

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

**Методическая разработка  
урока-игры по теме: «Слабое звено»**

с. Курсавка

2015 г.

Автор: Назарова Л. П.- преподаватель, Поделякина Г.А.- преподаватель

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании  
методического Совета ГБОУ СПО КРК «Интеграл»

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

Председатель

М.А.УМАНСКАЯ

357070, Россия, Ставропольский край  
Андроповский район,  
с. Курсавка, ул.Титова, 15  
ГБОУ СПО «Курсавский региональный  
колледж «Интеграл»  
телефон: (86556) 6-39-83

## Пояснительная записка

Современная экономическая ситуация в России предъявляет к специалистам-технологам высокие требования в плане теоретической и практической подготовки. Учебные заведения, выпускающие специалистов среднего уровня должны повышать конкурентоспособность своих выпускников на рынке труда. Повышение качества подготовки специалистов должно сводиться к расширению объема изучаемого материала и его использования при решении практических задач с применением нетрадиционных форм и методов проведения занятий. Предлагаемая методическая разработка урока-игры позволяет определить умение обучающихся ориентироваться в технологических терминах и понятиях, помогает в увлекательной игровой форме провести контроль усвоения теоретических знаний, оценить уровень практических умений, активизировать творческое мышление, воображение, формировать умение находить правильное решение в нестандартной ситуации, способствовать воспитанию эстетического вкуса, положительного отношения к выбранной профессии.

Предлагаемая методическая разработка урока-игры «Слабое звено» по теме «Заправочные супы» предназначена для обучающихся 2 курса, по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» в процессе изучения ПМ 03. «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Подобные мероприятия проводятся, как правило, по окончании изучения теоретических дисциплин, а также после проведения ряда уроков учебной практики; по окончании изучения раздела программы или ряду тем. Помогает разнообразить формы организации теоретического и производственного обучения.

Подготовка к мероприятию способствует активизации творческого мышления, развитию воссоздающего воображения, стимулирует поисковую

деятельность, проявление творческих способностей, прививает уважение к традициям разных народов, воспитывает чувство патриотизма.

## Методика организации и проведения занятия

Предлагаемое занятие относится к нетрадиционным формам организации обучения. Это урок - игра, в которой обучающиеся соревнуются между собой...

Перед началом игры обучающиеся выступают с докладами на тему: «История приготовления супа», (Приложение 1), «Классификация супов» с показом презентаций, которые подготавливают участников игры к ее проведению.

Оглашаются условия игры: Игра проводится в несколько туров. В 1 туре принимают участие все обучающиеся группы. Каждому задается по одному вопросу (Приложение 2), те, кто не ответит правильно на вопрос - выбывают из игры (слабое звено). По тому же принципу проводятся и последующие туры.

Последний тур (финал) проводится с оставшимися обучающимися (двумя или тремя). Победитель "сильное звено" группы. Выбывшие из игры студенты - "слабые звенья", могут принимать участие в игре, только в другом качестве: если участник игры не может ответить на вопрос, то с разрешения преподавателя на него отвечают "слабые звенья".  
Формы оценки: 5 - выставляется участникам финала и полуфинала, остальные оценки - за активность участия в игре.

Выводы: Проведение игры способствует стиранию грани "обучающийся - педагог"; остается желание ответить на вопрос, в процессе игры даже вышедшие из игры участники самопроизвольно мыслят про себя (или по разрешению педагога вслух), дают ответы на звучащие вопросы; учащиеся лучше усваивают тему.

На втором этапе все участвующие студенты делятся на две группы с равным количеством «слабых и сильных звеньев» и продолжают игру в качестве команды. К следующему конкурсу от каждой команды вызываются по два участника, которым необходимо заполнить таблицы, вывешанные на доске. (Приложение 3)

На третьем этапе игры каждой команде выдается задание: Разгадать кроссворд (Приложение 4) и решить задачу (Приложение 5).

Второй и третий этапы оцениваются по пятибалльной системе (время и правильность выполнения). В конце игры подводятся итоги, выявляется лучшая команда и ее лидер («сильное звено»). Завершает урок выступление и презентация обучающегося о популярных супах в мировой кухне.

## ПЛАН УРОКА-ИГРЫ «СЛАБОЕ ЗВЕНО»

### Тема: «Заправочные супы»

**Цель урока:** углубление, закрепление и систематизация знаний, умений по теме «Приготовление заправочных супов»

**Тип урока:** обобщения и систематизации знаний.

**Задачи:** 1. Активизировать, закреплять и систематизировать знания, умения, полученные в ходе изучения темы: «Заправочные супы»

2. Развивать умение логически мыслить, применять теоретические знания при решении практических заданий.

