

# БОРЩ УКРАИНСКИЙ С ЧЕСНОЧНЫМИ ПАМПУШКАМИ



Исполнитель: МПО Брицкая И.А  
МАОУ»Технический лицей  
Г.Сыктывкар  
2020г.

Украинский борщ — всем и каждому известно это блюдо, и не только понаслышке. Его любят готовить и еще больше любят кушать. Ароматный, красивый, яркий, вкуснейший — это лишь некоторые эпитеты, которыми хотелось бы охарактеризовать данное блюдо.

Но сегодня захотелось во всех подробностях описать, как приготовить красный классический украинский борщ, так как его готовят на Родине его происхождения — на Украине. С салом, чесноком, с пампушками. Еще только начинаю писать, а слюнки уже текут...



# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УКРАИНСКОГО БОРЩА С ПАМПУШКАМИ:

~~мясо свинина (говядина) грудинка — 800 — 900 гр~~

сало — 100 гр

лук — 1 шт

картошка — 4 — 5 шт

морковь — 1 шт

корень петрушки или пастернака — 50 гр

болгарский перец — 1 шт

свекла — 1 — 2 шт

помидор — 1 — 2 шт или томатная паста

лимон — 0,5 шт

чеснок — 2 — 3 зубчика

сахар — 1,5 ч. ложки

красный стручковый перец — по вкусу

соль, перец черный молотый — по вкусу

черный перец горошком — 6 — 7 штук

сушеные травы — по вкусу

зелень петрушки, укроп — пучок

лавровый лист — 1 — 2 шт

топленое или растительное масло — 2 -3 ст. ложки

сметана — для подачи



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА

---

Для приготовления борща можно использовать как свинину, так и говядину. Или же смешать два вида мяса и готовить из него. Необходимо брать мясо с мозговой «сахарной» косточкой или грудинку. Готовят также из ребрышек, но чтобы на них было достаточно много мяса.

Мясо промыть, порезать довольно крупными кусками. Это важно для того, чтобы и бульон получился насыщенным, и мясо осталось вкусным и сочным внутри.

Залить его водой и поставить на огонь..





Когда мясо закипит, надо будет тщательно снять пену. Начинать ее снимать надо сразу же с началом ее появления. Процесс этот долгий, но необходимый. Важно не допустить бурного кипения, чтобы пена не «ушла» обратно в бульон. В этом случае он будет мутным и сероватым, что допускать не рекомендуется.

Поэтому, пока не убрали всю пену, от кастрюли не отходите. Снимайте ее пока не уберете всю полностью. После чего слегка прикройте кастрюлю крышкой и оставьте мясо вариться на медленном огне часа на два — два с половиной. До тех пор, пока оно не станет полностью мягким. Если варите из свиной грудинки, то это произойдет быстрее, а если используете говяжью мозговую «сахарную» косточку, то время варки нужно будет увеличить чуть ли не в два раза. отходить от кости.





Пока варится мясо, можно приготовить заправку для борща и подготовить овощи.

Капусту и болгарский перец нарезать тонкой соломкой.

Лук порезать полукольцами.

Морковь и корень петрушки или пастернака порезать очень тонкой соломкой.

Свеклу также порезать соломкой





# ГОТОВИМ ПЕРЕЖАРКУ

Выложить на разогретое масло лук и обжарить его до золотистого состояния. Добавить морковь и корень сельдерея или пастернака, порезанные соломкой. Потушить 2 — 3 минуты при закрытой крышке. Добавить томат или нарезанные помидоры. Тушить все вместе еще 2 — 3 минуты. По необходимости добавить немного бульона из кастрюли.



# ТУШЕНИЕ СВЕКЛЫ

Нарезанную соломкой свеклу заливают горячей водой, добавляют томатную пасту, уксус (для того, чтобы свекла не потеряла свой цвет), сахарный песок и, обязательно, растительное масло (ведь она должна тушиться). Тушим до готовности.







Картофель нарезаем брусочками, капусту соломкой. Закладываем в бульон, из которого предварительно достали мясо. Надо не забывать, что после закладки каждого продукта бульон должен закипеть. Если капуста поздних сортов то первую в бульон добавляем ее, затем, после закипания добавляем картофель.

- Незадолго до готовности овощей добавляем пережарку, тушеную свеклу и нарезанное соломкой мясо.





Непременный атрибут классического украинского борща — это сало. Сало надо порезать мелкими кубиками, чеснок измельчить. Горошины черного перца растереть в ступке. Добавить туда же чеснок и сало, затем порезанную петрушку и еще раз растереть. Стараться измельчить смесь, как можно мельче. Добавить смесь сала с чесноком в бульон.





Добавить черный молотый перец по вкусу, лавровый лист. Попробовать бульон, и если недостаточно соли, то посолить по вкусу. Выключить через 5 минут, закрыть крышкой и прикрыть полотенцем, оставить минут на 20 — 30, чтобы борщ отдохнул и настоялся.



# ГОТОВИМ ПАМПУШКИ

Нам понадобится:

мука — 500 гр

вода — 125 мл + 2 ст. ложки

молоко — 125 мл

яйцо — 1 шт

сухие дрожжи- 1 ч. ложка

подсолнечное масло — 4 ст. л

сахар — 2 ст. ложки

соль -0,5 ч. ложки

чеснок — 1 головка

укроп — пучок



Из дрожжевого теста  
формуем шарики,  
выпекаем до  
готовности и  
смазываем чесночным  
соусом



Чесночный соус; смесь  
чеснока , воды,  
растительного масла и  
зелени.



# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

