

## Легенда Карпат у вашому казані: як приготувати справжній Закарпатський Бограч із м'ясними делікатесами ТМ «Маршалок»

Закарпатський бограч — це не просто густий м'ясний суп або різновид гуляшу. Це справжня кулінарна філософія, символом якої є казан, повільне томління на відкритому вогні та багатство смаків.

Походження страви сягає сивої давнини, коли пастихи брали із собою в гори казанок (угорською bogrács) і готували в ньому ситну, гарячу їжу з кількох видів м'яса, сухої паприки та гірських трав. Сьогодні бограч став візитівкою українського Закарпаття.

Головне правило ідеального бограча — різноманіття м'ясних інгредієнтів. У ньому має переплітатися ніжність свіжого м'яса, глибокий аромат копченостей та пікантність домашніх ковбасок. Щоб досягти традиційного автентичного смаку, надзвичайно важливо обрати якісну м'ясну основу.

Для копченої та ковбасної складової цієї страви чудово підходить продукція ТМ «Маршалок» — виробника м'ясних виробів із Білої Церкви, який із 1996 року виготовляє ковбаси та делікатеси без замінників м'яса й синтетичних консервантів, на власному виробництві за стандартом ISO 22000:2018. У цій детальній статті ми розберемо історичні секрети, крок за кроком навчимося готувати класичний бограч-гуляш у домашніх умовах або на природі, дізнаємося таємницю приготування фірмового тіста «чіпетке», розкриємо кулінарні лайфхаки від шеф-кухарів і докладно розповімо, як зварити бограч у справжньому казані на вогнищі.



## Секрет ідеального смаку: чому продукція «Маршалок» підходить для бограча

Традиційний закарпатський рецепт вимагає використання щонайменше 3–4 видів м'ясних продуктів. Саме поєднання текстур створює фірмовий густий навар. Свіже м'ясо для тушкування (яловичину, свинячу шийку чи лопатку) обирайте у перевіреного м'ясника або на ринку, а копчено-варені делікатеси й ковбаси, що надають бограчу глибини смаку та аромату димку, — з асортименту ТМ «Маршалок»:

- Копчена грудинка або шпондер ТМ «Маршалок» — [Грудинка «Пікантна» с/к в/г нарізка](#): основа страви. Смалець, що витоплюється з копченої грудинки, стає головним провідником смаку для сухої паприки та цибулі.
- Копчено-варена грудинка або шийка ТМ «Маршалок» — [Грудинка «Банкетна» копчено-варена в/г](#) чи [Шийка «Королівська» сирокопчена в/г](#): додають бульйону глибину й насичений легкий димний відтінок, який нагадує про приготування на вогнищі.
- Ковбаса «Карпатська» напівкопчена ТМ «Маршалок» — [Ковбаса «Карпатська» напівкопчена 1/г](#): тематично і за смаком найближче до духу закарпатської кухні, додає страві характерної пікантності.
- Мисливська та домашня ковбаса ТМ «Маршалок» — [Ковбаса «Саямі Мисливська» варено-копчена в/г](#) або [Ковбаса «Домашня» смажена в/г](#): додають легкого часникового аромату й роблять кожну ложку страви неповторною.



Порада: копчені делікатеси кладіть у казан ближче до середини й кінця готування — вони вже готові до вживання, і довге кипіння лише висушить їх та «заб'є» тонкий димний аромат.

**Таблиця: м'ясна основа бограча та роль кожного продукту**

| Роль у страві               | Продукт ТМ «Маршалок»                                  | Орієнтовна кількість | Що дає бограчу                                                          |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Жирова основа / шкварки     | <a href="#">Грудинка «Пікантна» с/к в/г нарізка</a>    | 150–200 г            | Смалець і золотаві шкварки — база для обсмажування цибулі та паприки    |
| Копчений навар              | <a href="#">Грудинка «Банкетна» копчено-варена в/г</a> | 300–400 г            | Насичений бульйон із легким ароматом димку, як від вогнища              |
| Свіже м'ясо (текстура)      | Яловича або свиняча шия/лопатка (свіжа, від м'ясника)  | 700–800 г            | М'якість і поживність: волокна тануть у роті після тривалого тушкування |
| Пікантна ковбаса            | <a href="#">Ковбаса «Карпатська» напівкопчена 1/г</a>  | 250–300 г            | Характерний закарпатський присмак і апетитний аромат спецій             |
| Мисливська/домашня ковбаска | <a href="#">Ковбаса «Салямі Мисливська» в/г</a>        | 200–250 г            | Легка часникова гострота, кожна ложка страви — неповторна               |

