Исторический документ, а не борщ

Для кубанца борщ — послание предков. Мужчина хвалит борщ с первой ложки, всегда, это традиция. «Кто борщ варил, молодцы, девчата». Никто и никогда у нас не скажет плохого слова о самом неумелом борще самой молодой хозяйки. Деликатно намекнут, мол, «еще не настоялся»

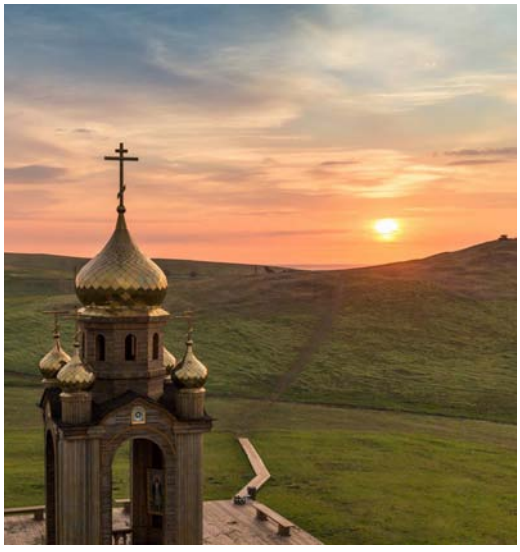
Елена **Иовлева**, главный редактор газеты «Тамань», Краснодарский край

Фото Евгения Харланова

Атамань — кубанская станица в натуральную величину, этнографический комплекс в Краснодарском крае на Таманском полуострове, на берегу моря. Музей под открытым небом площадью 60 гектаров расположен в том самом месте, где 230 лет назад высадились наши предки-казаки. Вольные люди, простые воины и хлебопашцы, в 1792 году пришли на Кубань «держать границу», нести строевую службу. Неустанным трудом казаки превратили пустынный берег в край золотых пшеничных полей, фруктовых садов и виноградников.

Построили музей всем миром в 2009 году в память об освоении кубанских земель. Каждый муниципалитет оформлял свое подворье — хату кузнеца, лекаря, шорника, ткача, охотника, винодела, пасеку, конюшню, трактир, станичное правление, дом атамана, часовню, школу «Грамотейня», ярмарку «Дурницу», где

«на базаре два дурака — один торгует, другой купует».
Есть в Атамани пресс-центр с названием «Хата Касьяна Брехуна». Веселое название придумал декан факультета журналистики Кубанского университета Валерий Васильевич Касьянов. Подворье оформляли мы, журналисты Кубани: красили рамы, белили стены, шили занавески, посадили во дворе цветы и деревья.
На помощь нам пришли читатели и телезрители, отдавали даром старинные предметы быта, мебель, утюги, самовары. Сколько на знаменитой веранде пресс-центра за эти годы на журналистских посиделках съедено борща, выпито компота, чаю с пирожками, трудно подсчитать.
С мая до ноября в Атамани проходят праздники ремесел, состязания хоров, концерты известных артистов и оркестров, конные турниры, гастрономические фестивали вареников, шашлыка, борща, традиционной кубанской выпечки, ухи, лапши, кубанских разносолов.
Атамань часто становится площадкой для съемок телепередач, документальных и художественных фильмов. Здесь празднуют православные Покров и Троицу, Яблочный Спас и Рождество, проводят фестиваль «Мир Кавказу». В 2022 году, объявленном Годом культурного наследия народов России, здесь особенно многолюдно. На днях для гостей комплекса сварили ни много ни мало тонну борща.
Кубанский борщ — памятник стойкому характеру предков и



умению радоваться в трудных обстоятельствах.
И распознавание «свой — чужой». И напоминание о нехватке топлива — деревьев в степи мало, дрова экономят, в уличной печке-кабыце горит солома, кураи, прочая трава. И борщ надо сварить за полчаса, пока не прогорело.
Поэтому продукты нарезаны тончайшей соломкой и капуста хрустит в борще. И свекла борщевая — во время освоения Кубани не было бордовой темной свеклы, ее позже завезли немецкие колонисты.
Словом, исторический документ, а не борщ, собравший все особенности. Хотя борщ у каждой хозяйки свой. Рецептов множество, пишите свои. Несколько лет в нашей редакции хранится:

Фирменный авторский рецепт сборной команды по борщу, представлявшей Темрюкский район на фестивале в Атамани.
«Атамань» — это казачья станица в натуральную величину, крупнейший выставочный комплекс под открытым небом. Расположена Атамань на живописном Таманском полуострове, омываемом двумя морями – Черным и Азовским, где 25 августа 1792 года высадились первые казаки — переселенцы из Запорожской Сечи.

