воді. У киплячий бульйон кладуть пасеровані овочі, доводять до кипіння і варять 5-8 хвилин, додають підготовлену домашню локшину, варять до готовності. За 5-7 хвилин до закінчення варіння кладуть спеції і сіль. Якщо юшку готують на курячому бульйоні, спеції не додають.

**Приготування локшини.** Воду з'єднують з яйцями, сіллю, перемішують, проціджують. Борошно просіюють, насипають гіркою, роблять заглиблення. Частина борошна залишають для підсипання, вливають розчин води, яєць, солі і замішують круте тісто, залишають його на 20-30 хвилин для набухання білків. Потім готове тісто кладуть на стіл, посипають борошном і розкачують шаром 1-1,5 мм завтовшки. Шари пересипають борошном, підсушують на повітрі, складають у 3-4 шари і нарізають на смужки 35-45 мм завширшки, а потім нарізають упоперек соломкою і підсушують.

Перед подаванням у тарілку кладуть шматочок птиці або нарізані потрухи чи гриби, наливають юшку, посипають зеленню.



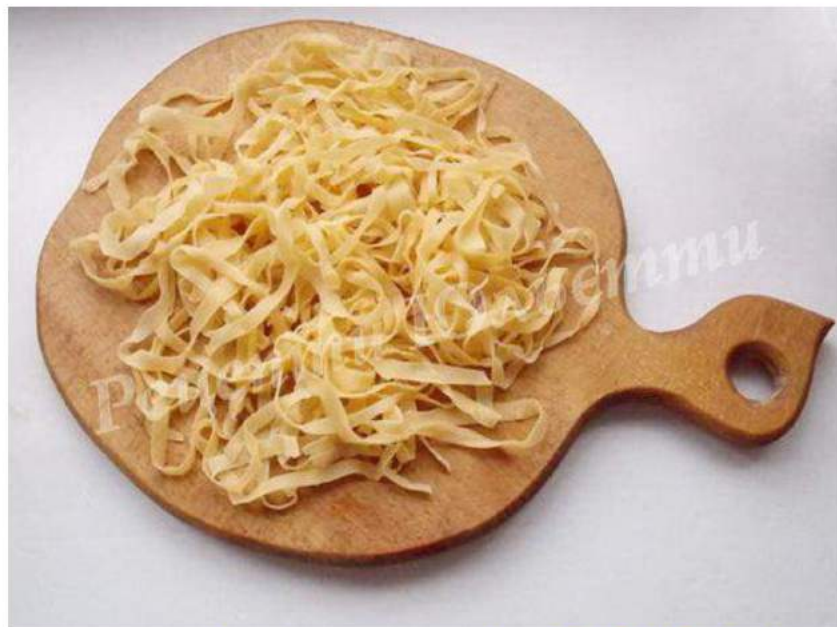
Зберігають готову юшку на марміті не більше 30 хвилин.

### **Вимоги до якості**

Бульйон прозорий, на поверхні часточки жиру жовтого кольору, овочі м'які, зберегли форму. Локшина добре набухла, не розварена, зберегла форму. Консистенція м'яка. Смак у міру солоний, без сторонніх запахів.



[https://realist.online/img/article/1185/94\\_large-v1651144532.jpg](https://realist.online/img/article/1185/94_large-v1651144532.jpg)



<https://рецепти-юльєтти.in.ua/wp-content/uploads/2020/03/lokshyna-domashnia-10.jpg>

## Технологічна картка №19

### Куліш з грибами

Українська кухня – В.С.Доцяк – Львів/ «Оріяна - нова», 1998

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Картопля	333	250
2	Пшоно	60	60
3	Гриби білі сушені	8	16
4	Цибуля ріпчаста	95	80
5	Олія	25	25
6	Грибний відвар	750	750
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Грибний відвар доводять до кипіння. Кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння. Додають підготовлене пшоно і варять майже до готовності. За 3-5 хвилин до закінчення варіння додають дрібно нарізані варені гриби, підсмажені на олії разом з дрібно нарізаною цибулею, сіль, спеції.

Подають куліш у нагрітій до 40°C глибокій столовій тарілці з підставною. Перед подаванням посипають дрібно нарізаною зеленню. Зберігають до 2 годин.

