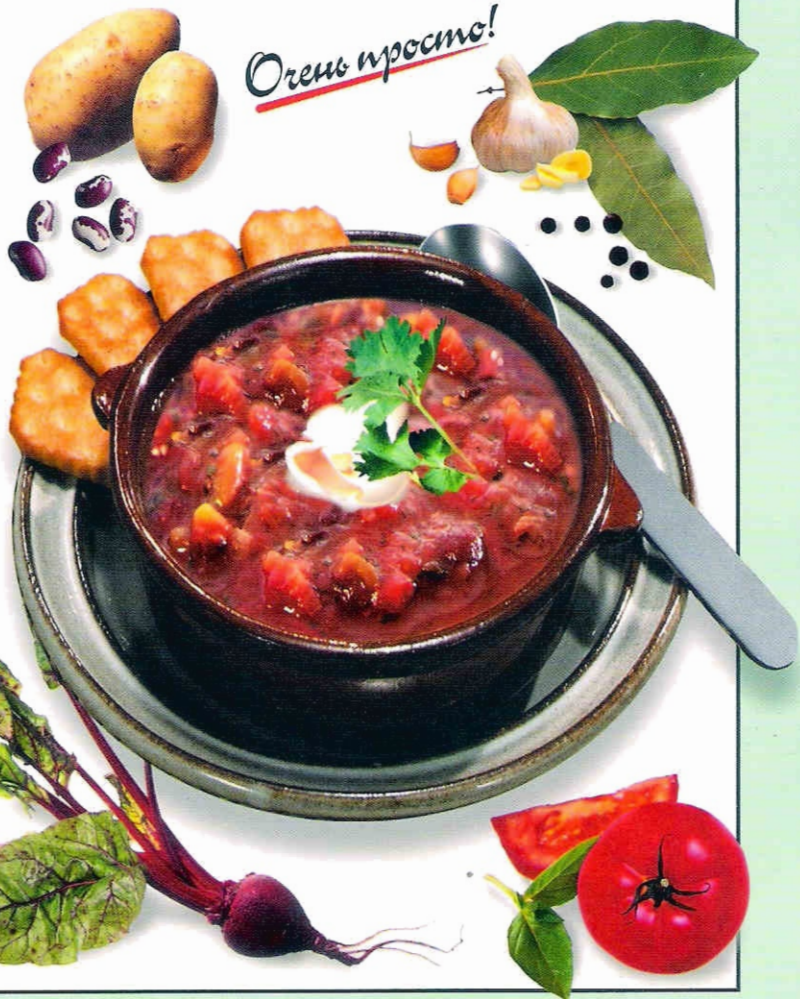


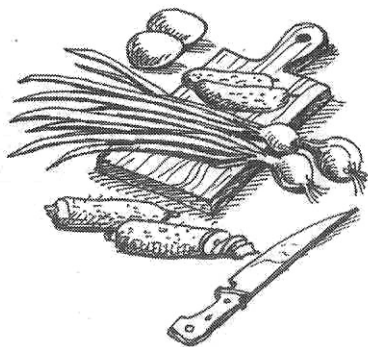
БОРЩИ

Очень просто!



Очень просто!

БОРЩИ



Санкт-Петербург

Терция

Москва



2009

ББК 36.991
Б 83

Составитель *В. М. Рошаль*

Б 83 **Борщи** / Сост. В. М. Рошаль. — М. : Эксмо ; СПб. : Терция, 2009. — 64 с.

Всеми любимый украинский борщ существует во множестве вариантов, которые отличаются характером бульона, способом тепловой обработки свеклы, а также различным набором овощей. Зачастую рецепты борщей даже носят название местности, где они возникли, например киевский борщ, полтавский, львовский, черниговский, галицкий и др. И все-таки борщ всегда остается борщом, его не спутаешь ни с каким другим видом супа.

В настоящей книге собрано множество интересных рецептов борщей: мясные, грибные, овощные, летние и зимние, острые, легкие, с картофелем и без, постные и наваристые и т. д. — на любой сезон и на любой вкус.

ББК 36.991

© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2009

ISBN 978-5-699-14782-3

ПРЕДИСЛОВИЕ

Борщ по праву принято считать украинским блюдом, хотя он давно вышел за рамки национальной кухни.

Непременный компонент борща — свекла. Именно она дает характерный вкус и окраску. Обязательными компонентами борща, помимо свеклы, являются капуста, морковь, картофель, петрушка, лук, помидоры, дополнительными — фасоль, кислые яблоки, кабачки, репа. Борщи можно варить не только с овощами, но и с грибами, черносливом, сушеными фруктами.

Особенностью подготовки овощей для борща является их предварительная раздельная обработка.

Свеклу в борщ не рекомендуется закладывать сырой: при долгой варке в большом количестве воды окраска ее изменяется (буреет). Поэтому свеклу или пассеруют, или тушат. В первом случае свеклу натирают на крупной терке и пассеруют на растительном масле (масла не должно быть слишком много) на сковороде, помешивая, чтобы не допустить появления темной окраски.

При тушении очищенную свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде в малом количестве воды с добавлением масла и уксуса или лимонной кислоты (для сохранения красного цвета). Чтобы свекла не пригорела, ее надо часто помешивать. Тушить свеклу следует сначала на сильном огне, а когда жидкость закипит, поддерживать лишь слабое кипение. Зрелую свеклу (зимой, весной) для доведения до готовности надо тушить 30–40 мин, молодую (ранней осенью) — 10–15 мин.

Вместо тушения целые, не очищенные, но тщательно вымытые клубни свеклы можно испечь или



отварить в небольшом количестве воды, а затем очистить, натереть на крупной терке и положить в борщ.

Можно также сварить очищенную свеклу, разрезав ее на крупные куски, залив небольшим количеством воды и добавив немного уксуса; тогда свекольный отвар можно влить в уже готовый борщ, он приобретет густой, яркий цвет.

Мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой морковь и петрушку пассеруют вместе 15 мин, при этом овощи должны быть покрыты жиром. Перед окончанием пассерования в овощи добавляют томат-пюре или мелко нарезанные помидоры и продолжают пассеровать до тех пор, пока жир не приобретет красный цвет.

Фасоль отваривают предварительно отдельно, так как она варится долго — более часа, и заправляют ею борщ за 15 мин до готовности. Репу пассеруют с морковью.

Яблоки и кабачки не пассеруют, их закладывают после остальных овощей, но не позднее чем за 10 мин до готовности.

Очень важно последовательно закладывать овощи в бульон — в строгой зависимости от продолжительности их варки. Картофель закладывают за 30 мин до готовности борща, капусту — за 20 мин, свеклу в подготовленном тушеном виде — за 15 мин, пассерованные овощи (лук, морковь, петрушку) — за 15 мин, пряности — за 5–8 мин, чеснок (отдельно от остальных пряностей) — за 2 мин.

Как правило, борщи готовят на мясном, костном или смешанном мясокостном бульоне. Правильно подготовленный бульон — основа хорошего борща. Бульон для борща обычно готовят из грудки, ребе из тонкого и толстого края или завитка. Кости всегда предварительно дробят вдоль, а хрящевые части разнимают. Продолжительность варки костей 4–6 часов, мяса — 2–2,5 часа.

После того как вода закипит, бульон продолжают варить на слабом огне.



При варке мясокостного бульона вначале варят кости, а потом, за 2 часа до окончания их варки, закладывают мясо и варят до готовности, после чего мясо вынимают из бульона и начинают приготавливать на бульоне овощную часть борща, куда вновь закладывают мясо лишь за 10–15 мин до полной готовности борща.

К концу варки в борще должно оставаться не более 1,5 стакана чистого бульона в расчете на порцию, поэтому воды сначала следует наливать по крайней мере вдвое больше, чем предполагается получить бульона.

Говяжью грудку и свинину обычно закладывают в пропорции 2 : 1 или 1 : 1. Кроме того, уже после окончания варки основного бульона в некоторые виды борщей иногда добавляют небольшие количества баранины, ветчины, сосисок, домашней колбасы в мелко нарезанном виде из расчета 1 : 4 по отношению к основному мясу борща.

Борщ может быть сварен также на гусяном или курином бульоне (полтавский и одесский). В этом случае добавление другого мяса исключается.

Основной вид жира, используемого для борщей, — свиное сало. Его толкут или растирают в ступке с чесноком, луком и зеленью петрушки до образования гладкой массы и заправляют ею борщ за 2–3 мин до готовности.

Доведенный до готовности борщ ставят на очень слабый огонь газовой плиты, чтобы он не очень остыл, и дают настояться еще 20 мин, после чего подают на стол.

Некоторые виды борщей заправляют еще поджаренной мукой для придания жидкости борща более густой консистенции. Однако это не обязательно и даже нежелательно для хорошей кухни, так как может испортить при неумелом поджаривании аромат борща. А вот заправка борща сметаной при подаче к столу обязательна.

Большинство борщей для придания им своеобразного кисловатого вкуса готовят не только на воде,



а на квасе-сировце, на соке квашеной свеклы и на свекольной закваске (настоях), добавляя их в основном после варки мяса в готовый бульон, стараясь не подвергать длительному кипению.

К борщу отдельно можно подать молотый красный или черный перец, измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

КВАСЫ И СВЕКОЛЬНЫЕ НАСТОЙКИ ДЛЯ БОРЩЕЙ

Лучшие украинские борщи готовят на свекольных настоях и квасах.



Свекольный настой простой

Очищенную свеклу натереть на терке, залить кипяченой водой и поставить в теплое место на 3–4 дня. Соотношение свеклы и воды (по весу) 1 : 2.



Свекольный настой заварной

Очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить стаканом горячего мясного бульона, добавить немного лимонной кислоты и довести до кипения на сильном огне. Дать настояться 30 мин.



Квас свекольно-хлебный

Нарезать кусочками 0,5 кг черного хлеба, залить 1,5 л теплой воды, положить 6 шт. очищенной и



нарезанной ломтями свеклы, дать настояться 2 дня (днем на солнце, ночью в теплом месте), часто помешивать. На третий день процедить, после чего квас будет готов для употребления в борщ.



Квас-сировец

На 2 л воды взять 0,5 кг ржаной муки и 10 г дрожжей; 1–2 ст. ложки муки развести с дрожжами в теплой воде (примерно 1–1,5 стакана) и дать перебродить (закваска). Оставшуюся муку залить горячей водой, замесить тесто до густоты сметаны и поставить в теплое место.

Добавить закваску в тесто, развести теплой водой (до консистенции густого кваса). По мере использования доливать водой (0,5 л на 1 л использованной жидкости).

