

Barszcz ukraiński

Na 10 osób są potrzebne

1. ziemniaki 0,7 kg
2. burak 0.5 kg
3. kapusta 0,7 kg
4. marchewka 0,1 kg (1 szt)
5. cebula 1 szt duża
6. żeberka węgrowskie 0,7 kg
7. śmietana
8. masło
9. fasolka
10. sól, cukier 1 łyżka, liść laurowy, pieprz, papryka czerwona
11. presjer pomidorowy
12. czosnek 1 główka
13. natka pietruszki albo kopierka
14. chleb

Barszcz ukraiński

Dzień dobry pani

Zacznijmy gotować barszcz ukraiński, a potem opowiem o nim.

1. Mięso umyć i zanurzyć do chłodnej wody 2,5 l, woda zagotuje się, zebrać pianę, gotować 40 min.
2. Pokroić cebulę kostkami, marchewkę na terce, burak pokroić słomką i wlać wodę (umyć).
3. Są 2 opcje:
dusić warzywa albo dodawać surowymi w rosół.
4. Będziemy dusić z masłem śmietankowym (trochę, nie smażyć).
5. Zanurzyć warzywa do rosółu, gotować, żeby kolor zmieniono z czerwonego do żółtego.
6. Pokroić ziemniaki kostkami i ugotować.
7. Pokroić kapustę słomką i dodać w barszcz. Można dodać seler.
8. Fasolka jest już ugotowana, dodajemy w barszcz.
9. Dodać sól, przecier pomidorowy, cukier 1 łyżka, liść laurowy, pieprz, ziele angielskie, pokrojoną pietruszkę.
10. Smakuje z czosnkiem.

W Ukrainie jest szef kuchni Jewgienij Klopotenko. Jeździł po całej Ukrainie i zbierał przepisy na barszcz. Napisał książkę "Barszcz do barszczu". Istnieje 5 głównych składników barszczu:

- burak;
- cebula;
- marchewka;

- kapusta;
 - ziemniaki;
- ale są takie rodzaje barszczu:
- czerwony;
 - zielony;
 - żółty;
 - biały;
 - z fasolą;
 - ze śliwkami suszonymi.
 - z grzybami;
 - z gruszkami wędzonymi.

Pierwsza pisemna wzmianka o barszczu pochodzi z 1584 roku. 1 lipca 2022 r. barszcz ukraiński wpisany UNESCO na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Barszcz smakuje lepiej następnego dnia. Ukraińcy mówią :”Jeśli jest barszcz, to jest jedzenie”. Barszcz to danie świąteczne, przygotowywane na Boże Narodzenie.

Jest najpopularniejszym daniem w Ukrainie.