

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 «щербя».



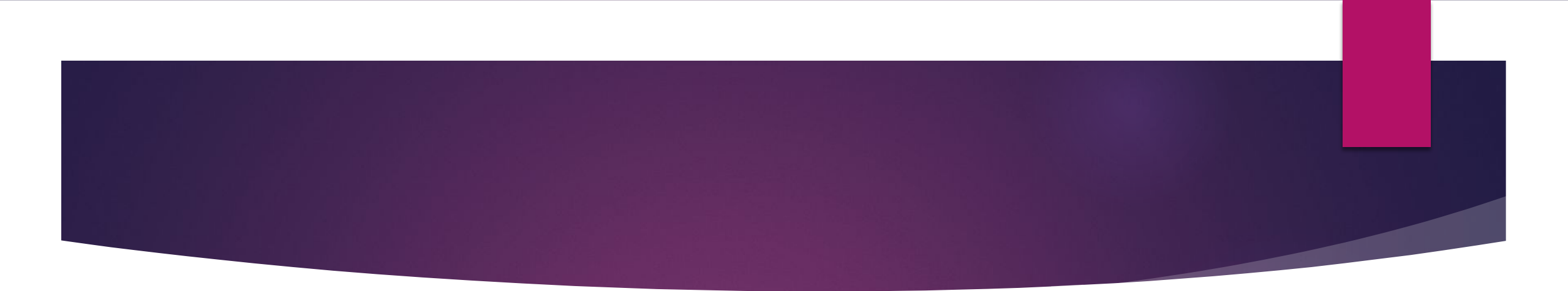


На Руси, была в употреблении жидкая пища с составом свеклы и капусты. «Бурые щи» так её величали.

Происхождение

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



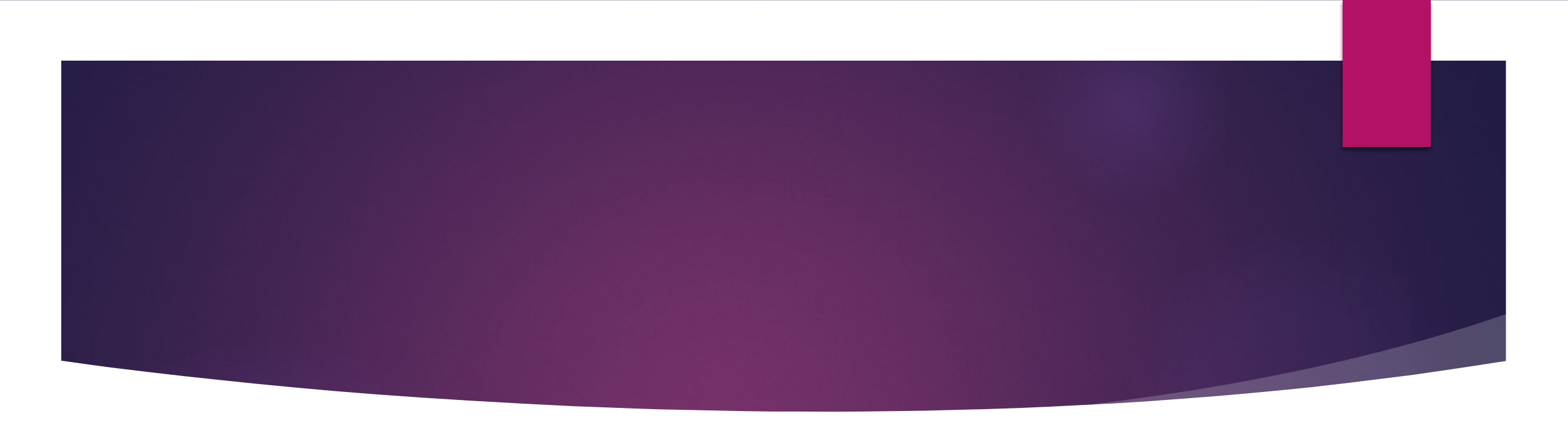


В России, странах постсоветского пространства, очень важная, любимая традиция - варить красные щи, главное блюдо национальной кухни. Свои методы, тонкости, для приготовления этой пищи пользуют румыны, поляки, венгры. Даже у разных регионов одной республики, способы приготовления, могут глобально отличаться. 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**