

Київський борщ із копченостями: старовинна традиція, аромат диму та рецепт від ТМ «Маршалок»

Український борщ із копченостями — це насичена, ароматна страва, у якій класична овочева основа поєднується з виразним смаком копченого м'яса. Буряк, капуста, картопля, морква, цибуля та томатна основа створюють знайомий український смаковий профіль, а копчені свинячі реберця або грудинка додають бульйону глибини, наваристості та характерного аромату диму.

Для Київщини така концепція особливо цікава, адже місцева традиція борщу історично була значно різноманітнішою, ніж один сучасний «класичний» рецепт. У старовинних київських варіантах використовували буряковий квас, кислу капусту, мочені яблука, різні види м'яса, гриби та інші продукти, які надавали борщу характерної кисло-солодкої та насиченої смакової гами.

Сучасний борщ із копченими свинячими ребрами або грудинкою не варто називати буквально незмінним рецептом наших предків. Це сучасна інтерпретація традиції, яка використовує характерні для української кухні продукти та технології — м'ясний навар, буряк, капусту, кислинку, сало або свинину та копчення.



Яким був традиційний борщ на Київщині?

Борщ посідав центральне місце в українському харчуванні та готувався як повсякденна, так і святкова страва. Історики та етнографи української кухні зазначають, що рецепти борщу значно відрізнялися залежно від регіону, сезону та достатку родини. Борщ могли варити на свинині, яловичині, птиці, рибі або робити пісним — із грибами, квасолею чи іншими продуктами.

Київська традиція вирізнялася використанням бурякового квасу як природного підкислювача. У старовинних рецептах також зустрічалися квашена капуста та мочені

яблука. Для святкових варіантів київського борщу описують поєднання кількох видів м'яса, зокрема яловичини, свинини та баранини.

Цікаво, що історично борщ часто був густішим і жирнішим, ніж багато сучасних домашніх варіантів. Його готували в печі, використовували м'ясо або кістки, а засмажку робили на салі чи олії. На Правобережжі, до якого належить Київщина, традиційно була поширена саме засмажена заправка.

Недарма у 2022 році ЮНЕСКО внесла культуру приготування українського борщу до Списку нематеріальної культурної спадщини, що потребує термінового захисту. Це визнання ще раз підкреслює, наскільки розмаїтою й цінною є ця традиція в різних регіонах України, включно з Київщиною.

Свинина, зокрема ребра, здавна посідала особливе місце в раціоні українців — свиней було простіше утримувати, ніж велику рогату худобу. Ребра згадуються, наприклад, у складі *шпундри* — тушкованого м'яса з буряком і квасом, яке готували ще за козацьких часів на Поділлі, а на Слобожанщині ребра запікали з яблуками під назвою «реберця по-козіївськи». Детальніше про традицію та технологію приготування ребер можна прочитати в [окремому матеріалі ТМ «Маршалок»](#).

Тому сучасний борщ із копченостями має цілком логічний зв'язок із цією кулінарною спадщиною.

Чим особливий борщ із копченостями?

Головна особливість — аромат, який копчене м'ясо передає бульйону.

Копчені свинячі реберця дають не лише м'ясний смак, а й насичений аромат кістки, спецій та диму. Копчена грудинка створює інший характер — більш м'який, жирний і виразний.

Основні компоненти борщу

Інгредієнт	Роль у страві	Рекомендований варіант
Буряк	Колір, солодкість, характерний смак	Свіжий або запечений
Капуста	Текстура та легка кислинка	Білокачанна, свіжа або частково квашена
Картопля	Робить борщ ситним	3–4 середні бульби
Морква	Солодкість та аромат	1 середня
Цибуля	Основа засмажки	1 велика
Томатна паста	Колір та кисло-солодка нота	1–2 ст. л.
Копчені ребра	Насичений бульйон та аромат диму	500–700 г
Грудинка	Жирність, м'ясний смак і копчений аромат	250–350 г як альтернатива ребрам
Часник	Гострота та аромат	2–4 зубчики
Зелень	Свіжий аромат	Кріп, петрушка
Сіль і перець	Баланс смаку	За смаком
Сметана	Традиційна подача	За бажанням

Які копченості ТМ «Маршалок» використати для борщу?

