

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 03.04.2023 12:04:04

Уникальный программный ключ:

0b817ca911e6668abb13a50420651e51fc11eabb175e743d4a4831fda38d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра истории и социально-культурного сервиса

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

О.Г. Локтионова

«23» 03

год 2023г



Кулинарные традиции региона

Методические рекомендации к практическим занятиям для студентов
направления подготовки 43.03.03– Гостиничное дело

Курск 2023

УДК 338.467.6:338.48

Составитель В.В. Волобуев

Рецензент

Кандидат исторических наук, доцент А.А. Колупаев

Кулинарные традиции региона: методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. В.В. Волобуев. – Курск, 2023. – 42 с. – Библиогр.: с. 42.

Содержат сведения по кулинарным традициям региона.

Методические рекомендации соответствуют требованиям программы, утвержденной учебно-методическим объединением по направлению подготовки гостиничное дело (УМО АМ).

Предназначены для студентов направления подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело очной и заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл.печ. л. 2,4. Уч.изд.л. 2,2. Тираж 100 экз. Заказ 130 Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94.

Содержание курса

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Туристско-рекреационный потенциал Курского края.	Роль и место туризма в экономическом и социокультурном развитии региона. Современные подходы к определению ресурсного потенциала туризма. Факторы влияния на туристский потенциал региона.
2	Гастрономическая карта Соловьиного края	«Богатая каша» и гороховый кисель. Каша «Гарбузня». Ржаной квас князей Мещерских. Петраковский квас. Картофельная друнька и курчатовский пирог. Обед по-Фетовски. Львовский травяной чай и праздничный обед для Шамиля. Запеченный бараний бок. Пряник курский «Заповедный». Пирог «Торжество». Гусь по-советски. Квас на гуще по-тимскому. Каши по-горшеченски. Мантуровский каравай. Обед «Крестьянская услада». Сытный завтрак. Беловский пирог. Православная кухня села Саморядово. Суджанские вареники с дырочкой и Плеховские маковые пампушки
3	Кулинарные традиции города Курска	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции города Курска.
4	Кулинарные традиции Рыльского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Рыльского района.
5	Кулинарные традиции Львовского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Львовского района.
6	Кулинарные традиции Суджанского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Суджанского района.
7	Кулинарные традиции Золотухинского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Золотухинского района.
8	Кулинарные традиции Железногорского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Железногорского района.
9	Кулинарные традиции Курчатовского района	Туристско-рекреационный потенциал и кулинарные традиции Курчатовского района.

Практическое занятие № 1

«Туристско-рекреационный потенциал Курского края»

1. Роль и место туризма в экономическом и социокультурном развитии региона.
2. Современные подходы к определению ресурсного потенциала туризма.
3. Факторы влияния на туристский потенциал региона.

1. Ключевые индустриальные достопримечательности

Курской области расположены в следующих муниципальных районах:

- а) Глушковский, Рыльский;
- б) Рыльский, Советский;
- в) Советский, Курчатовский;
- г) Курчатовский, Глушковский.

Ответ: _____

2. Что было возведено к 20-ой годовщине Октябрьской революции на западной части Красной площади, на месте современного Почтамта?

- а) Цирк;
- б) Церковь;
- в) Кинотеатр.

Ответ: _____

3. Достопримечательностью какого города является Триумфальная арка?

- а) Курск;
- б) Льгов;
- в) Железногорск.

Ответ: _____

4. Достопримечательности Курской области «фатежские воронки» относятся к следующей категории:

- а) Археологический памятник;
- б) Геологический памятник;
- в) Ботанический памятник;
- г) Аномальная зона.

Ответ: _____

5. Достопримечательностью какого города является «башня Шамиля»?

- а) Льгова;
- б) Железногорска;
- в) Щигров.

Ответ: _____

6. Центром какого вида туризма является Коренная Рождество-Богородицкая Пустынь?

- а) Религиозного;
- б) Спортивного;
- в) Познавательного;
- г) Правильного ответа из предложенных нет.

Ответ: _____

7. Назовите место обретения иконы Божьей Матери «Знамение»

- а) Коренная пустынь;
- б) Молченская пустынь;
- в) Оптиная пустынь.

