



Традиции русской кухни

Характерные для РУССКОЙ кухни блюда

С глубокой древности на Руси возделывались рожь, пшеница, ячмень, овес, просо; народ давно овладел техникой изготовления муки, выпечки изделий из теста. Поэтому в питании русских людей большую роль играют каши, запеканки, блины, пироги, пирожки и др.

Борщ



Рецепт приготовления

Борщ

2 л бульона или воды, 1 небольшая свекла, 100 г свежей капусты, 1 луковица, 1 морковь, 2 картофелины, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 чайная ложка муки, соль, сахар, лимонная кислота, зелень, 4 ст. ложки сметаны.

Свеклу для борща можно приготовить различным образом: ее можно сварить целиком, испечь в духовке, измельчить соломкой, обжарить на жире, затем добавить жидкость, лимонную кислоту и тушить. В бульоне или воде варить нарезанную капусту. Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать и обжарить с морковью, затем добавить в суп. Картофель нарезать брусочками, опустить в суп и варить до готовности. Добавить в суп подготовленную свеклу и пассерованные муку и томат-пюре. Если борщ недостаточно интенсивно окрашен, добавить выжатый из свеклы сок, посолить по вкусу, добавить сахар, лимонную кислоту, при желании положить лавровый лист и проварить. При подаче посыпать борщ мелко нарезанной зеленью, положить в него сметану.

Блины

название рецепта:

Блинчики с творогом



Ингредиенты:

0,5 стакана муки,
200 г творога,
2 ст ложки молока,
2 яйца,
20 г сливочного масла,
2 – 2,5 ст ложки сахара, ванилин,
тертая лимонная цедра,
соль

Способ приготовления:

Масло растереть с сахаром, добавить соль, желтки, ванильный сахар, измельченную лимонную цедру, протертый творог. Затем влить молоко, ввести муку, взбитые белки; массу осторожно перемешать. Готовое тесто тонким слоем налить на раскаленный противень с кипящим топленным или растительным маслом или маргарином, противень поставить в разогретую духовку. испеченные блинчики накалывать сверху вилкой, посыпать сахарной пудрой и подавать к столу с фруктовым соком

ВЫВОД

- Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след (если говорить о том, что мы понимаем под классической русской кухней), причем довольно сильно отличался от других составом меню, композицией блюд и технологией приготовления их, т. е. представлял своего рода отдельную кухню.