

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПЕРШИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ – КУЛЕШИКІВ (ЗАПРАВНИХ СУПІВ)

Завадська О.І., Третякова О.С., гр. ТХ 26
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Журавльов С.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Україна здавна славилась своєю кухнею, а її страви користуються широкою популярністю далеко за межами країни. Це зумовлено насамперед високими смаковими та поживними якостями, різноманітністю продуктів, що використовуються, та засобів їх кулінарної обробки.

Ріст туризму за останні роки визвав необхідність глибше вивчати особливості харчування різних народів. Ці особливості дуже різноманітні. Одні народи люблять страви з натурального м'яса, другі віддають перевагу січеним виробам; одні споживають юшки та пюреподібні супи, другі – заправочні, типа борщу або супу.

Українська кулінарія нараховує сотні рецептів. Деякі з страв мають багатівіковий «стаж», наприклад, видержали випробування часом український борщ, куліш, вареники, сало.

Важко назвати цифру скільки на світі існує найменувань кулешиків (заправних супів). Річ у тому, що кулінарна література, у тому числі і офіційні збірки рецептур, перераховують, описують лише незначну частину найбільш поширених видів супів. Але ж кожен край, область, район, село України готують кулешики по своїм рецептурам, своїй технології. В кожній українській сім'ї з покоління в покоління передаються свої рецепти, способи обробки сировини.

Природно, що кожен вид кулешиків має свою специфіку по рідкій основі, температурі подачі, набору сировини, поєднанню і процентному співвідношенню продуктів, а також по правилах подачі.

Ціллю даної роботи було повернути старинні рецепти приготування кулешиків в закладах ресторанного господарств, розробити проект технологічної документації, яка дозволить розширити асортимент та показати різноманітність та кулінарне багатство України гостям нашої країни.

В результаті проведеної роботи, були відпрацьовані рецептури та технології, на основі яких розроблено проект збірника рецептур блюд по розширенню асортименту фірмових кулешиків. Запропоновані рецептури передбачають насичені щільні, ситні супи із стійким ароматом і високими смаковими достоїнствами.