

**НАЦИОНАЛЬНОЕ  
БЛЮДО**

**«ШУРПА»**

# Шурпа

- **Шурпа́** (от др.-тюрк. чорба — «похлебка, варево»; [шорба] — суп, бульон) — заправочный суп или мясной бульон у тюркских народов, получивший распространение на мусульманском Востоке и у народов, соседних с тюрками..

- Признаки шурпы. Во-первых, это мясной суп/бульон. Во-вторых, она характеризуется повышенной жирностью, что, в частности, особенно заметно при приготовлении шурпы из жирного мяса. В-третьих, сравнительно постоянный набор крупно нарезанных овощей: моркови, картофеля и лука (последний в шурпу кладётся в большем, в сравнении с другими супами, количестве).

- Шурпа – это очень жирный, наваристый суп, так как её традиционный главный компонент – жирное мясо с косточкой. В идеале готовить шурпу сразу из нескольких видов мяса, не отделяя их от костей. Так бульон будет более крепким, а суп получится особенно вкусным.
- Овощная часть шурпы представлена луком, морковкой и картошкой. Лука, как правило, берётся в несколько раз больше, чем для европейских супов. Когда в Старом свете еще не было картофеля, основным овощем в шурпе была репа. Сейчас её используют только при варке бульона и выбрасывают – не всем нравится горьковатый привкус репы. Помидоры, болгарский и острый перец появились в шурпе сравнительно недавно по историческим меркам, но надёжно заняли свое место в большинстве рецептов.



# Приготовление

- Говядину (используем и мякоть, и на кости) промываем, перекладываем в кастрюлю для отварки.
- На данном же этапе добавляем к мясу лавровый лист. Варим мясо до готовности, не забывая удалить пенку, а потом присолить.
- Когда говядина будет готова, займемся подготовкой овощей для вкусной шурпы. Очищаем овощные ингредиенты и картофель.
- Клубни режем на две части.





- Морковке придадим форму полуколец. Впрочем, можно брусочками порезать или кубиками. Луковицу разделим на доли.



- Капусту режем крупными кусками





- Переправляем подготовленные овощные ингредиенты к готовому мясу.



- Практически в конце варки добавляем специи.
- Разложив шурпу с говядиной по порциям, присыпьте ее порубленной зеленью.



# Приятного аппетита!

