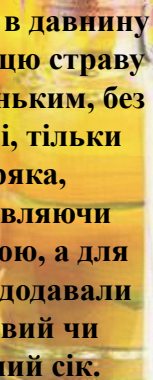


# День борщу в Україні





Галичани в давнину готували цю страву дуже ріденьким, без картоплі, тільки з буряка, приправляючи засмажкою, а для кислоти додавали вишневий чи яблучний сік.




На Чернігівщині готують цю страву з грибними "вушками".




У давнину українці традиційно готували цю страву на поминальний обід, вважалося, що з парою від страви відлітає до раю душа небіжчика.




## Яка страву в каструлі?



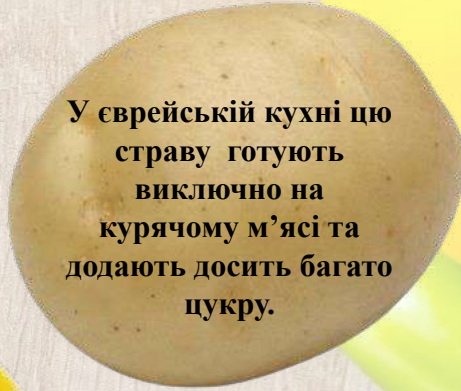
Існує понад 70 складених і описаних рецептів цієї страви.



Полтавчани варять цю страву на основі курячого бульйону й обов'язково кладуть в неї традиційні для свого регіону галушки.



На Житомирщині ця страву має два різновиди: з в'яленими в'юнами й грибами та на сухофруктах.



У єврейській кухні цю страву готують виключно на курячому м'ясі та додають досить багато цукру.



**ВІКІПЕДІЯ**  
Вільна енциклопедія

**Борщ** — українська рідка страва, що вариться з посічених буряків, капусти з додатком картоплі, квасолі та різних приправ.

Збірна назва різних варіантів першої страви, спільною особливістю яких, ймовірно, є кислуватий, квасний смак. Найчастіше під словом “борщ” розуміють якраз червоний борщ. Є основною першою стравою української кухні. Він набув міжнародне визнання.

**Український борщ** — національна страва українців, символ української кулінарної культури та достатку.

В Україні існують три основні різновиди борщу:

- червоний борщ (південний рецепт, західний рецепт);
- зелений борщ;
- холодний борщ.

Найпоширенішим різновидом борщу є червоний борщ, який варять з буряка та з можливим додаванням помідорів.



*День українського борщу — поки неофіційне свято, воно було запропоноване для відзначення щороку у другу суботу вересня.*

У січні 2022 року Комітетом Верховної Ради України з гуманітарної та інформаційної політики було подано проект постанови № 6361 про встановлення Дня українського борщу.

Проект так і не розглянули, що не дивно під час війни. Але соцмережі та любов до традиційної страви — зробили свою справу. Подія вже популярна і можна сказати всенародна.

У цей день планується проведення різноманітних фестивалів борщу та кулінарних майстер-класів. З огляду на туристичний потенціал борщу, дата майбутнього свята була визначена з урахуванням цього аспекту.



# Борщ як маркер національної ідентичності

Рушійною силою ініціативи відзначення Дня українського борщу стала група українських рестораторів на чолі з Євгеном Клопотенком. Клопотенко був помітною фігурою в кампанії за визнання борщу нематеріальною культурною спадщиною України в ЮНЕСКО. У пропозиції підкреслюється, що борщ є “маркером національної ідентичності” для українців.



unesco

**1 липня 2022 року ЮНЕСКО внесла борщ до Списку нематеріальної культурної спадщини, яка потребує охорони.**

“Борщ — елемент соціальної інтеграції та згуртованості, яка служить об’єднання народу України, незалежно від віку, статі чи походження. У цьому сенсі елемент демонструє важливу роль нематеріальної культурної спадщини під час збройних конфліктів та надзвичайних ситуацій”.

“Експертами були: Євген Клопотенко, Марина Сobotюк, а також Міністерства закордонних справ України”, — сказано у повідомленні Міністерства культури та інформаційної політики. День українського борщу — це більше, ніж просто святкування страви, це свідчення багатой культурної спадщини та ідентичності України.

# Звідки з'явився “борщ”?



За однією з версій, борщ вперше приготували на території Київської Русі ще в XIV столітті. Назва страви походить від кореня “бор” та стародавньої літери “щ”, що означає “червоний” і відображає колір страви. Інші вважають, що слово “борщ” походить від рослини борщовика, яку додавали до цієї страви.

А от томатна заправка для українського борщу вперше з'явилася на початку XX століття, коли в країні стали поширюватися американські помідори. До цього моменту борщ приправляли кислими складниками, такими як сироватка, кисле молоко або капуста, ягоди, кислі яблука. Також існувала традиція готувати борщ на основі бурякового квасу. У воду додавали нарізаний буряк, капусту, моркву та інші овочі, і варили в глиняних горщиках або чавунцях.

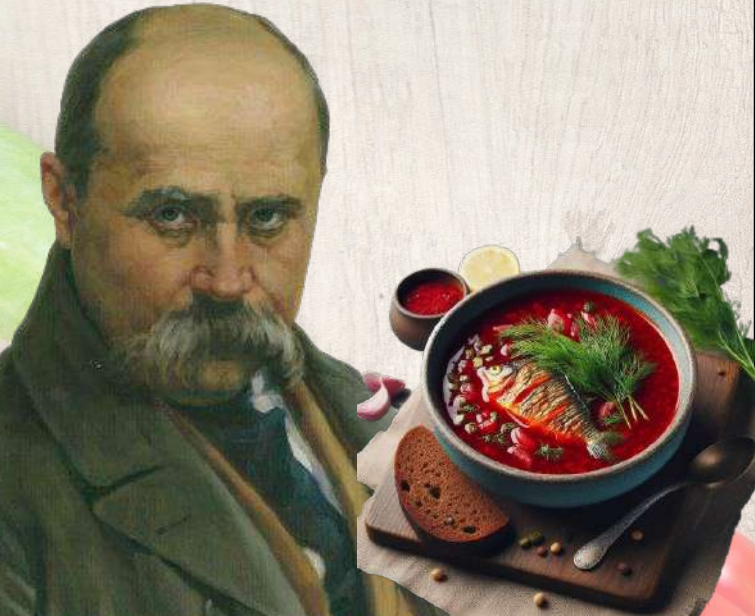


**Чи УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ насправді?  
Історія борщу. Давній рецепт борщу.**



# Цікаві факти про борщ

- Медійники використовують “індекс борщу” для визначення реальної інфляції гривні. Він розраховується як середня вартість всіх продуктів, необхідних для приготування певного обсягу цієї страви.

