

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Сумської обласної державної адміністрації
Державний навчальний заклад
«Шосткинський центр професійно – технічної освіти»

Збірник *рецептів* **Кулінарні** **шедеври** **Шосткинщини**



ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
INTRODUCTION.....	6
1. Історія харчування.....	8
1.1 Початок історії їжі (стародавній світ).....	8
Beginning the history of meal (anchient world).....	9
1.2 Історія харчування (середні віки).....	10
History of meal (Middle ages).....	13
1.3 Історія їжі (сучасний етап).....	15
History of food (modern stage).....	16
1.4 Історія їжі Слобожанщини.....	18
Culture and traditions the Slobozhanska Cuisine.....	20
1.5 Історія їжі Шосткинського регіону.....	23
History of food in the Shostka region.....	25
1.6 Історичні факти щодо традиційних страв української кухні.....	26
Historical facts about traditional dishes of Ukrainian cuisine.....	31
2. Технологічні картки приготування страв.....	35
2.1 Технологічні картки приготування страв історичної кухні Шосткинського регіону.....	35
Technological cooking cards.....	35
2.1. Технологічні картки приготування страв історичної кухні Шосткинського регіону.....	36
Technological cooking cards of historical cuisine of the Shostka region.....	36
2.1.1 Борщ буряковий з грибами.....	37
BEET BORSCH WITH MUSHROOMS.....	38
2.1.2 Голубці з пшоном (галуші).....	39
GOLUBTSI WITH MILLET (GALUSHI).....	40
2.1.3 Вареники з маком.....	41
VARENYKY WITH POPPY.....	42
2.1.4 Вареники з кропивою та сиром.....	43
VARENYKY WITH NETTLE AND CHEESE.....	44
2.1.5 Млинчики на кислому молоці.....	45
PANCAKES ON SOUR MILK.....	46
2.1.6 Млинчики гречані.....	47
BUCKWEET PANCAKES.....	48
2.1.7 Млинчики пшенично - гречані.....	49
PANCAKES WHEAT – BUCKWHEAT.....	50
2.1.8 Кисіль молочний.....	51
MILK KISSEL.....	52
2.2. Технологічні картки приготування страв сучасної кухні Шосткинського регіону.....	53
Technological cards of cooking of modern cuisine of Shostka region.....	53
2.2.1 Борщ з грибами і чорносливом.....	54
BORSCH WITH MUSHROOMS AND PRUNES.....	55
2.2.2 Голубці «Новинка із Шостки».....	56
GOLUBTSI «NOVELTY FROM SHOSTKA».....	57
2.2.3 Вареники з сиром, курагою та яблуками.....	59
VARENYKY WITH CHEESE, DRIED APRICOTS AND APPLES.....	60
2.2.4 Млинчики з бананом та морозивом.....	61
PANCAKES WITH BANANAS AND ICE - CREAM.....	62
2.2.5 Млинці гарбузові з сиром.....	63
PUMPKIN PANCAKES WITH CHEESE.....	64
2.2.6 Млинці «Фруктове мереживо».....	66
PANCAKES «FRUIT LACE».....	67

2.2.7 Млинчики «Шоколадні тропіки»	68
PANCAKES «CHOCOLATE TROPICS».....	69
2.2.8 Пана - кота.....	70
PANACOTA.....	71
2.2.9 Кавова пана - кота з фундуком.....	72
COFFEE PANAKOT WITH HAZEL - NUT.....	73
2.2.10 Пана - кота з чорничним соусом.....	74
PANACOTA WITH BILBERRY SAUCE	75
3. Відгук від роботодавців закладів ресторанного господарства регіону щодо рецептів та технології приготування обраних страв історичної та сучасної кухні регіону.....	76
Feedback from employers of the restaurants of the region's region about the recipes and the technology of preparing the selected dishes of the historical and modern cuisine of the region.....	76
ВИСНОВКИ	79
CONCLUSIONS	79
ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА.....	80
LITERATURE.....	80
Додатки.....	82
Словник англійських слів, які використовуються в професійній лексиці	82
Dictionary of English words used in professional vocabulary	82

ВСТУП

Українська народна кухня — це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво, це неоцінений здобуток, яким можна і варто пишатися, який не слід забувати. Українська кухня створювалась протягом багатьох віків, тому вона в певній мірі відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї, традиції та культуру.

Українська кухня формувалася на основі народних традицій, і в її асортименті є безліч смачних і здорових страв. Український борщ з пампушками, голубці, капуста знайомі в усьому світі. А вареники, оспівані в піснях, стали кулінарним символом України. Славиться українська кухня і різними видами печива: паски, плячки, струдлі, медівники, пінники, сметанники, роғалики – усього не перелічити! Вони ваблять духмяним ароматом, оригінальністю форми і, звичайно ж, вишуканим смаком.

Українці завжди ставилися до їжі з превеликою пошаною. Кажуть, що звичайний кухонний стіл – це долоня, на якій Бог простягає нам свої дари. Споконвіків у багатьох сім'ях є не загублений у роках звичай: від покоління до покоління передавати родинні, перевірені часом рецепти. Ця традиція має символічний зміст: разом із простими словами переходить до нас любов предків, повага до роду. Смаколики, які готують за старовинними рецептами, – це вже не просто їжа, це страви - обереги.

Зараз старовинні рецепти зберігають, бо вони є цікавими для знання культури українців.

Назва проекту: Упровадження інтегрованого навчання при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар», «Кондитер».

Учасники проекту: викладачі іноземної мови, викладачі спецдисциплін, майстри виробничого навчання, учні, що навчаються за професіями «Кухар», «Кондитер».

Мета проекту:

- сприяти вивченню іноземної мови для розширення доступу педагогів та учнів до світових економічних, соціальних, освітніх і культурних можливостей;
- упроваджувати новітні педагогічні та виробничі технології у професійну діяльність викладачів та майстрів виробничого навчання з професій «Кухар», «Кондитер»;
- сприяти розвивати професійні компетентності та фахову майстерність педагогів;
- формувати в учасників прагнення до професійного саморозвитку;
- сприяти популяризації, підвищенню іміджу робітничих професій та фахового рівня викладачів та майстрів виробничого навчання;
- виховувати повагу до відродження народних традицій української національної кухні.

Завдання проекту:

- розвивати в учасників прагнення до нових знань і умінь, здатність до самостійного професійного зростання;
- творчо використовувати набуті вміння та навички в освітній діяльності;
- запроваджувати в практику роботи з учнями різні форми та методи роботи;
- розвивати мовленнєві здібності, логічне викладення думок;
- розширити діапазон знань учнів з теми: Технологія приготування традиційних сучасних страв української кухні;
- виховувати розуміння важливості оволодіння іноземною мовою і потреби користуватися нею, як засобом спілкування з теми.

Очікувані результати:

- підвищення компетентності, професіоналізму та фахового рівня педагогів та майстрів виробничого навчання;
- поповнення знань, умінь і навичок учасників проекту завдяки використанню сучасних інноваційних технологій;
- формування в учнів компетенцій, необхідних для життєвого та професійного вибору;
- підвищення іміджу робітничих професій;
- сприяння зацікавленості учнів у вивченні англійської мови;
- залучення абітурієнтів до навчання в закладі;
- сприяння подальшій співпраці з роботодавцями;
- виховання в учнів любові до обраного фаху, поваги до українських народних традицій.

В рамках цього проекту творча група Державного навчального закладу «Шосткинський центр професійно – технічної освіти» розробила збірник рецептів «Кулінарні шедеври Шосткинщини».

INTRODUCTION

Ukrainian folk cuisine is the same cultural heritage of Ukrainian people as language, literature, art, it is an invaluable achievement, which one can and should be proud of, which should not be forgotten. Ukrainian cuisine has been created for many centuries, therefore, it to a certain extent reflects not only the historical development of the Ukrainian people but its customs, traditions and culture.

Ukrainian cuisine was formed on the basis of folk traditions, and its assortment has many tasty and healthy dishes. Ukrainian borsch with pampushkas, golubtsi, kapusnyak are known all over the world. Varenyky were sung in songs, became a culinary symbol of Ukraine. The Ukrainian cuisine and various kinds of cookies are famous: Easter, dumplings, dumplings, medinets, pins, squids, brooches – all dishes is impossible to count! They have a fragrant aroma, the originality of the shape and, of course, a delicious smack.

Ukrainians have always treated food with great respect. It is said that a tea-kitchen table is a palm on which God gives us his gifts. Often in many families is a custom no loss in years old recipes but from generation to generation to reassign family, time-tested recipes. This tradition has a symbolic meaning: the love of ancestors, respect for the family passes to us in simple words. Taste-faces, which are prepared according to ancient recipes, is not just food, it's food - amulets.

Presently old recipes are preserved because they are interesting for knowledge of the Ukrainian culture.

Title of the project: Application of integrated training in the preparation of qualified workers from the profession "Cook", "Confectioner".

Project participants: foreign language teachers, specialist teachers, masters of productive training, pupils trained in the profession "Cook", "Conditer".

Purpose of the project:

- to promote the study of a foreign language in order to increase the access of teachers and pupils to world economic, social, educational and cultural opportunities;
- To introduce the latest pedagogical and production technologies into the professional activity of teachers and masters of productive training in the profession "Cook", "Conditer";

- to promote the development of professional competencies and professional skills of pedagogues;
- to form participants' desire for professional self-development;
- promote popularization, increase the image of workers' professions and professional level teachers and masters of productive training;
- to raise respect for the revival of folk traditions of Ukrainian national cuisine.

Project objectives:

- to develop in the participants the aspiration for new knowledge and skills, the ability to self-sustained professional growth;
- creatively use acquired skills and skills in educational activities;
- to introduce different forms and methods of work in the practice of working with students;
- to develop speech abilities, logical presentation of thoughts;
- to expand the range of pupils' knowledge on the topic: Technology of cooking traditional Ukrainian dishes;
- to raise understanding of the importance of mastering a foreign language and the need to use it as a means of communication with the topic.

Expected results:

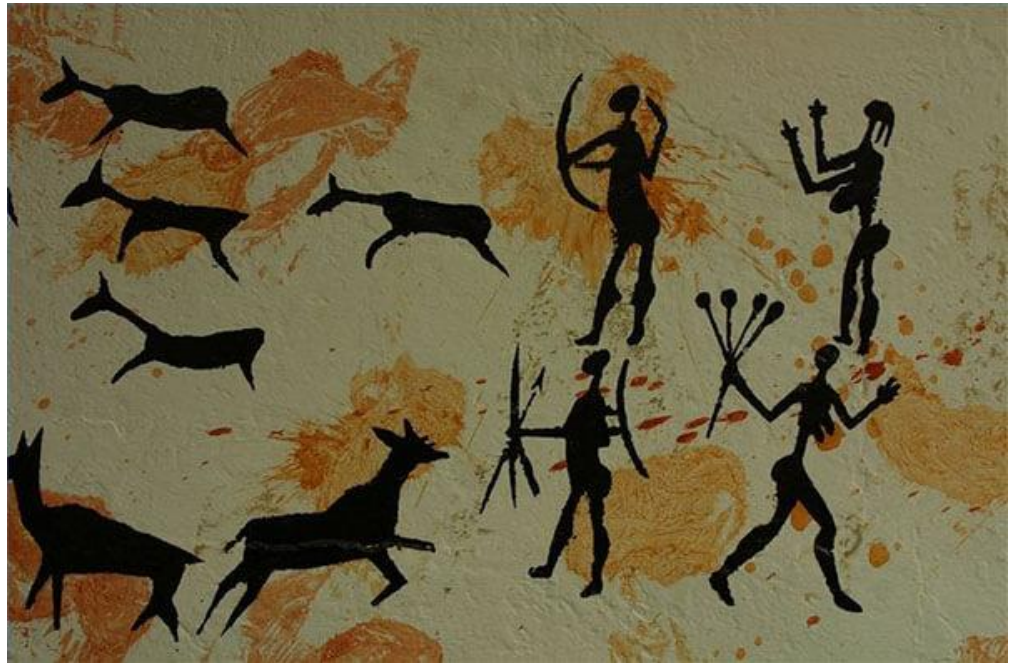
- increasing of competence, professionalism and professional level of teachers and masters of industrial training;
- replenishment of knowledge, skills and abilities of project participants due to the use of modern innovative technologies;
- Formation of competencies necessary for life and professional choice in students;
- raising the image of workers' professions;
- Facilitating the interest of students in the study of English;
- attraction of entrants to study at an institution;
- promoting further cooperation with employers;
- raising pupils' love for the chosen specialty, respect for Ukrainian national traditions.

On base this Project was created the Recipes Collection “Culinary Masterpieces of Shostka” by the creative group of the State Educational Establishment “Shostkas Centre of Professional Education”.

1. Історія харчування

1.1 Початок історії їжі (стародавній світ)

На ранніх етапах розвитку людства (2,5 млн. років тому) раціон людини був не надто різноманітним і обмежувався споживанням необробленої рослинної їжі (ягід, трав, горіхів, корінців різних рослин). Згодом до нього додалося ще й м'ясо, оскільки людина навчилася виготовляти з каменю примітивні знаряддя для полювання – великі рубила, скребки, різці та мала можливість колективно полювати на великих тварин (мал. 1).



Мал.1

Близько 1,5 млн. років тому людина навчилася добувати вогонь, що дало можливість готувати впольовану дичину, а не їсти її сирію. М'ясо, приготовлене на вогні, легше засвоювалось, не містило шкідливих мікробів і стало основним джерелом білка для тодішньої людини. А приблизно 40 тис. років тому до раціону людини додалася ще й прісноводна риба.

Важливим етапом розвитку харчування стало зародження сільського господарства близько 10 000 років тому. Почали вирощувати їстівні рослини – овочі, злаки та бобові культури. Вважається, що саме в цей період в раціоні людини з'явився прісний хліб та пиво. Завдяки появі нових способів обробки насіння рослин, таких як товчіння, вимочування, та ферментування, люди отримали багату на білки та енергію їжу. Людина перейшла від кочового до осілого способу життя, і основними видами діяльності для неї стали землеробство і тваринництво. М'ясо диких тварин поступово замінювалося м'ясом домашньої худоби – яловичиною, свининою, бараниною. Надалі раціон людини постійно поповнювався новими продуктами харчування.

З появою землеробства і тваринництва почала активно розвиватися одноосібна торгівля. Люди накопичували надлишки продуктів і мали можливість обмінювати їх на необхідні їм речі та їжу. Предметом обміну став також і посуд. Відбувалось поступове розшарування суспільства, з'явилася привілейована частина роду, яка й отримувала кращу їжу у більшій, ніж необхідно, кількості (мал. 2).



Мал. 2

History of meal **Beginning the history of meal (ancient world)**

On the early stages of humanity development (2, 5 million years back) a ration of man was not too various and limited to the consumption of untilled vegetable meal (berries, herbares, nuts, counterfoils of different plants).

Afterwards meat was added to the ration as a man has learned to make from a stone primitive instruments for hunt-large slashers, scrapers, chisels and had have the opportunity collectively to hunt large animals.

About 1,5 million years back a man learned to obtain a fire, that gave opportunity to prepare hunted wild fowl, but did not eat it raw. The meat prepared on the fire was easier assimilated, did not contain harmful microbes and became a basic source of protein for that time man.

And approximately 40 thousand years back to the tation of man was added a fresh-watered fish.

The important stage of feed development became the origin of agriculture nearly 10. 000 years ago. It considered, that in this period the man ration became the unleave bread and beer. Thanks to appearance the new ways of treatment plant seeds such as powdering, retting and fermentation people became rich proutein and and energy feed. A man changed the way of life. Migratory was changed for settled. The main kind of activity became agriculture and animal husbandry. Meat of wild animals was gradually replaced by meat of live-stock-beef, pork, mutton.

In future the ration of man was constantly filled up by new foodstuffs.

With appearance of agriculturwe and stock-raising individual trade began actively to develop. People a ccumulated surpluses of foods and had the opportunity to truck them for necessary to them things and meal.

1.2 Історія харчування (середні віки)

Про те, як харчувалися люди епохи раннього Середньовіччя, збереглося вкрай мало відомостей. Більш чітка картина постає перед нами починаючи лише з XIII століття. Тоді ж стали з'являтися й перші поварені книги. Оскільки раннє Середньовіччя вважалося голодною епохою, неважко припустити, що те, чим люди харчувалися, безпосередньо залежало від їх соціального статусу. Їжа селян відрізнялася від тієї, якою харчувалися дворяни. Голод для одних — обжерливість для інших.

Основними продуктами харчування селян були переважно каші та різні злакові, такі як ячмінь, овес, жито, і бобові: горох, сочевиця, боби, квасоля. Хліб теж входив в основний раціон, але при цьому він відрізнявся своєю якістю. Для бідняків це був житній хліб грубого помелу і всілякі коржики, а для багатіїв — пшеничний хліб з просіяного борошна. Украв популярна в ті часи була ріпа.

Оскільки бідняки не могли дозволити собі м'ясо, вони відловлювали різних птахів, переважно дрібних. Але тут теж є невелика поправка: голуби вважалися великим делікатесом і привілеєм дворян, які утримували цілі голубники. Їжа заможних селян була більш різноманітною. У раціон входило м'ясо домашніх птахів, сири та риба.

Середньовічні гостини та комори з їстівними припасами знаті постають у багатьох історичних романах, тому скласти уявлення про їх харчування значно легше, ніж про харчування простої людини. Головним показником заможності було м'ясо. Насамперед — дичина, оскільки полювання на неї було привілеєм виключно аристократії — це олені, лані, косулі, куріпки, кабани, зайці, перепели, фазани. Потім домашня птиця — гуси, курчата, голуби. І, нарешті, свиняче м'ясо.

М'ясо солили, коптили та маринували для більш довгого зберігання. Але, незважаючи на таку любов до м'яса, в епоху раннього Середньовіччя риба подавалася на стіл частіше. У широкому асортименті були північний оселедець, лосось, форель, короп, вугор, щука. Розумілися на лобстерах і закушували їх молюсками. Бенкети та застілля раннього Середньовіччя не відрізнялися особливо вишуканою кухнею і етикетом аж до середини VIII століття (мал. 3).



