

# Русское меню в НОВОГОДНЮЮ НОЧЬ



# САЛАТ „ОЛИВЬЕ“

- **Русский салат - это блюдо из майонеза, отварного картофеля, гороха, моркови, солений, кукурузы и различных видов колбас или курицы. Он популярен во многих странах, но не всегда под одним и тем же названием. В Болгарии он известен как «русский салат», а в России - «оливье» или «французский салат».**
- **Руска салата е ястие, което се приготвя от майонеза, варени картофи, грах, моркови, кисели краставички, царевица и различни видове колбаси или пилешко месо. Популярна е в много страни, макар и не винаги под същото име. В България е известна като „руска салата“, докато в Русия я наричат „Оливие“ или „френска салата“.**



# СБИТНИ

- Сбитны были одними из самых популярных горячих напитков, производимых в России, но постепенно их заменили чай. Их продавали на улицах всех крупных городов, а их продавцы привязывали специальные ремни, к которым прикреплялись чашки, в которые наливали напиток.
- Его можно приготовить разными способами, но всегда нужно добавлять мед. Обычная свеёкла готовится путем кипячения 700 г белого меда, 500 г меда и таких специй, как гвоздика, имбирь, мята, хмель, корица и т. Д. Примерно в 6 литрах воды. Все оставляют кипеть на 30 минут, жидкость процеживают и пьют как чай.

○



- Сбитните са били сред най-популярните топли напитки, приготвяни в Русия, но постепенно са били изместени от чайовете. Продавали са се по улиците на всички по-големи градове, като продавачите им са завързвали специални колани, на които били закачени чашките, в които се изсипвала напитката.
- Той може да бъде приготвен по най-различни начини, но винаги в него трябва да се слага и мед. Обикновеният сбитен се приготвя като в около 6 л вода се кипват 700 г бял петмез, 500 г мед и подправки като карамфил, джинджирил, мента, хмел, канела и др. Всичко се оставя да ври за 30 мин, течността се прецежда и се пие като чай.

# ХОЛОДЕЦ

- Холоде́ц(студе́нь) – блюдо из сгустившегося до желеобразной массы от охлаждения мясного бульона с кусочками мяса. Известен с XVI века
- Холодец не является разновидностью заливного, так как желеобразная консистенция заливных блюд является следствием использования желеобразующих веществ, таких, как желатин и агар-агар, а холодец является самостоятельным блюдом, не требующим добавок.
- Холодец( пача) - ястие, направено от сгъстена до желеобразна маса от охлаждане на месния бульон с парчета месо. Известен от 16 век.
- Месото не е вид желирано месо, тъй като желеобразната консистенция на желираните ястия е следствие от използването на желеобразуващи вещества, като желатин и агар-агар, а «Холодец» е независимо ястие, което не изисква добавки.



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ:**

**СОФИЯ БОТЕВА**

**V „А“ КЛАСС**