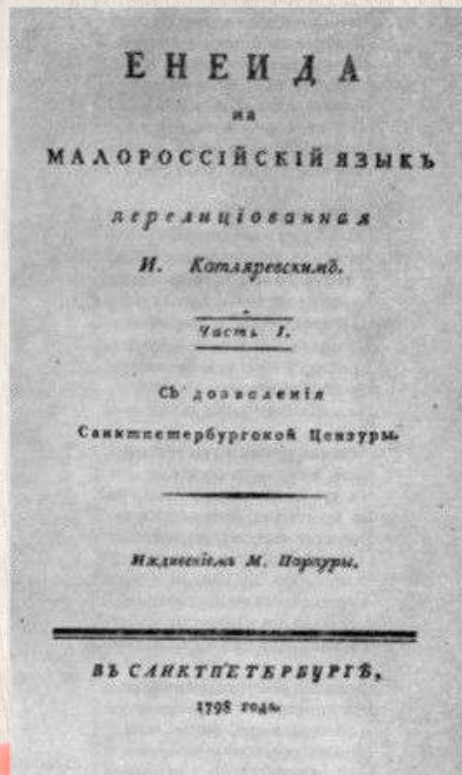


- **Тарас Шевченко** любив борщ із риби. З Петербурга він писав своєму братові листа: “Коли будеш їхати, візьми з собою тараню, і ми наваримо справжнього борщу.”



# Цікаві факти про борщ

- Здавна українці вірили, що з парою від борщу відлітає душа покійного, тому традиційно його подавали на поминках.



- Існує понад 70 складених і описаних рецептів червоного борщу, найскладнішим та найдорожчим з яких вважається “Борщ київський”. Бульйон для нього варять з яловичини, баранини та свинини, а окрім обов’язкових складників додають натуральний хлібний квас.
- Існують свідчення про борщ також описаний у **1798 році** в “Енеїді” Івана Котляревського. До певної міри цей знаменитий твір є народною енциклопедією, тож Словник української мови подає до слова “борщ” цитату з Енеїди: **“Не поцурайтеся хліба-солі. Борщу скуштуйте, галушок”**.

# Цікаві факти про борщ

- Є на карті України регіон, у якому взагалі немає свого борщу, — це Закарпаття. Дуже рідко там варять борщ із самої лише картоплі та буряка, без капусти й називають його “львівським”.
- Страви української кухні замовляють в інших країнах: Грузії, Іспанії, Польщі, Вірменії, Італії, Португалії, Румунії, Сербії, Чорногорії та Казахстані.
- Кількість ресторанних брендів, в меню яких є українські страви, за рік збільшилась майже у 2,5 раза. Найбільше ресторанів, де можна замовити українські страви, — у Грузії.



# Онлайн-фестиваль борщу, який потрапив до Книги рекордів України



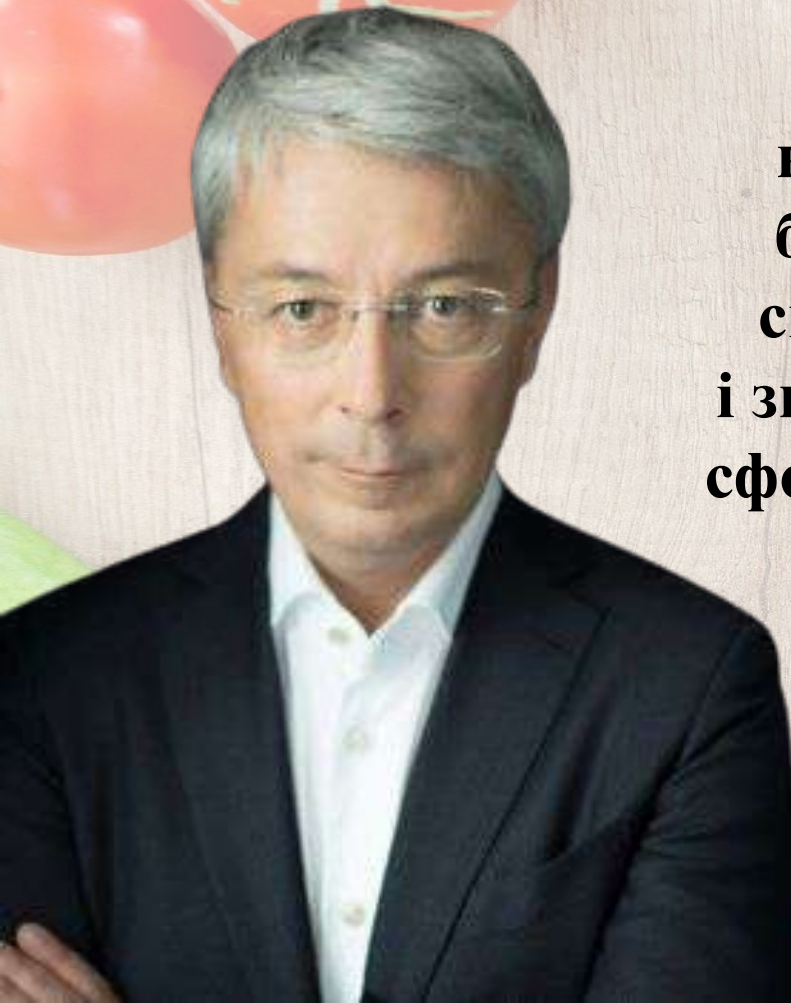
Київський фестиваль борщу, що відбувся 5 березня 2021 року у режимі онлайн, внесли до Книги рекордів України. Під час заходу національну страву готували одночасно представники з 25-ти регіонів країни.

Задля участі у фестивалі представники з 25-ти регіонів України приїхали до столиці та за індивідуальними рецептами приготували борщі за унікальною регіональною рецептурою або ж поділилися секретами, які крізь покоління мандрують їхніми родинами.



Рекорд зафіксували в категорії “Культура та масові заходи” в номінації “Одночасне приготування представниками з 25-ти регіонів України традиційних українських борщів”.

*“Цей фестиваль борщу — це тільки початок нашого глобального проекту з популяризації цієї видатної української національної страви. Я хочу, щоб в Україні з’явилися Борщові вулиці та пам’ятники борщу, щоб в нас був День борщу та ТВ-шоу про борщ”, — сказав голова громадської організації “Інститут культури України”, кулінарний експерт, шеф-кухар Євген Клопотенко.*



**Наші національні страви —  
надбання, які маємо захищати,  
бо це частина нашої історичної  
спадщини, нарівні з традиціями  
і звичаями. Все це разом і дозволяє  
сформувати унікальну національну  
ідентичність кожного народу.**

Цитата в межах Онлайн-фестивалю борщу,  
який потрапив до Книги рекордів України.

