

**Что ты знаешь о русской кухне?
Соотнеси фотографию с описанием блюда.**



Квас



Пожарские котлеты



Расстегаи



Окрошка



Щи



Блины



Пельмени



Каша

1. Его готовят из самых разных ингредиентов, благодаря чему у него кислый или сладкий вкус, тёмный или светлый цвет, различная резкость и аромат. Но традиционно его делали на ржаном хлебе с добавлением сахара и изюма.
2. Изначально это было ритуальное блюдо с важным сакральным смыслом, но сейчас это просто популярная национальная еда, часть фольклорной традиции (часто встречается в малых жанрах фольклора – пословицах и поговорках). Это блюдо готовят по-разному – на воде или на молоке, – с десятками вариантов начинок: с грибами или с мясом, с капустой, с картофелем, с печенью, творогом или икрой.

3. Особый вид очень популярного блюда. Его секрет заключается в том, что к куриному мясу добавляется рубленое сливочное масло, которое тает во время жарки и делает блюдо необычайно нежным.

4. Сытное и одновременно лёгкое блюдо, которое готовят летом, когда жарко и есть много свежих овощей. Рецептов приготовления этого блюда очень много, но обычно в состав входят варёное мясо (или варёная колбаса), редис, свежий огурец, картофель, куриные яйца, зелень (лук, укроп, петрушка). А для заправки используют нежирный кефир, овощной бульон, квас и даже минеральную воду, разведённую со сметаной.

5. Такое название это блюдо получило благодаря открытому верху («расстёгнутые пирожки»). Вначале такие пирожки подавали в трактирах к супам. Позже они стали самостоятельным блюдом, очень популярным в уличной торговле. Исторически это блюдо готовили из остатков еды: внутрь клали то, что осталось после ужина. Но больше всего ценилась рыбная начинка. Сверху поливали растопленным маслом или горячим бульоном, чтобы блюдо стало ещё более вкусным и сочным.

6. Традиционно это блюдо – не просто сытное кушанье, а философия жизни. Именно оно было основным блюдом на столе несколько веков подряд. Раньше так называли всё, что можно было приготовить из измельчённых продуктов. Сегодня это блюдо варят из пшеницы, гороха, гречки, риса и других видов зерна. А к Рождеству до сих пор принято готовить кутью – из пшеницы или риса с добавлением мёда, мака и изюма.

7. У этого первого блюда короткое название и длинная история. Жители русских деревень готовили его по-разному в зависимости от достатка: одни готовили его только с луком и капустой, другие добавляли сало или мясо. В некоторых рецептах среди ингредиентов встречается ржаная мука, грибы и рыба. А характерного кислого привкуса добивались за счёт квашеной капусты или рассола, щавеля, кваса.

8. Хотя во многих странах мира есть очень похожие блюда (например, в Грузии, Италии и Китае), в русскую кухню оно пришло с Урала, поэтому самый популярный вид этого блюда сибирский. В Сибири это блюдо заготавливали на много месяцев вперёд, так как оно отлично хранится в замороженном виде. В традиционном рецепте для фарша используют несколько видов мяса. Кстати, для приготовления теста обязательно использовать ледяную воду – это придаёт ему уникальный вкус.