Мясные борщи



Борщ украинский простой

500 г нежирной говядины, 3 л воды, 1/4 кочана капусты, 4 картофелины, 1 крупная свекла, 25 г свиного сала, 25 г сливочного масла, 1/2 стакана томатной пасты или 2 средних помидора, 1/2 стакана сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 3 лавровых листа, 4–5 зубчиков чеснока, 3 горошины душистого перца, 5–6 горошин черного перца, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, соль по вкусу.

Борщ можно готовить на костном и мясном бульоне, мясо подать вместе с борщом.

Свеклу потушить с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и томатной пастой.

Репчатый лук, морковь, коренья петрушки промыть, очистить, нарезать тонкой соломкой и обжарить на сливочном масле.

Картофель и капусту варить в бульоне 15 мин, затем добавить к ним продукты, указанные выше, варить еще 10 мин, добавить масло и пряности, а затем



Борщи

заправить борщ зеленью петрушки и чесноком, тертыми с салом. Перед подачей к столу заправить сметаной.



Борщ украинский сборный

500 г говядины, 200 г свинины, 100 г ветчины, 50 г сала, 2 л кваса-сировца, 2 свеклы, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 3 помидора, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана отварной фасоли, 4 картофелины, 1 репа, 1 морковь, 1 петрушка, 2 луковицы, 3 лавровых листа, 2 горошины душистого перца, 6 горошин черного перца, 4 зубчика чеснока, по 1 ч. ложке сельдерея, укропа, майорана, зелени петрушки, 1 ч. ложка соли.

Бульон из говядины и свинины приготовить на квасе-сировце полностью или частично (можно добавить 1 л воды). Затем в него вместе с первыми овощами заложить мелко нарезанную ветчину.

Последовательность закладки та же, что для борща простого (последней закладывается фасоль). Свеклу не тушить, а печь отдельно в кожуре, а затем очистить и нашинковать.



Украинский борщ со сладким перцем

1 кг мяса с костью, 3–4 л воды, по 750 г свеклы и картофеля, 450 г свежей капусты, по 120 г моркови, брюквы и репчатого лука, 60 г корня петрушки и сельдерея, 120 г сметаны, 60 г томата-пюре, по 60 г зеленого

Борщи



лука или зелени петрушки, 12 г сахара, 2–3 ст. ложки уксуса, 60 г жира, 6 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 40 г шпика, 1–2 зубчика чеснока, 90 г сладкого болгарского перца, соль по вкусу.

Приготавливается так же, как московский борщ без картофеля (см. с. 18), но за 5–10 мин до закладки свеклы в бульон кладут очищенный, промытый и нарезанный кубиками или полумесяцами картофель. Мучная пассеровка не вводится.

В украинский борщ вместо жира кладут свиное сало, а готовый борщ заправляют рубленным чесноком, растертым со шпиком, и посыпают зеленым луком или зеленью петрушки.



Украинский борщ со свекольным настоем

500 г мяса (грудинки), 10 шт. некрупной свеклы, $\frac{1}{2}$ кочана капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 4 картофелины, 2–3 ст. ложки томата-пюре, 3–4 зубчика чеснока, 40 г свиного сала, 20 г шпика, 1 стручок сладкого перца, лимонная кислота (на кончике ножа), лавровый лист, перец горошком, сахар, соль.

Сварить мясной бульон и вынуть мясо. Свеклу очистить, 5–6 шт. нарезать соломкой, сложить в посуду, добавить сало, лимонную кислоту, 1 ст. ложку томата, залить 2 стаканами бульона и, помешивая, тушить на слабом огне до готовности (зрелую свеклу – 45 мин, молодую – 15 мин). Из остальной свеклы приготовить настой: свеклу натереть на крупной терке, залить стаканом горячего бульона, добавить немного лимонной кислоты и на сильном огне довести до кипения, после охлажде-



ния процедить. Морковь, петрушку, лук нарезать соломкой, слегка обжарить в масле, соединить с тушеной свеклой за 10–15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон опустить крупно нарезанные капусту, картофель и стручковый перец. Когда бульон закипит, прибавить тушеные свеклу, лук и коренья. Через 15 мин добавить лавровый лист, перец горошком, соль, сахар и варить на слабом огне 20–30 мин. За 5 мин до окончания варки заправить борщ чесноком, растертым со свиным салом, кусочками шпика и томатом.

Перед подачей добавить свекольный настой и куски вареного мяса, довести до кипения на сильном огне, снять с огня и дать настояться 20 мин.



Украинский борщ с пампушками

300 г говядины (мякоти), 300 г свеклы, 400 г свежей капусты, 500 г картофеля, 100 г моркови, 1 корень петрушки, 1–2 головки репчатого лука, 1–2 головки чеснока, 100 г томата-пюре или 400 г свежих помидоров, 1 ст. ложка муки, 200 г жира, 50 г сала, 100 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки уксуса, перец черный (2–3 горошины) и болгарский, лавровый лист, зелень петрушки или укропа, соль.

Для пампушек: 360 г пшеничной муки, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 10 г дрожжей, соль, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1 головка чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана кваса для чесночной заправки.

Мясо отварить до готовности. Очищенную промытую свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, сбрызнуть уксусом, перемешать, положить в кастрюлю или глубокую сковороду, добавить жир, томат-пюре (или помидо-



ры), сахар и тушить свеклу до полуготовности. Очищенные и промытые коренья и лук нарезать соломкой и спассеровать с жиром. Приготовить мучную заправку.

Бульон процедить, мясо нарезать кусочками. В процеженный бульон опустить нарезанный дольками картофель и довести его до кипения, затем положить нарезанную соломкой свежую капусту и варить 10–15 мин, после чего добавить тушеную свеклу, пассерованные овощи, мучную заправку, болгарский перец, нашинкованный тонкой соломкой, соль, пряности и довести борщ до готовности. Готовый борщ заправить чесноком и зеленью петрушки, толченными с салом, довести до кипения, после этого дать настояться 20–25 мин.

При подаче в борщ добавить сметану, мясо, зелень. К борщу подать горячие пампушки с чесноком.

Приготовление пампушек: в теплом молоке развести дрожжи, соль, сахар, добавить растительное масло и муку, замесить тесто и оставить для брожения. Готовое тесто разделить на небольшие куски (по 25 г), закатать шарики, уложить на противень, смазанный маслом, дать подойти и выпекать при температуре 180–210° С.

В толченый чеснок добавить соль, растительное масло, квас, все равномерно перемешать. Полученной заправкой полить свежее выпеченные горячие пампушки.



Украинский борщ с квашеной капустой

500 г говядины, 1 свекла, 1–2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, квашеная капуста, жир (сало), сметана или яйцо и лимонный сок, соль по вкусу.

Очистить, промыть и нарезать соломкой корни сельдерея и петрушки, морковь, свеклу. Нашинко-



вать квашеную капусту. Нарезанные овощи тушить с небольшим количеством жира, затем влить немного воды и варить при слабом кипении до мягкости.

Отдельно отварить говядину в небольшом количестве подсоленной воды. Затем мясо вынуть на тарелку, отделить от костей, нарезать, бульон процедить.

Мясо и процеженный бульон добавить к кипящим овощам. Довести борщ до готовности и заправить сметаной или яйцом и лимонным соком.



Киевский борщ

200 г говядины, 200 г баранины, 400 г свежей капусты, 400 г картофеля, 2 свежих помидора или 100 г томат-пюре, 200 г свеклы, 2 ст. ложки фасоли, 2 моченых яблока, 100 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 20 г сала, морковь, корень петрушки, ломтик корня сельдерея, 1 головка репчатого лука, $\frac{1}{2}$ л свекольного кваса, $1\frac{1}{2}$ л воды, черный перец (2–3 горошины), лавровый лист, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

Говядину залить свекольным квасом и горячей водой и сварить до готовности. Мясо вынуть из бульона и нарезать кусочками, бульон процедить. Помидоры промыть, нарезать, стушить в масле и протереть через сито. Свеклу нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанную баранину, бульон, все стушить, периодически помешивая. Коренья и лук нашинковать, пассеровать. Сало растолочь в ступке с зеленым луком и зеленью петрушки. Фасоль (предварительно вымоченную в холодной воде) отварить.

14 В кипящий бульон опустить нарезанные кубиками картофель и капусту и варить 10 мин, затем доба-



вить протертые помидоры или томат-пюре, тушенную с бараниной свеклу, пассерованные овощи, толченное с зеленью сало, фасоль, нарезанные моченые яблоки, соль, специи и все довести до готовности. Если борщ к концу варки окажется недостаточно кислым, добавить еще 1 стакан свекольного кваса.

В тарелки положить кусочки мяса, налить борщ, заправить его сметаной и посыпать зеленью петрушки.



Черниговский борщ

500 г говядины или свинины, 3 л воды, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 1 свекла, 1 небольшой кабачок, 0,5 стакана вареной фасоли, 3–4 помидора, 2 кислых яблока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 5–6 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 0,5 стакана сметаны.

Борщ готовить на мясокостном бульоне. Свеклу тушить на масле. Сальной заправки в этом борще нет.

Особенностью черниговского борща является наличие кабачков, которые, как и помидоры, не пассеруют. Уксус и мука для заправки также отсутствуют. Вся кислота поступает от помидоров и яблок. Порядок заправки овощами обычный (см. предисловие). Помидоры, кабачки и яблоки кладут в борщ последними, перед пряностями.



Львовский борщ

0,5–1 кг костей (мозговых, «сахарных»), 2 крупные свеклы, 5 картофелин, 2–3 сосиски, 2 луковицы,



2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 ч. ложки сахара, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Готовить на костном бульоне. Свеклу отварить до полуготовности в кожуре, затем добавить уксус, очистить, нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре 20–30 мин на масле.

Морковь, репчатый лук, петрушку пассеровать отдельно. В бульон положить картофель, затем свеклу и остальные корни, пряности и сахар. В почти готовый борщ добавить обжаренные на масле или сале сосиски, нарезанные маленькими кусочками.



Галицкий борщ

400 г говядины, 400–500 г свежей белокочанной капусты, 2 л воды, 4 картофелины, 2–3 свеклы, 80 г сливочного масла, 90–100 г томата-пюре, 500 мл свекольного кваса, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 15 г муки, лавровый лист, душистый перец, соль.

Капусту и свеклу нарезать соломкой, картофель – кубиками. Свеклу потушить с бульоном, жиром, томатом-пюре и частью кваса.

В кипящий мясной бульон опустить капусту, после закипания – картофель и варить 20 мин. Затем добавить тушеную свеклу, нарезанные соломкой и пассерованные морковь, корень петрушки и репчатый лук, пассерованную муку, лавровый лист, поперчить, посолить. За

16 10–15 мин до готовности в кастрюлю с борщом



вливать оставшийся прокипяченный свекольный квас.

