УДК 641.827(477.46)
DOI https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.11

ВИЗНАЧЕННЯ КОНКУРЕНТНОЇ ПЕРЕВАГИ БОРЩУ «ХОЛОДНОЯРСЬКОГО»

Івашина Л.Л. *– кандидат технічних наук,*
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Черкаського державного технологічного університету
ORCID ID: 0000-0001-9009-305X

Бишовець Л.Г. *– старший викладач кафедри туризму*
та готельно-ресторанної справи
Черкаського державного технологічного університету
ORCID ID: 0000-0001-5863-5111

У статті наведено технологію приготування борщу «холодноярського» з метою розширення асортименту страв української кухні. Розглянуто конкурентні переваги борщу «холодноярського» стосовно прототипу борщу українського. Проаналізовано сучасний стан української національної кухні та розглянуто технологію приготування борщів за рахунок використання сучасних інгредієнтів у створенні нових смаків досить відомих страв. Отримано комплекс даних, що характеризують якість розробленої страви, доведено її високу харчову цінність. Обґрунтовано розроблення технології приготування борщу «холодноярського», оскільки борщі посідають вагоме місце в раціоні харчування населення. Підвищення конкурентоспроможності нової технології борщу буде здійснене за рахунок поліпшення якісних характеристик продукції (підвищення біологічної, органолептичної цінності, унікальних властивостей і характеристик, що зумовлює збагачення борщу мікроелементами та амінокислотами), а також виведення нової продукції на ринок. Проведено органолептичну оцінку борщу «холодноярського» та надано порівняльну характеристику органолептичних показників якості з прототипом. Дослідження показали, що борщ «холодноярський» володіє більш високими смаковими властивостями порівняно з прототипом. Також представлено харчову цінність борщу «холодноярського» порівняно з прототипом. Дослідження показали, що розроблена технологія борщу має підвищений вміст білків, жирів і вуглеводів порівняно з борщем українським, що привело до збільшення енергетичної цінності на 150% за рахунок введення трьох видів м'яса. Також представлено розрахунок собівартості набору сировини борщу «холодноярського» та прототипу борщу українського. Доведено, що соціальний ефект від упровадження нової технології полягатиме в розширенні асортименту й поліпшенні якості кулінарної продукції. Розроблена технологія приготування борщу «холодноярського» може бути рекомендована для харчування в повсякденному раціоні та для розширення асортименту страв української кухні в закладах ресторанного господарства.

Ключові слова: *борщ, борщовий набір, технологія приготування, конкурентні переваги, собівартість набору сировини.*

Ivashina L.L., Byshovets L.G. Determination of the competitive advantage of "Kholodnoyarsky" borsch

The article gives the preparation technology of "Kholodnoyarsky" borsch for the purpose of expansion of the range of dishes of the Ukrainian cuisine. The competitive advantages of "Kholodnoyarsky" borsch over the prototype of Ukrainian borsch are considered. The current state of Ukrainian national cuisine is analyzed and the technology of cooking borsch is considered, due to the use of modern ingredients in creating new flavors of well-known dishes. A set of data characterizing the quality of the developed dish is obtained; its high nutritional value is proved. The preparation technology development of "Kholodnoyarsky" borsch is substantiated, as borsch occupies not the last place in the population diet. Increasing the competitiveness of new borsch technology will be achieved by improving the quality characteristics of products (increasing biological, organoleptic value, unique properties and characteristics, which lead to enrichment of borsch with trace nutrients and amino acids) and bringing new products to market. Organoleptic evaluation of "Kholodnoyarsky" borsch

was carried out and comparative characteristics of organoleptic quality indicators with the prototype were given. Studies have shown that "Kholodnoyarsky" borsch has higher taste properties compared to the prototype. The nutritional value of "Kholodnoyarsky" borsch in comparison with the prototype is also presented. Studies have shown that the developed technology of borsch has a higher content of proteins, fats and carbohydrates compared to Ukrainian borsch, which led to an increase in energy value by 150% due to the introduction of three types of meat. The calculation of a set of raw material cost for "Kholodnoyarsky" borsch and a prototype of Ukrainian borsch is presented. It is proved that the social effect of the introduction of new technology will expand the range and improve the quality of culinary products. The developed cooking technology of "Kholodnoyarsky" borsch can be recommended for including into the daily diet and for expanding the range of dishes of Ukrainian cuisine in restaurants.

