



Муниципальное Бюджетное Образовательное Учреждение
Дополнительного образования эколого-биологический центр города Ейска
муниципального образования Ейский район

Всероссийский конкурс
«Моя малая родина: природа, культура, этнос»
Номинация «Традиционная культура»

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО БОРЩ

Автор: Малайчик Софья, учащаяся кружка «НОУ» МБОУДО ЭБЦ г.
Ейска МО Ейский район, 8 класс, 14 лет

Руководитель: педагог дополнительного образования МБОУДО ЭБЦ г.
Ейска МО Ейский район Озга Ольга Казимировна

г. Ейск, 2018г.

ВВЕДЕНИЕ

Приготовление пищи – одно из самых древнейших видов деятельности человека, а точнее искусств. Исторически сложилось, что различные народы имеют свою неповторимую кухню, которая является их культурной ценностью и достоянием.

На Кубани, которую населяют представители множества различных национальностей, на столе вы можете увидеть самые разнообразные блюда – и грузинские шашлыки, и украинский борщ, и пироги русские, армянскую долму, узбекский плов. Это вполне понятно, так как кухня у нас такая же многонациональная, как и сама Кубань. Потому очень часто мы можем наблюдать смешение этих кухонь, некую трансформацию и кубанская кухня очень тесно связана с русской, но в то же время имеет свою самобытность, основанную на традициях кубанского казачества.

Если брать так называемые чисто кубанские блюда, то это будет тот же борщ, вареники с картошкой-капустой, суп с галушками, окрошка, молодой картофель с укропом, голубцы...

Но остановимся, пожалуй, на одном - самом традиционном. Главное первое блюдо кубанской кухни, конечно, борщ. Классический кубанский обед просто немыслим без этого горячего блюда.

Рецептов приготовления Кубанского борща существует довольно много. Чуть ли ни в каждой станице – свой особый рецепт. Говорят, что раньше, в старину, невесту по борщу выбирали.

Не зная, что пили и ели наши предки, нельзя представить их быт наиболее полно. Современный человек, имея бешеный темп жизни, не успевает готовить так, как это делали их мамы, бабушки, не успевает перенять семейные традиции, сохранить то, что переходило из поколения в поколение в его семье. А потому, многие блюда наших предков, украшавшие столы, выбыли и выбывают из обихода, или совсем стали неизвестными.

В нашей семье мама бережно хранит в старенькой записной книжечке рецепты, записанные еще прабабушкой. Там есть все: от супов-борщей до консервированных закаток на зиму.

Как показывают наши наблюдения и анализ, те самые «старинные» рецепты, так называемые забытые блюда, которые готовили и употребляли в пищу наши деды и прадеды, сэкономят нам наши деньги и будут более полноценны с точки зрения здорового питания. Та как полуфабрикаты, которые в последнее время очень популярны, не могут быть изготовлены без различных консервантов и улучшителей вкуса. А значит, не могут иметь статуса «здоровой пищи».

Цель данной работы – изучить разнообразие технологий приготовления главного горячего блюда кубанской кухни - борща.

Задачи: 1) проанализировать рецептуры приготовления борща на Кубани разных поколений, выявить различия и сходства в них; 2) презентовать один из сохранившихся до наших дней рецепт Праздничного Кубанского борща; 3) разработать буклет для сохранения наилучших традиционных рецептов.

КРАТКАЯ ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Борщ — разновидность супа на основе свёклы, которая придаёт борщу характерный красный цвет.

По данным различных словарей славянских слово «борщ» произошло от названия растения: первоначально борщом назывался борщевик (не путать с заносным видом борщевик Сосновского, вызывающим ожог), съедобные листья которого использовались в пищу.

В старину борщом называли похлёбку из борщевика. Позже борщ готовили на свекольном квасе: его разбавляли водой, смесь заливали в глиняный горшок или чугунок и доводили до кипения. В кипятки клали нарезанную свёклу, капусту, морковь и другие овощи и ставили горшок в печь. Сваренный борщ солили и заправляли.

И хотя неизвестно где борщ появился впервые — известно, что это точно была территория Киевской Руси. Это блюдо имеет очень обширную территорию «распространения», а также, так же особенности приготовления.