Мал. 3

Традиційний бенкет складався з наступних етапів подачі страв: спочатку подавалися легкі закуски — сири, кислі овочі та фрукти, щоб підготувати шлунок до більш важкої їжі. Потім був овочевий суп, в який додавали шматочки хліба та м'яса. І, нарешті, головною стравою було печене. Смажені блюда підкреслювали високий статус господаря, бо він володів каміном і різними пристосуваннями для приготування печеного.

До м'яса традиційно подавали соуси. Основу таких соусів становили оцет або вино й різноманітні трави. Увесь цей бенкет неодмінно супроводжувався розпиванням великої кількості вина. Після трапези слугам дозволялося з'їдати зі столу залишки, а те, що не доїдали слуги, роздавали біднякам. Їжа на таких банкетах подавалася на тарілках і в спеціальних горщиках для тушкування. Співвідношення поданих тарілок до кількості гостей часто становило одна до двох.

Для прийому їжі використовували ложку й ніж. Виделка отримала своє широке застосування в Європі в XIV столітті, а в XVII столітті стала неодмінним атрибутом усіх знатних трапез. Іноді тарілку заміняв шматок житнього хліба, на який клалося м'ясо. Після поїдання м'яса хліб роздавали біднякам.

Уживання вина в середньовіччі заслуговує окремої уваги. Воно було найголовнішим напоєм будь-якого часу дня, підходило для всіх випадків. Денна норма цього напою становила від півтора до двох літрів. Зберігалося воно того часу досить погано, тому його слід було вжити протягом двох років. Часто у вино додавали мед, трави й ароматичні речовини (мал. 4).



Мал. 4

Пиво вживалося тільки в деяких регіонах — Північна та Центральна Англія, Шампань, Фландрія, Артуа. Той напій, який вони пили, лише віддалено нагадує пиво, яке ми п'ємо зараз. Його не ароматизували хмелем. Середньовічне пиво дуже швидко псувалося, тому його випивали відразу після виготовлення.

Розквіт середньовічної кухні з розкішними обідами й вишуканими стравами припадає на XIV-XV століття. Різноманітності таких екзотичних страв, як солов'їні язички, верблюжі п'яти, гребені живих півнів, мізки павичів, молочка мурен і язиків

фламінго, які подавалися на королівських бенкетах, позаздрить шеф-кухар будь-якого мішленівського ресторану.

Середньовічна кухня подарувала нам чималу кількість рецептів і методів консервування їжі, з'являлися нові технології обробки продуктів, страви ставали більш різноманітними.

Приблизно 6 тис. років тому з'явився сир, а 3 тис. років тому – люди навчилися варити суп. У 2737 році до н.е. виявлено факти вживання чаю, а на початку 1500 р. до н.е. – з'явилися улюблені ласощі багатьох людей – шоколад.

У VIII ст. у Південно-Східній Азії вперше почали готувати суші, відомі під назвою наре-суші, які згодом поширились у Китаї та Японії, а останнім часом стали популярні майже в усьому світі.

У Європі почали готувати сири, які зараз відомі на весь світ: 1170 рік – перша писемна згадка про сир Чедер, у XV ст. записали рецептуру прославленого сиру Рокфор та винайшли сир Камамбер. У цей період світова кулінарія збагатилася тостами і пирогами та іншою випічкою. Уважають, що вафлі пекли ще жителі Древньої Греції, а також німці в XIII столітті. Вафлі, які пекли у Франції, спочатку більше нагадували тістечко.

А в 1585 році з'явилася перша згадка про доставку шоколаду в Європу з комерційною метою з м. Велакруз у Севілью. У цей самий період у Європі почали вирощувати картоплю та помідори. У XVI ст. герцог Баварії Вільгельм IV прийняв «Баварський райнгайтсгебот» (нім. Bayerische Reinheitsgebot) - найдавніший документ, який регулював якість продуктів харчування. Згідно з цим вердиктом єдиними дозволеними інгредієнтами пива були вода, хміль і солод. Ці норми виготовлення пива є актуальними й у XXI ст.

У XVII ст. вперше створено технологію виробництва поп-корну (масове вживання поп-корну розпочалось у XX ст.) та вперше було приготовано смажену картоплю по-французьки. Зараз без цих страв не обходиться жоден кінотеатр чи фаст-фуд.

У XVIII ст. у Франції почали готувати вишукані солодоші – суфле, торти та інші кондитерські вироби. У цей період у Північній Америці розпочався продаж морозива (мал. 5).



Мал. 5

XIX ст. ознаменувалося винайденням порошку для випічки, хотдога, гамбургера, маргарину та цукерок у сучасному вигляді. У 1886 р. з'явився один з найпопулярніших безалкогольних напоїв – Кока-Кола, а у 1898 р. – Пепсі Кола.

History of meal (Middle ages)

About that, how the people of early middle Ages epoch fed was saved extremely small information. Clearer picture appeared before us only from the beginning of 13 century. Than the first culinary books began to appear. As early middle Ages was considered a hungry epoch, it is not difficult to assume, what people fed directly depended on their social status. The meal of peasants was different from the meal of noble man. Hunger for one is gluttony for other. The basic foodstuffs of peasants were mainly porridges and different cereals such as barley, oat, rye, and bean: pea, Lentil, beans, kindly beans.

Bread was included in main ration too, but its quality was different. For poor men it was rye bread of rough grinding and various scones and for rich men-wheat bread from sifted flour. Very popular in those times was turnip.

Bread was included in main ration too, but its quality was different. For poor man it was rye bread of rough grinding and various scones and for rich men – wheat bread from sifted flour. Very popular in those times was turnip.

As poor men could not allow meat, they entrapped different birds, mainly shallow. But there is a small amendment in this statement: pigeons were considered a large delicacy and privilege of noble men which retained whole pigeonhouses. A meal of solvent peasants was more various. It was included in their ration such products as meal of domestic poultry, cheese and fish.

Medieval hospitality and pantries with the edible supplies of gentle folks appear in many historical novels, that is why to layd an own idea about their feed considerably easier than about the feed of simple man. The main index of prosperity was meat. First of all-wild fowl as a hunt of her was a privilege exceptionally of aristocracy. They are deers, fallow deer, roe deer, partridges, wild boors, hare, guail, pheasants. Then poultry – geese, chickens, pigeons. And finally it is pork meat.

Meat was salted, smoked and pickled for more long storage. But regardless of such love to meat in the epoch of early middle Ages fish was served oftener. In a wide assortment were a north herring, salmon, trout, carp, eel, and pik. Feast and holidays of early middle ages did not differ very much refined kitchen and etiquette to the middle of 8th century.

A traditional feast was concluded of the next stages serving dishes.

At first were served snacks-cheeses, sour vegetable and fruits, for preparing a stomach for heavier meat . Than was fruit soup, with added pieces of bread and meat. And, at last, the mai dish was baked. The fried dishes underlined the high status of owner, because he had a fire-place and different adaptations for baked preparation.

Traditionally it was given sauces to meat. Basis of such souses was vinegar or wine and various herbates. All this feast was certainly accompanied by drinking of plenty of wine. After ameal serwants was allowed to eat bits and pieses from a table. Remains after servants were distributed to poor men.

A meal on such banquets was given on plates and in special pots for extinquishing. Correlation of given plates to the amount of guests often was presented one to two.

For the levee of meel was used spoon and knife. A fork got the wide application in Europe in 14 century and in 16 century became the necessary attribute of all noble meals. Sometimes plate was changed on by the slice of rye bread with meat.

When meat had been eaten up bread was distributed to the poor men.

Taking wine in Middle Ages deserves separate attention. It was the most important drink of any time of day. It is used for all cases of life. Daily norm of this drink was presented from one and a half to two liters. That time it was kept very badly, that is why it was necessary to take it during two years.

Often it was added honey, herbares and aromatizers in wine.

Beer was used only in some regions North and Central England, Shampain, Flanders, Artua. That drink that they drank only remotely reminds beer that we drink now. It was not with hot. Medieval beer deteriorated very quickly, that is why it was drunk right after making.

A bloom of medieval kitchen with lukurious dinners and refined floods characterises.

The 14-15th century.

The diventy such exotic dishes as nightingale tongues, envyes any head-cook of any myshlenivskyi restaurant camol five, combs of living cocks, brains of peacocks, milk of moray, and tongues of flamingo, which was served on royal feasts, a medieval cuisine presented us plenty of recipes and methods of canning of meal, appeared new technologies of treat dishes become more various.

Approximately 6 thousand years back appeared cheese and 3 thousand years back people learned to cook soup.

In 2737 B.C. – were appeared the facts using the tea, and at the beginning of 1500 B.C. appeared the fovourite sweets of many people – chocolate.

In 8th century in South-Eastern and at first began to prepare sushy. It was known as a hare – sushy. Later this dish appeared in China and Japan.

Nowadays this dish is popular all over the world. The Europe began to prepare cheeses that is now known all over the world.

In 1170 year was fixed the first writing mention about cheese Cheddar.

In 15 century was written the compainding the glorified cheese Rokfor and cheese Camembert was for the first time prepared.

In this period world cookery was enriched by toasts and pies and other baking.

It is considered, that waffles were baked by habitants of Ancient Greece, and also Germans in 13 century Waffles, which were baked in France look like pastry.

In 1585 was appeared the first recollection about the delivery of chocolate in Europe from Welacrus to Sewilya. It was the commercial purpose.

In the same period in Europe began to grow potatoes and tomatoes.

In 16 century taken by Hertrog avourote Wilhelm IV ним Bayerische Reinheitsgebot – was the oldest document, whith helping of which was regulated the quality of feeding food. According to this decree the only allowed ingredients of beer were water hop and malt. This norms of beer preparation are actual in XXI century.

In 17th century for the first time was created the technology of pop-corn production (the mass using of pop-corn began in 20th century) and for the first time was prepared French fried potatoes. Now without this disches does not exist cinema or fast-food

In 18 century in France began to prepare refined sweets-souffle, cakes and other pastry. In this period in the North America began selling of ice-cream.

In 19 th was devised the powder for baking hot-dog, hamburger, margarine and sweets in modern countenance.

In 1886 appeared one of the most popular non-alcoholic drink- Coca-Cola and in 1898 –Pepci-Cola.

1.3 Історія їжі (сучасний етап)

У 1924 році було винайдено спосіб заморожування продуктів, після чого розпочалась ера напівфабрикатів. Тепер їжу можна було споживати холодною або трішки розігрітою чи відвареною. Основними продуктами харчування стали м'ясні та рослинні консерви, ковбаса, бутерброди та готові холодні напої. Перший фаст-фуд під назвою "Вайт Касл" відкрили у 1921 році в Канзасі (США), коронними стравами були недорогі гамбургери та картопля-фрі. Наприкінці 1940 р. з'явилася найвідоміша у світі мережа ресторанів швидкого харчування "МакДональдз", яка на даний час налічує 30 тис. закладів у 119 країнах світу (мал. 6).



Мал. 6

У 1990-х роках винайшли генномодифіковані продукти (ГМО), перше їх комерційне виробництво розпочала компанія Калген (Calgene) із томатом FlavrSavr. Зараз все більше виробників віддають перевагу ГМО перед «натуральними» видами рослин і тварин. Багато культур таких, як кукурудза, соя, ріпак, бавовна, картопля є генетично модифікованими, оскільки в такому вигляді вони стійкіші до шкідників і хвороб. Останнім часом, між прихильниками та противниками ГМО постійно ведуться запеклі дискусії. Існує думка, що генномодифіковані продукти можуть негативно впливати на здоров'я людини. Вони спричиняють харчову алергію та містять шкідливі токсини.

На початку 1990-х рр. британський фізик-ядерник Ніколас Курті запроваджує нову модну тенденцію в кулінарії, яка називається «молекулярна кухня». Для страв цієї кухні властиве незвичне поєднання компонентів та специфічні способи приготування продуктів, наприклад, обробка рідким азотом, збагачення вуглекислотою, змішування нерозчинних речовин і т. д.

З розвитком індустрії масового харчування, споживання та приготування їжі зазнало значних змін. На сучасному етапі зникає самотність багатьох національних кухонь. Люди вже не харчуються виключно традиційними стравами, притаманними певному регіону, бо мають можливість придбати будь-яку їжу у великих супермаркетах або знайти величезну кількість рецептів у мережі Інтернет. Запровадження технологій заморожування продуктів, створення різноманітних консервантів та харчових добавок подовжили терміни зберігання продуктів у

декілька разів. Цьому посприяло створення сільських господарств і харчових підприємств, орієнтованих тільки на продаж своєї продукції.

Ще в давні часи люди помітили, що існує прямий зв'язок між харчуванням та станом здоров'я людини. Сучасні фахівці з раціонального харчування стверджують, що стан здоров'я людини на 80 % залежить від правильного харчування, а для нормальної життєдіяльності організму потрібно вживати 32 види продуктів.

В основі ж раціону більшості сучасних людей є продукти, які були піддані потужній кулінарній обробці та консервуванню. Така їжа містить недостатню кількість поживних речовин і вітамінів, тваринних білків, рослинних жирів і мінералів, які необхідні для підтримання здоров'я та високого рівня активності людини. Ми живемо в епоху фаст-фуду, коли на перше місце виходять захворювання, пов'язані з неправильним та нераціональним харчуванням. Для багатьох розвинутих країн великої актуальності набула проблема ожиріння. Люди вживають багато висококалорійних рафінованих та промислово оброблених продуктів, що призводить до порушень травлення та обміну речовин і різко підвищує ризик розвитку серцево-судинних захворювань. Але існує і позитивна тенденція: у розвинутих країнах усе більшої популярності набуває здоровий спосіб життя. Багато людей відмовляються від фаст-фудів та їжі з ГМО і консервантами на користь натуральних продуктів (мал. 7).



Мал. 7

History of food (modern stage)

In 1924 was invented a method of freezing products. After that began the period of semi - finished products. It was possible to consume cold or a bit warmed or cooked food. The main products of feeding got meat or plants tinned, sausages, sandwiches and prepared cold drinks. The first fast - food named "Whei Casl" was opened in 1921 in Kansas (USA).

The main dishes of this establishment were cheap hamburgers and potatoes free. At the end of 1940-s was organized the most famous in the world net of fast-food restaurants Mack-Donalds. There are 30 thousand such establishments in 119 countries in the world.

In 1990 s were intended the genetically - modified products.

The company Calgene for the first time began the commercial production the tomato FlavrSavr.

Now more and more producers give advantages the genetically-modified food than the natural kinds of plants and animals. Many plants such as corn, bean, black radish, potatoes are genetically modified, because in such kind they are stronger for diseases and insects. There are furious discussion between supporters and opponents genetically – modified crops. There is a statement, that genetically modified products have negative effects on people's health. They can provoke feeding allergy and contain harmful substances. At the beginning of 1990s the British phylosophist Nicolas Kurti opened new fashionable tendency in cookery, named "molecular cuisine."

The dishes of this cuisine characterize unusuall connection of main and special way of cooking products for example processing of liquid nitrogen, entrichment carbonic acid, mixing insoluble substances.

Whis development of industry of mass feed, consumption and preparation of food tested considerable changes. At the modern stage originality of many national kitchens disappeared. People did not feed on exceptionally traditional foods, inherent in the certain region, because they have opportunity to buy any meal in large supermarkets or to find the enormous amount of recipes in the Internet. The Input freezing technologies of foods, creation of various preservatives and food additions prolonged expiration of foods dates in several times. It was assisted the creation of agricultures and food enterprises, oriented only to the sale their products.

At the early times people noticed that there is direct connection between a feed and health of nation.

Modern specialists of a rational food approve, that the condition health man on 80% depends on a correct feed and for the normal vital function of organism it is needed to use 32 types of foods.

At the foundation of ration most modern people are products which were exposed powerful culinary processing and preserving. Such food contains not enough quality nutritive substance (stuff) and vitamins, animals albumins, vegetative grease and minerals, which are necessary for support health and high level mans activity. We live in epoch of fast-food, when the first place take disiasies which are connected with irregular and irrational feed. In many developed countries is actuel the problem of adiposity. People eat a lot of high-caloric purified and industrial-processed products, which are the result of wrong doing digestion and stuff exchange and sharp increases development of cardio-vascular diseases. But there is a positive tendency: in developed countries is more popular healthy way of life. Many people refuse the fast-food and genetically-modified food and additive food. They use natural products.

1.4 Історія їжі Слобожанщини

Що спадає на думку, коли ви чуєте слова «Слобожанський край»? Напевно, це безкрайні хутори, знайомі з дитинства, архітектурні пам'ятники і, звичайно, традиції. Жодна культура не багата на традиції так, як на них багата культура слобожанського краю!

Професор Микола Федорович Сумцов у своїй історично-етнографічній розвідці "СЛОБОЖАНЕ" (1918 р.) зібрав чимало цікавого матеріалу щодо життя, побуту та історії слобожанців. До них ми можемо віднести й інформацію щодо кухні та кулінарних звичаїв мешканців Слобожанщини, які відповідають дореволюційному часу (кінець XIX - початок XX ст.).

У кухні слобожанського краю активно використовувалося м'ясо й риба. М'ясні продукти були як з домашніх, так і з диких тварин. Українські мисливці приносили своїм дружинам дичину й м'ясо звірів, з яких ті готували справжні кулінарні шедеври. Свиняче сало активно використовувалося у будь-якому вигляді: його їли сирим, смаженим, копченим і навіть запеченим, вого було улюбленою стравою на всі випадки життя, його їли щодня й на особливі заходи, так що можна сказати, що свиняче сало – найбільш універсальний продукт слобожанців!

На другому місці за вживанням були фрукти й овочі. Морква, буряк, редька, цибуля, гарбуз, огірки, помідори, хрін – список можна продовжувати нескінченно, тому що слобожанці були дуже вправні у своїх стравах і використовували всі можливі й неможливі фрукти й овочі. Яблука, груші, вишні, полуниця та малина – ці фрукти й ягоди вживали не тільки сирими, але і в складі начинок для пирогів, вареників і компонентів варення.

Особливе місце в культурі слобожанського краю посідає бджолиний мед! З цього делікатесу готували не тільки медовухи та перцеві настоянки, а й різноманітні начинки для десертів, підливи і соуси, до речі, кажучи про соуси, в традиції Слобожанщини налічується біля 30 різноманітних видів соусів на всі випадки життя!

