

# Борщ



# Содержание:

- ▶ Откуда пошло название
- ▶ Происхождение
- ▶ Особенности
- ▶ Из чего готовится
- ▶ Нарезка овощей
- ▶ Виды борща

# От куда пошло название:

- ▶ Лингвисты считают, определение борщ, пошло от растения борщевик, так у старославянских народов называли бордовый овощ, используя для приготовления еды только листья. Борщец – была названа похлебка из борщевика. Так же есть мнение, пионерами в создании красного супа являются казаки. У этих народов кушанье называлось «щерба».



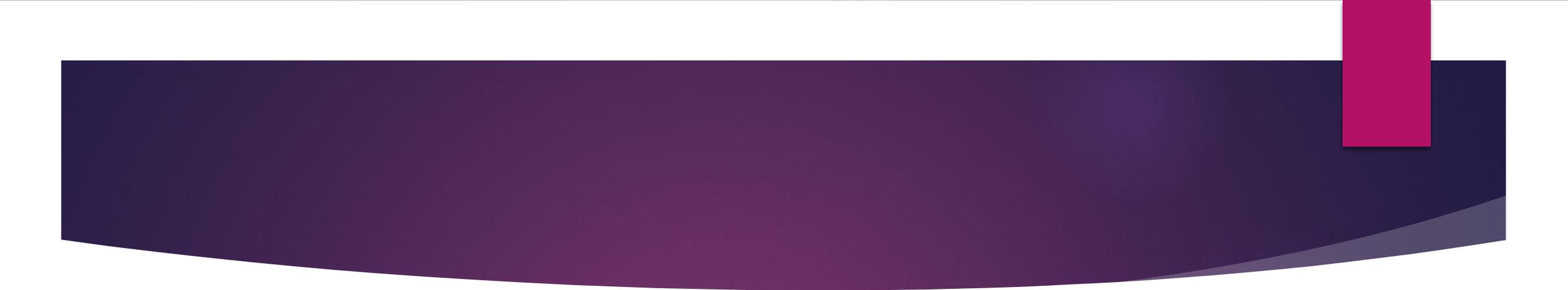


На Руси, была в употреблении жидкая пища с составом свеклы и капусты. «Бурые щи» так её величали.

## Происхождение

О точном происхождении горячего свекольника, (именно такого, который популярен до наших дней) существуют только предположения.



