

Осіння тушкована капуста зі свинячими реберцями та домашньою ковбасою «Маршалок»: покроковий рецепт і 8 секретів смаку

Коли за вікном стає прохолодно, а вечори темнішають раніше, кухня потребує страви, яка гріє не гірше за плед. В Україні це, без сумніву, тушкована капуста з м'ясом. Золотиста цибуля, солодкувата морква, ніжна капуста, що вбрала сік реберець і пряний аромат часникової ковбаски, — це смак, який одразу повертає до бабусиної печі та недільних обідів.

У цій статті ми розбираємо, як приготувати осінню тушковану капусту з реберцями та ковбасками так, щоб вона вийшла соковитою, а не водянистою; чим вона відрізняється від класичного бігосу; яку продукцію ТМ Маршалок обрати для рецепта й як подати страву на стіл.



Коротко: тушкована капуста з реберцями та ковбасками — це страва з білокачанної капусти, свинячих ребер і смаженої домашньої ковбаси, яку готують 2,5–3 години на повільному вогні. , залежно від товщини реберець і сорту капусти Бігос відрізняється додаванням квашеної капусти та більш кислуватим, пряним смаком. Для найкращого результату беріть м'ясо з натуральним складом, наприклад ковбасу

«Домашня» смажену від ТМ Маршалок, яка містить лише свинину, сіль, часник і суміш перців.

Чому тушкована капуста — ідеальний осінній комфорт-фуд

Осінь — це сезон, коли капуста на піку смаку та доступності. Щільні качани зібрані після перших прохолодних ночей, а холод робить листя солодшим: у ньому накопичуються природні цукри. Саме тому осіння капуста тушкується м'якше та дає більш насичений смак, ніж літня. Для осіннього тушкування добре підходить зріла білокачанна капуста: під час повільного приготування вона стає м'якою, а її природна солодкуватість добре поєднується зі свининою та пряною ковбасою.

До цього додаються ще кілька причин, чому ця страва так полюбилася в українських ролинах:

- **Ситність.** Поєднання овочів із м'ясом дає тривале відчуття насичення — це страва, яка підходить для всієї родини.
- **Економність.** Одна велика каструля годує 6–8 осіб, а наступного дня стає ще смачнішою.
- **Простота.** Не потрібні складні техніки: головне — терпіння та правильна послідовність.
- **Універсальність.** Страву можна адаптувати під смаки: додати гриби, сливи, томати чи квашену капусту.

На нашому блозі ми вже розповідали, [що приготувати восени з напівфабрикатів: 5 ситних страв із сезонними овочами](#), а також ділилися [рецептами 5 осінніх супів з ковбасками](#).

Тушкована капуста з реберцями гармонійно доповнює цю добірку як основна гаряча страва.

Бігос чи тушкована капуста: у чому різниця

Багато хто плутає ці дві страви, адже вони справді споріднені. Бігос — це страва польсько-литовського походження, яка давно прижилася й в Україні, особливо на заході країни. Його основа — квашена капуста, змішана зі свіжою, а м'ясо та ковбаси надають страві глибини. Тушкована капуста в українській традиції простіша й м'якша за смаком.

Критерій	Тушкована капуста з реберцями та ковбасками	Класичний бігос
Основа	Свіжа білокачанна капуста	Квашена капуста + свіжа
Смак	М'який, солодкуватий, м'ясний	Кисло-пряний, насичений
М'ясо	Свинячі ребра, ковбаски	Різні види м'яса, копченості,

Критерій	Тушкована капуста з реберцями та ковбасками	Класичний бігос
		ковбаса
Кислотність	Мінімальна (за бажанням — томат чи яблуко)	Висока завдяки квашеній капусті
Час приготування	2–2,5 години	2,5–3 години, краще — з витримкою на добу
Додаткові інгредієнти	Морква, цибуля, томатна паста	Сушені гриби, чорнослив, лавровий лист, іноді вино
Коли найсмачніше	Одразу після приготування та наступного дня	Після 1–2 днів у холодильнику
Кому підійде	Тим, хто любить ніжний смак	Любителям вираженої кислинки та пряності

Отже, якщо ви обираєте між двома варіантами, орієнтуйтеся на смак вашої родини. Нижче ми розкажемо рецепт тушкованої капусти, а в окремому розділі покажемо, як перетворити його на бігос по-домашньому.