Говорячи про страви Слобожанщини, не можна не згадати напої. Найбільш старовинними напоями є продукти природного бродіння – узвари, кваси і пиво. Ці напої стали символами не тільки слобожанського краю, а й України в цілому.

Кухня рідного краю відрізнялася особливою вишуканістю та вимогливістю в порівнянні з будь-якими іншими кухнями України. Поступово Слобожанщина знайомилася з традиціями Західної Європи і всіляко адаптувала їх під себе.

Страва у Слободян була простою: борщ, каша крута або молочна, галушки прості або вареники з сиром чи вишнями, бабка, голубці, гречані пампушки, гарбузова каша, драглі з свинячих ніг, затирка, зубці, куліш, кваша, лемішка, локшина, макуха, пундики, таратута, тетеря. На свята – пироги з квасолею, калиною книші, перепічки, влітку огірки, кавуни, дині з хлібом. М'яса їли мало, здебільшого на Різдво й на Великдень. Рідко у кого не було паляниць та книшів; житний хліб майже в усіх був просіяний на ситі, а не на решеті; варили страву двічі на день — вранці й увечері; варили борщ з буряків та капусти, з пшонною затіркою, з сирівцем, з салом. На вечерю подавали звичайно гречані або пшеничні вареники з сиром, гречані галушки з салом, пшоняну густу кашу з салом або маслом та окропом; літом готували холодець.

Головні страви Слобожанщини:

- ✓ Борщ - вариво з капусти, буряків, іноді з м'ясом або салом, картоплею, часом з додаванням сметани.
- ✓ Бабка - крута каша з манних круп, з цукром та родзинками.

- ✓ Баба шарпанина (згадується у Котляревського) - шматочки тарані або чабака в рідкому тісті, засмаженому маслом та цибулею.
- ✓ Вареники - невеличкі шматочки тіста з начинкою, здебільшого з сиром, або з м'ясом.
- ✓ Галушки - шматочки пшеничного або гречаного тіста, зварені на воді або молоці.
- ✓ Голубці - пшоняна каша в капустяних листочках.
- ✓ Гречані пампушки - шматочки гречаного тіста, зварені на воді з додаванням цибулі та солі.
- ✓ Гарбузова каша - каша з гарбуза та пшона або манних круп.
- ✓ Драглі зі свинячих ніг - ніжки свинячі, зварені з сіллю й часником.
- ✓ Затірка - невеличкі кругленькі балабушки з пшеничного борошна, зварені на воді.
- ✓ Зубці - обтолений ячмінь, зварений спочатку на воді, а потім на конопляній олії.
- ✓ Кишки - свинячі кишки, начинені звареною на молоці пшоняною або гречаною кашою і підсмажені потім на салі.
- ✓ Кендюх - свинина, зажарена з цибулею й перцем.
- ✓ Кутя - каша з пшона або гречки, здебільшого з рису, зварена круто на молоці, часто обрядова страва на Різдво.
- ✓ Куліш - рідка каша з гречаної муки на воді, з коров'ячим маслом або олією.
- ✓ Кисіль - з кислого тіста на молоці або з медом, з молока, з вишень.
- ✓ Коржі, коржики - більш або менш плескувате хлібне печиво, іноді присипане зверху маком, з маслом або з олією.
- ✓ Капуста - шаткована, дрібно різана, посипана сіллю, чернушкою, перцем капуста, з ковбасою (підсмажена на салі).
- ✓ Кваша - в старі часи розповсюджена страва з рідко засоложеного звареного тіста; з плином часу кваша зникла.
- ✓ Коровай - круглий хліб, особливо на весіллі; в старовину славились лубенські короваї.
- ✓ Лемішка – підсмажена пшеничне або гречане борошно, зварене в солоній воді.
- ✓ Локшина - пшенишні шматочки, зварені на молоці з маслом.
- ✓ Путря - ячмінна кутя з квасом.
- ✓ Пелюстки - м'ясо, зварене в капустяних листках.
- ✓ Пундик - пшенишні плескуваті коржики, перекладені смаженою цибулею.
- ✓ Пряження - яєчня на салі або з ковбасою.
- ✓ Полотки – копчені плоскі шматочки гусячого м'яса.
- ✓ Потрухи в ющі - гусячі лапки, крильця, печінка, шийка, зварені на воді з цибулею й крупами.
- ✓ Рубці - баранячі кишки, добре вимиті, зварені в ющі з крупою, сіллю та перцем.
- ✓ Сластьони - шматочки пшенишного тіста, смажені на маслі.
- ✓ Сало свиняче - на Україні улюблена страва, подається окремо шматочками з хлібом і сіллю, використовується в різних стравах - в яєчні, в борщі.
- ✓ Таратута - варені бурячки з огірками, сіллю, хріном та олією; їдять на другий день холодними.
- ✓ Тетеря - пшоно, зварене з гречаною рідкою кашою.
- ✓ Товченики - шматочки м'яса або риби, зварені в ющі, з маслом та цибулею.
- ✓ Узвар - юшка з сухих груш, яблук, вишень, слив.
- ✓ Хоми - горохові пампушки з маслом.

- ✓ Шпундра – смажена свинина з буряками.
- ✓ Холодець - зварені свинячі або телячі ніжки.
- ✓ Вінегрет - мішанина з вареної картоплі, буряків, огірків, з сіллю, оцтом та олією.
- ✓ Губи (гриби) - опеньки, масляки, сироїжки, печериці до борщу або окремо з маслом.
- ✓ Часник - приправа до борщу, пампушок, ковбас, іноді натирають їм хліб.
- ✓ Сметана, сир, рязанка, масло, молозиво, скотини - молочні страви.

Таким чином, стає зрозуміло, що не дарма слобожанська культура вважається однією з найрозвиненіших і гастрономічно вишуканих культур у всьому світі, адже її рецепти і поєднання страв залишаються актуальними й сьогодні.

Culture and traditions the Slobozhanska Cuisine

What do you think, when you hear “Slobozhanskyi Region?”

They are endless small village, known from childhood architectural monuments and usual traditions.

There are many traditions in the culture of Slobozhanskyi Region.

It was written by Professor Sumtsow Mykola Fedorowich in this historical-etnographical work “Slobozhane.” It was published in 1918 year gathered a lot of interesting materials about life, mode of life and history of Slobozhan. We can add this information about cuisine and cuisines customs inhabitants of Slobozhanschna. This information responds prerevolutionary times.

Fish and meat were active used in cuisine of Slobozhanskyi Region.

Meat products were not only domestic but wild. Ukrainian hunters brought their wives wild fowl and meat of wild animals. They used this products for preparation real culinary masterpieces. Pork fat was used in various kinds. Pork fat people like to eat in various kinds. It is eaten raw, fried, smoke-dried and even baked.

Pork fat was favorite dish for every life occasions. Pork fat was eaten every day and for holidays. It is considered that pork fat is most universal products Slobozhanschna inhabitants.

The second place after the level of using were fruits and vegetables. Carrot, beetroot, black radish, pumpkin, onion. Inhabitants of Slobozhanskyi Region were talented in preparing various dishes. They used all possible and impossible kitchen-garden and wild fruits and vegetables.

Apples, pears, cherry, strawberry and raspberry – this fruits and other berries were used not only raw, but as a consisting of stuffing for pies, varenyky and as a parts of jam.

Special place in the culture of Slobozhanskyi Region occupies bee honey. From this delicacy prepared not only meads and papper tinctures but also various fillings for desserts, dressing and sauces. By the way, speaking about sauces it is necessary to say that there are nearly 30 various kinds of sauces in traditions of Slobozhanschna. For all cases of life!

Speaking about foods of Sumy area it is impossible not to remember drinks. The most ancient drinks are foods of natural fermentation-uzvar, kvass and beer. These drinks became the symbols not only the Slobozhanskyi Region, but also Ukraine as the whole.

The cuisine of native edgediffered special refinement and requirement as compared to any other cuisines of Ukraine.

Gradually Slobozhanschna acquired traditions of Western Europe and in every way adapted them under itself.

Dishes of inhabitants of Slobozhanskyi Region were simple: borsch, porridge, steep or milk, dumplings or varenyky with cheese or cherries, babka, golubtsi, buckweats pampushky, napkin porridge, dragli from pigs trotters, zatyрка, indents, kulish, kneading ("kwasha"), lemishka, noodle soup, trough, mill cake, pundyky, taratuta, black grouse.

On holidays people ate pies with beans, knyshi, flat cakes. In summer they ate cucumbers, melons, melons with bread. Meat was eaten little on Cristmas and on Easter. Almost all people had loaves of bread and knyshiv. Rye bread was almost in all sifted on sieve but not on bolter. Dish was cooked twice-in the morning and in the evening. Borsch was cooked from beets and cabbage with millet, with bread kvass, with pork fat. Usually buckwheat or wheat varenyky with cheese, buckwheat dumplings with pork or millet thick porridge with pork or butter with dill were served for dinner. In summer was prepared kholodets. Everyone had its own the vegetable-garden and water-melon garden.

Thus, it becomes clear, that Slobozhanska culture is considered one of the most developed and gastronomically refined cultures in the whole world.

In fact her recipes and combinations of foods remain actual today.

Main dishes of Slobozhanshyna are such:

- ✓ Borsch is concoction from a cabbage, beets, somrtimes with meat or pork fat, potatoes, sometimes with addition of sour cream.
- ✓ Babka is steep porridge from semolina with sugar and raisins.
- ✓ "Baba sharpanyna" (remembered by Kotlyarevskiy)-pieces of roach or chabaka in rare pastry; is fried with butter and onion.
- ✓ Varenyky – small pieces of pastry, stuffed with cheese or meat or with cherries as a sweet dish.
- ✓ Dumplings - pieces of wheat or buckwheat pastry, boiled in water or milk.
- ✓ Golubtsi-millet porridge in cabbage leaves.
- ✓ Buckwheat pampushky - pieces of buckwheat pastry, boiled in water with addition of onion and salt.
- ✓ Pumpkin porridge- porridge with pumpkin and millet or semolina.
- ✓ Dragli from pig trotters-pig trotters, boiled with salt and garlic.
- ✓ "Zatirka" (grout) - small round balabushki from wheat flour, boiled in water.
- ✓ "Zubtsy" (tines) – pound sty, boiled at first time in water, and than in hempen oil;
- ✓ "Kyshky" (guts)-pork intestines, stuffed with boiled in milk millet or buckwheat porridge and fried than on fat.
- ✓ Kendyuh - pork , fried with onion and pepper.
- ✓ Kutya - millet or buckwheat porridge, mostly rice, cooked steeply with milk; often it is customs dish on Cristmas.
- ✓ Kulish - rare porridge from buckwheat porridge from buckwheat flour on water with caw butter or oil.
- ✓ Kissel - dish from sour pastry on milk or with honey or from cherry.
- ✓ Korshyky – big or small plane bread, biscuit, sometimes sprinkled poppy - seeds, with butter or with oil.
- ✓ Cabbage-chopped, finely cut, sent by salt, pepper cabbage with sausage (fried on pork fat).
- ✓ "Kwasha" (sweet dough boiled sour) - in old time widely widespread from rare sweet boiled pastry, during the time kwasha was disappeared.
- ✓ Korovai-round loaf of bread, especially on wedding, in antiquity were famous the Lubny round loaves of bread; it is old tradition. It is not popular now.
- ✓ Lemishka-fried wheat or buckwheat flour, boiled in salt water with butter.

- ✓ Noodle soup - wheat pieces of pastry, boiled on milk and with butter;.
- ✓ Putrya - barley kutya with kwass.
- ✓ Petals - meat cooked, in cabbage leaves.
- ✓ Pundyky - whet plane korzhyky, put fried onion.
- ✓ Pryazhenya - fried eggs on fat or whith sausage.
- ✓ Polotky (cloths) - plane pieces of geese meat, smoked.
- ✓ Giblets with soup - geese paws, porch, liver, boiled in water with onion and groats.
- ✓ “Rubtsi” (searts) - sheeps gut, well washed, boiled with soup with groats, salt and pepper.
- ✓ Sweetheart-pieces wheat pastry, fried on butter.
- ✓ Pork fat - there is no description of Ukrainian cuisine would be complete without it. Ukrainians like their pigs to be fat for it. Spices are rubbed into the skin. It is eaten in thin slices or black bread with garlic and salt. Especially delicious is the smoked version. It is used in various dishes – in fried eggs, in borsch.
- ✓ Taratuta - cooked beets with cucumber, salt, horseradish, it is eaten to the second day as a cold dish.
- ✓ Teterya - millet cooked with buckwheat rare porridge.
- ✓ Towchenyky - peaces of meat or fish, boiled in pottage, with butter and onion.
- ✓ Uzwar - liquid from dried pears, apples, cherries, plum.
- ✓ Homy - pea doughnuts with butter.
- ✓ Shpundra - fried pork with beets.
- ✓ Kholodets - boiled pigs or calf trotters.
- ✓ Guby (mashrooms) - honey agarics, butter-mushrooms, russule, meadow-mushroom for borsch or separately with butter.
- ✓ Garlic - flavouring for borsch daugnuts, sausages, sometimes it is used for chafing bread; separately with butter.
- ✓ Sour cream, cheese, ryazhanka, butter, molozyvo, skolotyny-are milk dishes.

1.5 Історія їжі Шосткинського регіону

Їжа селян Шосткинського регіону складалася з житнього хліба, борщу з буряками чи капустою, гречаної чи пшоняної каші, юшки картопляної чи ячної, приправленої салом, олією, а іноді забіллям з конопель; холодцю з квасом, огірками та цибулею. Молоко, сир, сало, яйця, пироги з горохом, картоплею та капустою, домашня птиця, ковбаса, свинина, телятина, баранина; у піст – риба-таранка і чабак складають святкові страви. У недільні та святкові дні в селах пекли млинці з заквашеного гречаного або житнього борошна, їх умочали у розведений молоком сир, сметану або розтоплений смалець. На зиму селяни солили огірки, квасили капусту та буряки. У діжку із шаткованою капустою клали цілі головки капусти («крижівки», «качани») або половинки качанів («пелюстки»). Із «крижівок» готували голубці, а «пелюстки» використовували для борщу.

Фотографії із архіву міста Шостки Сумської області



Фото 1. Що Бог послав
(вживання їжі біля стін Гамаліївського монастиря)



Фото 2. Гастроном (1960 рік)



Фото 3. Фабрика-кухня (нині ресторан «Ювілейний»)



Фото 4. «Домова кухня»

У ній відпускали – суп харчо по шосткинськи, бульйон з пельменями або ж фрикадельками на перше, та варену картоплю, вареники з картоплею на друге, а кукурудзяні коржики «Ударники» з яблучним компотом були на третє. З'явилися в ній дуже дешеві борщі і щі, і біфштекси і ромштекси, і відбивні фарші.



Фото 5. Вивіска ресторану «Десна»

History of food in the Shostka region

The food of the peasants of the Shostka region consisted of rye bread, borsch with bouillon or cabbage, buckwheat or millet porridge, soup of potatoes or pork, flavored with lard, oil, and sometimes fennel with hemp; chocolate with kvass, cucumber and onion. Milk, cheese, lard, eggs, pies with peas, potatoes and cabbage, poultry, sausage, pork, veal, lamb; In the afternoon - fish-taran and chicken make festive dishes. On Sunday and public holidays, pancakes made from baked buckwheat or rye flour were baked in the villages; they were dipped in cheese, sour cream or melted milk. In the winter, the peasants sowed cucumbers, lean cabbage and beets. Into the tub with laced cabbage, they put whole heads of cabbage ("chipped", "swaddle") or half - cabbage ("petals"). From the "ice creams" were prepared golubka, and "petals" were used for borscht.

Photos from the archive of the city of Shostka of the Sumy region

Photo 1. What God sent (The Process of Eating near the building of Hamaliyivskyi Monastery).

Photo 2. The Grocery shop (1960 year).

Photo 3. Factory-kitchen (now restaurant "Yuvileinyi").

Photo 4. "Domova cuisine".

They let go - soup of Kharcho for Shost-a-vine, broth with dumplings or meatballs on the first, and boiled potatoes, dumplings with potatoes on the second, and cornucups "Drummers" with apple compote were on the third. Appeared in her very cheap borscht and soup, and steaks and gumshops, and refined minced meat.

Photo 5. The signboard of the Restaurant "Desnsa".

1.6 Історичні факти щодо традиційних страв української кухні

Важливою складовою частиною матеріальної культури кожного народу є його їжа. Її характер залежить від багатьох факторів: соціально-економічного становища людини, історичних умов, природно-географічного середовища, напрямку господарської діяльності тощо.

Провідними галузями господарства українців у XIX — на початку XX ст. були хліборобство та тваринництво. Селяни займалися також бджільництвом, рибальством, збиральництвом.

Харчувалися українці продуктами, отриманими із власного господарства. Селяни вирощували злаки: жито, пшеницю, ячмінь, овес, гречку. Морозостійкі овес та ячмінь переважали у господарствах гірських місцевостей. У південних районах України, на Придністров'ї та у східних Карпатах поширеною була кукурудза.

Велику роль у харчуванні українців відігравали овочі (картопля, капуста, буряк, цибуля, часник, огірки) та бобові (горох, квасоля, а в карпатських селах — також біб). Із насіння льону, конопель чи ріпака, подекуди — соняшника, віджимали олію.

Найпопулярніша перша страва на Україні – *борщ* (мал. 8). Слово борщ походить від старослов'янського "б'рць" (буряк). Цей овоч є обов'язковою складовою частиною всіх борщів. Він дає смак і забарвлення. Це традиційна українська страва, яку їли бодай не щодня та подавали і на вечорницях і на весіллі. Добре приготовлений у печі борщ не приїдався, а другого дня був навіть смачнішим ніж першого. На Поліссі борщ здавна вважався символом сім'ї. Адже усі інгредієнти, мліючи у глиняному горщику, передають свої смаки одне одному, і стають ніби одним цілим. Віддаючи - збагачуємось, чи ні, це філософія справжньої міцної родини. Перш ніж подати на стіл, господиня «затирала» борщ, тобто розтовкувала у ковганці внутрішній жир з сіллю та часником. У гарній хаті борщ подавали гарячим, та таким, щоб з нього ще пара йшла. У давні часи м'ясо у борщі можна було зустріти лише на великі свята. Борщ готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою, а з другої половини XIX ст. - з картоплею. У борщ додавали як власне буряк, так і буряковий квас, для кислоти давали сироватку або маслянку, коли подавали на стіл у святкові дні - приправляли сметаною. Для гостроти смаку додавали червоного перцю. Борщ готували з квасолею, додавали у нього підсмажене борошно, пшоняну чи гречну каші, галушки. На заході борщ готували дуже рідким, тільки з буряка, без капусти чи картоплі, приправляючи зажаркою, а для кислоти давали вишневий чи яблучний сік.



