

УКРАИНСКИЙ БОРЩ — СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Носирова Э

Бухарский инженерно технологический институт

И хотя существует множество рецептов приготовления украинского борща, все же есть некоторые секреты, общие для этого вкусного блюда.

Мясо- Конечно же, можно приготовить и вегетарианский красный борщ, без мяса. Однако в классическом варианте, украинский борщ принято готовить на мясном бульоне: для этого берут говяжью грудинку, курицу или свинину и говядину.

Мясо можно отварить, а можно предварительно обжарить — так оно получится ароматнее. Когда мясо будет готово, его нужно достать из бульона, снять мясо с кости, измельчить и вернуть обратно в кастрюлю. Варится мясной бульон для борща 2–3 часа. В бульон добавляют соль, лавровый лист, черный и душистый перец горошком.

Свекла-Красную свеклу для борща можно заранее отварить в кожуре, запечь в фольге или протушить. Не рекомендуется класть сырую свеклу в кастрюлю с борщом — если варить ее более часа, из свеклы уйдет почти весь цвет.

Если же свеклу отварить заранее, запечь или протушить, этого не произойдет. Для того чтобы протушить свеклу, нужно натереть ее на крупной терке, добавить немного сахара и лимонного сока, и тушить до готовности.

Лук и морковь-Лук обжаривают на растительном масле до золотистого цвета, потом добавляют морковь. Когда морковь приобретет золотистый оттенок, нужно добавить несколько ложек томатной пасты (или несколько помидоров) и хорошо протушить на небольшом огне. Помидоры можно брать свежие или в собственном соку.

Очередность Чтобы борщ получился правильной консистенции, необходимо соблюсти очередность продуктов. Первой в борщ кладут фасоль (ее предварительно замачивают), потом — свежую капусту (если она есть в рецепте), потом картофель, потом поджаренный лук с морковью, и только потом — готовую свеклу.

Если вы решили готовить борщ с кислой капустой, то ее нужно сначала отдельно протушить до мягкости, и только потом добавлять в борщ.

Сало с чесноком-Это почти последний, и необязательный, штрих в приготовлении украинского борща. Нужно взять несколько кусочков сала без шкурки, несколько зубчиков чеснока, несколько веточек укропа и петрушки — и измельчить ингредиенты (с помощью ножа или блендера).

Готовую кашу нужно добавить в уже готовый борщ и накрыть крышкой. Перед тем как подавать на стол, борщу нужно дать немного настояться — хотя бы около часа.

Пампушки для борща-Традиционно, украинский борщ подают с пампушками на дрожжах. Для того чтобы их приготовить, понадобятся очень простые ингредиенты: 500 граммов муки, 1 стакан теплой воды, 1 пакетик сухих дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, по одной чайной ложке соли и сахара. Дрожжи, сахар и соль растворите в теплой воде. Добавьте муку и растительное масло, оставьте тесто на 1 час под полотенцем. Потом сделайте из теста небольшие шарики, уложите их в форму для запекания (форму предварительно смажьте растительным маслом) и оставьте на полчаса.

Через полчаса поставьте форму с пампушками в духовку на 25 минут или до готовности. Пока пампушки пекутся, вы можете приготовить чесночный соус: для этого возьмите 5 зубчиков чеснока и 2 столовые ложки растительного масла. Чеснок измельчите, добавьте растительное масло и посолите. Когда пампушки будут готовы, смажьте их чесночным соусом.

Сметана-И если пампушки — это желательный, но не обязательный, ингредиент украинского борща (в конце-концов, подать украинский борщ можно и с черным хлебом), то без сметаны украинский борщ уж никак не обойдется.

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1.Официальный фан-сайт борща GotovimBorsch.ru.Дата обращения:Запреля 2019года

2. Украинский борщ // Полный кухмистеръ и кондитеръ, или Русскій гастрономъ, собранный и составленный изъ собственныхъ опытовъ и наблюдений Герасимомъ Степановымъ, Издателемъ Русаго Опытнаго Повара и Прибавления къ оному. — М.: Универ. Тип., 1834. — С. 54—55. — 181 с.

3.**Похлекин В.В Борщ**// Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 42—43. — 456 с. — 4000 экз. — ISBN 978-5-699-75127-3.

4.Ковалев В.М Могилный Н.П Борщ // Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: Советская Россия, 1990. — С. 120. — 256 с.

5.Ковалев Н.И Два главных супа русской кухни // Блюда русского стола. История и названия. — СПб.: Лениздат, 1995. — С. 21—28. — 317 с.

6.Борщ / Т. А. Агапкина // Славянские древности: Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого; Институт славяноведения РАН. — М. : Межд. отношения, 1995. — Т. 1: А (Август) — Г (Гусь).

7.John F. Mariani. Borscht// the dictionary of American Food and drink.-First Edition-. New York: Hearts Books,1983.p.35-36-379p