Подать борщ со сметаной.



Волынский борщ (с грибами)

400 г говядины, 25 г сушеных грибов, 300 г свеклы, 800 г свежей капусты, 75 г моркови, 50 г корня петрушки, 75 г репчатого лука, 100 г помидоров, 50 г свиного топленого сала, 75 г сметаны, 300 мл свекольного кваса, лавровый лист, душистый перец горошком, зелень петрушки и укропа, соль.

Очищенную свеклу сварить до полуготовности, нарезать ее соломкой, положить вместе с нашинкованной капустой в бульон и варить 10 мин. Затем добавить в бульон пассерованные корни, репчатый лук, поджаренные и протертые свежие помидоры, лавровый лист, душистый перец горошком и варить до готовности.

За 5–7 мин до конца варки добавить вареные, нарезанные соломкой грибы и свекольный квас.

При подаче положить в тарелку мясо, сметану и посыпать зеленью.



Русский борщ

100 г говяжьей грудинки, 50 г копченой грудинки, 250 г капусты, 200 г лука-порея, по 100 г моркови и свеклы, 30 г маргарина, 1 ст. ложка томата-пасты, лавровый лист, черный перец горошком, зелень петрушки, соль. **17**



Капусту и лук-порей нашинковать, морковь и свеклу измельчить на крупной терке. Все эти овощи пассеровать с маргарином или растительным маслом, добавив 1 ст. ложку томата-пасты, несколько капель уксуса.

Бульон приготовить из говяжьей грудинки и копченой грудинки с добавлением лаврового листа, перца горошком и соли. Пассерованные овощи положить в бульон, но не варить, иначе жидкость потеряет красный цвет. Мясо нарезать кусочками и положить в борщ.

При подаче в тарелки с борщом положить по столовой ложке сметаны и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.



Московский борщ без картофеля

1 кг мяса с костью, 3–4 л воды, по 600 г свеклы и свежей капусты, 150 г моркови, по 90 г брюквы и репчатого лука, 60 г корня петрушки и сельдерея, 60 г томата-пюре, 2–3 ст. ложки уксуса, 12 г сахара, 30 г пшеничной муки, 50 г жира, 7 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 120 г сметаны, 60 г зеленого лука, 30 г укропа, 180 г ветчины или копченой грудинки, 150 г сосисок, соль по вкусу.

Подготовленное мясо залить холодной водой и поставить варить.

Свеклу очистить, промыть, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, перемешать, положить в сотейник с жиром и, помешивая, слегка обжарить. Затем добавить к ней немного бульона и тушить на слабом огне 1 1/2–2 часа.

Нарезать соломкой морковь, брюкву, корни петрушки и сельдерея, репчатый лук, свежую капусту.



В кипящий бульон положить сначала капусту, а через 30–40 мин слегка обжаренные овощи, корни, репчатый лук, лавровый лист, душистый перец горошком и томат-пюре. Добавить туда же тушеную свеклу и все варить при слабом кипении до готовности.

За 15 мин до конца варки в борщ можно добавить мучную пассеровку и вареные кукурузные зерна (15–20 г на порцию).

Готовый борщ окончательно заправить по вкусу солью, сахаром и добавить в него свекольный настой. При подаче к столу в тарелку с борщом положить небольшой кусочек мяса, сметану, мелко нарезанный зеленый лук и рубленый укроп.

В московский борщ добавляют кусочки вареной копченой грудинки или ветчины, нарезанные и прогретые сосиски.



Московский борщ со свиной грудинкой

Кусок копченой свиной грудинки, 200 г ветчинных костей, 150 г вареного мяса, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 100 г свеклы, 400 г свежей или квашеной капусты, 100 г моркови, 25 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 75 г томата-пюре, 25 г муки, 50 г столового маргарина, 25 г сахара, 40 мл 3%-ного уксуса, 50 г сметаны, 25 г зелени, 2 л мясного бульона, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить в мясном бульоне кости от ветчины и копченую свиную грудинку. Подготовить свеклу и сварить борщ, как описано выше, одновременно приготовить свекольный настой.



Подавать борщ с кусочками прогретых вареных говядины, ветчины, сосисок, сметаной, зеленью. Отдельно к борщу можно подать ватрушки или крупеник.



Московский борщ со свежей и квашеной капустой

100 г ветчины с костью или копченой грудинки, 125 г мяса, по 300 г свеклы, свежей и квашеной капусты, по 1 моркови, петрушке, луковице, 3 ст. ложки томат-пюре, 20 г пшеничной муки, 30 г маргарина, 1–2 ст. ложки уксуса, сметана, лавровый лист, перец горошком, зелень, сахар, соль по вкусу.

Сварить в мясном бульоне кости от ветчины или копченую свиную грудинку. Овощи нарезать соломкой. Подготовить свеклу и сварить борщ, как указано выше. Одновременно приготовить свекольный настой. Пассеровать муку и томат-пюре на маргарине и вылить в борщ.

Подать борщ с куском прогретой вареной говядины, ветчины (или с нарезанной поперек сосиской), заправить сметаной, зеленью.



Сибирский борщ (с фрикадельками)

300 г говяжьих костей, 2 л воды, 1/2 пачки (250 г) фрикаделек, 300 г свеклы, 100 г свежей капусты, 2 картофелины, 60 г (1/3 стакана) сушеной фасоли, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 морковь, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка маргарина,

20



перец, уксус, сметана, зелень петрушки, 50 г постной вареной ветчины, сахар, соль по вкусу.

Из костей сварить бульон, процедить. В бульоне отварить нарезанный соломкой картофель и шинкованную капусту. Фасоль замочить, затем отдельно отварить до мягкости и положить в суп с нарезанной вареной свеклой, обжаренными в маргарине кореньями и мукой. За 5–10 мин до окончания варки заправить суп толченым с солью чесноком. Фрикадельки сварить в борще или отдельно. При желании можно положить в борщ кусочки ветчины.

Перед подачей к столу добавить в тарелки сметану и зелень петрушки.



Борщ малороссийский с ватрушками

600 г мяса (грудинка), 1 морковь, 1 репа, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 3 свеклы, 300 г кислой капусты, по 100 г копченой грудинки и сосисок, 1 ст. ложка муки, 1 1/2 стакана жира с бульоном, уксус или лимонная кислота по вкусу, сметана.

Для ватрушек: по 200 г масла и сметаны, 3 стакана пшеничной муки (тесто); 200 г творога, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли (начинка).

Сварить бульон из грудинки. Лук, репу, 2 свеклы, морковь и петрушку мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить капусту, залить жиром, снятым с бульона, и поставить тушить до мягкости, закрыв крышкой. Оставшуюся свеклу натереть на мелкой терке, отжать через марлю, добавить в сок уксус или лимонный сок по вкусу и в эмалированной открытой кастрюле довед-

21



ти до кипения, но не кипятить, чтобы свекольный сок не потерял цвета. В тушеные корни всыпать муку, постепенно разбавить бульоном, вскипятить и соединить с остальным бульоном. Туда же добавить свекольный сок, нарезанные сосиски, мясо и копченую грудинку. Вскипятить, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Подавать с ватрушками. Отдельно подать сметану.

Приготовление ватрушек: порубить масло с мукой, чтобы получилась как бы масляная крупа, влить в нее подсоленную сметану и, быстро замесив тесто, положить его на 10–15 мин в холодильник.

Слегка застывшее тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать перевернутым стаканом кружки, положить на середину каждого начинку (смешать творог, сметану, яйцо и посолить по вкусу), завернуть края теста жгутиком, оставив серединку ватрушки открытой, разложить на противне, смазать ватрушки яйцом и поместить в хорошо нагретую духовку. Как только ватрушки подрумянятся, проверить спичкой готовность теста и, если спичка останется сухой, вынуть ватрушки из духовки.



Польский борщок с ушками

Борщок: 750 г красной свеклы, 350 г говядины, коренья, сахар, кусочек ржаного хлеба, соль.

Тесто для ушек: 1 стакан пшеничной муки, вода.

Начинка: 100 г свежих грибов, 1 ст. ложка шинкованного лука, 1 ст. ложка жира, перец, 1 яичный белок, 1/2 ст. ложки толченых сухарей, соль.

22 Половину всего количества свеклы очистить, нарезать кусочками и положить вместе с куском ржано-



го хлеба в стеклянную банку. Залить 1 л воды, покрыть марлей или проколотой бумагой и в течение недели держать в теплом месте.

Из мяса, корней и оставшейся тертой свеклы сварить красный бульон. Когда все продукты будут готовы, борщ под крышкой выдержать еще 1 час на краю плиты, затем добавить бродящий свекольный настой, заправить солью и сахаром, довести до кипения.

Борщок можно приготовить и несколько проще: красную свеклу натереть на терке или мелко нарезать, залить горячим мясным бульоном, в который добавлено немного уксуса или кислого сока. После получасовой выдержки прозрачный бульон процедить и заправить, затем снова довести до кипения.

Для ушек приготовить вязкое, не слишком крутое тесто, раскатать тонким слоем на доске, нарезать кубиками.

Для начинки протушить в жире шинкованные грибы и лук, охладить, примешать приправы, сырой яичный белок и толченые сухари. На каждый кусочек теста положить горкой начинку и прикрыть тестом так, чтобы получились треугольные маленькие пирожки. Края теста плотно защищать, чтобы начинка во время варки не вытекла, пирожку придать форму ушка. Варить в слегка подсоленной воде, пока ушки не всплывут на поверхность, затем положить их в горячий борщок.



Литовский борщ

1 кг мяса с костью, 3–4 л воды, 1 кг молодой свеклы, 250 г сельдерея с зеленью, 120 г моркови, 150 г репчатого лука, 180 г щавеля, 800 г картофеля, 30 г муки, 60 г жира, 12 г сахара, 2–3 ст. ложки уксуса, 120 г сметаны, 6 лав-



ровых листов, 3 горошины душистого перца, черный молотый перец и соль по вкусу.

Подготовленное мясо залить холодной водой и поставить варить.

Свеклу очистить, промыть, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, перемешать, положить в сотейник с небольшим количеством жира и, помешивая, слегка обжарить. Затем в свеклу добавить немного бульона и, изредка помешивая, тушить 1 1/2–2 часа.

Нарезанные соломкой сельдерей, морковь, репчатый лук, а также лавровый лист и душистый перец горошком обжарить в разогретом жире.

Когда мясо будет почти готово, в бульон положить нарезанный дольками картофель, соль и кипятить его 3–5 мин. Затем добавить тушеную свеклу, обжаренные коренья и мучную пассеровку и все еще раз прокипятить. После этого положить нарезанные лапшой листики щавеля и варить борщ до готовности.