Мал. 8

Серед овочевих культур в Україні у XVIII ст. значного поширення набула *картопля*. Картопля була другим хлібом, якого, як казали гуцули, не потрібно «ні молотити, ні до млина, а просто — до горшка». Її найчастіше варили в лушпинні або пекли в печі, особливо під час постів. Їли картоплю із квашеною капустою, капустаним квасом, огірками, кислим молоком, мастили олією або смаженим салом. Гуцули до картоплі готували «саламаху» — приправу із тертого часнику, води та олії. Картоплю їли в будь-яку пору дня, але найчастіше вранці та ввечері.

Українська кухня багата стравами із тертої картоплі: на олії смажили деруни (мал. 9) («терті плячки»), пекли на капустаних листках коржики («терчаники», «книші», «буляники»), варили галушки, а в карпатських селах — голубці. У бойківській кулінарії були поширені вареники з тертої картоплі, які наповнювали сиром. З картоплі варили юшку («булян», «булі з водою»), до якої часто додавали квасоллю, горох, гриби або якусь крупу.



Мал. 9

Українські селяни споживали багато *капусти*, особливо квашеної. Із квашеної капусти найчастіше готували капусняк (мал. 10) («капуста», «росолянка», «варянка»), додавши пшона та картоплі. Зсмажували капусняк салом або олією, а у піст його варили з бобами або грибами. Квашену капусту також тушкували, начиняли нею вареники та пиріжки, їли її з хлібом, зі свіжої капусти готували голубці з пшоном, грибами.



Мал. 10

Голубці — поширена українська друга страва, також притаманна кухні Східної Європи та Середнього Сходу. Страва готується з листя свіжої чи кислої капусти та начинки з м'яса, рису чи гречки, кукурудзяних чи пшоняних круп, картоплі, квасолі, грибів, цибулі, моркви та прянощів. Назва цієї страви — давня, походить від слова «голуб», що вказує на її символічність. Живі голуби вважаються духовними істотами і символами творчих сил при народженні світу. Свою назву голубці отримали завдяки французам, бо в XVII - початку XVIII ст. у Росії почався бум французької кулінарії. Саме в той час було модним харчуватися голубами, їх готували на решітці на відкритому повітрі. Потім на решітці стали готувати й голубці, тоді їх називали «хибними голубами», це були прообрази наших теперішніх голубців. Звідси і пішла назва страви «голубці». На сьогодні голубці (мал. 11) готують з різними начинками - традиційно з м'ясом і рисом, а також вегетаріанські.



Мал. 11

Українська народна кухня багата стравами та різноманітними виробами з *борошна*. Страви з вареного тіста (галушки, вареники), смаженого тіста (налисники, прискавці, млинці, пухкеники, вергуни) та печені страви з тіста (пампушки, пиріжки, калачі тощо).

Кожна країна світу може похизуватися переліком оригінальних страв, які складають її національну кухню. Серед розмаїття традиційних українських смаколиків особливе місце посідають *вареники* (мал. 12). За деякими даними вони з'явилися в Україні на основі турецької страви дюшвара.

Перша назва українських вареників – вараники. Ці вироби з тіста з начинкою з м'яса, овочів, фруктів та ягід також популярні в інших слов'янських країнах.

Щодо традиційних українських вареників, то готують їх за давніми рецептами, які мало чим відрізняються від сучасних. Найпопулярнішими вважають вареники з картоплею, сиром, вишнею, чорницями та іншими ягодами. Та є у кулінарному доробку українських пращурів доволі дивні поєднання, як-то вареники з начинкою із папороті або редьки. А на Полтавщині та півдні Чернігівщини начинку для вареників готують ... з борошна. Рецепт доволі простий: треба підсмажити сало, в отриманий смалець додати борошна і розмішати до однорідної маси. Засмажка у холодному вигляді слугує начинкою для вареників.

Ще дещо цікаве про вареники. Для цієї страви не існує визначених розмірів. Традиційний український вареник удвічі більший за російський пельмень і чи не вчетверо об'ємніший, ніж італійський равіолі. А у знаменитому творі М. Гоголя "Вій" оповідається про вареники діаметром 30-40 см, розміром з капелюх. Письменник у своїй творчості неодноразово згадував про традиційну страву з тіста з начинкою. А єврейський поет Саул Черніхівський, якій тривалий час жив в Україні, настільки уподобав традиційні наїдки, що присвятив їм музичну ідилію "Вареники".

Неймовірний факт про вареники: у камені вареник увічнили у канадському Глендоні. На центральній площі міста височіє пам'ятник варенику, який вважається ... офіційним символом міста! Кулінарне диво з каменю заввишки в 9 метрів важить майже три тонни. Не дивно, що канадці у такий спосіб виразили свою любов до українських вареників. Не забуваймо, що у країні кленового листа проживає найчисленніша у світі українська діаспора.

Шанують традиційні наїдки й у самій Україні. У 2006 році у місті Черкаси також встановили двометровий пам'ятник варенику. До дня відкриття монумента черкаські господині зліпили вареник з печінкою і зі шкварками вагою в 72 кг і пригостили гігантом усіх охочих.

Ще один цікавий факт про вареники полягає в тому, що дотепер в Україні вареники готують на так званий Старий Новий рік (у ніч на 14 січня за новим стилем). Оздоблюють страву сюрпризом, підкладаючи у начинку різні предмети, як-то гудзик, квасолину, цукор та інші.

Вважається, що кожний предмет уособлює майбутнє тієї людини, яка, розкусивши вареника, натрапить на нього. Таким чином наші предки наділяли символ національної кухні вмінням передбачати майбутнє. А сучасні господині помітили, що вареники – це не тільки смачно, але й зручно. У сирому вигляді вони можуть тривалий час зберігатись у морозильній камері. Утім, довго відмовляти собі у бажанні покуштувати смачних вареників з картоплею у сметані або із сиром у маслі майже неможливо!



Мал. 12

Млинці (мал. 13) — стародавня страва. Учені розходяться в думках про історичний період виникнення млинців. Деякі історики схиляються до думки, що вони з'явилися на Русі у VIII столітті. Підставою для цього стали результати

розкопок неподалік від озера Ільмень, де виявлена стоянка кривичів. За знайденими черепками було відновлене кухонне начиння, серед якого були залишки посуду з плоскою формою. Тому було зроблено припущення, що на такому посуді виготовляли борошняні вироби, у тому числі й млинці. Характерно, що серед великого числа племен, що жили на території європейського континенту, тільки слов'яни та кривичі користувалися посудом з такою формою.

Деякі історики мають підстави припускати, що часом появи дріжджових млинців є період 1005-1006 рр. За їх версією, перший млинець був приготований абсолютно випадково. Однією з традиційних страв на Русі був вівсяний кисіль, який при розігріванні підсмажувався та рум'янився. З цікавості кухарка, яка «прогавила» кисіль, спробувала підгорілу частину страви і вирішила, що це смачно.

Історик кулінарії Вільям Васильович Похльобкін схиляється до думки, що млинці мають більш давню історію, а походження назви «млинець» пов'язує з перекрученим «млин» від слова «молоти». Тобто в загальному розумінні «млин» відноситься до виробів з борошна.

Цікавий той факт, що заквашений хліб з'явився пізніше, ніж млинці. Археологи мають на це докази. При розкопках вчені виявили, що для приготування млинців використовувалися гарячі камені або неглибокі глиняні горщики, які нагрівають на вогні. У стародавніх греків таке блюдо називалося «тагенітаси», від грецького слова «сковорода». Для випічки використовувалася пшеничне борошно з додаванням оливкової олії, меду та кислого молока. «Тагенітаси» слугували сніданком і згадуються поетами античності Кратинусом і Магнесом, які жили в V ст. до н. е.



Мал. 13

Кисіль (мал. 14)— це одна з найдавніших слов'янських щоденних страв.

Спочатку до XX ст. кисіль готувався з вівсяних зерен. Їх підсмажували, мололи, відсіювали, дрібне борошно запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба та залишали на ніч заквашуватися в теплому місці.

Саме тому, що тісто мало добре вкиснути перед варінням, ця страва й дістала свою назву.

Свіжозварений кисіль заправляли конопляною або маковою олією, маковим або конопляним молоком, для чого зерна маку або конопель розтирали в макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали та

проціджували. Така рідина мала сивий колір, а на смак нагадувала молоко, розведене водою. Їли кисіль також із хрінном або цибулею, злегка підсоливши.

Для того, щоб зробити кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди, мед або варені сухофрукти, розливали в миски й охолоджували.

Робили кисіль густим. Пізніше його почали готувати з картопляного крохмалю, це була поширена «панська» страва. Свіжі чи сушені фрукти варили до готовності. У киплячий узвар додавали картопляне борошно, розведене у невеликій кількості холодної води. Коли рідина загусала, кисіль вважався готовим. Такий спосіб приготування киселю існує й зараз.

У Лівобережній Україні був поширений кисіль із ягід бузини, який називали сапетон (XX ст.). Кисіль із ягід бузини та житнього борошна називали кухвет. Для його підсолоджування клали сухі або свіжі груші, мед чи цукор. Кисіль і нині поширена солодка страва.

Кисіль завжди вважався незмінною стравою на урочистому частуванні. Його подають останнім. Це своєрідний знак закінчення застілля після ситної їжі.



Мал. 14

Historical facts about traditional dishes of Ukrainian cuisine

The important part of the material culture every nation is its food. Its character is depended on many factors: the socio-economic situation of man, historical conditions, the natural-geographical environment, the direction of economic activity, etc.

The leading branches of Ukrainian economy in the XIX – in the beginning of XX centuries were farming and animal husbandry. The peasants also were engaged in beekeeping, fishing, harvesting.

Ukrainians ate products derived from their own economy. Peasants cultivated cereals: rye, wheat, barley, oats, buckwheat. Frost-resistant oats and barley were prevailed in farms of mountainous areas. In the southern regions of Ukraine, in the Podnistrovye and in the Eastern Carpathians was prevalent corn.

Vegetables (potatoes, cabbage, bouillon, onions, garlic, cucumbers) and legumes (peas and beans, and in Carpathian villages - beans) played an important role in the Ukrainian diet. From the seeds of flax, hemp or rape, somewhere – sunflower was squeezed oil.

The most popular first dish in Ukraine is borsch. The word borsch sounds from the Old Slavic "b'rchs" (beet). This vegetable is an indispensable part of all kinds of borsch. It gives the taste and color. This is a traditional Ukrainian dish, which was eaten not every day and served on evenings and at weddings. A well cooked in the oven borsch did not get fed, and the next day was even tasty than the first one. In Polissya, borsch has long been considered a symbol of a family. When all the ingredients, melting in a clay pot, transfer their flavors to each other and become as if one whole. By giving - we are enriched, is not this the philosophy of a true, solid family. Before lodging on the table, the mistress "rubbed" the borsch, that is, trampled the inner fat with salt and garlic in the slurry. In a beautiful house, the borsch was served hot, so that steam exhales. In ancient times, meat in borscht could only be found on big holidays. Borsch was cooked with cabbage, beets, carrots, parsley, and from the second half of the nineteenth century - with potatoes. In borshch were added both own beets and beet kvas. For acid were given whey or oily, when served a table on holidays - seasoned with sour cream. For redness of the taste, red pepper was added. Borsch was cooked with beans, added to it toasted flour, millet or buckwheat porridge, dumplings. In the west, borsch was cooked very liquid, only from beets, without cabbage or potatoes spiced with a frying, and for the acid were given cherry or apple juice.

Among the vegetable cultures in Ukraine in the XVIII century potatoes was widely used. Potato was the second bread, which, as the Hutsuls said that it needs "neither to grind nor mill, but simply - to take from the pot." It was oftener cooked in husk or baked in the oven, especially during the fasting. Potatoes was eaten with pickled cabbage, cabbage kvass, cucumbers, sour milk, greased with oil or roasted lard. Hutsuls cooked for potatoes "salamakhu". It is spice from grated garlic, water and oil. Potatoes is eaten at any time of the day, but most often in the morning and in the evening.

The Ukrainian cuisine is rich in potatoes dishes: fried potatoes, pancakes on the oil ("grated dumplings"), baked cabbage leaves ("rubbish", "books", "bovine") on the cabbage leaves, cooked dumplings, and in Carpathian villages – Golubtsi. In Boikivskyi culinary were widely spread varenyky with grated potatoes filled with cheese. From the potatoes cooked soup ("Bully", "bully with water"), to which often added beans, peas, mushrooms or some kind of cereal.

Ukrainian peasants ate a lot of cabbage, especially sauerkraut. Kapusnyak was cooked from sour cabbage. ("cabbage", "rosolanka", "varyanka") adding millet and potatoes. Kapusnyak was roasted with lard or oil and in the fastening it was cooked with beans or mushrooms. Sliced cabbage was also starched. It began to stuff varenyky and pies with sour cabbage, it was eaten with bread. Fresh cabbage was used for preparing golubtsy with millet, mushrooms.

Golubtsy is a popular Ukrainian second dish. This dish is also typical for the cuisines of Eastern Europe and the Middle East. The dish is prepared from leaves of fresh or sour cabbage with various fillings (meat, rice or buckwheat, corn or millet, potatoes, beans, mushrooms, onions, carrots and spices. The name of this dish is ancient, derived from the word "pigeon", which indicates its symbolism. Live pigeons are considered to be spirit-beings and symbols of creative forces at the birth of the world. The name Golubtsi was obtained thanks to the French. In the XVII - early XVIII century in Russia began the French culinary boom. It was at that time fashionable to eat pigeons. They were cooked on grill in the open air. Then on the grill it began to cook golubtsy. They were named "false pigeons" They were the prototypes of our golubtsi. So in such way is appeared this name

Today golubtsi is cooked with different fillings - traditionally with meat and rice, as well as vegetarian.

Ukrainian cuisine is rich in dishes and various flour products. Dishes which is made from cooked dough (dumplings, varenyky), fried dough (nalysnyky, sauthees, pancakes, puffs, verguny) and baked dishes from dough (pampushky, pies, cakes, etc).

Each country in the world can boast of the list of original dishes which make up its national cuisine. Among the variety of traditional Ukrainian flavors, varenyky occupy a special place. According to some data, they appeared in Ukraine on the basis of the Turkish dish "duschwara."

The first name of the Ukrainian varenyky is "varanyky". These dishes from dough with various fillings(meat, vegetables, fruits and berries) are also popular in other Slavic countries.

As for the traditional Ukrainian varenyky, they are cooked according to ancient recipes, which differ little from modern ones.

Varenyky with potatoes, cheese, cherries, black currant and other berries are considered to be the most popular. But there are strange combinations, such as varenyky stuffed with ferns or radishes, in the culinary portfolio of Ukrainian ancestors. And in the Poltava region and in the south of Chernigov region, the stuffing for vareniks is cooked from flour. The recipe is quite simple: it is necessary to fry fat, to get the smelt and to add flour and stir to a homogeneous mass. A cold snack serves as a filling for varenyky.

There are more interesting facts about varenyky. There are no definite sizes for this dish. Traditional Ukrainian verenyk is twice larger than as Russian pelmeni and almost four times more voluminous than Italian rabbits. And in the famous work of M. Gogol, "Viy" tells about dumplings with a diameter of 30-40 c with the size of a hat. The writer in his work repeatedly mentioned about the traditional dish from daugh with a filling. And the Jewish poet Saul Chernikhivsky, who lived for a long time in Ukraine, was so fond of traditional cuisine that he devoted his musical idyll "Varenyky" to them.

An incredible fact about varenyky: in a stone varenyk was immortalized in Canadian Glendon. There was a monument to the varenyk on the central square of the city, which is considered to be ... the official symbol of the city! A culinary miracle of 9 meters in height weighs almost three tons. Not surprisingly, Canadians in this way expressed their love for Ukrainian varenyky. Let us not to forget that in the country of maple leaf the Ukrainian diaspora is the largest in the world.

Ukrainians are proud of their own cuisine. In 2006, a two-meter monument of varenyk was installed in the city of Cherkassy. In honour this day, when the monument was opened, the Cherkasy misters drank a varenik with a liver and with barbs weighing 72 kg and attended the giant of all those who wanted.

Another interesting fact about dumplings is that so far vareniks in Ukraine are preparing for the so-called Old New Year (on the night of January 14, according to the new style). The dish is decorated with a surprise, putting in a stuffing various items, such as a button, a bean, a sugar and others.

It is believed that each object to represent the future of the person who, on the turning point of the varenyk, stumbles upon him. Thus our ancestors endowed the symbol of national cuisine with the ability to anticipate the future. And modern mistresses noticed that dumplings - it is not only tasty, but also convenient. In raw form, they can be stored for a long time in a freezer compartment. However, it is almost impossible to refuse to give yourself a long time to taste delicious varenyky with potatoes in sour cream or with cottage cheese in butter!

Pancakes - an ancient dish. Scientists diverged in thoughts about the historic period of the emergence of pancakes. Some historians tended to think that they are appeared in Russia in the VIII century. The reason for this was the results of excavations not far from Lake Ilmen, where the Crevichs parking was found. The kitchen utensils were

restored based on the foundations of the skull, among which there were remnants of dishes with a flat-shaped form. Therefore, it was assumed that such ware was made for flour products, including pancakes. Characteristically, among the large number of tribes living on the territory of the European continent, only the Slavs and Crevichs used dishes with this form.

Some historians have reason to suppose that the appearance of yeast pancakes is sometimes the period of 1005-1006 years. According to their version, the first pancake was prepared completely by accident. One of the traditional dishes in Russia was oat kyssil, which, by heating, was roasted and roasted. From the curiosity of the cook who "pro-swallowed" the kissel, tried the burnt portion of the dish and decided that it was delicious.

