

Борщи

° **Борщ** – украинское национальное блюдо, обязательной составной является свекла столовая красная.

В разных регионах Украины борщ готовят по-разному, отсюда и названия: киевский, черниговский, полтавский, галицкий, волинский и др., но самый распространенный Украинский с пампушками.



СУЩЕСТВУЕТ 3 РАЗНОВИДНОСТИ ТРАДИЦИОННОГО БОРЩА



1 - красный, с капустой, свеклой, морковью, петрушкой и картофелем. Варили на бульонах и воде, а потом заталкивали или зажаривали салом с чесноком. Борщ заквашивали красным огородной свеклой, свекольным квасом, сывороткой, а забеливали сметаной. Придавали острого вкуса перцем красным стручковым. Готовили с фасолью, «затирали борщ» (пассерованная мука), пшенная или гречневая каша и галушки.

2 – зеленый или весенний. Варили с молодым щавелем, крапивой, молодыми листьями свеклы, с добавлением круто вареного яйца и сметаны.

3 – холодный, хлодник, готовили летом. Молодую свеклу варили, нарезали соломкой, заправляли квасом, сметаной (сывороткой), добавляли зелен, лук, чеснок, круто вареное яйцо. Это был сырой борщ, т.к варили только свеклу. Кушали холодным, не редко с вареным картофелем вместо хлеба.

1. Такие борщи сохранились и до наших времен почти без изменений. Красный борщ получил замену для закваски новый продукт – свежие томаты, морс, соус или томатная паста, которые вытеснили свекольный квас. Тогда начали добавлять в борщ сладкий болгарский перец

Квас свекольный для борща



Столовую свеклу, моют, очищают, промывают, 1/5 часть нарезают кружочками, остальное используют целыми.

В посуду, которая не окисляется, кладут нарезанную и целую свеклу, заливают холодной кипяченой водой и оставляют в теплом месте для брожения.

После окончания брожения квас выносят в прохладное место. Через 13-15 дней его можно использовать

В меру использования квас доливают 4-5 раз холодной прокипячённой водой, с поверхности снимают плесень.

Свекла – 500/400, вода – 1200. Выход – 1000.





Зависимо от вида борща добавляют разнообразные продукты, которые нарезают по-разному.

Свеклу для борща с фасолью, полтавского, селянского и флотского нарезают скибочками, а для других – соломкой.

Свеклу можно варить, тушить, пассеровать, печь в жарочном шкафу.

Тепловая обработка свеклы

Варят целой неочищенной, с добавлением уксуса. После варки очищают, нарезают, соединяют с пассерованными овощами, томатом и тушат.



Тушат нарезанную свеклу в посуде с толстым дном с добавлением жидкости (15-20% от массы свеклы), жира, томата, уксуса, сахара на протяжении 1-1,5 часа, периодически помешивая.



Свекла:



Пекут свеклу в жарочном шкафу. Подготовленную свеклу кладут в разогретый жарочный шкаф и пекут до готовности, очищают и нарезают

Пассеруют нарезанную свеклу вместе с луком и кореньями в глубокой посуде при небольшом нагреве. Потом добавляют уксус и прогревают 15 минут, сокращается время тепловой обработки и лучше сохраняются краски и ароматические вещества.

ВАЖНО ЗНАТЬ !



- ❖ Не варите столовую свеклу в подсоленной воде: она потемнеет;
- ❖ Чтоб свекла сохранила свой цвет, нужно варить с кожурой и корнем. Если корень отрезать, с свеклы выйдет весь сок и она станет белой;
- ❖ Процесс доведения до готовности можно ускорить: сначала варить в воде 45-50 минут, а потом быстро охладить под струей холодной воды и выдержать так 10 минут;
- ❖ Кожуру с вареной и печеной свеклы будет легче чистить, если ее еще горячей залить холодной водой.

Борщ украинский



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЦА

УКРАИНСКОГО
Сырую свеклу шинкуют соломкой, добавляют уксус, жир, томатное пюре, немного бульона и тушат до полуготовности.

Репчатый лук, морковь, петрушку шинкуют соломкой и пассеруют с жиром.

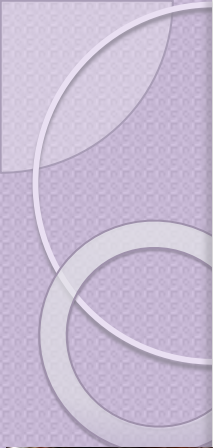




Мясо-костный бульон процеживают и доводят до кипения. В кипящий бульон закладывают нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, кладут нашинкованную капусту и варят 10-15 мин, потом добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи.

За 5-10 минут до окончания варки кладут сладкий перец (нарез. соломкой), мучную пассеровку (разведенную бульоном), специи. Готовый борщ заправляют салом шпик, растертый с чесноком, нас





Перед подачей в тарелку кладут мясо, наливают борщ, добавляют сметану, посыпают зеленью.

Отдельно подают пампушки с чесночным соусом.



ПРИГОТОВАНИЕ ПАМПУШЕК

Готовят дрожжевое тесто сев. жарным способом. В подогретую воду 40 С, добавляют растворенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, просеянную муку и вымешивают до однородной консистенции. Ставят в теплое место для брожения на 3,5-4 часа, делают обминку в процессе брожения (обминка 2 раза)

Из готового теста формируют шарики 30 г, выкладывают на смазанный лист, оставляют чтобы подошли. Потом смазывают яйцом и выпекают 8 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧЕСНОЧНОЙ ПОДЛИВЫ ПОДАЧА БОРЩА

УКРАИНСКОГО

Чесночная подлива: чеснок растирают с

солью, добавляют масло и кипяченую
охлажденную воду.



ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩА

картофель, нарезанный дольками, после закипания – нашинкованную фасоль с отваром, свеклу тушеную с томатным пюре, свекольный квас или лимонную кислоту, пассерованные овощи и муку (разведенную грибным бульоном), специи и варят 7 минут.

ВСКОГО С ГРИБАМИ

Потом добавляют вареные нашинкованные грибы, фасоль с отваром, свеклу тушеную с томатным пюре, свекольный квас или лимонную кислоту, пассерованные овощи и муку (разведенную грибным бульоном), специи и варят 7 минут.



Подача борща киевского

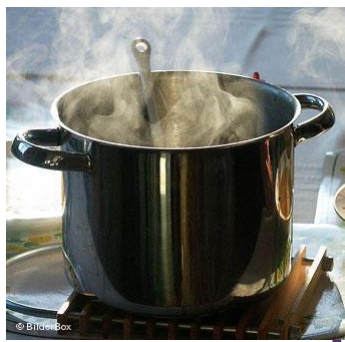


Борщ полтавский с галушками




Варят бульон из курицы. Свеклу нарезают дольками, добавляют бульон, жир, сахар, томатное пюре, уксус и тушат до готовности.

Морковь, петрушку нарезают дольками, лук-полукольцами и пассеруют с добавлением томатного пюре.



В процеженный кипящий бульон кладут картофель (нарез.кубиками), доводят до кипения, а потом кладут капусту (нарез.шашечками) и варят 15 мин., добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, специи и варят до готовности.

Готовый борщ заправляют салом шпик, растертое с репчатым луком, настаивают 20 минут.



Перед подачей в тарелку кладут кусочек курицы, галушки, наливают борщ, добавляют сметану и посыпают измельченной зеленью.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ГАЛУШЕК

В кипяченую подсоленную воду засыпают треть муки, хорошо вымешивают и охлаждают. Потом добавляют оставшуюся муку, яйца и замешивают некрутое тесто, которое набирают столовой ложкой, опускают в подсоленную воду и варят до готовности.

Тесто можно раскатать 4-5 мм толщиной, нарезать квадратиками (10*10 или 15*15) и варить до готовности в подсоленной воде.

Борщ флотский

Овощи нарезают дольками, капусту - шашками, картофель – кубиками.

Бульон варят с добавлением свинокоченостей.

В кипящий бульон закладывают свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, варят 15 минут, кладут тушеную или вареную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют специи.

Перед подачей в тарелку кладут нарезанные свинокочености.