**Олександр Ткаченко,**  
український політик, журналіст, телепродюсер,  
медіаменеджер. Міністр культури та інформаційної  
політики України з 4 червня 2020 до 27 липня 2023 року.

# Гастрономічний фестиваль “Борщ”ів”



Одне містечко на Тернопільщині навіть завдячує борщу своєю назвою: за легендою, мешканці нібито втопили татарина, якому не сподобалась місцева кухня, в казані з борщем. Так місто і назвали — Борщів. Тому нічого дивного, що саме це місто раз на рік стає столицею традиційного українського куховарства. На початку вересня в ньому проходить народний фестиваль борщу з нехитрою назвою “Борщ”ів”.



Програма свята завжди насичена, весела, пізнавальна та смачна. Близько півсотні навколишніх сіл представляють свій борщ, який за самобутніми рецептами готують місцеві господині вже не одну сотню років. Крім того, додатково для всіх охочих готується борщ безпосередньо у великому казані на багатті. До борщу традиційно пропонують пампушки та інші смачні страви національної кухні. Не обходиться і без розваг: всі відвідувачі можуть насолодитися народною музикою, піснями та танцями, а за бажання і долучитися до них. Тож на осінь готуйте ложку побільше та не пропустіть можливості зануритись у найсмачніші українські традиції!



# Фестивалі борщів

**Десятки видів борщу та витончені вишиванки: як фестивалили у Борщеві.**

XIII Всеукраїнський фольклорно-мистецький фестиваль “Борщівська вишиванка” та фестиваль борщу “Борщ’їв” відбулися **12 вересня 2021 року**. Організатори дивували відвідувачів виставками, майстер-класами та фольклорно-мистецьким дійством.



## У Рівному на Оствиці провели фестиваль борщу

Щорічний фестиваль “Молодий борщ” організували **29 червня 2024 року** в парку історичної реконструкції “Городище Оствиця” у Рівному. Традиційну українську страву готували вісім команд. Захід організували під гаслом “Молодий борщ єднає Україну” і має благодійну мету — збір грошей для дітей з інвалідністю та підтримки ЗСУ.

**ДЕСЯТКИ ВИДІВ БОРЩУ ТА  
ВИТОНЧЕНІ ВИШИВАНКИ:  
ЯК ФЕСТИВАЛИЛИ У БОРЩЕВІ**



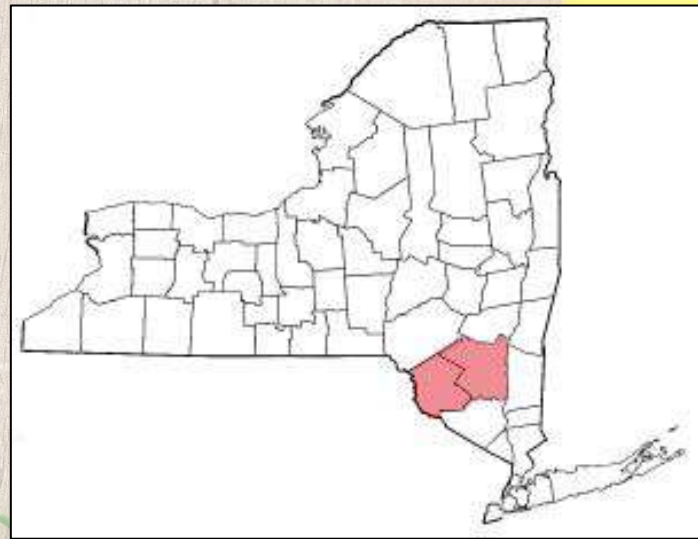
# Цікаві факти про борщ



Фото 1953 року (Вашингтон).

Фото: [allaboutborsch.com](http://allaboutborsch.com)

- Борщ є впізнаваним візуальним символом. Прикладом цього є фото, зроблене 1953 року у Вашингтоні, на якому офіціантка ресторану “1203” Елейн Кінан виставляє табличку, запрошуючи пригоститися безкоштовним борщем на честь смерті Сталіна.
- У США є “борщовий пояс”. В околицях Нью-Йорка існує місцевість, яку заселили євреї-ашкенази. Це вихідці зі слов’янських країн, які привезли з собою рецепт борщу. Місцеві жителі назвали цю територію the Borscht Belt.



Борщовий пояс

Фото: [upload.wikimedia.org](http://upload.wikimedia.org)



# Цікаві факти про борщ

За версією американського видання CNN Travel, українська страва потрапила у рейтинг 20 найкращих супів у світі.

Видання CNN склало свій список з 20 найкращих супів у світі. І український борщ в ньому згадується одним з перших — одразу після нігерійського банга і в'єтнамського фо.

“Борщ — це звичайний буряковий суп, який отримує пікантність від квасу та лакто-ферментованого бурякового соку”, — так описує видання цю страву.

“Шматочки ніжного буряка плавають у яскраво-червоному бульйоні супу, який обожнюють в Україні й по всій Східній Європі. Часто приправлений щедрою ложкою сметани, борщ — це не просто буряковий суп. Він має пікантну нотку від квасу — ферментованого бурякового соку, який теж став регіональною особливістю. Хоч цей суп інколи пов'язують з російською кухнею, це твердження надзвичайно спірне”, — йдеться в статті.





# Цікаві факти про борщ



Цікаві факти  
про борщ



# Цікаві факти про борщ



- Українська диджитал-агенція Hexagon Agency створили українські емодзі. Ілюстратором виступив Ян Захаров. Серед запропонованих емодзі — козак, булава, рушник, тризуб, вишиванка, **борщ**. Згодом емодзі має розглянути Unicode Emoji Subcommittee. Це означає, що їх можуть впровадити для користувачів iOS та Android.

- **Принцеса Діана** обожнювала український борщ. Вона навіть колись поділилася його рецептом у рамках благодійного проєкту. Про це стало відомо завдяки Благодійному південноафриканському фонду The Avril Elizabeth Home for the Mentally Handicapped, який вперше опублікував листи 39-річної давності, отримані від відомих людей. У 1981 році фонд звернувся до знаменитостей з проханням поділитися своїми улюбленими рецептами для нової кухонної книги. Серед учасників акції була і принцеса Уельська Діана, однак тоді вона була ще леді Діаною Спенсер, нареченою принца Чарльза. Майбутня принцеса написала, що її улюбленою стравою є український борщ. Вона вміла його готувати власними руками. В її рецепт першої страви входили такі продукти, як буряк, йогурт, цибуля, курячий бульйон, молоко, сметана, сіль, перець.



