

[www.storiya.info](http://www.storiya.info)

© 2023 «Сторія»

# СЕКРЕТНИЙ ІНГРЕДІЄНТ БОРЩУ

11+



[www.storiya.info](http://www.storiya.info)



Спробуй **скласти** речення із запропонованими парами слів.



Тепер ти знаєш більше про відмінність між прикметниками й дієприкметниками в українській мові!

**П**ривіт! Мене звуть Ярکو, і я ніколи не розумів, чому всі так захоплюються борщем. Татко часто готував його для нас у вихідні, а мама приказувала, що такого борщу ніде не знайти, адже він має секретний інгредієнт. Я гадав, що вона жартує.



Коли в Україні почалася повномасштабна війна, татко сказав, що нам із мамою треба поїхати в подорож. Я завжди любив подорожувати, але робити цього без тата геть не хотілося. Тоді він відвів мене до кухні та сказав:

— Ярку, доки я дбатиму про захист нашої країни, ти маєш подбати про матусю. Інколи їй може ставати страшенно сумно, на такий випадок — ось тобі копчені груші, розберешся.

Я не збагнув, як можуть груші зарадити суму, однак поклав їх до рюкзака, і ми з мамою вирушили в нашу незаплановану подорож.



Ми частенько зупинялися в різних волонтерських пунктах, аби допомогти із приготуванням їжі чи доглядом за домашніми улюбленцями. А іноді таким самим мандрівником, як і ми, потрібно було лише почути тепле рідне слово.



**ЧИТАЙ  
І МОВУ ВИВЧАЙ!**

## Груша копчена чи копчена?

У цьому тексті ти прочитав/прочитала про унікальні рецепти борщів у різних українських регіонах. У родині Ярка, наприклад, цю страву готують із додаванням копченої груші. Цікаво: **копченої** чи **копченої**?

Виявляється, обидва слова існують в українській мові, але мають дещо відмінне значення.



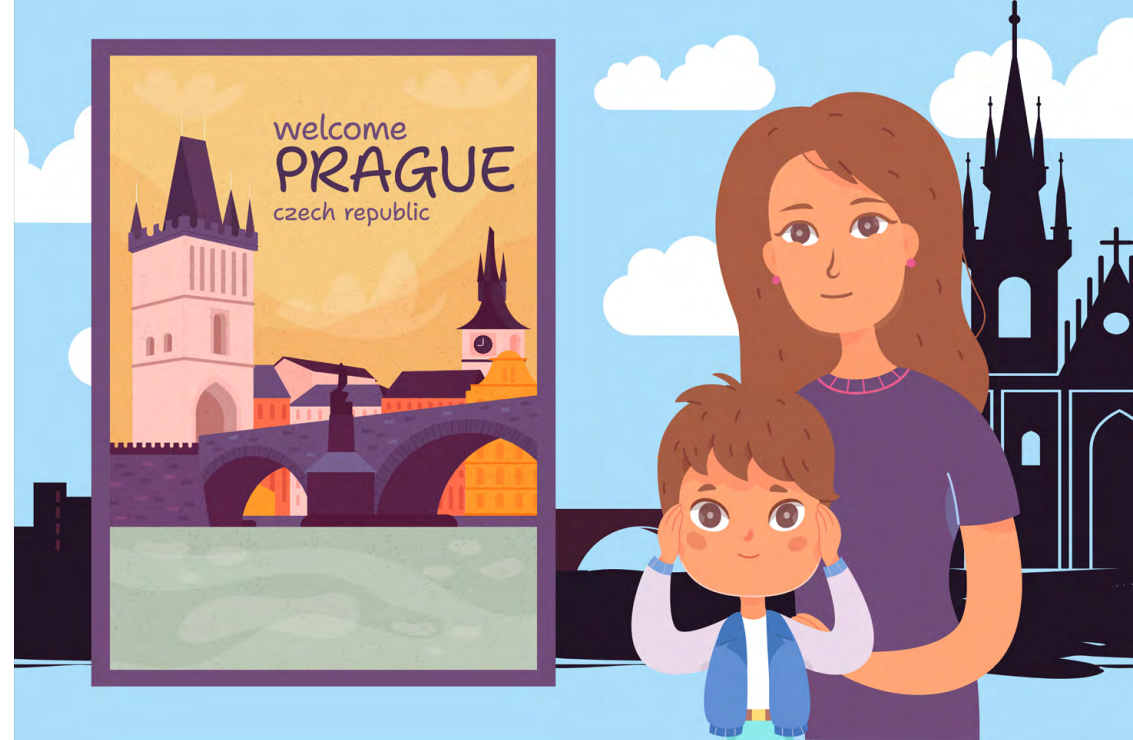
### Запам'ятай!

**Копчений** — це дієприкметник, тому він указує на дію — “той, якого коптили”.

**Копчений** — це прикметник, тому вказує на ознаку — “той, що має аромат копченостей”.

За таким же принципом варто розрізняти слова **“варений”** та **“варений”**.

