• КАЗАЦКИЕ КУЛЕШИ • ГАЛУШКИ • ВАРЕНИКИ •

• ЮШКИ • ПАМПУШКИ

• НАЛИВКИ • СПОТЫКАЧ •

УКРАИНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ

Вкусные рецепты

• КОРЖИКИ СО ШКВАРКАМИ • ВЕРГУНЫ •

• ДУШЕНИНА • ВЕРЕЩАКА • ЗАВИВАНЕЦ •

• КАПУСТНЯКИ • ЮШКИ • КРОВЯНАЯ КОЛБАСА •

— Вот это... водка, настоянная на деревий и шалфей... Вот это на золототысячник... А вот эта... перегнанная на персиковые косточки... Вот это грибки с смородинным листом и мускатным орехом!.. А вот это пирожки с сыром! Это с урдою! А вот... с капустою и гречневого кашею.

Н. В. Гоголь. Старосветские помещики

ПРЕДИСЛОВИЕ

Наше культурное наследие — не только литература, искусство, язык, но и простые вещи, обыкновенность и повседневность, которых нередко снижают наше к ним внимание и уважение.

Национальная кухня — своего рода «визитная карточка» народа, менее официальная, чем герб или знамя, но более демократичная, более доступная, понятная всем и каждому.

Наш народ владеет бесценным наследием в области системы питания. Украинский борщ, вареники и фаршированная рыба занимают достойное место в интернациональном меню наряду с французскими соусами, русскими блинами, итальянскими спагетти, английским пудингом и пекинской уткой с апельсинами.

Так, в главе «Борщи горячие и холодные» в большом количестве представлены, конечно же, традиционные

украинские борщи — это уникальное явление, которым по праву может гордиться народная бытовая культура.

Главы «Капустняки» и «Кулеши икулешики» помогут вам обогатить свой рацион очень самобытными рецептами полузабытой казацкой кухни. Не будет лишним снова и снова подчеркнуть то особое место, которое занимают в рациональном, сбалансированном питании горячие первые блюда. Не многие национальные кухни могут похвастаться таким их разнообразием, как украинская.

Глава «Блюда из мяса» включает рецепты мясных блюд, не только жареных, но и печеных, и тушеных, среди которых и оригинальные рецепты распространенной в прошлом, необыкновенно вкусной душенины.

Интереснейшие и разнообразнейшие рецепты представлены в главе «Блюда из муки». Здесь явно прослеживается характер украин-ской кухни, которая славится и варены-ми, и печеными, и жареными блюдами из муки и круп: пампушками с чесноком, варениками с самыми разными начинками, галушками и т. д.

Традиционное приготовление украинских блюд предусматривает комбинированную тепловую обработку продуктов, именно поэтому они такие ароматные и сочные.

Нельзя не упомянуть отдельно и главу «Напитки». Да и какое щедрое украинское застолье без спотыкача, перцовки или... самогона. Да-да, того самого, домашнего приготовления, заботливо очищенного умелой хозяйской рукой, настоянного на целебных украинских травах, который закусывают пахучим домашним салом, густым, наваристым борщом, варениками с картошкой, политыми хрустящей цибулей, зажаренной в растительном масле, или просто ядреным соленым огурчиком, пахнущим чесночком и чуть горьковатым.

Отдельно стоит упомянуть о закарпатской народной кулинарии, характерной чертой которой является простота набора продуктов и доступность технологии приготовления. В ней отсутствуют деликатесные продукты и замысловатые рецепты. Приготовление еды направлено прежде всего на обеспечение трудоспособности и здоровья человека.

Закарпатье находится в центральной части Европы и граничит с Польшей, Чехией, Словакией, Венгрией и Румынией. Этот фактор оказывает заметное влияние на кулинарию: народные традиции и особенности питания разных национальностей объединились и стали общими для всего населения региона.

И еще об одной немаловажной детали. Подавляющее большинство украинских блюд представляет собой особую ценность в диетическом плане. Народная кулинарная мудрость учитывает основные требования относительно рационального питания человека.

Для наиболее полного понимания характера национальной кухни нельзя обойтись без рассмотрения способов заготовки продуктов на зиму. Традиционными для украинцев всегда были соление и квашение. Использование уксуса (тем более спиртового) не было характерно за редким исключением.

