

16 мая

Майские супчики для выходных на даче. Готовим на Мавру Зеленые щи

16 мая христиане чтут память святых Тимофея и Мавры, живших в Египте в 3 веке. Супруги были подвергнуты страшным пыткам и погибли, прожив вместе в браке всего 20 дней.



Святые Тимофей и Мавра. Фото: pravoslavie.ru

Мавру крестьяне прозвали Рассадницей, Маврой Зеленые щи, так как в этот день высаживали на грядки рассаду капусты. К середине мая все зимние запасы квашеной капусты уже заканчивались, нового урожая еще не выросло, зато вовсю начинали расти травы — крапива, лебеда, щавель.

Зеленые щи были чудо как хороши! Попробуем и мы приготовить эти весенние супчики — с щавелем и с крапивой. Вкуснее всего эти супы на даче, когда накрывается стол на веранде, покупается деревенская сметана и после работы на огороде можно сесть пообедать горячим супом.

Мы модифицировали рецепты под современные условия и набор «дачных продуктов», чтобы приготовить супы можно было быстро и просто.

Щи с крапивой



Фото: по [лицензии PxHere](#)

Вам потребуются:

- 1 банка тушенки из говядины;
- 4 картофелины;
- 1 ст л риса;
- пучок молодой крапивы;
- 1 луковица;
- 1 ч. л. топленого масла;
- 1, 5 л воды;
- пара зубчиков чеснока;
- соль, перец, лавровый лист.

Приготовление:

1. Крапиву обдать кипятком, оставить на несколько минут.
2. Почистить и мелко нарезать луковицу, растопить масло в кастрюле и обжарить лук.
3. Почистить и нарезать картофель, добавить к луку.
4. Открыть банку тушенки, выложить в кастрюлю, залить водой, добавить рис, довести до кипения.
5. Крапиву отжать, нарезать и положить в суп. Добавить соль, перец, лавровый лист, мелко нарезанный чеснок, убавить огонь и варить до готовности картофеля и риса 10 минут.

6. Подавать с жирной сметаной.

Зеленые щи с щавелем на скорую руку



Фото: по лицензии PxHere

Вам потребуются:

- 1 упаковка шпикачек (450 г);
- 1 ст л топленого масла;
- 4 картофелины;
- 4 яйца;
- 1 луковица;
- пучок щавеля;
- 1,5 л воды;
- соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Приготовление:

1. Поставить вариться яйца.
2. В кастрюле обжарить на топленом масле мелко нарезанную луковицу.
3. Нарезать шпикачки и опустить их к луку, обжарить до красивой корочки.
4. Добавить очищенный и нарезанный картофель, залить водой.
5. Довести до кипения, добавить нарезанный щавель, специи, соль. Варить до готовности картофеля.
6. Очистить яйца, нарезать на половинки. В тарелку наливать суп, добавлять половинку яйца и сметану.

Приятного аппетита!



Олеся Тимофеева

Специально для Журнала Calend.ru

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

CALEND.RU
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ



<https://www.calend.ru>