

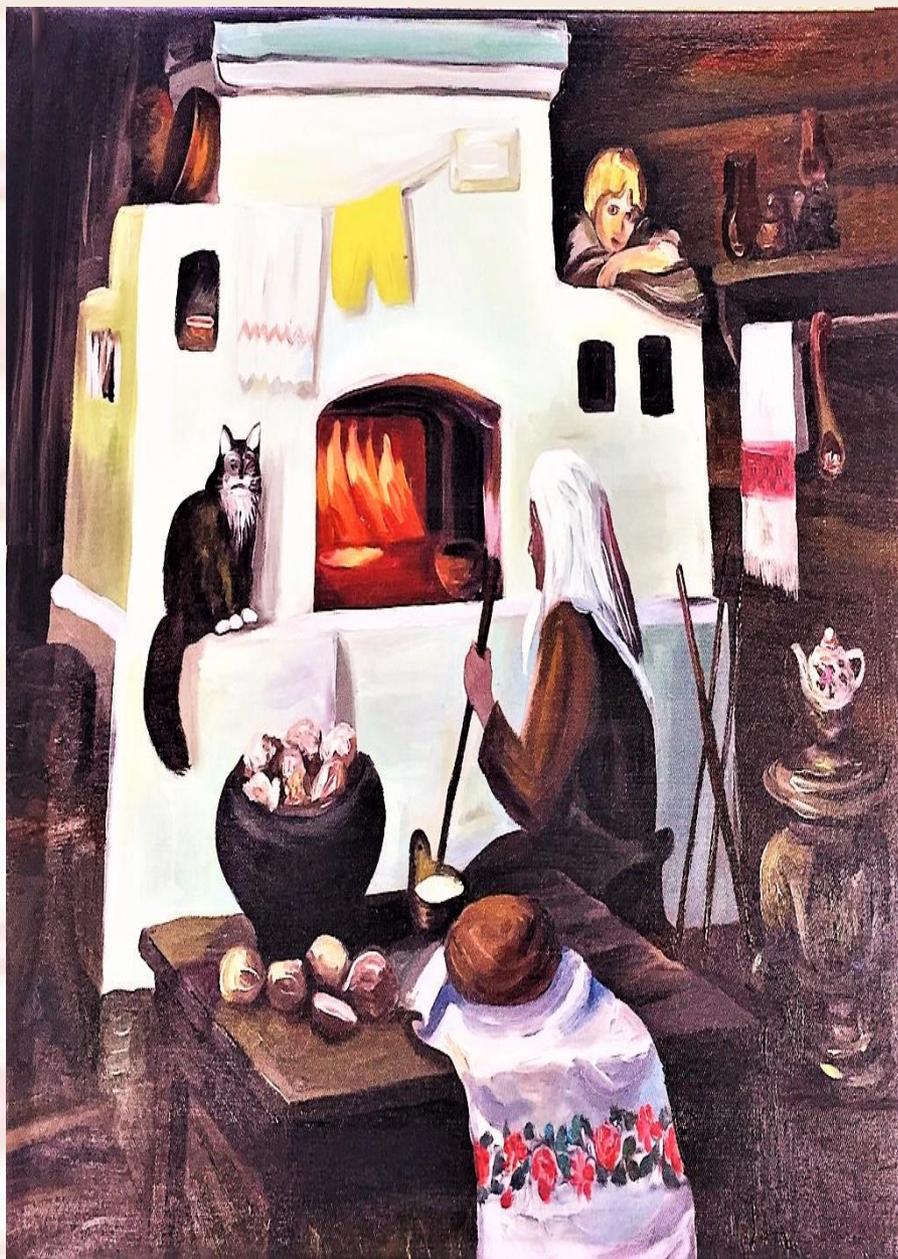
# *Традиционная русская кухня*



Русская кухня весьма самобытна и своеобразна. Как и всякая другая национальная кухня, она сложилась под влиянием различных факторов, таких как :

- природные
- социальные
- экономические
- исторические





Суровый климат России привел к появлению русской печи, которая служила одновременно и для обогрева жилья, и для приготовления пищи.

Особенности этого кухонного очага определили и основные особенности тепловой обработки продуктов, свойственные русской кухне:

- варку
- тушение
- запекание

## *Особенности русской кухни*

- ◆ Национальная кухня России предусматривает :
- ◆ первое блюдо
- ◆ второе блюдо
- ◆ третье.



**ГЛАВНОЕ МЕСТО НА  
РУССКОМ СТОЛЕ  
ЗАНИМАЛ И ЗАНИМАЕТ  
ХЛЕБ. ХЛЕБ  
УПОТРЕБЛЯЛСЯ  
ПРЕИМУЩЕСТВЕННО  
РЖАНОЙ. СОЛЬ В МУЧНЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ НЕ  
ДОБАВЛЯЛАСЬ. ИЗ  
ТЕСТА НА РЖАНОЙ ИЛИ  
ПШЕНИЧНОЙ МУКЕ  
ГОТОВИЛИ ПИРОГИ.  
НАЧИНКА ПИРОГОВ БЫЛА  
МЯСНАЯ, РЫБНАЯ,  
ТВОРОЖНАЯ, ЯГОДНАЯ.**



***Супы - лицо русской кухни, их известно очень много, и они являются одной из древнейших разновидностей блюд в нашей кулинарной традиции.***

## **Виды супов**

### **1. Горячие:**

- Щи,
- Борщ,
- Солянка,
- Рассольник,
- Уха

### **2. Холодные:**

- Окрошка,
- Свекольник,
- Ботвинья,
- Сладкие супы.



**Этот шедевр кулинарного искусства, по сути, винегрет, смешанный с селедкой, яйцом и обильно сдобренный майонезом, еще молод — он появился в СССР в конце 60-х. Среди русскоговорящего населения пользуется огромной популярностью, за границей практически не известен. Часто бывает замечен в паре с холодцом, пугает иностранных гостей меньше, но отношение к нему неоднозначное**



**Холодная закуска из желеобразного мясного бульона присутствует не только в русской, но и в других кухнях мира. Главное отличие в том что в них отдельно добавляют желирующие вещества — желатин или агар-агар. Для приготовления холодца этого не требуется, нужная консистенция достигается за счет длительного вываривания в бульоне ног, хвоста и головы животного — в них содержится много коллагена.**



**ОДНИМ ИЗ РУССКИХ ИЗОБРЕТЕНИЙ СТАЛ ВИНЕГРЕТ, ИЗВЕСТНЫЙ ВО ВСЕМ  
МИРЕ КАК «РУССКИЙ САЛАТ».  
ДРУГОЙ ИЗВЕСТНЫЙ САЛАТ, ЧЕЙ РЕЦЕПТ БЫЛ СОЗДАН В РОССИИ В РЕСТОРАНЕ  
ПАРИЖСКОЙ КУХНИ – «ОЛИВЬЕ».**



**Мешочки из теста с мясной или иной начинкой придумали очень давно, и у разных народов свои названия для них: вонтоны, момо, хинкали, равиоли, манты, поэы. В русскую кухню пельмени, что в переводе с коми-удмуртских языков значит «хлебное ухо», пришли в начале XV века с Урала и с тех пор неизменно украшают наш стол.**



*Кисели*

*Компоты*

*Квасы*

*Морсы*



# *Гастрономический туризм в России*



**Гастрономический туризм** - это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт.