

ЛЕОНИД ПИЛАТ

АНДРЕЙ БОРИСОВЪ



6+



Андрей Борисовъ  
**Борщ**

«ЛитРес: Самиздат»

2019

**Борисовъ А.**

Борщ / А. Борисовъ — «ЛитРес: Самиздат», 2019

Эта книга является необычным взглядом на территориальное распределение Украины, которое, на наш взгляд, может быть представлено в виде разграничения на области, имеющие одинаковую культуру и методику изготовления такого прекрасного яства, как украинский борщ...

© Борисовъ А., 2019

© ЛитРес: Самиздат, 2019

## Содержание

УКРАИНСКИЕ БОРЩИ	6
Борщ красный	11
Борщ постный	14
Борщ религиозный	15
Конец ознакомительного фрагмента.	17

### **Борщи**

Борщи бывают самые разные. Все зависит от местности, где их готовят. В рецептуре львовского борща будут копчености и сосиски. Это отголоски влияния Австро-Венгерской кухни. В Подолье (Винницкая, Тернопольская, Хмельницкая области) борщ подкисляли квасом, т.к. в этой местности было сильно влияние литовской и польской кухни. В слобожанские борщи (это те, которые варят в Харьковской, Луганской, Сумской, части Донецкой областях) для особого вкуса добавляют хрен. Здесь же можно встретить рецепт борщей с рыбой и без свеклы. Киевские, полтавские и черниговские борщи самые разнообразные: с фасолью, яблоками, кабачками, на бульоне из утки и гуся, и даже с добавлением гречки. Выбираем рецепт из раздела и пробуем, пробуем...

## УКРАИНСКИЕ БОРЩИ

Самое популярное из первых блюд на Украине – борщ. Слово «борщ» происходит от старославянского «бърць» (свекла). Этот овощ является обязательной составной частью всех борщей. Он дает вкус и окраску.

К свекле добавляют еще два десятка компонентов, которые не подавляют свекольный вкус, а лишь оттеняют и разнообразят его. Обязательными ингредиентами в борще являются капуста, морковь, картофель, петрушка, лук, помидоры, дополнительными – яблоки (кислые), кабачки, фасоль.

Известно много разновидностей борща. В каждой области Украины его готовят по особому рецепту.

Многие борщи носят название местности, в которой они появились: львовский, гуцульский, закарпатский, ялтинский, полтавский и др. Они различаются способом приготовления бульона, набором овощей, видом обработки свеклы.

Как правило, борщи готовят на мясном или костном бульоне. Полтавский и одесский борщи варят на гусином или курином бульоне.

Некоторые виды борщей заправляют поджаренной мукой. Это необязательно, а вот сметана к борщу – обязательна.