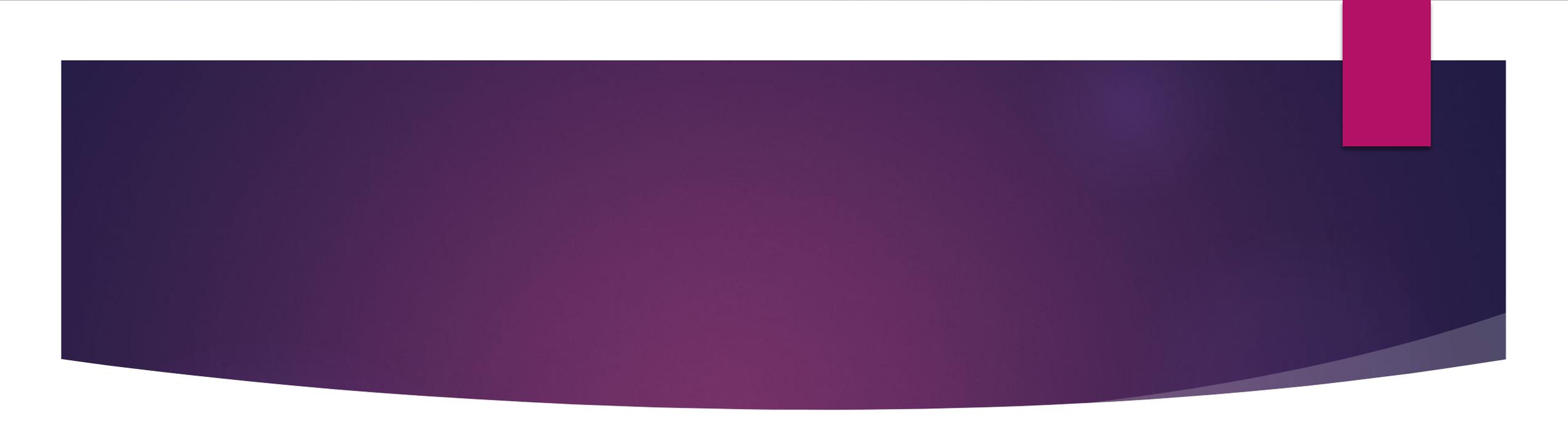


В России, странах постсоветского пространства, очень важная, любимая традиция - варить красные щи, главное блюдо национальной кухни. Свои методы, тонкости, для приготовления этой пищи пользуют румыны, поляки, венгры. Даже у разных регионов одной республики, способы приготовления, могут глобально отличаться. Первенство состязания по варке красного супа, самого почитаемого, во многих странах мира, завоевала Украина.

## Особенности

В Украине, с незапамятных времен готовят свекольник. История борща в летописи 14 века упоминают про такую еду.





Существует множество разновидностей борща. Во-первых, он различается по способу приготовления. Кто-то считает, что борщ должен готовиться с салом и мясом, кто-то - с грибами, рыбой, курицей или иной птицей. Подавать борщ также можно разными способами: горячим и холодным. Последний чаще готовится в теплое время года, в его основе - кефир и маринованная свекла. В такой суп добавляют сметану, зелень и сваренные яйца и подают на обед в жару как разновидность свекольника.

Из чего  
ГОТОВИТЬСЯ

ГЛАВНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ  
БЛЮДА — СВЁКЛА.  
МОЖНО ЗАМЕНЯТЬ ОДНИ  
ПРОДУКТЫ ДРУГИМИ, НО  
БОРЩ БЕЗ СВЁКЛЫ — УЖЕ  
НЕ БОРЩ

# Ингредиенты на 4 порции

Свекла очищенная, 300 г  
Лук репчатый, 100 г  
Морковь очищенная, 100 г  
Перец черный, 2 г  
Масло растительное, 50 г

Томатная паста, 70 г  
Картофель очищенный, 100 г  
Капуста белокочанная, 100 г  
Сахар, 10 г  
Соль, 10 г  
Чеснок, 10 г

Бульон говяжий, 700 мл  
Говядина отварная, 400 г  
Сметана, 120 г  
Лавровый лист, 1 шт.  
Перец черный (горошек)  
Лимонный сок, 1/2 лимона

# Приготовление



# СВЕКЛА

Нарезаем соломкой



Свеклу обжарить в масле, добавить томатную пасту, соль и сахар, немного бульона. Тушить на медленном огне до полной готовности



Нарезать соломкой лук и морковь, обжарить на оливковом масле отдельно от свеклы до полной готовности.



Картофель  
нарезать  
брусочками



Капусту  
НАШИНКОВАТЬ  
СОЛОМКОЙ



Капусту положить  
в подсоленный  
бульон, дать  
прокипеть 5  
минут. Добавить  
картошку и  
варить до  
готовности.



За 5 минут до окончания приготовления добавить в суп обжаренные овощи. Довести до кипения и добавить свеклу, лимон и приправы по вкусу.

КАК ТОЛЬКО БОРЩ НАЧИНАЕТ ЗАКИПАТЬ, СНЯТЬ С ОГНЯ. В СИТО ПОЛОЖИТЬ ПЕРЕЦ, ЧЕСНОК И КОРЕНЬЯ ПЕТРУШКИ И ДАТЬ НАСТОЯТЬСЯ 15-20 МИНУТ.

При подаче  
добавить мясо  
говядины,  
сметану и  
рубленую зелень.



# Виды борща

- ▶ **Волынский борщ**
- ▶ **Галыцкий борщ**
- ▶ **Донецкий борщ**
- ▶ **Зеленый борщ по-украински**
- ▶ **Борщ киевский**
- ▶ **Львовский борщ**
- ▶ **Борщ одесский**
- ▶ **Полтавский борщ**
- ▶ **Постный украинский борщ**
- ▶ **Борщ украинский с мясом**
- ▶ **Черниговский борщ**