Що знадобиться: інгредієнти на 6 порцій

Основні продукти:

- свинячі реберця — 800 г – 1 кг;
- ковбаса «Домашня» смажена ТМ Маршалок — 400–500 г;
- свіжа білокачанна капуста — 1,2–1,5 кг;
- цибуля ріпчаста — 2 середні головки;
- морква — 1–2 шт.;
- томатна паста — 2 ст. ложки;
- кисле яблуко (за бажанням) — 1 шт.;
- часник — 3–4 зубчики;
- рослинна олія для смаження — 3–4 ст. ложки;
- вода або бульйон — 150–200 мл.

Спеції:

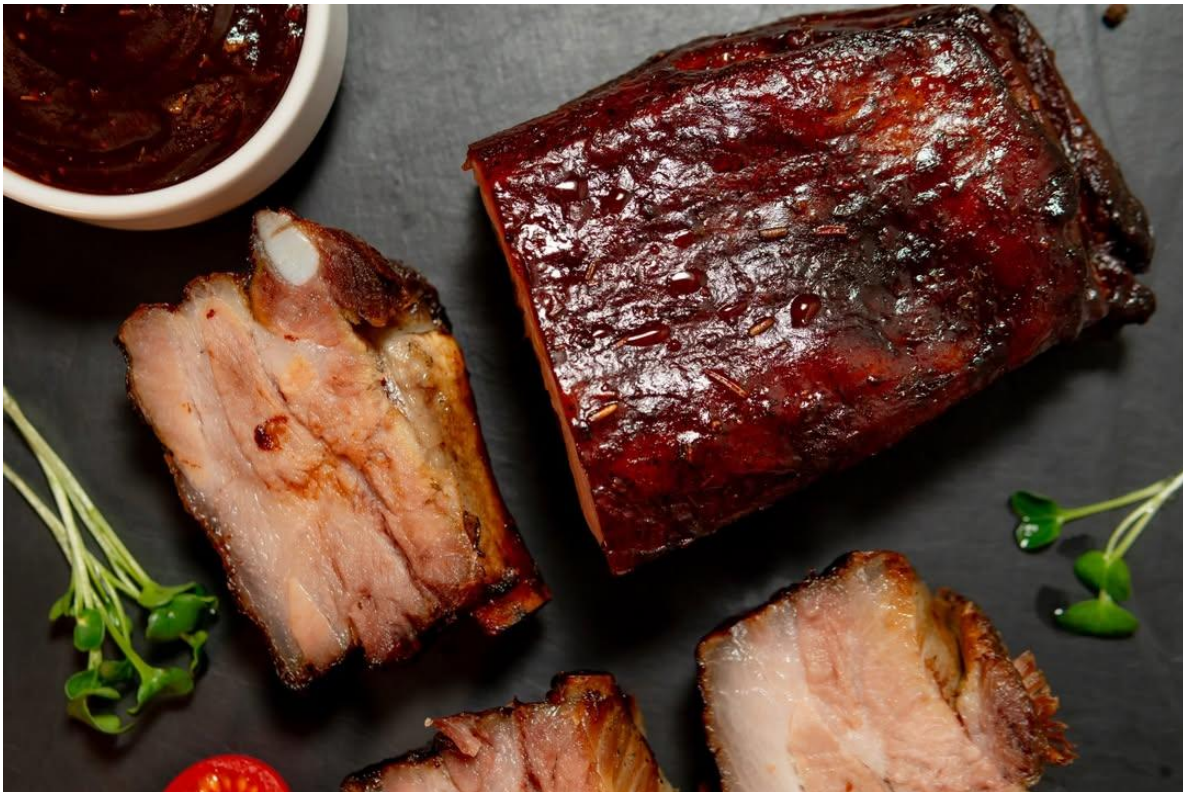
- лавровий лист — 2–3 шт.;
- духмяний перець — 4–5 горошин;
- чорний мелений перець, сіль — за смаком;
- паприка солодка — 1 ч. ложка;
- кмін або кріп (свіжий чи сушений) — за бажанням;

Реберця

Свинина здавна займала особливе місце в українській кухні, а ребра — це основа таких страв, як шпундра чи реберця по-козіївськи. Ми докладно розповідали про це в статті [«Свинячі ребра від ТМ Маршалок: традиції, смак та мистецтво приготування»](#). Вибираючи ребра для тушкування, зверніть увагу на:

- **колір** — рожево-червоний, без сірих плям;
- **мармуровість** — тонкі прошарки жиру забезпечать соковитість;
- **запах** — свіжий, без кислуватих нот;
- **розмір** — краще брати ребра середньої товщини, їх зручно різати між кістками.