Асортимент ТМ «Маршалок» у розділі [«М'ясна продукція»](#) дає змогу підібрати м'ясний акцент борщу під різний смаковий запит — від наваристого м'яса на кістці до м'якшої нарізки.

Для цього рецепта особливо доречно використовувати [свинячі ребра ТМ «Маршалок»](#). Вони проходять маринування на меді, прянощах та ароматних травах, а потім — копчення й запікання на сучасному обладнанні; виробництво сертифіковане за стандартом ISO 22000:2018. Ребра на кістці можуть стати основою насиченого м'ясного відвару, а їхній копчений аромат добре поєднується з буряком, капустою та томатною заправкою.



Як згадувалося вище, поєднання «ребра + буряк + кисла основа» має глибоке коріння в українській кухні (шпундра, реберця по-козіївськи) — тож воно є органічним і для сучасного київського борщу з копченостями. У власному [матеріалі про ребра](#) ТМ «Маршалок» також підкреслює, що виробництво працює з 1996 року на австрійському та німецькому обладнанні, а кожна партія проходить контроль якості за стандартом ISO 22000:2018.

Якщо хочеться готувати без кістки або отримати м'якший, менш кістковий смак, можна скористатися копчено-вареною [грудинкою «Делікатесна»](#) ТМ «Маршалок». Вона в міру жирна, соковита, а її копчений аромат так само добре поєднується з буряком, капустою та томатною заправкою.

Ще один варіант м'яса на кістці для наваристого бульйону — [рулька «Популярна» запечена](#) ТМ «Маршалок». Желатин зі сполучної тканини додатково робить бульйон густішим.

Як альтернативу можна використати [грудинку «Банкетна» копчено-варену](#). Вона дає насичений, збалансований м'ясний смак — гарний варіант для святкової подачі борщу.

Для більш пікантної версії можна звернути увагу на [грудинку «Пікантна» сирокочену](#). Її краще використовувати помірно, адже виразний аромат копчення та спецій повинен залишатися доповненням до борщу, а не домінувати над ним.

Ще один варіант — [грудинка «Домашня» запечена](#). Її можна використовувати не стільки для варіння бульйону, скільки як м'ясний акцент під час подачі.

Таким чином, одна базова рецептура борщу може мати кілька смакових варіантів залежно від вибраного м'ясного продукту ТМ «Маршалок».

Продукція ТМ «Маршалок» для борщу з копченостями

Швидкий орієнтир, який продукт для чого підійде — з прямими посиланнями на сторінки товарів.

Продукт	Категорія	Для чого використати в борщі
Свинячі ребра ТМ «Маршалок»	М'ясна продукція	Основа найнаваристішого бульйону, м'ясо на кістці
Грудинка «Делікатесна» копчено-варена	М'ясна продукція	Основний бульйон, універсальний варіант
Грудинка «Банкетна» копчено-варена	М'ясна продукція	Насичений бульйон для святкової подачі
Грудинка «Пікантна» сирокопчена	М'ясна продукція	Пікантний акцент, додавати помірно
Грудинка «Домашня» запечена	М'ясна продукція	М'ясний акцент під час подачі, скибочками
Рулька «Популярна» запечена	М'ясна продукція	Наваристий бульйон з м'ясом на кістці
Масло солодковершкове 72,5%	Молочні вироби	М'якша, вершкова засмажка
Бринза з зеленню	Молочні вироби	Сирний акцент до гарячого борщу під час подачі
Сулугуні	Молочні вироби	Альтернативний сирний супровід
Сир «Адигейський»	Молочні вироби	М'який сирний акцент до борщу
Моцарела	Молочні вироби	Легкий вершковий сирний супровід
Халумі	Молочні вироби	Обсмажені скибочки як сирний акцент до подачі

Рецепт українського борщу з копченостями

Інгредієнти на 6–8 порцій

- [копчені свинячі ребра ТМ «Маршалок»](#) — 500–700 г (або [грудинка «Делікатесна»](#) чи [рулька «Популярна» запечена](#) ТМ «Маршалок» як альтернатива);
- буряк — 2 середні;
- картопля — 3–4 шт.;
- білокачанна капуста — 300–400 г;
- морква — 1 шт.;
- цибуля — 1 велика;
- томатна паста — 1–2 столові ложки;

- часник — 2–4 зубчики;
- рослинна олія або [вершкове масло](#) ТМ «Маршалок» для засмажки;
- лавровий лист;
- чорний перець;
- сіль;
- кріп і петрушка;
- приблизно 2,5–3 л води.