# “Сільпо” запустив борщ і гречаний багет у стратосферу



Мережа супермаркетів “Сільпо” влітку 2021 року запустила у стратосферу українські страви: борщ і гречаний багет власного виробництва. Продукти підняли на висоту 30 кілометрів, а за їхнім польотом можна було спостерігати завдяки встановленим на борту стратостата камерам.



*“Сьогодні у космос летить найбагатша людина планети Джефф Безос. Світ спостерігає за космічними подорожами, тому ми вирішили розповісти про борщ і гречаний багет з тридцятикілометрової висоти”, — говорить директорка з маркетингу “Сільпо” Катерина Огуряєва.*

Стратостат з українськими продуктами на борту підіймався у стратосферу зі швидкістю 6 метрів на секунду.

**У “Сільпо” кажуть, що запустили продукти у стратосферу, аби вся планета знала, що український борщ — це космос!**

# Міфи про борщ



**Міф:** Борщ завжди червоний.

**Факт:** Існують багато варіацій борщу, і не всі з них червоні. Зелений борщ зі шпинатом або щавлем є однією з таких варіацій.

**Міф:** Борщ має бути гострим.

**Факт:** Кожен рецепт борщу унікальний, і його гострота може сильно змінюватись. Деякі люблять його гострим, інші надають перевагу легкому й м'якому смаку.

**Міф:** Борщ — це важка і складна страва.

**Факт:** Хоча приготування борщу вимагає деякого часу, він не особливо складний для приготування. Прості інгредієнти та традиційні методи роблять його доступним навіть для початківців.

**Міф:** Борщ повинен готуватися за одним правильним рецептом.

**Факт:** Існує безліч варіацій рецептів борщу, і кожна родина чи регіон може мати свою унікальну версію.



# Борщ у кіно



The Three Stooges у 1936 році (зліва направо — Ларрі Файн, Керлі Говард та Мо Говард).

➤ У голлівудських фільмах періоду холодної війни борщ був символом культури Радянського Союзу та протиставлявся американській кухні. Так, у стрічці “Занурені в безодню” (1949) популярне комедійне тріо “Три телепні” бореться зі шпигуном, на прізвище Борщ.

➤ У 2020 році вийшов документальний серіал “Борщ. Секретний інгредієнт”

(авторка ідеї та креативний продюсер — Наталка Якимович, режисер — Дмитро Кочнев, ведучий — Євген Клопотенко) про регіональні особливості приготування борщу в різних куточках України.



# Борщ у музиці

У контексті “борщборчества” здивував громадськість ректор Київського національного університету культури і мистецтв М. Поплавський, який у **червні 2021 року** презентував кліп “Український борщ”, що набрав на YouTube близько 15 мільйонів переглядів.



# Тьотя Соня Український борщ





# У Швейцарії українці заснували радіопроект “Борщ ФМ”



У Базелі навесні 2023 року українці заснували радіопроект “Борщ ФМ”. Голоси українців лунають на швейцарській хвилі місцевого радіо X. Творча п’ятірка із Полтавщини. У сфері комунікації досі працювала лише одна учасниця команди. І хоч решта називає себе непрофесіоналами, але новоспечені радійники кажуть: вони хочуть завдяки інформаційній підтримці допомагати українцям адаптуватися у Швейцарії, а додому повернутися із новим досвідом.

Майже половина всього ефіру — музика. Пісні є і старі, і нові. Головне, якість. На радіо кажуть, що намагаються уникати “шароварщини” та “байрактарщини”. *“Ми ставимо Вакарчука, Скрябіна, гурт “Без Обмежень”, Христину Соловій, гурт “Моторола” тощо”*.

На радіо не говорять про політику, не роблять реклами. Радіо Борщ ФМ — культурне, мистецьке, розважальне.

Також радійники беруть інтерв’ю у відомих українців, спілкуються з перехожими на вулицях.



***“Ми намагаємося говорити українською. Чому? Тому що українська звучить смачно — як борщ”***  
— це гасло українського радіо на швейцарській хвилі.



# Борщ у живописі



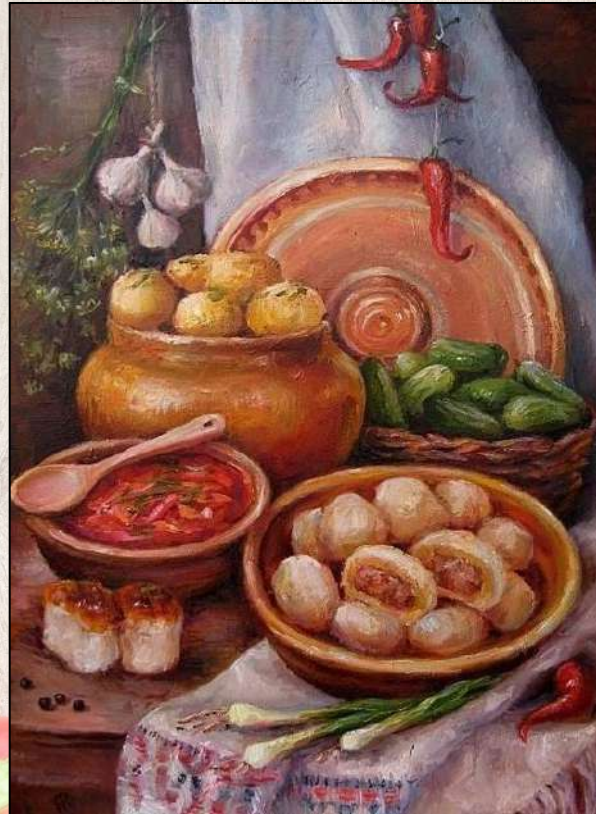
Художник Перепелкіна Юлія,  
“Натюрморт з борщем”



Художник Владислав Шерешевський,  
“Борщ”



Художник Володимир Левин,  
Натюрморт





**Борщ — гарний фільтр,  
як і “КримНаш”. Борщ  
український. Крим чий?  
Український. У тебе є прекрасний  
фільтр розуміння, з ким ти маєш  
мову, з ким ти говориш,  
який бекграунд людини.**

**Євген Клопотенко,**  
український шеф-кухар, ресторатор,  
громадський активіст, дослідник української кухні,  
блогер та телеведучий.

# Музей звареного борщу

Музей звареного борщу та Музей живого хліба відкрили в Опішні Полтавської області на базі садиби зеленого туризму “Лялина світлиця” під час етнофестивалю “Живий хліб” у 2020 році.