Якщо ви використовуєте вже запечені чи копчені ребра, скоротіть час тушкування до 30–40 хвилин і додавайте їх до капусти наприкінці — вони вже готові й потребують лише того, щоб увібрати соки овочів.



Ковбаски по-домашньому

Для цієї страви ідеально підходить ковбаса «Домашня» смажена в/г від ТМ Маршалок. Згідно зі сторінкою продукту, її склад — свинина знежирована напівжирна, сіль кухонна, свіжий подрібнений часник і суміш чорного, білого та духмяного перців. У ній немає зайвого — тільки м'ясо та спеції, які створюють той самий домашній смак.

Цікаві характеристики продукту:

- **Енергетична цінність:** 397,4 ккал (1642,7 кДж) на 100 г;
- **Білки:** 15,9 г, **жири:** 37,0 г, **вуглеводи:** 0,2 г на 100 г;
- **Пакування:** натуральна оболонка, вакуум;
- **Зберігання:** 25 діб за температури 0...+6 °С.

У вакуумному пакуванні ковбаса зручна для планування: купили заздалегідь — і вона чекає на вихідні. Детальніше про смак, склад і подачу читайте в нашій статті про [ковбасу «Домашню» смажену від ТМ Маршалок](#).



Покроковий рецепт тушкованої капусти з реберцями та ковбасками

Загальний час: 2,5–3 години. **Складність:** середня. **Порцій:** 6.

Крок 1. Підготуйте реберця

Промийте ребра, обсушіть паперовим рушником і наріжте на порції по 2–3 кістки. Посоліть, поперчіть, додайте паприку. Дайте м'ясу постояти 20–30 хвилин — спеції встигнуть «зчепитися» з поверхнею.

Крок 2. Обсмажте до золотистої скоринки

Розігрійте олію в товстостінній каструлі чи глибокому казані. Викладайте реберця невеликими партіями, щоб вони смажилися, а не парилися. Обсмажуйте по 3–4 хвилини з кожного боку до рум'яної скоринки. Саме вона створить глибину смаку всієї страви. Викладіть ребра на тарілку.

Крок 3. Підсмажте ковбасу

На тому ж жирі підсмажте ковбасу «Домашню», нарізану кружальцями завтовшки 1–1,5 см, по 2 хвилини з кожного боку. Вона віддасть олії аромат часнику та перців. Відкладіть до готовності капусти — додамо її пізніше, щоб вона не втратила форму та не пересохла.

Крок 4. Приготуйте зажарку

У ту саму каструлю додайте нарізану півкільцями цибулю та потерту моркву. Смажте на середньому вогні 7–8 хвилин, поки овочі не стануть м'якими й золотистими. Додайте томатну пасту та підсмажуйте ще 1–2 хвилини, постійно помішуючи, — так зникне зайва кислинка, а колір стане насиченим.



— marshalok.com.ua —

Крок 5. Додайте капусту

Капусту тонко нашинкуйте та злегка помніть руками з щіпкою солі, щоб вона пустила сік. Викладіть її в каструлю із зажаркою, перемішайте. Додайте нарізане кубиками яблуко, лавровий лист, духмяний перець і щіпку цукру.

Крок 6. Тушкуйте з реберцями

Вкладіть обсмажені ребра в капусту, залийте 150–200 мл води чи бульйону. Накрийте кришкою, зменште вогонь до мінімуму та тушкуйте 1,5–2 години. Помішуйте кожні 20–25 хвилин. Капуста має стати м'якою, але не перетворитися на кашу.

Крок 7. Додайте ковбаску та часник

За 20 хвилин до готовності додайте підсмажені кружальця ковбаси та подрібнений часник. Перемішайте, перевірте сіль і перець. Вимкніть вогонь і залиште страву під кришкою на 15–20 хвилин — смаки «зведуться» й стануть гармонійними.