### **Інгредієнти для класичного Закарпатського Бограча (на 6–8 літрів)**

Щоб зварити великий казан справжнього бограча для всієї родини чи дружньої компанії, підготуйте наступні продукти:

#### **М'ясна основа**

- Копчена грудинка ТМ «Маршалок» ([«Пікантна» нарізка](#)) — 200 г
- Яловича або свиняча шия/лопатка (свіжа) — 800 г
- Копчено-варена грудинка ТМ «Маршалок» ([«Банкетна»](#)) — 300–400 г
- Напівкопчена ковбаса ТМ «Маршалок» ([«Карпатська»](#)) або [мисливська «Салямі»](#) — 250–300 г

#### **Овочі та зелень**

- Ріпчаста цибуля — 4 великі штуки (цибулі має бути багато!)
- Морква — 2 шт.
- Болгарський червоний перець (соковитий) — 2–3 шт.
- Свіжі помідори — 3 шт. (або 2 ст. л. томатної пасти)
- Картопля — 800 г
- Свіжий перець чилі (гіркий) — 1 шт. (за смаком)
- Часник — 5–6 зубчиків
- Свіжа зелень (петрушка, кріп) — великий пучок

## Спеції та додаткові компоненти

- Солодка закарпатська паприка (мелена) — 3–4 ст. ложки з гіркою
- Кмин — 1 чайна ложка
- Сухий майоран або чебрець — 1 ч. л.
- Сіль, чорний свіжозмелений перець — за смаком
- Сухе червоне вино — 100–150 мл

## Для галушок «чіпетке» (тісто)

- Пшеничне борошно — 100–120 г
- Куряче яйце — 1 шт.
- Дрібка солі

## Покроковий рецепт приготування

### 1. Підготовка та витоплювання шкварок

Наріжте копчену грудинку ТМ «Маршалок» ([«Пікантна» нарізка](#)) дрібним кубиком. Покладіть у розігрітий казан чи товстостінну каструлю і витопіть на помірному вогні до золотавих шкварок. Шкварки можна вийняти шумівкою або залишити для більшої наваристості.

### 2. Зажарка з цибулею та паприкою

У гарячий жир додайте дрібно нарізану цибулю та обсмажте її до прозоро-золотавого кольору. Зніміть казан з прямого вогню або зменшіть вогонь до мінімуму і всипте солодку паприку. Швидко перемішайте її із цибулею протягом 10–15 секунд. Паприка повинна розчинитися у жирі, віддавши колір, але не підгоріти, інакше з'явиться гіркота.

### 3. Закладка основного м'яса

Одразу додайте нарізане кубиками (приблизно 3–4 см) свіже м'ясо (свинину чи яловичину). Добре перемішайте, щоб м'ясо покритися паприково-цибулевою сумішшю. Потушкуйте у власному соку 10–15 хвилин, після чого долийте трохи води (або бульйону), щоб м'ясо було злегка покрите. Накрийте кришкою і тушкуйте на повільному вогні 1.5–2 години до м'якості м'яса.

### 4. Додавання овочів, копченостей і ковбасок

Коли м'ясо стане м'яким, додайте нарізану кружальцями моркву, солодкий болгарський перець та кубики свіжих томатів (або томатну пасту). Також додайте копчено-варену грудинку ([«Банкетна»](#)) та нарізану кружальцями ковбасу ТМ «Маршалок» ([«Карпатська»](#) або [мисливську «Салямі»](#)), дрібно посічений часник, кмин, чебрець та стручок гострого перцю чилі. Потушкуйте все разом ще 15–20 хвилин.

### 5. Приготування тіста «чіпетке»

Поки овочі з м'ясом тушаться, приготуйте «чіпетке» (від угорського csipkedni — щипати). Змішайте борошно, яйце та дрібку солі без додавання води. Замісіть круте, еластичне тісто. Потім обсипаними борошном пальцями відщипуйте від тіста шматочки розміром з ніготь і викладайте їх на дошку.

### 6. Фінальний етап: картопля, чіпетке та вино

Всипте в казан картоплю, нарізану великими кубиками, і долийте окропу до бажаної густини (бограч має бути густішим за звичайний суп, але рідшим за рагу). Варіть до готовності картоплі (близько 15 хвилин). За 5–7 хвилин до завершення киньте підсушені «чіпетке». Наприкінці влийте келих червоного сухого вина, всипте подрібнену зелень, прокип'ятіть 2 хвилини і зніміть казан з вогню.