Київський борщ із копченостями

Старовинна традиція,
аромат диму та рецепт
від ТМ «Маршалок»

Насичений, ароматний, із характерним копченим смаком — такий борщ готували на Київщині з покоління в покоління. Сьогодні ми поєднуємо традиції з якісними продуктами ТМ «Маршалок».



Інгредієнти



Копчені свинячі реберця
ТМ «Маршалок»
500–700 г



Буряк
2 середні



Капуста
300–400 г



Картопля
3–4 шт.



Морква
1 шт.



Цибуля
1 велика



Томатна паста
1–2 ст. л.



Часник
2–4 зубчики



Лавровий лист
2–3 шт.



Перець горошком
за смаком



Сіль
за смаком



Вода
2,5–3 л

Як приготувати



1 Готуємо бульйон
Покладіть реберця в каструлю, залийте водою та доведіть до кипіння. Варіть 25–35 хвилин.



2 Додаємо овочі
Натертий буряк тушуйте з томатною пастою. Окремо обсмажте цибулю та моркву.



3 Кладемо капусту
Додайте нарізану капусту та варіть до готовності картоплі.



4 З'єднуємо інгредієнти
Додайте засмажку, буряк, лавровий лист і перець. Варіть ще 10–15 хвилин.



5 Фінальний акорд
Додайте часник та зелень. Накрийте кришкою і дайте борщу настоятися 20–30 хв.



Корисні поради

- Для автентичного смаку використовуйте буряковий квас або кислу капусту.
- Не переварюйте капусту — вона має залишатися трохи хрусткою.
- Подавайте борщ гарячим, одразу після приготування.

Варіанти копченостей ТМ «Маршалок»



Свинячі реберця
(насичений бульйон і аромат диму)



Грудинка «Делікатесна»
(м'який копчений смак)

Ідеальна подача



Сметана



Часник



Зелень



Пампушки з часником



М'ясні делікатеси



Для більш традиційного київського характеру можна додати невелику кількість бурякового квасу, якщо він є під рукою. Інший варіант — використати трохи квашеної капусти або невелику кількість кисло-солодкого моченого яблука.

Це не обов'язкова частина сучасної рецептури, але саме такі кислі компоненти зустрічаються в описах старовинних київських борщів.

Як приготувати борщ із копченостями

1. Готуємо основу

Наріжте копчені ребра ТМ «Маршалок» на порційні шматки. Покладіть у каструлю, залийте холодною водою та доведіть до кипіння.

Зменште вогонь і варіть приблизно 25–35 хвилин (для рульки на кістці — до 40–45 хвилин), щоб м'ясо та копчені спеції передали бульйону свій аромат.

Якщо використовуєте грудинку замість ребер, її можна нарізати більшими шматками й додати до бульйону трохи пізніше, щоб не переварити м'ясо.

2. Додаємо картоплю

Картоплю очистіть і наріжте середніми кубиками.

Додайте її до бульйону та варіть приблизно 10 хвилин.

3. Готуємо буряк

Буряк натріть на крупній тертці або наріжте тонкою соломкою.

Його можна тушкувати окремо на невеликій кількості олії з додаванням томатної пасти. Щоб зберегти яскравий колір, до буряка можна додати невелику кількість кислого компонента — наприклад, бурякового квасу.

Саме поєднання буряка та природної кислоти є важливою частиною традиції українського борщу.

4. Готуємо засмажку

Цибулю наріжте дрібними кубиками, моркву натріть.

Спочатку обсмажте цибулю до прозорості, потім додайте моркву. Через кілька хвилин додайте томатну пасту.

Після цього з'єднайте засмажку з буряком.

Для сучасного варіанта можна використати невелику кількість [вершкового масла](#) ТМ «Маршалок» замість частини рослинної олії. У асортименті бренду є солодковершкове масло 72,5% жирності. Воно додасть засмажці м'якішого вершкового відтінку.

5. Додаємо капусту

Капусту нашаткуйте.

Коли картопля вже майже готова, додайте капусту до каструлі.

