



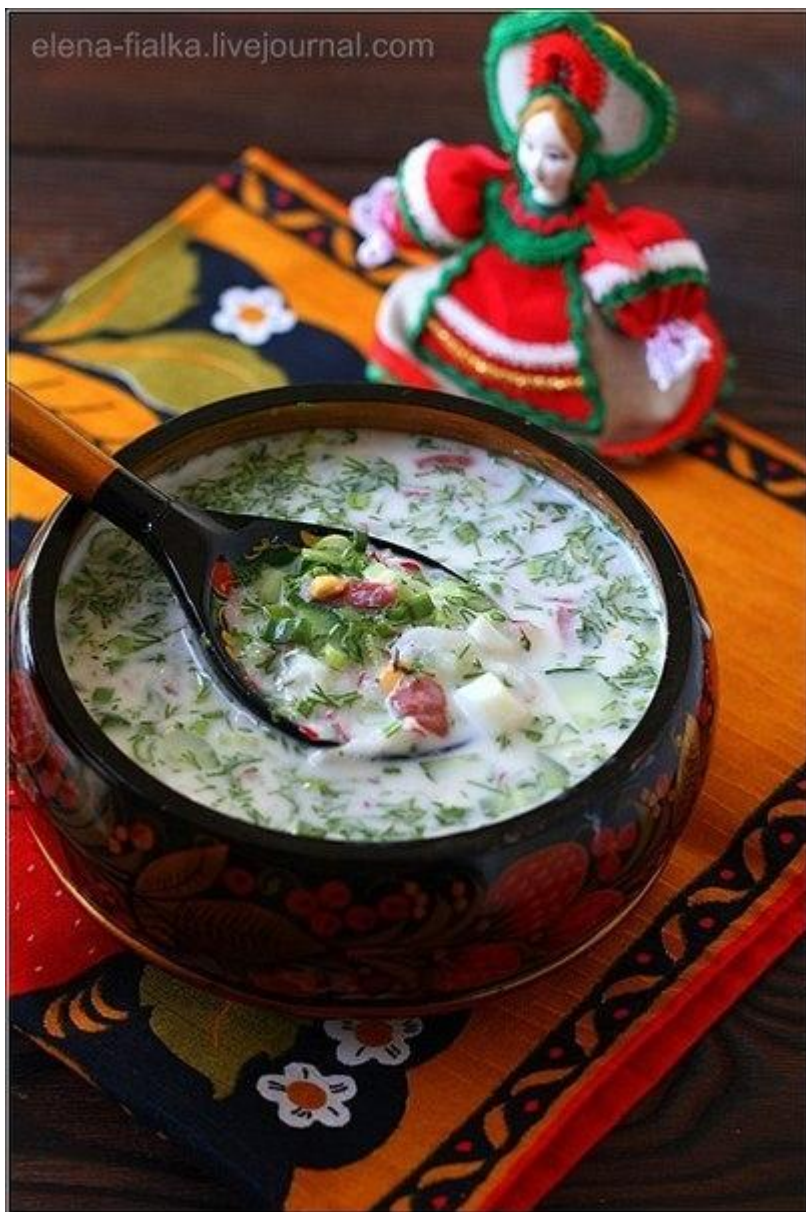
Окрошки

**Окрошка** – популярное блюдо русской кухни. Его название происходит от слова

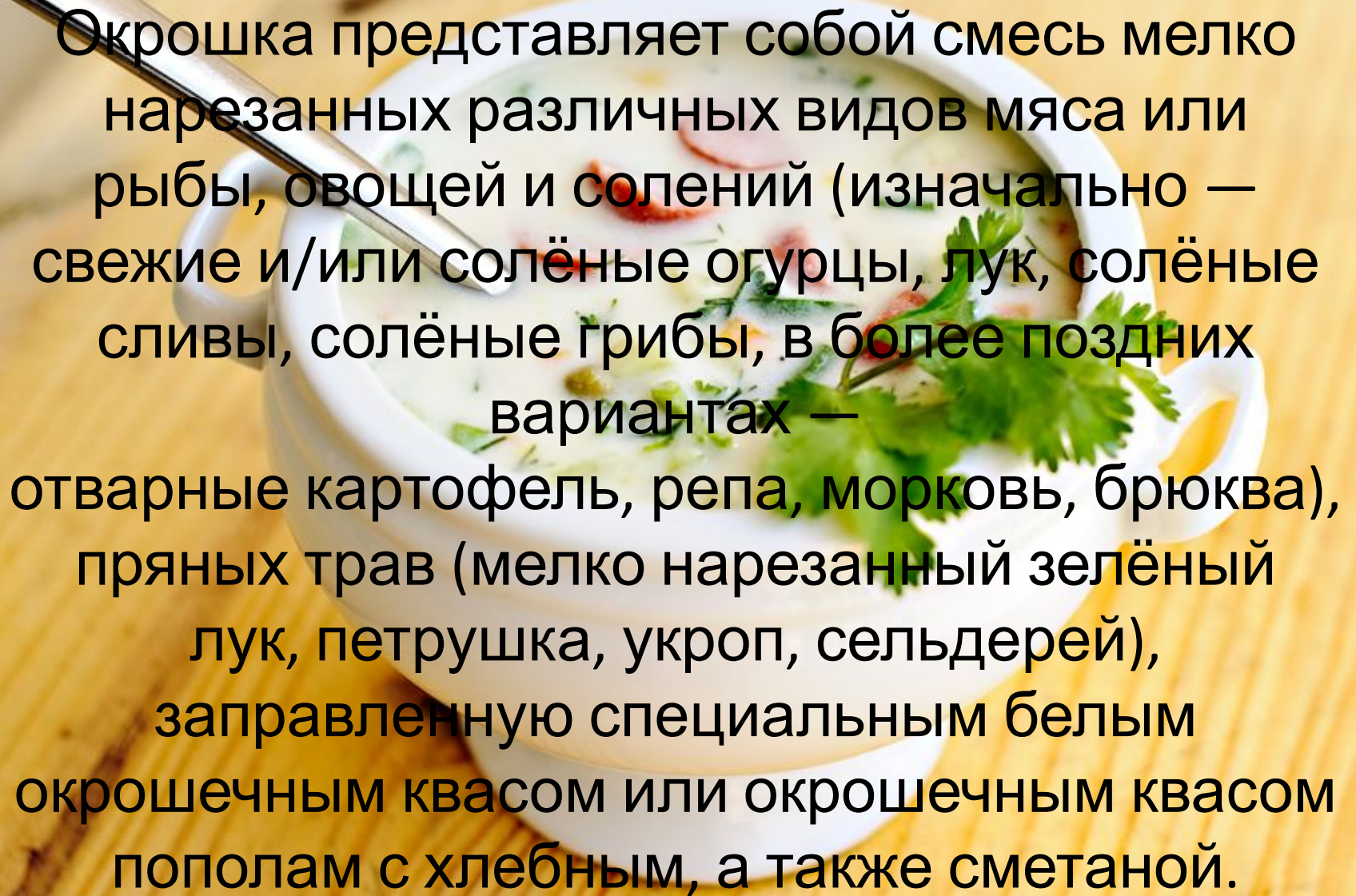




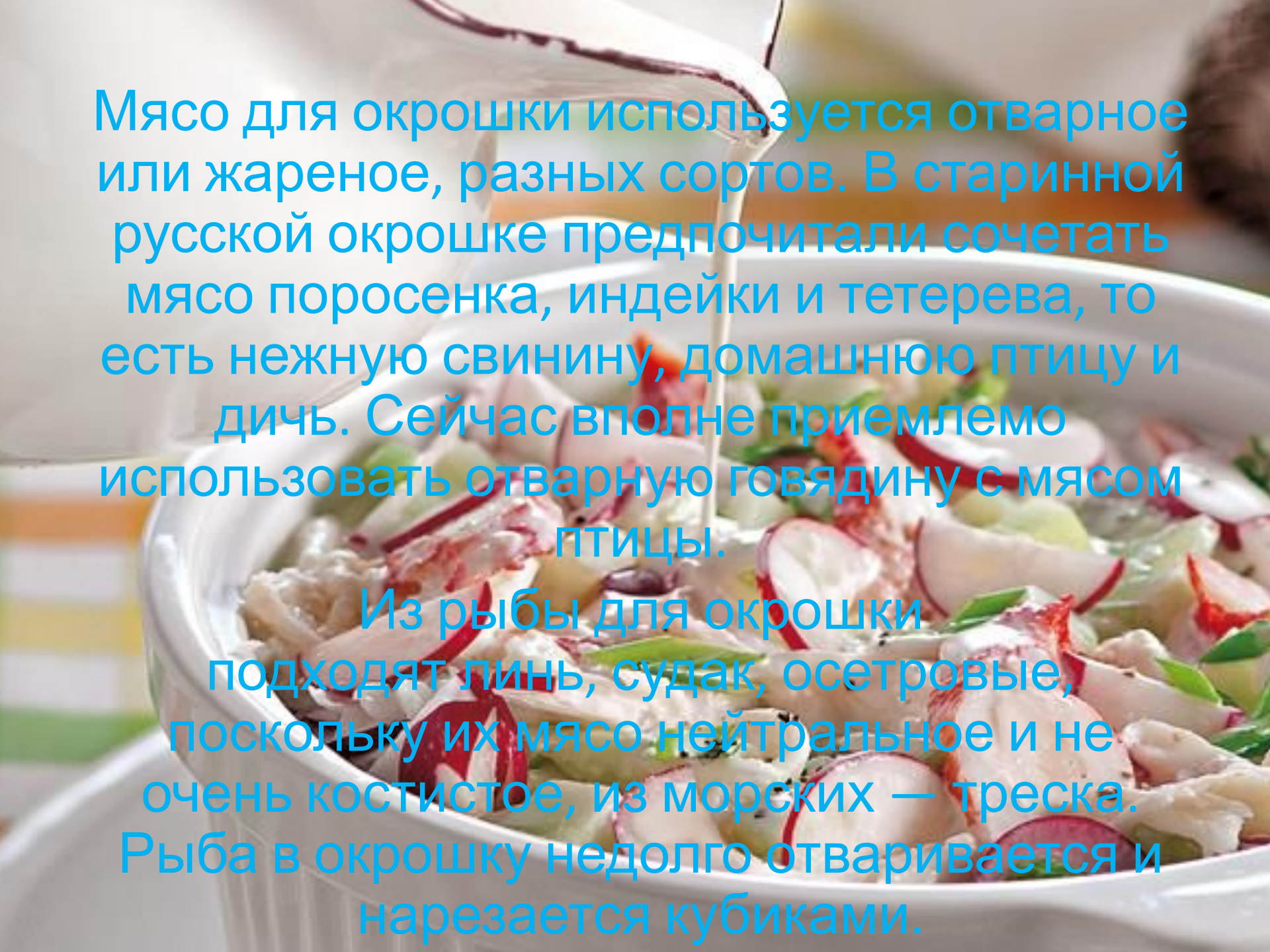
Рецепты окрошки появились ещё на заре русской кулинарной литературы, в конце XVIII века — в частности, в труде Николая Осипова «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха»



Рецепт окрошки можно описать просто – это мелко нарезанные свежие овощи, залитые холодной жидкостью. Традиционной основой блюда считается квас, хотя в старину ее заливали огуречным или капустным рассолом. Сегодня используют кислое молоко, кефир, йогурт, минеральную воду и даже пиво.