#### Вимоги до якості

Бульйон трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору. Консистенція овочів м'яка, колір світло-жовтий. Смак та запах характерний для сушених грибів, спецій та продуктів, що входять до складу страви.



[https://gre4ka.info/wp-content/uploads/2023/01/depositphotos\\_240837156\\_s-036.jpg?v=1699295074](https://gre4ka.info/wp-content/uploads/2023/01/depositphotos_240837156_s-036.jpg?v=1699295074)

## Технологічна картка №20

### Юшка мисливська №1.132.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Картопля	247	185
2	Пшоно	45	45
3	Морква	56	45
4	Петрушка (корінь)	20	15
5	Цибуля ріпчаста	42	35
6	або цибуля зелена	44	35
7	Сало шпик	26	25
8	Вода	950	950
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>
9	На порцію 500 г: Оброблені субпродукти птиці	-	94
10	<b>Маса варених субпродуктів</b>	-	<b>75</b>

### Технологія приготування

Оброблені й добре промиті субпродукти птиці варять до готовності, бульйон проціджують (печінку варять окремо й бульйон не використовують).

У киплячий бульйон кладуть підготовлене пшоно, нарізану кубиками картоплю і варять протягом 20-25 хв. Після цього додають нарізані дрібними кубиками пасеровані із салом шпик корені й ріпчасту або зелену цибулю, варені субпродукти птиці, нарізані дрібними кубиками, сіль, спеції й варять ще 5-7 хв. Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню.

### Вимоги до якості

Бульйон прозорий. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору.

Картопля й овочі нарізані кубиками. Овочі не розварені (частина картоплі може бути розвареною). Крупа добре набухла, не розварена, зберігає форму. Консистенція продуктів м'яка. Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.





<https://yanusia.com/data/2021/04/shulium.jpg>



<https://i.ytimg.com/vi/11ODdTDP9Ic/mqdefault.jpg>

## Технологічна картка №21

### Юшка грибна з галушками №1.128.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Картопля	267	200
2	Гриби білі сушені	8	16
3	Морква	50	40
4	Петрушка (корінь)	20	15
5	Цибуля ріпчаста	48	40
6	Пастернак (корінь)	20	15
7	Олія	10	10
8	Галушки	-	176
9	Відвар грибний	750	750
	<b>Вихід</b>	<b>-</b>	<b>1000</b>
	<i>Для приготування галушок:</i>		
10	Борошно пшеничне	335	335
11	Яйця	1 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	45
12	Вода	500	500
13	Сіль	10	10
	<b>Маса тіста</b>	<b>-</b>	<b>880</b>
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

У киплячий грибний відвар кладуть нарізану часточками картоплю, варять до напівготовності, додають галушки (напівфабрикат) і варять 10-15хв. Потім кладуть шатковані варені гриби, пасеровані цибулю й корені, додають сіль, спеції й варять 3-5 хв.

*Для приготування галушок:* у киплячу підсолону воду всипають третю частину борошна, добре вимішують і охолоджують, потім додають яйця, решту борошна й замішують некруте тісто, після чого тісто кладуть ложкою (столовою або чайною), в киплячу підсолону воду й варять до готовності.

Галушки можна приготувати іншим способом: тісто розкатати у пласт завтовшки 4-5 мм, нарізати квадратами (10\*10 мм або 15\*15 мм) і зварити в підсоленій воді.

### Вимоги до якості

Бульйон прозорий. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору.

Картопля нарізана часточками.

Овочі не розварені (частина картоплі може бути розвареною). Галушки добре набухли, не розварені, зберегли форму. Консистенція продуктів м'яка. Смак і



запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки, з грибним ароматом.



