



29 июня 2021 г.

Пресс-выпуск

## ЛЕТНЕЕ МЕНЮ: ГОТОВИМ ОКРОШКУ

В жаркое время года, когда совсем не хочется стоять у плиты, самое время приготовить холодный суп на квасе — традиционную русскую окрошку. Готовится она легко, быстро и очень просто.

Специалисты Владимирстата проанализировали, как изменилась цена на продуктовый набор, необходимый для приготовления этого блюда. Для расчета был взят рецепт классической окрошки на квасе со сметаной и майонезом.

Итак, для приготовления этого блюда понадобится: картофель — 2-4 штуки, огурцы свежие — 2-3 штуки среднего размера, редиска — 150-200 грамм, яйца — 3-4 штуки, говядина — 250 грамм, сметана — 100 грамм, майонез — 100 грамм, квас — 1,5-2 литра, свежая зелень и соль по вкусу.

Картофель, яйца и мясо отварить. Нарезать их вместе с огурцами и редисом кубиками. Лук и свежую зелень мелко покрошить и растереть с солью. Добавить сметану, майонез и залить холодным квасом.

*Стоимость набора продуктов для приготовления окрошки  
(на конец периода, рублей)*

Наименование	Средняя цена, май 2020 г.	Средняя цена, май 2021 г.	Изменение за год, %
Говядина бескостная, кг	491.37	537.77	↑ 10,0
Огурцы свежие, кг	102.60	140.89	↑ 37,3
Картофель, кг	28.38	51.62	↑ 81,7
Яйца, 10 шт	63,11	83,52	↑ 33,5
Лук репчатый, кг	47.30	34.80	↓ 26,0
Зелень свежая*, кг	-	717.12	↑ 18,9
Майонез, кг	188.27	212.07	↑ 13,8
Сметана, кг	227,50	239,31	↑ 6,6
Соль, кг	14,96	14,62	↑ 1,2
Напитки газированные, л	34,71	37,29	↑ 6,5

Как видно из приведенной таблицы, цены на продукты выросли практически по всем позициям, используемым в классическом рецепте.

Наибольший рост показал картофель, стоимость за 1 кг продукта увеличилась за год на 81,7% : в мае 2020 года средняя цена за один килограмм корнеплода составляла 28.38 руб., а в мае этого года уже 51.62 руб. Подешевел лишь лук репчатый на 26,0%.

Контактная информация: Захарова Ольга Викторовна  
специалист Владимирстата по взаимодействию со СМИ  
тел. (4922) 773041, 773042 (доб.0409); моб. 89157653471  
mailto: [P33\\_ZaharovaOV@gks.ru](mailto:P33_ZaharovaOV@gks.ru)

Владимирстат в соцсетях: <https://vk.com/club176417789>

---

При использовании материалов Территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Владимирской области в официальных, учебных или научных документах, а также в средствах массовой информации ссылка на источник обязательна.

---