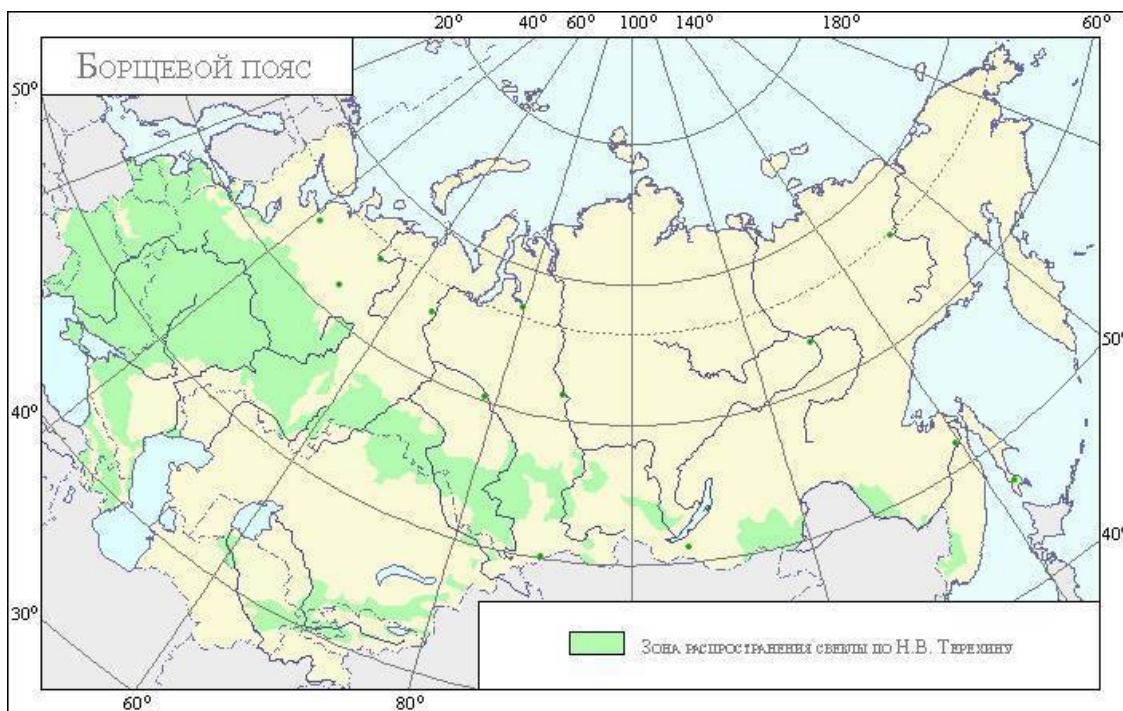
И, конечно, невозможно познать истинный вкус настоящего украинского борща без пампушек с чесночной подливкой.



Борщ – классическое славянское первое овощное блюдо на бульоне или квасе, основной частью которого является буряк (свекла), придающий блюду характерный красный цвет и вкусовые качества.

Особое распространение блюдо получило в восточной и центральной Европе, в частности на территории современной Украины, которое и послужило основой огромного семейства борщей, за что обобщенный опыт приготовления блюда и получил заслуженное и признанное название «Борщ украинский».

На современном этапе борщ входит в национальные кухни многих стран, в частности Польши, Белоруссии, Румынии, Молдавии, Литвы, России образуя так называемый «Борщевой пояс», который простирается от Польши и Румынии через Украину и Белоруссию до Дальнего Востока.



В связи с большими миграционными потоками населения с территории Украины «Борщ украинский» стал широко распространенным и в других странах, где местные традиционные кухни придают ему свои оригинальные особенности.

Происхождение борща как блюда точно неизвестно. Споры между этническими группами о том, кому принадлежит заслуга изобретения борща, идут, и по сей день. По всей вероятности борщ как блюдо является

аутентично «русским», зародившееся в эпоху Возрождения в землях Юго-Западной Руси, которые входили в сферу влияния Великого княжества Литовского, Русского, Жемойтского и иных.





Название блюда «борщ» (др. русское – «бърщъ») произошло от слияния двух слов обозначающее в древнерусском языке красную похлебку.

Первая часть слова восходит к древнему индоевропейскому корню бор/бур/бер/бър, который непосредственно связан с понятием красного цвета. А в нашем случае блюду придает этот оттенок свекла, автохтонное название которой в регионе Юго-Западной Руси – «Буряк», которое также связано с понятием красного цвета, точнее, цвета «бурого».