8 секретів ідеальної тушкованої капусти

1. **Обирайте товстостінний посуд.** Казан, чавунна каструля чи гусятниця забезпечують рівномірне тепло та запобігають підгоранню.
2. **Не поспішайте зі смаженням.** Гарна скоринка на ребрах — це 50% аромату.
3. **Шаткуйте капусту не надто дрібно.** Тонка соломка перетворюється на пюре, а середня зберігає структуру.
4. **Додайте кислинку.** Яблуко, ложка томатної пасти чи трохи оцту (1 ч. ложка) збалансують солодкість.
5. **Не лийте багато води.** Капуста сама дасть сік; зайва рідина зробить страву водянистою.
6. **Тримайте вогонь слабким.** Повільне тушкування робить м'ясо ніжним, а капусту — солодкою.
7. **Ковбасу додавайте пізніше.** Так вона збереже щільність і не розвариться.
8. **Дайте страві «відпочити».** Після приготування накрийте кришкою на 15–20 хвилин, а ще краще — подавайте наступного дня.

Бігос по-домашньому: як перетворити рецепт на класику

Якщо вам хочеться саме бігосу, змініть кілька елементів у базовому рецепті:

- замініть половину свіжої капусти на **квашену** (попередньо відіжміть і за потреби промийте, якщо вона дуже кисла);
- додайте **замочені сушені гриби** (10–15 г) і 4–5 штук чорносливу — вони створять глибокий, трохи димний смак;
- збільште кількість **лаврового листа та духмяного перцю**;
- додайте **ще більше м'ясних компонентів**: грудинку, копчені ребра чи ковбасу;
- тушкуйте не менше 2,5–3 годин, а потім залиште в холодильнику на добу — бігос найсмачніший на другий-третій день.

До бігосу чудово пасує копчена грудинка. У нашому асортименті є [Грудинка «Делікатесна» копчено-варена](#) та [Грудинка «Банкетна» копчено-варена](#): нарізана кубиками, вона додасть страві димних нот.

З чим подавати тушковану капусту

Става самодостатня, але правильні доповнення зроблять обід по-справжньому святковим:

- **Картопля:** відварена з маслом і кропом, пюре чи запечена. Ми радимо також спробувати [вареники з картоплею](#) як гарнір-несподіванку.
- **Хліб:** свіжий житній або домашній пампук із часником.
- **Соуси та приправи:** сметана, зерниста гірчиця, хрін зі сметаною.
- **Квашене та мариноване:** солоні огірки, маринована цибуля, перець.
- **Напої:** компот із сухофруктів, квас, холодне крафтове пиво чи мінеральна вода.
- **Зелень:** свіжий кріп чи петрушка поверх порції.

Для тих, хто любить експериментувати: подайте тушковану капусту разом із вареними [варениками з капустою](#) — вийде «капустяна вечеря» у двох варіаціях.

Продукція ТМ Маршалок для осінньої тушкованої капусти

ТМ Маршалок працює з 1996 року у Білій Церкві на Київщині, виготовляє м'ясні вироби, напівфабрикати, молочну та кондитерську продукцію. Виробництво сертифіковане за стандартом ISO 22000:2018. Нижче — добірка продукції, яка вдало поєднується з цією стравою.

Продукт ТМ Маршалок	Як використати у страві	Чому підходить
Ковбаса «Домашня» смажена в/г	Нарізати кружальцями, підсмажити й додати за 20 хвилин до готовності	Натуральний склад: свинина, сіль, часник, суміш перців
Грудинка «Делікатесна» копчено-варена	Нарізати кубиками для бігосу, додати до зажарки	Димний аромат і м'ясна насиченість
Грудинка «Банкетна» копчено-варена	Як альтернатива грудинці «Делікатесній» у бігосі	Ніжна текстура, виразний копчений смак
Вареники «З капустою»	Подавати як окрему страву чи доповнення до столу	Підтримують капустяну тему вечері
Вареники «З картоплею»	Гарнір до тушкованої капусти	Класичне поєднання, ситний варіант

Як зберігати та розігрівати страву

Тушкована капуста — одна з тих страв, що не втрачають якості на другий день. Охолоджену страву розкладіть по контейнерах із кришками та зберігайте в холодильнику до 3 діб. Для довшого зберігання її можна заморозити порціями. Розігрівайте на

повільному вогні в каструлі з товстим дном, додавши ложку води, або в мікрохвильовій печі під накриттям.

