

## АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ СУПА «БОРЩ» И ПЕРСПЕКТИВЫ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА.

Нарзиев М.С.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Бухарский инженерно-технологический институт

к.т.н, доцент

Носирова Е.М.<sup>2</sup>

<sup>2</sup>соискатель Бухарский

инженерно-технологический институт

### ИНФОРМАЦИЯ О СТАТЬЕ

### АБСТРАКТНЫЙ:

#### ИСТОРИЯ СТАТЬИ:

Received: 09.10.2024

Revised: 10.10.2024

Accepted: 11.10.2024

В статье приведены материалы по составу, технологии приготовления и технологические параметры борщей употребляемых в мире. А также перспективные направления совершенствования производства борща. Борщ — традиционное блюдо восточных славян, основное первое блюдо украинской кухни горячий заправочный суп на основе свёклы, которая придаёт ему характерный красный.

#### КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

По данным этимологических словарей славянских языков, слово борщ произошло от названия растения

#### INTRODUCTION.

По данным этимологических словарей славянских языков, слово *борщ* произошло от названия растения: первоначально борщом назывался борщевик съедобные листья которого использовались в пищу. По-видимому, распространённое мнение о том, что «бърць» является старославянским названием свёклы, следует отнести к народной этимологии: это значение не зафиксировано в словарях древних славянских наречий, однако на украинский язык свёкла переводится как *буряк*. Существует много региональных разновидностей борща, обычно именующиеся по названию местности, в которой появились: борщ полтавский, галицкий, киевский, львовский, волинский, черниговский и другие. В целом же, борщи можно разделить на два вида:

**Горячий** (*красный*) — этот вид борща является распространённым в кухне разных народов, особо популярен в России и на [Украине](#);

**Холодный** борщ, который готовят в основном весной/летом.

### **Технология приготовления борща и его состав**

Борщ — заправочный многокомпонентный суп и является [технологически сложным](#) в приготовлении блюдом. Главная составляющая часть любого борща — [свёкла](#), прежде всего она создаёт вкус, аромат и цвет борща, и в силу этого борщ относится к овощным супам. Борщ имеет массу разновидностей и готовится по-разному в каждом отдельно взятом регионе. Разница в местных разновидностях борща заключается, во-первых, в виде типа бульона и сочетаний в нём разных видов [мяса](#), птицы, возможно, [колбасных](#) изделий, во-вторых, в наборе овощей. Наряду с обязательными ингредиентами борща в виде [свёклы](#), [капусты](#), [моркови](#), [картофеля](#), [лука](#) и [помидоров](#), в различных регионах в состав супа могут входить [фасоль](#), [яблоки](#), [кабачки](#), [репа](#), иногда [болгарский перец](#).

Особенностью приготовления борща является предварительная обработка овощей, и опять же, это в первую очередь относится к свёкле. Свёкла до закладки её в борщ может быть приготовлена несколькими способами: [тушение](#) в измельчённом виде, печение или варка в [кожуре](#). Как правило, при предварительном приготовлении свёклы, в среду, где происходит приготовление, добавляется какая либо [кислота](#) (столовый [уксус](#), [лимонный](#) сок) в целях сохранения цвета. Иногда, чтобы картофель в борще не окрашивался в красный цвет, свёклу вываривают в течение 30-40 минут или используют специальный борщевой буряк (не винегретный — красный, а полосатый, или даже сахарный). Свёкла зачастую готовится отдельно от других овощей. Также, как правило, отдельно [пассеруются](#) лук, морковь, петрушка с последующим добавлением помидоров или томатной пасты.

Как правило, борщ готовится на мясном, костном или мясокостном [бульоне](#). Региональные варианты борща, например одесский и полтавский, могут быть приготовлены на курином и гусином бульоне. В таком случае исключается добавление другого мяса. Бульон, в свою очередь, для лучших борщей готовится не на воде, а на специально подготовленном [квасе](#)-сировце. Борщ — густой суп, и на одну порцию должно приходиться не более полутора стаканов бульона.

После окончания варки борщу желательно дать настояться в течение часа-другого. Приготовление [старолитовского](#) борща технологически не отличается от

---

---

приготовления *украинского*, однако в нём используются белые грибы, отвариваемые отдельно, и, в качестве пряности, — тмин, а также яблоки, репа, кольраби. Кроме того, в старолитовский борщ добавляются так называемые колдуны — мясо-тестяные изделия, наподобие небольших пельменей, фаршированных мелко нарезанным салом с добавлением мясного фарша или грибами. Московский борщ готовится на говяжьем бульоне и отличается добавлением сосисок и копчёностей. Также в московском борще нет картофеля.