Якщо ви використовуєте квашену капусту, її можна додати частково замість свіжої. Саме кисла капуста зустрічається серед характерних компонентів старовинних варіантів борщу Київщини.

6. З'єднуємо всі компоненти

Додайте до каструлі буряково-томатну заправку, цибулю та моркву.

Покладіть лавровий лист, додайте перець.

За потреби скоригуйте сіль — пам'ятайте, що копчені ребра або грудинка вже містять сіль.

Варіть ще приблизно 10–15 хвилин на слабкому вогні.

7. Фінальний аромат

За кілька хвилин до завершення додайте подрібнений часник та зелень.

Після вимкнення вогню накрийте каструлю кришкою і залиште борщ настоятися щонайменше на 20–30 хвилин.

Саме після настоювання овочі, м'ясо, буряк і копчений аромат утворюють більш гармонійний смак.

Сучасна подача борщу від ТМ «Маршалок»

Традиційно український борщ подають гарячим, зі сметаною, часником, хлібом або пампушками. Сало та свіжа зелень також є характерними супроводами борщу.

Але для сучасної подачі можна використати продукцію ТМ «Маршалок».

Наприклад, поруч із тарілкою борщу можна подати:

Борщ + [копчені ребра ТМ «Маршалок»](#) + сметана + часник + зелень.

Або створити більш гастрономічний варіант:

Борщ + тонкі скибочки [грудинки «Делікатесна»](#) + зелена цибуля + часник.

Молочна продукція також може стати цікавим доповненням. У асортименті [Молочних виробів ТМ «Маршалок»](#) представлені [бринза з зеленню](#), [Адигейський сир](#), [Сулугуні](#), [Моцарела](#), [Халумі](#) та [вершкове масло](#).

Наприклад, невелика порція [бринзи з зеленню](#) поруч із гарячим борщем може створити цікаве поєднання солонуватого сирного смаку, бурякової солодкості та копченого м'яса.

Ребра чи грудинка: що вибрати для борщу?

Варіант	Який смак дає	Кому підійде
Свинячі ребра ТМ «Маршалок»	Насичений м'ясний бульйон, аромат копчення, м'ясо на кістці	Для максимально наваристого борщу
Рулька «Популярна» запечена ТМ «Маршалок»	Густий бульйон, м'ясо на кістці, м'який аромат	Наваристий борщ без гострих кісток ребра
Грудинка «Делікатесна»	М'який копчений смак, соковите м'ясо	Для ніжнішої версії
Грудинка «Пікантна»	Виразний аромат спецій і копчення	Для любителів пікантних страв
Грудинка «Банкетна»	Насичений, але збалансований м'ясний смак	Для святкової подачі
Грудинка «Домашня»	Домашній запечений м'ясний характер	Для сучасної подачі борщу

Чому копченості так добре працюють у борщі?

В українській кухні копчення було не лише способом надати м'ясу аромату, а й важливою технологією його збереження. Разом із квашенням, солінням, сушінням та в'яленням воно допомагало зберігати продукти протягом тривалого часу.

Тому поєднання борщу з копченим м'ясом має не випадковий характер.

Копчена свинина дає борщу:

- насиченіший аромат;
- глибший м'ясний смак;
- легкі димні ноти;
- додаткову жирність;
- відчуття ситності.

А буряк, капуста та кисла складова врівноважують насиченість м'яса.

Важливий секрет київського характеру — кислинка

Якщо хочеться наблизити сучасний борщ до історичної традиції Київщини, варто звернути увагу саме на кислу ноту.

Сьогодні її часто створюють томатами, томатною пастою, оцтом або лимонним соком. Але історично українські борщі могли підкислювати буряковим квасом, сироваткою, кислим молоком, квашеними овочами, моченими яблуками та іншими кислими продуктами.

Для київської інтерпретації можна спробувати поєднання:

буряк + буряковий квас + копчені ребра + свіжа капуста.

Або більш м'який варіант:

буряк + томатна паста + частина квашеної капусти + копчена грудинка.

У результаті борщ отримує не просто кислинку, а складніший баланс солодкого, кислого, м'ясного та димного.

Борщ, який поєднує традицію і сучасність

Український борщ ніколи не був стравою з єдиною незмінною рецептурою. Історичні джерела свідчать про велику кількість його регіональних і родинних варіантів. Навіть у Києві існували різні рецепти — від пісних до багатих м'ясних версій.

