

«Секрет кубанского борща»

(по рассказу Натальи Чех «Кубанский борщ»
в рамках марафона «Читаем Кубань»)



Анапа, 2022

Подготовлено:
заведующим Супсехской
сельской библиотекой –
филиалом №23 МБУК
«Анапская ЦБС»
С.В.Ермолаевой

Вступление:

В русской литературе упоминаний о борще немало. **Кубанский борщ** – это не просто блюдо, а вековая традиция. Блюдо это уникальное и простое одновременно. Его едят как в будни, так и в праздники; оно не первое и не второе, а уже давно, вполне самостоятельное явление в кубанской кухне.

Если Вы читали рассказ Натальи Чех «Кубанский борщ», то, наверняка, знаете из какой свёклы его варят, с чем едят...

А если не читали, то наша презентация в виде цитат из рассказа поможет разобраться не только с гастрономическими пристрастиями жителей Кубани, но познакомит с бытом, речевыми оборотами местных жителей.

Борщ в этом рассказе— это больше, чем просто еда. Он — главный герой, часть антуража, наравне с меблировкой гостиных героев, их внешностью, костюмом и окружающей природой.



Чех Наталья Алексеевна - родилась в апреле 1951 г. в семье сельских учителей, в станице Раевской на юге Кубани. По профессии - медик. Жила в городе Анапа.

Литературным творчеством занималась со школьных лет. Публиковалась в журналах «Анапа сегодня», «Высокий берег», в альманахе «Парус», в газетах Краснодарского края.

В 2008 году издала сборник рассказов «Прости меня», в 2010 году - повесть «Царство Котломыч». Член Союза писателей России.

#цитата

«Я качался на качели под старой шелковицей. Петли мерно поскрипывали...»



Шелковица — это плоды дерева из семейства Тутовые, листья которого служат основной пищей для тутового шелкопряда. Растение широко распространено в теплом климате, в том числе и на Кубани.

#цитата

- Петро! – позвала бабушка. – Прынысы воды с родника, тилькэс дальнего – там вода слаще. Буду борщ варить...

Борщ у бабушки – святое дело, да и вообще на Кубани борщ возведён в «культ личности».

Редко какой день без борща обходится. Едят его горячим, прямо с пылу – с жару, и холодным, в поле – из банки через край.

Борщ бывает и постным, и с мясом, и летним, и зимним. Любая кубанская хозяйка вам столько расскажет о борще – устанете слушать!

Причём, расхваливая только свой борщ, хотя секреты других хозяек ей тоже известны.

Вопрос : Почему в борще картошка становится красной, борщ сладкий?

Ответ : #цитата

«Вот Пляшенчиха, к примеру, **кладёт в борщ красный бурак**, от этого картошка становится красной, борщ сладкий, а это уже - «негожая еда».



Справочно:

Буряк (бурак) - так на кубанской земле принято называть **свеклу**. ..

#цитата

«- Петро! - она позвала меня, - Сходы сынок нагорёд и выдерни буряка и морквы, ты знаешь яки.

Бурак нужно было рвать только специально борщевой, розовый, с белыми прожилками по кругу, имеющий терпковато-солоноватый вкус, морковь только «каротельку», ярко-оранжевую, сладкую..»



#цитата

«Летом готовили на улице, на «кабыце» (плите), которая стояла посередине двора, топилась соломой, хворостом, дровами, а то и просто сухими навозными лепёшками.

Представьте летнюю жару и дышащую жаром печку, возле которой хозяйки проводили, чуть ли не половину дня.

Зато как потянет ветерком запахи по улице, бабушка сразу и замечание отпустит:

- У Параски сёдня борщ перекипел
- старым пахнет...»



#ЦИТАТА

«Печь должна иметь нужную температуру, которую бабушка определяла на глаз.

Огромный чугунок устанавливался на печь, снимались две вьюшки, если снять три, борщ может не получиться, бурное кипение испортит вкус, – тогда хоть Шарику под хвост вылей, говорила бабушка.»

#ЦИТАТА

Картошка - это вообще очень «серьёзный» продукт: должен быть только «американкой» и закладывался в борщ в три приёма. После того как закипела вода, бабушка поместила в неё «дрибненьку» картошечку, ей суждено было развариться, что называется «вмётлах», и создать основу овощного бульона.



#ЦИТАТА

«А капуста должна слегка похрустывать, в этом весь смак кубанского борща. В нужную минуту, известную только одной бабушке, в чугу́н выливалось содержимое сковороды, перемешав до самого дна, посолив три раза и положив в борщ веточки укропа, она накрыла чугу́н крышкой, отодвинула тряпкой его на край плиты, и облегчённо вздохнула:
– Кажись, получился...»



#цитата

«...Я вырос. Давно живу в большом городе и уже давно не ел бабушкин борщ. Эх, если бы можно было занести Кубанский борщ в Красную книгу. Равного ему нет!»



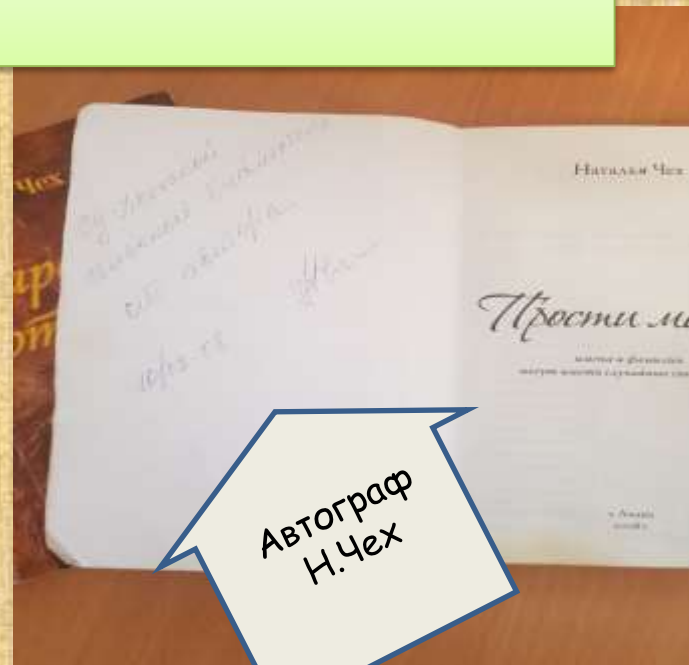
P.S: Некоторые моменты из «процесса» приготовления борща и способа его употребления мы опустили, чтобы Вы, читатели, смогли их найти на страницах рассказа Натальи Чех «Кубанский борщ».

Ждем Вас в Супсехской сельской библиотеке -
филиале №23 МБУК «Анапская ЦБС»
по адресу: Анапский район,
с. Супсех, ул. Фрунзе, 72

Супсехская сельская библиотека – филиал №23 МБУК «Анапская ЦБС»



Книги и журналы из фонда Супсехской сельской библиотеки – филиала №23 с произведениями Натальи Чех.



Автограф
Н.Чех