3. Воспитывать культуру общения, коммуникабельность, интерес к процессу обучения.

4. Совершенствовать методику проведения нетрадиционных форм обучения. Демонстрация преемственности профессиональных умений на разных уровнях обучения.

5. Пропаганда здорового питания.

**Методы и приемы:** эвристический, проблемно-поисковый, исследовательский, практический;

**Учебно-методическое оснащение урока:** ПК, экран, проектор, трибуна.

**Межпредметные связи:** Технология приготовления пищи, История, Товароведение пищевых продуктов, Химия

### ХОД УРОКА

1. Вводная часть (5 мин.)

1.1. Проверка наличия студентов

1.2. Объявление темы и цели урока

2. Основная часть (70 мин.)

1 этап – Игра «Слабое звено» (40 мин.)

2 этап – Индивидуальные задания (15 мин.)

3 этап – Групповые задания (15 мин.)

3. Заключительная часть (5 мин.). Подведение итогов

### *История приготовления супа*

Как считают историки кулинарии, суп возник в далекой древности, когда суп готовили (не варили) в виде похлебки из толченых или крупно растертых зерен злаков, предварительно запеченных на раскаленных камнях.

Суп (франц. soupe) - жидкое кушанье с приправой из овощей или крупы, представляющее собою отвар из мяса, рыбы, грибов, а также (без мяса) отвар из овощей, крупы и т.п. Он подается к столу в качестве первого блюда. Суп – распространенное во многих странах блюдо.

В зависимости от того, какие ингредиенты используются для приготовления супа, названия его варьируются: борщ, щи, рассольник, солянка, уха, грибной суп, молочный суп – это всего лишь часть названий, которые существуют в кулинарии. Супы бывают горячие и холодные, быстрого приготовления. Есть также национальные супы. В Англии это прозрачный суп из говяжьих хвостов, в США – суп из мидий, в Италии – минестроне, известны андалузский гаспачо, французский луковый суп, индийский куриный суп с карри, венгерский суп-гуляш, русский борщ, грузинский суп-харчо и др. Как считают историки кулинарии, суп возник в далекой древности, когда суп готовили (не варили) в виде похлебки из толченых или крупно растертых зерен злаков, предварительно запеченных на раскаленных камнях. Со временем такие похлебки начали делать более густыми, но они, однако, быстро закисали и становились непригодными для еды. Вареные супы, считают некоторые специалисты, появились лишь тогда, когда люди впервые стали выделывать глиняные горшки. Существует и другое мнение, в соответствии с которым суп возник, когда человек научился пользоваться огнем и освоил процесс варки. Сторонники этой версии предполагают, что для варки мяса в воде использовали шкуры животных, которые особым образом завязывали и подвешивали над огнем. По некоторым данным, супы готовили в Средиземноморье еще в каменном веке. По мере расширения территории Римской империи для приготовления супов



употребляли все более разнообразные компоненты: лук-порей, репчатый лук, морковь, чеснок, фенхель, мяту, петрушку и кориандр. Древнейший рецепт супа был обнаружен в кулинарной книге Апикура, написанной в IV веке, где упомянуты следующие ингредиенты: пшеница, оливковое масло, мясной фарш, мозги, перец, лавровый лист, тмин, вино, ферментированный рыбный соус.

После падения Римской империи суп продолжил свою историю в Византии, причем здесь, с течением столетий, меню обогатилось супами, ведущими свое происхождение из Средней Азии. Турки, в отличие от западных европейцев, ели суп не только в определенное время дня и не только как одно из блюд дневной трапезы. К тому же, они использовали для своих супов самые разнообразные овощи.

Наибольшими выдумщиками и любителями супов считались французы, которые уже в конце XV века изобрели более 70 их видов. На стол французского крестьянина суп обязательно подавался два раза в день и считался основой пищи.

Супы (бульоны) обычно подавали в мисках. Если для бедных бульон был единственной пищей, то для богатых он служил подливкой к тем главным продуктам, которые в нем были сварены. Иногда сваренные продукты и бульон подавали отдельно, иногда вместе, в последнем случае продукты нарезали небольшими кусками.