The historian of cooking, William V. Pohlobkin, tends to believe that pancakes have a more ancient history, and the origin of the name "pancakes" is associated with a ne-recruited "mill" from the word "grind". That is, in the general sense, "mill" is referred to flour products.

Interesting fact was it, that fermented bread was appeared later than pancakes. Archeologists had evidence for this. During excavations, scientists discovered that hot stones or shallow clay pots, which are heated on fire, were used for cooking pancakes.

In ancient Greeks, such a dish was called "taghenitas", from the Greek word "frying pan". For baking was used wheat flour with addition of olive oil, honey and sour milk. "Taghenitasys" were served as breakfast and were mentioned by the poets of antiquity by Kratinus and Magnes, who lived in the V century until A. D.

Kyssel is one of the oldest Slavic daily dishes.

Initially until the twentieth century Kissel was prepared from oat grains. They were roasted, millet, sifted, flour was flushed with boiling water, cooled to a warm condition, a piece of bread was added and left to be chewed at night in a warm place.

Just because the dough had to be thinned well before cooking. In such way this dish got its name.

Freshly squeezed spiced juice was filled with hemp or poppy oil, poppy or hemp milk, for which the poppy seeds or hemp were triturated in a large pot to a homogeneous mass, which was diluted with warm water, stirred well, settled and filtered. Such liquid had a grayish color, and the taste resembled milk diluted with water. a jar is eaten with horseradish or onions, lightly salting.

In order to make sour-sweet kissel, berries, honey or cooked dried fruits were added to it, poured into bowls and cooled down.

They made the kissel thick. Later it began to cook from potato starch. It was a widespread "manorial" dish. Fresh or dried fruits were cooked until ready. Potato flour, diluted in a small amount of cold water, were added to the boiling uzvar. When the liquid grew thicker, the kissel was considered ready. This way of kissel cooking exists even now.

In the Left-Bank Ukraine was spread the kissel of elderberry berries, which was called the picket (the twentieth century). Kissel of elderberry and rye flour was called a "kuhvet." To sweeten it, were put dry or fresh pears, honey or sugar. Kisil is now a widespread, a sweet dish.

Kissel has always been considered a permanent dish for festive celebration. It is served the last. This is a sign of the end of the feast after a hearty meal.

2. Технологічні картки приготування страв

З метою дослідження проекту учасниками творчої групи проводилась пошукова робота історичних джерел з питань української кухні, історії виникнення та культури споживання традиційних страв, рецептів та технологій приготування страв історичної та сучасної кухні Слобожанського та Шосткинського регіону. Зокрема, побували в Шосткинському краєзнавчому музеї, центральній міській бібліотеці ім. Л.Толстого де ознайомилися з архівними матеріалами.

Проводили опитування серед знайомих, друзів, роботодавців закладів ресторанного господарства, цікавилися рецептами, технологією приготування страв української національної кухні в минулому періоді. З'ясували вплив давніх технологій приготування страв на сучасну кухню, їхній тісний взаємозв'язок.

Підібрані рецепти традиційних українських страв історичної та сучасної кухні використали для створення даного збірника.

Technological cooking cards

In order to study the project, the participants of the creative group was conducted a search work of historical sources on Ukrainian cuisine, the history of the origin and the culture of consumption of traditional dishes, recipes and technologies of cooking of historic and modern cuisines of Slobozhanskyi and Shostka region. Participants visited the Shostka Regional Ethnography Museum, the Central town library named after L. Tolstoy, where were acquainted with archival materials.

It was conducted surveys among friends, employers of restaurant - establishments. Creative group was interested in recipes, technology of cooking Ukrainian national cuisine in the past period. It was ascertained the influence of ancient technologies on the preparation of dishes in modern cuisine, their close interconnection.

Selected recipes of traditional Ukrainian dishes of historical and modern cuisine were used to create this collection.

2.1. Технологічні картки приготування страв історичної кухні Шосткинського регіону

**Technological cooking cards of historical cuisine
of the Shostka region**



2.1.1 Борщ буряковий з грибами

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1.	Буряки	113	90
2.	Капуста білокачанна свіжа	125	100
3.	Картопля	133	100
4.	Квас - сирівець	100	100
5.	Вершкове масло	20	20
6.	Гриби сушені	2	2
7.	Маса варених грибів	-	4
8.	Сіль	2	2
9.	Корінь петрушки	20	15
10.	Цибуля ріпчаста	24	20
11.	Сметана	10	10
	Вихід:		500/10

Технологія приготування

Очищені і промиті буряк, цибулю нарізують соломкою і тушкують до готовності, додаючи невелику кількість квасу - сирівцю.

У киплячий бульйон кладуть нарізану картоплю, доводять до кипіння, закладають нашатковану капусту, варять протягом 10-15 хв, додають варені нашатковані соломкою гриби з їх відваром, злегка обсмажену цибулю, тушковані буряки, сіль і варять до готовності. Решту буряків натирають, змішують з рештою квасу, доливають бульйон, доводять до кипіння, проціджують і кладуть разом з сметаною в борщ при розливанні в тарілки.

Правила подавання

Подають у підігрітій столовій глибокій тарілці. Перед подаванням у тарілку наливають борщ, кладуть сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі зберегли форму нарізки, на поверхні сметана не розмішана.

Консистенція: рідка, овочі м'які, соковиті.

Колір: малиново - червоний, з золотистими часточками жиру.

Смак: кисло - солодкий, у міру солоний, без присмаку сирого буряку.



BEET BORSCH WITH MUSHROOMS

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of foods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
1.	Beets	113	90
2.	Cabbage stalk white fresh	125	100
3.	Potatoes	133	100
4.	Unfinished kvass	100	100
5.	Butter	20	20
6.	Dried mushrooms	2	2
7.	Mass of boiled mushrooms	-	4
8.	Sait	2	2
9.	Root of parsley	20	15
10.	Onion	24	20
11.	Sour cream	10	10
	Output:		500/10

Technology of preparation

Cut cleared and washed onion, beets in straw way and stew, add a small part of unfinished kvass.

In boiling broth put shredded potatoes, boil, put shredded cabbage and boil 10-15 minutes, add cooked in straw way chopped mushrooms with its broth, easy fried onions, salt and cooked till readiness. Grate rest of beets, mix with rest of kvass, pour broth, boil, filter and put with sour cream in borsch and pour out into plates.

Rules of presentation

Serve in warmed deep plate or in soup bowl. Before presentation in plate pour out borsch, put sour cream.

Requirements to quality

Original appearance: vegetables are kept the form of cutting, on top sour cream is not mixed.

Consistency: rare, vegetables soft, succulent.

Colour: raspberry - red, with gold parts of fat.

Taste: sour - sweet, fairly salt, without a smack of raw beet.



2.1.2 Голубці з пшоном (галуші)

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1.	Капуста білоголова свіжа	163	130
2.	Пшоно	-	32
3.	Сало	37	35
4.	Цибуля	29	24
5.	Морква	12	8
	Маса начинки:	-	120
	Маса н/ф:	-	250
6.	Маргарин столовий	5	5
7.	Вода або бульйон	50	50
8.	Соус сметанный з томатом	30	30
	Вихід:		280

Технологія приготування

Білоголову капусту відварюють у підсоленій воді до напівготовності, відокремлюють пелюстки, потовщену частину пелюстки злегка відбивають. на підготовлені пелюстки капусти кладуть фарш, загортають у вигляді рулету. Готові голубці викладають у сотейник або на лист змащений жиром, заливають сметанним соусом і тушкують до готовності

Для фаршу: пшоно промивають, заливають водою, доводять до кипіння і відкидають на сито. Змішують із підсмаженою січеною цибулею і морквою, нарізаним салом, перцем, сіллю.

Для соусу: борошно злегка підсмажують на жирі, додають томат, вливають бульйон, сметану, проварюють, проціджують і солять.

Правила подавання

Подають голубці в столовій мілкій тарілці по 2 шт. на порцію із соусом в якому тушкували.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: готові голубці зберігають форму.

Консистенція: м'яка, соковита.

Колір: характерний для тушкованих овочів.

Смак: властивий овочам та соусу.



GOLUBTSI WITH MILLET (GALUSHI)

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of foods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
1.	Cabbage stalk White fresh	163	130
2.	Millet	-	32
3.	Salo	37	35
4.	Onions	29	24
5.	Carrots	12	8
	Mass of stuffing:	-	120
	Mass the prepared food:	-	250
6.	Table margarine	5	5
7.	Water or broth	50	50
8.	Sauce cream with tomato	30	30
	Output:		280

Technology of preparation

Boil cabbage stalk white in boiling water in salted water till half-readiness, separate leaves, strike off the thicker part light. On prepared cabbage leaves put stuffing, wrap it with a tube, stack them in a saucepan or on a sheet greased fat, pour sauce cream.

For stuffing: wash the millet. Fill with water. Boil and filter through the sieve. Then fill it with lightly roasted thrashed onions and carrots, sliced fat, pepper, salt.

For sauce: fry flour a little on fat, add tomato and pour broth, sour cream boil filter and salt.

Rules of presentation

Serve golubtsi on a table shallow plate two pieces for one portion with sauce in which they stew.

Requirements to quality

Original appearance: prepared golubtsi keep form.

Consistency: soft, succulence;

Colour: typical for stewed vegetable;

Taste: typical for vegetables and sauce.



2.1.3 Вареники з маком

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Вода	270	270
2.	Борошно пшеничне	695	695
3.	Яйця	53	53
4.	Сіль	12	12
	Вихід:	-	1000
5.	Тісто для вареників	-	82
	Начинка:		
6.	Мак	100	90
7.	Яйця	42	42
8.	Цукор	20	20
9.	Сметана	25	25
	<i>Маса напівфабрикату:</i>	-	182
	<i>Маса готових вареників:</i>	-	200
	Вихід:		200

Технологія приготування

Пшеничне борошно просіюють, насипають гіркою, посередині роблять заглиблення, в яке додають холодну воду, сіль, цукор, сирі збиті яйця і замішують круте тісто. Тісто залишають на 30-40 хв для набухання клейковини й набуття еластичності.

Тісто розкачують у вигляді валика, з якого нарізують шматочки масою 10-11 г, кожен обкачують у борошні і розкачують варениці до товщини 1-1,5 мм, кладуть на них начинку, защипують краї надаючи форму півмісяця. Варять вареники у киплячій підсоленій воді 3-5 хв.

Для начинки: мак заливають окропом і кип'ятять протягом 25-30 хв. Вода наприкінці варіння повинна повністю випаритися, а мак підсушитися. Відварений мак відкидають на сито і додатково підсушують. Перемішують з цукром і пропускають два-три рази через м'ясорубку. До маси додають сирі яйця і ретельно перемішують.

Правила подавання

Перед подаванням вареники кладуть на підігріту столову мілку тарілку. Вареники можна поливати сметаною або подавати її окремо в соуснику.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: готові вареники правильної форми, краї добре защипані, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Консистенція: щільна, м'яка.

Колір: від світло - сірого до світло - кремового.

Смак: відповідають виробу з певного виду тіста з ароматом начинки.



VARENYKY WITH POPPY

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of foods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Water	270	270
2.	Wheat flour	695	695
3.	Eggs	53	53
4.	Salt	12	12
	Output:	-	1000
5.	Dough for varenyky	-	82
	Filling:		
6.	Poppy	100	90
7.	Eggs	42	42
8.	Sugar	20	20
9.	Sour cream	25	25
	<i>The mass of raw varenyky:</i>	-	182
	<i>Weight of cooked varenyky:</i>	-	200
	Output:		200

Technology of preparation

Sift wheat flour, make in the middle cavity, fill it with cold water, salt, sugar, raw whipped eggs and mix steep dough. Leave dough for 30-40 minutes for swelling gluten and getting elasticity.

Stir the dough as a roller, cut the pieces with mass 10-11 gram, run into flour and stir on varenychnytsya till thickness 1-1,5 mm, put on them filling and fasten the edges, give the form of half - moon. Cook varenyky in a boiling salted water 3-5 minutes.

Poppy filling: pour poppy with boiling water and boil for 25-30 minutes. Water at the end of cooking should be completely evaporated, and poppy should dry. Drop boiled poppy in a sieve and further dry. Mix with sugar and pass two or three times through grinder. Add raw eggs to the mass, mix thoroughly.

Rules of presentation

Before serving put varenyky on warm table shallow plate.

Pour varenyky with the sour cream or serve it separately in the saucepan.

Requirements to quality

Original appearance: ready-made varenyky are of the correct form, edges are well fastened, the surface smooth, without cracks and ruptures.

Consistency: juicy, soft.

Color: from light gray to light cream.

Taste: match products of a certain type of dough with flavor filling.



2.1.4 Вареники з кропивою та сиром

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно	700	700
2.	Кефір	225	225
3.	Яйця	82	85
4.	Сіль	12	12
5.	Сода питна	2	2
	Вихід:	-	1000
6.	Тісто для вареників	-	82
	Начинка:		
7.	Сир кисломолочний	50	50
8.	Кропива молода	50	50
9.	Вершкове масло	5	5
10.	Сметана	25	25
	<i>Маса сирих вареників:</i>	-	182
	<i>Маса варених вареників:</i>	-	200
	Вихід:		250

Технологія приготування

Пшеничне борошно просіюють, насипають гіркою, посередині роблять заглиблення, в яке додають холодну воду, сіль, цукор, сирі збиті яйця і замішують круте тісто. Тісто залишають на 30-40 хв для набухання клейковини й набуття еластичності.

Тісто розкачують у вигляді валика, з якого нарізують шматочки масою 10-11 г, кожен обкачують у борошні і розкачують варениці до товщини 1-1,5 мм, кладуть на них начинку, защипують краї надаючи форму півмісяця. Варять вареники у киплячій підсоленій воді 3-5 хв.

Начинка: Кропиву обдають кип'ятком, щоб вона не гірчила і не пекла. Охолоджують, дрібно нарізають і змішують з сиром, додають яйця, вершкове масло та сіль. Усе ретельно перемішують. Вареники варять у підсоленій воді 3-5 хв.

Правила подавання

Перед подаванням вареники кладуть на підігріту столову мілку тарілку. Вареники можна поливати сметаною або подавати її окремо в соуснику, або поливати вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: готові вареники правильної форми, краї добре защипані, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Консистенція: соковита, м'яка.

Колір: від світло - сірого до світло - кремового.

Смак: відповідає виробу с певного виду тіста з аромату начинки.



VARENYKY WITH NETTLE AND CHEESE

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of foods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Flour	700	700
2.	Sour Milk	225	225
3.	Eggs	82	85
4.	Salt	12	12
5.	Soda	2	2
	Output:	-	1000
6.	Dough for varenyky	-	82
	Filling:		
7.	Homemade cheese	50	50
8.	Nettle young	50	50
9.	Dairy butter	5	5
10.	Sour cream	25	25
	<i>Mass of raw varenyky:</i>	-	182
	<i>Mass of cooked varenyky:</i>	-	200
	Output:		250

Technology of preparation

Sift wheat flour, make in the middle cavity in which add whipped whith sour cream eggs, solution of salt, soda sugar, and mix a steep dough.

Stir the dough as a roller, cut the pieces with mass 10-11 gram, run into flour and stir on varenychnytsya till thickness 1-1,5 mm, put on them filling and fasten the edges, give the form of half-moon. Cook varenyky in a boiling salted water 3-5 minutes.

For stuffing: water nettle with boiling water so that it does not bitter and do not burn. Cool, chop finely and mix with cheese. Add eggs, butter and salt. Mix thoroughly.

Rules of presentation

Before serving, place the dumplings on a warmed-up dish. Sprinkle varenyky with sour cream or serve them separately in a saucepan.

Requirements to quality

Original appearance: correct form, the edges are well fastened, the surface smooth, without cracks and ruptures.

Consistency: juicy, soft.

Color: from light gray to light cream.

Taste: match the product with a certain type of dough with aroma of filling.



2.1.5 Млинчики на кислому молоці

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно пшеничне	70	70
2.	Кефір	120	120
3.	Яйця	1/8 шт.	5
4.	Цукор	5	5
5.	Сіль	1,5	1,5
6.	Сода	0,05	0,05
	Маса тіста:	-	195
7.	Маргарин столовий	5	5
	Маса смажених млинчиків:	-	150
8.	Масло вершкове	10	10
	або сметана	20	20
	Вихід: з маслом	-	160
	зі сметаною	-	170

Технологія приготування

В кефір додають яйця, борошно, розчин цукру, солі, добре вимішують, ставлять у тепле місце на 25-30 хв, додають сіль і перемішують.

Млинці випікають з обох сторін на розігрітих із жиром сковородах. Товщина млинців повинна бути не менш ніж 3 мм.

Правила подавання

Відпускають по 3 штуки на порцію, поливають вершковим маслом або сметаною. Подають підігрітій столовій мілкій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики однакового розміру і товщини, добре пропечені.

Консистенція: м'яка, еластична.

Колір: від золотистого до світло – коричневого.

Смак: властивий смаженому виробу з прісного тіста.



PANCAKES ON SOUR MILK

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of fods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Wheat flour	70	70
2.	Sour milk (curdled milk)	120	120
3.	Eggs	1/8 шт.	5
4.	Sugar	5	5
5.	Salt	1,5	1,5
6.	Soda	0,05	0,05
	Pastry mass:	-	195
7.	Margarine	5	5
	Mass fried pancakes:	-	150
8.	Dairy butter	10	10
	or sour cream	20	20
	Output: with butter	-	160
		-	170

Technology of preparation

Add in sour cream eggs, flour, solution of sugar, salt mix well, put in warm place for 25-35 minutes, and add salt and mix.

Bake pancakes on cast-iron frying - pan with two sites, oiled fat, the thickness of pancakes has to be 3 millimetre.

Rules of presentation

Give out 3 items on one portion, pour out with dairy butter, or sour-cream. Give on shallow table plate.

Requirements to quality

Original appearance: pancakes are identical size and thickness, well fried.

Consistency: soft, elastic.

Colour: yellow, light - brown.

Taste: characteristic fried product from insipid dough.



