

ЯГОТИНСЬКА КРОПИВА

8+



ТА ПЕРШИЙ БОРЦ

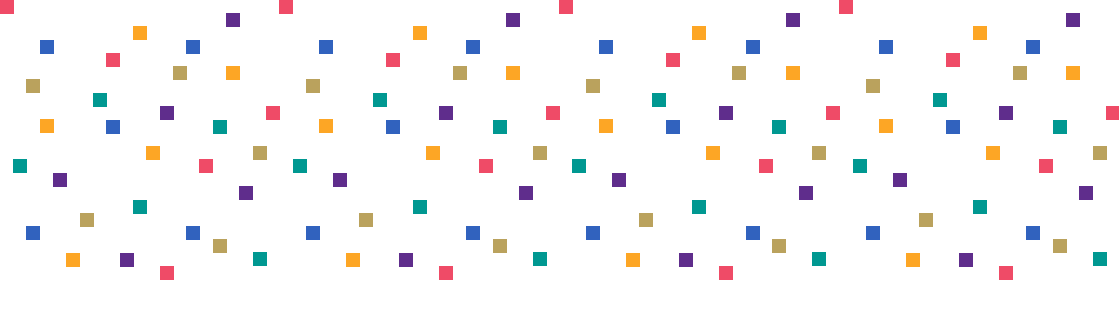


ЄВГЕНА КЛОПОТЕНКА



СТОРИЯ

www.storiya.info



Створено у співпраці з Євгеном Клопотенком

Яготинська кропива та перший борщ Євгена Клопотенка

Засновниця читацької онлайн-платформи «Сторія» **Олеся Божко**

Авторка **Станіслава Ясинишин**

Головна редакторка **Юлія Журлакова**

Літературна редакторка, авторка рубрики

«Читай і мову вивчай!» **Юлія Гарюнова**

Верстка та ілюстрації **Анастасія Бишовець**

Дизайн **Віталій Войтуль**

Фото **Євген Клопотенко**

www.storiya.info

Матеріали розроблені ГО «ПРОСТІР ЗНАНЬ» за технічної підтримки ООН Жінки в Україні та за фінансування Жіночого фонду миру та гуманітарної допомоги ООН (WPHF). Ця публікація підготовлена за фінансової підтримки Жіночого фонду миру та гуманітарної допомоги Організації Об'єднаних Націй (WPHF), але це не означає, що висловлені в ній погляди та вміст є офіційно схваленими або визнаними з боку Організації Об'єднаних Націй.

Усі зображення, інформація і торговельні марки використовуються як ілюстрації з навчальною метою та не мають рекламного характеру. Усі матеріали, які розміщені на веб-сайті www.storiya.info, а також будь-які інші матеріали, що розповсюджуються за допомогою цього сайту і з цього сайту (зокрема зображення, відеоролики і тексти) належать ГО «ПРОСТІР ЗНАНЬ» та захищені авторським правом. Несанкціоноване використання цих матеріалів, повне або часткове копіювання, збереження, зміна і поширення (для будь-яких цілей) без письмової згоди ГО «ПРОСТІР ЗНАНЬ» заборонено. © 2023 «Сторія».

Малим я ніколи не боявся кропиви. У Яготині, містечку на Київщині, де ми влітку відпочивали, її завжди було ну ду-у-уже багато. Кропива була висока, як ліс! Гуляти, щоправда, там не хотілося.

А ви знали, що ту неприступну й жалку траву можна додавати до салатів та навіть варити з неї борщ?! Не вірите? А мене ось батько навчив, як це робиться.

Отож, одного дня, коли літо вже розцвіло в усій своїй красі, а яготинська кропива вже сягала мені до пояса, батько погукав мене до себе.

Він вручив мені велику капустину (розміром, мабуть, із мою голову) та сказав:

— Ну, Євгене, час настав: сьогодні ти варитимеш свій перший борщ!



До речі, батьки завжди кликали мене Євгеном. Але коли я робив якусь шкоду, то називали Женя. Цей принцип зберігся й донині.



Відверто, перспектива шинкування капусти захоплювала мене значно менше, ніж можливість погнати м'яча з друзями. Але я підкорився й поринув у процес приготування.

Разом із татом я нарізав кубиками картоплю, шинкував капусту, підсмажував моркву,



вичавлював у бульйон квашені томати... Якоїсь миті я так захопився, що й не помітив, як тато вийшов надвір. А от повернувся він зі... жмутком кропиви!

— Ну ти, татку, й жартівник... — подивувався я, а батько розсміявся.

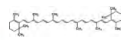
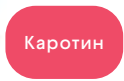
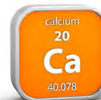
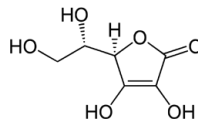
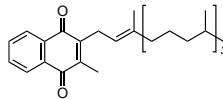
— Ти, либонь, не знав, що кропива їстівна? Її в салати, до супів додають... а ми зараз у борщ укинемо!

Я недовірливо 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.

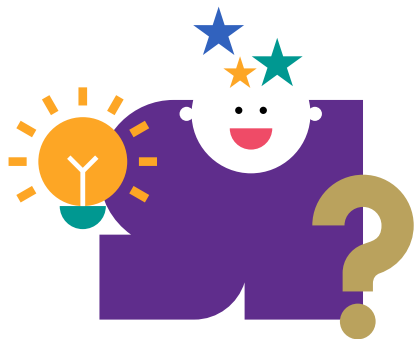
Через багато років ми з командою домоглися того, аби борщ визнали нематеріальною спадщиною світової культури ЮНЕСКО. Я одразу подзвонив батькові поділитися цією новиною. Я дуже пишався, що ми змогли досягти цього!

