

Приготовление национального блюда.

Окрошка.

Работу выполнили:
Варлашова Ульяна,
Липакова Ирина,
обучающиеся 6 класса
МБОУ СМР «Гремячинская ОШ»

Окрошка- традиционное славянское блюдо, которое просто незаменимо в летнюю жару. Она отлично насыщает и освежает , так как относится к категории холодных супов . В состав окрошки входит мясо различных сортов, колбасы, вареные овощи. По сути окрошка – это салат, залитый жидкостью.

И только иностранцы, приезжая к нам, удивляются: как это можно разбавлять овощной салат кока-колой?

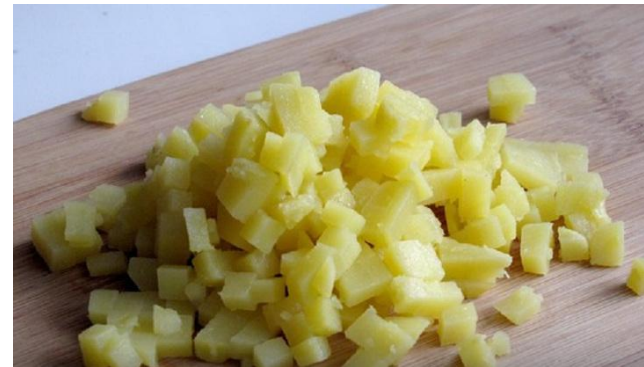
«Странные люди русские... едят холодный суп!» - восклицали французы, которые впервые попробовали русскую национальную кухню. И правда ведь, кто не ел окрошки – тот либо живёт не в России, либо что-то в этой жизни упустил.

Гастрономический праздник,
посвящённый одному из древнейших
русских блюд – окрошке, отмечается
ежегодно 30 мая.



Мы живём в Вологодской области.
Вообще блюд, помеченных в кулинарных книгах определением «по-вологодски», на удивление много. Есть и окрошка по-вологодски: не на квасе, не на кислом молоке, а на воде со сметаной и уксусом.

Привычный и любимый всеми нами картофель стали добавлять в окрошку только в начале 19 века с распространением этого овоща.



Картофель отвариваем в мундире, остужаем и очищаем от кожуры. Вареный картофель нарезаем мелкими кубиками.

Яйца варим вкрутую, охлаждаем и очищаем от скорлупы, мелко рубим.



Огурцы моем и нарезаем мелкими кубиками. Если они горчат, то полностью очищаем от кожуры.



Мелко нарезаем зеленый лук. Так же поступаем с укропом.



Мясо для окрошки используется отварное или жареное, разных сортов. Сейчас мы чаще всего используем колбасу. Сервелат мелко режем кубиками.



Соединяем все ингредиенты в кастрюле и заливаем сметаной. Солим, перчим и добавляем лимонную кислоту по вкусу. Всё тщательно перемешиваем.



Заливаем салат холодной водой,
перемешиваем и ставим в холодильник
на несколько часов настояться.



Подаем окрошку к столу порционно.
Приятного аппетита!