<https://shuba.life/static/content/thumbs/740x493/8/ce/voiwax---c740x493x50px50p-c740x493x50px50p-up--38f189c37fd5a4022ed2547a909a5ce8.jpg>



[https://s.056.ua/img/section/newsIcon/is/2/105d3d74db455c3\\_635cf9bfd7340.png](https://s.056.ua/img/section/newsIcon/is/2/105d3d74db455c3_635cf9bfd7340.png)



## Технологічна картка №22

### Суп харчо №8.13.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Крупи рисові	70	70
2	Цибуля ріпчаста	95	80
3	Маргарин	40	40
4	Томатне пюре	30	30
5	Соус ткемалі	30	30
6	Часник	7,7	6
7	Спеції (перець чорний, червоний, лавровий лист)	0,6	0,6
8	Кіндза (коріандр посівний), петрушка – зелень	41	30
9	Вода	1000	1000
10	Яловичина (грудна частина)	164	121
11	або баранина (грудна частина)	164	117
	<b>Маса вареної яловичини або баранини</b>	-	<b>75</b>
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

Підготовлену грудну частину нарізують на кусочки масою 25-30 г, заливають холодною водою й варять до напівготовності, періодично знімаючи піну.

У киплячий бульйон кладуть заздалегідь замочені крупи рисові, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, пасеровану з додаванням томатного пюре, і варять до готовності. За 5 хв до закінчення варіння суп заправляють соусом ткемалі, товченим часником, додають хмелі-сунелі, перець, лавровий лист, сіль, зелень. Суп подають з м'ясом.

### Вимоги до якості

У рідкій частині супу – шматочки м'яса, однакові за величиною, рис не переварений. На поверхні - рубана зелень та блискітки жиру помаранчевого кольору. Смак та запах гострі, м'ясного бульйону, пасерованого томат-пюре, овочів, часнику. Консистенція - рис та м'ясо м'які.



[https://images.unian.net/photos/2021\\_09/1632232104-4664.jpg?0.44309583802549657](https://images.unian.net/photos/2021_09/1632232104-4664.jpg?0.44309583802549657)

## Технологічна карта №23

### Борщ холодний криворізький №1.157.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. Та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Буряки	113	90
2	Картопля	133	100
3	Капуста білокачанна свіжа	125	100
4	Квасоля	40,4	40
5	Перець солодкий	27	20
6	Морква	50	50
7	Петрушка (корінь)	20	20
8	Цибуля ріпчаста	48	40
9	Томатне пюре	50	50
10	Олія	25	25
11	Борошно пшеничне	5	5
12	Цукор	5	5
13	Кислота лимонна	1	1
14	Вода	750	750
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

У киплячу воду кладуть нарізану картоплю, доводять до кипіння, додають нарізану соломкою капусту й варять 10-15 хв. Після цього в борщ кладуть варену квасолю з відваром, нарізаний соломкою солодкий перець, обчищені й нарізані соломкою буряки, тушковані з томатним пюре, оцтом і олією, пасеровані моркву, петрушку й цибулю з борошном, розведені невеликою кількістю води, і варять 7-10 хв. Борщ заправляють сіллю, цукром, перцем, дають прокипіти й охолоджують.

#### Вимоги до якості

Капуста нарізана соломкою, інші овочі нарізані відповідно до форми нарізування капусти. Овочі м'які, зберегли форму нарізування. Колір малиново-червоний, смак кисло-солодкий, запах відповідає продуктам, що входять до складу страви, без присмаку сирого борошна та буряків. Зелень при подачі не розмішують.



<https://today.ua/wp-content/uploads/2022/11/mn24vo-c1999x1331x0sx50s-c1999x1331x0sx50s-up-f52da0ac2be507b869e777f23dcc8c2b.jpg>

## Технологічна карта №24

### Суп-пюре з птиці №251

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування / скл. О.І. Здобнов, В.О. Циганенко. – К.: Вид-во «Арій», 2009.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Куриця	218	150
	або індичка	204	150
	або качка	232	150
2	Морква	25	20
3	Петрушка (коріння)	–	–
4	Цибуля ріпчаста	24	20
5	Борошно пшеничне	40	40
6	Масло вершкове	40	40
7	Молоко	150	150
8	Яйця	¼ шт.	10
9	Бульйон або вода	800	800
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Птицю варять, м'якоть відокремлюють від кісток. Для гарніру філе птиці нарізають соломкою, заливають невеликою кількістю бульйону, кип'ятять. Решту м'якоті пропускають через м'ясорубку з дрібною решіткою і протирають.

Протерті овочі з'єднують з білим соусом, розводять бульйоном і проварюють. Готовий суп заправляють льезоном.