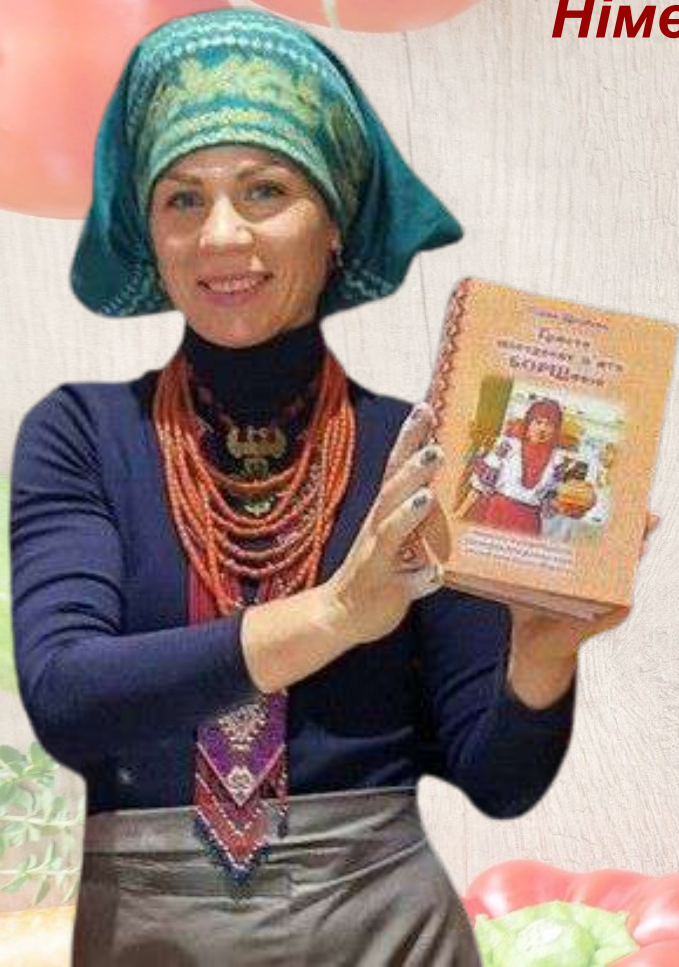


Власниця садиби **Олена Щербань** щодня готує гостям борщ за новим рецептом, яких знає щонайменше 365. Серед них — весільний, поминальний, зимовий, літній, білий, коричневий та багато інших.

Олена Щербань — докторка історичних наук, етнологиня, зо два десятки років досліджує борщі. Вивчає хто та що туди кладе, чим та як туди нарізає овочі, та коли й кому його подають.

В одній із хат етносадиби представлена колекція горщиків з різних регіонів, рогачі, а також традиційна піч, у якій готують страви. Також представлено інгредієнти, які додають до борщу у різних регіонах України.

# Відома етнологиня Олена Щербань презентувала в Німеччині свою книгу “365 борщиків”

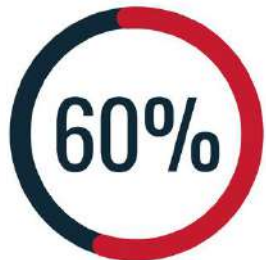


Доктор історичних наук Олена Щербань 14 жовтня 2023 року презентувала книгу з описом 365 українських борщиків.

“Чотириста з чимось сторінок на крейдованому папері. Містить 365 борщиків. А до борщиків ще містить окремі рецепти. Будь-чого: буряковий квас, чи пироги, чи шпундра з буряками — десь тисяча рецептів паралельно. Але при цьому всьому книга не кулінарна — книга етнографічна. Книга народна, тому що її писала я і писали люди, які брали участь у фестивалі “Борщик у глиняному горщику”, — розповіла Щербань. За її словами, презентація відбулася у замку Бервартштайн (земля Рейнланд-Пфальц) в рамках фестивалю українського борщу, куди її запросила громадська неприбуткова організація “Коло друзів української культури та мистецтва”.

“Чим книга цікава. З усіх 365 — приблизно сто способів, технологій, рецептів з дев’яти фестивалів, з решти більша частина — мої, а десь приблизно п’ятдесят — ті, якими поділилися знайомі, або ті, хто виявив бажання написати свій рецепт: мамин, свекрушин, особливий, дніпровський, кіровоградський, підбиваний, зелений, донецький — ну, вже як люди називають”, — зазначила Щербань.

У планах науковиці — написання книги про тисячу і два борщі.



опитуваних вважають, головним інгредієнтом борщу

**БУРЯК**

## ЩО РОБИТЬ БОРЩ БОРЩЕМ?



- 16% - капуста
- 6% - м'ясо
- 5% - помідори, томат
- 5% - сукупність інгредієнтів

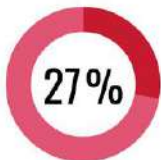
**У 2019 році під час поїздок Україною мобільний культурний центр Гуртобус дослідив регіональні особливості борщу.**

173 особи, що проживають у 34 містах України та за її межами, поділилися рецептами, історіями про страву та її роль у місцевій культурі.

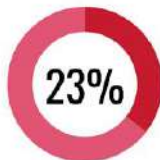
## ДЕ КУПУЮТЬ ПРОДУКТИ ДЛЯ БОРЩУ?



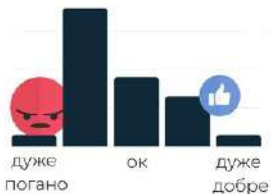
виросшують самі



купують на ринку



в супермаркеті або в магазині



## СТАВЛЕННЯ ДО НАПІВФАБРИКАТІВ

### Топ основних інгредієнтів

буряк  
капуста  
картопля  
квасоля  
морква  
цибуля  
м'ясо  
томат  
перець  
часник  
сметана  
помідори  
гриби  
зелень  
болгарський перець  
квашений буряк  
сало

### Можна прибрати без шкоди рецепту

- квасоля
- жодного
- капуста
- м'ясо
- картопля
- буряк
- будь-який, крім буряку
- помідори, томатний соус

### Екзотичні

- чорнослив
- авокадо
- кілька (консерва)
- кабачок
- горох, спаржа
- огірки
- броколі
- цвітна капуста
- груші
- вишня
- яблуко



**У 2019 році в харківському саду імені Тараса Шевченка встановлено скульптуру академіка Вернадського, який варить борщ за рецептом своєї бабусі.**

Автор бронзової композиції — скульптор, доцент кафедри скульптури Харківської державної академії дизайну і мистецтв, заслужений діяч мистецтв України **Олександр Рідний**, який працював над скульптурою разом з Анною Івановою.

