

Ботвинья

Название «ботвинья» происходит от древнерусского «ботеть», то есть толстеть: «Доботел, что в двери не лезет» (В. И. Даль). Все объясняется тем, что от этого слова произошло название листьев – ботвы съедобных растений с толстым корнем (свекла и другие), из которых готовится кушанье.

В старину ботвинью делали чаще всего из листьев свеклы, хотя русские крестьяне широко использовали ботву и других распространенных огородных растений: спаржи, свеклы, хрена, моркови, репы, редьки, редиса, подсолнуха.

Ботвинья праздничная



Ингредиенты:

500—600 г свежей рыбы жирных сортов,
100—150 г ботвы молодой свеклы,
100 г шпината, 100 г щавеля,
100 г свежего корня хрена,
3 яйца,
4 свежих огурца,
100—180 г зеленого лука,
1 стакан раковых шеек,
пучок укропа,
1 лимон,
соль, перец, сахар по вкусу,
0,5 л хлебного кваса,
0,5 л яблочного кваса.

Приготовление:

Сварить крупные куски рыбы до готовности, но не разваривая, вынуть из бульона и остудить. Щавель, ботву свеклы и шпинат промыть и отварить до полного размягчения, откинуть на сито, протереть через него в миску, где будет готовиться ботвинья. Лук мелко нарезать, хрен натереть на мелкой терке, огурцы очистить от кожицы и измельчить, яйца сварить вкрутую, измельчить и выложить в ту же миску. Треть

измельченных продуктов отложить, а в миску влить хлебный и яблочный квас, добавить соль, перец, сахар по вкусу и хорошо, но осторожно перемешать. Острым ножом нарезать рыбу тонкими ломтиками и красиво уложить посередине овального блюда — ломтик к ломтику (кроме вареной рыбы, можно добавить нарезанный ломтиками балык). В отдельной посуде подать пищевой лед и, кроме того, положить его в блюдо с рыбой.

Ботвинья с огурцами



Ингредиенты:

600 г щавеля,
6 свежих огурцов,
зеленый лук, укроп,
1/2 чайной ложки горчицы или 1 чайная ложка хрена,
соль, сахар по вкусу,
1 1/2 л кислого кваса.

Приготовление:

Щавель перебрать, вымыть, припустить в собственном соку и протереть сквозь сито. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать кусочками. Горсть зеленого лука растереть с горчицей или хреном, солью и сахаром. Все компоненты сложить в супницу и залить квасом. Отдельно в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем подать отварную рыбу жирных сортов, мелко нарубленный лед. Ботвинья будет значительно вкуснее, если в нее добавить стакан шампанского.

Источник: Ковалев В. М. Русская кухня: Традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Могильный Н. П. - М., 1990. - С. 129-131