

Щи



История и происхождение

История русских щей насчитывает многие века. Считается, что они появились в национальной кухне еще в IX веке, когда капуста была завезена из Византии.

ЩИ относятся к горячим первым блюдам Российской кухни.

Поначалу это было вегетарианское культовое блюдо (на овощном или грибном отваре), но затем из него сделали и скоромное, добавляя мясной или рыбный бульон. В зависимости от состава ингредиентов щи были либо «богатыми», либо «пустыми». Картофель в щах появился в XVII веке, а до этого в них при желании и наличии клали репу. С легкой руки Александра Васильевича Суворова разошлась по России-матушке знаменитая фраза: «Щи да каша — пища наша».

Ассортимент

1. Щи
суточные.
2. Богатые щи.
3. Щи постные.
4. Ленивые щи.
5. Щи зеленые.
6. Крапивные
щи.
7. Щи простые.
8. Серые щи.
9. Щи репьяные.



Технология приготовления Щей суточных

Ингредиенты:

Говяжья грудинка — 800-900 Грамм

Квашеная капуста — 700 Грамм

Лук репчатый — 2-3 Штук

Корень сельдерея — 1 Штука

Морковь — 1 Штука

Репка — 1 Штука (можно без нее)

Масло сливочное — 1 Ст. ложка

Мука ржаная — 1 Ст. ложка

Зелень свежая — 30 Грамм (укроп, петрушка)

Перец острый — 1 Штука (не обязательно)

Соль — 1 Чайная ложка



- ❖ Варить щи мы будем в духовке в чугунке или в глиняном горшке, заменим таким образом русскую печь. Закладываем мясо, корень сельдерея, морковь, репку и луковицу в горшок, добавляем пучок зелени, заливаем водой так, чтобы она слегка покрыла мясо с овощами.



❖ Оставшуюся луковицу измельчаем и обжариваем на сливочном масле, добавляем в горшок с кислой капустой.



- ❖ И ставим оба наши горшка в духовку. Включаем на 140-150 градусов, тушим часа 3-4. Периодически заглядывайте к капусте, чтобы в ней был сок и она не пригорела.



- ❖ По истечении времени достаем горшки из духовки. Овощи и зелень из бульона выбрасываем. Мясо достаем и нарезаем на кусочки.



❖ В бульон перекладываем капусту и мясо. Заправляем-загущаем
щи мукой, можно добавить острый перчик. Закрываем горшок,
и отправляем щи в духовку еще минут на 40. Вот теперь
попробуйте щи и, если надо, добавьте соли. Затем щи выносим
на сутки на холод. А потом разогреваем и подаем к столу.



Приятного аппетита



Пословицы и поговорки про щи

- ❑ Где щи — тут и нас ищи.
- ❑ Щи — всему обеду голова.
- ❑ Тех же щей, да пожиже влей.
- ❑ Где щи да каша, там и место наше.
- ❑ Те щи худо хлебаются, которые несколько раз разогреваются.
- ❑ Если хорошие щи, так другой пищи не ищи.
- ❑ Щи — хоть голову полощи.
- ❑ Щи хлебай, да поменьше бай.
- ❑ Всякий день, да не всяк день со щами.
- ❑ Голодному Федоту любые щи в охоту.
- ❑ Наши щи хоть кнутом хлещи.
- ❑ Щи да щи — захочешь и лапши.
- ❑ Щи да каша — еда наша.....