



Презентація до уроку .

.Усний переказ тексту на народознавчій основі в 9 класі "Борщ".
Вчитель української мови та літератури Гарьковина Т.М
Кушугумський НВК "Інтелект" Запорізького району, Запорізької області

Борщ



Борщ — одна з найпопулярніших страв. На Україні існувало три різновиди Б. Перший, червоний, найулюбленіший, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), пізніше — з картоплею. У святкові чи недільні дні Б. варили на м'ясній ющі (із свининою чи птицею), в будень — затовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для Б. звичайно заквашували червоний городній буряк і використовували як його, так і квас. Для смаку додавали сироватку чи маслянку (рідину, яка залишалася після виготовлення сиру й масла), а в особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гостроти Б. додавав червоний стручковий перець, особливо поширений на Півдні України. Б. готували з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), на Півдні додавали злегка підсмажене борошно, пшоняну або гречану кашу (затирали борщ), а на Полтавщині — галушки. На Поділлі для закваски Б. готували спеціальний квас із запарених житніх висівок — грис. На крайньому заході Б. варили дуже рідкий, лише з буряками, заправляючи засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст Б. варили без сала та м'яса, лише на олії, проте намагалися додати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або смажену рибу. Червоний Б. широко вживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки.

Другий різновид Б. — щавлевий, зелений, або весняний. Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною (сироваткою, маслянкою). Так само як і червоний, щавлевий Б. у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою.

Третій різновид Б. — так званий холодний (холодник) — готували виключно влітку. Молодий городній буряк варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сироваткою (маслянкою, сметаною), додавали зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, по можливості круто зварене яйце. Це був сирий Б., оскільки варили (та й то окремо) лише буряк. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба.

Спосіб приготування щавлевого і холодного Б. зберігся до наших днів майже без змін. Червоний же Б. отримав для за кваски порівняно нові продукти — свіжі помідори, томатний сік, соус або пасту. Ці додатки поступово витіснили буряковий квас. На Півдні почали додавати до Б. солодкий перець — ротунду.

Що таке “борщ”?

- Борщ — овочева страва з м'ясом або грибами, за походженням українська. Особливо розповсюджена серед народів Східної Європи. Найпопулярніша страва на столі українців. Складником червоного борщу є столовий буряк.



Три різновиди традиційного борщу в Україні


- Червоний борщ.
- Зелений борщ.
- Холодний борщ.



Червоний борщ

- Червоний, найулюбленіший, готують з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), з другої половини ХІХ ст. — і з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варять на м'ясній юшці (із свинини чи птицею), в будень— затовкують або засмажують салом з часником і



Борщ зварений на телятині, з щавлем та яйцем. 

Зелений борщ

- Другий різновид борщу— щавлевий (зелений або весняний). Такий готують з молодим щавлем, кропивою, лободою, молодим листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто вареним яйцем і сметаною або сироваткою, або маслянкою.



Холодний борщ

- Третій різновид борщу — холодний або холодник, готують винятково влітку. Молодий городній буряк варять, ріжуть соломкою, заправляють квасом-сирівцем, сироваткою чи маслянкою, або сметаною. Додають свіжу зелень петрушки, кропу,



Холодний борщ.



Етимологія назви

- За даними етимологічних словників слов'янських мов, слово борщ походить від назви рослини «борщевик», чиє їстівне листя також використовувалось при приготуванні борщу



Походження борщу

- Походження борщу точно невідоме. Ймовірно, ця страва є автентичною «руською», тобто українсько-білоруською, яку почали готувати ще у пізньому середньовіччі.



З чим прийнято їсти борщ?

- Пампушки (пампухи) — невеличкі булочки, круглі, пишні виготовлені із дріжджового тіста з житнього, пшеничного, гречаного чи змішаного пшенично-гречаного борошна.



З чим прийнято їсти борщ?

- Хліб — традиційний харчовий продукт європейців, жителів Близького Сходу та представників індійських культур.



З чим прийнято їсти борщ?

- Часник — багаторічна рослина родини цибулевих. Дико росте в Європі й Азії; культивується повсюдно. Продуктивною частиною часника є цибулина



З чим прийнято їсти борщ?

- Сметана — це один з найпоживніших молочних продуктів харчування. Виготовляється сквашуванням нормалізованих вершків за допомогою чистих культур кисломолочних бактерій. Завдяки чому сметана є густою та має характерну кислувату смакову ноту.

