

Романова Виктория

БОРЩ

Классика по регионам



Романова Виктория

Борщ: классика по регионам

«Автор»

2026

Виктория Р. А.

Борщ: классика по регионам / Р. А. Виктория — «Автор», 2026

«Борщ: классика по регионам» — это книга для тех, кто любит борщ не “в целом”, а всерьёз: с характером, историей и правильной техникой. Здесь собраны региональные версии одного великого супа — от наваристых мясных борщей с фасолью и салом до грибных, рыбных, холодных и постных вариантов, которые готовят по-разному даже в соседних областях. Внутри — десятки подробных рецептов с понятными шагами, временем, пропорциями и объяснениями ключевых моментов: как сохранить яркий цвет свёклы, когда добавлять кислоту, как добиться баланса сладости и кислинки, почему один борщ должен “дойти”, а другой — не кипеть после сметаны. Вы научитесь управлять вкусом не наугад, а осознанно — и готовить борщ под сезон, настроение и продукты под рукой. Эта книга подойдёт и новичкам, и тем, кто “и так умеет”: вы расширите репертуар, найдёте свой любимый региональный вариант и получите базу, чтобы собирать борщ под себя — без потери аутентичности. Борщ здесь живой: домашний, честный, разный — и всегда вкусный.

© Виктория Р. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

1) Украинский красный борщ со свёклой, капустой и фасолью (на говядине)	5
2) Полтавский борщ с галушками (на курице или свинине)	7
3) Кубанский борщ с салом и сладким перцем	9
4) Белорусский борщ с грибами (постный)	11
5) Литовский холодный борщ (шалтибарщяй)	13
6) Московский борщ с копчёностями (на говяжьем бульоне)	15
7) Донской борщ с рыбой (похлёбка-борщ по-казацки)	17
8) Сибирский борщ с квашеной капустой	19
9) Бессарабский борщ с баклажанами и фасолью (постный или на бульоне)	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Романова Виктория

Борщ: классика по регионам

1) Украинский красный борщ со свёклой, капустой и фасолью (на говядине)

Выход: 8–10 порций

Время: 2,5–3 часа

Ингредиенты:



Говядина на кости (грудинка/рёбра) – 800–1000 г



Вода – 3,5–4 л



Свёкла – 2 средние (350–450 г)



Капуста белокочанная – 350–450 г



Картофель – 3–4 шт. (350–450 г)



Морковь – 1 шт.



Лук – 1–2 шт.



Фасоль варёная – 250–300 г (или сухая 120 г, заранее замочить и отварить)



Томатная паста – 2 ст. л. (или томаты в собственном соку 250 г)



Уксус 9% или лимонный сок – 1–1,5 ст. л. (по вкусу)



Сахар – 1 ч. л. (по желанию, баланс кислоты)



Чеснок – 3–5 зубчиков



Лавровый лист – 2 шт.



Перец чёрный горошком – 8–10 шт.



Сало солёное – 40–60 г (опционально, для заправки)



Соль – по вкусу



Масло растительное – 2–3 ст. л.



Зелень (укроп/петрушка) – для подачи

Приготовление:

Бульон. Мясо промойте, залейте холодной водой, доведите до кипения. Слейте первую воду (если хотите более прозрачный бульон), снова залейте 3,5–4 л чистой воды. Доведите до кипения, снимите пену, добавьте перец горошком и 1 луковицу целиком (можно надрезать). Варите на минимальном кипении 1,5–2 часа до мягкости мяса.

Подготовка овощей. Свёклу натрите на крупной тёрке или нарежьте соломкой. Морковь натрите, лук мелко нарежьте. Картофель нарежьте кубиком. Капусту нашинкуйте.

Свекольная зажарка. На сковороде разогрейте масло. Обжарьте лук 3–4 минуты до прозрачности, добавьте морковь и жарьте ещё 3–4 минуты. Выложите свёклу, перемешайте, добавьте томатную пасту, 3–4 ст. л. бульона, уксус/лимонный сок и (по желанию) сахар. Тушите под крышкой 10–15 минут, чтобы свёкла стала мягче и сохранила цвет.

Сборка борща. Из бульона выньте луковицу и мясо. В кипящий бульон добавьте картофель, варите 8–10 минут. Затем добавьте капусту и варите ещё 7–10 минут до полуготовности.

Добавьте зажарку и фасоль. Переложите тушёную свёклу с овощами в кастрюлю, добавьте варёную фасоль, лавровый лист. Варите 7–10 минут на тихом кипении.

Заправка чесноком. Чеснок разотрите с щепоткой соли (можно вместе с мелко рубленным салом) до пасты. Добавьте в борщ, выключите огонь.

Настаивание. Дайте борщу настояться под крышкой 20–30 минут. Мясо нарежьте/разберите и верните в кастрюлю или раскладывайте по тарелкам при подаче.

Подача. Зелень, сметана, чёрный хлеб – по желанию.