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?



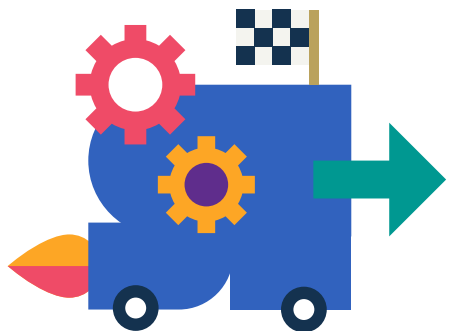
А як ви з сім'єю проводите час разом?



**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, $\frac{1}{4}$ капустини, **1,5 ст. л.** томатної пасти, $\frac{1}{2}$ склянки відвареної квасолі, **2 ст. л.** олії, **1** пучок кропиви, **2** зубчики часнику, сіль цукор і перець до смаку, **3 л** води.



1

Ребра помийте, почистіть від зайвих плівок і наріжте. Покладіть їх у каструлю з водою, додайте $\frac{1}{2}$ 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 томати.

7

Капусту нашинкуйте й додайте до борщу, посоліть і поперчіть до смаку, додайте трохи цукру.

8

Вимкніть вогонь та додайте кропиви, дайте постояти борщу ще хвилин 30 й подавайте до столу. Готувати — це просто!



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**.

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!



Для твоїх геніальних думок

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



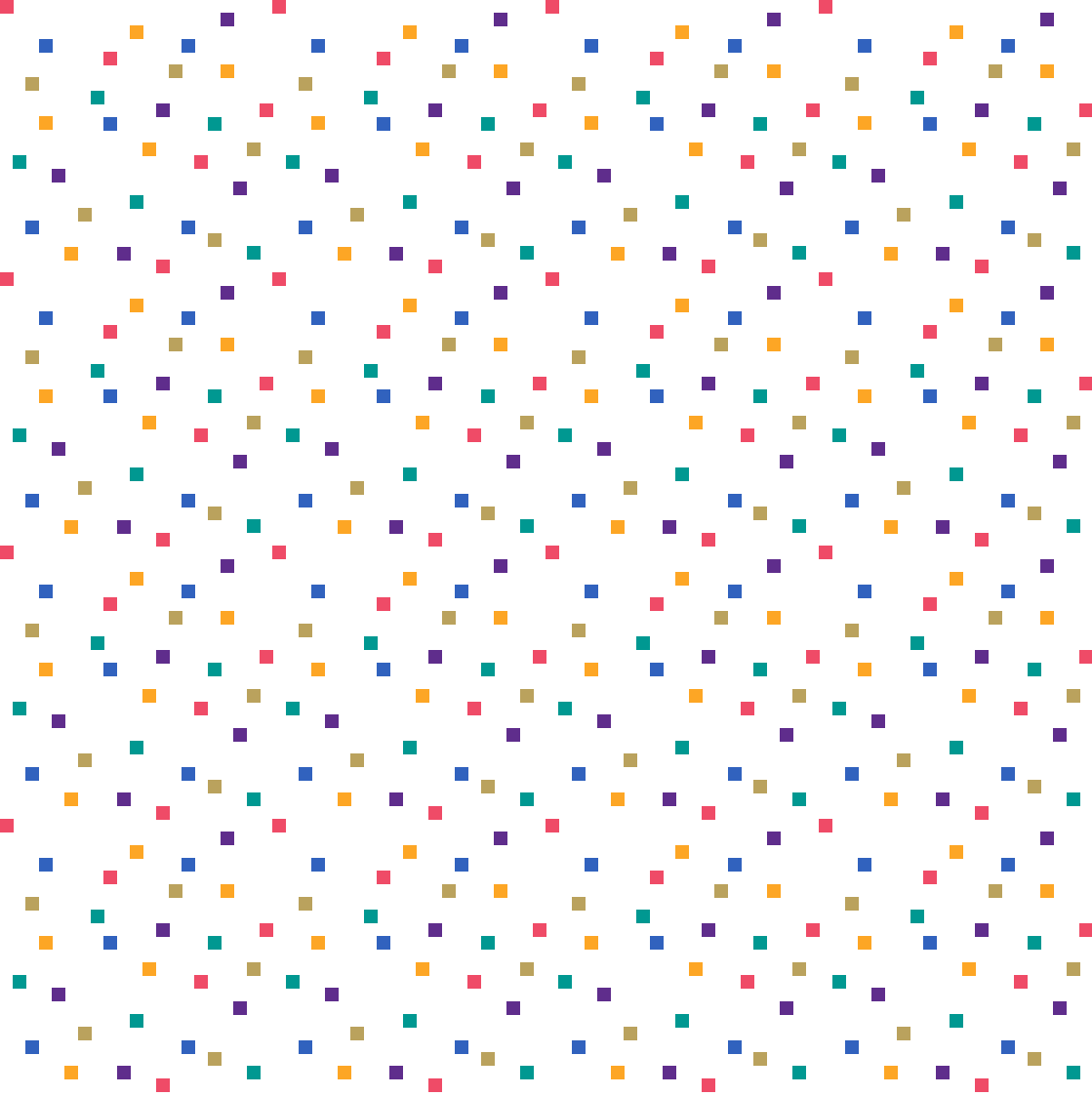
Для твоїх геніальних думок

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



Для твоїх геніальних думок

A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 18 lines.



www.storiya.info

© 2023 «Сторія»