Ложек еще не было, поэтому куски овощей и мяса вынимали из мисок рукой, а смельчаки делали это ножом. Ложки вошли в употребление, начиная с XIV века, во всяком случае, в среде богатых людей. В XVI веке ложки видоизменились, стали более глубокими, а их ручки - более длинными. Тогда же в моду вошло и новое блюдо, которое его создатели французы называли *soupe*, потому что на дно миски клали кусок хлеба, который пропитывался жидкостью (англ. *sop*). Когда появилась возможность делать металлическую посуду, которая выдерживает высокие температуры и удобна для

приготовления пищи, варка как кулинарный прием значительно усовершенствовалась.

Кроме обыкновенных супов стали готовить и сложные. В этот же период особую цену приобрели бульоны, которые стали считать чуть ли не "эликсиром жизни". Для ослабленных болезнью готовили "восстанавливающие" овощные бульоны (отвары). В начале XVI века во Франции стала практиковаться засыпка бульонов вермишелью, лапшой, макаронами. В Нормандии особо любимыми были мучные супы, а самым знаменитым стал суп из молочной жидкой кашицы с желтками.

По легенде, знаменитый луковый суп появился благодаря французскому королю Людовику XV, который как-то поздно ночью проголодался, однако в охотничьем домике не нашлось ничего кроме лука, масла и шампанского, которые и послужили основой этого блюда. Испанский суп «гаспачо» изначально был едой простых погонщиков мулов, но постепенно он стал невероятно популярен сначала среди жителей всей Испании, а затем и целого мира. Благодаря традиционному промыслу прованских рыбаков во французском Марселе появился «буйабес» – рыбный суп, считающийся в наши дни одним из самых изысканных блюд во всем мире. В русской кухне, первоначально жидкие блюда, приготовленные из различных продуктов, назывались не супами, а хлёбовом, похлёбками, тюрями, баландами, юшками и т. д. В первых русских кулинарных книгах, какими являются "Домострой" и "Росписи царским кушаньям", суп, как таковой, не упоминается, зато описаны различные "шти", "варево", "похлебки", а также многочисленные затирухи, заварухи, саламаты, болтушки, рассольники, тюри.

В Древней Руси существовало разделение супов. В частности, щи делились на "бедные" и "богатые" по принципу содержания в них необходимых калорийных продуктов. В зажиточных домах готовились традиционные густые наваристые щи, называемые «богатыми», а вот щи, приготовленные хозяйкой только на воде, капусте и луке, называли

«пустыми». Обеды в старорусской кухне начинались именно с жидких блюд, отсюда и название "первые блюда". К супам использовались всевозможные "принадлежности" как непосредственно при их приготовлении (клецки, кнели, ушки), так и подаваемые порционно (обжаренные каши, рыбное "тельное", закусочные пирожки и пончики).

В XVIII-XX веках ассортимент русских супов, как истинно национальных, пополнился разнообразными видами западноевропейских супов – бульонов, супов-пюре, заправочных супов с крупами и овощами, которые быстро нашли свое место в русской кухне. По мнению ученых, суп представляет собой сложную смесь, которая может считаться наиболее благоприятной с точки зрения усвоения ее организмом. Экстрактивные вещества бульона – ферменты, которые способствуют пищеварению, а жидкая консистенция супа делает его более мягкой пищей для желудка. К примеру, **больным гастритом рекомендуется начинать прием пищи с первого блюда** (жидкость разбавляет концентрацию соляной кислоты в желудке) и только потом приступать к салату и другим блюдам. А при пониженной кислотности, наоборот.

**Мясные супы** очень полезны при болезнях легких, недостатке веса, плохом аппетите. Каждый знает, что тарелка вкусного бульона - необходимое лекарство после продолжительной болезни или начинающейся простуде. Но, ароматный, насыщенный мясной бульон на косточке перенасыщен экстрактивными веществами, которые в избытке провоцируют заболевания суставов.

**Жирные бульоны из темного мяса** также опасны людям с проблемами сердечно-сосудистой системы, печени, желчным пузырем.

**Супы из щавеля и шпината** не рекомендуются тем, у кого болят суставы, грибные супы - у кого есть проблемы с пищеварением.

**Супы на молоке** полезны детям, пожилым людям, и особенно тем, у кого есть проблемы с костной системой и нарушения в работе почек.

**Вегетарианскими, постными супами** могут радовать себя практически все – они самые полезные из первых блюд. Такие супы способствуют очищению организма и снижают уровень холестерина. Если овощи класть в кипящий бульон — меньше разрушается витамин С. А вот морковь полезно пассировать – тогда лучше усваивается каротин, растворяющийся в жире.