2.1.6 Млинчики гречані

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно гречане	70	70
2.	Молоко	120	120
3.	Яйця	1/8 шт.	5
4.	Цукор	5	5
5.	Сіль	1,5	1,5
6.	Дріжджі	5	5
7.	Вершкове масло	5	5
	Маса тіста:	-	195
	Маса смажених млинчиків:	-	150
8.	Вершкове масло	5	5
	Вихід: з маслом	-	155

Технологія приготування

Проціджені розчини солі й цукру з'єднують із розчиненими процідженими дріжджами, вливають молоко, підігріте до температури 35-40 °С, додають гречане борошно, яйця і перемішують до утворення однорідної маси, потім вводять розтоплений жир і знову перемішують. Замішане тісто залишають у теплому місці на 3-4 год. Щоб млинці були більш пористими, білки яєць збивають і вводять наприкінці бродіння.

Млинці випікають з обох сторін на нагрітих сковородах, змащених жиром. Товщина млинців повинна бути не менш ніж 3 мм.

Правила подавання

Відпускають по 3 штуки на порцію, поливають вершковим маслом. Подають на підігрітій столовій мілкій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики круглої форми, однакового розміру і товщини, добре пропечені.

Консистенція: м'яка, еластична.

Колір: світло – коричневий.

Смак: властивий смаженому виробу з прісного тіста.



BUCKWEET PANCAKES

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of foods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Buckwheat flour	70	70
2.	Milk	120	120
3.	Eggs	1/8 шт.	5
4.	Sugar	5	5
5.	Salt	1,5	1,5
6.	Yeast	5	5
7.	Dairy butter	5	5
	Dough mass:	-	195
	Mass fried pancakes:	-	150
8.	Dairy butter	5	5
	Output: with butter	-	155

Technology of preparation

Filter solutions of salt and sugar connect with the cut-filtered yeasts, infuse milk warmed-up to the temperature of 35-40°C, add a buckwheat flour, eggs and mix to formation of homogeneous mass, then enter the kindled fat and mix again. Leave the involved dough in a warm place on 3-4 hours. If pancakes were more porous, the squirrel of eggs hammer together and enter at the end of fermentation.

Pancakes bake on cast - iron frying-pan on two sites, oiled fat. The thickness of pancakes is to be not less than 3 mm.

Rules of presentation

Give out 3 items on one portion, pour out with dairy butter, or sour – cream. Give on shallow table plate.

Requirements to quality

Original appearance: pancakes are identical size and thickness, well fried.

Consistency: soft, elastic.

Colour: light - brown.

Taste: characteristic fried product from insipid dough.



2.1.7 Млинчики пшенично - гречані

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно гречане	35	35
2.	Борошно пшеничне	35	35
3.	Вода	120	120
4.	Пшоно	35	35
5.	Цукор	10	10
6.	Сіль	1,5	1,5
	Маса тіста:	-	235
	Маса смажених млинчиків:	-	180
7.	Масло вершкове	10	10
	Вихід: з маслом	-	190

Технологія приготування

Промивають пшоно 5 – 7 разів в окропі, потім заливають водою і варять рідку кашу. Охолоджують до кімнатної температури. Додають в охолоджену кашу просіяне пшеничне борошно, гречане борошно, цукор, сіль та перемішують.

Тісто розводять гарячою водою до консистенції сметани, випікають з обох сторін на розігрітих із жиром сковородах. Товщина млинців повинна бути не менш ніж 3 мм.

Правила подавання

Відпускають млинці по 3 шт на порцію з розтопленим вершковим маслом. Подають на підігрітій столовій мілкій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики однакового розміру і товщини, добре пропечені, без тріщин і пухирців.

Консистенція: м'яка, еластична.

Колір: світло – коричневий.

Смак: властивий смаженому виробу з прісного тіста.



PANCAKES WHEAT - BUCKWHEAT

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of foods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Buckwheat flour	35	35
2.	Wheat flour	35	35
3.	Water	120	120
4.	Millet	35	35
5.	Sugar	10	10
6.	Salt	1,5	1,5
	Dough mass:	-	235
	Mass fried pancakes:	-	180
7.	Dairy butter	10	10
	Output: with butter	-	190

Technology of preparation

Wash millet 5-7 times in boiled water, fill with water, cook rare porridge. Cool till room temperature.

Add in cooled porridge sifted wheat flour, buckwheat flour, sugar, salt and mix.

Dough rarefies boiled water. Dough must have the consistens of sour cream, bake on two sites, on cast - iron frying-pan, oiled fat. The thickness of pancakes is to be not less than 3 mm.

Rules of presentation

Give out 3 items on one portion, pour out with dairy butter. Give on shallow table plate.

Requirements to quality

Original appearance: pancakes are identical size and thickness, well fried, with out splits and lumps.

Consistency: soft, elastic.

Colour: yellow, light - brown.

Taste: characteristic fried product from insipid dough.



2.1.8 Кисіль молочний

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1.	Молоко	190	190
2.	Цукор	16	16
3.	Крохмаль	10	10
4.	Ванілін	0,01	0,01
	Вихід:	-	200

Технологія приготування

У киплячому незбираному молоці, розведеному водою, розчиняють цукор, вливають попередньо розведений холодним молоком чи водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 8 – 10 хв. Наприкінці варіння додають ванілін. Розливають у формочки, змочені холодною перевареною водою і посипані цукром, охолоджують.

Правила подавання

Подають в столовій глибокій тарілці, стакані, кладуть варення.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: густі киселі повинні зберегти свою форму, на поверхні не допускається наявність плівок

Консистенція: однорідна, без грудочок крохмалю, не тягуча.

Колір: білий.

Смак: солодкий.



MILK KISSEL

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of fods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
1.	Milk	190	190
2.	Sugar	16	16
3.	Starch	10	10
4.	Vanilla	0,01	0,01
	Output:	-	200

Technology of preparation

Dissolve in boiling whole milk diluted with water sugar pour pre diluted with cold milk or water-prickly starch and boil stirring continuously, cook with a light boiling 8 - 10 minutes. At the end of cooking, add vanilla. Pour into molds, moistened with cold digested water and sprinkled with sugar, cool. Serve on a dessert plate or in cream-nets, sprinkle with sweet fruit and berry sauce, put jam.

Rules of presentation

Serve on a dessert plate or in cremans, sprinkle with sweet fruit – and - berry sauce, put jam.

Requirements to quality

Original appearance: thick kisel should keep their shape, and semirigid - the consistency of dense sour cream, liquid - cream.

Consistency: homogeneous, without lumps of starch, not straining.

Color: white.

Taste: sweet.



2.2. Технологічні картки приготування страв сучасної кухні Шосткинського регіону

Technological cards of cooking of modern cuisine
of Shostka region



2.2.1 Борщ з грибами і чорносливом

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1.	Буряки	100	80
2.	Капуста білокачанна свіжа	50	40
3.	Картопля	53	40
4.	Морква	25	20
5.	Корінь петрушки	6,5	5
6.	Цибуля ріпчаста	24	20
7.	Томатне пюре	15	15
8.	Олія	10	10
9.	Борошно пшеничне	2	2
10.	Цукор	5	5
11.	Чорнослив	20	20
	<i>Маса вареного чорносливу:</i>	-	30
12.	Гриби білі сушені	4	4
	<i>Маса варених грибів:</i>	-	8
13.	Бульйон грибний	375	375
	Вихід:		500

Технологія приготування

Обчищені сирі буряки шаткують соломкою, додають жир, частину томатного пюре, грибний бульйон і тушкують. Цибулю, моркву, петрушку шаткують соломкою і пасерують, наприкінці додають решту томатного пюре та пасерують 10-15 хв.

Чорнослив варять окремо до готовності, охолоджують та видаляють кісточки. У проціджений киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, і варять 5-7 хв. Додають нашатковану капусту, варять 10-15 хв. Додають тушковані буряки, пасеровані овочі, розведену бульйоном борошняну пасеровку, нарізані соломкою варені гриби, відвар з чорносливу, сіль, цукор, спеції і варять 7-10 хв.

Правила подавання

Перед подаванням у підігріту глибоку столову тарілку кладуть чорнослив, наливають борщ, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі зберегли форму нарізки, не переварені, зверху – зелень.

Консистенція: овочів м'яка, капуста хрустка.

Колір: малиново - червоний.

Смак: кисло - солодкий, без присмаку буряка, у міру солоний.



BORSCH WITH MUSHROOMS AND PRUNES

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of foods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
1.	Beets	100	80
2.	Cabbage white-head fresh	50	40
3.	Potatoes	53	40
4.	Carrot	25	20
5.	Root of parsley	6,5	5
6.	Onion	24	20
7.	Tomatoes puree	15	15
8.	Oil	10	10
9.	Wheat flour	2	2
10.	Sugar	5	5
11.	Prunes	20	20
	<i>Mass of cooked prunes:</i>	-	30
12.	Mushrooms white dried	4	4
	<i>Mass of cooked mushrooms:</i>	-	8
13.	Broth mushrooms	375	375
	Output:		500

Technology of preparation

Cut cleared beets in straw way and add fat and part of tomatoes puree. Mushrooms broth. Cut onion, carrot, parsley in straw, easy fry. Add a part of tomatoes puree, easy fry 10-15 minutes.

Cook prunes till readiness, cool, take out kernels. Put in filtered boiled broth potatoes, shresded in parts, boil 5-7 minutes. Add shredded cabbage and boil 10-15 minutes. Add stew beetroots, easy fry vegetables, mix flour fried substance, chopped in straw mushrooms, prunes decoction, salt, sugar, species and cook 7-10 minutes.

Rules of presentation

Before serving in warmed plate put prunes, pour out borsch, strew greenery.

Requirements to quality

Original appearance: vegetables kept the form of cutting, on top is greenery.

Consistency: vegetables soft, cabbage crackling.

Colour: raspberry - red.

Taste: sour-sweet, without smack of raw beets, fairly salt.



2.2.2 Голубці «Новинка із Шостки»

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість сировини на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1.	Капуста білоголова свіжа	150	118
	Для начинки:		
2.	Свинина (вирізка)	110	110
3.	Сир твердий	40	40
4.	Цибуля ріпчаста	21	18
5.	Морква	25	20
6.	Олія соняшникова	5	5
	<i>Маса обсмажених овочів:</i>	-	32
	<i>Маса начинки:</i>	-	182
	<i>Маса напівфабрикату:</i>	-	300
	Для соусу:		
7.	Вершки	15	15
8.	Сметана	10	10
9.	Бульйон м'ясний	40	40
	<i>Маса бульйону:</i>	-	65
	Для гарніру:		
10.	Рис	13	13
11.	Фреш червонокочанної капусти	5	5
	<i>Маса рису:</i>	-	36
	Для соусу сирного:		
12.	Бульйон м'ясний	10	10
13.	Сир з базиліком	5	5
14.	Вершки 33%	8	8
	<i>Маса соусу:</i>	-	10
	Вихід:	-	320

Технологія приготування

Підготовлені листки молодої капусти варять у підсоленій воді до напівготовності, виймають, перекладають в холодну воду з льодом, дають стекти воді, зрізують потовщення.

М'ясо свинини, сир, моркву та цибулю нарізують дрібним кубиком. Овочі пасерують. Всі інгредієнти змішують, додають сіль та перець.

На підготовлені листки кладуть начинку і загортають валиком. Підготовлені напівфабрикати кладуть у форму для запікання, додають вершково-сметанний соус та запікають 25-30 хв.

Для сирного соусу викладають всі компоненти в сотейник, доводять до кипіння і варять до густоти сметани.

Правила подавання

Готові голубці викладають на столову мілку тарілку, гарніруючи рисом та сирним соусом. Прикрашають декором з тіста, зеленою цибулею та томатом черрі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: голубці зберігають форму, не розварені.

Консистенція: м'яка.

Колір: світло-зелений.

Смак: смак тушкованої капусти з ароматом спецій та сиру.



GOLUBTSI «NOVELTY FROM SHOSTKA»

Instructive - technological card

№	Name of raw material	Amount of food for one portion(g)	
		Gross	Net
1.	Cabbage white-head fresh	150	118
	For stuffing:		
2.	Pork (fillet)	110	110
3.	Cheese firm	40	40
4.	Onion reptilia	21	18
5.	Carrot	25	20
6.	Sunflower oil	5	5
	<i>Mass fried vegetables:</i>	-	32
	<i>Mass of stuffing:</i>	-	182
	<i>Mass of semi-finished product:</i>	-	300
	For souce:		
7.	Cream	15	15
8.	Sour cream	10	10
9.	Meat broth	40	40
	<i>Mass of broth:</i>	-	65
	For garnish:		
10.	Rice	13	13
11.	Fresh of red head-cabbage	5	5
	<i>Mass of rice:</i>	-	36
	For cheese souce:		
12.	Meat broth	10	10
13.	Cheese with basil	5	5
14.	Cream 33%	8	8
	<i>Mass of souce:</i>	-	10
	Output:	-	320

Technology of preparation

Cook prepared leaves of young cabbage in salted water till half-readiness, take out, put in cold water with ice. Leaves must be without water. Cut thickening from leaves.

Cut pork, cheese, cabbage and onion in a way of small cubes. Fry vegetables easy. Mix all ingredients, add salt and pepper.

Put filling on prepared leaves and turn as a roller. Prepared semi-finished products put in form of baking, add sour cream souce and bake during 25-30 minutes.

Put all ingredients for cheese souce in stew-pan, take to boiling and cook to density of sour cream. Prepared golubtsi lay out on a table shallow plate, garnishing rice and cheese sauce. Decorate a décor from dough, by spring onions and tomato on cherry.

Rules of presentation

Serve golubtsi in a table shallow platin 2 pieces for portion with a sauce in which golubtsi extinguished.

Requirements to quality

Original appearance: golubtsi keep form, not boiled;

Consistency: soft.

Color: light-green

Taste: taste stewed cabbage with the aroma of spices and cheese.



2.2.3 Вареники з сиром, курагою та яблуками

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно	700	700
2.	Кефір	225	225
3.	Яйця	85	85
4.	Сіль	12	12
5.	Сода питна	2	2
	Вихід:	-	1000
6.	Тісто на вареники	-	82
	Начинка:		
7.	Сир кисломолочний	41	40
8.	Яблука свіжі	40	25
9.	Курага	27	25
10.	Цукор	10	10
11.	Вершкове масло	5	5
	<i>Маса напівфабрикату:</i>	-	182
	<i>Маса варених вареників:</i>	-	200
	Вихід:		205

Технологія приготування

Пшеничне борошно просіюють, насипають гіркою, посередині роблять заглиблення, в яке додають збиті яйця з кефіром, розчином солі, соду, перемішують до однорідної консистенції.

Тісто розкачують у вигляді валика, з якого нарізують шматочки масою 10-11 г, кожен обкачують у борошні і розкачують варениці до товщини 1-1,5 мм, кладуть на них начинку, защипують краї надаючи форму півмісяця. Варять вареники у киплячій підсоленій воді 3-5 хв.

Для начинки: попередньо замочують у воді курагу, щоб розм'якла та нарізають кубиками. Яблука очищують від шкірки, видаляють насіннєві гнізда, шаткують або нарізають скибочками. Підготовлену плодову м'якоть посипають цукром та прогрівають до температури 30-40°C. Сир протирають, додають прогріту м'якоть.

Правила подавання

Перед подаванням вареники кладуть на підігріту столову мілку тарілку поливають вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: готові вареники правильної форми, краї добре защипані, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Консистенція: соковита, м'яка.

Колір: від світло - сірого до світло - кремового.

Смак: відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.



VARENYKY WITH CHEESTE, DRIED APRICOTS AND APPLES

Instructive - technological card

№	Name of row material	Amount of foods for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Flour	700	700
2.	Sour Milk	225	225
3.	Eggs	85	85
4.	Salt	12	12
5.	Soda	2	2
	Output:	-	1000
6.	Dough for varenyky	-	82
	Filling:		
7.	Homemade cheese	41	40
8.	Apple fresh	40	25
9.	Dried apricots	27	25
10.	Sugar	10	10
11.	Dairy butter	5	5
	<i>The mass of semi-finished product:</i>	-	182
	<i>Weight of cooked varenyky:</i>	-	200
	Output:		205

Technology of preparation

Sift wheat flour, make in the middle cavity in which add whipped with sour milk eggs, solution of salt, soda sugar, and mix to homogeneous consistens.

Stir the dough as a roller, cut the pieces with mass 10-11 gram, run into flour and stir on varenychnytsya till thickness 1-1,5 mm, put on them filling and fasten the edges, give the form of half-moon. Cook varenyky in a boiling salted water 3-5 minutes.

For filling: presoak in water dried apricots to soften and cut into cubes. Clean apples from petioles, peduncles and hearts and cut into slices. Powder prepared fruits fleshy part with sugar and warm to the temperature 30-40°C. Grind cheese, add warmed fleshy part.

Rules of presentation

Before serving, place the dumplings on a warmed-up table shallow plate. Varenyky can be sprinkle with sour butter.

Requirements to quality

Original appearance: ready-made varenyky are of correct form, the edges are well fastened, the surface smooth, without cracks and ruptures.

Consistency: juicy, soft.

Color: from light gray to light cream.

Taste: characteristic the product from insipid dough with aroma of filling.



2.2.4 Млинчики з бананом та морозивом

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно пшеничне	42	42
2.	Молоко	52	52
3.	Вода	52	52
4.	Яйця	¹ / ₅ шт.	8
5.	Цукор	3	3
6.	Сіль	0,8	0,8
	Маса н/ф:	-	100
	Для начинки:		
7.	Банан	100	70
8.	Цукор	25	25
9.	Масло вершкове	20	20
	Маса начинки:	-	50
10.	Морозиво	50	50
11.	Соус шоколадний	-	30
12.	Пластівці медові	5	5
	Вихід:	-	150/50/30

Технологія приготування

Яйця, розчин солі, цукру змішують, додають холодне молоко (половину норми) та воду, всипають просіяне борошно, перемішують до утворення однорідної маси, поступово додають решту молока і перемішують. Готове тісто проціджують. Смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді.

На підсмажений бік налисника кладуть начинку і загортають конвертиком.

Приготування начинки: підготовлені банани нарізають кружальцями та карамелізують.

Правила подавання

На тарілку викладають млинчики, поряд – кульку морозива, посипають медовими пластівцями, поливають шоколадним соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики тримають форму конвертика, поруч – морозиво.