Ответ: _____

8. Назовите наиболее значимую природную достопримечательность Курского региона.

- а) Заповедник «Стрелецкая степь»;
- б) Заповедник «Дивногорье»;
- в) Заповедник «Белогорье».

Ответ: _____

9. Кто является автором картины «Крестный ход в Курской губернии»?

- а) И.И. Репин;
- б) В.Г. Перов;
- в) А.А. Дейнека.

Ответ: _____.

10. Какая дворянская усадьба Курской губернии принадлежала роду Барятинских?

- а) Марьино;
- б) Лебяжье;
- в) Моква.

Ответ: _____

11. Достопримечательностью какого города является памятник мореплавателю Г. Шелехову?

- а) Рыльска;
- б) Льгова;
- в) Дмитриева.

Ответ: _____

12. Установите соответствие между объектами и местами их расположения:

А) г. Курск	1) Мемориальный «Большой Дуб»
-------------	-------------------------------

Б) п. Свобода	2) Мемориальный «героям северного фаса Курской дуги»
В) п. Поньри	3) Мемориальный комплекс «Командный пункт Центрального фронта»
Г) п. Михайловка	4) Мемориал «Памяти павших в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 гг.»

А	Б	В	Г

Ответ: _____

13. Где находится усадьба Нелидовых?

- а) д. 1-я Моква Курского р-на;
- б) с. Теплое;
- в) с. Лебязье Курского р-на.

Ответ: _____

14. Кем был воздвигнут памятный знак "Борцам за Советскую власть"?

Ответ:

15. Решите кейс-задачу.

Какие памятники курянам – деятелям литературы и искусства установлены в нашем городе? Расскажите об одном курянине – деятеле искусства, которому установлен памятный бюст или памятник в Курске.

Практическое занятие № 2

«Гастрономическая карта Соловьиного края»

1. «Богатая каша» и гороховый кисель. Каша «Гарбузня».
2. Ржаной квас князей Мещерских. Петраковский квас.
3. Картофельная друнька и курчатовский пирог.
4. Обед по-Фетовски. Львовский травяной чай и праздничный обед для Шамяля.
5. Запеченный бараний бок. Пряник курский «Заповедный». Пирог «Торжество». Гусь по-советски. Квас на гуще по-тимскому. Каши по-горшеченски.
6. Мантуровский каравай. Обед «Крестьянская услада». Сытный завтрак. Беловский пирог. Православная кухня села Саморядово.
7. Суджанские вареники с дырочкой и Плеховские маковые пампушки

1. Укажите сайт, на котором содержится полноценная информация о гастрономических брендах Курского региона?

- a) gastrokursk;
- б) gokursk;
- в) edavkure;
- г) solovei.

Ответ: _____

2. Какой город Курской области относится к малым историческим городам?

- a) Курчатов;
- б) Рыльск;
- в) Железногорск.

Ответ: _____

3. Какой город называют «литературной столицей» Курского края?

- a) Льгов;
- б) Курчатов;
- в) Дмитриев.

Ответ: _____

4. Достопримечательности Курской области «фатежские воронки» относятся к следующей категории:

- а) археологический памятник;
- б) геологический памятник;
- в) ботанический памятник;
- г) аномальная зона.

Ответ: _____

5. В каком районе находится музей-заповедник «Большой Дуб», который называют курской Хатынью?

- а) Кореневский;
- б) Хомутовский;
- в) Дмитриевский;
- г) Железногорский.

Ответ: _____

6. Достопримечательностью какого города является памятник мореплавателю Г. Шелехову?

- а) Льгова;
- б) Рыльска;
- в) Дмитриева.

Ответ: _____

7. Какой город является центром Курской магнитной аномалии?

- а) Железногорск;
- б) Курск;
- в) Курчатов.

Ответ: _____

8. В каком году было введено понятие «Историческое поселение»?

- а) 2002г;
- б) 1994г;
- в) 2005г;
- г) 1970г.

Ответ: _____

9. Гастрономический бренд области – это:

- а) понятие магазина продуктов;
- б) гастрономический продукт региона, плотно связанный с его историей и традициями, активно используется при рецепции;
- в) популярное блюдо в конкретном ресторане.

Ответ: _____

10. Выберите малый исторический город Курской области с наибольшей численностью населения.

