



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **147121** (13) **U**

(51) МПК (2021.01)

A23L 23/00

A23L 19/10 (2016.01)

A23L 27/10 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 06620	(72) Винахідник(и): Крижанівський Андрій Ігорович (UA), Куракін Олександр Борисович (UA), Бишовець Лариса Григорівна (UA), Івашина Лілія Леонідівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.10.2020	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 15.04.2021	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 14.04.2021, Бюл.№ 15	(73) Володілець (володільці): ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, бул. Шевченка, 460, м. Черкаси, 18006 (UA)
	(74) Представник: Шевченко Ігор Анатолійович, реєстр. №439

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ БОРЩУ "ХОЛОДНОЯРСЬКОГО"

(57) Реферат:

Спосіб приготування борщу включає приготування м'яса, піджарки, овочів та додавання солі і цукру. Спочатку смажать нарізане сало з додаванням олії до напівпрозорого стану сала. Додають м'ясо, яке смажиться з салом при помішуванні 30 хвилин. Додають порізану ріпчасту цибулю і процес смаження продовжується ще 3 хвилини. Після чого готують піджарку, під час чого додають моркву, буряк, оцет, кабачки, порізані соломкою, які смажиться 5 хвилин. Додають томатну пасту та/або свіжі помідори. Усі складники перемішують і тушкують 5 хвилин. Додають порізану свіжу картоплю, шатковану свіжу капусту та додають воду. Страву доводять до кипіння і варять 20 хвилин. Додають відварену квасолю, чорнобривці, приправи, сіль, цукор та пряні трави і знову все доводять до кипіння. Страву настоюють 15 хвилин. Використовують інгредієнти у наступному співвідношенні, мас. %:

буряк столовий свіжий	7,6-9
капуста свіжа	5,7-7
картопля свіжа	4,8-6
морква свіжа	2,4-3
цибуля ріпчаста	2,4-3
кабачок свіжий	4,8-6
томатна паста	1,5-2
помідори свіжі	4,8-6
сало	2,4-3
олія соняшникова	2,4-3
цукор	0,5-1
сіль кухонна	0,2-0,5
оцет харчовий 9 %	0,8-0,9
вода	29,4-38
м'ясо	4,5-4,8
квасоля відварена	3,6-4,0
чорнобривців рильця	1,5-1,7

UA 147121 U

часник свіжий	0,5-0,6
чебрець свіжий	0,2-0,21
петрушка свіжа	0,2-0,21
цибуля зелень	0,2-0,22.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до технології приготування перших обідніх страв.

Відомий спосіб приготування червоного борщу, згідно з яким у бульйон кидають картоплю, нарізану на середні шматочки, через 10 хвилин солять, ще через 10 хвилин кидають свіжу
 5 капусту, нарізану дрібною соломкою. Окремо готують піджарку: буряки і моркву натирають на великій терці, висипають на сковороду з підігрітою олією, смажать, потім додають туди густий томатний соус і вливають 1 столову ложку оцту на 8 л борщу, перемішують і тушать ще 5 хвилин, заправляють цією масою борщ. Далі дрібно ріжуть дві цибулі, смажать на олії, вливають в каструлю з борщем. Додають при необхідності солі, перцю чорного горошком,
 10 чорного молотого, червоного, лавровий лист. Під кінець нарізають в борщ часник, сало без м'яса. Проварюють ще 10 хвилин, виключають, накривають кришкою і дають настоятися не менш 4 годин [http://kuking.net/2_206.htm].

Недоліками відомого способу приготування червоного борщу є низькі смакові якості та низький вміст корисних елементів.

15 Найбільш близьким аналогом корисної моделі є спосіб приготування червоного борщу, згідно з яким борщ варять на курячому бульйоні, кидаючи туди спочатку картоплю, і окремо готують піджарку, згідно із способом, піджарку готують з 50 г ріпчастої цибулі, нарізаної соломкою, 20 г моркви, 50 г буряків, нарізаних соломкою, все обсмажують і додають 100 г свіжих помідорів, тушать до готовності, готову піджарку додають у бульйон із звареною
 20 картоплею, після чого туди додають 100 г білокачанної капусти, 30 г болгарського перцю, нарізаних тонкою соломкою, а також сіль, цукор за смаком, в готовий борщ на порцію додають 40 г курячого м'яса і 30 г сметани [<http://www.unian.ua/lite/holidays/borshch-recept-recept-ukrajinskogo-chervonogo-borshchu-10976501.html>].