Тому борщ із копченостями цілком доречно розглядати як сучасне продовження української традиції.

Основа залишається незмінною: буряк, капуста, овочі, м'ясний навар, часник, зелень і правильний баланс смаків.

А сучасна [продукція ТМ «Маршалок»](#) дає можливість по-новому розкрити знайому страву — використати копчену грудинку або рульку для бульйону, вершкове масло для засмажки та сири для оригінальної подачі.

Так народжується страва, яка одночасно нагадує домашню кухню Київщини і відповідає сучасному уявленню про якісну українську гастрономію.

FAQ. — часті запитання про борщ із копченостями

Чи можна варити борщ із копченими ребрами?

Так. [Свинячі ребра ТМ «Маршалок»](#) готуються за власною рецептурою бренду — з маринуванням на меді й прянощах та подальшим копченням і запіканням — і добре підходять для приготування насиченої основи борщу. Вони додають бульйону м'ясного смаку, характерного аромату копчення та наваристості завдяки кістці. Схожий за характером, хоч і трохи м'якший, бульйон дає й [рулька «Популярна» запечена ТМ «Маршалок»](#).

Яку грудинку краще використовувати для борщу?

Для м'якшого смаку підійде копчено-варена грудинка «Делікатесна» або «Банкетна». Для більш виразного пряного характеру можна використати сирокопчену грудинку «Пікантна». Грудинку також можна не варити тривалий час, а додати до готового борщу під час подачі, наприклад грудинку «Домашня».

Чи є борщ із копченостями старовинною київською стравою?

Копчене м'ясо має глибоке коріння в українській харчовій традиції, але сучасний рецепт саме «борщу з копченостями» не варто подавати як точну реконструкцію одного конкретного старовинного київського рецепта. Це сучасна інтерпретація традиції.

Що робить борщ київським?

Для історичних київських варіантів характерні м'ясний навар, буряковий квас, кислі компоненти, зокрема мочені яблука або квашена капуста, а в багатших рецептах — поєднання кількох видів м'яса.

Чи обов'язково додавати буряковий квас?

Ні. У сучасному рецепті його можна замінити іншою кислою складовою. Але якщо ви хочете наблизити смак до історичної київської традиції, буряковий квас є дуже цікавим варіантом.

Коли додавати капусту в борщ?

Свіжу капусту зазвичай додають після картоплі, щоб вона зберегла певну текстуру. Квашену капусту можна додавати відповідно до бажаної кислотності та м'якості.

Чи можна використовувати вершкове масло в борщі?

Так. Для сучасної версії його можна використати для обсмажування цибулі та моркви або додати невелику кількість наприкінці приготування. У ТМ «Маршалок» є [солодковершкове масло 72,5%](#).

З чим подавати борщ із копченостями?

Класичне доповнення — сметана, часник, зелень, хліб або пампушки. Для сучасної подачі можна додати нарізану грудинку, бринзу з зеленню або інший сир.

Спробуйте київський борщ із новим акцентом

Борщ із копченостями — це поєднання традиційної української основи та сучасного підходу до продуктів. Буряк, капуста, картопля, морква та цибуля створюють знайомий смак, а [копчені свинячі ребра](#) або грудинка ТМ «Маршалок» додають йому глибини та виразного аромату.

А якщо хочеться відчути саме київський характер, спробуйте додати до рецепта буряковий квас, квашену капусту або невелику кількість мочених яблук — саме кислі компоненти є однією з цікавих рис історичних варіантів борщу Київщини.

Традиція при цьому не залишається в минулому. Вона продовжується на сучасній кухні — з якісним м'ясом, молочними продуктами, перевіреними рецептами та новими способами подачі.

ТМ «Маршалок» — український продукт європейського стандарту.

Більше рецептів, кулінарних історій та інформації про українські м'ясні й молочні продукти шукайте у [Блозі ТМ «Маршалок»](#)

М'ясні делікатеси та молочні вироби ТМ «Маршалок» для приготування Київського борщу можна купити у фірмових магазинах у Білій Церкві або замовити з доставкою на marshalok.com.ua чи в онлайн-магазині marshalok.ps.me

Завантажте статтю у PDF. Збережіть собі, щоб завжди мати під рукою!