

Кулинарная книга
«Блюда национальной
кухни»



Составители:
дети, родители и воспитатели
средних групп
МАДОУ «Детский сад № 29»



**«Винегрет»
Кира Косарева
со своей семьёй**



«Винегрет» – холодное блюдо русской кухни, закуска, разновидность салата, обязательным ингредиентом которого в современной кулинарии является отварная или печёная свёкла.

**Сладкие булочки.
Данил Бузмаков с мамой
Ольгой Николаевной**



**Коми – пермяцкие сладкие булочки.
Готовили перед приходом дорогих гостей,
на торжества, перед приходом жениха в
дом невесты. Считалось, что сладкая
булочка – это признак гостеприимства
хозяев, поэтому свежую выпечку
предлагали только в стенах родного дома.**

**«Эремчек пильмэне»
(вареники с творогом и
репчатым луком)**

**Аиша Исхакова с мамой
Анжелой Маснавиевой**



Эремчек (эремсек) – вид творога в татарской и башкирской кухнях. В переводе с татарского означает «творог». Отличается красноватым цветом. Из него делают начинку для пирогов, блинчиков, вареников и другой выпечки.

**«Бозбаш» (по -
азербайджански)
Асиф Гасымов с мамой
Фидан Акиф кызы**



**«Бозбаш» – главное первое блюдо
азербайджанской кухни. Его
подают даже на праздники.
Настоящие гурманы называют
этот суп «великим».**



«Довга»
Асиф Гасымов с мамой
Фидан Акиф кызы

Довга — блюдо Азербайджанской кухни . Представляет собой кисломолочный суп. Довгу можно есть как горячей, так и холодной. Довга считается вегетарианским супом на основе йогурта и трав. Довга подается за праздничным столом между мясными блюдами, что является полезным для пищеварения.



« Венские вафли»

София и Данил Лидовские с мамой
Еленой Михайловной



Этот десерт обязан своим появлением на свет австрийскому кондитеру Йозефу Манеру. Который впервые представил этот десерт как "неаполитанские вафли" в 1898 году. Этот десерт отличался от традиционных вафель своей мягкостью и больше напоминал бисквитное пирожное нежели вафлю.

Узбекский плов
Стёпа Субботкин с мамой
Марией Андреевной



Плов занимает почётное место среди большого количества вкуснейших блюд национальной кухни Узбекистана. Узбеки подают на стол плов на все торжественные мероприятия и в качестве повседневного обеда для семьи.



**Украинский борщ
Малахова Арина с мамой
Анной Валерьевной**



Украинский борщ почти немислим без сала, сметаны и чеснока. Борщ должен быть наваристым. Как говорят в Украине – «чтоб аж ложка стояла». Важное отличие блюда – подача.

**Брусничный пирог по-фински
Данил Редькин с мамой Олесей
Ивановной**



Северная кухня – особый мир. В Финляндии начало осени- сезон клюквы и брусники, которые с удовольствием пускаются в самые разные блюда. Например, пирог-тарт на песочном тесте, со сметанной заливкой и сладкой, но немного терпкой брусникой.

**Пирожки с луком и яйцами
Настя Григорьева с мамой Ириной
Сергеевной и братом Тимофеем.**



**Пирожки с луком и яйцами –
традиционное блюдо русской кухни. На
Вознесение Господне наши предки
готовили пирожки с зелёным луком и
яйцами. Это блюдо объединяло семью за
праздничным столом.**

**«Ленивые хачапури»
Рома Владимиров с сестрой
Александрой**



Хачапури- это популярное грузинское блюдо, лепёшка с сыром. По- грузински «хатчо» означает творог, а «пури»- хлеб. Традиционно для его приготовления используют сыр, по вкусу напоминающий творог.

**Печенье «Для друзей»
Артём Морозов с
сестрой Софией**



В одной старинной кулинарной книге говорится - печеньем называют малую часть от приготовленного теста для разнообразной выпечки, которую помещали в печь маленькими порциями, чтобы определить насколько хорошо разогрета печь.