- 7 Із другого буряка вичавіть сік на соковижималці або просто натріть його на дрібній тертці. Додайте в каструлю, а разом із ним - 3 горошини духмяного перцю, 2 лаврових листочки та сіль до смаку.
- 8 Наріжте 3-4 картоплини середніми кубиками та покладіть у каструлю. Якщо є бажання, збільшіть кількість картоплі.
- 9 За бажання з бульйону заберіть селеру, моркву та половину ріпчастої цибулі. Перекладіть готову засмажку до каструлі з бульйоном. Головку часнику розріжте навпіл та теж додайте. Якщо хочете отримати більш інтенсивний смак, 2-3 зубчики часника вичавте в каструлю, а інші додайте.
- 10 Капусту (¼ качана) нашаткуйте та відставте. Її ми будемо додавати до борщу наприкінці приготування.
- 11 За бажання можна додати консервовану квасолю чи відварену до смаку.
- 12 Додайте 1-2 цілі копчені або в'ялені груші. Якщо хочете, поріжте їх довільними шматками. Вони нададуть вашому борщу приємного смаку димку.
- 13 Наприкінці приготування перекладіть до каструлі нашатковану капусту. Спробуйте та довершіть смак сіллю.
- 14 Через 5 хвилин зніміть борщ із плити, аби капуста не розварилася. Дайте йому настоятися щонайменше 30 хвилин. Подавайте зі сметаною та подрібненою зеленню кропу.



Так ми дісталися до столиці Чехії — Праги. Нас прийняла сім'я Штефанів — дівчинка Мірка та її мама Агата. Їхній татко, як і наш, воював в Україні з російськими загарбниками.

Ми добре проводили час разом, але деколи мені ставало нестерпно сумно за татком і за домом. І хоча мама постійно мене підбадьорювала, я бачив, що вона теж частенько сумує. Одного разу Мірка запитала мене:

— А розкажи-но про свій дім. Чи є в тебе кіт або собака? Де ти любив гуляти?

І я згадав посиденьки з батьками на кухні, теплі вечірні розмови і... борщ. Мені одразу згадався аромат борщу в нашому домі!

— Мірко, ти коли-небудь готувала борщ?

— Ні, але чула про цю страву. Хочеш зготувати?

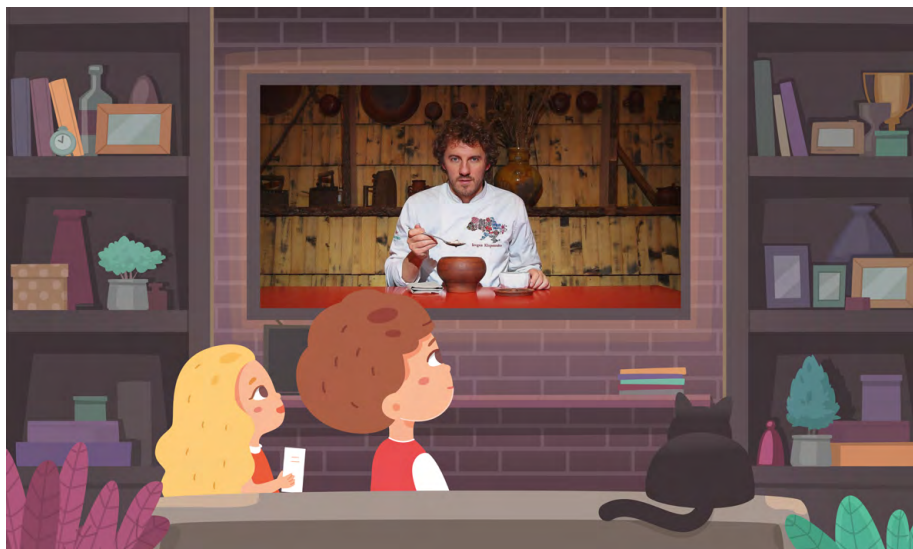
Не гаючи часу, ми відкрили ноутбук та почали пошуки рецепту. Проте, на наше здивування, Гугл видав нам рецепт традиційного... “русского борща”.

Мірка спантеличено глянула на мене. Та я і сам був шокований, якщо чесно. А тоді ми побачили новину:

Міжнародна організація ЮНЕСКО внесла **український борщ до списку світової нематеріальної культурної спадщини, що потребує охорони.**

А ініціатором цього став український шеф-кухар і громадський діяч **Євген Клопотенко**.

— Глянь, Євген Клопотенко з командою навіть фільм зняв, — звернула увагу Мірка. — **“Борщ. Секретний інгредієнт”**. Подивимося, можливо, там ми знайдемо рецепт?



1

Запечіть свинячі ребра. Розігрійте духовку до 200 градусів. Візьміть 400-500 г свинячих ребер, помийте, почистіть від плівок та перекладіть у форму для запікання. Поставте в духовку запікатися на 30 хвилин за температури 200 градусів у режимі верхнього та нижнього нагріву.

2

Підготуйте овочі для бульйону. Не очищуйте їх від шкірки. Корінь селери (¼ частини) промийте добре та наріжте довільними шматками. Моркву (1-2 шт.) помийте та поріжте такими ж шматками, як і селеру. Відріжте половину ріпчастої цибулі. Овочі до бульйону можна додавати попередньо запеченими, тоді смак страви буде інтенсивніший.

