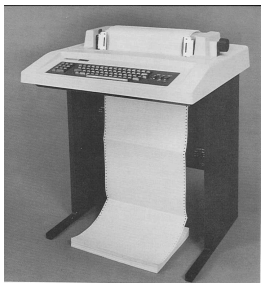
Український Боржч!

Вы, конечно, поняли, что Боржч - это не грамматический ляп, а воспоминание о любимой повести братьев Стругацких «Пикник на обочине». Мы ее тайком по ночам печатали на мощной вычислительной машине ЕС 1060. Она целую комнату занимала. Перфорированная лента шириной с газетный лист выползала из принтера и складывалась в толстенную стопку. Листы надо было разделить и прошить толстой «суровой» ниткой. Читать такой текст было тоже не просто - буквы складывались из точек. Но это нас не останавливало - мы даже Мону Лизу из этих точек печатали. Впрочем, несколько печатных книг у меня на Бассейной сохранилось - можете попробовать почитать.



А Боржч - это название питейного заведения, где главный герой Рэдрик Шухарт сбывал свой «хабар», принесенный из Зоны. Но звучит смачно, согласитесь!
Русские считают борщ исконно русским блюдом, но украинцы нас обскакали - подали заявку в ЮНЕСКО о признании украинского борща их национальным достоянием. Тут, как говорится, кто первый, тот и прав.

Секрет национальных блюд должен передаваться из поколения в поколение, что и происходит на наших глазах, а точнее на наших кухнях. Варя делится бабушкиным рецептом, завезенным на берега Чудского озера с Галитчины, что теперь Ивано-Франковск. Помнится, завтракаем мы на даче в Добручах яичницей, а дедушка Саша борща поутрянке наворачивает. Да еще подлить просит. Иначе день не заладится. Бабушке Томе не жалко, овощи свои, с огорода, курица соседская.

Совет для хозяйки:
Сначала курочку надо хорошенько проварить, то есть «бульон заделать».
А пока варится, лучок репчатый пожарить, туда же морковку да свёклу тертую до кучи.
Если кто спросит «Сколько этих овощей класть?», то вряд ли бабушкин ответ вам поможет. «Морковку размером в два пальца, а свёклу в полкулачка».
Так что кладите от души, не жмотничайте! И сковородку побольше выбирайте, чтобы овощи за края не вылезали.
Чтобы свёкла не потеряла бархатный цвет, плесните в борщ пол-ложки уксуса.
Что, кисловато получается? А вы в ответ чайную ложку сахара! Не бойтесь, «ирландского рагу» не получится! Дохлой крысы вам Монморанси не принесёт!

Все это месиво надо удобрить томатной пастой и разбавить бульоном, чтобы не пригорало. Теперь есть время покопаться в Интернете или поиграть в Судоку полчасика.
Капусту с картошкой нарезали? Окунаем их в бульон, а то он заскучал в одиночестве. Минут через 20 торжественный момент! Вываливаем всё из сковородки в кастрюлю. Еще 10 минут, чтобы все переженились и voila!
Знающие люди говорят, что к борщу подают хлеб с чесночком, а те, кому не лень, даже пекут специальные пампушки. Но это, на мой взгляд, уж чересчур!
Зато сметанки добавить и укропчиком украсить - это обязательно!

Ну что, ложки в руки и вперед! И не забудьте сказать «Приятного аппетита!» по-русски или «Смачного!» по-украински