Готовый борщ заправить солью, сахаром, молотым перцем и свекольной подкраской (настоем).

При подаче к столу положить сметану и рубленую зелень сельдерея. Можно добавить нарезанные сосиски, грудинку или ветчину.

Литовский борщ варят также с мясом домашних или диких гусей и уток.



Болгарский борщ

500 г говядины (лучше грудинки), 1/2 свеклы, немного белокочанной капусты, 3–4 картофелины, 1–2 моркови, 1/4 корня петрушки, 2 лавровых листа, 1–2 яйца, 1/2 стакана кефира или 2–3 ст. ложки уксуса, чер-



ный молотый перец или зелень петрушки, 2–3 ломтика лимона (по желанию), соль по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой и варить до мягкости. Затем бульон посолить, положить корень петрушки и сельдерея, морковь, мелко нарезанную капусту и потушенную свеклу (сырую свеклу нарезать мелкими кубиками и потушить с 1 ст. ложкой сливочного масла, тогда она окрасит борщ в красный цвет).

Когда овощи будут почти готовы, добавить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист и ломтики лимона. Довести борщ до готовности, после чего заправить его яйцами, кислым молоком (кефиром) или уксусом. Посыпать перцем или мелко нарезанной зеленью петрушки и подать к столу.



Борщ домашний

500 г мяса, 300 г свеклы, 200 г свежей капусты, 200 г корней и лука, 2 ст. ложки томата-пюре или 100 г помидоров, по 1 ст. ложке уксуса и сахара.

Сварить мясной бульон. Свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать соломкой, положить в суповую кастрюлю, добавить помидоры или томат-пюре, уксус, сахар и немного бульона с жиром (или добавить 1–2 ст. ложки масла), закрыть крышкой и поставить овощи тушить. Овощи перемешивать, чтобы не пригорели, прибавляя, если нужно, немного бульона или воды.

Через 15–20 мин добавить нашинкованную капусту, все перемешать и тушить еще 20 мин. Затем овощи залить подготовленным мясным бульоном, поло-



жить перец, лавровый лист, соль, добавить по вкусу немного уксуса и варить до полной готовности овощей. При подаче на стол в борщ положить сметану.

В борщ при варке добавляют картофель в целом виде или нарезанный дольками, а также свежие помидоры. Их также нарезают дольками и кладут в борщ за 5–10 мин до окончания варки.

В готовый борщ, кроме мяса, можно положить вареную ветчину, сосиски или колбасу.

Для подкрашивания борща можно сделать свекольный настой. Для этого одну свеклу нарезать ломтиками, залить стаканом горячего бульона, добавить чайную ложку уксуса, поставить на 10–15 мин на слабый огонь и довести до кипения. После этого настой процедить и влить в борщ перед подачей к столу.



Флотский борщ

50 г копченого бекона (или копченой грудинки, или копченой свиной корейки), 400 г свеклы, 200 г свежей капусты, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1 луковица, 15 г томата-пюре, 1–2 ст. ложки уксуса, бульон, сметана, лавровый лист, красный перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Вкус этого борща должен быть более острым по сравнению с другими видами борщей.

Сварить бекон в мясном бульоне. Овощи нарезать ломтиками, капусту — квадратиками, картофель — кубиками. Картофель опустить в кипящий бульон одновременно с капустой и сварить борщ, как обычно, но во время варки добавить красный перец.



Подать борщ с кусочком бекона (или грудинки, или мяса), со сметаной и зеленью. Можно влить в него свекольный настой.



Борщ флотский острый

1 кг мяса с костью или 400 г копченого бекона, грудинки и корейки, 3–4 л воды, 600 г свеклы, 500 г свежей капусты, 300 г картофеля, по 90 г брюквы, моркови и репчатого лука, 60 г корня петрушки и сельдерея, 300 г свежих помидоров или 90 г томата-пюре, 30 г пшеничной муки, 50 г жира, 3–4 ст. ложки уксуса, 12–30 г сахара, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 1/2 г красного стручкового сушеного перца, 120 г сметаны, 60 г зеленого лука, 30 г укропа, соль по вкусу.

Приготавливается так же, как и обыкновенный борщ на мясном отваре, но все овощи нарезаются не соломкой, а кружочками или кубиками. В борщ кладут красный перец и большее количество уксуса, вместо томата-пюре можно употреблять свежие помидоры, а из мясных продуктов — бекон (или копченую грудинку и корейку). Кроме того, во флотский острый борщ добавляют картофель и не кладут ветчину и сосиски.

Борщ можно приготовить и на костном бульоне.



Борщ с копченостями

250 г говядины, 100 г ветчины, 4 ломтика копченой колбасы, 500 г свеклы, 1–2 луковицы, корень сельдерея, стебель лука-порея, 2–3 моркови, корень пет-



Борщи

рушки, $\frac{1}{2}$ кочана белокочанной капусты, 70 г шпика, 1–2 ст. ложки уксуса, 2–3 ст. ложки томата-пасты, лавровый лист, 4 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Очищенные овощи – свеклу, лук, морковь, сельдерей, петрушку – нашинковать, добавить немного воды и жира и тушить до полуготовности. Отдельно сварить говядину. В бульон с мясом положить подготовленные овощи, добавить нашинкованную капусту, обжаренную в жире томат-пасту, уксус, специи – перец горошком и лавровый лист и варить до готовности.

При подаче в тарелку положить кусочек мяса, ветчины, колбасы и налить борщ.



Борщ с яйцами

500 г говядины, $\frac{1}{4}$ корня сельдерея, 1–2 небольшие моркови, 1–2 корня петрушки, $\frac{1}{2}$ свеклы, 1 ломтик капусты, 3–4 картофелины, 2 лавровых листа, 2–3 ломтика лимона, 1–2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана простокваши или кефира, 2–3 ст. ложки уксуса, соль по вкусу.

Нарезать говядину небольшими кусочками. Наиболее подходящим мясом для борща является грудинка. Залить его холодной водой и варить до мягкости. Затем бульон посолить, положить в него корни (сельдерей, морковь, петрушку), тушенную на масле (1 ст. ложка) свеклу, нарезанную кубиками, и ломтик капусты, мелко шинкованной.

Когда овощи будут почти готовы, добавить картофель, нарезанный кубиками, лавровый лист и (при желании) ломтик лимона. Борщ довести до готовности.

28

Борщи



Затем заправить яйцами и кислым молоком или укусом. Посыпать черным перцем или мелко нарезанной петрушкой и подать.



Борщ с мучной заправкой

300–400 г говядины с костями, 100 г ветчины или колбасы, 250–300 г свеклы, 1 маленькая луковица, корень петрушки или сельдерея по вкусу, 1 морковь, 200 г свежей или квашеной капусты, 2 ч. ложки столового уксуса, 1–1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки томатной пасты или 2 помидора, 1 ст. ложка маргарина или жира, $\frac{1}{2}$ лаврового листа, 2–3 ч. ложки сметаны, 1–2 ч. ложки пшеничной муки, 2–3 картофелины, зелень петрушки, сахар, черный перец горошком, соль по вкусу.

Мясо положить в холодную воду, довести до кипения, снять пену, варить на слабом огне. Свеклу нарезать мелкой соломкой и потушить с томатной пастой в небольшом количестве жира, можно добавить также немного бульона. В конце тушения подлить уксус – он поможет сохранить свекольный цвет.

Лук, морковь, сельдерей или петрушку также нарезать соломкой и обжарить в жире отдельно от свеклы.

Когда мясо будет почти готово, положить в бульон шинкованную капусту и корни и варить все вместе до мягкости. Вынуть мясо, размельчить, кости удалить, положить в суп свеклу, мясо, приправы и вновь довести до кипения. Сметану добавить в тарелки.

Чтобы борщ получился погуще, за 10 мин до окончания варки можно добавить муку, предварительно смешанную с небольшим количеством жира или холодного бульона. Можно также положить нарезанную куби-

29



ками ветчину или колбасу либо кружочки сосисок. Одновременно с капустой в борщ иногда кладут и нарезанный брусочками картофель.

Если борщ недостаточно насыщенного цвета, можно влить в него свекольный сок. Для этого натереть на мелкой терке небольшую сырую свеклу и залить ее кипятком, добавить уксус и нагревать в течение 10–15 мин, доведя до кипения. Процедить и влить в борщ. Свекла легко утрачивает цвет при малейшем присутствии щелочей, вот почему ее нельзя варить или тушить с другими овощами.



Борщ с фрикадельками из кукурузы и мяса

1 кг мяса с костью, 3–4 л воды, 1 кг свежей кукурузы или 300 г вареных консервированных зерен, 160 г репчатого лука (100 г в борщ и 60 г во фрикадельки), 1 1/2 яйца (при жирном мясе – 2 яйца), 300 г капусты, 600 г свеклы, 100 г моркови, 75 г томата-пюре, 120 г сливочного маргарина или свиного сала (60 г для фрикаделек), 12–30 г сахара, 2–3 ст. ложки уксуса, 75 г сметаны, 30 г укропа, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, черный молотый перец, соль по вкусу.

Борщ готовится, как обычно, но отварную кукурузу кладут не в суп, а в мясо для фрикаделек.

Мякоть мяса пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить в нее отваренные холодные зерна кукурузы, мелко нарубленный, обжаренный и охлажденный лук и еще раз все пропустить через мясорубку.

В фарш положить сырое яйцо, молотый перец, соль (по вкусу), влить немного воды (если масса очень густая), все перемешать, разделить фрикадельки

30



(шариками) диаметром 1 1/2–2 см и уложить их в подмасленный сотейник. За 10–15 мин до подачи блюда к столу фрикадельки залить небольшим количеством бульона (или воды), накрыть крышкой и кипятить 4–5 мин. Полученный от фрикаделек отвар слить в готовый борщ и заправить его солью, сахаром и свекольной подкраской.

Фрикадельки разложить в тарелки, залить борщом, добавить сметану и посыпать мелко нарубленным укропом.

По желанию фрикадельки можно отварить и в борще.



Борщ из квашеной свеклы

3 кг свеклы, 5 л кипяченой воды для рассола.

Сырую свеклу вымыть, снять кожуру и еще раз промыть, уложить в стеклянную или деревянную тару, залить кипяченой водой, накрыть салфеткой и оставить на несколько дней, пока не заквасится.

Затем снять пену, разрезать свеклу, как для борща, и отварить ее в полученном рассоле, добавив мясо, соль, сахар по вкусу. При желании добавить лавровый лист и другие специи.

Свекольный рассол получается очень вкусным, его можно даже пить.



