

# Викторина на тему: «История русской кухни»

*Подготовила учитель Гажала Ольга Александровна МАОУ  
«Гимназия №1» г. Бугуруслан*







## 2. Где и когда впервые была введена чистка рыбы от чешуи





# 3. Что означает блюдо «БЕФСТРОГАНОВ» ?



# 4. Кто является автором «Котлет Пожарских», из чего они готовились?



## 5. Как обычно на Руси назывались тушеные блюда?



### Древняя русская кухня

Славяне занимались хлебопашеством, выращивали рожь, ячмень, пшеницу, овес, просо. В X веке, по утверждениям путешественников, славяне “более всего сеют просо”. Во время жатвы берут они просяные зерна в ковше, поднимают их к небу и говорят: “Господи, ты, который давал нам пищу до сих пор, дай нам ее и теперь в достатке”.

Чуть позже появляется обрядовая каша — кутья. Она готовилась из зерновых с добавлением меда. Обычную кашу славяне варили из муки, для чего размалывали зерна, на воде или на молоке. Из муки выпекались хлебы — сначала пресные лепешки, а потом калачи и пироги, приготовленные на меду.

На Руси занимались возделыванием и огородных культур.



## 6. Как назывались жидкие блюда русской кухни?

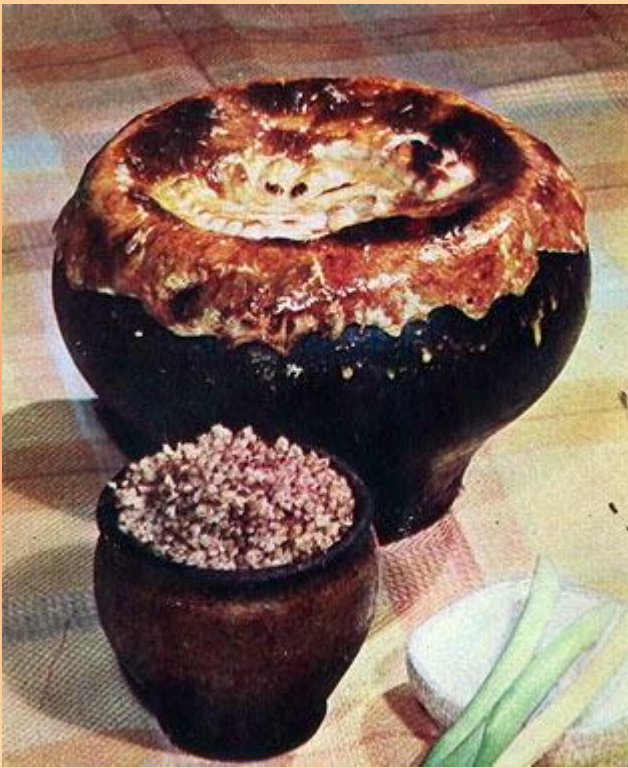


# 7. Когда в русской кухне появилось слово суп?





# 8. Что обозначали словом «Щи» в русской кухне до начала XX в?



Таня

# 9. Как в старину называли суп «рассольник»?





# 10. С какого века «КВАС» стал распространенным напитком на Руси?



# 11. Как называли в старину творог?





# 12. Откуда в международную кухню пришли салаты как блюдо?



# 13. От какого слова происходит слово «Кисель»?





# ОТВЕТЫ ВИКТОРИНЫ

- 1 –телятина
- 2 –французская кулинарная школа в конце 19 века
- 3 – «говядина по – строгановски»
- 4 – владелец трактира в Торжке  
( Пожарский), готовились из мяса курицы
- 5 – духовые
- 6 – сначала жидкие блюда называли похлебками
- 7 – В эпоху Петра Первого
- 8 – кислый квас
- 9 – суп рассольник называли «калья»
- 10 – с четырнадцатого века
- 11 – сыр
- 12 – из Италии, из Древнего Рима
- 13 - слово «кисель» происходит от глагола « квасить»