Борщ в России упоминается в памятниках XVI—XVII веков. Очерки о нём можно встретить в новгородских ямских книгах за 1586—1631 годов. Интересно, что это блюдо очень любили Екатерина II, Александр II, балерина Анна Павлова.

Существует много региональных разновидностей борща. Так же принято делить их по виду:

- Горячий (красный) — этот вид борща является распространённым в кухне разных народов, особо популярен в России и Украине;
- Холодный борщ, который готовят в основном весной и летом.

Горячий (красный) готовят из картофеля (со второй половины XIX века), капусты, моркови, лука, петрушки, укропа и, обязательно, — свеклы (укр.буряк), благодаря которому борщ становится тёмно-красным (свекольным). Красный борщ, как правило, варят на мясокостном бульоне, хотя исторически он был простой пищей крестьян, и мясо добавляли в блюдо только на праздники, в будни же — добавляли сало с чесноком и луком.

При подаче борщ почти всегда заправляется сметаной, исключая некоторые разновидности, например, одесскую. Также подают свежий, как правило, ржаной хлеб, или пампушки с чесночным соусом.

В то время, когда православные находятся на Посту, борщ не варят с мясом и на мясном бульоне, не кладут в него сало и животный жир. Готовят постный борщ исключительно на растительном масле, часто добавляя в него фасоль, грибы и другие овощи. В Украине на Рождество традиционно готовят грибной борщ с «ушками», которые представляют из себя что-то вроде вареничков с мясной начинкой.

Летом, часто готовят борщ холодный, или летний. Он делается не на бульоне, а на кефире, либо на других кисло-молочных продуктах. В такой «бульон» кладётся свекла уже отварная, а все остальные ингредиенты добавляют сырыми. Безусловно, летний борщ не может быть подан на стол без свежей зелени — укропа и петрушки, зубчиков чеснока. В каждую тарелку мелко нарезают вареное яичко. А едят его в холодном виде.

БОРЩ КУБАНСКИЙ

Впервые борщ на Кубани появился вместе с запорожскими казаками, которые в конце века восемнадцатого переселились на Кубань. И если рассматривать рецепт кубанского борща досконально - станет понятным, что по сути это борщ Украинский. Только с небольшими интерпретациями.

Как можно представить обед на Кубани да без борща? Ведь это блюдо едят в каждой семье на обед. Ведь это блюдо подадут в любом кафе, столовой и даже в ресторане. Но борщ на обед – это не просто тарелка горячего первого блюда. Это некий ритуал.

Для кого-то может показаться странным, но у нас на Кубани обычай такой: борщ - это блюдо, которым может начинаться обед, но и которым он может и заканчиваться. Более того, на Кубани не принято было подавать на обед блюдо второе, если подается борщ. Стол накрывают, используя всего понемножку: к борщу подают сметанку, кусочки сала, дольки чеснока, горчицу, сырой нарезанный лук...

Какие бы не были обстоятельства в семье, но тарелочка борща с хлебом и салом подавались на стол всегда. Это мог быть «бедный», постный борщ, когда в доме шаром покати. Или борщ праздничный – наваристый, с несколькими сортами мяса, с характерным букетом ароматов. За такой борщ хозяйке краснеть никогда не приходилось. На приготовление борща праздничного всегда уходила уйма времени.

Если при приготовлении украинского борща используют до 20 различных продуктов, то кубанский борщ по этим позициям вряд ли уступит своему предку. Следует отметить, что все овощи для приготовления кубанского борща выращивались на подворьях и никогда не покупались. Также, и мясо, и сало, и сметана – все это продукты собственного приготовления, которые пусть и не всегда, но имелись в хозяйстве. Таким образом, борщ на Кубани готовили из тех продуктов, которые были у хозяйки в наличии.

Особенность кубанского борща – это его эксклюзивность, неповторимость. В каждой станице, городе, поселке, хуторе, даже в каждой семье – борщ готовят по-своему. Как бы вы не искали рецепт оригинала – вы не найдете это нигде. Рецепта кубанского борща, в принципе, не существует. Если вам когда-нибудь встретится человек, утверждающий, что он готовит кубанский борщ по единственно верному рецепту – не верьте, он, как минимум, заблуждается.

Борщ на Кубани у каждой хозяйки разный. При этом, несмотря на множество вариаций, он не перестает быть кубанским борщом – вкусным и наваристым (хотя есть и рецепты постного кубанского борща).

