

МБОУ «СОШ с. Ахтуба»

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ БОРЩИ



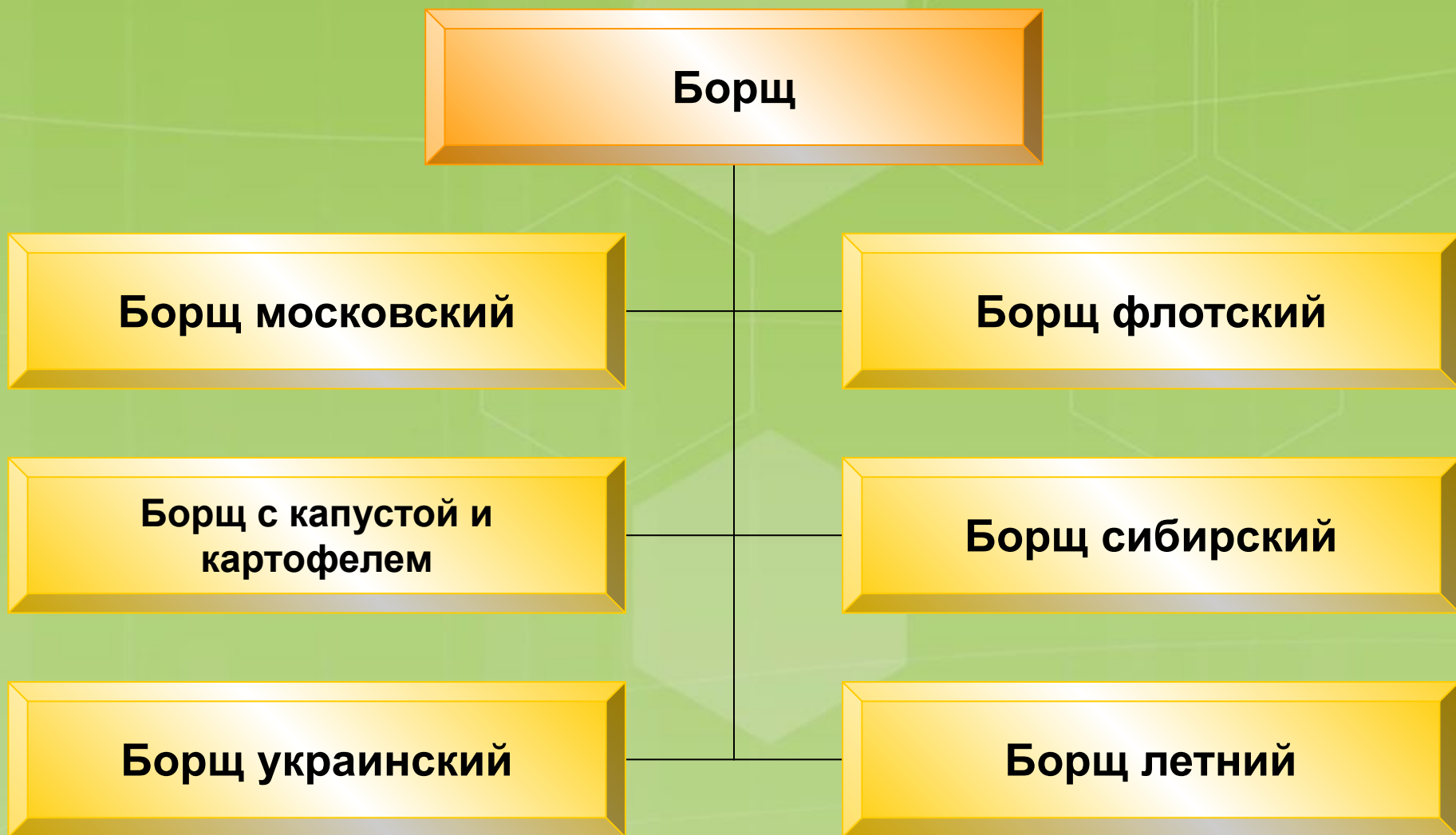
Автор: Варапаева Ирина Вячеславна

Борщ – украинское блюдо

- Он получил свое название по имени овоща, обычной свеклы (Бурака), которая по-старославянски называлась `Бърць` и которая является обязательной составной частью этого



Классификация борщей



Подготовка свёклы

Способы подготовки свёклы

Тушение – нарезанную свёклу заливают бульоном, добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар и тушат 1-1,5ч.

Пассирование – нарезанную свёклу, морковь, лук кладут в посуду с разогретым жиром и пассируют до размягчения, затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар, и прогревают 10-15 мин

Варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса.



Особенности приготовления борщей

Борщ с черносливом

- Без картофеля на грибном отваре, добавляют грибы, чернослив.

Борщ московский

- Без картофеля и мучной пассировки, отпускают с мясным набором

Борщ украинский

- Готовят с картофелем, сладким перцем, добавляют чеснок растёртый со шпиком.

Борщ сибирский

- Добавляют отварную фасоль, отпускают с мясными фрикадельками.

Борщ флотский

- Свеклу и капусту режут квадратиками, отпускают с беконом.

Борщ летний

- Готовят из молодой свёклы вместе с ботвой.

Борщ с клёцками

- Варят с картофелем или без него, отпускают с мучными клёцками.

Полезные советы

Чтобы в борще сохранился цвет свеклы, а также для улучшения вкуса добавляют уксус, кислый квас, лимонную кислоту, рассол капусты или помидоры. Перед подачей борщи посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.



Задание

- Приготовить:

Борщ украинский



Борщ московский



Борщ сибирский



Борщ флотский