*“Академік Вернадський — одна з трьох композицій, над створенням якої працювали близько року. Це досить великий проєкт. Він називається “Сад Тараса Григоровича Шевченка”. Він (Вернадський) крім того, що вчений був великий, ще й любив готувати іноді і готував борщ за рецептом своєї бабусі, що в сім’ї його дочка Ніна називала кременчуцький борщ. І навколо цього вироста ця композиція”, — розповів Олександр Рідний.*



# Пам'ятник "Рецепт борщу"



У місті Коростишеві на Житомирщині є пам'ятник з сірого граніту — являє собою стіл, на якому стоїть казан, миска та притулений до столу картуш з викарбуваним рецептом українського борщу.

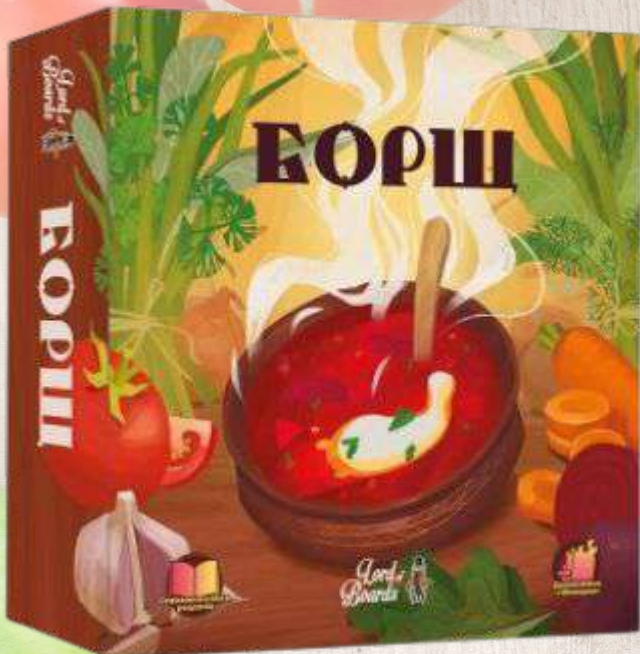
1 серпня 2021 року в місті було відкрито перший в Україні пам'ятник українському борщу.

Урочисте відкриття пам'ятника було доручено автору роботи, відомому скульптору, заслуженому художнику України, почесному громадянину міста Коростишева **Віталію Рожіку**, а також меру міста В. Кохану та Г. Тарасюк. З нагоди культурно-гастрономічної події В. Рожик зазначив, що на створення пам'ятника його надихнув Євген Клопотенко.

Своєю роботою автор підкреслив українське коріння страви та відмітив світову унікальність свого творіння з каменю.



# Настільна гра “БОРЩ”



Ви давно мрієте навчитися готувати справжній український борщ? Гра має безліч чудових рецептів із різних куточків України! Щоб навчитися їх готувати, достатньо зіграти у веселу настільну гру “Борщ”!

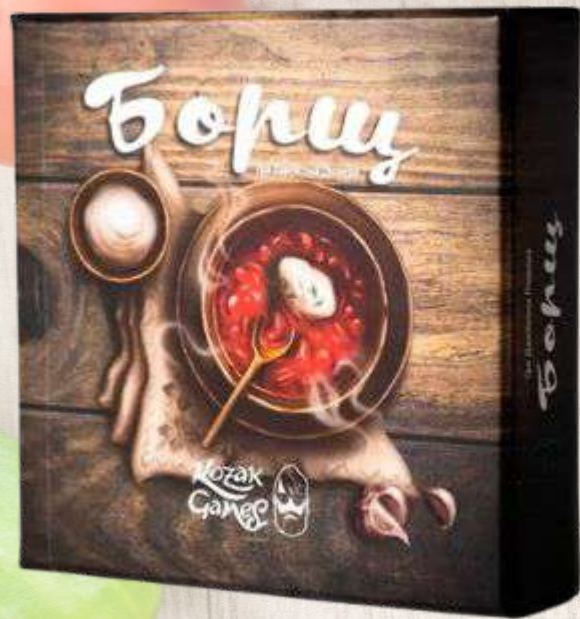
У кожній українській хаті свій рецепт борщу, і кожен з них справжній. Зелений, поліський, кримськотатарський, зі щукою чи копченою грушею... Чи переможе ваш борщ серед інших, визначать зібрані на картах переможні очки.



“Борщ” — це кулінарна стратегічна гра, де гравці змагаються в мистецтві приготування смачного борщу.



# Настільна гра “БОРЦ”



Гра Борщ — кишенькова і займає зовсім небагато місця в сумці. Дизайнери постаралися надати карткам козацьку колоритну обкладинку, в комплекті є екологічний мішечок для карт, щоб їх легко можна було транспортувати поза коробкою.

В настільній грі “Борщ” українського видавництва “Kozak Games” гравці виступають в ролі фермерів, котрі відбирають інгредієнти, щоб приготувати борщ.



Настільна гра “Борщ” ідеальна гра для сімейного відпочинку та ігор з друзями. Завдяки простому процесу та красивому оформленню гра сподобається всім учасникам, незалежно від віку чи ігрового досвіду.

# Цікаві прислів'я та приказки про борщ



Що до чого, а борщ до хліба.  
Борщ такий, аж туман устає.  
Хай буде борщ ріденький, аби солоденький.  
Добрий борщик, та малий горщик.  
У збитім горшку доброго борщу не звариш.  
Чого не люблю, того й в борщ не кришу.  
Нехай іде дощ, наловим риби — буде борщ.  
Індик думав та й у борщ попав.

З'їла борщ до кришечки, щоб не боліли кишечки!  
Борщ та каша — матір наша!  
Борщ та капуста — хата не пуста.  
Без добавки і борщ не смачний.  
Борщ — хоч лице зморщ, а очі витріщ.  
Їж борщ з грибами — тримай язик за зубами!  
Дим густий, борщ пустий, м'ясо вгору, пир'я вниз.  
Кукурудзу посієш до дощу — матимеш сало до борщу.



# Оповідання Василя Сухомлинського “Борщ із свіжою скибкою хліба”

В однієї матері було два сини — Працьовитий і Ледачий. Одного разу поїхав Працьовитий у поле — землю орати, а Ледачий пішов у садок під грушею лежати... Мати думає: “Що б його смачне на обід синам зварити?” Зварила борщу зі свіжою капустою, зі сметаною, з кропом і буряками. А до борщу спекла хліба свіжого, пахучого.

