

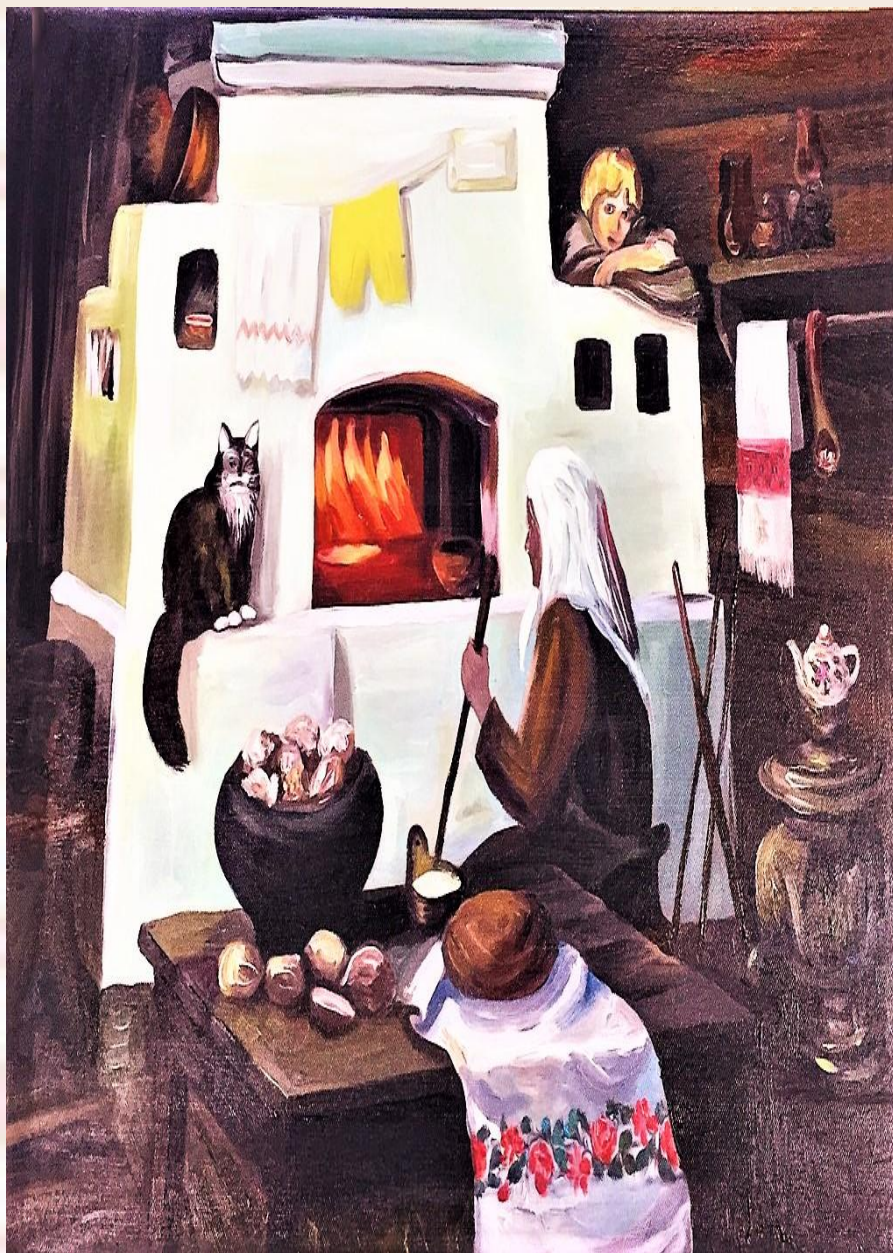
Традиционная русская кухня



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.