Супы стимулируют повышение аппетита и улучшают перистальтику кишечника. Но в первую очередь супы – это необходимая каждому человеку клетчатка. Взрослый человек может обходиться без супа, только если будет употреблять достаточное количество овощей - сырых, паровых или тушеных. Сегодня стали популярными супы-полуфабрикаты, которые появились на рубеже конца XIX-начала XX века в Америке, когда один из сотрудников Консервной компании Джозефа Кэмпбэлла сделал поистине революционное открытие, создав первый сухой суп-концентрат. Новинка очень понравилась занятым хозяйкам (это были времена Великой депрессии, когда женщины массово пошли на работу), солдатам и путешественникам, и вскоре производители начали выпускать еще и жидкие готовые супчики. В нашей стране имелись свои полуфабрикаты – разлитые по стеклянным банкам отечественные борщ и щи, и сухие блюда в пакетиках со знаменитыми макаронами-звездочками. Сегодня в магазинах продается масса новых вариантов первых блюд.

## Приложение 2

1. Форма нарезки овощей для супа с вермишелью? (соломка)
2. Можно ли сварить суп харчо со свиной? (нет)
3. Форма нарезки овощей для супа рисового. (кубики)
4. С какой крупой варят суп полевой? (пшено)
5. Общие правила подачи заправочных супов (в подогретую тарелку кладут мясо или рыбу, или курицу + суп + сметана (если нужно) + зелень)
6. С какой крупой можно приготовить суп крестьянский? (перловая, овсяная, пшенная)
7. Какие солянки подают без сметаны? (рыбные)
8. Какой рассольник подают с льезоном? (московский)
9. Какую солянку готовят с картофелем? (домашняя)
10. Суп с солеными огурцами (рассольник)
11. Какие щи варят без капусты? (зеленые)
12. Нужен ли для приготовления щей из свежей капусты картофель? (нет)
13. Какие супы заправляют пассерованной мукой? (супы без крахмалосодержащих продуктов)
14. Как подготавливают квашеную капусту для приготовления щей из квашеной капусты? (тушат)
15. Какие супы подают со сметаной? (щи, борщи, рассольники, солянки, суп крестьянский)
16. Без чего не приготовишь борщ? (без свеклы)
17. Какие щи варят с крупой (по-уральски)
18. Что нужно сделать с рассолом огуречным, чтобы добавить его в рассольник? (процедить, прокипятить)
19. Характерная особенность рассольника ленинградского (варят с крупой)
20. Какой борщ подают с фрикадельками? (сибирский)
21. Форма нарезки капусты в борще флотском (шашки)
22. Форма нарезки картофеля в супе картофельном с рисом (кубики)
23. С какой крупой варят харчо? (рис)

24. Характерная особенность варки борща украинского (перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком, варят со сладким перцем)
25. Входит ли в состав супа полевого морковь? (нет)
26. Когда при варке супов добавляют соль и специи? (за 5 минут до готовности)
27. При каком кипении варят супы? (слабом)
28. Когда при варке супов закладывают кислотосодержащие продукты? (в конце варки)
29. Как приготавливают крупу для варки супов? (перебирают, промывают)
30. Какие супы называют заправочными? (которые заправляют пассированными овощами)
31. Норма отпуска 1 порции супа (500 гр)
32. Один из способов подготовки свеклы для борща (тушение, пассирование или варка)
33. Для чего при тушении свеклы добавляют уксус? (для сохранения цвета)
34. Какие щи подают в горшочке? (суточные)
35. Рассольник с капустой (домашний)
36. Какой овощ входит в состав всех заправочных супов? (лук)
37. Какие супы подают с кружочком очищенного лимона? (солянки)
38. Какой рассольник готовят без картофеля? (московский)
39. Можно ли, из свежей капусты приготовить щи по-уральски? (нет, только из квашеной).
40. Если щи из свежей капусты с картофелем варят с ранней капустой, ее закладывают до или после картофеля? (после)
41. Когда при варке супов закладывают пассированные овощи? (за 10-15 мин до готовности)
42. Почему перловую крупу перед закладкой в суп отдельно отваривают до полуготовности и промывают? (так как отвар темного цвета и слизистой консистенции, это ухудшает качество супов)
43. Борщ с фасолью (сибирский)