Приятного вам путешествия в мир украинской кулинарной культуры!

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ФАСОЛИ

4 баклажана, ½ стакана фасоли, 2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки масла растительного, 2 чайные ложки сахара, перец, соль, зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Баклажаны нарезать кусочками, отварить, остудить, добавить отваренную фасоль, измельченный репчатый лук, растительное масло, сахар, перец, соль, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

ТЕРТАЯ РЕДЬКА

1 головка редьки, 3-4 ст. ложки растительного масла, репчатый или зеленый лук, соль — по вкусу.

Редьку натереть на крупной терке, перемешать с мелко нашинкованным луком, растительным маслом и посолить. Частично редьку можно заменить морковью, а вместо масла использовать сметану.

ТЫКВА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 кг тыквы, ½ стакана острого томатного соуса, ½ стакана муки, ½ стакана растительного масла, зелень-по вкусу.

Спелую тыкву тщательно помыть и очистить от кожицы, нарезать на порционные куски и обжарить на предварительно прогретом растительном масле.

Приготовить из свежих помидоров острый соус, залить им готовую тыкву и тушить на маленьком огне в течение 15 минут.

Подавать на блюде, посыпав укропом и зеленью петрушки.

ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОКОМ

6—8 помидоров, 1 большая головка чеснока, 1 стакан растительного масла, соль, перец, зелень — по вкусу.

Вымытые помидоры разрезать каждый пополам и положить на глубокую сковороду разрезом вниз. Сплошь засыпать их рубленым чесноком, посолить и поперчить. Налить на сковороду толстым слоем масло, закрыть ее крышкой и тушить помидоры на маленьком огне до мягкости.

Остудить, выложить в салатник, залить маслом и украсить зеленью.

САЛАТ ОВОЩНОЙ ЗИМНИЙ

8 картофелин, 150 г зеленого горошка, 300 г квашеной капусты, 2 головки лука репчатого, 3—4 моркови, ²/₃ стакана сметаны, 1 ст. ложка горчицы, соль, перец — по вкусу.

Отваренный картофель нарезать, добавить зеленый горошек, квашеную капусту, мелко нарезанный лук, морковь, посолить, поперчить и заправить сметаной с горчицей. На стол подавать, засыпав зеленью укропа и петрушки.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 'А свеклы, % стакана чернослива, % стакана сметаны, зелень петрушки, соль — по вкусу.

Свеклу отварить, очистить и мелко нарезать. Чернослив залить водой и отварить. Затем его мелко нарезать и перемешать со свеклой. Заправить солью, сметаной и украсить зеленью петрушки.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

2 кабачка, 350 г белых грибов, 2 головки лука репчатого, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль — по вкусу.

Свежие кабачки средних размеров очистить от кожицы, разрезать поперек на части по 3-4 см, удалить семена и часть мякоти, придав кабачкам вид чашечки. Репчатый лук мелко нарубить, обжарить на масле, добавить нарезанные белые грибы, заправить по вкусу солью и перцем, затем снова жарить 2 мин. Добавить молотые сухари, размешать, наполнить фаршем кабачки, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Подать как горячую закуску на сковороде.

ИКРА ГРИБНАЯ

1 стакан соленых грибов (950 г сухих), 1 головка лука репчатого, 2 ст. ложки растительного масла, перец, соль — по вкусу.

Грибную икру можно приготовить из соленых или сухих сваренных грибов.

Соленые грибы промыть, дать стечь воде и мелко нарубить. Нашинкованный репчатый лук обжарить на масле, охладить и смешать с грибами, слегка поперчив.

Из сваренных сухих грибов икру готовят таким же образом, но для большей остроты добавляют лимонный сок или уксус, соль, перец.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

250 г белых грибов, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 головки лука репчатого, 3-4 помидора, укроп, соль — по вкусу.

Обработанные свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить на сковороде с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, помидоры, сметану и потушить.

При подаче горячей закуски посыпать блюдо рубленой зеленью укропа.

ЗАКУСКА ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ ГРИБОВ

4 крупных гриба, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 3 ст. ложки толченых сухарей, соль — по вкусу.

Шляпки подготовленных грибов наполнить фаршем и положить на них по кусочку сливочного масла (всего — 1 ст. ложка), затем поместить грибы в огнеупорную посуду и запекать в горячем духовом шкафу около 30-45 мин.