Ингредиенты на 10-литровую кастрюлю
Свинина, а еще лучше утка, курица — 1 кг
Свекла борщевая (буряк) — 3 шт.
Морковь — 7 шт.
Капуста белокочаная — 3 шт.
Перец красный сладкий — 10 шт.
Картофель — 20 шт.
Помидоры красные — 10 шт.
Чеснок — 1 головка
Укроп — 1 пучок

ТАМАНЬ

12+

Казачьи традиции кубанского края

Атаманы накормили гостей тонкой лапшой и пригласили на фестиваль вареников

ТАМАНЬ

12+

Здесь начиналась Кубань

25 августа – 226 лет со дня высадки на Тамани первых черноморских казаков

На даче как-то собралась большая компания гостей, шашлык-машлык сделали, съели, но все хотят борща. А кастрюли-то большой нет. Пришлось варить борщ в старом боевом казане, ему уже 39 лет в этом году. Борщ в чугуне ещё вкуснее.

Лук репчатый — 10 шт.
Сало соленое (состаренное) — 300 гр.
Лавровый лист — 8 шт.
Соль по вкусу.

Сначала готовим бульон, на уличной печке (кабыце) он получается особенно наваристым. Ставим кастрюлю с холодной водой на огонь, кладем мясо. В конце добавляем в бульон лавровый лист и немного соли.

Пока варится бульон, подготавливаем ингредиенты. Моем, чистим и режем ножом мелкой соломкой свеклу, морковку, болгарский сладкий перец, крупно нарезаем картошку, даже целой мелкую картошку можно оставить, и тонко шинкуем капусту. Также нарезаем мелкими ломтиками помидоры.

Тем временем начинаем готовить зажарку. На большую сковородку с подсолнечным маслом кладем мелко нарезанный лук и на маленьком огне обжариваем его до золотистого цвета, после чего добавляем в сковородку морковь, болгарский перец и порезанные помидоры, немного обжариваем.

У нас, на Кубани, крупные сочные яркие помидоры. Если у вас таких нет, то добавляйте хорошую томатную пасту, можно еще ложку аджики.

Все это тщательно смешиваем до однородного состояния и на маленьком огне оставляем кипеть, постоянно помешивая. Фишка в том, что готовность зажарки определяется по слою прозрачного масла, выступившего на поверхности массы.

В бульон добавляем нарезанную короткой тонкой соломкой свеклу, варим, затем отправляем картофель и получившуюся зажарку. Капусту в кастрюлю — самой последней.

И секретную заправку (не путать с зажаркой, заправка — это гвоздь программы, и без нее настоящий таманский борщ — не борщ). Измельчаем немного чеснока, нарезаем мелкими кусочками старое сало (да-да, именно старое, состаренное соленое сало).

Дело в том, что соленое сало имеет уникальное свойство не портиться со временем, оно стареет, твердеет, принимая характерный желтоватый оттенок и специфический вкус, который особо ценен при приготовлении именно этого блюда.

Получить состаренное сало довольно просто: достаточно завернуть небольшой кусочек в бумагу и оставить на несколько месяцев в холодильнике. Этого хватит на десяток борщей, и сало должно быть без особых мясных прослоек. Теперь сало с чесноком безжалостно давим в ступке или просто так толкушкой до однородной массы. Добавляем заправку с чесноком и салом в кастрюлю (темрюкская сборная по борщу добавляет в заправку укроп), размешиваем и даем настояться 10—15 минут. Можно положить душистый перец горошком. Нарезанную зелень подаем в миске к столу. А также чеснок, лук, пампушки, сметану, острый перец и все, что вы любите с борщом.

&