- а) г. Льгов;
- б) г. Щигры;
- в) г. Рыльск;
- г) г. Суджа.

Ответ: _____

11. Центром какого вида туризма является Коренная Рождество-Богородицкая Пустынь?

- а) Спортивного;
- б) Религиозного;
- в) Познавательного;

Ответ: _____

12. Установите соответствие между видами туризма и основными объектами посещения: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

ВИД ТУРИЗМА:	ОБЪЕКТЫ ТУРИЗМА:
А) Культурно-познавательный	1) Спортивные сооружения (комплексы, объекты).
Б) Деловой	2) Санатории, пансионаты, оздоровительные центры при гостиницах, клиники.
В) Событийный	3) Театры, музеи (выставки), празднование юбилейных дат и т.д.
Г) Лечебный	4) Предприятия города, выставочно-ярмарочные центры.
Д) Спортивный	5) Музеи, картинные галереи, монастыри, культовые сооружения, архитектурно-парковые ансамбли и др.

Ответ:

А	Б	В	Г	Д

13. Какого исторического района никогда не было в пределах города Курска, начиная с XVIII века?

- а) Солдатская слобода;
- б) Рассыльная слобода;
- в) Подьяческая слобода;
- г) Тускарная слобода;
- д) Черкасская слобода;
- е) Очаковская слобода.

Ответ: _____.

14. Сколько блюд входят в состав гастрономических брендов Курского региона?

Ответ:

15. Решите кейс-задачу.

На предложенном трафарете карты Курской области поставьте точки-локации гастрономических брендов региона.

Практическое занятие № 3

«Кулинарные традиции города Курска»

1. Туристско-рекреационный потенциал Курска.
2. Кулинарные традиции города Курска.
3. Основные блюда Курской кухни.

1. На праздник «Кулики» горожане выпекали фигурки похожие на:

- а) рыб;
- б) животных;
- в) птиц;
- г) людей.

Ответ: _____

2. Блюда какой кухни являются гастрономическим направлением в Курске? :

- а) Православной;
- б) Русской;
- в) Деревенской;
- г) Постной.

Ответ: _____

3. Назовите автора памятника Воину-Победителю в п. Слобода:

- а) Д.И. Гаркуша;
- б) М. М. Заутренников;
- в) В. В. Капустин.

Ответ: _____.

4. Когда Курск подвергся первой бомбежке?

- а) 29 августа 1942 г.;
- б) 17 июля 1941 г.;
- в) 9 августа 1941 г.

Ответ: _____

5. Курск был оккупирован:

- а) 2 октября 1941 г.;
- б) 30 августа 1942 г.;
- в) 11 января 1942 г.

Ответ: _____

6. Сколько дней Курская область находилась в тылу немецких войск?

- а) 450;
- б) 290;
- в) 520.

Ответ: _____

7. Где находится памятник маршалу Константину Рокоссовскому в г. Курске?

- а) площади областного центра;
- б) парк Дзержинского;
- в) парк 1 мая.

Ответ: _____

8. Церемония открытия мемориального комплекса «Командный пункт Центрального фронта» состоялась:

- а) 5 августа 1973 г.;
- б) 25 сентября 1980 г.;
- в) 19 сентября 1978 г.

Ответ: _____

9. Где находится Мемориальный комплекс «Большой Дуб»?

- а) п. Михайловка;
- б) с. Теплое;
- в) г. Дмитриев.

Ответ: _____

10. Где находится Стела памяти партизанки В. М. Терещенко?

- а) г. Дмитриев;
- б) с. Теплое;
- в) п. Михайловка.

Ответ: _____

11. Кто не является автором Стеллы Героям-курянам на Красной площади в г. Курске?

- а) Н. Криволапов;
- б) В. В. Капустин;
- в) М. Л. Теплицкий;

Ответ: _____.

12. Установите соответствие между объектами и местами их расположения:

А) г. Курск	1) Мемориальный «Большой Дуб»
Б) п. Свобода	2) Мемориальный «героям северного фаса Курской дуги»
В) п. Поныри	3) Мемориальный комплекс «Командный пункт Центрального фронта»
Г) п. Михайловка	4) Мемориал «Памяти павших в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 гг.»