# Закарпатський Бограч

Традиційний смак Карпат  
у вашому казані





## М'ясна основа

Поєднання різних видів м'яса створює фірмовий густий навар і насичений смак.

- Грудинка «Пікантна» (копчена) – 200 г
- Яловича або свиняча шия/лопатка (свіжа) – 800 г
- Грудинка «Банкетна» (копчено-варена) – 300–400 г
- Ковбаса «Карпатська» (напівкопчена) – 250–300 г
- Ковбаса «Мисливська» або «Домашня» – 200–250 г





## Овочі та зелень

Надають свіжості, соковитості та яскравого кольору.

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                              |                                                                                                                                     |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Цибуля – 4 шт.<br/>Морква – 2 шт.</p> |  <p>Перець болгарський – 2–3 шт.<br/>Помідори – 3 шт.<br/>(або томатна паста – 2 ст. л.)</p> |  <p>Картопля – 800 г</p> |  <p>Чилі – 1 шт.<br/>Часник – 5–6 зубчиків</p> |  <p>Зелень – великий пучок</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## Спеції та додаткові компоненти

Розкривають аромат і надають страві характерний смак.

|                                                                                                                                 |                                                                                                           |                                                                                                                          |                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Паприка мелена – 3–4 ст. л. з гіркою</p> |  <p>Кмин – 1 ч. л.</p> |  <p>Майоран або чебрець – 1 ч. л.</p> |  <p>Сіль, перець – за смаком</p> |  <p>Сухе червоне вино – 100–150 мл</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## Для галушок «чіпетке»

Додають страві особливої домашньої атмосфери.

|                                                                                                                |                                                                                                         |                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Борошно – 100–120 г</p> |  <p>Яйце – 1 шт.</p> |  <p>Вода – 50–70 мл (за потреби)</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Готуйте в казані на відкритому вогні



Дайте страві повільно томитися



Використовуйте якісні м'ясні делікатеси



Насолоджуйтесь справжнім смаком Карпат

— marshalok.com.ua —



### Автентичний спосіб: як приготувати бограч у справжньому казані на вогнищі

Бограч, приготований на плиті, — це смачно, але справжній, «той самий» смак страва отримує лише в чавунному казані над відкритим полум'ям. Вогонь дає нерівномірний, живий жар і легкий димний аромат, якого не відтворить жодна плита. Ось детальний покроковий підхід до приготування бограча на природі.

## Що знадобиться

- Чавунний казан об'ємом 8–10 літрів (чим товщі стінки — тим рівномірніше прогрівання)
- Тринога або спеціальна підставка (рогачка) для підвішування казана над вогнищем
- Дрова твердих порід — дуб, граб, бук; для фінального аромату — гілочка фруктового дерева (яблуня, вишня, черешня)
- Кочерга або довга дерев'яна лопатка для регулювання вогнища
- Дерев'яна ложка з довгою ручкою — щоб не обпектися, помішуючи страву

## Крок 1. Підготовка вогнища

Розкладіть багаття за 40–50 хвилин до початку готування: спочатку дрібні дрова для розпалювання, потім товсті поліна твердих порід дерева. Дайте полум'ю прогоріти до стану рівномірного жару з невеликими язиками вогню — саме такий вогонь, а не відкрите бурхливе полум'я, потрібен для казана. Хвойні дрова (сосна, ялина) не годяться: вони чадять смолою і псують смак страви.

## Крок 2. Підвішування та розігрів казана

Підвісьте порожній сухий казан над вогнем на висоті 20–30 см від жару на 3–5 хвилин, щоб він прогрівся рівномірно — це вбереже їжу від пригорання. Лише після цього закладайте копчену грудинку для витоплювання шкварок, як описано у кроці 1 рецепта.

## Крок 3. Керування вогнем на кожному етапі

- **Витоплювання шкварок і зажарка:** сильний, але не відкритий вогонь — жар без високого полум'я, щоб паприка не підгоріла.
- **Тушкування м'яса (1.5–2 години):** вогонь притрушують попелом або відсувають казан вище над жаром — потрібне рівне, повільне кипіння, а не бурління. Періодично підкидайте по 1–2 поліна, щоб підтримувати стабільну температуру.
- **Овочі, ковбаски, картопля:** вогонь можна трохи підсилити, оскільки варити залишається недовго.
- **Фінал:** зменшіть вогонь до мінімуму, майже до жару без полум'я — на цьому етапі страва лише доходить, а не кипить.

