



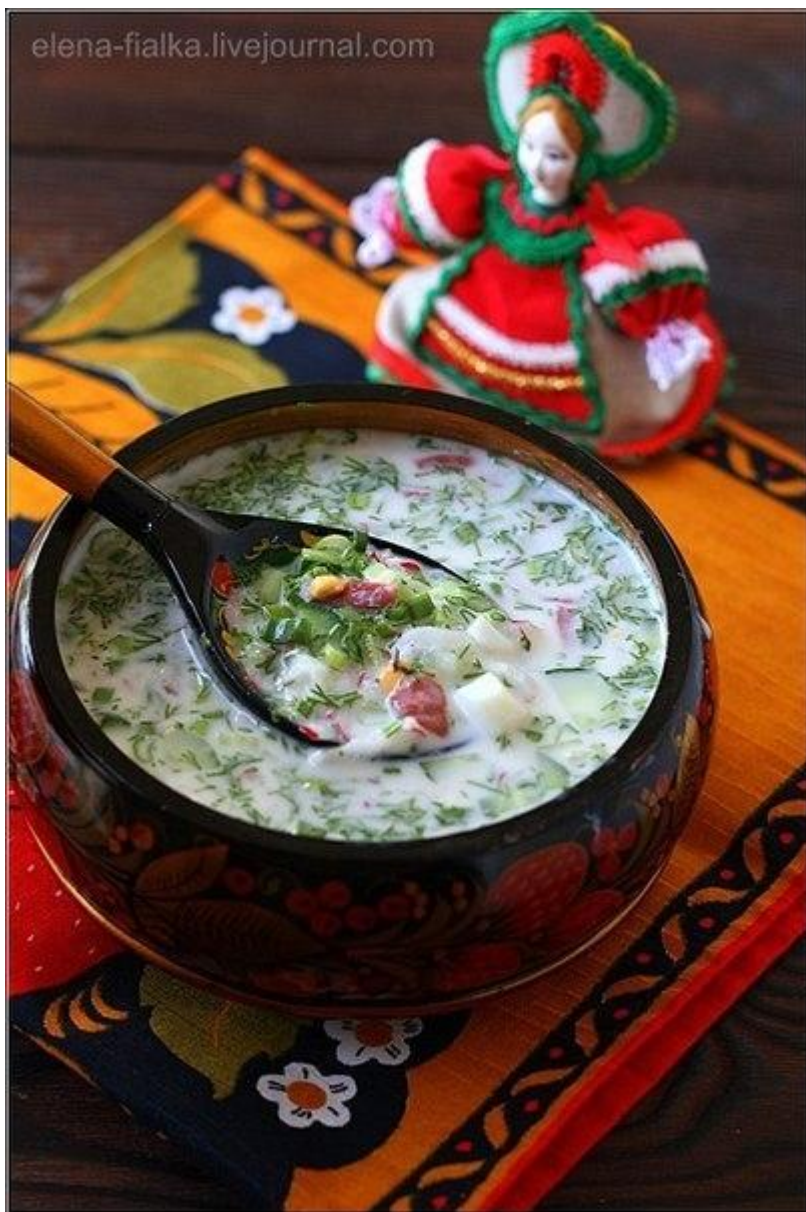
Окрошки

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



A close-up photograph of a bowl of Okroshka, a traditional Russian cold soup. The soup has a creamy, pale yellow base. It is topped with a variety of diced ingredients: pinkish cubes of meat (likely ham or salami), white cubes of hard-boiled egg, green cubes of cucumber, and yellow cubes of potato. Several thin, circular slices of radish are also visible. Fresh green dill leaves are scattered on top for garnish. The bowl itself is dark with a colorful geometric pattern around the rim. In the background, out of focus, are three bright red radishes and a wooden surface. An orange plastic spoon rests on a white lace doily next to the bowl.