Так в чем же различие? Мы собрали множество разных рецептов, опросили более 40 человек, и старшего и младшего поколения, в разных поселках и станицах Приазовья в Краснодарском крае (Широчанка, Морской, Копанская, Шабельское, Глафировка, Николаевка, Ясенская Переправа и др.). Также опрашивали коренных жителей города Ейска. Сделали анализ и пришли к выводу, что все рецепты хоть немного, но отличаются друг от друга! Отличаются борщи по набору продуктов, по способам их обработки и

подготовки. А заправка? Ее вариантов просто не счесть. А еще приправки. Здесь, пожалуй, кубанский борщ не имеет себе равных, и вовсе не уступит своему знаменитому родственнику – борщу украинскому. Еще одно большое отличие кубанского борща состоит в том, что свекла используется нашими хозяйками особая – борщевая, в то время, как в Украине принято использовать свеклу салатную, красную. От этого зависит и цвет борща: в Украине борщ красный, и имеет от того сладковатый вкус. А на Кубани борщ может быть золотистым, оранжевым и даже с зеленцой. Допустимо, чтобы кубанский борщ готовился и вовсе без свеклы. Интересно, но факт, что вкус такого борща ни капли не пострадает. И хотя не в цвете главное отличие, все же, это характерная особенность нашего борща. Конечно, самое важное – это отличие вкуса.

Традиционный набор продуктов для Кубанского борща: мясо птицы или говядина, свекла борщевая или салатная, капуста белокочанная, картофель, лук, морковь, томаты (или томатная паста), пастернак, зелень (укроп, петрушка), жир животный или растительный, чеснок, щавель и яйцо для летнего варианта борща.

Продукты, которые также используют некоторые кубанские женщины: свинина, перец болгарский, острый перец, лавровый лист, старое сало, уксус, сахар, чернослив, сало шпик, фасоль для постного борща, кислая капуста, горчица, голушки.

Составные части борща на Кубани – это бульон, картофель, заправка, капуста. При необходимости затолочка.

Заправка (зажарка): это тонко резаная свекла, морковь, лук, болгарский перец, обжаренные на сковороде. В жарку добавляют томаты и томят на сковороде.

Затолочка используется не часто. Идет в борщ с особым вкусом, который очень популярен у нас. Состав затолочки: луковица, чеснок и пластинка старого сала площадью со спичечный коробок и толщиной до миллиметра. Все мелко рубится и толчется в ступке. Затолочка кладется в борщ уже в самом конце, когда с огня сняли.

Существуют на Кубани и некоторые секреты в приготовлении борща, которыми опытные хозяйки с нами поделились.

- 1) Капусту на Кубани никогда не варят! Ее кладут в самую последнюю очередь, шинкуют достаточно тонкими ломтиками и, посолив, немножко приминают. После того, как капусту опускают в борщ – ждут первых признаков закипания и сразу выключают.
- 2) После того, как борщ приготовлен, его первые два часа не накрывают крышкой, что может повлиять на вкус капусты, она не будет хрустящей.
- 3) Борщ подают к столу только спустя два часа после его приготовления. Он должен настояться и оттого, будет намного вкуснее.
- 4) Коренные жители нашего региона не используют в приготовлении борща салатную свеклу. В противном случае цвет борща становится

красным, а вкус слишком сладкий, как у свекольника. Свекольник не является традиционным блюдом в нашей местности.

- 5) Многие хозяйки не станут варить борщ без белого корня – пастернака. Этот корень придает особый, неповторимый аромат.
- 6) При отсутствии свежих томатов, хозяйки используют томатный сок домашнего приготовления, часто консервированный на зиму вместе с томатами. Такие заготовки всегда делают в селах и станицах.
- 7) Молодую капусту в борщ не кладут никогда, она имеет иной вкус и портит вкус готового блюда. В летний борщ вместо капусты идет зелень щавеля, всегда выращиваемого на собственном подворье.
- 8) Хорошая хозяйка никогда не пользуется теркой для овощей. Все продукты измельчаются вручную. Морковь, свекла режется очень тонкой соломкой. Лук – полукольцами или кубиками.
- 9) Заправку (зажарку) к борщу обязательно солят.
- 10) Если к концу приготовления борщ получается кисловат (часто зависит от томата), в него добавляют щепотку сахара.

