

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.**



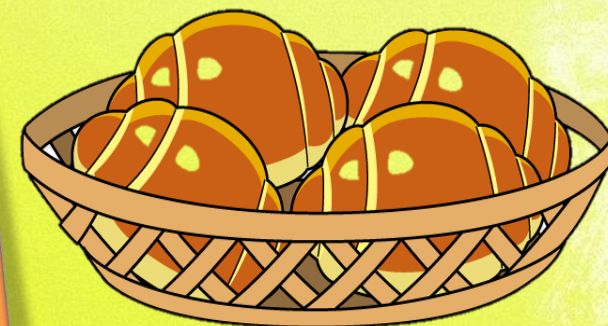
**Брусничный пирог по-фински  
Данил Редькин с мамой Олесей  
Ивановной**



**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”.**



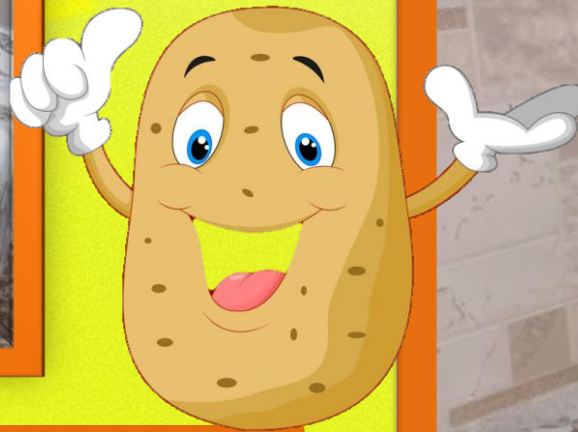
**Пельмени  
Лидия Чернова с  
семьёй**



**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!