История появления первого современного печенья берёт начало в VIII веке до нашей эры в Иране (в прошлом Персия).



**«Шашлык»
Семён Шпилько с
семьёй**



В Армении шашлык называют «хоровац», а в Азербайджане – «кебаб», в Турции – «шиш-кебаб». В Грузии для самых дорогих гостей делают "мцвади" на сухой виноградной лозе. Шашлык - ароматное, сочное, пахнущее угольками МЯСО

**Слойки с капустой «Рязанские»
Савелий Астафьев с мамой Юлией
Фёдоровной**



Сегодня одним из наиболее популярных во всём мире хлебо-булочных изделия является слойка. Ароматная слойка и её виды встречаются во всех пекарнях. Они могут быть разной формы и включать разную начинку (сладкую, несладкую).

**Ватрушки с картошкой.
Артём Кокоулин с бабушкой Верой
Александровной.**



**Ватрушка - одно из традиционных русских сдобных изделий с начинкой .
Но... национальное блюдо - "ватрушки"
– пища и марийского народа.
На любом праздничном столе марийского народа к чаю всегда подаются аппетитные ватрушки.**



Пицца
Соня Никифорова с
мамой и папой



**Пицца – одно из самых
интернациональных блюд.
Путешествуя по миру и находясь даже
в самой экзотической стране, в любом
кафе или ресторане вас поймут, даже
если вы не говорите на английском
или местном диалекте и принесут
pizza.**

**Итальянская паста
Радаслава Кашкарова с
мамой Алёной Вячеславовной**



Паста дает много энергии организму и хороша против стресса. А еще Паста поднимает настроение. Это научно обоснованный факт, поэтому ешьте пасту чаще и будьте счастливы!

**Суп «Солянка»
Вика Темяшова с мамой
Татьяной Николаевной**



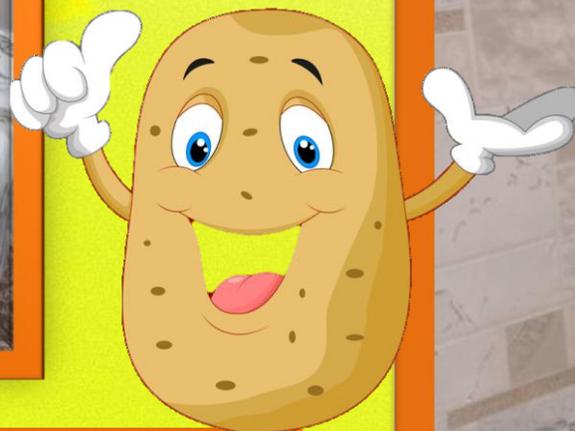
Солянка - одно из немногих традиционных русских блюд, которые дошли до сегодняшних дней. Она обрела славу не только в наших краях, но и распространилась по всему миру. Есть версия, что этот суп был придуман случайно. Якобы хозяйки “собрали” и варили суп из всего, что нашлось в доме — поэтому вместе со словом “солянка” нередко рядом стоит и слово “сборная”.

**Пельмени
Лидия Чернова с
семьёй**



Родина пельменей - Коми-Пермяцкий округ, который находится на севере Пермского края. Название свое пельмени получили потому, что имеют форму уха, в переводе с коми-пермяцкого «пэль» - это ухо, а «нянь» - хлеб.

«Кыстыбый» (с картошкой по-татарски) Давид Галимьянов с мамой Лианой Радиковной



Кыстыбый — очень вкусное блюдо татарской кухни . Его название звучит по-разному: кыстыбый, кыстыбы, кэстрэмбы, кэсиремби, кастремби... Но суть не меняется — это обжаренная пресная лепешка с картофельным пюре в качестве начинки.

Спасибо всем, кто
принял участие в
создании
кулинарной книги!