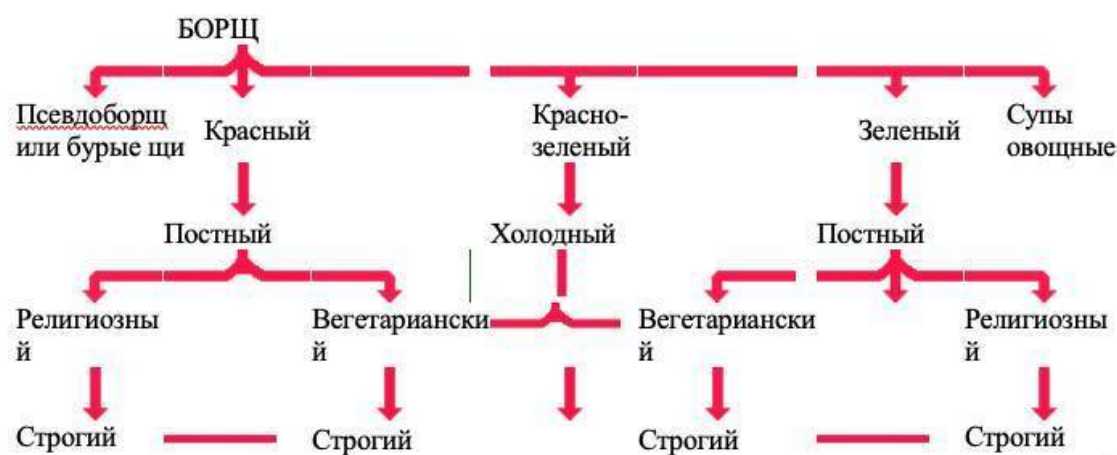
Вторая часть, характеризует вид кушанья «щи» (щъ). Слово «щи» (или шти) происходит от древнерусского «съти», изначально собирательного наименования любых густых и питательных «хлёбов» – жидких кушаний, впоследствии, «щами» стали называть в первую очередь капустные похлебки, которые были широко распространены в Северо-Восточной Руси.

В нашем случае буряк (свекла) является основной составляющей рецепта блюда, то «борщ» есть буквально «щи с буряком» или «бурые щи».

Исходя из словосочетания «щи с буряком» или «бурые щи», «борщ» имеет массу разновидностей, и готовится по-разному в каждом отдельно взятом регионе, образуя тем самым своеобразное семейство борщей, в тоже время, оставаясь автохтонным славянским блюдом.

Имея в своем названии изначально собирательный перечень ингредиентов или продуктов, имея огромную территориальную площадь распространения, имея многовековую историю – «борщ» в кулинарной классификации нужно отнести к отдельной категории первых блюд, и ни в коем случае, не относить его в разряд супов, как это делают многие.

По ингредиентам и способу приготовления, борщ классифицируется в следующем виде:



А по вкусу может быть: кислый, сладко-кислый или сладкий, и острый с оттенками ингредиентов, из которых готовится блюдо.

## Борщ красный

Борщ красный – это заправочное, многокомпонентное, технологически сложное в приготовлении, домашнее, густое, жидкое, горячее, овощное блюдо – самое популярное из первых блюд на Украине, именно ему и присущ эпитет Украинский.



Приду домой, пожру борща.

Огромной ложкой! С майонезом!

От удовольствия рыча,

Башкой в кастрюлю я залезу.

Зевну, сжую одно печенье...

Ан, нет! Хочу еще борща!

"В печенье только огорченье" -

Возьму половник, бормоча.

Достану красную кастрюлю,  
Включу плиту на полный газ.  
Пока вскипит – покараулю  
И кушать сяду второй раз.  
Смакую каждый свой глоточек,  
Влюбленный в дивный его цвет.  
Съем чеснока один зубочек,  
Вкушая запаха букет.  
Устав от смачной процедуры  
И съев кастрюли пол борща,  
Я что-то крякнул нецензурно  
И завалился спать мыча.  
(автор стихотворения Татьяна Клева)

Борщ имеет массу разновидностей, и готовится по-разному в каждом отдельно взятом регионе. Многие борщи носят название местности, в которой они появились: гуцульский, киевский, черниговский, полтавский, ялтинский, одесский и другие. Они различаются способом приготовления бульона, набором овощей, видом обработки свеклы.

Однако при всем своем многообразии в цепочке красных борщей всегда присутствуют три постоянных компонента, без которых эта группа борщей не может существовать. И так – это вода, свекла и соль.