При відпусканні в порційний посуд кладуть філе птиці, нарізане соломкою, окремо подають грінки.

#### Вимоги до якості супів-пюре.

Маса протертих супів однорідна, без грудочок борошна, яке заварилося, кусочків непротертих продуктів і поверхневих плівок. Консистенція еластична, нагадує густі вершки. Колір білий або властивий продукту, з якого приготовлений суп-пюре. Смак ніжний, у міру солоний. Смак і запах властивий тим продуктам, з яких приготовлений суп-пюре.

\*Для одержання однорідного, протертого супу продукти, що входять до його складу, повинні бути доведені до готовності і подрібнені.

\*Застосовують різноманітні прийоми теплової кулінарної обробки – варка, припускання, обсмажування.

\*Для приготування рідкої основи супу борошняну пасеровку з жиром



розводять гарячим бульйоном або відваром, у якому доводять до готовності основний продукт і проварюють.

\*У супах із продуктів, що не містять крохмалю, борошняну пасеровку можна замінити рисом.

\*Для поліпшення смаку і консистенції прокип'ячені супи-пюре заправляють гарячим молоком або вершками, льезоном. Льезоном супи заправляють, не доводячи їх до кипіння, тому що внаслідок денатурації і згортання білків може порушитися однорідність консистенції супу.

\*При відпуску суп наливають тарілку; у центр кладуть гарнір, якщо він передбачений за рецептурою.

\*Окремо на пиріжковій тарілці подають грінки. Для супів-пюре грінки готують із підсушеного пшеничного хліба без шкуринки, нарізаного дрібними кубиками.



<https://www.slk.kh.ua/files/image?hash=ea23d1be06709702c2750e39befb4844&width=694&height=0&webp=0>

## Технологічна карта №25

### Суп гаспачо

<https://www.unian.ua/recipes/first-courses/cold-soups/sup-gaspacho-klasichniy-recept-ispanskogo-supu-gaspacho-11372878.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Помідори свіжі	710	600
2	Підсушений білий хліб	-	106
3	Перець солодкий	85	64
4	Огірок	106	85
5	Часник	6	5
6	Цибуля червона	78	65
7	Хересний або червоний винний оцет	14	14
8	Оливкова олія	57	57
9	Соус табаско	4	4
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Хліб розім'яти на кілька шматочків та залити теплою водою на пару хвилин. Із перцю видалити насіння, а огірок очистити від шкірки. Огірки, перець та цибулю нарізати великими кубиками. Часник нарізати пластинами. Помідори розрізати на 4 частини та ошпарити окропом на кілька хвилин. Зняти всю шкірку та нарізати великими шматочками.

Викласти всі овочі у каструлю. Додати кілька крапель табаско, сіль, оцет, оливкова олія та розмочений хліб. Подрібнити усю масу блендером. Пропустити суп через сито, щоб у ньому не залишилося грудочок. Суп поставити в холодильник на 3 години та розлити по мисках. Прикрасити дрібно нарізаними овочами чи сухариками та подавати холодним.

#### Вимоги до якості

Консистенція однорідна, без залишків не протертих овочів. Смак кисло-солодкий, запах відповідає овочам, що входить до складу страви. Колір червоний.



[https://images.unian.net/photos/2021\\_03/1617202938-4226.jpg?0.9893921331145934](https://images.unian.net/photos/2021_03/1617202938-4226.jpg?0.9893921331145934)



**Окрошка збірна м'ясна**

<https://factosvit.com.ua/okroshka-tehnologiya-prygotuvannya/>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Шинка	40	40
2	Яловичина відварна	96	96
3	Свіжі огірки	144	120
4	Зелена цибуля	36	30
5	Сметана	100	100
6	Яйця	2 шт	80
7	Хлібний квас	600	600
8	Гірчиця	2	2
9	Укроп	12	10
10	Сіль	5	5
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

**Технологія приготування**

Для окрошки збірної м'ясної зварити м'ясо. Від шкірки очистити огірки. Шинку, варене охолоджене м'ясо і огірки нарізати кубиками по 5-7 мм. Зеленому цибулю подрібнити і перетерти з сіллю.