2) Полтавский борщ с галушками (на курице или свинине)

Выход: 6–8 порций

Время: 2–2,5 часа

Ингредиенты:



Курица (бедро/крылья) – 800 г (или свинина на кости 700–800 г)



Вода – 3 л



Свёкла – 1–2 шт.



Капуста – 300–400 г



Картофель – 3 шт.



Морковь – 1 шт.



Лук – 1 шт.



Томатная паста – 1,5 ст. л.



Уксус/лимонный сок – 1 ст. л.



Лавровый лист – 1–2 шт.



Соль, перец – по вкусу



Масло – 2 ст. л.



Зелень – для подачи

Для галушек:



Мука – 180–220 г



Яйцо – 1 шт.



Вода или молоко – 80–110 мл



Соль – 1/3 ч. л.



Масло/сливочное – 10–15 г (опционально)

Приготовление:

Бульон. Курицу залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену. Варите 45–60 минут. Если свинина – 1,5 часа. Посолите в конце варки, чтобы мясо было сочнее.

Овощи. Свёклу натрите/нарежьте соломкой. Лук и морковь – мелко. Картофель – кубиком. Капусту – шинковкой.

Зажарка. Лук обжарьте до прозрачности, добавьте морковь 3–4 минуты. Введите свёклу, томатную пасту, уксус и пару ложек бульона. Тушите 10–12 минут.

В кастрюлю. В бульон добавьте картофель на 8 минут, затем капусту на 7 минут.

Добавьте зажарку. Переложите зажарку, лавровый лист, доведите до тихого кипения.

Галушки. Смешайте яйцо, соль и воду/молоко. Всыпьте муку и замесите мягкое, липкое тесто (не крутое). Ложкой или руками, смоченными водой, отщипывайте небольшие кусочки и опускайте в кипящий борщ. Варите 3–5 минут после всплытия.

Финиш. Поперчите, добавьте зелень. Дайте настояться 10–15 минут.

3) Кубанский борщ с салом и сладким перцем

Выход: 8 порций

Время: 2,5–3 часа

Ингредиенты:



Свинина на кости – 800–900 г



Вода – 3,5 л



Свёкла – 2 шт.



Капуста – 400 г



Картофель – 3–4 шт.



Морковь – 1 шт.



Лук – 1–2 шт.



Перец сладкий – 1–2 шт.



Томатная паста – 2 ст. л.



Чеснок – 4–5 зубчиков



Сало солёное – 50–70 г



Лавровый лист – 2 шт.



Перец, соль – по вкусу



Масло – 2 ст. л.



Зелень – для подачи

Приготовление:

Сварите бульон на свинине 1,5–2 часа, снимая пену. Мясо выньте и нарежьте.

На масле обжарьте лук и морковь 5–6 минут, добавьте нарезанный перец и жарьте ещё 3 минуты.

Добавьте свёклу, томатную пасту и 4–5 ст. л. бульона, тушите 12–15 минут.

В бульон положите картофель на 8–10 минут, затем капусту на 7–10 минут.

Введите зажарку и лавровый лист, варите 8 минут.

Разотрите сало с чесноком и щепоткой соли до пасты, добавьте в борщ, выключите огонь.

Настаивайте 20 минут. Подавайте с зеленью и сметаной.

4) Белорусский борщ с грибами (постный)

Выход: 6–8 порций

Время: 1,5 часа (без замачивания)

Ингредиенты:



Сушёные белые грибы – 30–40 г (или шампиньоны 300 г)



Вода – 2,5–3 л



Свёкла – 2 шт.



Картофель – 3 шт.



Морковь – 1 шт.



Лук – 1 шт.



Капуста – 300 г (по желанию)



Томатная паста – 1–1,5 ст. л.



Уксус/лимонный сок – 1 ст. л.



Лавровый лист – 1–2 шт.



Масло – 3 ст. л.



Соль, перец – по вкусу



Зелень – для подачи

Приготовление:

Сушёные грибы промойте, замочите на 30 минут, затем в той же воде доведите до кипения и варите 30–40 минут. Если шампиньоны – просто нарежьте и обжарьте отдельно.

Лук и морковь обжарьте на масле 5 минут.

Добавьте свёклу, томатную пасту, уксус и 3–4 ст. л. грибного отвара, тушите 10–12 минут.

В грибной бульон добавьте картофель, варите 10 минут. По желанию добавьте капусту и варите ещё 7 минут.

Введите свекольную заправку, лавровый лист, посолите, поперчите, варите 7–8 минут.

Настаивайте 15 минут. Подавайте с зеленью (и постной сметаной/кремом – по желанию).

5) Литовский холодный борщ (шалтибарщай)

Выход: 4–6 порций

Время: 20 минут + охлаждение

Ингредиенты:



Кефир – 1 л (можно часть заменить пахтой/простоквашей)



Свёкла варёная – 400–500 г



Огурцы свежие – 2–3 шт.



Яйца – 4 шт.