Борщ с квашеной капустой

1 кг мяса с костью, 3–4 л воды, 850 г свеклы, 500 г квашеной капусты, по 90 г моркови, брюквы и

31



репчатого лука, 60 г корня петрушки и сельдерея, 60 г томата-пюре, 1–2 ст. ложки уксуса, 12–30 г сахара, 30 г пшеничной муки, 50 г животного жира, 6 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 120 г сметаны, 60 г зеленого лука, 30 г измельченного укропа, соль по вкусу.

Приготавливается так же, как и борщ со свежей капустой. Разница заключается в том, что одновременно со свеклой тушат на жире и квашеную капусту (почти до готовности). Затем все овощи кладут в бульон и варят борщ до готовности.

Уксус в этот борщ можно не добавлять, а количество сахара колеблется в зависимости от кислоты квашеной капусты.

Этот борщ можно варить на грибном, костном, мясном, рыбном бульонах. Он получится вкусным, даже если его сварить на воде или овощном отваре.



Борщ с репой

500 г говяжьих или телячьих костей, 1 свекла, 4 картофелины, 2 репы, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 3 ст. ложки томата-пюре, 20 г свиного сала или маргарина, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки сметаны, специи, соль.

Сварить бульон из костей, добавить очищенные и нарезанные брусочками картофель и репу и варить до полуготовности.

За 10 мин до окончания варки добавить отваренную и нашинкованную соломкой свеклу, спассерованные на свином сале или маргарине репчатый лук, мор-



ковь, томат-пюре, специи, посолить и варить на слабом огне до готовности. При подаче заправить сметаной.



Зеленый борщ

500 г свинины, 250 г свеклы, 500 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 300 г щавеля, 300 г шпината, 100 г сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, 60 г сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, черный перец (2–3 горошины), лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль.

Свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, посыпать солью, сахаром, положить в кастрюлю, перемешать, добавить бульон, масло и потушить, периодически помешивая. Морковь, корень петрушки и лук слегка обжарить в масле с мукой. Щавель и шпинат перебрать, промыть, нарезать. В кипящий бульон опустить нарезанный кубиками картофель и варить 10–15 мин, затем добавить тушеную свеклу, обжаренные с мукой корни и лук, щавель, шпинат, пряности и все довести до готовности.

В тарелки положить кружочки яйца, налить борщ, заправить его сметаной, посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и укропа.



Борщ по-старинному

250 г белокочанной капусты, 3–4 средние свеклы, 1 большая морковь, 1 корень петрушки, 1 луко-



вица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки свиного сала или жира, 4 ст. ложки сметаны, 1 1/2–2 л бульона или воды, сахар, столовый уксус, чеснок, соль по вкусу.

Свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, прогреть с добавлением жира, подлить немного бульона (если варят борщ с мясом) или воды и тушить до размягчения. Лук пожарить с жиром, добавить натертую морковь и пассеровать вместе.

В кипящую воду (бульон) положить нашинкованную капусту, варить 15 мин, добавить тушеную свеклу, обжаренные коренья и лук, пряности, разведенную мучную заправку и варить до готовности. В конце добавить свекольный настой и рубленный со свиным салом чеснок.

Борщи с домашней птицей



Полтавский борщ (вариант 1)

600 г гуся или утки, 3 л воды, 1 свекла, 1/4 кочана капусты, 3 картофелины, 50 г сала, 25 г масла, 0,5 стакана гречневой муки, 1 яйцо, 0,5 стакана томатной пасты или 2–3 помидора, 1 морковь, 1 петрушка, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка уксуса, 2–3 лавровых листа, 1 головка чеснока, 5 горошин черного перца, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Полтавский борщ готовят на бульоне из домашней птицы. От других украинских борщей он отличается еще тем, что его заправляют не только овощами, но и галушками.



Приготовление галушек: в четверти стакана кипятка развести 1 ст. ложку муки, тщательно растереть ее, охладить, добавить яйцо, остальную муку и замесить тесто; если оно получится крутоватым, добавить немного воды – тесто должно быть не круче, чем густая сметана. Это тесто брать чайной ложкой и опускать в кипящую подсоленную воду; варить в ней галушки до тех пор, пока они не всплывут, затем откинуть на дуршлаг. Заправить борщ галушками за 5–7 мин до готовности.

В остальном порядок варки полтавского борща тот же, что и простого украинского.



Полтавский борщ (вариант 2)

70 г гуся или курицы, 60 г свеклы, 80 г свежей капусты, 70 г картофеля, 10 г моркови, 5 г корня петрушки, 15 г репчатого лука, 5 г шипика, 5 г топленого свиного сала, 10 г томата-пюре, 5 г сахара, 5 мл 3%-ного уксуса, 15 г сметаны, лавровый лист, зелень укропа или петрушки, соль.

Для галушек: 30 г пшеничной или гречневой муки, 1/4 яйца, 50 мл воды или бульона.

Борщ готовить на бульоне из курицы или гуся. Свеклу, коренья и репчатый лук нарезать ломтиками и готовить так же, как для украинского борща. В процеженный кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованную капусту и варить 10–15 мин, затем добавить свеклу с луком и кореньями, варить до готовности, снять с огня и дать настояться в течение 15–20 мин.

Для приготовления галушек в кипящую воду всыпать третью часть муки, тщательно размешать и снять с огня. После того как тесто остынет, добавить в него



яйца, оставшуюся муку, хорошо перемешать, а затем столовой ложкой набирать тесто, опускать в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.

При подаче в тарелку положить галушки, сметану, рубленую зелень петрушки.



Борщ с копченым гусем или уткой

50 г копченого гуся или утки, 100 г свеклы, 100 г свежей капусты, 20 г моркови, 5 г корня петрушки, 5 г корня сельдерея, 20 г репчатого лука, 20 г томата-пюре, 5 г муки, 10 г топленого масла, 5 г сахара, 20 г сметаны, 2 г чеснока, лавровый лист, зелень, перец, соль по вкусу.

Подготовленные пассерованные овощи и свежую капусту заложить в бульон, положить копченого гуся или утку и варить до готовности.

За 5–7 мин до окончания варки борщ заправить белым соусом, толченым чесноком, лавровым листом, солью, перцем, сахаром и уксусом. При подаче положить в борщ кусок птицы, сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.



Борщ по-умуртски

100 г курицы, 80 г свеклы, 100 г капусты, 40 г помидоров, 20 г моркови, 20 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 3 г укропа, 20 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, $\frac{1}{4}$ яйца, 20 г сметаны, 5 мл 3%-ного уксуса, специи, соль по вкусу.

36



Приготовить бульон из курицы. Свеклу нарезать мелкой соломкой и тушить в сотейнике вместе с жиром, уксусом и бульоном до готовности. Морковь, петрушку, репчатый лук и помидоры мелко порезать и пассеровать вместе.

Капусту нашинковать мелкой соломкой, положить в бульон, через 5–7 мин положить туда же нугыли из кислого теста.

Перед концом варки ввести в борщ свеклу, пассерованные корни, лук, помидоры, специи по вкусу и дать покипеть. При подаче в тарелку положить кусочки куриного мяса, сметану и зелень укропа.

Приготовление нугылей: в простое кислое тесто добавить яйцо и сливочное масло, замесить, разделить на кусочки, раскатать их на тонкие жгуты и нарезать полоски длиной 6–7 см и толщиной 4–5 мм.



Борщ с потрохами

120 г потрохов, 80 г свеклы, 100 г капусты, 80 г картофеля, 20 г моркови, 10 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, 100 мл хлебного кваса, 15 г томата-пюре, 5 г муки, 10 г топленого масла, 15 г сметаны, 5 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Очищенные и хорошо промытые потроха (шейку, крылышки, желудок, сердце) варить до готовности с добавлением $\frac{1}{3}$ части корней.

Бульон процедить, а потроха нарезать небольшими кусочками. Свеклу нарезать соломкой, добавить томат-пюре, соль, $\frac{1}{4}$ часть хлебного кваса и тушить до готовности. Коренья и репчатый лук нарезать соломкой и слегка обжарить вместе с мукой. В бульон поло-

37



жить нарезанный дольками картофель и нашинкованную капусту, довести до кипения, добавить подготовленную свеклу, коренья, хлебный квас, соль и варить до готовности. При подаче к столу в тарелку положить потроха, сметану, зелень.

Печень нужно варить отдельно от остальных потрохов и отвар от нее не использовать.

Грибные борщи



Молдавский борщ с белыми грибами

6 белых грибов, 1 1/2 л воды, 1 небольшая свекла, 1/2 моркови, 1/2 корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 1/4 стебля лука-порей, 1 1/2 стакана хлебного кваса, 5–8 клубней картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 желтка, лавровый лист, зелень, чеснок, черный перец горошком, соль по вкусу.

Свеклу вымыть в холодной воде, испечь в духовке или отварить в воде с уксусом, очистить от кожуры и нарезать соломкой.

В кипящую воду опустить нарезанные соломкой морковь, корень петрушки, лук репчатый и порей, дать покипеть 10 мин, затем добавить картофель, нарезанный дольками, отваренные белые грибы, нарезанные в виде лапши, дать покипеть еще 10 мин.

Опустить нарезанную испеченную свеклу, заправить солью, хлебным квасом, перцем, лавровым листом, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Влить свекольный настой, перемешать. Желток взбить

38

вместе со сметаной и также добавить в борщ.



Подавая к столу, борщ посыпать измельченной зеленью укропа, петрушки и толченым или рубленым чесноком.



Борщ со свежими грибами

Свежие грибы предварительно потушить в масле вместе с мелко нарезанными кореньями, залить кипящей подсоленной водой и сварить.

Очищенную, отдельно отваренную свеклу нарезать соломкой и пассеровать.

Картофель нарезать продолговатыми кусочками, положить в бульон с грибами и отварить до мягкости, добавить пассерованную свеклу, мелко нарезанный репчатый лук, муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды. Все вместе варить около 10 мин. Томат-пюре припустить отдельно и добавить в последнюю очередь.

Сметану и измельченную зелень положить в суп перед подачей к столу.

Зимой такой борщ можно варить с любыми сушеными грибами.



Летний борщ со свежими грибами

500 г свежих грибов, 2 средние моркови, 2 свеклы с ботвой, 3–5 помидоров, 2–3 луковицы, 2 корня сельдерея, картофель, черный перец горошком и соль по вкусу.

Нашинковать свежие грибы, проварить 15 мин, добавить нарезанные свеклу, морковь и ботву свек-

39



лы и прокипятить еще 15 мин. Затем положить очищенные помидоры, картофель по вкусу, лук, сельдерей или петрушку, соль, перец и варить до готовности.