Жовтки зварених круто яєць окремо перетерти з гірчицею. Яєчні білки подрібнити. Тепер підготовлені таким чином яйця змішати зі сметаною. У цю сметанну суміш додати зелену цибулю, цукор, ретельно перемішати і влити квас. В майже готову окрошку додати всі підготовлені продукти, посолити, розмішати і залишити настоятися хвилин тридцять.

При подачі окрошку збірну м'ясну посипати зеленню.

**Вимоги до якості**

Всі продукти нарізані кубиками. Смак без надмірної кислотності, в міру солоний. Колір світло-зелений. Окрошка має приємний смак і аромат, які відповідають продуктам, що входять до складу страви. На поверхні дрібно нарізана зелень укропу.

[https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRrZabzxHc65xlR8UB1IRFfyLu6S4T92PmnpO\\_KSp5ZYb6NPdle](https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRrZabzxHc65xlR8UB1IRFfyLu6S4T92PmnpO_KSp5ZYb6NPdle)





## Використана література

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.
2. Українська кухня – В.С.Доцяк – Львів/ «Оріяна - нова», 1998
3. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування / скл. О.І. Здобнов, В.О. Циганенко. – К.: Вид-во «Арій», 2009.
4. Інтернет джерела:
  1. <https://www.unian.ua/recipes/first-courses/cold-soups/sup-gaspacho-klasichniy-recept-ispanskogo-supu-gaspacho-11372878.html>
  2. <https://factosvit.com.ua/okroshka-tehnologiya-prygotuvannya/>
5. Інтернет-джерела - фото:
  1. [https://bhub.com.ua/wp-content/uploads/2022/01/01\\_shutterstock\\_1864116046.webp](https://bhub.com.ua/wp-content/uploads/2022/01/01_shutterstock_1864116046.webp)
  2. [https://wz.lviv.ua/images/news/2021/01/333862\\_1.jpg](https://wz.lviv.ua/images/news/2021/01/333862_1.jpg)
  3. [https://f2000.com.ua/wp-content/uploads/2021/03/content\\_d180d18bd0b1d0bdd18bd0b8cc86\\_d0b1d183d0bbd18cd0bed0bd2.jpg](https://f2000.com.ua/wp-content/uploads/2021/03/content_d180d18bd0b1d0bdd18bd0b8cc86_d0b1d183d0bbd18cd0bed0bd2.jpg)
  4. [https://ukr.media/static/ba/aimg/3/4/7/347264\\_1.jpg](https://ukr.media/static/ba/aimg/3/4/7/347264_1.jpg)
  5. [https://vkazivka.com/wp-content/uploads/2019/03/kurinyji\\_bulon\\_kalorijnost\\_i\\_bzhu\\_vsekh\\_sposobov\\_prigotovleniya239.jpg](https://vkazivka.com/wp-content/uploads/2019/03/kurinyji_bulon_kalorijnost_i_bzhu_vsekh_sposobov_prigotovleniya239.jpg)
  6. [https://tuca.com.ua/wp-content/uploads/2020/03/recept\\_7678\\_p0nh.jpg](https://tuca.com.ua/wp-content/uploads/2020/03/recept_7678_p0nh.jpg)
  7. <https://paparoma.com.ua/files/images/shop/big/595cd4e6b0bd2.jpg>
  8. [https://images.unian.net/photos/2020\\_06/1592369208-5047.jpg?0.5202583073564011](https://images.unian.net/photos/2020_06/1592369208-5047.jpg?0.5202583073564011)
  9. [https://cdn2.mixladys.ru/mixlady/kurinyj-sup-s-syrom-i-grenkami\\_1.jpg](https://cdn2.mixladys.ru/mixlady/kurinyj-sup-s-syrom-i-grenkami_1.jpg)
  10. <https://life.pravda.com.ua/images/doc/6/7/67e758b-vadimvasenin-depositphotos.jpg>
  11. <https://life.pravda.com.ua/images/doc/b/b/bb4642e-happy-lark-depositphotos.jpg>
  12. [https://www.chef.com.ua/userfiles/upload/2208/DSC\\_1657a\\_b.jpg](https://www.chef.com.ua/userfiles/upload/2208/DSC_1657a_b.jpg)
  13. [https://shefkuhar.com.ua/uploads/posts/2021-02/1614025999\\_jak-prigotuvati-pampushki-z-chasnikom-do-borschu.jpg](https://shefkuhar.com.ua/uploads/posts/2021-02/1614025999_jak-prigotuvati-pampushki-z-chasnikom-do-borschu.jpg)
  14. [https://ye.ua/images/news/ Poltavskiy\\_borsch\\_z\\_galushkami\\_1\\_2020\\_10\\_27\\_05\\_21\\_07.jpeg?v=1702639990](https://ye.ua/images/news/ Poltavskiy_borsch_z_galushkami_1_2020_10_27_05_21_07.jpeg?v=1702639990)
  15. <https://img-global.cpcdn.com/steps/020d14057e86ed08/160x128cq70/pisnii-borshch-z-ribnoiu-konsiervoii-%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BA-%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-4.webp>
  16. <https://smachnonews.24tv.ua/resources/photos/news/202202/1872561.jpg?v=1661256422000>
  17. <https://smachno.ua/wp->