Консистенція: м'яка, еластична.

Колір: від золотистого до світло – коричневого.

Смак: солодкий, властивий карамелізованим бананам та шоколаду.



PANCAKES WITH BANANAS AND ACE - CREAM

Instructive - technological card

№	Name of raw material	Amount of food for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Wheat flour	42	42
2.	Milk	52	52
3.	Water	52	52
4.	Eggs	1/5 шт.	8
5.	Sugar	3	3
6.	Salt	0,8	0,8
	Mass semi – finished product:	-	100
	For stuffing:		
7.	Banane	100	70
8.	Sugar	25	25
9.	Dairy butter	20	20
	Mass of stuffing:	-	50
10.	Ice - cream	50	50
11.	Chocolate sauce	-	30
12.	Honey cornflakes	5	5
	Output:	-	150/50/30

Technology of preparation

Mix eggs, solution of salt, sugar, add cold milk (one half of norm) and water, put sifted flour, mix in similar mass, add than gradually rest of milk, and mix. Filter ready dough. Bake pancakes on cast-iron frying – pan.

Put on fried surface of pancake stuffing and turn like an envelope.

Stuffing preparing: bananas cut in a round way and caramel.

Rules of presentation

Put pancakes on plate and than ice cream, powder honey corn - flakes, pour out with chocolate souce.

Requirements to quality

Original appearance: pancakes look like an envelope, nearly – ice.

Consistency: soft, elastic.

Colour: from golden yellow till light – brown.

Taste: sweet, typical of caramelized bananas and chocolate.



2.2.5 Млинці гарбузові з сиром

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно пшеничне	45	45
2.	Молоко	50	50
3.	Вода	30	30
4.	Яйця	¹ / ₅ шт.	8
5.	Цукор	3	3
6.	Сіль	0,8	0,8
7.	Пюре гарбузове	20	20
	Маса тіста:	-	155
8.	Олія	1,6	1,6
	<i>Маса смаженого н/ф:</i>	-	100
	Для начинки:		
9.	Сир	55	50
10.	Цукор - пудра	15	15
	<i>Маса начинки:</i>	-	50
11.	Масло вершкове	20	20
12.	Цукор	20	20
	Для соусу:		
13.	Яблука свіжі	12	10
14.	Гарбуз	13	6
15.	Цукор	7	7
16.	Крохмаль	1,5	1,5
17.	Лимонна кислота	0,05	0,05
18.	Вода	80	80
	<i>Маса соусу:</i>	-	50
	Вихід:	-	180/50

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока, води та гарбузового пюре. Млинчики обсмажують з двох сторін.

На готові млинчики кладуть сирну начинку, загортають рулети ком, розрізують навпіл, викладають у форму, змащену маслом. Поверхню млинців посипають цукром і кладуть шматочки масла. Запікають у духовій шафі при температурі 180-190°C до утворення золотистої кірочки.

Приготування начинки: сир протирають, додають цукор-пудру та все ретельно перемішують.

Для соусу: нарізані яблука заливають гарячою водою й варять до готовності і протирають.

За цією ж технологією готують гарбузове пюре. Готове яблучне та гарбузове пюре з'єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти.

Правила подавання

Млинці викладають на столову мілку тарілку, поливають соусом і оздоблюють м'ятою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики тримають надану, без розривів, начинка не розсипається і розміщена у формі спіралі.

Консистенція: м'яка, еластична.

Колір: світло - жовтий.

Смак: солодкий, властивий сиру, з присмаком і ароматом гарбуза та яблук.



PAMPKIN PANCAKES WITH CHEESE

Instructive - technological card

№	Name of raw material	Amount of food for 1 portion (g)	
		Gross	Net
1.	Wheat flour	45	45
2.	Milk	50	50
3.	Water	30	30
4.	Eggs	1/5 шт.	8
5.	Sugar	3	3
6.	Salt	0,8	0,8
7.	Mashed pumpkin	20	20
	Weight of the test:	-	155
8.	Oil	1,6	1,6
	<i>Weight of fried prepared food</i>	-	100
	For the filling:		
9.	Cheese	55	50
10.	Sugar - powder	15	15
	<i>Mass of stuffing</i>	-	50
11.	Dairy butter	20	20
12.	Sugar	20	20
	For the sauce:		
13.	Fresh apples	12	10
14.	Pumpkin	13	6
15.	Sugar	7	7
16.	Starch	1,5	1,5

17.	Lemon acid	0,05	0,05
18.	Water	80	80
	<i>Mass of sauce</i>	-	50
	Output:	-	180/50

Technology of preparation

Stir eggs, salt, sugar, add cold milk (50% of the norm), pour the flour and beat down until a homogeneous mass. Gradually add a mixture of milk, water and pumpkin puree. Fry pancakes on both sides.

Put on pancakes cheese filling, wrap in a dense roller, cut in half, put in a form, greased with oil. Sprinkle the surface of pancakes with sugar and put pieces of butter. Bake in an oven at 180-190°C until a golden crust.

Preparation of the stuffing: grind cheese, add sugar powder and mix it all thoroughly.

For the sauce: fill chopped apples with hot water and boil until ready and grind. Cook for the same technology, pumpkin puree. Combine ready apple and pumpkin puree with a decoction, add sugar, lemon acid, bring to a boil, predilute starch with diluted decoction, boil again.

Rules of presentation

Lay warm pancakes on a plate, water with sauce and decorate with mint.

Requirements to quality

Original appearance: pancakes hold the provided shape, filling does not spill, looks like a spire

Consistency: soft, elastic.

Color: light yellow.

Taste: sweet, characteristic cheese, with the taste and aroma of pumpkin and apples.



2.2.6 Млинці «Фруктове мереживо»

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно пшеничне	32	32
2.	Молоко	20	20
3.	Вода	20	20
4.	Яйця	¹ / ₇ шт.	6
5.	Цукор	2	2
6.	Сіль	0,4	0,4
	<i>Маса тіста:</i>	-	120
7.	Олія	1,2	1,2
	<i>Маса смаженого н/ф:</i>	-	80
	Для начинки:		
8.	Яблука свіжі	46	35
9.	Груша	45	35
10.	Цукор	25	25
11.	Масло вершкове	20	20
12.	Кориця	0,5	0,5
	<i>Маса начинки:</i>	-	50
13.	Коньяк	50	50
	Вихід:	-	130

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20 хв. Млинці обсмажують з обох боків, після чого знімають і охолоджують.

Для начинки: підготовлені яблука та груші нарізують часточками і карамелізують з додаванням кориці.

Правила подавання

При подаванні млинці фламбують. Подають на столовій мілкій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики ажурні, фрукти зберігають форму нарізання.

Консистенція: м'яка, еластична.

Колір: властивий фламбованим продуктам.

Смак: солодкі, з ароматом кориці.



PANCAKES «FRUIT LACE»

Instructive - technological card

№	Name of raw material	Amount of food for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Wheat flour	32	32
2.	Milk	20	20
3.	Water	20	20
4.	Eggs	$1/7$ шт.	6
5.	Sugar	2	2
6.	Salt	0,4	0,4
	Weight of dough:	-	120
7.	Oil	1,2	1,2
	<i>Weight of semi-finished food:</i>	-	80
	For filling:		
8.	Apple fresh	46	35
9.	Pear	45	35
10.	Sugar	25	25
11.	Dairy butter	20	20
12.	Cinnamon	0,5	0,5
	<i>Mass of stuffing:</i>	-	50
13.	Cognak	50	50
	Output:	-	130

Technology of preparation

Stir eggs, salt, sugar, add cold milk (50% of norm), pour the flour and whisk until homogeneous mass. Add gradually a mixture of milk and water. Give the dough an infusion of 15-20 minutes. Fry on both sides. Remove pancakes and cool.

For stuffing: Slice prepared apples and pears in parts and caramelize finely with the addition of cinnamon.

Rules of presentation

Serving pancakes are flabby. Serve on a table shallow plate.

Requirements to quality

Original appearance: pancakes are openwork, fruits retain the shape of the slicing.

Consistency: soft, elastic.

Color: peculiar to flamed products.

Taste: sweet, with the aroma of cinnamon



2.2.7 Млинчики «Шоколадні тропіки»

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
	Тісто:		
1.	Борошно пшеничне	42	42
2.	Молоко	50	50
3.	Вода	30	30
4.	Какао порошок	20	20
5.	Яйця	¹ / ₇ шт.	6
6.	Цукор	3	3
7.	Сіль	0,4	0,4
	<i>Маса тіста:</i>	-	150
8.	Олія	1,2	1,2
	<i>Маса смаженого н/ф:</i>	-	105
	Для начинки:		
9.	Морозиво	50	50
10.	Фрукти консервовані	25	25
	<i>Маса начинки:</i>	-	75
	Для оздоблення:		
11.	Цукрова пудра	1	1
12.	Шоколад	5	5
	Вихід:	-	180

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно, перемішане з какао-порошком й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою.

Млинчики обсмажують з двох сторін.

На охолоджені млинці кладуть морозиво, нарізані консервовані фрукти, загортають рулетом, надають трикутної форми і заморожують протягом 1-2 год.

Правила подавання

Перед подаванням охолоджені млинці нарізають на шматочки товщиною 3-4 см і посипають цукровою пудрою. Подають на мілкій десертній тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: млинчики тримають надану форму на розрізі – чітко виділяються фрукти на фоні морозива.

Консистенція: м'яка, еластична.

Колір: коричневий.

Смак: солодкий, властивий використаним фруктам, морозиву.



PANCAKES «CHOCOLATE TROPICS»

Instructive - technological card

№	Name of raw material	Amount of food for 1 portion (g)	
		Gross	Net
	Dough:		
1.	Wheat flour	42	42
2.	Milk	50	50
3.	Water	30	30
4.	Cocoa powder	20	20
5.	Eggs	1/7 шт.	6
6.	Sugar	3	3
7.	Salt	0,4	0,4
	Mass of dough:	-	150
8.	Sunflower oil	1,2	1,2
	<i>Mass of fried semi-finished food:</i>	-	105
	For filling:		
9.	Ice cream	50	50
10.	tinned fruit	25	25
	<i>Mass of stuffing:</i>	-	75
	For decoration:		
11.	Sugar powder	1	1
12.	Chocolate	5	5
	Output:	-	180

Technology of preparation

Stir eggs, salt, sugar, add cold milk (50% of the norm), pour wheat flour, mix with cocoa powder and shake it until a homogeneous mass. Add gradually mixture of milk and water.

Pancakes fry on both sides.

Put on cooled pancakes ice cream, sliced tropical fruits, wrap in a dense roller and frozen for 1-2 hours.

Rules of presentation

Cut before feeding rollers into pieces in the thickness of 3 - 4 cm and sprinkle with powdered sugar. Serve on a shallow, dessert plate.

Requirements to quality

Original appearance: pancakes hold the provided shape in a cut - clearly distinguished fruits on the background of ice cream.

Consistency: soft, elastic.

Color: brown.

Taste: sweet, typical of used fruits, ice cream.



2.2.8 Пана - kota

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1.	Вершки	400	400
2.	Желатин	25	25
3.	Цукор	50	50
4.	Молоко	130	130
5.	Ванілін	1	1
	Вихід:		500

Технологія приготування

Замочують желатин у воді кімнатної температури та залишають на 10-15 хв. Нагрівають вершки, додають до них молоко, цукор та ванілін. У вершково - молочну суміш додають розчинений желатин. Отриману суміш проціджують через сито, щоб не було грудочок. Розливають по формочкам або в одну велику форму. Залишають для охолодження, а потім ставлять в холодильник на 3-4 години.

Правила подавання

Подають на десертній мілкій тарілці, зверху прикрасивши ягодами, варенням.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: білого кольору, зверху прикрашена свіжими ягодами, варенням.

Консистенція: пружна, але не тверда.

Колір: білий.

Смак: з ароматом ванілі.



PANACOTA

Instructive - technological card

№	Name of raw material	Amount of food for 1 portion (g)	
		Gross	Net
1.	Cream	400	400
2.	Gelatin	25	25
3.	Sugar	50	50
4.	Milk	130	130
5.	Vanilla	1	1
	Output:		500

Technology of preparation

Wet gelatin in water at room temperature and leave for 10-15 minutes. Heat cream, add milk, sugar and vanilla. Add in the cream and milk mixture dissolved gelatin. Filter resulting mixture through a sieve to avoid lumps. Spray on molds or one large form. Leave to cool and put in a fridge for 3-4 hours.

Rules of presentation

Serve on a dessert plate, decorated on top with berries and jam.

Requirements to quality

Original appearance: white colour, topped with fresh berries and jam.

Consistency: spring, but not firm.

Color: white.

Taste: with aroma of vanilla



2.2.9 Кавова пана - кота з фундуком

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1.	Вершки	400	400
2.	Цукор	30	30
3.	Ванілін	2	2
4.	Желатин	15	15
5.	Кориця (паличка)	1	1
6.	Фундук	5	5
7.	Вершкове масло	50	50
8.	Какао	10	10
9.	Вода	50	50
10.	Цукрова пудра	30	30
	Вихід:		500

Технологія приготування

У підігріті вершки додають цукор і перемішують до повного розчинення. Додають паличку кориці, ванілін і кип'ятять 10 хв на повільному вогні до утворення світло - кремового кольору.

Готують розчин желатину, який додають у вершкову суміш, ретельно перемішують, щоб не з'явилися грудочки.

Фундук злегка підсушують, розділяють на половинки та додають в пана-коту.

Підготовлену пана-коту розливають в формочки та охолоджують.

Розм'якшене вершкове масло з'єднують з цукровою пудрою та какао. Отриману шоколадну суміш викладають в маленькі формочки у вигляді розочок, охолоджують.

Готову пана-коту виймають з формочок на десертну мілку тарілку, зверху прикрашають шоколадними розочками.

Правила подавання

Пана-коту подають на десертній мілкій тарілці, прикрашають застиглими шоколадними розочками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: панакота світло - кремового кольору, зберігає свою форму.

Консистенція: пружна.

Колір: світло - кремовий.

Смак: з ароматом ванілі та кориці.



COFFEE PANAKOT WITH HAZEL - NUT

Instructive - technological card

№	Name of raw material	Amount of food for 1 portion (g)	
		Gross	Net
1.	Cream	400	400
2.	Sugar	30	30
3.	Vanilla	2	2
4.	Gelatin	15	15
5.	Cinnamon (sticks)	1	1
6.	Hazel - nut	5	5
7.	Dairy butter	50	50
8.	Cocoa	10	10
9.	Water	50	50
10.	Sugar powder	30	30
	Output:		500

Technology of preparation

Add sugar in heat cream. Mix up to dissolve sugar. Add a stick of cinnamon, vanilla, boil for 10 minutes at low heat till appearing light-cream colour. Get gradually the mixture the aroma of spices and becomes more thicker.

Prepare dissolving of gelatin, which add to cream mixture and mix thoroughly so that no lumps appear.

Dry hazel-nut slightly, divide into halves and add to the pana-kota.

Prepared pana-kota pour into forms and cool.

Soften dairy butter is connected with powder sugar and cacao. Lay out the chocolate mixture in little forms as roses and cool. Prepared pana-cota take out from forms on dessert shallow plate. It is decorated above with chocolate roses.

Rules of presentation

Serve pana-cotta on a dessert shallow plate, decorate with still chocolate roses.

Requirements to quality

Original appearance: pana-cota is light – cream color, keeps its form.

Consistency: resilient.

Color: light - cream.

Taste: with aroma of vanilla and cinnamon.



2.2.10 Пана - кота з чорничним соусом

Інструктивно - технологічна карта

№ з/п	Найменування сировини	Кількість продуктів на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1.	Вершки	400	400
2.	Желатин	25	25
3.	Цукор	50	50
4.	Молоко	130	130
5.	Ванілін	1	1
6.	Ягоди чорниці	100	100
	Вихід:		500

Технологія приготування

Замочують желатин у воді та залишають на 10-15 хв для набухання. Підігрівають вершки, додають молоко, цукор, ванілін. Суміш добре нагрівають, але не доводять до кипіння.

Підготовлений желатин розчиняють та додають до вершково - молочної суміші, добре перемішують.

Отриману суміш розділяють на дві частини. Одну залишають білою, другу забарвлюють чорничним соком.

У такому порядку розливають у формочки й охолоджують.

Правила подавання

Подають у бокалах, зверху прикрасивши м'ятою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: чітко видно межу між шарами.

Консистенція: пружна.

Колір: білий, темно - синій.

Смак: молочний з ароматом ванілі, присмаком чорниці.



PANACOTA WITH BILBERRY SAUCE**Instructive - technological card**

№	Name of raw material	Amount of food for 1 portion (g)	
		Gross	Net
1.	Cream	400	400
2.	Gelatin	25	25
3.	Sugar	50	50
4.	Milk	130	130
5.	Vanilla	1	1
6.	Bilberry	100	100
	Output:		500

Technology of preparation

Wet gelatin in water and leave for 10-15 minutes for swelling. Heat cream, add milk, sugar, vanilla. Heat the mixture well, but does not lead to boiling.

Dissolve prepared gelatin and add to creamy-suckling mixture, mix well. Divide got mixture into two parts. One is abandoned by white one, the second is painted by bilberry juice. In such order pour out in forms and cool.

Rules of presentation

Give pana-cota in glasses, decorate top with mint.

Requirements to quality

Original appearance: clearly evidently is boundary between layers.

Consistency: resilient.

Color: white, darkly – turn blue.

Taste: milk with the aroma of vanilla, aftertaste of bilberry.