Перед подачей к столу добавить сметану.



Летний борщ с грибами и картофелем

1 1/2 л воды, 10 свежих или сухих грибов, 1 пучок свекольной ботвы, 8 клубней картофеля, 2 ст. ложки томата-пасты, 4 ст. ложки растительного масла, 1/2 моркови, 1/2 корня петрушки, 2 головки репчатого лука, 1/8 стебля лука-порей, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки; сахар, уксус, зелень, лавровый лист, черный перец горошком, соль и другие специи по вкусу.

Морковь, петрушку, лук репчатый и порей очистить, промыть в холодной воде, нарезать в виде тонкой лапши и спассеровать на разогретой со сливочным маслом сковороде с томатом-пюре.

Грибы (шампиньоны, свежие или сухие белые грибы) хорошо промыть и отварить в подсоленной воде. Затем бульон из грибов отцедить в чистую посуду, а грибы нашинковать соломкой.

Ботву молодой свеклы промыть холодной водой, крупно нарезать и отварить в небольшом количестве подсоленного кипятка.

В кипящий грибной бульон опустить картофель, нарезанный дольками, дать вскипеть, добавить отваренные грибы, спассерованные с томатом, коренья и лук, отваренную ботву свеклы и дать покипеть 5 мин.

В конце варки опустить поджаренную на сливочном масле пшеничную муку, разведенную водой, соль,

40



черный перец горошком, лавровый лист, сахар, уксус и зелень. Дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

При подаче положить в тарелки по ложке сметаны.



Свекольник с грибами

1 вареная или печеная свекла, 100 г свежих или 15 г сушеных грибов, 1 крупная луковица, 1 корень петрушки, 2 моркови, 2 ст. ложки ветчинного жира или сливочного масла, 1 л воды, 200 г свежей капусты, долька чеснока, 1 ст. ложка столового уксуса или яблочного пюре, 3 горошины перца, пряные травы, 2 бульонных кубика, зелень, 3 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Рубленый лук, грибы (сушеные предварительно замочить на 3–4 часа), петрушку и морковь обжарить в жире. Капусту варить в воде до полуготовности, затем добавить обжаренные грибы и коренья.

Варить, пока они не станут мягкими, затем положить нарезанную соломкой вареную или печеную свеклу, толченый чеснок, уксус или яблочное пюре. Посолить, заправить и довести до кипения.

Подавать со сметаной и рубленой зеленью.



Киевский борщ с грибами

50 г сушеных грибов, 300 г картофеля, 1 небольшой кочан капусты, 1 свекла, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 2 стакана свекольного кваса, 1 1/2 л воды, 1/2 стакана томата-пюре, 1/2 стакана фасоли, 2 яйца (желтки),

41



1 ч. ложка пшеничной муки, 3 ст. ложки сливочного масла, лавровый лист, зелень петрушки, черный перец горошком, сметана, соль по вкусу.

Промыть сушеные грибы, сварить до мягкости, грибы вынуть, мелко нарезать, бульон процедить. В кипящий грибной бульон положить нарезанную соломкой капусту, после закипания — картофель, нарезанный дольками, и варить 15–20 мин. Потом добавить пассерованные с томатом-пюре коренья и лук, нарезанные вареные грибы, сваренную отдельно в воде фасоль, свеклу, нарезанную соломкой и тушенную с грибным бульоном, пассерованную на масле и разведенную грибным бульоном муку. Дать прокипеть 5 мин, влить свекольный квас с сахаром, посолить и довести до кипения.

При подаче в тарелку с борщом положить сметану, смешанную с сырыми желтками, и посыпать зеленью петрушки.



Борщ с грибами и черносливом

5 сушеных грибов, 300–400 г свежей белокачанной капусты, 200 г чернослива, 2 л воды, по 4 свеклы и картофелины, 110 г томата-пюре, 80 г сливочного масла, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 15 г пшеничной муки, перец, сахар, соль по вкусу.

Грибы вымыть и отварить. Очищенную свеклу нарезать соломкой и потушить в кастрюле с частью томата-пюре, жиром и небольшим количеством грибного бульона. Корнеплоды и лук нарезать соломкой и пассеровать с оставшимся томатом-пюре и мукой. В кипящий 42 грибной бульон опустить нашинкованную капусту,



после закипания — нарезанный дольками картофель и варить 10–15 мин. Затем положить тушеную свеклу, пассерованные коренья, лук и муку с томатом-пюре, предварительно разведенные бульоном, нарезанные грибы, сваренный с сахаром чернослив (с отваром). Посолить, поперчить и варить еще 7–10 мин.

При подаче посыпать зеленью петрушки.



Литовский борщ с ушками

8 сушеных белых грибов, 1 1/5 л воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка лука, 1/3 свеклы, перец, уксус, сахар, зелень и соль по вкусу.

Для ушек: 1 стакан пшеничной муки, 1/2 стакана гречневой крупы, 1 головка лука, 3–6 белых грибов, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла.

Сушеные грибы хорошо промыть, а затем сварить в воде. Грибной бульон сохранить. Часть грибов (1/3) мелко изрубить, добавить к ним 2 рубленых вареных яйца, пассерованный лук, крутую гречневую кашу, соль, зелень петрушки и укропа, влить 1 сырое яйцо и хорошо перемешать, полученный фарш использовать для начинки ушек.

Приготовление ушек: замесить тесто, как для пельменей или вареников, тонко раскатать, нарезать квадратами, на каждый квадратик положить немного подготовленного фарша, защипать концы теста, свести концы и слепить их, придав форму ушка.

Грибной бульон довести до кипения, положить в него тушеные морковь, петрушку, лук, нарезанные соломкой, дать прокипеть. Опустить сначала тушеную свеклу, 43 дать прокипеть, затем ушки и варить, пока они не



всплывут на поверхность. Заправить по вкусу солью, перцем, уксусом, опустить нарезанные соломкой отваренные грибы, посыпать зеленью укропа и петрушки, влить сметану и перемешать.



Борщ на грибном бульоне с грибными ушками

Для борща: 8 сушеных белых грибов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 8 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса или щепотка лимонной кислоты, 1 свекла, $\frac{1}{2}$ ст. ложки крахмала, 2 л воды, соль по вкусу.

Для ушек: $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла, вода, соль по вкусу.

Для начинки: 6 сваренных грибов, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Промытые сушеные грибы отварить, вынуть и снова хорошо промыть, чтобы удалить остаток песка. Грибной бульон отстоять, процедить в другую кастрюлю, положить пассерованные, нарезанные соломкой морковь, петрушку, лук и варить до готовности кореньев, а потом процедить.

Свеклу отварить в кожуре, очистить, натереть на крупной терке, соединить с подкисленным грибным бульоном, после настаивания вновь процедить, добавить сахар, крахмал, разведенный бульоном, и довести до кипения.

Для фарша часть грибов мелко нарубить, добавить к ним мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца, пассерованный лук, густую гречневую кашу, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, сырое яйцо и хорошо перемешать.



Из воды, муки и соли с добавлением растопленного масла замесить тесто и делать ушки с грибным фаршем так же, как описано в предыдущем рецепте.

Подготовленные ушки отварить в воде, а потом вынуть и залить кипящим грибным бульоном и положить оставшиеся грибы.



Борщ с грибами и клецками

$\frac{1}{3}$ клубня свеклы, $\frac{1}{3}$ кочана капусты, 5 сушеных грибов, $1\frac{1}{2}$ л воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 5–6 клубней картофеля, 2 головки лука, $\frac{1}{2}$ моркови, корня петрушки и сельдерея, 2 ст. ложки томата-пюре, 4 ст. ложки сметаны, перец, сахар и соль по вкусу.

Для клецек: 1 стакан пшеничной муки, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, щепотка соды, соль по вкусу.

Морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук очистить, вымыть, нарезать соломкой и пассеровать на сливочном масле с томатом-пюре. Свеклу нарезать в виде лапши и стушить с томатом и квасом. Грибы отварить, бульон процедить в чистую кастрюлю, довести до кипения, затем опустить в него свежую капусту, нарезанную лапшой, дать прокипеть и опустить картофель, нарезанный дольками, тушеную свеклу и пассерованные овощи. Затем добавить грибы, отваренные и нарезанные лапшой, и клецки и варить, пока клецки не всплывут на поверхность.

Готовый борщ заправить по вкусу солью, черным молотым перцем, посыпать зеленью укропа и петрушки.

При подаче к столу в борщ влить сметану.



Приготовление клецек: сливочное масло положить в десертную тарелку, добавить соль и растереть, влить сырое яйцо и снова растереть. К полученной массе добавить просеянную муку, немного молока и все хорошо взбить, чтобы получилось вязкое тесто.

Тесто оставить в тарелке на 30–40 мин. Затем на стол просеять муку, подсыпать немного питьевой соды, тесто хорошо вымесить, раскатать в виде тонкого жгута, слегка приплюснуть его и нарезать ромбиками.



Борщ из квашеной капусты с грибами

1/2 клубня свеклы, 10 сушеных грибов, 1/4 кочана квашеной капусты, по 4 ст. ложки сливочного масла и сметаны, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки томата-пюре, 5–7 клубней картофеля, по 1/2 моркови и стебля петрушки, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, черный перец горошком, лавровый лист, зелень и соль по вкусу.

Белые сушеные грибы намочить в воде, хорошо вымыть и отварить в подсоленной воде. Бульон отцедить в чистую кастрюлю, а грибы нарезать соломкой.

Квашеную капусту (лучше в кочане) разобрать на отдельные листья, обдать холодной водой, нарезать соломкой, положить в сотейник, добавить 2 ст. ложки растопленного масла, 3–4 ст. ложки воды и тушить, помешивая и подливая воду.

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, помыть, нарезать тонкой соломкой и спассеровать на сливочном масле в смеси с растительным и томатом-пюре.

Свеклу очистить, помыть, нарезать тонкой соломкой и положить в кастрюлю, добавить 3 ст. ложки



воды, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложку томата и немного сахара и тушить до мягкости.

В грибной бульон опустить картофель, нарезанный дольками, дать закипеть, добавить тушеную капусту, свеклу и пассерованные корни, дать прокипеть 5 мин. Затем опустить нарезанные отваренные грибы, добавить по вкусу соль, сахар, уксус, черный перец горошком, лавровый лист, дать закипеть и сдвинуть кастрюлю на край плиты.

При подаче в тарелку добавить ложку сметаны и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Овощные борщи (на воде и овощных отварах)



Борщ с тушеными овощами

300 г свеклы, 200 г свежей капусты, 100 г моркови, 50 г петрушки, 2 большие луковицы, 500 г помидоров, 3 картофелины, 100 г топленого масла, 100 г сметаны, 2 ст. ложки рубленой зелени, 4–5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 2 стручка сладкого перца, черный перец горошком и соль по вкусу.