44. какие супы готовят на концентрированных бульонах (солянки)
45. t° подачи заправочных супов (75°)
46. Виды бульонов (мясной, мясокостный, костный, из птицы, рыбный)
47. Какие специи используют при варке супов (перец, лавровый лист)
48. Ассортимент борщей
49. Ассортимент щей
50. Ассортимент рассольников
51. Ассортимент солянок
52. Ассортимент картофельных супов
53. Как подготовить бобовые для варки супов? (перебрать, промыть, замочить в холодной воде)
54. На каком бульоне готовят рассольник московский? (куриный)
55. Перечислите сырье, входящее в состав супа картофельного с вермишелью (картофель, лук, морковь, вермишель, жир, зелень)
56. Норма сметаны для подачи 1 порции супа (10 гр.)
57. Соотношение воды и мясопродуктов для варки нормального бульона (5:1)
58. Какой водой заливают мясопродукты при варке бульонов? (холодной)
59. Почему нельзя варить бульоны на сильном огне? (бульон мутный, вкус эмульгированного жира \_)
60. Жидкая основа заправочных супов (бульон, отвар, вода)
61. Что используют для придания рассольникам острого вкуса? (огуречный рассол)
62. Грузинский суп (харчо)
63. Какие бобовые используют для варки супов (горох, фасоль, чечевица)
64. Какое мясо используют для подачи супа полевого? (никакое)
65. Чем отличается суп рисовый от харчо? (больше мяса, харчо острый, нет моркови)

Таблица 1. Укажите бульон, форму нарезки и особенности приготовления щей.

Щи	Используемый бульон	Форма нарезки капусты и овощей	Особенности приготовления щей
Из свежей капусты			
Из квашеной капусты			
Суточные			
«По-уральски»			

Таблица 2. Укажите форму нарезки овощей, используемый бульон и особенности приготовления рассольника.

№ п/п	Рассольник	Форма нарезки овощей	Используемый бульон	Особенности приготовления
1	«Ленинградский»	Картофель - Соленые огурцы - Морковь, лук -		
2	«Домашний»	Картофель - Соленые огурцы - Капуста -		
	«Московский»	Морковь, лук - Белые коренья - Соленые огурцы -		



Таблица 3. Укажите последовательность приготовления супа-харчо.

Операция	Последовательность приготовления
Грудинку баранью массой 25... 30 г рубят на куски в виде кубиков	
Быстро доводят до кипения	
Заливают холодной водой	
Снимают пену и варят при медленном кипении до готовности мяса	
Репчатый лук нарезают крошкой, пассеруют	
Томатное пюре пассеруют	
Бульон процеживают	
Перец острый стручковый мелко режут	
В процеженный бульон кладут кусочки мяса, промытую рисовую крупу, репчатый лук и варят	
Добавляют соль, толченый чеснок и варят до готовности	
В конце варки кладут пассерованное томатное пюре, перец, соус ткемали, хмели-сунели	
Суп настаивают в течение 10... 15 мин	
Отпускают при температуре 75 °С, посыпают зеленью петрушки или кинзы	

Таблица 4. Укажите последовательность приготовления супа-пюре из картофеля.

Операция	Последовательность приготовления
Бульон доводят до кипения	
Картофель промывают, очищают от глазков и темных пятен	
Морковь и лук нарезают и пассеруют при температуре 110... 120 °С в течение 10... 15 мин	
Готовят белый соус основной и соединяют с протертыми овощами, проваривают	
В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности	
Готовый картофель и овощи протирают и разводят бульоном	
Готовый суп охлаждают до температуры 70 °С и заправляют льезоном или горячим молоком и сливочным маслом	
Готовят льезон (желтки сырых яиц проваривают с молоком до загустения на водяной бане)	
При отпуске супа-пюре в тарелку можно положить гарнир (15 г на 1 порцию), пассерованный лук-порей	
Отдельно на пирожковой тарелке подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками	

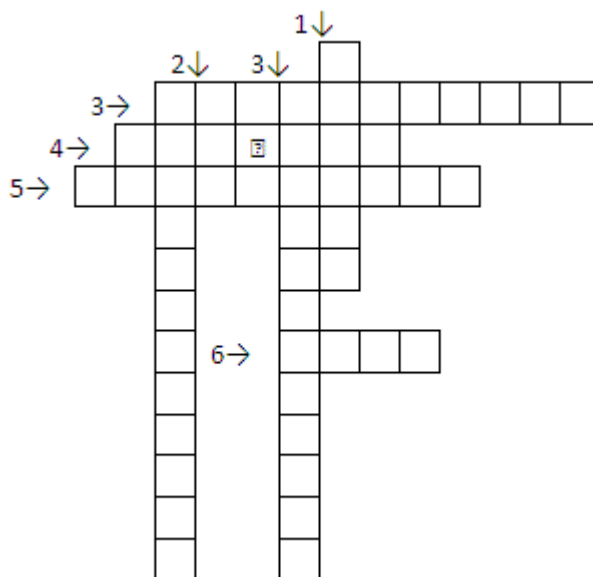
**Кроссворд 1.**

*По горизонтали:*

3. Варка в малом количестве жидкости.
4. Гарнир для прозрачных супов в виде пельменей
5. Заправочный суп, основа которого – огурцы и огуречный рассол.
- 6 Заправочный суп, основа которого – свекла.