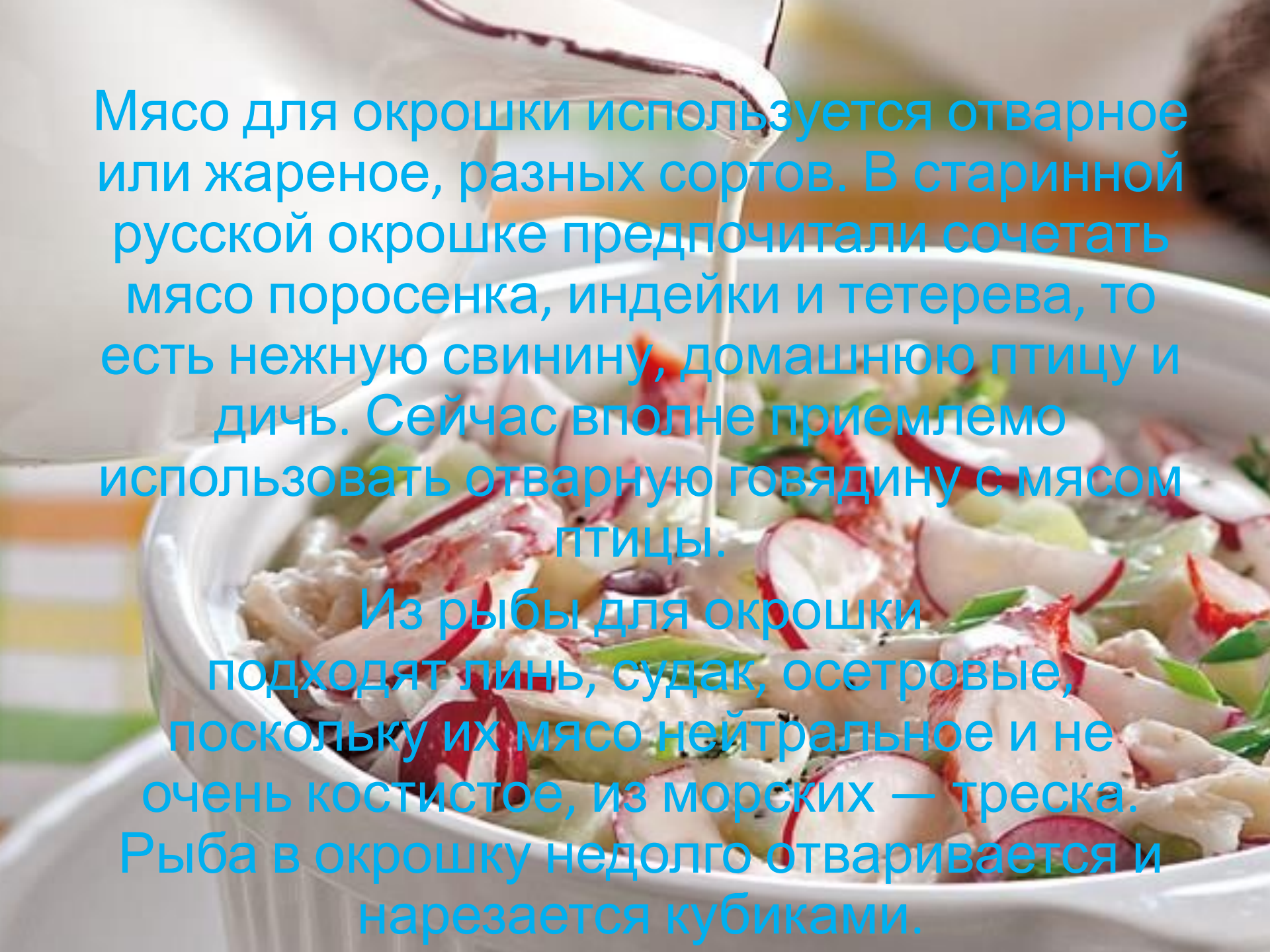
Рецепты окрошки появились ещё на заре русской кулинарной литературы, в конце XVIII века — в частности, в труде Николая Осипова «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха»



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 close-up photograph of a white ceramic bowl filled with Okroshka, a traditional Russian cold soup. The soup is light-colored and contains small pieces of meat, vegetables, and herbs. A silver spoon is placed diagonally across the bowl. The bowl sits on a light-colored wooden surface. The text is overlaid on the image, describing the ingredients and preparation of the dish.

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.