Фарш. Оставшееся масло разогреть, спассеровать на нем лук вместе с мелко нарезанными ножками грибов, посыпать зеленью петрушки и перемешать с сухарями.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С РЫБОЙ

6-8 шт. вареного картофеля, 400 г свежей сырой рыбы или 200 г жареной, 2 помидора или соленых огурца, 100 г зеленого лука или листового салата, 1 стакан майонеза, укроп — по вкусу.

Картофель очистить, нарезать кубиками. Сырую рыбу сварить или поджарить, нарезать кусочками. Продукты горкой выложить на блюдо, залить майонезом и украсить зеленью.

МЯСНОЙ САЛАТ

300 г вареного или жареного мяса, 4 вареные картофелины, 2 огурца, 100 г листового салата или 50 г зеленого лука, 2 вареные моркови, 2 ст. ложки хрена, 1 стакан простокваши, 2 помидора или стручка перца, зелень, соль — по вкусу.

Очищенные продукты нарезать кубиками или небольшими тонкими ломтиками, все смешать с простоквашей, заправленной тертым хреном, посолить. Посыпать рубленой зеленью, украсить ломтиками свежих или консервированных помидоров либо красного стручкового перца.

ПАШТЕТ ДОМАШНИЙ

1 кг свинины, 200 г свиной печени, 1 головка лука репчатого, 1 ст. ложка водки, петрушка, мускатный орех, лавровый лист, гвоздика, перец, корица, крупная соль — по вкусу.

Свинину и печень пропустить через мясорубку, смешать все с солью, пряностями, луком, водкой. Выложить

в керамическую огнеупорную миску; поместить миску на водяную баню и поставить все в духовку на полтора часа. Запекать полчаса под крышкой и час без крышки. Один раз паштет перемешать. Этот паштет будет вкуснее, если его 2-3 ч выдержать на холоде.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА

300 г отварного куриного мяса, 50 г сыра, 100 г вареных шампиньонов, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, соль, перец, сахар, тертый мускатный орех — по вкусу.

Курятину и грибы дважды пропустить через мясорубку, добавить сыр, натертый на мелкой терке, яйцо, специи и сметану, все перемешать, выложить в смазанную жиром форму и греть в духовке четверть часа.

ЗАКУСКА ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА

500 г вареного и нарезанного кусочками мяса цыпленка, 1 головка лука репчатого, 50 г сливочного масла, Уз стакана муки, 1 яичный желток, 'Л л молока, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки, соль, лимонный сок — по вкусу.

Лук натереть на терке и сварить в небольшом количестве подсоленной воды. Разогреть масло, спассеровать на нем муку, развести ее частью молока в кашицу, добавить луковый отвар, мясо цыпленка, варить на слабом огне в течение 15-20 мин, снять с плиты, перемешать с желтком, растертым с оставшимся молоком, и вновь подогреть, не доводя до кипения.

Снять с плиты, заправить лимонным соком, посыпать рубленой зеленью петрушки, переложить на тарелку и украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И ГРИБОВ (Закарпатье)

Капуста квашеная, грибы соленые или маринованные, лук, масло подсолнечное, зелень петрушки, сахар — по вкусу.

Квашеную капусту отжимают для удаления лишнего сока, добавляют нарезанные кубиками лук, соленые или маринованные грибы, заправляют свежим подсолнечным маслом и сахаром.

Все хорошо смешивают, помещают в салатник и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ ПО-КАРПАТСКИ

Картофель, перец свежий сладкий, помидоры свежие, лук, морковь, петрушка (корень), масло,рис или крупа перловая, соль — по вкусу.

Картофель, нарезанный дольками, обжаривают в масле. Нарезанные кубиками морковь, петрушку и лук пассеруют и в конце пассерования добавляют нарезанные ломтиками свежий сладкий перец и свежие помидоры. Отдельно варят рассыпчатую кашу из риса или перловой крупы.

Обжаренный картофель, пассерованные овощи смешивают, добавляют кашу, немного бульона и тушат до готовности. Подают горячим.

ЗАКУСКА ИЗ ТВОРОГА ПО-УЖГОРОДСКИ

800 г творога свежего коровьего, 50 г чеснока, 50 г масла сливочного, 1/3 стакана сметаны, 50 г зелени, 20 г ядер грецких орехов, 1 ст. ложка сока лимонного, 10 г овощей для оформления, соль, перец черный молотый — по вкусу.

