

## Давайте готовить борщ в холодную зиму!

Сидзука ИСИКАВА

Май НАКАБАЯСИ

Борщ – это национальное блюдо России и Украины. В каждом районе борщ варят по-разному. Вообще говоря, в Сибири и на Севере России борщ готовят довольно просто, а чем западнее и восточнее, тем изысканнее. Мы попробовали приготовить борщ по обычному рецепту с помощью кулинарной книги «Домашние русские блюда» (Кавадэ-Сёбо-Синся).

Мы думали, что очень трудно готовить борщ, но на самом деле надо было только собрать ингредиенты, а готовить было легко. Как указано в (1) в рецепте, время варки составляет час. Это может показаться слишком долгим, но этот час прошёл очень быстро, пока мы резали овощи. Простота приготовления, наверное, одна из главных причин того, что борщ так прочно проник в кулинарию русского народа. Приготовленное нами блюдо получилось очень вкусным, вкус был простым и приятным, а мясо было мягким. Мы советуем вам попробовать сварить горячий борщ с ярким красным цветом на рождественские и новогодние вечера и празднества.

### Ингредиенты:

- \* Свиные рёбрышки: 500 г (или свиное бедро: 300 г. или говядина: 300 г)
- \* Вода: 10 стаканов
- \* Свёкла: 1 штука небольшой величины (200 г) (если используются консервы, то отвар свёклы выбрасывается, и свёкла добавляется в борщ в конце процесса (4) по рецепту)
- \* Картофель: 1 штука
- \* Лук: 1/2 штуки
- \* Морковь: 1/4 штуки
- \* Капуста: 2 листа
- \* Помидор: 1 штука небольшой величины (или томат-пюре: 1/4 стакана)
- \* Зелень (мелко нарезанный укроп или петрушка или лук): по вкусу

- \* Чеснок (натёртый): 1 кусок
- \* Лавровый лист: 1 лист
- \* Соль: 2-3 чайные ложки
- \* Перец: немного
- \* Растительное масло: 2 столовые ложки
- \* Сливочное масло: 2 столовые ложки
- \* Сметана: по вкусу

#### Способ приготовления

- (1) В кастрюлю налить воду и положить мясо, поставить кастрюлю на сильный огонь. Когда вода закипит, снять накипь, убавить огонь и варить на слабом огне в течение часа до тех пор, пока жидкость не выпарится наполовину. Процедить бульон через салфетку. Из мяса удалить косточки и нарезать мясо кусочками.
- (2) Очищенную свёклу нарезать соломкой, картофель — ломтиками толщиной 7-8 мм, лук — тонкими ломтиками, морковь - толщиной 5 мм, капусту — небольшими кусочками, помидор - кубиками со стороной 1 см.
- (3) Разогреть сковороду с растительным и сливочным маслом и обжарить лук, морковь, а затем помидор и свёклу.
- (4) В бульон, полученный в (1), положить обжаренные овощи (3), добавить капусту, картофель, соль, перец и лавровый лист, и варить 5-10 минут.
- (5) Добавить часть зелени и чеснок, хорошо перемешать и погасить огонь. Разливая в тарелки, положить в борщ сметану и посыпать оставшейся зеленью.