В рассматриваемом виде «Борщ красный горячий» (т.к. существуют еще и виды охлажденных и холодных борщей), на сегодняшнее время в Украине для всех регионов сложился следующий общий состав ингредиентов: мясо (преимущество отдается свинине), свекла, капуста, соль; лук репчатый, морковь, картофель (с XIX ст.); лавровый лист, перец, петрушка; масло растительное, томат (с XVIII ст.); сметана. Компонент – вода мы будем упускать, если в этом нет необходимости.

Такой набор ингредиентов обеспечивает блюду особый вкус и аромат. Очень ценен и минеральный состав: соотношение соединений фосфора и кальция в нем близко к оптимальному, а по содержанию микроэлементов борщ далеко превосходит другие заправочные первые блюда. Содержащиеся в блюде витамины (за исключением витамина С) устойчивы к тепловой обработке и почти не изменяются. Часть водорастворимых витаминов при варке переходит в отвар.

Особенностью приготовления борща является предварительная обработка овощей, и опять же, это в первую очередь относится к свекле. Свекла всегда готовится отдельно от других овощей. Также как правило, отдельно пассеруются лук и морковь, с последующим добавлением томата.



В целях сохранения витамина С необходимо: не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей; использовать посуду из неокисляющегося металла (по объему в соответствии с количеством порций); при варке овощи закладывать в кипящую воду в такой последовательности, чтобы одновременно довести их до готовности; варить овощи в посуде с закрытой крышкой, чтобы не было доступа кислорода воздуха; во время приготовления не следует часто перемешивать овощи, не допускать полного их разваривания; не допускать длительного хранения готового блюда в горячем состоянии. Сохранению витамина С при тепловой обработке способствует наличие кислоты в овощах.

Пигменты свеклы (бетацианы) не только придают блюду красивую окраску, но и биологически активны. Важнейший из них – бетанин (специфическое биологическое активное вещество, которое не встречается в других овощах) – неустойчив при нагревании, и поэтому, чтобы он не разрушался при варке борща, необходимо соблюдение ряда правил. Бетанин разрушается тем быстрее, чем меньше его концентрация. Поэтому технология борща предусматривает операции, обеспечивающие высокую концентрацию бетанина и сохранение его окраски. Необходимо учитывать, что этот пигмент более устойчив в кислой среде.

Также нельзя не упомянуть и еще об одной особенности – при подаче борщ почти всегда заправляется сметаной – одним из наиболее характерных славянских национальных продуктов (в других странах изготовлением сметаны начали заниматься только после Второй мировой войны).

Сложившийся состав ингредиентов хоть и имеет всего лишь 150-летнюю историю, однако украинцы относятся к нему с почти религиозным трепетом, помня рецепты седой древности, когда еще не было картофеля и томатов, а борщ заправляли толченым салом с чесноком. Поэтому каждое варенье борща – это созидание блюда, которое характеризует саму хозяйку. И недаром говорят что «Борщ – хозяин в доме. А если нет борща, значит, и хозяина в доме нет».

Красный борщ широко употребляют не только как повседневное обеденное блюдо, но и на Рождество, свадьбы, крестины, поминки.

