

С днём народного единства!



Национальные блюда Украины



4
НОЯБРЯ



ДЕНЬ
НАРОДНОГО
ЕДИНСТВА

Выполнила: Ступакова М., 5 «б»



Моя мама со стороны папы имеет украинские корни, и поэтому она любит готовить борщ (по особому рецепту и я ей помогаю), вареники, сало, дранники, галушки и тд.



С днём народного единства!



Украинская кухня – вкусная, сытная, разнообразная. Даже трудно представить, что ее основу составляют нехитрые крестьянские кушанья: готовятся они быстро и просто, а результат – отменный.

Моя мама готовит борщ следующим образом

Ингредиенты:

Свинные ребрышки — 300 Грамм (вырезка)

Капуста белокачанная — ½

Штуки Морковь — 1 Штука

Картофель — 4 Штуки

Лук репчатый — 2 Штуки

Свекла — 2 Штуки

Лимон — 1 Штука

Масло подсолнечное — 100 Миллилитров

Перец черный — 0,5

Чайных ложки Соль — 1

Щепотка Петрушка — 1

Штука (пучок)

Сметана — 1 Ст. ложка

Томатная паста — 2 Ст. ложки

Гвоздика — 3 Штуки

Лавровый лист — 1 Штука



4
НОЯБРЯ



ДЕНЬ
НАРОДНОГО
ЕДИНСТВА

С днём народного единства!



1. Свинные ребрышки помойте и порежьте на порционные кусочки. Овощи также промываем. Морковь режем кольцами, луковицу очищаем и втыкаем в нее гвоздику



2. Все ингредиенты бульона сложите в кастрюлю (4л.) и залейте холодной водой. Бульон варим 2 часа на медленном огне (снимаем пену). Через час посолите.



4
НОЯБРЯ



ДЕНЬ
НАРОДНОГО
ЕДИНСТВА

С днём народного единства!



3. Через полтора часа вынимаем из бульона луковицу, морковь, мясо и зелень

4. Очистите 2 луковицы, морковь и 2 свеклы. Лук режем мелкими кубиками. Свеклу и морковь натрите на крупной терке.



5. Разогрейте на сковороде растительное масло. Обжарьте в нем лук, затем добавьте свеклу и морковь. Тушим все под крышкой 20-25 минут. Когда овощи станут мягкими, добавляем томатную пасту и 1 ст.л. лимонного сока. Тушим еще 5 минут.



4
НОЯБРЯ



ДЕНЬ
НАРОДНОГО
ЕДИНСТВА

С днём народного единства!



6. Картофель нарежьте кубиками, а капусту - соломкой. Доводим мясной бульон до кипения, опускаем туда мясо (без костей), картофель и капусту. Варим 20 минут, до готовности картофеля



7. Теперь очередь заправки. Соль и перец кладем по вкусу. Добавляем мелко порезанную зелень шкварки и даем борщу закипеть. Снимаем с плиты и даем настояться 8-10 минут. Подавать к столу со сметаной.



4
НОЯБРЯ



ДЕНЬ
НАРОДНОГО
ЕДИНСТВА



Спасибо за внимание



4
НОЯБРЯ



ДЕНЬ
НАРОДНОГО
ЕДИНСТВА

