

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Русское национальное блюдо. «ОКРОШКА»



Выполнили:

Серебряков Максим 6 группа

Серебрякова Елена (мама)

Русское национальное блюдо: «Окрошка»

- * Мы возьмём пол-литра кваса,
Два хрустящих огурца,
Колбасу (а лучше - мясо)
И варёных три яйца.
Свежей зелени пучок,
Соль, сметану и лучок.
Где моя большая ложка?
Хороша в жару...
(Окрошка)



ИНГРИДИЕНТЫ

- * Окрошка — традиционное блюдо русской кухни или холодный суп. Происхождением своим обязано слову «крошить».
- * Ингредиенты: можно использовать отварное мясо, колбасу, овощи свежие, или отварные, пряные травы.
- * В качестве заправки традиционно всегда использовался русский белый квас.
- * В последнее время стали готовить на кефире, на простокваше, на сыворотке, и на минеральной воде.
- * Для густоты заправляется сметаной или добавляется майонез.



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМО:

- * вареная колбаса — 300 гр
- * отварной картофель — 3 — 4 шт
- * отварные яйца — 4 — 5 шт
- * огурцы свежие — 4 шт (средних)
- * лук зеленый — 100 гр
- * петрушка, укроп — по 50 гр
- * сметана — 1 стакан
- * соль — по вкусу
- * редис (по вкусу)
- * квас — 1,5 литра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * 1. Нарезать кубиками или короткой (1,5 - 2 см) соломкой отварной картофель и яйца.



* 2. Нарезать кубиками огурцы и колбасу.



- * **3. Измельчить зеленый лук и петрушку с укропом.**
- * **4. Добавить сметану (майонез)**
- * **5. Соединить все ингредиенты, и смешать.**
- * **6. Добавить немного кваса и отправить в холодильник настаиваться, минимум на 30 минут.**



- 7. После чего выложить готовое блюдо в порционные тарелки. Приятного аппетита!!!



ВСЕ К СТОЛУ! УЖИН ГОТОВ!



**ОСТАЛОСЬ ЗА МАЛЫМ-
УБРАТЬ СО СТОЛА,
ВЫМЫТЬ ПОСУДУ...**



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!**