На Кубани говорят, что борщ не варят, а складывают. Это важнейший фактор! От того в какой последовательности в борщ кладутся подготовленные ингредиенты зависит его вкус и внешний вид. Попробуйте побывать где-нибудь в глубинке и посмотреть - как женщины там варят борщ. Вы убедитесь, что приготовление кубанского борща – **искусство, не имеющее границ.**

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО БОРЩ

Я и моя семья живем в городе. Наше повседневное питание – это блюда, не требующие долгого приготовления, простые и незамысловатые. К сожалению, портрет современного человека, на сегодняшний день, практически невозможно представить без так называемого «фаст-фуда» или быстрого питания. Поест, не отвлекаясь от повседневных дел, стало, практически, обязательной составляющей современного стиля жизни. Однако, у нас на Кубани еще можно встретить семьи где лепят пельмени и вареники, варят борщи, пекут пироги. В большей степени эти традиции сохранились в селах и станицах.

Я очень люблю нашу Кубанскую кухню. И заслуга в том моей бабушки, которая не только с детства баловала меня вкусной и здоровой пищей, но и научила готовить вкусно мою маму, сохранила и передала ей свои семейные рецепты. Моя бабушка живет в селе Шабельское Щербиновского района Краснодарского края. Как я уже отмечала – в каждой местности (а порой и на каждом подворье) свой неповторимый рецепт борща и технология его приготовления. Вот и моя бабушка готовит это блюдо по - особенному.

Мою бабушку зовут Надежда Андреевна, а для меня она – баба Надя, а соседи называют ее по-кубански - Ньюша. Есть на Кубани в станицах и селах такая традиция – в праздники люди собираются большими компаниями: родственники, соседи, приглашенные гости... И очень часто, все вместе готовят блюда на праздничный стол. Так и у моей бабушки. На праздники обираются

все бабушкины подружки. Все вместе они готовят знаменитый бабушкин борщ. Этот рецепт хорошо известен в каждом доме. И потом за праздничным столом едят его и произносят поздравления. Я хочу рассказать вам, как это бывает, и очень хочу поделиться рецептом борща моей бабушки.

Я уверяю, что рецепта этого борща вы не найдете ни в одной книге, ни в интернете, не попробуете его ни в одном ресторане или кафе. Мы расскажем вам - как варили и варят борщ наши бабушки и прабабушки, сохранив этот вкус для нас – будущих поколений.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ РЕЦЕПТА

Как говорит моя бабушка, борщ – это вдохновение!

Начинается приготовление борща с приготовления бульона. (См. Приложение №1.) Для этого берется домашний петух или курица. Перья ощипываются по известной технологии, затем тушку необходимо обжарить на открытом огне для удаления мельчайших волосков и остатков перьев. Бабушка это делает на птичьем дворе старейшим способом. После этого птицу потрошат и тщательно моют.

Далее варится бульон. Казанок у нас 6 литров. Кладем петуха, заливаем водой больше чем на половину и ставим на огонь. У нас на праздники борщ варят на улице прямо на печи. В бульон идут и потрошки птицы, кроме печени и легких. Для вкуса кладут в бульон морковь, лук, перец горошком и лавровый лист.

Мясо варим 30-40 минут, затем все вынимаем. Далее складываем борщ следующим образом: кладем заранее приготовленную галушку и варим примерно 15-20 минут (до готовности), вынимаем. Далее в бульон кладется нарезанный картофель и варим до полуготовности. Затем кладем зажарку и варим минут 5. И в самую последнюю очередь кладем нашинкованную капусту и измельченный чеснок. Как только борщ закипит – снимаем с огня и даем постоять с полчаса.

Приготовление галушки: берем муку, яйца и воду, замешиваем тесто как на пельмени. Раскатываем тесто и покрываем зеленью с чесноком, скатываем рулетиком. Так и бросаем в бульон для варки.

Приготовление зажарки: свекла, морковь, лук, болгарский перец, корень пастернака и петрушки измельчаем и кладем в сковороду, обжариваем на растительном масле, можно с добавлением смальца. Пастернак – важный компонент кубанского борща, который придает особый аромат. Когда эта овощная смесь начнет приобретать золотистый оттенок – добавляем томат и тушим овощи еще минут 10. Томат бабушка заготавливает сама из помидоров. Он ароматный, подсоленный. Его можно заменить томатной пастой и подсолить.