25 Недоліками цього способу приготування червоного борщу є низькі смакові якості продукту та низький вміст корисних елементів.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищити якість готового продукту та підвищити вміст корисних речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі приготування борщу "Холодноярського", що включає приготування м'яса, піджарки, овочів та додавання солі і цукру, згідно з корисною
 30 моделлю, спочатку смажать нарізане сало з додаванням олії до напівпрозорого стану сала; після чого додають м'ясо, яке смажиться з салом при помішуванні 30 хвилин; потім додають порізану ріпчасту цибулю і процес смаження продовжується ще 3 хвилини; після чого готують піджарку, під час чого додають моркву, буряк, оцет, кабачки, порізані соломкою, які смажиться 5 хвилин, і додають томатну пасту та/або свіжі помідори, після чого усі складники перемішують і
 35 тушують 5 хвилин; після чого додають порізану свіжу картоплю, шатковану свіжу капусту та додають воду; після чого страву доводять до кипіння і варять 20 хвилин; після чого додають відварену квасолю, чорнобривці, приправи, сіль, цукор та пряні трави і знову все доводять до кипіння; після чого страву настоюють 15 хвилин, при цьому використовують інгредієнти у наступному співвідношенні, мас. %:

буряк столовий свіжий	7,6-9
капуста свіжа	5,7-7
картопля свіжа	4,8-6
морква свіжа	2,4-3
цибуля ріпчаста	2,4-3
кабачок свіжий	4,8-6
томатна паста	1,5-2
помідори свіжі	4,8-6
сало	2,4-3
олія соняшникова	2,4-3
цукор	0,5-1
сіль кухонна	0,2-0,5
оцет харчовий 9 %	0,8-0,9
вода	29,4-38
м'ясо	4,5-4,8
квасоля відварена	3,6-4,0
чорнобривці рильця	1,5-1,7
часник свіжий	0,5-0,6
чебрець свіжий	0,2-0,21
петрушка свіжа	0,2-0,21
цибуля зелень	0,2-0,22

Як м'ясо використовують яловичину, свинину, курятину або їх поєднання.

Чорнобривці рильця використовують свіжі або сушені.

Запропонований спосіб приготування борщу "Холодноярського" дозволяє підвищити якість готового продукту та збільшити вміст корисних речовин.

5 Спосіб приготування борщу здійснюють наступним чином.

Сало нарізується і кладеться у посуд, додається олія соняшникова і смажиться до напівпрозорого стану сала. Після цього додається м'ясо: яловичина, свинина, курятину або їх поєднання. Після чого сало із м'ясом смажиться 30 хвилин під час чого помішується. Потім додається поріzana цибуля ріпчаста і процес смаження продовжується ще 3 хвилини. Після цього додається морква свіжа, буряк столовий свіжий, оцет, кабачки свіжі, порізані і все смажиться ще 5 хвилин. Наступним додається томатна паста та/або помідори свіжі, усі складники перемішуються і тушкуються 5 хвилин. Потім додається наріzana картопля свіжа, яку нарізають дрібними кубиками (приклад), шаткована капуста свіжа, вливається вода, страва доводиться до кипіння і вариться 20 хвилин. Після цього додається відварена квасоля, чорнобривці рильця, приправи, сіль кухонна, цукор та пряні трави і доводиться до кипіння. Готову страву залишають на 15 хвилин для настоювання, потім розливають по мисках, додаючи сметану і посипають січеною зеленню та сухариками.

Борщ є основною найпопулярнішою стравою України. На сьогодні існує велика кількість способів його приготування. Однак наявні способи приготування мають низку недоліків, основними з яких є низький вміст корисних речовин та низька якість готового продукту. Розроблений спосіб приготування борщу завдяки новим операціям дозволяє отримати продукт із високим вмістом корисних речовин та високими смаковими якостями.