Key words: *borsch, borsch set, cooking technology, competitive advantages, raw material cost.*

Вступ. Однією з головних страв, без якої не можна уявити українську кухню, є борщ. Борщ готували в різні часи за різними рецептами та з використанням різних наборів продуктів. Також технологія приготування борщу могла відрізнятися залежно від регіону. Наприклад, для Чернігівщини, Полтавщини та Слобожанщини характерне додавання в борщ цукрового буряку, на Поділлі додають в'ялені сливи-угорки, які надають страві відповідного солодкуватого присмаку.

Для підкислення борщу використовували квашені яблука, солоні огірки та лісові кислиці. У деяких регіонах додавали до рецептури борщу сік яблук або вишень, буряковий квас, сколотини, сироватку, домашнє пиво тощо. Тому кожен регіон пишається особливостями приготування борщу.

Досить поширені в Україні фестивалі борщу, які дають можливість не тільки спробувати різновиди цієї страви, а й дізнатися, який рецепт найкращий.

Перші страви України досить різноманітні, тільки борщу налічується близько 50 видів. Борщ є традиційною стравою для середньостатистичного українця, однією з найпростіших. Його готують удома, подають у вишуканих ресторанах і придорожніх кафе, проте його до сих пір не відносили до вуличної їжі.

Досить часто економічні показники України прив'язуються до борщового набору, адже цей набір показує, як змінюється ціна на продукти, оскільки борщ містить практично всі головні продукти для споживача: м'ясо, картоплю, капусту, моркву, цибулю, буряк і томати. Борщовий набір є одним із головних критеріїв економіки та досить міцно закріпився в обігу. Тому більшість експертів і засоби масової інформації виділяють декілька типів борщових наборів: пісний, м'ясний, а також сезонні (зимовий, весняний, літній, осінній) [1].

На сьогодні практично немає універсального рецепту борщу, однак усе-таки простежується спільне уявлення про перелік основних його інгредієнтів.

Під час проведення опитування респондентів вони часто зазначають, що готують за класичним рецептом або використовують стандартний набір продуктів. Однак результати показують, що немає єдиного обов'язкового набору інгредієнтів, без якого страву не можна вважати борщем. Так, наприклад, дехто не уявляє борщу без капусти чи томату, а хтось їх зовсім не використовує.

Метою дослідження є розширення асортименту страв української кухні. У роботі обґрунтовано конкурентні переваги технології приготування борщу «холодноярського».

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Досить вагомий внесок у вирішення проблеми розширення асортименту продуктів харчування, створення різноманітних технологій приготування борщу українського здійснили відомі кулінари та дослідники гастрономічної культури. Багато з них продовжують займатися цим питанням і далі, оскільки воно не втратило актуальність [2–4].

Кулінарний експерт Євген Клопотенко досить активно займається актуалізацією української кухні, популяризує борщ та зазначає, що єдиного правильного рецепту борщу на сьогодні немає [5].

Аналіз літературних джерел свідчить про те, що однією з особливостей української кухні є її багатокомпонентність.

Виклад основного матеріалу. У кожній новій країні споживач завжди намагається спробувати не знайомі для себе страви та смакові поєднання. Для значної кількості туристів Україна є центром гастрономічної культури. Набір продуктів, з яких готують борщ, постійно розширюється.

Унаслідок аналізу даних анкетування можна зазначити, що деякі кулінари додають до борщу чорнослив, куркуму, броколі, спаржу, авокадо тощо. Як додаткові інгредієнти борщу, а саме його підкислювачі, використовуються яблука, груші, вишні, лимони та журавлина.

Розроблення нової технології приготування борщу «холодноярського» та можливість підвищення його конкурентоспроможності здійснюється завдяки поліпшенню якісних характеристик страви та виведенню нової продукції на ринок. З економічної позиції це можливість розширення асортименту продуктів харчування, що випускаються, та збільшення обсягів реалізації.

Зміна технології приготування традиційного борщу українського та послідовність закладки продуктів дає змогу готувати страву в умовах, коли з посуду використовується тільки казан і розливна ложка. Борщ, приготований за новою технологією, має досить високі поживні якості та збалансований склад нутрієнтів; також у ньому спостерігається підвищений вміст білка, який необхідний для відновлення організму людини.