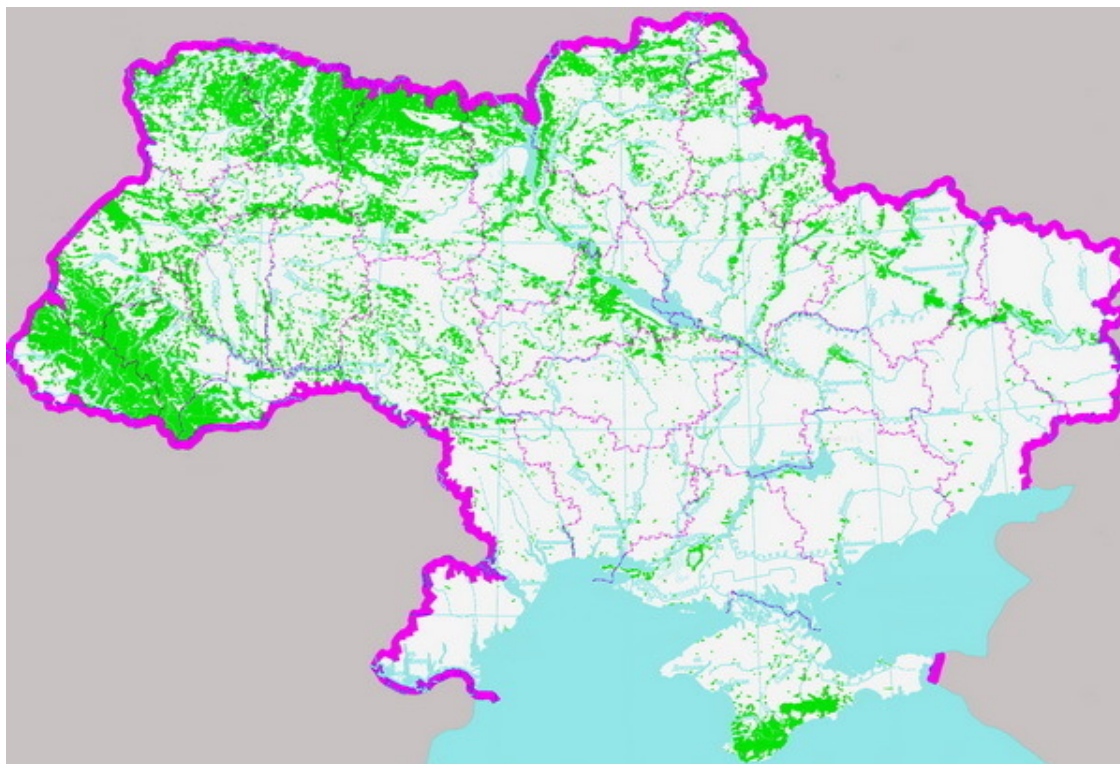
## Борщ постный

Вторая группа красных борщей – это борщи красные постные. Эта группа сложилась в первую очередь в областях с более сложными агроклиматическими природными ресурсами, а также социально-политическим положением некоторых слоев населения в обществе, и во вторую очередь под воздействием различного рода мировоззрений. В связи с чем она разделяется на несколько под групп с очень тонкой гранью различий. Первым звеном (переходным) этой группы является «Борщ красный постный горячий» или «Скоромный».

Основным отличием этого звена от группы «Борщей красных горячих» есть то, что он готовится не на мясных, а на грибных, рыбных и овощных бульонах с добавлением жиров животного происхождения, отсюда и название «Скоромный» (от др.-русск. скоромъ «жир, масло»)

Общий состав ингредиентов для Украины выглядит следующим образом.

Грибы или рыба, свекла, капуста, соль. Лук репчатый, морковь, картофель, фасоль (с XVIII ст.). Перец, петрушка, уксус. Жир топленый, масло растительное, томат. Сметана.



Наибольшее распространение этот вид борщей получил в регионах Западной Украины и Полесья, богатых грибными и рыбными ресурсами.

Постные блюда помогают организму очиститься от шлаков и, соответственно, улучшить здоровье и самочувствие.

Постный борщ является любимым блюдом многих людей, тем более, что есть его можно и во время религиозного поста, отсюда и название постный.

Одной из разновидностей постного борща является борщ религиозный, связанный с ритуальным воздержанием от принятия определённой пищи и питья.

## Борщ религиозный

С точки зрения кулинарии, религиозные посты в православии, а именно здесь наблюдаются наиболее строгие посты (в католицизме их число незначительно), делятся на 4 степени. Строжайший пост, который состоит из полного воздержания от пищи, где допустима только вода не рассматривается.

