



Мастер региональной кухни России

защитно-патристические традиции



Наименование образовательной организации: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (изделия) «Щи Костромские»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Щеница	286	200	Технологический процесс изготовления	Щеницу томят 4 часа с добавлением «свиных щечек». Овощи пассеруют на топленом сливочном масле. Половину нормы картофеля нарезают кубиком, остальную часть варят до готовности и пробивают в пюре. В кипящий бульон кладут нарезанный картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные овощи. За 10-15 минут до окончания варки в щи добавляют подготовленную щеницу, доводят до вкуса солью, сахаром и молотым черным перцем.
Вода	610	610		
Щековина свиная	200	166		
Картофель	200	150		
Морковь	57	47		
Лук репчатый	54	46		
Чеснок	4	3		
Масло сливочное топленое	20	20		
Бульон говяжий	-	500		
Кости	200	200		
Морковь	6,5	5		
Петрушка (корень)	5,5	4		
Лук репчатый	6	5		
Выход	-	1000	Оформление и подача блюда (изделия)	Отпускают щи в порционном глиняном горшочке с кусочками «свиных щечек», рубленой зеленью и сметаной, на пирожковой тарелке подают хлеб бородинский с черной солью.

Калькулятор, технолог: Тюляндина О.В.



История блюда в регионе

Кострома известна своим гостеприимством и хлебосольством. Любители и почитатели русской кухни найдут в ней блюдо по вкусу - «Щи Костромские». История этого блюда не менее интересна. Первые упоминания об этом продукте известны еще с IX века, но первым блюдом они стали только в XX веке. До этого их считали напитком.

В Костроме щи варят по особенному рецепту. Главный ингредиент – зелёные верхние листья белокочанной капусты. Заготавливать их нужно в строго определенное время, поздней осенью, когда сами кочаны уже собрали. После сбора листья рубятся специальным топориком и заквашивают в деревянных кадушках, пересыпая слои капусты тертой морковью, ржаной мукой и солью. Эта зимняя заготовка называется «щенец», или «щеница». Главный принцип производства «щеницы» - естественное брожение. Ни в коем случае не допускается использование каких бы то ни было искусственных добавок, ароматизаторов и усилителей вкуса.

История блюда «Щи Костромские» тесно связана с особенностями его приготовления в разных районах Костромского региона: «щеницу» томят с добавлением «сахарных» косточек или свиных «щечек», или со свиной шеей, а капуста во время томления становится мягкой и чуть сладковатой. Эти особенности придают костромским щам неповторимый вкус!