|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | **1** |  | **3** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |
|  |  |  | **4** | **5** |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **7** |  | **8** |  |  |
|  |  | **9** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **10** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **11** |
|  |  | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **14** |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **16** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | **17** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |  |  |

**Проверьте, насколько вы знаете определения традиционных русских блюд, которые очень часто встречаются в художественных произведениях русских писателей**

**БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ**

1. Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод, фруктово-ягодных соков, [сиропов](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BF), [варенья](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5), [молока](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE) с добавлением картофельного или кукурузного [крахмала](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%BC%D0%B0%D0%BB) или зерновой закваски
2. Традиционное жидкое холодное [блюдо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE), представляющее собой [хлеб](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1) или сухари, корки, покрошенные в воде с солью и сдобренные небольшим количеством постного масла; хлебная окрошка на квасу, иногда с луком, накрошенным в [квас](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81).
3. Блюдо русской кухни, [суп](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF) на крутом мясном, рыбном или грибном [бульоне](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD) с острыми приправами. Бывает трёх видов: мясные, рыбные и грибные
4. Смесь мелко нарезанных [овощей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8), обладающих нейтральным вкусом, [пряных](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C) трав, сварённых вкрутую яиц, заправленную специальной заправкой из растёртых в небольшом количестве [кваса](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81) или огуречного [рассола](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB), [горчицы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%86%D0%B0_%28%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0%29), зелёного лука, [черного перца](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86), [хрена](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%80%D0%B5%D0%BD) и желтков яиц.
5. Разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), представляющая собой лёгкий [овощной](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8) отвар, называемый по имени основного компонента.
6. Начинка для блинов или оладий, которые не заворачивают внутрь готового блина, а высыпают на сковороду и заливают тестом сверху. Начинка получается внутри блина и зажаривается с одной стороны.
7. Разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF) на основе [свёклы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%B0).
8. Один из видов закрытого [пирога](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B3) со сложной начинкой, традиционное [русское блюдо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F).
9. (по горизонтали) - Блины, приготовленные по старинным рецептам;

(по вертикали) - Старинный [напиток](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA) из [воды](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%B0), [мёда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4) и [пряностей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8), в число которых нередко входили лечебные травяные сборы.

1. Капустная похлебка.
2. Слепленные в виде ватрушек, имеют загнутые кверху края с разнообразной начинкой-смазкой.
3. Оладья, толстый блин в масле.
4. Блюдо, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками
5. Популярное блюдо русской кухни. Изделие из [пряничного](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA) теста размером до

1-1,5 метра в длину, до 1 метра в ширину, и высотой 6-10 сантиметров. Вес иногда достигает [пуда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%83%D0%B4) и более.

1. Блюдо [русской кухни](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), [суп](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), основой которого являются [солёные огурцы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%86%D1%8B), также может добавляться [огуречный рассол](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B3%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB).
2. Напиток из пива, сваренный с пряностями.
3. Русское национальное жидкое блюдо, разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF).
4. [Русское](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5) блюдо, круглые открытые пирожки, название особого рода лепешек из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста, замешанного на бараньем или говяжьем жире.