Свёкла (*Beta vulgaris*) — один из главных компонентов борща Украинские и российские СМИ используют неофициальный «индекс борща» для оценки покупательной способности различных валют, а также определения реальной стоимости гривны. Индекс борща — это цена продуктов, необходимых для приготовления 4-литровой кастрюли этого блюда, в ценах, средних по той или иной местности, либо на определённую дату. Ниже в таблице приведены составляющие компоненты, ингредиенты борщ

ПОРЦИИ	4
Мясо	500г
Свекла	300г
Репчатый лук	1 штука
Белокочанная капуста	200г
Коренья	по вкусу
Томатное пюре	2 столовые ложки
Морковь	1 штука
Сахар	1 столовая ложка
Уксус	1 столовая ложка
Соль	по вкусу

Свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать соломкой, положить в суповую кастрюлю, добавить помидоры или томат-пюре, уксус, сахар и немного бульона с жиром (или добавить 1-2 ст. ложки масла), закрыть крышкой и поставить овощи тушить. Овощи перемешивать, чтобы не пригорели, прибавляя, если нужно, немного бульона или воды. Через 15-20 минут добавить нашинкованную капусту, все перемешать и тушить еще 20 минут.

Затем овощи залить подготовленным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, добавить по вкусу немного уксуса и варить до полной готовности овощей. При подаче на стол в борщ положить сметану. В борщ при варке добавляют картофель в целом виде или нарезанный дольками, а также свежие помидоры. Их также нарезают дольками и кладут в борщ за 5-10 минут до окончания варки. В готовый борщ кроме мяса можно положить вареную ветчину, сосиски или колбасу. Для подкрашивания борща можно сделать свекольный настой. Для этого одну свеклу нарезать ломтиками, залить стаканом горячего бульона, добавить чайную ложку уксуса поставить на 10-15 минут на слабый огонь и довести до кипения. После этого настой процедить и влить в борщ перед подачей на стол.

Ниже в таблице приведены значения технологических параметров.

Таблица 2

Нутриент	Количество	Норма	% от нормы в 100г	% от нормы в 100ккал	100% нормы
калорийность	258ккал	1684ккал	15.3%	5.9%	653г
Белки	8.3г	76г	10.9%	4.2%	916г
Жиры	5.6г	56г	10%	3.9%	1000г
Углевод	43.6г	219г	19.9%	7.7%	502г

Изучение технологии и технологических параметров производства борща позволяет сделать вывод о том, что борщ является калорийным блюдом, повседневного потребления.

В условиях сельского хозяйства Узбекистана имеется огромный потенциал выращивания составляющих компонентов борща богатыми необходимыми витаминами минералами. Поэтому научные исследования направленные на

разработку техники и технологии производства компонентов борща быстроприготавливаемого типа является актуальной проблемой.

Перспективы увеличения объемов компонентов борща (свеклу красную, капусту, лук, помидоры) позволяет, экспортирования местных сортов компонентов, организации новой техники и технологии производства компонентов быстроприготавливаемого борща и рабочих мест, производства новых видов продуктов с надбавленной стоимостью.

### Использованная литература:

1.Официальный фан-сайт борща GotovimBorsch.ru.Дата обращения:3апреля 2019года

2. Украинскій борщъ // Полный кухмистеръ и кондитеръ, или Русскій гастрономъ, собранный и составленный изъ собственныхъ опытовъ и наблюдений Герасимомъ Степановымъ, Издателемъ Рускаго Опытнаго Повара и Прибавления къ оному. — М.: Универ. Тип., 1834. — С. 54—55. — 181 с.

3.Похлекин В.В Борщ// Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 42—43. — 456 с. — 4000 экз. — ISBN 978-5-699-75127-3.

4.Ковалев В.М Могилный Н.П Борщ // Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: Советская Россия, 1990. — С. 120. — 256 с.

5.Ковалев Н.И Два главных супа русской кухни // Блюда русского стола. История и названия. — СПб.: Лениздат, 1995. — С. 21—28. — 317 с.

6.Борщ / Т. А. Агапкина // Славянские древности: Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого; Институт славяноведения РАН. — М. : Межд. отношения, 1995. — Т. 1: А (Август) — Г (Гусь).

7.John F. Mariani. Borscht// the dictionary of American Food and drink.-First Edition-. New York: Hearts Books,1983.p.35-36-379p