Лук, свеклу, морковь, петрушку, 1 стручок перца, помидоры мелко нарезать, сложить в кастрюлю, туда же положить все масло, посолить и поставить тушить на небольшой огонь, помешивая, чтобы овощи не подгорели. Тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими и сок не выпарится. Тогда влить 10 тарелок воды, прокипятить примерно 30 мин, добавить капусту, нарезанную кубиками, и 3 целные очищенные картофели-



ны. Когда картофель сварится, борщ готов. Погасить огонь, всыпать в борщ мелко нарезанный стручок перца, рубленую петрушку, чеснок и лавровый лист.

Подавать со сметаной.



Борщ с простоквашей

1 свекла, $\frac{1}{4}$ небольшого кочана капусты, 1–2 моркови, $\frac{1}{2}$ корешка сельдерея, 250 г стручковой фасоли, 3–4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 неполная кофейная чашечка жира, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ч. ложка красного сладкого молотого перца, 2–3 средних помидора, 1 стакан простокваши, 1–2 яйца, тертый сыр, укроп, черный молотый перец, черный перец горошком, соль и другие специи по вкусу.

Очистить и нарезать кубиками морковь и сельдерей. Мелко нарезать стручковую фасоль и капусту.

Положить нарезанные овощи в кипящую подсоленную воду, довести до мягкости и опустить нарезанный кубиками картофель. Обжарить мелко нарезанную головку репчатого лука на жире, прибавить пшеничную муку, затем сладкий молотый красный перец и помидоры, очищенные и измельченные на крупной терке. Соединить все с овощами.

Отдельно сварить свеклу средних размеров, нарезать кубиками и прибавить к борщу непосредственно перед тем, как снять его с огня. (Вместо того чтобы варить нарезанную кубиками свеклу, ее можно слегка обжарить в небольшом количестве жира, а затем сварить с остальными овощами). Заправить борщ стаканом простокваши и яйцами.



Перед подачей посыпать тертым сыром и черным молотым перцем по вкусу. Отдельно подать мелко нарубленную зелень укропа.



Борщ с ревенем и фасолью

300 г свеклы, 300 г белокочанной капусты, 300 г картофеля, 120 г репчатого лука, 100 г моркови, 60 г сладкого перца, 80 г отваренной фасоли, 150 мл сока ревеня, 50 г растительного масла, 40 г томата-пюре, 50 г сметаны, 20 г зеленого лука, укроп, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

В кипящую воду положить нашинкованную капусту и нарезанный дольками картофель. Через 12–15 мин после закипания добавить отдельно сваренную фасоль с отваром, мелко нарезанный сладкий перец и борщевую заправку, приготовленную из репчатого лука, моркови, свеклы, поджаренных, а затем потушенных с томатом-пюре и небольшим количеством воды и сока ревеня.

Кипятить 12–15 мин, добавить черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Подавать со сметаной, мелко нарезанным укропом и зеленым луком.



Борщ с галушками

$\frac{1}{3}$ свеклы, $1\frac{1}{2}$ л воды, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 5–8 клубней картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 головки репчатого



лука, 4 ст. ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, сахар, уксус, соль и другие специи по вкусу.

Для галушек: $\frac{1}{2}$ стакана воды, 6 ст. ложек пшеничной муки, 1 яйцо.

Лук, морковь, петрушку и сельдерей очистить, вымыть, нарезать в виде соломки и пассеровать на сливочном масле. Свеклу очистить, нарезать соломкой, положить в сотейник, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложку сахара, 2 ст. ложки воды и тушить до готовности.

В кипящую воду опустить капусту, нарезанную в виде лапши, затем — картофель, нарезанный дольками, и дать вскипеть. Затем опустить пассерованные лук, морковь, петрушку и сельдерей, тушеную свеклу, дать вскипеть, опустить галушки из пшеничной муки, дать вскипеть, заправить по вкусу солью, перцем, сахаром, зеленью, влить сметану и кастрюлю снять с огня.

Приготовление галушек: $\frac{1}{2}$ стакана воды довести до кипения и всыпать 2 ст. ложки муки, хорошо размешать, затем заваренную муку выложить в глубокую тарелку, охладить, добавить 4 ст. ложки муки, 1 яйцо и хорошо растереть ложкой, чтобы получилось густое тесто. Готовое тесто брать ложкой, опускать в кипящий борщ и варить, пока галушки не всплывут (5–7 мин).

При подаче в тарелку налить борщ, добавить 1 ст. ложку сметаны, посыпать зеленью укропа.



Борщ с вареной свеклой

50 320 г свеклы, 280 г капусты, 1 луковица, 100 г моркови, 200 г картофеля, 4 ч. ложки томата-пасты,



2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, сахар, соль и другие специи по вкусу.

В кипящую воду положить очищенную свеклу и варить до готовности. Мелко нарезанные лук и морковь потушить в сливочном масле. Свеклу вынуть, а в свекольный отвар опустить картофель, нарезанный кубиками. Через 10 мин добавить нашинкованную капусту, лук и морковь. Затем вареную свеклу натереть на крупной терке и положить в борщ, добавив томат-пюре, соль и сахар по вкусу.

При подаче заправить сметаной и зеленью.



Борщ вегетарианский

400 г свеклы, 300–400 г белокочанной капусты, 2–3 свежих помидора, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4–5 картофелин, растительное или сливочное масло, перец, веточки черной смородины, уксус или лимонная кислота, соль по вкусу.

Свеклу обмыть, очистить, нарезать соломкой, положить на сковороду с разогретым растительным или сливочным маслом и, помешивая, пассеровать на умеренном огне 10 мин.

После этого налить воды до половины уровня свеклы, накрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить 45–50 мин. Затем добавить протертые на терке свежие помидоры или разведенную водой томат-пасту и тушить еще 10 мин.

Нарезать репчатый лук полукольцами, морковь и петрушку — соломкой. Положить их на сковороду с разогретым маслом и на умеренном огне, помешивая, пассеровать 15 мин.



Пшеничную муку высыпать на сковороду с разогретым маслом и, помешивая, пассеровать до светло-желтого цвета, а затем развести наибольшим количеством горячей воды.

В сковороду с тушеной свеклой переложить тушеные корнеплоды, добавить по вкусу сахар, перемешать и тушить еще 10 мин.

В кастрюлю налить 2–2 1/2 л воды, поставить на огонь, довести до кипения, опустить нашинкованную соломкой свежую капусту, веточки и листья черной смородины и варить 5 мин.

Добавить очищенную, промытую и нарезанную дольками картошку, варить еще примерно 10 мин. После этого добавить тушеные овощи с томатом-пастой, дать вскипеть, влить разведенную водой пассерованную муку, добавить по вкусу соль, черный перец горошком, уксус или лимонную кислоту и при слабом кипении варить еще 20 мин.



Борщ с черносливом

150 г свеклы, 200 г свежей белокочанной капусты, по 1 корню петрушки и сельдерея, 20 г томата-пюре, 1 маленькая луковица, 25 мл уксуса, 200 г чернослива, 80 г растительного масла, 40 г сметаны, 700 мл воды, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

Капусту и очищенную свеклу нашинковать. Петрушку, сельдерей, репчатый лук очистить, нашинковать и положить в кастрюлю.

Добавить свеклу, капусту, растительное масло, немного воды, томат-пюре, закрыть крышкой и тушить на слабом огне до мягкости. Тушеные овощи залить



холодной водой, добавить соль, черный перец горошком, лавровый лист, уксус, перемешать и довести до кипения. Чернослив промыть и поставить варить отдельно примерно на 15–20 мин.

Отвар от чернослива влить в борщ, а чернослив положить в тарелки с борщом перед подачей. В тарелки добавить сметану.



Алтинский борщ

1 средняя свекла, 1/4 кочана капусты, 6–8 клубней картофеля, 1/5 репы, по 1/2 моркови, корней петрушки и сельдерея, 2 головки репчатого лука, 10 небольших красных помидоров, 1 ст. ложка пшеничной муки высшего сорта, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки сливочного или топленого масла; сахар, черный перец горошком, черный молотый перец, чеснок и соль по вкусу.

Свеклу, репу, сельдерей, петрушку и лук очистить, помыть, нарезать соломкой, сложить в сотейник, добавить топленое масло, немного воды и тушить на слабом огне. В конце тушения добавить протертые помидоры, потушить еще 10–15 мин.

В кипящую воду опустить капусту, нарезанную крупными ломтями, очищенный картофель целыми клубнями, дать закипеть, добавить тушеные овощи: свеклу, репу, корни сельдерея и петрушки, репчатый лук, прокипятить 5 мин.

Муку развести сметаной, влить в борщ, помешивая, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты.

Заправить по вкусу солью, сахаром, добавить черный перец горошком, лавровый лист, несколько



ломтиков красных помидоров и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Дать настояться.

При подаче к столу положить в тарелку ложку сметаны и немного рубленого чеснока.



Постный борщ «Южный»

700 г свеклы, 200 г свежей капусты, 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 150 г репчатого лука, 700–800 г помидоров или 1 ст. ложка (с верхом) томатной пасты, 3–4 крупные картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана подсолнечного масла, 5 стручков зеленого сладкого перца, 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1 головка чеснока, соль и другие специи по вкусу.

Репчатый лук, свеклу, морковь, корень петрушки, 3 стручка сладкого зеленого перца промыть, очистить и нашинковать.

Затем сложить все в кастрюлю, добавить томатную пасту или помидоры, пропущенные через мясорубку, и подсолнечное масло. Посолить, добавить лавровый лист и черный перец горошком. Поставить тушить под крышкой на медленный огонь.

Когда весь сок выпарится и останется красное масло, влить 3 л воды, дать покипеть примерно 20 мин, положить мелко нашинкованную свежую капусту.

Картофель сварить целиком в отдельной кастрюльке и уже готовым добавить в борщ, после того как капуста сварится. Сырой картофель нельзя варить в этом борще, так как из-за помидоров он станет твердым.



Готовый борщ заправить растертым с солью чесноком, мелко нарезанными стручками сладкого зеленого перца и измельченной зеленью петрушки. Дать настояться примерно 20 мин и подавать.



Болгарский овощной борщ

$\frac{1}{2}$ свеклы, 200 г свежей белокочанной капусты, 1 средняя морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 головка репчатого лука, $\frac{1}{5}$ стебля лука-порея, 5–6 клубней картофеля, 1 средний баклажан, 4 стручка сладкого болгарского перца, 1–2 стручка красного жгучего перца, 2 ст. ложки сливочного или топленого масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4 помидора или 2 ст. ложки томата-пюре; зелень петрушки, уксус, сахар, лавровый лист, черный перец горошком и соль по вкусу.

