

世界3大スープ「ボルシチ」

〈世界3大スープ〉のひとつにボルシチがあります。ロシアの定番料理として知られていますが、もとはウクライナ共和国の郷土料理です。ビーツや玉葱、にんじん、キャベツ、牛肉などをじっくり煮込んで作る具たくさんスープです。

ビーツはボルシチに欠かせない真っ赤なかぶのような形をした野菜です。切ると中まで赤く、赤い色素はボルシチの特徴的な赤いスープの素になります。日本では生のビーツは少なく、主に缶詰が流通しています。

ボルシチは地域によって味や具が異なり、日本のみそ汁のように各家庭でもそれぞれ味が違います。特にウクライナ共和国では地方ごとに数十種類以上もあるといわれています。しかしどの地域でも主な材料にビーツを使用しており、スメタナと呼ばれるサワークリームを混ぜて食べるそうです。ビーツがあれば日本でも簡単に作ることができるので、寒い日にぜひ作ってみてください。