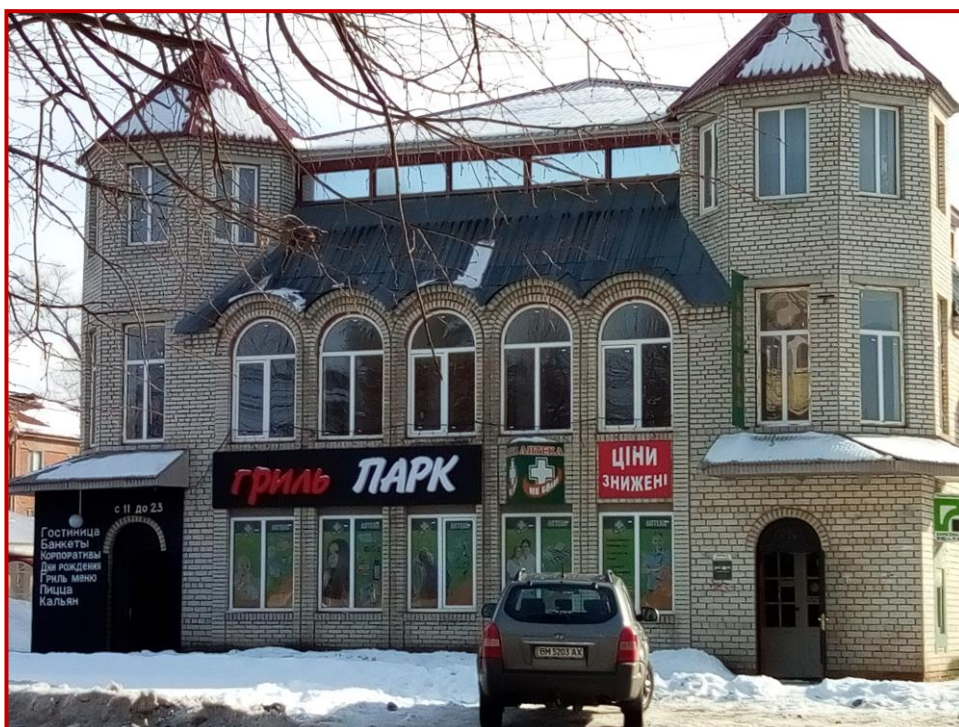


3. Відгук від роботодавців закладів ресторанного господарства регіону щодо рецептів та технології приготування обраних страв історичної та сучасної кухні регіону

Feedback from employers of the restaurants of the region's region about the recipes and the technology of preparing the selected dishes of the historical and modern cuisine of the region



Мал.14 ФОП «Лісво» кафе «У каміна»



Мал. 15 ПП Аревян Г.Р. кафе «Ані»

**Відгук
від роботодавців закладів ресторанного господарства
ФОП «Лісво» кафе «У каміна»
щодо рецептів і технології приготування
обраних страв історичної та сучасної кухні регіону**

Наш заклад ФОП «Лісво» кафе «У каміна» давно співпрацює з ДНЗ «Шосткинський центр ПТО». Керівництво ФОП «Лісво» бере активну участь у розробці детальних програм виробничих практик, у проведенні державних кваліфікаційних атестацій та поетапних кваліфікаційних атестацій, погодження навчальних робочих планів тощо.

З метою дослідження проекту «Упровадження інтегрованого навчання при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар, кондитер»» проводилася співпраця з учасниками даного проекту з питань пошуку рецептів і технології приготування страв історичної та сучасної кухні Шосткинського регіону.

Представлені рецепти та технології приготування традиційних страв української кухні мають тісний зв'язок з технологією приготування страв у минулому та сьогоденні.

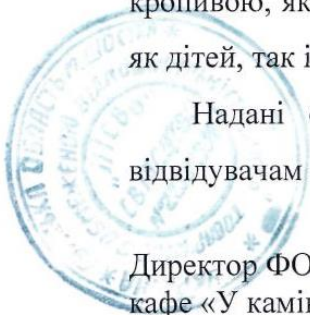
Але в кожній із обраних страв є свої особливості як в технології приготування, так і в їхньому креативному оформленні та подаванні.

Учасники творчої групи надали оригінальні рецепти і технології приготування голубців "Новинка із Шостки", для приготування яких використовується свіжа капуста. Для начинки голубців м'ясо не подрібнюється, як в звичайних традиційних, а нарізається після відбивання і маринування на дрібні шматочки з додаванням твердого сиру й овочів. Нас зацікавив рецепт борщу з чорносливом і грибами. Додавання чорносливу та грибів надає пікантного смаку страві. А також рецепти млинців з бананами, панакоти з малиною, вареників з сиром і курагою та яблуками, сиром і кропивою, які мають не тільки приємний смак, а і є корисними для здоров'я як дітей, так і дорослих.

Надані страви заслуговують уваги для приготування та реалізації відвідувачам нашого закладу.

Директор ФОП «Лісво»
кафе «У каміна»

Л.М.Андрієвська



Відгук
від роботодавців закладів ресторанного господарства
ПП Аревян Г.Р. кафе «Ані»
щодо рецептів і технології приготування обраних страв
історичної та сучасної кухні регіону

Приватне підприємство Аревян Г.Р. кафе «Ані» тісно співпрацює з ДНЗ «Шосткинський центр ПТО». Керівництво бере активну участь у розробці детальних програм виробничих практик, погодження навчальних робочих планів тощо.

Також брали участь у проекті «Упровадження інтегрованого навчання при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар, кондитер»», де досліджували рецепти та технології приготування історичних українських і сучасних традиційних страв.

Нас зацікавили рецепти та технології приготування млинців з бананами, панакоти з малиною, вареників з сиром, курагою та яблуками, але найбільше сподобалися рецепти вареників з сиром та кропивою, рецепт голубців "Новинка із Шостки".

Страви, які досліджувались у проекті, будуть користуватися попитом у відвідувачів закладів ресторанного господарства.

Керівник



Г.Р.Аревян

ВИСНОВКИ

Після закінчення роботи над проектом в учнів та викладачів підвищиться інтерес до вивчення іноземної мови. Під час роботи над проектом використовувалися новітні педагогічні, виробничі технології з професій «Кухар», «Кондитер». А це сприяло розвитку компетентності та професійної майстерності як педагогів так і учнів.

У ході роботи над проектом учні, викладачі, майстри виробничого навчання вивчили, дослідили та детально ознайомилися з народними традиціями української національної кухні, а також з кухнею Шосткинського регіону. З'ясували вплив давніх технологій приготування страв на сучасну українську кухню, їхній тісний взаємозв'язок.

Робота над проектом сприяла підвищенню в учнів інтересу до обраного фаху, розвитку професійної майстерності та компетентності її учасників; довела, що професії «Кухар», «Кондитер» як у минулому, так і на сьогодні є сучасними, конкурентоспроможними та потрібними на ринку праці.

Представлення таких проектів для широкого кола глядачів сприятиме популяризації, підвищення рівня іміджу робітничих професій.

CONCLUSIONS

After completion of the project pupils and teachers will have an increasing interest for learning a foreign language. While working on the project the latest pedagogical, production technologies from the professions "Cook", "Confectioner". And this contributed to the development of competence and professional skills of both teachers and pupils.

During the work on the project pupils, teachers, masters of productive training studied and researched in details the folk traditions of the Ukrainian national cuisine, as well as the kitchen of the Shostka region. The influence of ancient technologies of cooking on modern Ukrainian cuisine, their close interconnection has been found out.

The work on the project contributed to raising the pupils interest in the chosen specialty, development of professional skills and competence of its participants; has proved that the professions "Cook", "Confectioner" as in the past, and today are modern, competitive and necessary in the labor market.

The presentation of such projects for a wide range of spectators will promote the popularization, increasing of the image of workers' professions.

ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Безусенко Л.М. Енциклопедія української кухні. Донецьк ВКФ «ТББ»2001.
2. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Вид.-во “Оріяна-Нова”, 1998.
3. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. –К.: Вища школа, 1995.
4. Дубовіс Г.А. Українська кухня. Повна збірка рецептів національної кухні ХУІІІ-ХХІ ст.. Харків. «ФОЛІО»2004.
5. Збірник рецептур страв української кухні / М-во торгівлі України. – К.: Техніка, 1992.
6. Карсеткіна В.В.Скрипка Л.М. Страви української кухні /Навчальний посібник .-К.:Вища школа,1993.
7. Кращі страви української кухні / Мірошніченко С.А.,- Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО»,2009.
8. Лебедин. Збірник архівних документів.
9. Макухин И.Я. История городов и сел Украинской ССР.Сумская обл.- Киев ,1973.
10. Памятная книга Харьковской губернии Х.,1863.
11. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування. Наказ Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000.
12. Послуги громадського харчування, збірник нормативних документів: Державний комітет України з стандартизації, метрології та сертифікації. -Харків, 1997.
13. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.
14. Чайка П.В. Вороніж над осотою. Краєзнавчі нариси

LITERATURE

1. Besucenko L.M. Encyclopedia of Ukrainian cuisine.Donetsk ICF "TBB" 2001.
2. Dotyak VS Ukrainian cuisine. - Lviv: View of "Oriana-Nova", 1998.
3. Dotyak VS Ukrainian cuisine: Technology of cooking: Handbook-nickname. - K .: Higher school, 1995.
4. Dubovis G.A. Ukrainian cuisine. A complete collection of recipes of the national cuisine of the XIII-XXI centuries. Kharkov. FOLIO 2004
5. Collection of recipes of dishes of Ukrainian cuisine / M-trade of Ukraine. - K .: Technics, 1992.
6. Karsetkina V.V. Skrypka L.M. Ukrainian Cuisine / Tutorial. - K.: High School, 1993.
7. The Best Ukrainian Cuisine / Miroshnichenko S.A., - Donetsk: BAK Ltd., 2009.
8. Swans. Collection of archival documents.
9. Makukhin I.Y. History of cities and villages of the Ukrainian SSR. Sumska obl. - Kiyev, 1973.
10. A memorable book of the Kharkiv province Kh., 1863.
11. Procedure for development and approval of technological documentation on branded dishes, cooking and flour confectionery products at catering enterprises. Order of the Ministry of Economy of Ukraine No. 210 dated September 25, 2000.

12. Public catering services, a collection of normative documents: the State Committee of Ukraine for Standardization, Metrology and Certification. - Harkov, 1997.
13. Cooking Technology: Textbook for Prof. Tech tutor establishments / MS Kosovenko, Zh. M. Smirnov, L.Ya. Starovoite - K.: Fact, 2003.
14. Chayka P.V. Awning over the thistle. Linguistics Essays.

Словник англійських слів, які використовуються в професійній лексиці

Dictionary of English words used in professional vocabulary

№ з/п	Український	Англійський
А		
1.	Артишоки	Artichokes
Б		
2.	Баклажани	Eggplant
3.	Биточки рибні	Ribbon beads
4.	Білоголова капуста	Head-white cabbage
5.	Біб, квасоля	Pulse, beans
6.	Бобові вироби	Pulse products
7.	Борошно пшеничне	Wheat flour
8.	Борщ український	Borsch Ukrainian
9.	Буряк	Buryak
10.	Бутерброд	Sandwich
В		
11.	Вареники	Varenyky
12.	Вершки	Cream
13.	Вершки збиті з горіхами	Cream whipped with nuts
14.	Вершкове масло	Dairy butter
15.	Виробництво напівфабрикатів	Semi-finished production
16.	Вівсяна крупа	Oat meal
Г		
17.	Галушки	Galushky
18.	Гарбузи	Pampkins
19.	Гарнір	Garnish
20.	Гарячий цех	Hot shop
21.	Гарячі закуски	Hot snacks
22.	Гарячі солодкі страви	Hot sweet dishes
23.	Голубці	Golubtsi
24.	Горіхи	Nuts
25.	Готова кулінарна продукція	Ready culinary product
26.	Готувати страви	To cook dishes
27.	Гречана каша	Buckwheat porridge
28.	Гречана крупа	Buckwheat cereals
29.	Гриби	Mushrooms
Д		
30.	Десерні салати - коктейлі	Dessert salads - cocktails
31.	Десертні овочі	Dessert vegetables
32.	Добрий вечір	Good evening
33.	Добрий день	Good day
34.	Добрий кухар	Professional cook
35.	Добрий ранок	Good morning
36.	Домашня локшина	Home-made noodles
37.	Дякую	Thank you
Е		

38.	Електрична плита	Electric stove
Ж		
39.	Жарова шафа	Chiller
40.	Желе з сметани	Sour cream jelly
41.	Желе багат шарове	Jelly multilayer
З		
42.	Завиванець з чорносливом	Prisoner with prunes
43.	Завідуючий виробництвом	Head of production
44.	Заклад ресторанного господарства	Establishment of restaurant industry
45.	Закуска з печінки	Liver appetizer
46.	Запечені страви з м'яса	Baked meat dishes
47.	Запечені страви з риби	Baked fish dishes
48.	Зелена цибуля	Green onion
К		
49.	Кава по - французьки	French coffee
50.	Кава Сюрприз	Coffee Surprise
51.	Капарці	Caprices
52.	Капустяні овочі	Cabbage vegetables
53.	Картопля	Potatoes
54.	Картопляний суп	Potato soup
55.	Кисіль молочний	Milk kissel
56.	Кисломолочний сир	Sour-milk cheese
57.	Кондитерський цех	Confectionery shop
58.	Котлети рибні	Fish cutlets
59.	Крем київський	Cream Kiev
60.	Крем шоколадний	Chocolate Cream
61.	Крученики	Krucheniki
62.	Кукурудзяна крупа	Corn grits
63.	Кулінарний виріб	Culinary product
64.	Кухонний посуд	Kitchen utensils
Л		
65.	Лавровий лист	Bay leaf
66.	Лье зон	Llee zones
М		
67.	Макаронні вироби	Pasta
68.	Мариновані овочі	Pickled vegetables
69.	Маслини	Olive
70.	Мед	Honey
71.	Механічна кулінарна обробка	Mechanical culinary processing
72.	Млинці	Pancakes
73.	Мозаїчне желе	Mosaic jelly
74.	Молоко	Milk
75.	Молочні супи	Dairy Soups
76.	Морква	Carrot
77.	Морожена риба	Frozen fish
78.	Мус кавовий	Coffee mousse
79.	Мус фруктовий	Fruit mousse
80.	М'ясний цех	Meat shop
Н		
81.	Налисники	Nalysnyky
82.	Начинка грибна	Mushroom filling

83.	Начинка з маку	Poppy filling
84.	Начинка з свіжої капусти	Filling from fresh cabbage
85.	Начинка з сиру з кропом	Filling from cheese with dill
86.	Начинка з яблук	Filling with apples
87.	Начинка картопляна з цибулею	Filling potatoes with onions
О		
88.	Обробка морепродуктів	Seafood processing
89.	Обробка м'ясних продуктів	Processing of meat products
90.	Обробка овочів	Vegetable processing
91.	Обробка птиці	Bird handling
92.	Обробка риби	Treating fish
93.	Обробка субпродуктів	Processing of by-products
94.	Овочевий цех	Vegetable shop
95.	Оливки	Olives
96.	Омлет	Omelet
97.	Охолоджена риба	Cooled fish
П		
98.	Пана - кота з чорницею	Panakota with blueberries
99.	Пана - кота з малиною	Panacota with raspberries
100.	Панірування напівфабрикатів	Intermediation of semi-finished products
101.	Перець стручковий	Chili
102.	Пиріжки печені	Pies cooked
103.	Пиріжки смажені	Pies fried
104.	Приготування овочевої пасеровки	Preparation of vegetable preserves
105.	Прозорий суп	Transparent soup
106.	Прості способи нарізання овочів	Simple ways to slicing vegetables
107.	Прянощі	Spice
Р		
108.	Рибний цех	Fish shop
109.	Рисова каша	Rice porridge
110.	Рисова крупа	Rice groats
111.	Ріпчаста цибуля	Onion
112.	Родина коропових риб	The family of carp fish
113.	Родина лососевих риб	Family of salmon fish
114.	Родина окуневих риб	The family of perch fish
115.	Родина осетрових риб	Family of sturgeon fish
116.	Розсипчасті каші	Lumpy porridge
С		
117.	Савойська капуста	Savoy cabbage
118.	Салат з овочів	Vegetable salad
119.	Самбук з малини	Raspberry Sambuca
120.	Свіжа риба	Fresh fish
121.	Сервірування столу до вечері	Serving the table before supper
122.	Сервірування столу до обіду	Serving the table before dinner
123.	Сервірування столу до сніданку	Serving the table before breakfast
124.	Сировина	Raw
125.	Січеники рибні	Fish breeders
126.	Складні способи нарізання овочів	Complicated ways to slicing vegetables
127.	Скляний посуд	Glassware

128.	Сковорідка	Frying pan
129.	Слайсер для нарізання гастрономічних продуктів	Slicer for gastronomic products
130.	Смажені страви з м'яса	Fried meat dishes
131.	Смажені страви з риби	Fried fish dishes
132.	Смачного	Bon appetit!
133.	Сметана	Sour cream
134.	Солодкий соус	Sweet Sauce
135.	Солянка м'ясна збірна	Solyanka meat collapsible
136.	Соус майонез	Mayonnaise sauce
137.	Соус сметанний натуральний	Sour cream natural
138.	Соус шоколадний	Chocolate Sauce
139.	Спаржа	Asparagus
140.	Столова посуда	Tableware
141.	Столові прибори	Cutlery
142.	Страва	Dish
143.	Страви з варених яєць	Dishes from cooked eggs
144.	Страви з смажених яєць	Fried egg dishes
145.	Страви із запечених овочів	Dishes from baked vegetables
146.	Страви із смажених овочів	Dishes from fried vegetables
147.	Страви української кухні	Dishes of Ukrainian cuisine
148.	Сушені овочі	Dried vegetables
Т		
149.	Технологічна картка	Technological card
150.	Технологічна схема приготування страви	Technological scheme of dish cooking
151.	Технологічний процес приготування страв	Technological process of dishes cooking
152.	Тісто кляр	Dough clay
153.	Томатне пюре	Tomato puree
154.	Томатні овочі	Tomatoes vegetables
155.	Традиційні страви	Traditional dishes
Ф		
156.	Фаршировані запечені яблука	Stuffed baked apples
157.	Фламбування страви	Plating a dish
158.	Харчова цінність овочів	Nutritional value of vegetables
159.	Харчові приправи	Food seasonings
160.	Хліб	Bread
161.	Хлібобулочні вироби	Baked goods
162.	Холодні закуски	Cold snacks
Ц		
163.	Цвітна капуста	Cauliflower
164.	Цибулеві овочі	Onion v egetables
165.	Цукор	Sugar
Ч		
166.	Чай	Tea
167.	Чорнослив	Prunes
Ш		
168.	Шеф - кухар	Chef
Я		
169.	Яєчня натуральна	Natural eggs

Для нотатків

Blank lined area for notes.

