

## **Борщ «Два куми»**

*Оленич Ігор Григорович,  
громадський активіст, Центр  
культури та дозвілля  
«Слобожанський»  
Слобожанська селищна  
територіальна громада,  
Дніпровський район,  
смт. Слобожанське,  
с. Олександрівка*



На святкуванні 160-річчя с. Олександрівка, що входить до Слобожанської територіальної громади 25 вересня 2021 року відбувся «Фестиваль борщу». Переможцем визнано борщ Ігоря Оленича.

### **Рецепт страви:**

Спочатку варимо бульйон. В каструлю наливаємо воду додаємо м'ясо, курятину, та ставимо на вогнище. Коли закипить, вогнище зробити менше, додати 3-4 помідори та кип'ятити годину-півтори, періодично знімати пінку. Поки вариться бульйон готуємо засмажку.

Чистимо буряк, моркву, цибулю висипаємо на розігріту пательню, обжарюємо та додаємо томатну пасту, перемішуємо та обжарюємо хвилин 5-8.

Беремо казан, ставимо на вогнище, змащуємо соняшниковою олією та кидаємо до казана м'ясо свинини, порізане невеличкими кубиками.

Обжарюємо свинину хв 10-15.

З приготованого бульйону витягаємо м'ясо курятини та помідори, відділяємо від кості м'ясо та повертаємо в бульйон.

Бульйон виливаємо в казан, додаємо нашинковану капусту, хв через 5-8 додаємо нарізану картоплю (соломкою або кубиками). Це все на маленькому вогні. Додаємо засмажку.

Перемішуємо, лавровий лист, соль та перець на смак. В останню мить додаємо натерте сало з часничком. Накриваємо кришкою та залишаємо настоюватись хвилин 10-15.

Борщ готовий.