Свежий творог пропускают сквозь мясорубку вместе с чесноком и сливочным маслом. Затем добавляют сметану, смолотые грецкие орехи, посеченную зелень лука или петрушки, сок лимона, соль и черный молотый перец и хорошо перемешивают до образования однородной массы.

Готовую закуску помещают горкой в салатницу или в тарелку и оформляют кружками красного свежего перца или редиски, свежих помидоров.

САЛО ПЕРЧЕНОЕ (Закарпатье)

1 кг сала-шпик, Vi стакана соли, 15 г чеснока, 15 г перца красного молотого сладкого.

Свежее сало нарезают кусками по 1-2 килограмма. Каждый кусок натирают толченым чесноком с солью. Дно кадки или эмалированной кастрюли укрывают слоем соли толщиной 1 см. Сверху кладут слой сала и снова посыпают солью. В таком виде сало выдерживают до 20 дней. Затем сало вымачивают и варят в течение 2-3 часов. Отваренное сало охлаждают, натирают красным молотым сладким перцем и толченым чесноком и выдерживают три часа.

Такое сало используют как холодную закуску.

ШЕЙКА КУРИНАЯ НАЧИНЕННАЯ (Закарпатье)

200 г шеек куриных (кожа), 1 кг печени говяжьей, 100 г хлеба белого, 1/4 стакана молока, 1-2 головки лука, 25 г жира, соль, перец черный молотый — по вкусу.

Кожу куриной шейки осторожно снимают, хорошо чистят и моют.

Говяжью печень зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают кусочками и обжаривают в жире вместе с нарезанным луком. Затем печень с луком пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке белый хлеб, соль, черный молотый перец, хорошо перемешивают и взбивают. Этой начинкой равномерно начиняют шейку, концы зашивают и варят при слабом кипении в течение 30-45 минут до готовности.

Готовую шейку охлаждают и подают как холодную закуску по 25-50 г на одну порцию.

РУБЦЫ ЖАРЕНЫЕ
(Закарпатье)

1500 г рубцов, 1/2 моркови, 1/2 корня петрушки, 1 чайная ложка соли, лавровый лист, перец черный молотый - по вкусу, 1 ст. ложка муки, 3 яйца, 1/2 стакана сухарей, 80 г жира.

Говяжьи или свиные желудки (рубцы) хорошо моют, затем выворачивают, погружают на 3-5 минут в кипяток, хорошо счищают слизь и пленки, заливают холодной водой и вымачивают в течение 6-8 часов, меняя воду через каждые 2-3 часа.

Подготовленные рубцы заливают холодной водой и варят в течение 3,5-4 часов до готовности. В конце варки солят, добавляют нарезанные морковь, петрушку и лавровый лист.

Вареные рубцы охлаждают, нарезают брусочками, посыпают черным молотым перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне, обваливают в сухарях и обжаривают в разогретом жире.

Готовые рубцы подают как горячую закуску или с гарниром как второе горячее блюдо.

КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ
(Закарпатье)

500 г легкого, 200 г печени, 200 г сала, 2 головки лука, 1/2 стакана риса, 1 чайная ложка соли, черный молотый перец, 1 стакан воды, свиная кишечная оболочка — 60—70 см.

Сваренные легкие и печень, пассерованный лук и шкварки пропускают через мясорубку. Затем фарш из субпродуктов соединяют с отваренным рассыпчатым рисом, заправляют солью и черным молотым перцем и все хорошо перемешивают.

Кишечную оболочку наполняют фаршем при помощи специального шприца. Колбасу варят в течение 10 минут, следя, чтобы она не потрескалась.

Перед подачей колбасу обжаривают в смальце и подают кусками как горячую закуску.

КОЛБАСА ГУЦУЛЬСКАЯ

1 1/2 стакана кукурузной крупы, 100 г шкварок, 100 г смальца, 5 головок лука, 1 чайная ложка соли, перец черный молотый, свиная кишечная оболочка — 60—70 см.

Кукурузную крупу просеивают и отваривают в небольшом количестве воды до полуготовности. Свежие шкварки пропускают через мясорубку. Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают в смальце до золотистого цвета, соединяют с отваренной кукурузной крупой и молотыми шкварками, заправляют молотым черным перцем и солью, все хорошо перемешивают.

