



## **Окрошка – популярное блюдо русской кухни.**

Его название происходит от слова «крошить». Окрошка – это мелко нарезанные свежие овощи, залитые холодной жидкостью. Традиционной основой русской окрошки считается квас, хотя в старину ее заливали огуречным или капустным рассолом. Сегодня для окрошки используют кислое молоко, кефир, йогурт, минеральную воду и даже пиво. Для лета окрошка – идеальное решение: во-первых, она отлично освежает в жаркий день, во-вторых, ее не надо варить, поэтому в овощах сохраняются витамины.