Мясо и галушка подается на отдельных блюдах, порционными кусочками. К борщу подается отдельно сметана и зелень.

В общем, борщ должен быть густым и насыщенным.

Примерный состав продуктов на 5-6-ти литровой чугунок или кастрюлю:

Мясо птицы – 1-2 тушки

Картофель средний – 12 штук

Свекла борщевая – 2 шт.

Морковь – 2 шт.

Лук – 2 шт.

Перец болгарский – 1 шт.

Капуста – 1 кочан (1 кг)

Чеснок – 1 головка

Коренья пастернака и петрушки

Масло растительное, жир животного происхождения (для за жарки)

Томат – 1 литр (или томатная паста -200-300 г)

Для бульона – 1 луковица, 1 морковь, 2-3 листа лаврового листа, перец горошек.

Для галушки – мука, яйца, зелень, чеснок. Масло сливочное для поливки.

Кроме бабушкиного рецепта, мы решили собрать еще рецепты, которые наиболее известны и популярны у нас на Кубани в Приазовье (Приложение 3). Надеемся, что наши кубанские традиции и наши борщи придутся вам по вкусу всем.



В моей семье бережно хранятся рецепты бабушек и прабабушек. Моя мама учит готовить меня так, как ее учила ее мама. Мы очень хотим, чтобы традиции наших предков сохранялись и передавались следующим поколениям. Потому, мы стараемся популяризировать наши рецепты: проводим мастер-классы по приготовлению Кубанского борща для родных и близких, для своих одноклассников, подруг моих и маминых. Нами был проведен мастер-класс в школьной столовой. Также, по нашим рецептам готовят борщи в лагере «Казачья застава». По особым случаям готовим Праздничный борщ с галушкой, вместе собираемся всей семьей за столом, приглашаем друзей (Приложение №2). Также мы сделали небольшой буклет, где собрали самые лучшие рецепты нашего Кубанского борща, который презентуем всем желающим (Приложение №3).

ВЫВОДЫ:

Проанализировав наиболее популярные рецепты приготовления борща на Кубани, мы пришли к выводу, что:

1. используемые ингредиенты, в основном не отличаются. Это овощи (картофель, лук, морковь, капуста, свекла, томаты, фасоль), зелень (петрушка, укроп). Для летнего борща используют щавель вместо капусты и зеленый лук.
2. Мясо для борща может быть любым – мясо птицы, говядина, свинина, а лучше несколько видов мяса сразу. Также используется сало различной степени давности (от молодого – до старого).
3. Зажарка для борща готовится на растительном масле или на животном жиру.
4. Томатную пасту используют только в отсутствие свежих томатов.
5. Часто используются толченые заправки: чеснок, лук, старое сало, перец, специи.
6. Постный борщ варят с фасолью, а заправка готовится на растительном жире.
7. Различие приготовления состоит в очередности закладки продуктов, способах их предварительной обработки.
8. К особенностям приготовления Кубанского борща можно отнести следующее: на Кубани капусту в борще никогда не варят; используют свеклу, как правило, борщевую; обязательным ингредиентом является белый корень - пастернак.
9. Кубанский борщ всегда густой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Бежит время, меняется все в нашей стране. Происходит смена поколений. Изменился национальный состав во многих регионах, в том числе на Кубани. Кубанская Кухня тоже претерпела изменения. Однако, некоторые особенности она сохранила. Важно, что традиции еще во многих семьях, в том числе и кулинарные, живы и по сей день. Наш долг сохранить их и передать нашим детям, внукам, правнукам. Мы собрали самые вкусные, полезные рецепты кубанского борща.