Подготовленную кишечную оболочку наполняют приготовленным фаршем при помощи специального шприца.

Приготовленную колбасу кладут в кипяток и варят 10-15 минут, следя, чтобы она не потрескалась.

Перед употреблением колбасу обжаривают в смальце и подают как горячую закуску.

КОЛБАСА КРОВЯНАЯ ЗАКАРПАТСКАЯ

500 г свежей крови, 1 Л головки лука, 100 г свежего сала, 2 Л стакана риса, 1 чайная ложка соли, перец черный молотый, 1 стакан воды, 60-70 см свиной кишечной оболочки.

Свежую свиную кровь отваривают до готовности. Свежее сало нарезают кусками и обжаривают до полуготовности, добавляют нарезанный мелкими кубиками лук и жарят. Промытый рис варят и промывают 2-3 раза в холодной воде, чтобы он был рассыпчатым.

Отваренную кровь и шкварки с жареным луком соединяют, пропускают через мясорубку с решеткой среднего диаметра.

Отваренный рис смешивают с кровяным фаршем, заправляют солью и черным молотым перцем. Подготовленную кишечную оболочку наполняют фаршем с помощью специального шприца, перевязывают, чтобы колбаски не были длинными.

Подготовленную колбасу кладут в кипяток и варят в течение 10-15 минут, следя, чтобы она не потрескалась.

Перед подачей колбасу обжаривают в смальце, нарезают кусками весом примерно по 100 г и подают как горячую закуску.

Колбасу можно подавать и с гарниром — картофельным пюре или тушеной капустой.

ХОЛОДЕЦ ДОМАШНИЙ (Закарпатье)

500 г свиной головы, 400 г свиных ножек, 1 Л моркови, 1 Л корня петрушки, 1 головка лука, 5 г чеснока, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль — по вкусу.

Свиную голову и ножки хорошо смолят и чистят. С ножек срезают копытца. Голову разрубают на половинки или на четвертинки, удаляют глаза, вычищают ноздри. Ножки разрезают вдоль пополам, все хорошо промывают, кладут в высокую кастрюлю, заливают холодной водой из расчета 1,5л воды на 1 кг головы и ножек и варят на очень слабом огне в течение 6 часов. Во время закипания собирают пену. За час до окончания варки добавляют лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком и варят до готовности, чтобы мясо отделялось от костей.

Когда бульон отстоится, с него собирают жир и процеживают, переливают в другую посуду и добавляют толченый чеснок. Мясо отделяют от костей, нарезают мелкими кусочками, раскладывают в глубокие тарелки и заливают частью процеженного бульона, ставят в холодное место. Когда холодец застынет, его украшают фигурно нарезанной морковью и листочками петрушки, заливают сдоем бульона и снова охлаждают до готовности.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ГОРОХОМ

1/2 стакана гороха, 2 головки лука репчатого, 3-4 ст. ложки масла растительного, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 вареное яйцо, 2 свежих помидора, зелень укропа и петрушки, соль — по вкусу.

Горох замочить, отварить, смешать с измельченным репчатым луком, растительным маслом, уксусом, сахаром, перцем и солью.

Салат выложить в салатник, посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки, украсить дольками вареного яйца и кружочками помидоров.

Полезная информация

• Овощи для салата варят по отдельности. Желательно подбирать их одинаковыми по размеру.

• Стручки фасоли и гороха варят в сильно кипящей и подсоленной воде.

• Чистить отваренные картофель, свеклу, морковь легче теплыми, потом пусть остывают.

• В салатах нельзя смешивать холодные и тёплые продукты.

• В холодильнике салат сохраняют полтора-два часа, если больше — он теряет свои качества.

• Украшения обычно делают из тех продуктов, из которых приготовлен салат, за исключением зелени укропа, петрушки, сельдерея.

• Укроп и огурцы моют только перед тем, как подать к столу, иначе они быстро портятся и теряют аромат.

• Яйца для салата варят 10 мин.