A white ceramic bowl filled with a light-colored soup, likely Okroshka. The soup is garnished with fresh green herbs, sliced red tomatoes, and pieces of meat. A silver spoon is placed in the bowl. The bowl sits on a light-colored wooden surface.

Окрошка представляет собой смесь мелко нарезанных различных видов мяса или рыбы, овощей и солений (изначально — свежие и/или солёные огурцы, лук, солёные сливы, солёные грибы, в более поздних вариантах — отварные картофель, репа, морковь, брюква), пряных трав (мелко нарезанный зелёный лук, петрушка, укроп, сельдерей), заправленную специальным белым окрошечным квасом или окрошечным квасом пополам с хлебным, а также сметаной.



Мясо для окрошки используется отварное или жареное, разных сортов. В старинной русской окрошке предпочитали сочетать мясо поросенка, индейки и тетерева, то есть нежную свинину, домашнюю птицу и дичь. Сейчас вполне приемлемо использовать отварную говядину с мясом птицы.

Из рыбы для окрошки подходят линь, судак, осетровые, поскольку их мясо нейтральное и не очень костистое, из морских — треска. Рыба в окрошку недолго отваривается и нарезается кубиками.

Общий принцип приготовления для любой окрошки заключается в следующем процессе:

- Нарезать ингредиенты;
- Смешать с пряной окрошечной заправкой;
- Дать выстояться не менее получаса;
- Смешать с пряной зеленью;
- Залить квасом;
- Добавить сметану.