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кубанская кухня. Кубанское книжное издательство, 1984г.;
2. Кубанские казаки. Кубанское книжное издательство, 2009г.;
3. Касавченко С.А. Кубанская кухня со вкусом истории, издательство «Традиция»;
4. Турыгин В.В. Кубанская кухня. Справочник. Издательство «Советская Кубань», 1988г.;
5. <http://otdih.nakubani.ru/ataman/kuhnya/>
6. <http://www.tamannews.ru/?news=1537>



ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ БОРЦА











ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ ДЛЯ ЗАЖАРКИ





ДЕЛАЕМ ГАЛУШКУ





ГОТОВИМ ГАЛУШКУ И ЗАЖАРКУ





БОРЩ ГОТОВИМ НА УЛИЦЕ НА ПЕЧИ





В ЧУГУНКЕ САМЫЙ ВКУСНЫЙ БОРЩ







ДОМАШНИЕ ПРОДУКТЫ - ЛУЧШИЙ ВЫБОР





ЗНАМЕНИТАЯ БАБУШКИНА ГАЛУШКА







ДЛЯ БОРЩА И ХЛЕБ ИСПЕЧЕМ!







ПРОСИМ К СТОЛУ!





Мастер-класс по приготовлению одного из рецептов Кубанского борща в МБОУ СОШ № 1 г.Ейска.





**ДЕТСКИЙ ЛАГЕРЬ «КАЗАЧЬЯ ЗАСТВА», УЧИМСЯ
ГОТОВИТЬ КУБАНСКИЙ БОРЩ**





УЧИМ СВОИХ ДРУЗЕЙ ГОТОВИТЬ БОРЩ ПО-КУБАНСКИ





ВСЯ НАША СЕМЬЯ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ





РЕЗУЛЬТАТОМ ДОВОЛЬНЫ!





СОХРАНЯЕМ КУБАНСКИЕ ТРАДИЦИИ!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ПРИЛОЖЕНИЕ №3

**СБОРНИК
РЕЦЕПТОВ
КУБАНСКОГО БОРЩА**

КУБАНСКИЙ БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И ЧЕРНОСЛИВОМ



Мясо (свинина или говядина на косточке), фасоль (любая, примерно стакан), свёкла, лук репчатый (одна луковица для жарки, другая для бульона) — 2 шт., морковь — 1 шт., чернослив (горсть), чеснок (1 головка), перец сладкий, перец чёрный, помидоры, соль, аджика (по вкусу), капуста белокочанная.

Мясо варить мин. 30-40, добавить фасоль и варить ещё мин. 30. Положить в бульон к мясу с фасолью целую луковицу и очищенную свёклу (не варёную). Варить до готовности свёклы. Порезать и обжарить лук около 5 мин. Добавить натёртую морковь, ещё через 5 мин. добавить красный сладкий болгарский перец. Выловить свёклу из бульона, порезать соломкой, выложить в лук с морковью, туда же добавить порезанные или измельченные помидоры (в данном случае использовала томат-пасту, помидоров не было), 0,5-1 ч. лож. аджики и специи. Тушить около 10 минут. Нашинковать капусту, выложить в борщ, туда же отправить целые зубчики чеснока. Порезать чернослив, добавить вслед за чесноком. Варить на слабом огне 10-15 минут. Капуста в этом борще должна слегка хрустеть. Положить свою любимую зелень и сметану или майонез.



КУБАНСКИЙ БОРЩ СО ШПИКОМ



Суповые кости с мясом (свинные, говяжьи или куриные) 0,5кг., свекла около 200г, морковь 25г., картофель 4 шт. средние, лук репчатый 1 шт., капуста белокочанная свежая 80г., капуста квашеная 85 г., помидоры свежие 50 г., чеснок 10 г. (1-2 зубчика), томатная паста 2 ст.л., сало 40 г., масло растительное 2 ст.л., 3% - й уксус 8 г., зелень и корни петрушки, укроп, сметана 20 г., соль, перец - по вкусу.

Борщ готовится на костном и мясном бульоне. Сало-шпик поджаривают, подают вместе с борщом. Свеклу нарезают соломкой, тушат с жиром, уксусом и томатом или свежими помидорами. Морковь, лук, корни зелени петрушки, нарезав тонкой соломкой, обжаривают на сливочном масле. Картофель, капусту варят 10-15 минут в бульоне, затем добавляют тушеные овощи и доводят до готовности, заправляют чесноком, зеленью, салом поджаренным, солью и перцем. Сметану кладут в борщ при подаче на стол. Самый вкусный борщ - вчерашний!!! Хорошо идут к борщу пампушки с чесноком.



www.vkusnaya-stolovaya.ru
экслюзивные рецепты
www.vkusnaya-stolovaya.ru
экслюзивные рецепты

БОРЩ СТАНИЧНЫЙ СО СТАРЫМ САЛОМ



Взять в равных частях картошку, свеклу, морковь, лук. Капусты – вдвое больше, чем картошки.

