

www.storiya.info

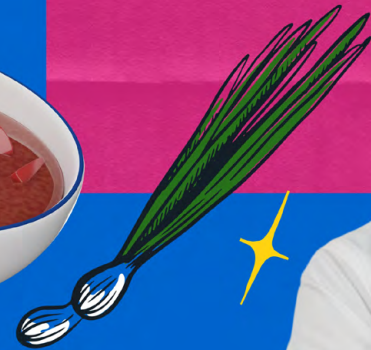
© 2023 «Сторія»

ЯГОТИНСЬКА КРОПИВА

8+



ТА ПЕРШИЙ БОРЦ



ЄВГЕНА КЛОПОТЕНКА



www.storiya.info

Спробуй **поділити** на склади й **поставити** наголоси в таких словах:



Верба

Олень

Подруга

Дочка

Разом



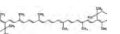
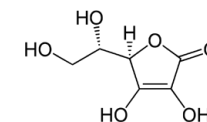
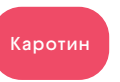
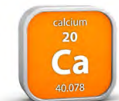
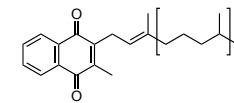
Тепер ти знаєш більше про наголошування слів в українській мові!

Я недовіриливо примружив очі. Видавалося, ніби ми не борщ, а якийсь магічний еліксир готуємо! Але батько впевнено обривав листочки кропиви до миски, то і я продовжив зі своїми томатами.



Як додавати кропиву до страв?

- Зберіть молоду кропиву навесні або вранці влітку.
- Промийте її під холодною проточною водою та висушіть.
- Занурте в окріп на 1-2 хвилини для видалення гіркоти, а потім подрібніть.
- Кропива багата на вітаміни та мінерали, зокрема вітаміни К та С, каротин, кальцій, залізо та інші корисні речовини.





За якийсь час запах борщу наповнив усю кухню, і я відчував, як росте апетит. Борщ вийшов смачнучий, і я з гордістю побіг кликати сім'ю на обід.

Так тато допоміг мені зварити перший у житті борщ та вселив у мене чи не найбільший зародок любові до України. Ми готували борщ у будні та на свята, і кожен із нас, Клопотенків, мав свій, особливий, рецепт.

Через багато років ми з командою домоглися того, аби борщ визнали нематеріальною спадщиною світової культури ЮНЕСКО. Я одразу подзвонив батькові поділитися цією новиною. Я дуже пишався, що ми змогли досягти цього!



ЧИТАЙ
І МОВУ ВИВЧАЙ!

Кропива́ ти моя, кропива́!

У цьому тексті ти прочитав/прочитала історію Євгена Клопотенка про приготування борщу! Його секретний інгредієнт — **кропива**!

Цікаво, а як наголошувати слово **кропива**?



Запам'ятай! У слові **кропива** наголос ставимо на третьому складі: **кро - пи - ва́**.

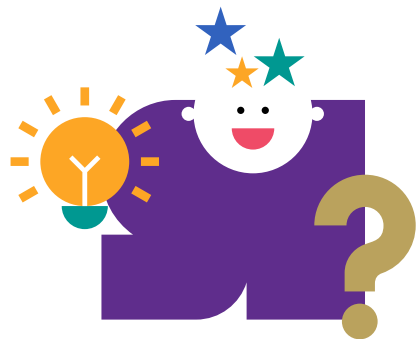
- 1 Ребра помийте, почистіть від зайвих плівок і наріжте. Покладіть їх у каструлю з водою, додайте ½ цибулини та невеличкий шматочок моркви, часник, духмяний перець та лавровий лист. Готуйте бульйон на тихому вогні протягом 20 хвилин.
- 2 Картоплю почистьте й наріжте кубиками середнього розміру. Потім додайте її до готового бульйону.
- 3 Цибулю наріжте маленьким кубиком, моркву та буряк натріть на крупній тертці.
- 4 У ще холодну пательню налейте трохи олії та покладіть вершкове масло й додайте моркву, буряк та цибулю. Смажте на середньому вогні протягом 10 хвилин, можна додати трохи бульйону.
- 5 Перекладіть засмажку в каструлю до бульйону та додайте томатну пасту, ретельно перемішайте.
- 6 Далі закиньте квасолю та квашені помідори.
- 7 Капусту нашинкуйте й додайте до борщу, посоліть і поперчіть до смаку, додайте трохи цукру.
- 8 Вимкніть вогонь та додайте кропиву, дайте постояти борщу ще хвилин 30 й подавайте до столу. Готувати — це просто!

Ця історія постійно нагадує мені, що **навіть найменші речі в нашому житті можуть привести до великих звершень**. І я завжди думаю про той незабутній день на нашій дачі, коли я з батьком зварив свій перший борщ.



Євген Клопотенко — шеф-кухар, ресторатор, ініціатор унесення борщу до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.





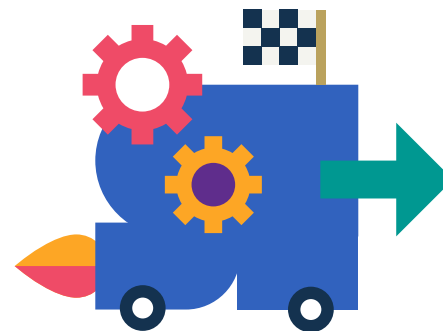
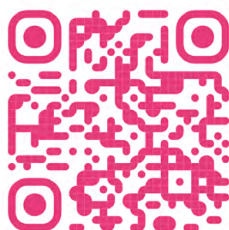
НАД ЧИМ ПОМІРКУВАТИ

- А у твоїй сім'ї є особливий рецепт приготування борщу? Які в ньому секретні інгредієнти?
- Як гадаєш, чому борщ став частиною культурної спадщини України?
- А як ви з сім'єю проводите час разом?



Хочеш дізнатися більше?

Подивися відео приготування борщу з кропивою на [ютуб-каналі Євгена Клопотенка](#).



ВІД СЛІВ ДО ДІЙ!

Борщ із кропивою (рецепт Євгена Клопотенка)

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

Інгредієнти:

300 г свинячих реберець, **4** квашених томати, **2** картоплини, **1** буряк, **1** морква, **1** цибуля, **3** горошини духмяного перцю, **2** лаврових листи, **¼** капустини, **1,5 ст. л.** томатної пасти, **½** склянки відвареної квасолі, **2 ст. л.** олії, **1** пучок кропиви, **2** зубчики часнику, сіль цукор і перець до смаку, **3 л** води.