Відомий спосіб приготування борщу передбачає приготування м'ясного бульйону, нарізування овочів, послідовне додавання цих овочів у бульйон, відварювання до повної готовності, приготування тушкованого буряку з оцтом, цукром і томатом, приготування пасеровки з моркви й цибулі, додавання пасеровки до овочів та окреме відварювання м'яса.

Недоліком зазначеного способу приготування борщу є те, що таку технологію досить складно реалізувати на природі під час походу або приготування страви в польових умовах, оскільки відсутня плита та звичний набір інвентарю, а сама страва готується на багатті.

Зміна традиційної технології приготування та послідовності закладки продуктів дає змогу приготувати страву в зазначених умовах, коли з посуду використовується тільки казан і розливна ложка. Страва, приготовлена за цією технологією, має високі поживні якості та збалансований склад нутрієнтів, містить багато білка, який організму людини необхідно відновлювати в умовах походу або тривалих подорожей.

В основу нової технології приготування борщу покладене попереднє обсмажування продуктів у казані з подальшим варінням до повної готовності страви. Борщ «холодноярський», приготовлений за такою технологією, містить багатший склад мікроелементів та амінокислот. Особливістю технології приготування борщу «холодноярського» є додавання квітів чорнобривців (імеретинського шафрану) та трьох видів м'яса (свинини, телятини й курятини).

Додавання квітів чорнобривців збагачує страву такими мінеральними речовинами, як мідь і золото, а також бета-каротин, провітамін А. Поєднання трьох видів м'ясних білків із білками, що містяться в овочах і сметані, приводить до підвищення утилізації білків організмом людини.

Приготування борщу «холодноярського» передбачає такий технологічний процес: м'ясо нарізають дрібними кубиками (3×3см), цибулю та моркву дрібно шаткують. Сало нарізають кубиками 0,5 см та перекладають у казан, куди додають олію та смажать до напівпрозорого стану сала. Після цього додають телятину, свинину й курятину. Розмішуючи, м'ясо із салом смажать 30 хвилин. Потім додають порізану ріпчасту цибулю, і процес смаження триває ще 3 хвилини. Після цього додають моркву, буряк, оцет, кабачки, порізані соломкою, і смажать ще 5 хвилин. Далі додають томат, усі складники перемішують і тушкують 5 хвилин. Потім додають картоплю, яку нарізають дрібними кубиками, шатковану капусту та вливають воду. Страву доводять до кипіння і варять 20 хвилин. Після цього додають у казан відварену квасолю, чорнобривці, сіль, цукор, перець і доводять до кипіння. Готову страву залишають на 15 хвилин для настоювання, потім розливають по мисках, додаючи сметану, і посипають січеною зеленню та сухариками.

Ця технологія виключає окреме приготування м'ясного бульйону, використання сковорідки для приготування овочевої пасеровки та прискорює весь процес приготування страви. Додавання пряних трав і чорнобривців збільшує поживну цінність страви, а поєднання декількох видів м'яса підвищує її харчову цінність та калорійність.

Органолептичну оцінку борщу «холодноярського» проводили сенсорним методом за показниками, що передбачені стандартом, а саме: зовнішній вигляд, консистенція, колір, запах, смак. Саме ці показники здебільшого формують уявлення споживача про якість страви.

Порівняльну характеристику органолептичних показників прототипу борщу українського та борщу «холодноярського» представлено в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники різновидів борщу

Показник	Борщ український	Борщ «холодноярський»
Зовнішній вигляд	У рідкій частині борщу овочі та м'ясо зберегли форму нарізування (соломка, кубики)	У рідкій частині борщу овочі та м'ясо зберегли форму нарізування (соломка, кубики)
Колір	Бульйон малиново-червоний, насичений, на поверхні оранжевий	Бульйон малиново-червоний, насичений, на поверхні оранжевий
Смак і запах	Кисло-солодкий, у міру солоний	Кисло-солодкий, у міру солоний, насичений пряний аромат
Консистенція	Бульйон рідкий, овочі м'які, капуста цупка	Бульйон рідкий, овочі м'які, м'ясо м'яке, капуста цупка

Проведені дослідження показали, що борщ «холодноярський» володіє високими смаковими властивостями та може бути реалізований у закладах ресторанного господарства.

Харчову цінність борщу «холодноярського» порівняно з прототипом наведено в таблиці 2.