Томатного сока (или протертых помидоров) должно быть столько же, сколько воды (или бульона – если по-богатому).

Очередность приготовления и особенности нарезки овощей смотрите выше (борщ со шпиком). Солим после того, как объединили борщ и томатную зажарку. Чуть-чуть пересаливаем – лишнее заберет капуста.

Капусту не варим!

В затолчку (на кастрюлю литров на семь) – половину небольшой луковицы, 3-4 зубчика чеснока и пластинку старого сала площадью со спичечный коробок и толщиной до миллиметра (больше не берите – с непривычки изжога может накрыть). Все мелко рубим, а в идеале, потом еще в ступке толчем. Затолчку отправляем в борщ уже в самом конце, когда с огня сняли.

Никаких специй, перца, лаврушки, зелени (ее любители сами в тарелку положат) – борщ этого не допускает. Вкус должен получиться кислым (от томата) и сладким (от свеклы) одновременно. Цвет – оранжево-красным.



НАСТОЯЩИЙ КУБАНСКИЙ БОРЩ



Настоящий кубанский борщ готовится из двух видов мяса – свинины на косточке и говядины, славится тем, что придется по вкусу даже самым капризным едокам. Особенно если при его приготовлении вложить не только умение, но и душу.

Вам понадобится:

- 0,5 кг свинины на косточке
- 0,5 кг мякоти говядины
- 1 крупная свекла
- 2 луковицы
- 1 морковка
- 4 крупных помидора
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 2 столовые ложки растительного масла
- 5 картофелин
- средний вилок капусты
- 1 сладкий перец
- пучок укропа и петрушки
- соль и перец по вкусу

Свинину и говядину хорошо промыть и поставить варить часа на 2-3, где-то в середине варки посолить и поперчить. Когда мясо сварится, его нужно будет вынуть из кастрюли.



Свеклу вымыть и очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Луквицу нарезать мелкими кубиками и вместе со свеклой высыпать в бульон, варить 10 минут. Пока овощи варятся, вторую луковицу тоже нарезать мелкими кубиками, а морковь натереть на крупной терке и, поставить в сковороде, пассировать на растительном масле, на среднем огне. Помидоры измельчить добавить к луку и моркови вместе с томатной пастой тушиться минут 15.

Картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и высыпать в бульон, варить до полуготовности.

Капусту нашинковать соломкой и добавить в бульон. Когда капуста всплывет, всыпать в бульон тушеные овощи.

Из перца удалить семена, нарезать его полукольцами и добавить в борщ. Укроп и петрушку нарубить и в самом уже конце добавить в готовый борщ (часть оставить на то, чтобы посыпать в тарелки). Попробовать борщ на вкус, если нужно, то досолить. Варить борщ нужно до готовности капусты. Мясо нарезать на кусочки и положить в борщ. Разлить кубанский борщ по тарелкам, можно заправить сметаной и посыпать сверху рубленой зеленью.

БОРЩ СТАНИЧНЫЙ



Фасоль сухая (белая или красная) – 1 стакан
Картофель – 5-6 шт.; Капуста белокочанная – 400 г
Помидоры (свежие или консервированные) – 3-4 шт.
Перец болгарский сладкий (красный) – 1 шт.; Морковь – 1 шт.
(небольшая)
Лук репчатый – 1 луковица; Чеснок – 1-2 дольки
Корень петрушки или сельдерея – 1 шт.; Соль, перец – по вкусу
Лавровый лист – 1-2 шт.; Сахар – 1 ч.л. (по желанию)
Масло растительное – для жарки

Для того чтобы сократить время приготовления, замочите с вечера фасоль в холодной воде. А с утра, поменяв воду в кастрюле с фасолью, поставьте вариться ее на небольшой огонь до полной готовности.

В другой кастрюле залейте нужным количеством воды почищенный и нарезанный на небольшие ломтики картофель и тоже поставьте его вариться.