Пост №1 «с ядением рыбы»: растительная пища в любой кулинарной обработке дополняется растительным маслом, рыбой и рыбными продуктами;

Пост №2 «с ядением сварения с елеем»: горячая растительная пища с растительным маслом;

Пост №3 с «с ядением сварения»: горячая растительная пища без масла;

Пост №4 с «сухоядением»: холодная неварёная растительная пища без масла, не подогретое питьё.

Основные ингредиенты борща в период постов.

Пост №1 – Рыба, свекла, капуста, соль. Лук репчатый, морковь, картофель. Масло растительное, томат. Мука, сахар.

Пост №2 – Свекла, капуста, соль. Лук репчатый, морковь, картофель, фасоль. Петрушка, перец. Масло растительное, томат.

Пост №3 – Грибы, свекла, капуста, соль. Лук репчатый, морковь. Петрушка, перец. Томат.

Пост №4 – в котором запрещена любая пища, подвергшаяся термической обработке не рассматривается.

Третий набор сложившихся ингредиентов относим к виду борща «Постного строго». Практически если из него убрать томат, который начали разводить с середины 18 века в окрестностях Бахчисарая (Крым), то получаем один из самых древних видов красного борща на территории современной Украины.

Каждый год православные люди соблюдают около 220 постных дней. Среди них выделяют однодневные, еженедельные и многодневные посты. Рассмотрим некоторые аспекты православной кухни связанные с постами.

Однодневные посты, в которые разрешается пища с растительным маслом (Пост №2): строгий пост в день Усекновения главы святого Иоанна Предтечи – 11 сентября;

Внимание! По православной традиции в этот день не едят круглых овощей.

строгий пост в праздник Воздвижения Креста Господня – 27 сентября;

Крещенский сочельник – 18 января.

Еженедельные посты – среда (день воспоминания о предательстве Иуды и аресте Иисуса) и пятница (в память о крестных страданиях и смерти Спасителя). В летнее и осеннее мясоедие Пост №4. В зимнее и весеннее мясоедие Пост №1. (смотри «Календарь постов и трапез») Но в некоторые среды и пятницы пост отменяется, можно есть мясную пищу всю неделю (как

послабление перед многодневным постом или как отдых после него). Такие недели называются «сплошные седмицы»:

Святки – с 7 до 18 января (11 дней), с Рождества до Крещения.

Мытаря и фарисея – за две недели до Великого Поста. (см. Календарь питания в Великий пост – всеядная седмица)

Сырная (масленица) – неделя перед Великим Постом (см. Календарь питания в Великий пост) Внимание! Разрешается всю седмицу яйца, рыбное и молочное, но уже без мяса.

Пасхальная (Светлая) – неделя после Пасхи.

Троицкая – неделя после Троицы (неделя перед Петровым постом).

Также Пост №1 в среду и пятницу разрешается, и когда на эти дни выпадают праздники Сретения Господня, Преображения Господня, Рождества Богородицы, Введения Богородицы во храм, Успения Пресвятой Богородицы, Рождества Иоанна Предтечи, апостолов Петра и Павла, апостола Иоанна Богослова. Если праздники Рождества Христова и Крещения Господня попадают на среду и пятницу, то пост в эти дни отменяется.

Самыми значительными считаются многодневные посты, которые приходятся по одному на каждый сезон года.

Рождественский пост, или Филипповский – христианский пост, установленный в честь Рождества Христов, длится 40 дней. Правила воздержания, предписанные Церковью в Рождественский пост, смотри «Календарь постов и трапез».

Рыба во время Рождественского поста разрешается в субботние и воскресные дни и великие праздники, например, в праздник Введения во храм Пресвятой Богородицы, в храмовые праздники и во дни великих святых, если эти дни приходятся на вторник или четверг. Если же праздники приходятся на среду или пятницу, то разрешение поста положено только на вино и елей (оливковое масло). 19 декабря, в праздник святителя Николая, на трапезе разрешена рыба. Со 2 января по 6 января пост усиливается, и в эти дни даже в субботу и воскресенье рыба не благословляется.



## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.