

**Шестопалова А.**

## **СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРИГОТУВАННІ СТРАВИ «БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ»**

Віддавна український борщ є своєрідною візитною карткою нашої країни. Борщ був обраний не випадково, адже ця страва є однією із досить значних страв української культури та частиною повсякденності. Варіантів його приготування досить багато, навіть деякі рецепти суперечать один одному. З роками ця страва пройшла еволюцію, з'явилося безліч рецептур приготування борщу.

Метою роботи є обґрунтування та конструювання інноваційної технології приготування страви «Борщ український».

Об'єктом дослідження є сучасні технології у приготуванні страви «Борщ український»

Предметом дослідження є склад та різні технології приготування страви «Борщ український».

В сучасному світі технології приготування борщу дуже різноманітні, починаючи від виду приготування до додавання різноманітних інгредієнтів. В кожному місті України борщі готують по-різному, деякі додають рибні продукти, як в Одесі та у Донецьку, в інших областях країни додатково у борщ кладуть кабачки, чорнобривці та чебрець, як у Холодноярському борщу, а хтось і зовсім як альтернативу м'ясу додає гриби та квасолу, роблячи вегетаріанський борщ, аби не втрачати харчову цінність борщу.

В деяких куточках нашої країни є заклади, в яких оригінально подають борщ. Наприклад, в центрі Києва ви можете знайти заклад, у якому пропонують скуштувати борщ «по-царськи». Він готується в печі зі свинячими реберцями, а подається в горщику з житнього хліба із салом, солоним огірком, цибулею, часником та пампушкою.

Але і на цьому наші кухарі вирішили не зупинятися та винайшли рецепт молекулярного борщу. Юрій Ковриженко – визнаний у світі шеф-кухарі популяризує українську дипломатичну кухню в різних країнах. Саме він вирішив розкласти борщ на «молекули», котрий за бажанням можна залити гарячим бульйоном і ми побачимо звичайний борщ, який звикли куштувати.

Література

1. [https://yizhakultura.com/material/20200623\\_1321](https://yizhakultura.com/material/20200623_1321)
2. <https://my-kiev.com/news/luchshij-borshh-kieva-top-10-zavedenij-s-originalnym-borshhom.html>
3. <https://life.liga.net/istoriyi/news/snimok-molekulyarnogo-borscha-ukrainskih-fotografov-popal-v-gid-mishlen-i-jurnal-chef>

---

Робота виконана під керівництвом проф. кафедри ХТЛПід Лазаревої Т.А.