*По вертикали:*

1. Отвар, полученный после варки костей
2. Вспомогательный способ тепловой обработки.
3. Продукт, прошедший первичную обработку, но не готовый к непосредственному употреблению.



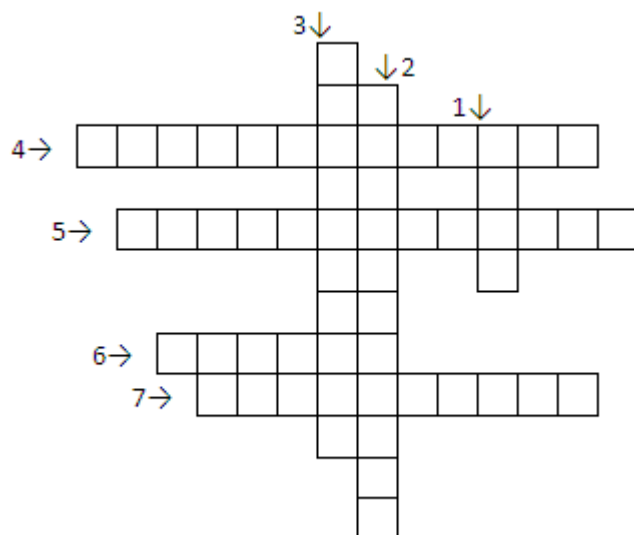
**Кроссворд 2.**

*По горизонтали:*

4. Рассольник с перловой крупой или рисом.
5. Вспомогательный способ тепловой обработки.
6. Жидкая основа молочных супов.
7. Бульон, полученный из обжаренных костей.

*По вертикали:*

1. Борщ, в состав которого входит сало с чесноком.
2. Супы, которые заправляются пассерованными овощами.
3. Жидкая основа окрошки.





Задача 1.

Формулируем задачу.

Рассчитать количество порций борща холодного, рецептура № 305, которое можно приготовить из 20 кг свеклы в мае.

1. Определяем количество свеклы сырой очищенной в мае по формуле массы нетто

$$M_n = M_b: 100(100 - \% \text{отх}), \text{ кг};$$

$$M_n = 20: 100(100-25) = 15 \text{ кг}.$$

2. Находим количество свеклы массой нетто, необходимое для приготовления 2 порций борща холодного по рецептуре № 305: 120 г.

3. Определяем количество свеклы массой нетто на 1 порцию:  $120 : 2 = 60 \text{ г} = 0,06 \text{ кг}$ .

4. Рассчитываем количество порций из 15 кг свеклы сырой очищенной:  $15 : 0,06 = 250$  (порций).

*Ответ:* из 20 кг свеклы в мае можно приготовить 250 порций борща холодного.

**Примечание.** Если далее требуется выписать остальные продукты, необходимые для приготовления блюда, производится подсчет по общей методике определения массы брутто.

Задача 2.

**Расчет количества продуктов для приготовления супов**

Расчет производится по общей методике и с учетом специфики норм вложения продуктов, приведенных в сборниках рецептур.

*Формулируем задачу.*

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 50 порций борща украинского в январе.

Находим нужную рецептуру {№ 189) и заполняем таблицу

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г	Масса нетто на 50 порций, кг	% отходов (январь)	Масса брутто на 50 порций, кг
1	Свекла		120	3	25	4
2	Капуста свежая	100				2,5
3	Картофель		160	4	35	6,15
4	Морковь		40	1	25	1,33
5	Петрушка (корень)	21				0,53
6	Лук репчатый	36				0,9
7	Чеснок	4				0,1
8	Томатное пюре	30				0,75
9	Мука пшеничная	6				0,15
10	Шпик	10,4				0,26
11	Кулинарный жир	20				0,5
12	Сахар	10				0,25
13	Уксус 3%-ный	10				0,25
14	Перец сладкий	27				0,68