## Крок 4. Головний секрет закарпатських ґазд

За кілька секунд до зняття казана з вогню підпаліть невелику гілочку фруктового дерева (яблуні чи вишні) прямо у вогнищі та занурте її палаючим кінцем у бограч на 3–5 секунд, одразу вийміть. Цей прийом додає страві неповторного ароматного димного серпанку, який неможливо отримати жодним іншим способом.

## Крок 5. Зняття з вогню і відпочинок

Обережно зніміть казан із триноги (використовуйте рукавиці для гарячого посуду — метал сильно розжарюється). Накрийте казан кришкою або чистим рушником і дайте бограчу настоятися 20–30 хвилин прямо біля згасаючого вогнища. За цей час смаки м'яса, диму та спецій остаточно об'єднуються.

## Безпека та практичні поради

- Розводьте вогнище на відкритій, безпечній від сухої трави та гілок ділянці, майте поруч воду або пісок на випадок іскор.
- Не залишайте казан без нагляду — дерев'яна тринога та підвіс можуть нагрітися і послабитися.
- Якщо вітряно, розташуйте казан так, щоб дим не летів у бік учасників застілля, і слідкуйте за рівномірністю жару з навітряного боку.
- Немає можливості готувати на вогнищі? Копчена грудинка та ковбаси ТМ «Маршалок» самі по собі дають достатньо аромату димку навіть на звичайній плиті — детальніше у розділі F.A.Q. нижче.

## Кулінарні секрети від Закарпатських ґазд

- **Правило гілочки з вогнища:** докладно описане вище — це найпростіший спосіб надати домашньому бограчу автентичного смаку страви, звареної на полонині.
- **Густина та наваристість:** бограч не повинен бути рідким водянистим супом. Велика кількість м'ясних продуктів та крохмалю з картоплі й галушок створюють оксамитову структуру гуляшу.
- **Час відпочинку:** після того як зняли бограч з вогню, обов'язково дайте йому настоятися під закритою кришкою 20–30 хвилин. Смаки та аромати спецій, м'яса і копченостей об'єднуються в єдину гармонію.

## Часті запитання (F.A.Q.)

### 1. Чи можна приготувати бограч у звичайній каструлі на плиті?

Так, абсолютно! Хоча класичний бограч готується в казані на вогнищі, у домашніх умовах його можна приготувати в каструлі з товстим дном, чавунній гусятниці або сотейнику. Копчені грудинка та ковбаси ТМ «Маршалок» ([«Банкетна»](#), [«Карпатська»](#)) забезпечать той самий аромат димку навіть на звичайній газовій чи індукційній плиті.

### 2. Які м'ясні вироби ТМ «Маршалок» найкраще поєднувати в одній страві?

Ідеальна комбінація: копчена грудинка [«Пікантна»](#) для зажарки, копчено-варена грудинка [«Банкетна»](#) для глибокого навару та напівкопчена [«Карпатська»](#) або [мисливська «Саламі»](#) для пікантності — у поєднанні зі свіжою яловичою чи свинячою шиєю для м'якості.

### 3. Що робити, якщо під час додавання паприки підгоріла?

Якщо паприка підгоріла, вона надасть усій страві гіркого присмаку, який важко замаскувати. У такому разі краще зняти казан із жиром і цибулею, викинути підпалену масу та обсмажити нову порцію цибулі на свіжому жирі, додавши паприку строго після зняття з сильного вогню.

### 4. Чи можна заморожувати готові галушки «чіпетке»?

Так, «чіпетке» можна підсушити на дошці та заморозити про запас. Також ви можете відщипувати їх безпосередньо перед додаванням у киплячий бограч.

### 5. Наскільки гострим має бути справжній закарпатський бограч?

Гостроту можна регулювати індивідуально. Традиційно бограч — помірно гостра, але дуже пряна страва. Ви можете покласти цілий стручок перцю чилі під час тушкування, не розрізаючи його (щоб отримати лише аромат), а для любителів гострого подати нарізаний свіжий перець окремо на стіл.

#### **6. Чи можна готувати бограч без відкритого вогню, але з димним ароматом?**

Так. Якщо немає можливості розпалити вогнище, копчені продукти ТМ «Маршалок» ([грудинка](#), [ковбаси](#)) вже несуть у собі готовий аромат натурального копчення, тож бограч вийде насиченим навіть на звичайній плиті.

М'ясні делікатеси ТМ «Маршалок» для приготування Бограча можна купити у фірмових магазинах у Білій Церкві або замовити з доставкою на [marshalok.com.ua](http://marshalok.com.ua) чи в онлайн-магазині [marshalok.ps.me](http://marshalok.ps.me). Повний асортимент м'ясних виробів є в розділі «[М'ясна продукція](#)».

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