Сіла мати біля столу, чекає синів. Ось уже й сонце стало на вечірньому пружі, а Працьовитого немає. Ледачому вже під грушею не лежитья, хочеться їсти, та знає, що обідати мати дає обом разом.

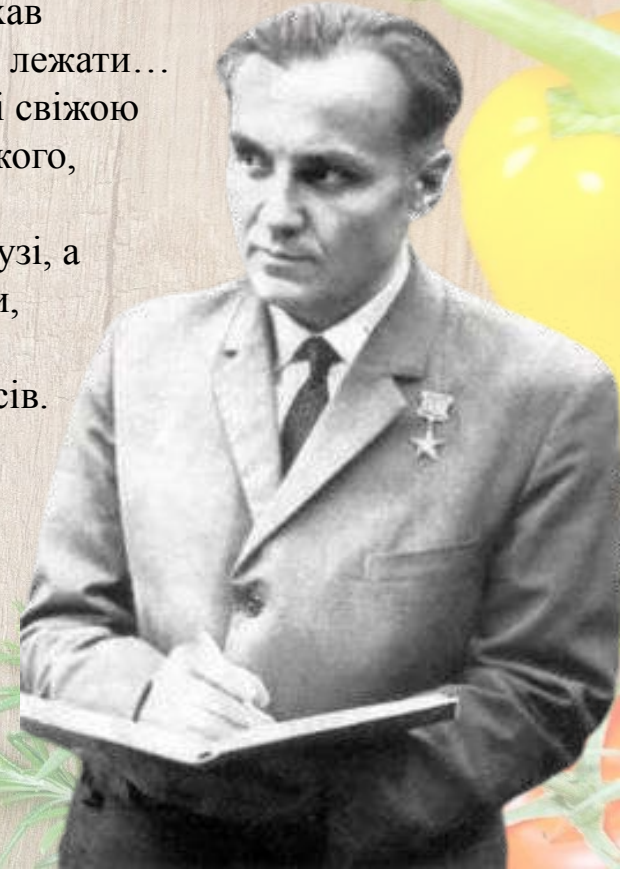
Ось і приїхав Працьовитий. Умився, перевдягнувся, сів за стіл, і Ледачий сів. Насипала мати дві миски борщу, нарізала хліба. Запахло в хаті борщем і свіжим хлібом, їсть Працьовитий та дякує матері:

— Ой, смачного ж ви борщу наварили!

Виїв Працьовитий миску й ще попросив. А Ледачий з’їв одну ложку — скривився — зажурився, а як третю з’їв, — на стіл схилився, ложку поклав і питає матері:

— Мамо, чого це борщ такий недобрий?

— Їдь, сину, завтра в поле, — каже мати, — то й борщ буде добрий, і хліб пахучий буде...



# Як полярники готують український борщ в Антарктиді



Секретами приготування “антарктичного борщу” поділився кухар 27-ї УАЕ Олег Курус.

Олег бере білу квасолю і перед приготуванням замочує її на ніч. Квасолевий “бульйон” завжди варить окремо й додає його до борщу, коли той уже майже готовий. Буряк для борщу, а також болгарський перець неодмінно запікаються.

На думку кухаря, в борщі обов’язково має бути кислинка. Для цього він додає яблучний оцет, але можна використати і лимонний сік чи кисле яблуко.

Незамінний інгредієнт антарктичного борщу — копчена підчеревина! Причому на станції Олег її готує сам.

До борщу подає свіжоспечені пампушки, сало та сметану. До речі, готової сметани на “Вернадському” немає, але кухар дуже смачно готує її з сухого молока, води та молочнокислих бактерій.

Загалом на станції є понад 30 рецептів борщу, але в Антарктиді не всі їх можливо реалізувати.

Олег Курус подає до борщу сало, цибулю та часник.

Фото: Сергій Глотов





# “Сухі борщі” для воїнів ЗСУ

Львівське підприємство “Фрут Банк”. Волонтери почали готувати сухі набори швидкого приготування, завдяки яким бійцям ЗСУ необхідно всього 10-15 хвилин, аби скуштувати домашній борщ чи суп.

Виробник запевняє: смак практично не відрізняється від щойно приготовленої страви в домашніх умовах, а всі вітаміни зберігаються завдяки особливій технології.

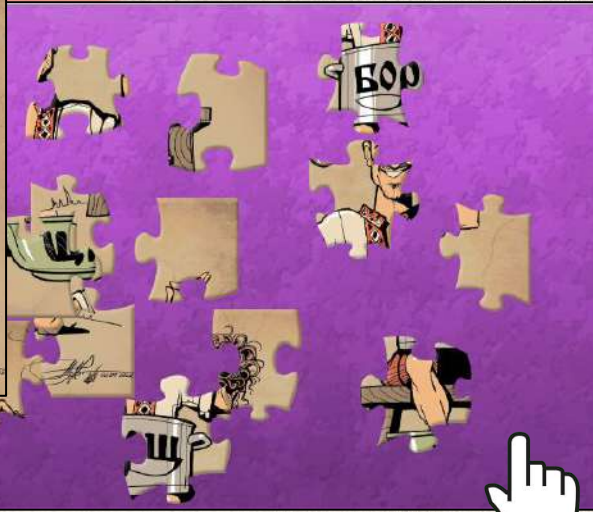
**Ганна Яковець та Олеся Яворська** з початку відкритого вторгнення росії працюють на те, щоб наші захисники були забезпечені домашньою їжею швидкого приготування. Вони налагодили виробництво борщу, кукурудзяного супу та супу харчо.



Ініціативу назвали “**Коломийський борщ**”.

Як це працює: частина інгредієнтів, які входять в борщ – висушені та подрібнені. Завдяки цьому саме приготування страв займає від 5 до 15 хвилин. Потрібно просто залити суміш кип'ятком та дати настоятися. У результаті виходить смачна та швидка перша страва на декілька порцій.

# Гра "Збери пазли"



Відомий український художник і лідер гурту OT VINTA Юрій Журавель намалював дружній шарж на відомого українського кулінара Євгена Клопотенка.



Блок з двох марок із зображенням набору продуктів для приготування традиційного українського борщу "Укрпошта" випустила в далекому 2005 році.



**“Український борщ”** — пам’ятна монета номіналом 5 гривень, випущена Національним банком України, присвячена українському борщу, який у 2022 році ЮНЕСКО внесла до переліку об’єктів нематеріальної культурної спадщини, яка потребує охорони.

Монету введено в обіг **29 вересня 2023 року**. Презентація відбулась на фестивалі нематеріальної культурної спадщини “Жива культура — Живий світ”, який відбувся в Національному музеї народної архітектури та побуту України.