Укроп – большой пучок



Зелёный лук – 4–5 перьев



Соль – по вкусу



Чёрный перец – по вкусу



Лимонный сок – 1–2 ч. л. (по вкусу)



Вода холодная – 150–300 мл (для регулировки густоты)

Подача:



Картофель отварной – 600–800 г



Сметана – по желанию

Приготовление:

Свёклу натрите на крупной тёрке или нарежьте тонкой соломкой.

Огурцы нарежьте мелким кубиком. Укроп и зелёный лук мелко порубите.

Яйца сварите вкрутую, остудите и нарежьте кубиком.

В миске смешайте свёклу, огурцы, зелень и яйца. Влейте кефир, перемешайте.

Посолите, поперчите, добавьте лимонный сок. При необходимости разбавьте холодной водой до желаемой консистенции.

Охладите 1–2 часа. Подавайте с горячей отварной картошкой отдельно.

6) Московский борщ с копчёностями (на говяжьем бульоне)

Выход: 8 порций

Время: 3 часа

Ингредиенты:



Говядина на кости – 800 г



Копчёные рёбра/грудинка – 250–300 г



Вода – 3,5 л



Свёкла – 2 шт.



Капуста – 350–400 г



Картофель – 3–4 шт.



Морковь – 1 шт.



Лук – 1–2 шт.



Томатная паста – 2 ст. л.



Уксус/лимон – 1 ст. л.



Лавровый лист – 2 шт.



Соль, перец – по вкусу



Масло – 2 ст. л.



Чеснок – 3 зубчика

Приготовление:

Сварите говяжий бульон 1,5–2 часа. За 30 минут до готовности добавьте копчёности (они отдадут вкус, но не разварятся).

Приготовьте свекольную зажарку: лук+морковь обжарить, добавить свёклу, томат, уксус, тушить 12–15 минут.

В бульон добавьте картофель на 8–10 минут, затем капусту на 8 минут.

Введите зажарку и лавровый лист, варите 8–10 минут. Посолите и поперчите.

Добавьте чеснок, выключите огонь. Настаивайте 20 минут.

7) Донской борщ с рыбой (похлёбка-борщ по-казачьи)

Выход: 6–8 порций

Время: 1,5–2 часа

Ингредиенты:



Рыба (судак/щука/кап) – 900–1000 г (кусочками, с головой/хребтом для бульона)



Вода – 3 л



Свёкла – 2 шт.



Картофель – 3 шт.



Морковь – 1 шт.



Лук – 1 шт.



Капуста – 250–350 г (по желанию)



Томатная паста – 1,5 ст. л.



Лимонный сок/уксус – 1 ст. л.



Лавровый лист – 1–2 шт.



Перец горошком – 6–8 шт.



Соль – по вкусу



Масло – 2 ст. л.



Зелень – для подачи

Приготовление:

Рыбный бульон. Из головы/хребта сварите бульон: залейте водой, доведите до кипения, снимите пену, добавьте перец горошком и лавр. Варите 25–30 минут. Процедите.

Овощи. Подготовьте свёклу, лук, морковь, картофель, капусту.

Зажарка. Лук и морковь обжарьте, добавьте свёклу, томат и кислоту, тушите 10–12 минут.

Сборка. В бульон добавьте картофель на 8 минут, затем капусту на 7 минут.

Добавьте зажарку и варите 7 минут.

Опустите порционные куски рыбы и варите 6–8 минут до готовности (не переваривайте, иначе распадётся).

Посолите, дайте настояться 10–15 минут. Подавайте с зеленью.

8) Сибирский борщ с квашеной капустой

Выход: 8 порций

Время: 2,5 часа

Ингредиенты:



Свинина или говядина – 800 г



Вода – 3,5 л



Свёкла – 2 шт.



Квашеная капуста – 400–500 г



Картофель – 3–4 шт.



Морковь – 1 шт.



Лук – 1 шт.



Томатная паста – 1–2 ст. л.



Сахар – 1 ч. л. (часто нужен из-за кислоты капусты)



Лавровый лист – 2 шт.



Перец, соль – по вкусу



Масло – 2–3 ст. л.



Чеснок – 2–3 зубчика

Приготовление:

Сварите мясной бульон 1,5–2 часа. Мясо выньте, нарежьте.

Квашеную капусту при сильной кислоте промойте и отожмите. Если капуста жёсткая – предварительно потушите её 10–15 минут с небольшим количеством масла и 2–3 ст. л. воды.

Сделайте зажарку: лук+морковь обжарить, добавить свёклу, томат, 1 ч. л. сахара и немного бульона, тушить 12 минут.

В бульон добавьте картофель на 10 минут.

Добавьте квашеную капусту, варите 10–12 минут.

Введите свекольную заправку, лавровый лист, посолите, поперчите, варите ещё 8 минут.

Добавьте чеснок, выключите, настаивайте 20 минут.

9) Бессарабский борщ с баклажанами и фасолью (постный или на бульоне)

Выход: 6–8 порций

Время: 1,5–2 часа

Ингредиенты:



Вода или лёгкий бульон – 3 л



Свёкла – 2 шт.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.