З даних таблиці 2 видно, що за вмістом поживних речовин борщ «холодноярський» за розробленою технологією перевищує прототип.

Технічним результатом, що досягається у процесі розроблення нової технології, є отримання спрощення технологічного процесу приготування борщу, що своєю чергою дає можливість готувати його в умовах походу за відсутності плити й сковорідки, використовувати тільки казан та отримати страву з підвищеною харчовою та енергетичної цінністю.

Таблиця 2

Харчова цінність різновидів борщу

Показник	***Борщ український***	***Борщ «холодноярський»***
	Вміст у 100 г продукту	
Білки, г	1,4	4,7
Жири, г	2,3	9,3
Вуглеводи, г	6,9	7,7
Енергетична цінність, ккал/100г	53,1	133

Розроблення нових технологій традиційних страв дає можливість розширити їх асортимент і підвищити харчову й біологічну цінність.

Значною перевагою технології борщу «холодноярського» з додаванням квітів чорнобривців (імеретинського шафрану) та трьох видів м'яса є те, що для його впровадження у виробництво не потрібно додаткових капітальних вкладень (інвестицій), оскільки зміни стосуються лише рецептури його приготування порівняно з традиційним борщем. Отже, зміни стосуються лише поточних витрат на сировину.

Покращені якісні характеристики (підвищена біологічна, органолептична цінність, унікальні властивості й характеристики, зумовлені збагаченням борщу «холодноярського» мікроелементами та амінокислотами) забезпечують йому більший рівень конкурентоспроможності порівняно з борщем українським. Це є передумовою значних перспектив економічного зростання за умов проведення науково обґрунтованої цінової стратегії.

Проведемо розрахунок собівартості набору сировини борщу «холодноярського» та прототипу борщу українського. Визначення вартості набору сировини представлене в таблицях 3 та 4.

Таблиця 3

Розрахунок собівартості набору сировини для борщу «холодноярського»

Назва сировини	**Брутто (г)**	**Ціна за кг (грн)**	**Сума (грн)**
1	**2**	**3**	**4**
Буряк столовий свіжий	113	10,60	1,20
Капуста білоголова свіжа	88	9,50	0,84
Цибуля ріпчаста	30	7,00	0,21
Морква свіжа	38	9,50	0,36
Картопля свіжа	77	10,00	0,77
Кабачки свіжі	61	52,00	3,17
Томатна паста	15	78,54	1,18
Сало	32	75,00	2,40
Олія	25	47,69	1,19
Цукор	6	28,00	0,17
Сіль	3	5,34	0,02
Оцет харчовий 9%	10	14,49	0,14
Вода	430		
Яловичина	56	140,00	7,84

Продовження таблиці 3

1	2	3	4
Свинина	56	109,00	6,10
Курятина	56	79,90	4,47
Квасоля відварена	45	59,00	2,66
Чорнобривці рильця свіжі	15		
або імеретинський шафран сушений	3	1500,00	4,50
Часник свіжий	8	87,50	0,70
Чебрець свіжий	5	90,00	0,45
Петрушка зелень	5	70,00	0,35
Цибуля зелень	4	76,50	0,31
Сметана	25	40,00	1,00
Сухарі житні	75	20,47	1,54
Вихід готової страви	1000	Разом	41,57

Таблиця 4

Розрахунок собівартості набору сировини для борщу українського

Назва сировини	Брутто (г)	Ціна за кг (грн)	Сума (грн)
Буряк	150	10,60	1,59
Капуста білоголова свіжа	100	9,50	0,95
Картопля свіжа	213	10,00	2,13
Морква	50	9,50	0,48
Цибуля ріпчаста	36	7,00	0,25
Томатна паста	30	78,54	2,36
Жир тваринний топлений	20	71,96	1,44
Цукор	10	28,00	0,28
Оцет харчовий	10	14,49	0,14
Перець солодкий	27	104,00	2,81
Часник свіжий	4	87,50	0,35
Борошно пшеничне	6	15,50	0,09
Сало шпик	10,4	75,00	0,78
Бульйон чи вода	700		
Петрушка корінь	21	31,50	0,66
Часник свіжий	3,8	87,50	0,33
Яловичина	108	140,00	15,12
Петрушка зелень	4	70,00	0,28
Сметана	50	40,00	2,00
Вихід готової страви	1000	Разом	30,60

Оскільки борщ «холодноярський» подається із житніми сухарями, а борщ український подається з пампушками, то собівартість прототипу розраховувалася разом із пампушками та часниковим соусом (див. таблицю 5).

