

Борщ

Виконав
учень 10
класу
Старостенко
Олександр



Борщ (укр. борщ) — разновидность супа на основе свёклы^[1], которая придаёт борщу характерный красный цвет. Традиционное блюдо восточных славян^[2], основное первое блюдо украинской кухни^[3]. Получило широкое распространение в национальных кухнях соседних народов^[3]: похожие блюда есть у поляков (*barszcz* «баршч»), литовцев (*barščiai* «барщяй»), румын (*borș* «борш»)^{[1][2]} и молдаван (борш, *bors*).



Названия и история

- По данным этимологических словарей славянских языков^[1] слово борщ произошло от названия растения: первоначально борщом назывался борщевик (не путать с заносным видом борщевик Сосновского, вызывающим ожог), съедобные листья которого использовались в пищу. По-видимому, распространённое мнение о том, что «бърщъ» является старославянским названием свёклы, следует отнести к народной этимологии: это значение не зафиксировано в словарях древних славянских наречий, однако на украинский язык свёкла (от греческого seukla)^[1] переводится как буряк.
- В старину борщом называли похлёбку из борщевика. Позже борщ готовили на свекольном квасе: его разбавляли водой, смесь заливали в глиняный горшок или чугунок и доводили до кипения. В кипяток клали нарезанную свёклу, капусту, морковь и другие овощи и ставили горшок в печь. Сваренный борщ солили и заправляли^[1].
- Происхождение борща неизвестно, вероятнее всего, он появился на территории, которую занимала ранее Киевская Русь, и ныне получил наибольшее распространение и разнообразие^{[7][8]}.
- В России упоминается в памятниках XVI—XVII веков^[1]. Очерки о нём можно встретить в новгородских ямских книгах за 1586—1631 годов^[1]. Также в XVI веке борщ настойчиво рекомендует Домострой^[1]. Интересно, что это блюдо очень любили Екатерина II, Александр II, балерина Анна Павлова^[10].
- В Польше «борщак» появился в XVIII веке^[1].
- На Украине, в Белоруссии, Литве, на юге России, в Сибири готовят борщ, а на севере России и Урале — преимущественно щи^[1]. Сегодня свои тонкости и особенности приготовления борща имеют и поляки, и русские, и литовцы, и румыны, и белорусы^[1]. Чётких канонов нет.

Разновидности борща

- **Красный борщ** Красный борщ готовят из картофеля (со второй половины XIX века), напуста^{lul}, моркови^{lul}, лука, петрушки, укропа и, обязательно, — свёклы (укр. буряк), благодаря которому борщ становится тёмно-красным (свекольным). Красный борщ, как правило, варят на мясокостном бульоне, хотя исторически он был простой пищей крестьян, и мясо добавляли в блюдо только на праздники, в будни же — добавляли толченое сало с чесноком и луком.
- При подаче борщ почти всегда заправляется сметаной, исключая некоторые разновидности, например, одесскую. Также подают свежий, как правило ржаной хлеб, или цмпушки с чесночным соусом.
- Во время поста борщ готовят без применения сала или мяса, только на подсолнечном масле, с грибами, иногда с рыбой. На Украине на Рождество традиционно готовят грибной борщ с «ушкми» — небольшими варениками из яичного теста с начинкой.

Холодный борщ Холодный борщ готовят преимущественно весной/летом. Основу его составляет маринованная либо варёная свёкла, в некоторых регионах добавляют кефир (либо аналогичные кисломолочные продукты), все прочие ингредиенты добавляют сырыми — свежую зелень укропа, зелёного лука, петрушки, чеснока. После приготовления добавляют сметану, круто сваренные яйца. Едят охлаждённым, нередко с варёным картофелем вместо хлеба.

Рецепт для приготовления

- Вода — 2 л
- Свинина — 1 кг
- Картофель (среднего размера) — 4 шт
- Морковь (крупная) — 1 шт
- Свекла (борщевая, крупная) — 1 шт
- Лук репчатый (крупный) — 1 шт
- Капуста белокочанная (средних размеров, примерно 1кг) — 0.5 вилок
- Сало (соленое) — 1 ст. л.
- Масло подсолнечное (базарное с запахом жареной семечки, можно и бутылочное) — 3 ст. л.
- Зелень (укроп, петрушка) — 1 пуч.
- Помидор (среднего размера) — 4 шт
- Перец болгарский — 2 шт
- Чеснок (среднего размера) — 5-6 зуб.