#РОССИЯНАШОБЩИЙДОМ



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, вовторых, ее не надо варить, поэтому в овощах сохраняются витамины.