Таблиця 5

Розрахунок собівартості набору сировини для пампушок із часником

Назва сировини	Брутто (г)	Ціна за кг (грн)	Сума (грн)
Борошно пшеничне	80	15,50	1,24
Дріжджі	2,5	74,90	0,19
Цукор	5	28,00	0,14
Яйця (для змащування) шт.	0,05	3,50	0,01
Вода	35		
Олія (для змащування листів)	2	47,69	0,10
Для соусу			
Часник свіжий	2,6	87,50	0,23
Сіль	1	5,34	0,01
Олія	5	47,69	0,24
Вода	25		
Вихід готової страви	1000	Разом	2,16

Унаслідок аналізу даних таблиці 3 можна сказати, що вартість набору сировини для борщу «холодноярського» становить 41,75 грн.

Оскільки чорнобривці вирощують у всіх куточках України, можна виключити із собівартості вартість імеретинського шафрану, а саме 4,50 грн, тоді вартість цього борщу становить 37,07 грн.

Як видно з даних таблиць 4 та 5, собівартість набору сировини для борщу українського з пампушками із часником становить 32,76 грн. У процесі визначення конкурентоспроможності нових страв необхідно враховувати, що вони володіють вищими якісними характеристиками.

Висновки і пропозиції. Упровадження нових технологій у приготування національних страв дає можливість розширити їх асортимент та підвищити харчову цінність, що підвищує їхню конкурентоспроможність. Тому представлена технологія приготування борщу «холодноярського» показує, як змінюються органолептичні показники страви та підвищується біологічна цінність за рахунок введення трьох видів м'яса.

Розрахунок собівартості набору сировини для розробленої технології борщу «холодноярського» та борщу українського показав, що борщ за новою технологією приготування став лише на 13% дорожчим порівняно з традиційним борщем. Натомість вміст білків, жирів і вуглеводів у ньому підвищився в 3,4 раза, 4,0 раза, 1,1 раза відповідно, що привело до збільшення енергетичної цінності на 150%. Це дає змогу проводити цінову політику «впровадження на ринок», а в подальшому – збільшувати норму прибутку під час виробництва цього виду продукції.

Соціальний ефект від упровадження нової технології полягає в розширенні асортименту та поліпшенні якості кулінарної продукції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Все що хочеш, аби борщ – як українці готують та їдять борщ. URL: https://yizhakultura.com/material/20200623_1321 (дата звернення: 16.12.2021).

2. Дубовис Г.А. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII–XXI ст. Харків : Фоліо, 2006. 519 с.

3. Артюх Л.Ф. Українська традиційна кухня. Київ : Балтія-Друк, 2017. 71 с.

4. Клопотенко Є.В. Звабленння їжею: 70 рецептів, які захочеться готувати. Київ : Книголав, 2019. 179 с.

5. П’ять цікавих фактів про борщ, яких ви не знали. URL: https://www.bbc.com/ukrainian/features-54447232 (дата звернення: 17.12.2021).

REFERENCES:

1. Vse shcho khochesh, aby borshch – yak ukraintsi hotuiut ta yidiat borshch [All you want is borsch – how Ukrainians cook and eat borsch]. Retrieved from: https://yizhakultura.com/material/20200623_1321 (in Ukrainian).

2. Dubovys, H.A. (2006). Ukrainska kukhnia: povne zvedennia retseptiv natsionalnoi kukhni XVIII–XXI st. [Ukrainian cuisine: a complete compilation of recipes of national cuisine of the XVIII–XXI centuries]. Kharkiv: Folio (in Ukrainian).

3. Artiukh, L.F. (2017). Ukrainska tradytsiina kukhnia [Ukrainian traditional cuisine]. Kyiv: Baltiia-Druk (in Ukrainian).

4. Klopotenko, Ye.V. (2019). Zvablennia yizheiu: 70 retseptiv, yaki zakhochetsia hotuvaty [Seduction with food: 70 recipes that you will want to cook]. Kyiv: Knyholav (in Ukrainian).

5. Piat tsikavykh faktiv pro borshch, yakykh vy ne znaly [Five interesting facts about borscht that you did not know]. Retrieved from: https://www.bbc.com/ukrainian/features-54447232 (in Ukrainian).