

# 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 чугушке 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.....