ШПУНДРА

Старинна українська справа зі свинини, буряка та бурякового квасу



Обсмажена свинина, тушкована з буряком у бурякову квасі. Насичений смак із м’якою кислинкою — ніби борщ без води.

КОРОТКО ПРО СТРАВУ

Порції	4
Підготовка	близько 20 хв
Тушкування	60–90 хв
Складність	середня
Подача	пшоняна каша, картопляне пюре або картопля

ІНГРЕДІЄНТИ НА 4 ПОРЦІЇ

Свіжа свиняча грудинка	700–800 г
Буряк	400–500 г
Бурякový квас	350–450 мл
Цибуля ріпчаста	2 шт.
Часник	2–3 зубчики
Олія або свинячий жир	1–2 ст. л. за потреби
Лавровий лист	1–2 шт.
Чорний перець, сіль	за смаком
Вода або бульйон	за потреби

8 КРОКІВ ПРИГОТУВАННЯ

1. Грудинку обсушіть і наріжте шматками 3–4 см; цибулю — півкільцями, буряк — соломкою.
2. Обсмажте свинину порціями на сильному вогні до золотистої скоринки.
3. Додайте цибулю й смажте 5–7 хв до м’якості.
4. Додайте буряк, перемішайте та прогрійте кілька хвилин.
5. Влийте бурякový квас; додайте часник, лавровий лист і перець. Рідина має покривати лише частину інгредієнтів.
6. Накрийте кришкою й тушкуйте на малому вогні 60–90 хв, зрідка помішуючи.
7. Перевірте м’якість м’яса, посоліть і відкоригуйте смак.
8. Дайте настоятися під кришкою 15–20 хв. Подавайте гарячою.

БУРЯКОВИЙ КВАС — СЕКРЕТ СМАКУ

На 500 г буряка — близько 1 л питної води. Нарізати буряк, повністю залити водою в чистій скляній банці, накрити марлею та залишити в теплому місці без прямого сонця. Щодня перевіряти чистою ложкою й знімати піну. Коли з'явиться приємний кисло-солодкий аромат — процідити й зберігати в холодильнику.

Ознаки квасу	Що це означає?
Легка піна й приємний кисло-солодкий запах	Нормальне бродіння
Бордовий колір і м’яка кислинка	Готовий
Пліснява, слиз або гнилий запах	Викинути

ЯКЕ М’ЯСО ОБРАТИ?

Свіжа грудинка	Найкращий вибір, жир робить м’ясо соковитим
Реберна частина	Дуже добре, насичений смак
Лопатка	Прийнятно, може бути сухуватою
Корейка, філе	Не рекомендуємо, надто пісні

Для класичної шпундри потрібна свіжа, не копчена свинина.

З ЧИМ ПОДАВАТИ?

Пшоняна каша	Традиційний гарнір, добре вбирає соус
Картопляне пюре	Пом'якшує кислинку
Відварена або запечена картопля	Простий варіант
Свіжа зелень і домашній хліб	Для подачі та соусу

5 СЕКРЕТІВ ВДАЛОЇ ШПУНДРИ

1. Обсушуйте м’ясо — так утвориться скоринка.
2. Смажте порціями, щоб шматки не парилися.
3. Тушкуйте повільно, на малому вогні.
4. Якщо рідина википіла, доливайте гарячий бульйон.
5. Не переварюйте буряк — він має зберегти форму.

Шпундра згадується в “Енеїді” Івана Котляревського.
Перші три частини поеми надруковано 1798 року, повний текст — 1842-го.

marshalok.com.ua