Пока фасоль и картофель готовятся, займитесь заправкой для борща. Разогрейте в сковороде масло и положите в него обжариваться сначала мелко нарезанный лук (до золотистого цвета), затем – натертые на мелкой терке морковь, корень петрушки или сельдерея. Обжарьте все до смягчения, после чего добавьте в пассировку нарезанный тонкой соломкой перец и измельченные в блендере помидоры. Потушите всю массу минут 10-15 и отправляйте ее в кастрюлю с картофелем.

Спустя 5 минут добавьте в суп сваренную фасоль, а следом за ней нарезанную тонкой соломкой капусту. Все поварите минут 10, добавьте соль, сахар (на любителя), лавровый лист. Поперчите по вкусу.

Поварите борщ еще минут 15-20 на слабом огне, и уже в самом конце варки добавьте в него растертый с солью чеснок.

При подаче на стол положите свежую зелень. Подавайте на стол с домашними сухариками или подсушенными хлебцами.



БОРЩ ШКОЛЬНЫЙ

Продукты на 4 литр. кастрюлю:

1. Полтушки курицы или любого другого мяса
2. Картофель 4 шт.
3. Лук 1 шт.
4. Морковь 1 шт.
5. Свекла 1 шт.
6. Капуста $\frac{1}{2}$ кочана
7. Томат 2 шт. или томатная паста 1 ст. л.
8. Чеснок 2-3 зубчика
9. Специи, зелень, соль, растительное масло
10. Болгарский перец 1 шт.



Сначала варим бульон до готовности мяса, после достаем мясо, процеживаем бульон. Выкладываем в бульон, нарезанный кубиками, картофель. Лук и морковь чистим, измельчаем и обжариваем на сковороде в небольшом количестве масла. Туда же добавляем нарезанный кубиками болгарский перец, томат или томатную пасту и заранее отваренную свеклу (тогда она дает очень яркий и красивый цвет). Немного протушиваем все овощи вместе и отставляем за жарку в сторону. Теперь мелко шинкуем капусту и закладываем в бульон, туда же отправляем порезанные кусочками мясо и жарку из овощей. По вкусу добавляем соль, перец. Варим еще 10 минут. Перед подачей добавляем зелень и сметану. Приятного аппетита!



БОРЩ МАМИН

Свекла борщевая – 50г
Капуста – 500г
Картофель – 150г
Морковь – 45г
Петрушка – 10г
Лук репчатый – 30г
Томатное пюре – 25г
Мясо говядина – 300г
Бульон – 5л
Чеснок – 3 зуб.
Лавровый лист – 1
Уксус 3% - 1
Сахар – 1 ч.ложка
Смесь перцев по



В кипящую воду закладываем мясо. Варим 1 час. Затем добавляем нарезанный мелкими тонкими ломтиками свеклу, провариваем минут пять, добавляем кусочками картофель. Варим 10-15 минут. Делаем пока варится бульон зажарку: лук, морковь тушим, затем добавляем томатную пасту. В бульон со свеклой и картофелем по вкусу добавляем соль, лавровый лист, чеснок, сахар, уксус и перчим. В кастрюлю вводим зажарку, потом нашинкованную капусту, выдавливаем чеснок, не перемешиваем. Ждем пока закипит и выключаем. Оставляем без крышки «доходить».



БОРЩ С ЦАВЕЛЕМ ЛЕТНИЙ

Грудинка говяжья (любое мясо) - 600 г
Щавель - 200 г
Зелень (укроп, петрушка) - 1 пучок
Картофель - 2-3 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Масло растительное - 3 ст. ложки
Соль - 0,5-1 ст. ложка
Вода - 2,5 л
Яйца куриные отварные для подачи (по желанию) – в каждую тарелку
Сметана - по вкусу



Приготовление начинается с варки бульона. Подойдет любая часть курицы на кости, в частности, окорочок, бедро или ножки. Вместо курицы можно использовать говядину. В готовый бульон опускаем нарезанный картофель, провариваем минут 15. Добавляем зажарку. Зажарка: лук и морковь обжариваем на растительном масле, томат не добавляем. Щавель промываем, удаляем ножку, так она грубая. Режем поперек листа, широкими полосками. Щавель опускаем в борщ в последнюю очередь, провариваем минут пять, и снимаем с огня. В тарелку в борщ кладем пополам порезанное вареное яйцо.

