Отвечает: Василий Юнак

Приветствую Вас, Мари!

Я думаю, что рецепты надо спрашивать у наших старых служителей и членов церкви, вернее у их жен. Моя мама до сих пор готовит такие борщи , которые трудно кому-либо повторить. Не так давно моя женушка приготовила один борщ, и сама признала, что он вышел ну почти как у моей мамы. Если Вы сами готовите, то должны понимать, что в этом случае одного лишь детального рецепта будет не достаточно. Здесь есть некоторые маленькие "секреты", которых никто не скрывает, но которые не так легко заметить и повторить.

На самом деле конкретного записанного рецепта нет. Всё в голове и на глазок. Вот, как я сам готовлю борщи:

Пока кипит вода, чищу картофель и нарезаю капусту. Вода, естественно, должна быть подсолена. Картофель бывает разный, и уже от этого во многом зависит вкус конечного блюда. Для борщей лучше брать не разваривающийся картофель. Капуста также бывает разная - белая и зеленая. Подходит и та и другая, но вкус также будет разным. Можно и красную капусту брать. Лук - от него зависит многое, и вкус и разваривание картофеля. Чем дольше лук проваривается, тем мягче картофель, тем насыщеннее вкус. Большая луковица, не разрезанная или разрезанная на две-четыре части бросается в закипевшую воду вместе с картофелем и капустой. Дальше идут вариации в зависимости от желаемого цвета и вкуса борща.

Вариации наполнителя - фасоль, чечевица или без таковых. В борщ можно добавлять клецки и крупы, однако этого должно быть очень не много - не перестараться.

Вариации цвета - зеленый, желтый, красный. Зеленый борщ чаще готовится весной и летом, и содержит много зелени. В зеленый борщ можно добавить зеленый горошек и яйцо. Весной обязательно ставим крапиву, особенно молодую - либо промываем в круто просоленной воде, либо обдаем кипятком. Другие зеленые наполнители - щавель, сельдерей, любисток, шпинат, петрушка и укроп. Желтый борщ - универсальный, без свеклы или с малым ее количеством, но обязательно с морковью. Красный борщ - со свеклой. Причем для лучшего качества цвета часть свеклы обязательно прожаривается. Другая часть бросается в борщ в полуготовности картофеля и капусты большими кусками.

Борщ обязательно должен быть закислен, иначе это будет суп. Закисляют борщ четырьмя способами - специальным квасом, который называют "борщ", свежими помидорами, томат-пастой или лимонной кислотой. За неимением, можно использовать и другие способы закисления. При этом закваска "борщ" или лимонная кислота

добавляются непосредственно в кастрюлю, а томаты добавляются в зажарку.

Зажарка - также непременная часть борща. В ее приготовлении заключается основная часть вкусовых качеств, и значительная часть цвета борща. Зажарка готовится на сковороде, и ее основой является подсолнечное масло и лук, поджаренный до начала образования золотистой корочки. К этому добавляется морковь, свекла, томат (паста или нарезанные помидоры). Подчас в сковороду с зажаркой добавляется немного воды для тушения. В случае с помидорами в воде нет надобности. Если брать нерафинированное подсолнечное масло, то его естественный запах обогатит вкус борща. Зажарка добавляется в кастрюлю за пару минут до полной готовности.

Готовый борщ должен устояться - его следует подавать к столу не ранее, чем через 20 минут после снятия с огня. В готовый борщ на столе можно добавить сметану. Но, как говорил один мой друг, сметану кладут только в плохой борщ, потому что сметана убивает подлинный вкус борща. Лично я люблю есть сметану в прикуску к борщу, а не смешивая в тарелке.

Ну ладно, пора заканчивать описание борща, потому что именно к этому моменту моя женушка зовет меня к столу насладиться ее свежим борщем. Приятного всем аппетита.

Василий Юнак

Дополнение:

Посмотрите еще рецепты борщей без мяса тут , их там несколько.