3

Запечені ребра перекладіть до каструлі та залийте з літрами води, додайте порізану селеру, моркву та половину нечищеної цибулини, доведіть до кипіння та варіть на середньому вогні 30 хвилин.

4

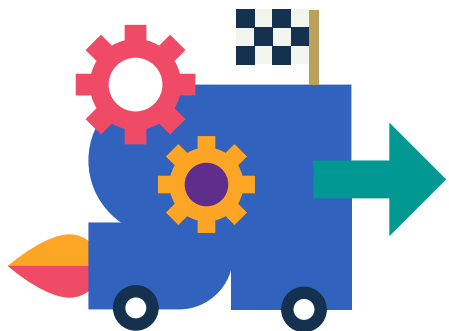
Приготуйте засмажку. Солодкий перець поріжте невеличким кубиком. Беріть будь-якого кольору, але для насиченого кольору борщу краще віддати перевагу червоному. Томати (2 штуки) та цибулю (другу половину) поріжте дрібними кубиками.

5

Розігрійте пательню з 30 г вершкового масла та перекладіть до неї порізаній перець, томати та цибулю. Обсмажте овочі, поки вони не стануть м'якими. Додайте 200 мл томатного соку та 2 ст. л. томатної пасты, тушкуйте ще 5-7 хвилин.

6

Буряк потріть на крупній тертці та теж додайте до пательні. Тушкуйте ще 3-4 хвилини.



ВІД СЛІВ  
ДО ДІЙ!

## Борщ із копченими грушами (рецепт Євгена Клопотенка)

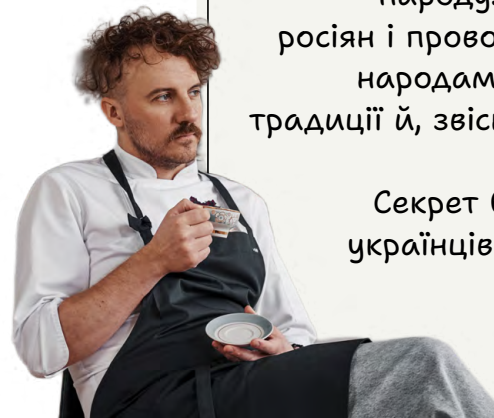
Разом із рідними приготуй борщ із копченими грушами, про який ти читав/читала в цій історії.

### Інгредієнти:

**400-500 г** свинячих ребер, **2** буряки, **2** томати, **¼** кореня селери, **¼** качана капусти, **3-4** картоплини, **1-2** морквини, **1** цибулина, **1-2** копчені груші, **2** лаврових листочки, **3** горошини духмяного перцю, **1** головка часнику, **1** солодкий перець, **200 мл** томатного соку, **30 г** вершкового масла, **2 ст. л.** томатної пасти, **3 л** води, сіль до смаку



Уххх скільки цікавого ми там знайшли! Євген каже, що борщ походить із України та тісно переплетений із нашою культурою.



“Борщ — це культурна спадщина нашого народу. Це те, що відрізняє нас від росіян і проводить чітку межу між двома народами. У нас різна мова, історія, традиції й, звісно, кулінарні звичаї. І борщ цьому доказ.  
Секрет борщу в тому, що він єднає українців по всій країні й навіть за її межами”.

Євген Клопотенко

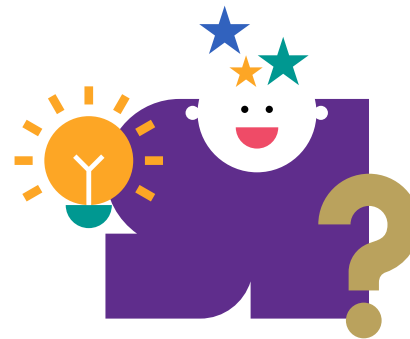
Він об'їздив усю Україну, збираючи рецепти борщу: рибний на Одещині, пісний борщ із білими грибами та гірськими травами в Карпатах, бограч-борщ із пекучим перцем на Закарпатті, борщ із копченими грушами...

— Зачекай, Мірко, з копченими грушами?! То ось він, секретний інгредієнт таткового борщу — копчені груші!

Мірка, накидала на аркуш паперу решту складників, і ми пішли до магазину.

Того вечора мама часто всміхалася, а на її запитання, хто приготував такий смачний борщ, я відказував:

— Та це наш татко на мить заскочив, приготував і побіг далі в справах. Це ж лише він знає про секретний інгредієнт! ●◆■◀▶



## НАД ЧИМ ПОМІРКУВАТИ

- Як гадаєш, чому незважаючи на існування тисячі різних рецептів борщу, він об'єднує навколо себе всю Україну?
- Як часто борщ готують у твоїй родині? Який ваш секретний інгредієнт?
- Чому в час повномасштабної війни росії проти України потрібно продовжувати боротися також і на культурному рівні? Відстоюючи, до прикладу, те, що борщ — це саме українська страва?



### Хочеш дізнатися більше?

Подивися фільм Євгена Клопотенка [“Борщ. Секретний інгредієнт”](#).