Відміна розробленого способу приготування борщу полягає у тому, що у казан перекладається сало, додається олія і смажиться до часткового виділення смальцю з сала. Потім додається порізане шматочками м'ясо телятини, свинини, курятини і смажиться майже до повної готовності. До м'яса додається поріzana цибуля, морква, буряк, оцет і страва тушкується у соку, який виділився з овочів та м'яса. Наступним додають томатна паста та/або свіжі помідори і продовжується тушкування ще кілька хвилин, для поєднання томату з олією та смальцем, що дає можливість розчинитись у жирі каротину, який засвоюється організмом людини тільки разом із жиром, оскільки це жиророзчинний вітамін. Після цього додають картоплю, капусту, вливають воду, доводять до кипіння і варять до повної готовності. В готовий борщ додають відварену квасолю, квіти чорнобривців, приправи, сіль, цукор та пряні трави і доводять до кипіння. Страву настоюють та розливають по мисках, і подають разом зі сметаною та сухариками.

35 Запропонований спосіб приготування борщу "Холодноярського" виключає окреме приготування м'ясного бульйону, використання сковорідки для приготування овочевої пасеровки та прискорює увесь процес приготування страви. Додавання прямих трав та чорнобривців збільшує поживну цінність страви, а поєднання кількох видів м'яса підвищує її харчову цінність та калорійність.

40 Борщ, отриманий розробленим способом приготування, має підвищений склад мікроелементів та амінокислот. Ця задача реалізується за рахунок додавання у борщ квітів чорнобривців (імеретинського шафрану) та поєднання трьох видів м'яса, а саме свинини, телятини та курятини.

Додавання чорнобривців (а саме їх рильців) збагачує страву на такі мікроелементи як мідь та золото, провітамін А та збільшує поживну цінність страви. Поєднання трьох видів м'ясних білків із білками, які містяться у овочах, призводить до підвищення утилізації білків організмом людини та підвищує харчову цінність і калорійність страви.

Запропонований спосіб приготування борщу "Холодноярського", завдяки новим операціям та їх послідовності, дозволяє отримати першу страву з підвищеними смаковими якостями та зі збільшеним вмістом корисних речовин.

Кінцевий продукт, отриманий вказаним способом, був апробований з групою добровольців та отримав схвальні відгуки від них та спеціалістів галузі.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

55

1. Спосіб приготування борщу, що включає приготування м'яса, піджарки, овочів та додавання солі і цукру, який **відрізняється** тим, що спочатку смажать нарізане сало з додаванням олії до напівпрозорого стану сала; після чого додають м'ясо, яке смажиться з салом при помішуванні 30 хвилин; потім додають порізану ріпчасту цибулю і процес смаження продовжується ще 3 хвилини; після чого готують піджарку, під час чого додають моркву, буряк, оцет, кабачки,

60

- порізані соломкою, які смажаться 5 хвилин, і додають томатну пасту та/або свіжі помідори, після чого усі складники перемішують і тушкують 5 хвилин; після чого додають порізану свіжу картоплю, шатковану свіжу капусту та додають воду; після чого страву доводять до кипіння і варять 20 хвилин; після чого додають відварену квасолю, чорнобривці, приправи, сіль, цукор та пряні трави і знову все доводять до кипіння; після чого страву настоюють 15 хвилин, при цьому використовують інгредієнти у наступному співвідношенні, мас. %:

буряк столовий свіжий	7,6-9
капуста свіжа	5,7-7
картопля свіжа	4,8-6
морква свіжа	2,4-3
цибуля ріпчаста	2,4-3
кабачок свіжий	4,8-6
томатна паста	1,5-2
помідори свіжі	4,8-6
сало	2,4-3
олія соняшникова	2,4-3
цукор	0,5-1
сіль кухонна	0,2-0,5
оцет харчовий 9 %	0,8-0,9
вода	29,4-38
м'ясо	4,5-4,8
квасоля відварена	3,6-4,0
чорнобривців рильця	1,5-1,7
часник свіжий	0,5-0,6
чебрець свіжий	0,2-0,21
петрушка свіжа	0,2-0,21
цибуля зелень	0,2-0,22.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як м'ясо використовують яловичину, свинину, курятину або їх поєднання.

- 10 3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що чорнобривців рильця використовують свіжі або сушені.