

# Український борщ





## Борщ

Із страв славетних українських  
Є найдревніша страва - борщ;  
В нім сила, міць, здоров'я, свіжість,  
Якщо той борщ - насправді борщ.  
Вже звикли: борщ - це значить кислий,  
Але ж насправді це не так  
Над назвою його помисліть,  
Чому в борщі цей збірний смак:  
Він і солодкий, і солоний,  
І в міру кислий, і гіркий,  
І буряково-часниковий,  
Капусно-кропно-петрушковий,  
Цибульно-м'ясо-помідорний,  
І в міру жирний, чи пісний.  
В нім бульба, морква і квасоля,  
Сметана, перець, з лавру лист,  
Усе це збірня овочева  
І в ній таїться його зміст: зборище  
Із страв славетних українських  
Є найсмачніша страва - борщ,  
В нім - міць сім'ї,  
Газдині гордість,  
Якщо той борщ - насправді борщ





# Червоний борщ

Червоний (або борщ із капостою[67]) — це найпопулярніший борщ в Україні, його готують з капусти, картоплі (з другої половини XIX століття), моркви, цибулі, петрушки, кропу та обов'язково додають буряк, завдяки йому борщ забарвлюється темно-червоним (буряковим) кольором. Червоний борщ як правило варять на м'ясокістковому росолі, хоча історично він був простою їжею селян і м'ясо клали лише на свята, в будень — затовкували або засмажували салом з часником і цибулею. Заквашують борщ квасом зі столового буряка, лимонною кислотою, оцтом, свіжими помідорами чи пастою з них. Також червоний борщ подекуди готують з рибою.

Борщ звичайно зафарбовують червоним городнім буряком (як коренеплодом, так і квасом з нього). Для кислоти додають також квас-сирівець, сироватку чи маслянку чи квас з цукрового буряку, а при подачі на стіл у особливо урочисті дні забілюють сметаною. Гострого смаку додає борщу червоний перець, особливо поширений на півдні України.

Борщ готують з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), додають до нього злегка підсмажене борошно (затирати борщ), пшоняну або гречану кашу (Південь України), а на Полтавщині нерідко й галушки. На Поділлі для закваски борщу готують спеціальний квас із запарених житніх висівок — грису. На крайньому заході України борщ готують дуже рідкий, лише з буряками (без капусти й картоплі), заправляючи засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додають сік свіжих вишень або яблук. У піст борщ варять без сала й без м'яса, лише на олії, проте додають до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або свіжу смажену рибу. На Полтавщині червоний борщ з рибою подають холодним.

Червоний борщ широко вживають не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, Голодну кутю, весілля, хрестини, поминки. У більшій частині України гарячим борщем розпочинали ритуальний обід, а на Поліссі й Волині борщем нерідко завершували обрядову трапезу: «Борщ та каша — остання паша».

У червоному борщі для закваски сьогодні використовують свіжі помідори, томатний сік, соус або пасту. Широко розповсюдившись, ці додатки витіснили буряковий квас у 1930-х роках. Тоді ж на півдні почали додавати до борщу солодкий перець, ротунду.



16 грудня серед учнів гуртожитку проводився конкурс «Українській борщ». Метою конкурсу було приготування однієї із українських національних страв. Сьогодні ми дізнались багато цікавого про те як борщ вперше з'являється на нашому столі, про відношення нашого народу до борщу.