- [content/uploads/2012/05/23/Depositphotos\\_44100663\\_m-2015.jpg](content/uploads/2012/05/23/Depositphotos_44100663_m-2015.jpg)
18. [https://inlviv.in.ua/wp-content/uploads/2018/02/img\\_5098.jpg](https://inlviv.in.ua/wp-content/uploads/2018/02/img_5098.jpg)
  19. <https://www.lvivpost.net/application/images/nomeru/2020-2/102/kapusnjak.jpg>
  20. <https://cikave.ko.net.ua/wp-content/uploads/2020/08/16551-rassolnik-s-perlovkoi-3.jpg>
  21. <https://i.obozrevatel.com/food/recipe/main/2019/9/11/0.png?size=1944x924>
  22. <https://www.stb.ua/wp-content/uploads/sites/13/2016/08/26/sbornaya-myasnaya-solyanka-prostoy-recept-1838-468391.jpg>
  23. [https://realist.online/img/article/1185/94\\_large-v1651144532.jpg](https://realist.online/img/article/1185/94_large-v1651144532.jpg)
  24. <https://рецепти-юльетти.in.ua/wp-content/uploads/2020/03/lokshyna-domashnia-10.jpg>
  25. [https://gre4ka.info/wp-content/uploads/2023/01/depositphotos\\_240837156\\_s-036.jpg?v=1699295074](https://gre4ka.info/wp-content/uploads/2023/01/depositphotos_240837156_s-036.jpg?v=1699295074)
  26. <https://yanusia.com/data/2021/04/shulium.jpg>
  27. <https://i.ytimg.com/vi/1IODdTDP9Ic/mqdefault.jpg>
  28. <https://shuba.life/static/content/thumbs/740x493/8/ce/voiwax---c740x493x50px50p-c740x493x50px50p-up--38f189c37fd5a4022ed2547a909a5ce8.jpg>
  29. [https://s.056.ua/img/section/newsIcon/is/2/105d3d74db455c3\\_635cf9bfd7340.png](https://s.056.ua/img/section/newsIcon/is/2/105d3d74db455c3_635cf9bfd7340.png)
  30. [https://images.unian.net/photos/2021\\_09/1632232104-4664.jpg?0.44309583802549657](https://images.unian.net/photos/2021_09/1632232104-4664.jpg?0.44309583802549657)
  31. <https://today.ua/wp-content/uploads/2022/11/mn24vo-c1999x1331x0sx50s-c1999x1331x0sx50s-up-f52da0ac2be507b869e777f23dcc8c2b.jpg>
  32. <https://www.slk.kh.ua/files/image?hash=ea23d1be06709702c2750e39befb4844&width=694&height=0&webp=0>
  33. [https://images.unian.net/photos/2021\\_03/1617202938-4226.jpg?0.9893921331145934](https://images.unian.net/photos/2021_03/1617202938-4226.jpg?0.9893921331145934)
  34. [https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRrZabzxHc65x1R8UB1IRFfyLu6S4T92PmnpO\\_KSp5ZYb6NPdle](https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRrZabzxHc65x1R8UB1IRFfyLu6S4T92PmnpO_KSp5ZYb6NPdle)