БОРЩИ ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ

Борщ — одно из наиболее популярных украинских блюд. «Борщ и капуста — в доме не пусто», «Борщ и каша — пища наша» — так говорят народные пословицы. Существовало три разновидности традиционных борщей. Первая — красный борщ, самый любимый и наиболее употребляемый из жидких овощных блюд. Красный борщ готовили с капустой, морковью, свеклой, зеленью; со второй половины XIX века — с картошкой. В воскресные и праздничные дни борщ варили на мясном бульоне (со свининой или птицей), в будни — заправляли толченым или жареным салом с луком и чесноком. В Левобережной Украине предпочитали толченую, а в Правобережье — жареную заправку. На Полтавщине, Подолье, Среднем Приднепровье борщ готовили с фасолью, добавляя в него слегка поджаренную муку («затирать борщ»). На юге Украины в борщ, чтобы был гуще, добавляли гречневую или пшенную кашу, а на Полтавщине — галушки. Пословица гласит: «Борщ без каши — вдовец, а каша без борща — вдова». В конце зимы, когда свежая капуста заканчивалась, в борщ добавляли квашеную, предварительно промытую холодной водой.

Борщ обычно готовили с красной свеклой или квасом из нее. Для вкуса и остроты добавляли квас-сыровец, сыворотку или маслянку (жидкость, остающуюся после приготовления масла и сыра), а при подаче на стол в праздничные дни забеливали сметаной. На Подолье для закваски борща готовили специальный квас из запаренных ржаных отрубей — грис. Для придания борщу острого вкуса добавляли красный стручковый перец, особенно распространенный на юге Украины.

На востоке Украины варили жидкий борщ со свеклой (без картошки и капусты), заправляли его зажаркой, а для придания кисло-сладкого вкуса добавляли сок свежих яблок или вишен. В пост борщ варили без мяса и сала, по возможности — с грибами или рыбой, заправляя его растительным маслом. Красный борщ употребляли не только ежедневно, но и на Рождество, крестины, свадьбу, поминки. Почти на всей территории Украины горячим борщом ритуально начинался поминальный обед, а на Волыни и Полесье борщом заканчивали обрядовую трапезу: «Борщ и каша — последняя паша».

Другая разновидность борща — зеленый, или щавелевый, который начинали готовить весной, когда появлялась первая зелень. Готовился он на сыровце с картошкой и молодой зеленью щавеля, крапивы, лебеды, укропа, петрушки, листьев свеклы, добавляли в него круто сваренное измельченное яйцо и сметану. Как и красный, зеленый борщ во время поста готовили на растительном масле, с рыбой и грибами. Для вкуса в борщ добавляли сыворотку или маслянку.

Третью разновидность борща — холодный, или холодник — готовили только летом. В квас-сыровец добавляли отваренные картошку и свеклу, мелко посеченный лук, круто сваренное яйцо, зелень укропа и петрушки. Холодник ели охлажденным.

Щавелевый и холодный борщи сохранились до наших дней почти без изменений. В красный борщ стали добавлять свежие помидоры, томатный сок, соус или томат-пасту, а на юге — сладкий болгарский перец.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ С МЯСОМ

400 г говядины, (или свинины), 2 л воды, 200 г капусты белокочанной, 4 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1/2 головки лука репчатого, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 шт. перца сладкого, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, 20 г сала-шпик, 2 зубка чеснока, по 2 горошины, горького и душистого перца, лавровый лист, сметана, зелень, соль — по вкусу.

Мясо отварить до готовности и вынуть. Свеклу нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, добавить жир из бульона, томат-пюре и тушить до готовности. Морковь и петрушку нашинковать соломкой, лук нарезать дольками и обжарить.

Бульон процедить, довести до кипения, положить нарезанный дольками картофель, соломкой капусту и варить около 15 мин. Затем положить тушеную свеклу, обжаренные овощи, нарезанный перец, пассерованную, разведенную бульоном муку и кипятить 5 мин. После этого заправить борщ салом, толченным с чесноком, солью, специями, довести до кипения и настаивать около получаса.

При подаче в тарелку положить кусочек вареного мяса, сметану, измельченную зелень. Особенно вкусен борщ с пампушками с чесноком.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

500 г мяса, 1/2 свеклы, 200 г капусты, 2 стакана бульона, 2 картофелины, 2 головки лука репчатого, 1/2 стакана томатного соуса, 1 морковь, 10 г корня петрушки, 10 г чеснока, 1 1/2 ст. ложки уксуса, соль, зелень, перец, сахар — по вкусу.