Детальні норми для м'ясних виробів — у нашій статті [«Терміни зберігання м'ясних виробів: повна таблиця \(холодильник, морозилка, кімната\)»](#). Якщо у процесі читання зустрілися незнайомі терміни, зазирніть до [глосарію з 20 термінів м'ясних виробів простими словами](#).

Читайте також у нашому блозі

- [Що приготувати восени з напівфабрикатів: 5 ситних страв із сезонними овочами](#)
- [Рецепти 5 осінніх супів з ковбасками ТМ «Маршалок»: швидко, смачно, просто](#)
- [Свинячі ребра від ТМ Маршалок: традиції, смак та мистецтво приготування](#)
- [Ковбаса «Домашня» смажена від ТМ «Маршалок»: традиції, смак та мистецтво сервірування](#)
- [Терміни зберігання м'ясних виробів: повна таблиця](#)

Часті запитання (FAQ)

Скільки часу тушкувати капусту з реберцями?

У середньому 1,5–2 години на слабкому вогні для сирих свинячих ребер. Якщо ребра вже запечені чи копчені, достатньо 30–40 хвилин. Орієнтир готовності — м'ясо легко відстає від кістки, а капуста стає м'якою та напівпрозорою.

Чим тушкована капуста відрізняється від бігосу?

Тушкована капуста готується зі свіжої білокачанної капусти й має м'який, солодкуватий смак. Бігос поєднує свіжу та квашену капусту, часто містить гриби й чорнослив, а смак у нього кисло-пряний. Бігос зазвичай тушкують довше та витримують добу перед подачею.

Коли додавати ковбасу до тушованої капусти?

Найкраще — за 15–20 хвилин до завершення приготування, попередньо підсмаживши кружальця. Тоді вона збереже щільну текстуру й віддасть капусті аромат часнику та перців, а не розвариться.

Чи можна використовувати квашену капусту замість свіжої?

Так, але страва стане кислішою й за смаком наблизиться до бігосу. Найкращий варіант — поєднати обидва види 1:1. Якщо квашена капуста дуже кисла, промийте її холодною водою й відіжміть.

Як не допустити, щоб капуста вийшла водянистою?

Не додавайте багато води — достатньо 150–200 мл, адже капуста сама пустить сік. Обсмажуйте овочі й томатну пасту до загущення, тушкуйте під кришкою на слабкому вогні,

а наприкінці за потреби приберіть кришку на 10 хвилин, щоб випарувалася зайва вологість.

Скільки калорій у ковбасі «Домашня» смаженій ТМ Маршалок?

Згідно з інформацією на сторінці продукту, енергетична цінність становить 397,4 ккал на 100 г, зокрема білки — 15,9 г, жири — 37,0 г, вуглеводи — 0,2 г. Для зменшення калорійності страви можна використати менше ковбаси та збільшити частку овочів.

Чи можна заморозити тушковану капусту?

Так. Розкладіть охолоджену страву по контейнерах чи пакетах для заморожування порціями. Розморозуйте в холодильнику, а розігрівайте на повільному вогні. Текстура капусти зміниться мінімально, а смак зберігається.

Де придбати ковбасу «Домашню» та іншу продукцію Маршалок?

Продукцію ТМ Маршалок можна замовити в [онлайн-магазині](#) або придбати у фірмових магазинах. Контакти й актуальні адреси доступні на сайті marshalok.com.ua.

Висновок

Тушкована капуста з реберцями та ковбасками — це страва, яка не потребує складних технік, але дарує справжній осінній затишок. Обсмажена до золотистої скоринки, повільно вистояна під кришкою й доповнена пряною ковбасою, вона стає улюбленою для всієї родини. Захочете більше кислинки — перетворіть її на бігос; захочете ніжності — залиште класичну версію.

Оберіть якісні інгредієнти, не поспішайте, а головне — готуйте з настроєм. Натуральну ковбасу «Домашню» смажену, копчену грудинку та вареники ТМ Маршалок можна замовити просто зараз — і вже цими вихідними вдома запахне справжньою осінню.

Усю продукцію можна замовити в [онлайн-магазині Маршалок](#) або придбати у фірмових магазинах. Актуальний асортимент і ціни дивіться на сайті, а вигідні пропозиції тижня — на сторінці [«Акції тижня ТМ Маршалок»](#).

Завантажте статтю у PDF. Збережіть собі, щоб завжди мати під рукою!

ТМ «Маршалок» — смак, який об'єднує.