Дизайн був розроблений заслуженим художником **Миколою Кочубеєм**.

Скульптор:  
Атаманчук  
Володимир.



*“Ми вважаємо своїм обов’язком бути дотичними до збереження та примноження української культури та національної спадщини. І ці нові монети стануть ще одним нагадуванням про унікальність нашої країни та її народу”, — розповів заступник голови НБУ Олексій Шабан.*



# Сервірування українського борщу



Це ціла культура, що включає не лише сам суп, але й супутні закуски, які доповнюють його смак та роблять подачу більш вишуканою. Важливими супутниками борщу є пампушки, грінки із часником та сало. Пампушки — це маленькі пухкі булочки, зазвичай подаються гарячими.

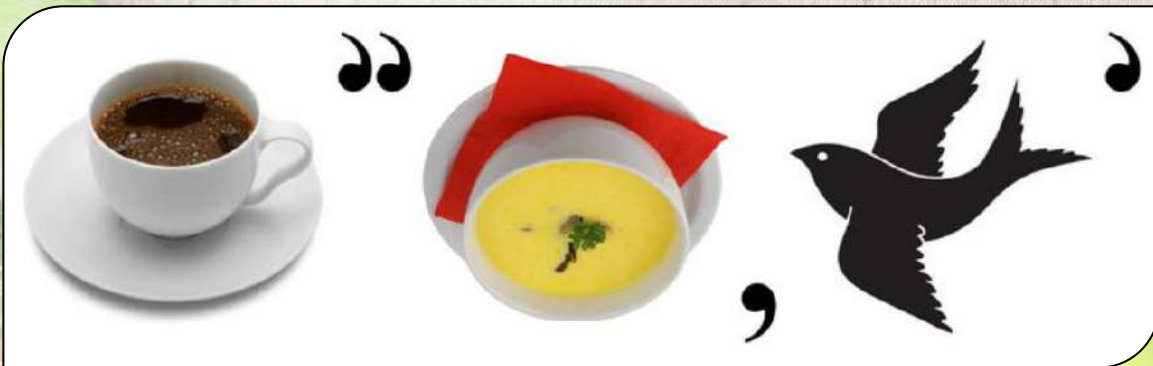
При подачі борщу важливо також звернути увагу на додавання сметани, а також зелень — дрібно нарізану петрушку, кріп чи зелену цибулю, які додадуть свіжості та візуальної привабливості страві.





# Ребуси

(розгадай і дізнайся інгредієнти борщу)



Відповіді шукай на наступному слайді

# Український борщ

З розрахунку  
на 3,5-4 л води



Свинина

600 г



Капуста

300 г



Картпля

400 г



Томатна паста

140 г



Морква

200 г



Олія

30 г



Цибуля

150 г



Сметана

на смак



Буряк

400 г



Сіль, перець,  
зелень

на смак



# Перелік використаних джерел

- <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%89>
- <https://daytoday.ua/podiya/den-ukrainskoho-borshchu/>
- <https://tsn.ua/ukrayina/borsch-nash-ukrayinsku-stravu-viznano-ob-yektom-kulturnoyi-spadschini-yunesko-2100628.html>
- <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/2758843-u-harkovi-vstanovili-skulpturu-akademika-vernadsckogo-akij-varit-bors.html>
- <https://krivbass.city/news/view/tsikavi-fakti-pro-ukrainskij-borshh-zvidki-vzylasya-strava-i-chomu-tak-nazvana>
- <https://horodok.city/cards/311027/10-faktiv-pro-borsch-istoriya-ta-tradicii-ukrainskogo-simvolu-kuhni>
- <https://rubryka.com/article/ukrainian-borsch/>
- <https://ukr.media/world/453436/>
- <https://bit.ly/4cZnsX9>
- <https://www.ukrainer.net/borshch/>
- <https://www.istpravda.com.ua/articles/2020/11/3/158395/>
- <https://2plus2.ua/novyny/a-mozhna-schos-iz-nematerialnoi-kulturnoi-spadschini-yunesko-zvisno-zi-smetankoyu-dobirka-kumednih-kartinok-pro-borsch>
- <https://www.platfor.ma/topics/knowledge/borshh-u-diyi-globalne-doslidzhennya-yakoyu-maye-ta-mozhe-buty-nasha-golovna-strava/>
- <https://www.ukrinform.ua/rubric-society/3371344-borsch-vid-korolivskogo-do-proletarskogo.html>
- [http://odnb.odessa.ua/view\\_post.php?id=3747](http://odnb.odessa.ua/view_post.php?id=3747)
- <https://www.rbc.ua/ukr/styler/printsessha-diana-obozhala-blyudo-ukrainskoy-1578082929.html>
- <https://openmind.com.ua/2014/03/05/30-festivals/>
- <https://espresso.tv/article/2021/01/29/trykazyky-i-pryslivya-pro-borsch-istoriya-nashoyi-lyubovi-i-smaku>
- <https://uk.wikiquote.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%89>
- <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid=19916>
- <https://vechirniy.kyiv.ua/news/68523/>
- <https://shotam.info/desiat-khvylyn-i-hotovo-yak-pidpryemstvo-na-lvivshchyni-hotuie-sukhi-borshchi-dlia-voiniv-zsu/>
- <https://pravda.if.ua/kolomyjski-volontery-gotuyut-dlya-nashyh-zsu-suhi-borshhi/>
- [https://mukachevo.net/news/iak-pryhotuvaty-ta-iaki-ovocho-potribni-dlia-borshchu-podrobytsi-vid-metro\\_6102192.html](https://mukachevo.net/news/iak-pryhotuvaty-ta-iaki-ovocho-potribni-dlia-borshchu-podrobytsi-vid-metro_6102192.html)
- <https://bit.ly/4f4LjGx>
- <https://www.unian.ua/society/festival-borshchu-potrapiv-do-knigi-rekordiv-ukrajini-novini-ukrajini-11344772.html>
- <https://glavcom.ua/country/society/ukrajinskiy-borshch-potrapiv-u-spisok-20-naykrashchih-supiv-u-sviti-739333.html>
- <https://suspilne.media/kyiv/111242-onlajn-festival-borsu-potrapiv-do-knigi-rekordiv-ukraini/>
- <https://blog.i.ua/community/1952/2392731/>
- <https://silpo.ua/press-center/press-releases/silpo-zapustyv-borshh-i-grechanyj-baget-u-stratosferu>
- <https://kyiv24.news/news/ukrayinskiy-proyekt-borshh-fm-raz-na-misyacz-movy-t-na-shvejczarskomu-radio-h>