Свеклу вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой и протушить на сливочном масле с добавлением уксуса, сахара и томата-пюре или протертых свежих красных помидоров.

Морковь, корень петрушки или сельдерея, лук-порей и репчатый лук очистить, помыть, нарезать тонкой соломкой и протушить на сливочном масле.

В кипящую воду (1 $\frac{1}{2}$ л) опустить капусту, нарезанную соломкой, нарезанные дольками картофель и синие баклажаны и дать прокипеть 5–7 мин.

Затем положить пассерованные морковь, корень петрушки, репчатый лук и тушеную свеклу, красный сладкий перец, свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, и дать покипеть примерно 5–7 мин. После этого опустить разведенную водой мучную пассеровку, заправить по вкусу солью, сахаром, уксусом, горошинами черного перца, лавровым листом, сметаной.



Подавая к столу, посыпать борщ измельченной зеленью укропа и петрушки.



Летний борщ

500 г свеклы с ботвой, 400 г картофеля, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г лука-порея или репчатого, 250 г кабачков, 200 г помидоров или 75 г томата-пюре, 50 г сливочного масла, 25 мл 3%-ного уксуса, 50 г сметаны, 25 г зелени, 2 л воды или отвара, лавровый лист, черный перец горошком и соль по вкусу.

Подготовленные корни и лук нарезать ломтиками, черешки свеклы — кусочками, все пассеровать с маслом.

Промытые листья свеклы разрезать на части. Кабачки и картофель очистить, нарезать ломтиками.

В кипящую воду или овощной отвар положить пассерованные овощи, довести до кипения, добавить листья свеклы, картофель, варить 15–20 мин. За 8–10 мин до окончания варки положить нарезанные кабачки, помидоры, уксус, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу.

Подавать со сметаной и измельченной зеленью петрушки и укропа.



Борщ зеленый

1 молодая свекла, 1 пучок щавеля, 1 пучок шпината, 1 1/2 л воды, 6–8 клубней картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 1/2 моркови, 1/2 корня петрушки, 4 ст.



ложки сметаны, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки риса, зелень укропа и петрушки, уксус, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Щавель, шпинат и ботву молодой свеклы перебрать, удалить стебли, промыть в холодной воде, обдать кипятком и мелко нарезать.

В кипящую воду опустить промытый рис, картофель, нарезанный дольками, дать прокипеть. Затем опустить подготовленную зелень, мелко нарезанную молодую свеклу и проварить 5–7 мин.

В конце варки опустить пассерованные лук, морковь, петрушку, нарезанные в виде соломки, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Заправить по вкусу солью, перцем, кислотой.

Сырое яйцо со сметаной хорошо взбить, развести борщом и, помешивая, осторожно соединить с зеленым борщом.

При подаче к столу в тарелку с борщом положить сваренное вкрутую, очищенное и разрезанное на половинки яйцо, ложку сметаны и рубленую зелень укропа и петрушки.



Острый борщ

1/2 свеклы, 2 стакана квашеной капусты, 5–6 средних клубней картофеля, 1/2 моркови, по 1/2 петрушки и сельдерея, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки густой сметаны, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки или 1 стакан отваренной фасоли, зелень петрушки или укропа, черный перец горошком, лавровый лист, сахар, соль по вкусу.



Квашеную капусту перебрать, отжать излишний рассол, уложить в сотейник, подлить 2 ст. ложки растопленного масла, 1 ст. ложку воды, добавить 1 ст. ложку сахара и тушить, непрерывно помешивая и подливая воду.

В кипящую воду (1 1/2 л) опустить пассерованные, нарезанные соломкой морковь, корни петрушки, сельдерея и репчатый лук, дать прокипеть, опустить картофель, нарезанный дольками, проварить 5–7 мин. Опустить тушеные свеклу и капусту и на медленном огне варить 10 мин.

Заправить мучной пассеровкой, разведенной водой, дать прокипеть и кастрюлю сдвинуть на край плиты. Затем положить сметану, соль, перец, сахар, лавровый лист, зелень укропа и петрушки.

Борщ из квашеной капусты можно готовить с фасолью. Тогда надо в конце варки добавить в него отваренную фасоль с отваром, мучную пассеровку при этом исключить.



Острый борщ на фасолевом отваре

1/2 свеклы, 1/4 кочана квашеной капусты, 1 стакан фасоли, 5–6 клубней картофеля, по 4 ст. ложки сливочного масла и сметаны, 2 ст. ложки томата и уксуса, 1/2 моркови, 1/2 петрушки, 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 1/2 л воды; зелень укропа и петрушки, сахар, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Белую фасоль промыть в нескольких водах, залить холодной водой и оставить на 4–5 часов. Затем воду слить, фасоль хорошо промыть, положить в чистую посуду, залить свежей водой и варить до готовности.



Отвар фасоли слить в чистую посуду, дать вскипеть, опустить картофель, нарезанный дольками, дать закипеть, затем опустить пассерованный на топленом и растительном масле репчатый лук, морковь, петрушку, нарезанные в виде соломки, добавить нарезанную соломкой тушеную свеклу, тушеную капусту и кипятить 5 мин.

В борщ положить отваренную фасоль, добавить по вкусу соль, сахар, черный перец горошком, лавровый лист и измельченную зелень петрушки или укропа. Когда борщ закипит, сдвинуть кастрюлю на край плиты.

подавая к столу, в тарелку с борщом положить ложку сметаны, посыпать зеленью укропа и петрушки.



Борщ с морской капустой

4 средние свеклы, 200 г маринованной морской капусты, 2 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 головки репчатого лука, 30 г томата-пюре, 10 г сахара, 10 мл уксуса, 1 1/2 л воды, черный перец горошком, лавровый лист, соль и другие специи по вкусу.

Морскую капусту отварить, охладить, нашинковать в форме лапши, залить холодным маринадом и настаивать 8–10 часов. Для маринада использовать сахар, соль, уксус, гвоздику, лавровый лист по вкусу.

Свеклу, морковь, петрушку и лук, нарезанные соломкой, тушить с добавлением томата-пюре. Через 20–30 мин добавить морскую капусту и продолжить тушение.

В кипящий бульон, оставшийся после варки капусты, положить картофель. За 10–15 мин до окончания варки добавить тушеные овощи, заправить борщ по вкусу уксусом, сахаром, солью и другими специями.



При подаче в тарелки с борщом положить сметану и измельченную зелень укропа или петрушки.

Рыбные борщи



Борщ с рыбой и фасолью

1 кг рыбы, 500 г картофеля, 200 г фасоли, 200 г свежей капусты, 50 г репчатого лука, 200 г свеклы, 60 г томат-пасты, 50 г моркови, 50 г корня петрушки, 50 г сливочного масла, 25 г пшеничной муки, уксус, сахар, черный перец горошком, лавровый лист, зелень, соль по вкусу.

Подготовленные куски рыбы залить холодной водой, довести до кипения, периодически снимая пену. В кипящий бульон положить коренья, репчатый лук, лавровый лист. Готовые куски рыбы осторожно вынуть, а бульон процедить. Процеженный бульон довести до кипения и заложить в него нашинкованную капусту и картофель. За 10 мин до окончания варки добавить тушеную свеклу, отварную фасоль, пассерованные коренья, муку, томат-пасту и варить до готовности.

Перед подачей посыпать зеленью.



Борщ с тюлькой

300 г соленой тюльки, 4 свеклы, 4 картофелины, 1–2 моркови, 1 корешок петрушки, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки,

60

1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки,



2–3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки или укропа, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Очищенную и нарезанную соломкой или ломтиками свеклу тушить до готовности в закрытой посуде с добавлением жира, небольшого количества воды и томата-пюре. После окончания тушения к свекле добавить столовый уксус.

Коренья, нарезанные соломкой, и нашинкованный лук слегка обжарить. В кипящую воду опустить картофель, нарезанный брусочками или дольками, и довести до кипения, затем добавить тушеную свеклу, разделанную тюльку, обжаренные коренья и репчатый лук.

За 10–15 мин до готовности в борщ положить поджаренную муку, разведенную горячим бульоном, сахар, перец и лавровый лист.

При подаче в тарелку с борщом положить сметану и нарезанную зелень петрушки или укроп.

Для приготовления борща вместо тюльки можно использовать соленую салаку, кильку или хамсу.



Борщ с хамсой

300 г соленой хамсы, 4 свеклы, 300 г свежей белокочанной капусты, 1–2 моркови, 1 корешок петрушки, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2–3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки или укропа, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу.

61



Подготовленную свеклу сварить в кожуре или испечь, затем очистить и нарезать соломкой. Нашинкованные корни, репчатый лук и томат-пюре поджарить.

Свежую капусту нашинковать соломкой, положить в кастрюлю с кипящей водой, варить до полуготовности, после чего добавить поджаренные корни, лук, томат-пюре, нарезанную свеклу, разделанную хамсу. Варить еще 10–15 мин. Затем в борщ добавить сахар, столовый уксус, перец, лавровый лист, заправить поджаренной мукой, разведенной горячим бульоном или водой, и кипятить 10–15 мин.

При подаче в тарелку добавить сметану и нарезанную зелень петрушки или укропа.

Этот борщ можно приготавливать также и с соленой килькой и тюлькой.



<i>Предисловие</i>	3
КВАСЫ И СВЕКОЛЬНЫЕ НАСТОЙКИ ДЛЯ БОРЩЕЙ	7
БОРЩИ	9
Мясные борщи	9
Борщи с домашней птицей	34
Грибные борщи	38
Овощные борщи	47
Рыбные борщи	60

БОРЩИ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru
International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. gm.eksmo_almaty@arna.kz

Подписано в печать 04.12.2008.
Формат 70x100^{1/32}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 8271

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

БОРЦИ

Очень просто!

Всеми любимый украинский борщ существует во множестве вариантов, которые отличаются характером бульона, способом тепловой обработки свеклы, а также различным набором овощей. Зачастую рецепты борщей даже носят название местности, где они возникли, например, киевский борщ, полтавский, львовский, черниговский, галицкий и др.

И все-таки борщ всегда остается борщом, его не спутаешь ни с каким другим видом супа.

В настоящей книге собрано множество интересных рецептов борщей: мясные, грибные, овощные, летние и зимние, острые и легкие, с картофелем и без, постные и наваристые и т. д. — на любой сезон и на любой вкус.



ISBN 978-5-699-14782-3



9 785699 147823 >