Meat-based or vegetarian, with or without beans, potatoes in or out, tomato sauce or real tomatoes added, dried mushrooms or smoked pears, or maybe just mom’s borsch? Which variant should be considered “the real thing”? The battles have been lasting for years. That is why Yevhen Klopotenko, a well-known chef, sets out on a journey across Ukraine to uncover the most fascinating borsch recipes and to find the secret ingredients which make this dish unique! During this trip, Yevhen reaches the conclusion that recipe components are not a priority but people and their values are! Secret ingredients from different regions and people are even cooler than falling in love! We’ll astonish you with borsch cooked on river water, with fish, dumplings, geese meat, sausages, and even whisky and honey. We’ll offer you to taste borsch in Chornobyl nuclear power station canteen or just on a quay in the center of Uzhgorod, in the “Highest Cuisine Restaurant” in Lviv, on a mountain peak in Transcarpathia, in an artists’ summer residence, with Jews, Hungarians and Crimean Tatars… Find your unique secret ingredient!

Який український борщ справжній? На свинині, птиці, яловичині, чи може, таки на грибах? А як щодо квашеної капусти, а не свіжої, і соленого томатного розсолу замість пасти? Буряк варити, запікати чи квасити? Куштували рибний борщ? А з яблуками, сушеними грушками чи чорносливом? Євген Клопотенко вирушив у мандрівку всією Україною, щоб віднайти секретні інгредієнти головної страви українців.

Тарас Шевченко любив борщ на карасях, а в родині Івана Франка у страву завжди нарізали баклажан. На Полтавщині додають сушені груші, а на Київщині – чорнослив. На Галичині колір борщу брунатний, а на Одещині жовтогарячий. Борщ варитиметься високо в Карпатах та на військовій польовій кухні під Бердянськом, у їдальні Чорнобильської АЕС та просто в центрі Ужгорода, у резиденції сучасних художників та в гуцульському селі, у вишуканому львівському ресторані та в хатинці пасічника під кордоном з Білоруссю.