Ответ: _____

А	Б	В	Г

13. Православная кухня готовилась на «Кулики», под другим названием известен как:

- а) Сороки;
- б) Маргоски;
- в) Егорьев день.

Ответ: _____

14. Кроме главных церковных праздников, в селе _____ есть и свои праздники...

Ответ:

15. Решите кейс-задачу.

Какие блюда входят в православную кухню Курского края, дайте характеристику одному из них.

Практическое занятие № 4

«Кулинарные традиции Рыльского района»

1. Туристско-рекреационный потенциал Рыльского района.
2. Кулинарные традиции Рыльского района.
3. Основные блюда Рыльской кухни.

1. Наиболее известный гастрономический бренд Рыльского района:

- а) Обед по-Фетовски;
- б) Запеченный бараний бок;
- в) Вареники с дырочкой;
- г) Беловский пирог.

Ответ: _____

2. В обиходной практике термином усадьба зачастую называли

- а) крестьянские дворы;
- б) дворянские дома;
- в) двор царя;
- г) гостиные дома.

Ответ: _____

3. Кто определил усадьбу как «господский дом на селе, со всеми ухажками (угодьями. – Авт.), садом и огородом»?

- а) С.И. Ожегов;
- б) Н.М. Карамзин;
- в) С.М. Соловьев;
- г) В.И. Даля.

Ответ: _____

4. Что первоначально называли участком земли, либо принадлежавшим государству, либо полученным дворянином за службу или приобретенным им?

- а) Двор;
- б) Дача;
- в) Хозяйство;
- г) Жилье.

Ответ: _____

5. Какой дворянский род имел прямое отношение к гастрономическому бренду района?:

- а) Рыльских;
- б) Истоминых;
- в) Горяиновых;
- г) Барятинских.

Ответ: _____

6. Одним из объектов наследия курских усадеб служат архитектурно-исторические памятники старинного села Ивановского и дворцово-паркового ансамбля

- а) Марьино;

- б) Воробьевка;
- в) Моква;
- г) Хомутовка.

Ответ: _____

7. Каменная усадьба гетмана Мазепы построена в

- а) 1700 году;
- б) 1704 году;
- в) 1712 году.

Ответ: _____

8. Усадьба Марьино принадлежала

- а) Шереметьевым;
- б) Голицыным;
- в) Болконским;
- г) Барятинским.

Ответ: _____

9. Это место хорошо известно курянам, как природная зона отдыха, включающая в себя ряд санаториев, домов отдыха, пионерских лагерей. Это удивительный природный ландшафт: хвойный и лиственный лес, река Сейм с песчаными пляжами, пруды и, конечно, дворцово-парковый комплекс XIX века – усадьба Нелидовых. О каком месте идет речь?

- а) Моква;
- б) Марьино;
- в) Воробьевка;
- г) Хомутовка.

Ответ: _____

10. «...дворяне и дети боярские Курчане с ратными людьми, составили отряд и пошли на промысел над Литовскими людьми, появившимися в Курском уезде и даже в окрестностях города Курска, где настигли их на реке Мокве, впадающей в Сейм с правой стороны...»

11. Где можно попробовать запеченный бараний бок?

- а) Ресторан «Усадьба»;
- б) Коренская ярмарка;
- в) Столовая «Рассвет»;
- г) Кафе «Курск».

Ответ: _____

12. В десяти километрах восточнее Коренной пустыни находится деревня Воробьевка, известная как имение русского поэта

- а) Ф.И. Тютчева;
- б) А.А. Фета;
- в) А.А. Блок;
- г) С.А. Есенин.

Ответ: _____

13. Установите соответствие между видами экскурсионных объектов и конкретными памятниками: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

А) Природные объекты.	1) Картинная галерея имени Дейнеки
Б) Памятные места, связанные с историческими событиями в жизни нашего народа.	2) Гочевское Городище
В) Здания и сооружения, мемориальные памятники, связанные с жизнью и деятельностью выдающихся личностей.	3) Памятник Александру Невскому
Г) Памятники археологии.	4) Памятник героям-артиллеристам Теплое
Д) Экспозиции государственных и народных музеев.	5) «Стрелецкая степь»

Ответ: _____

А	Б	В	Г	Д

14. Село Верховый Белый Колодезь расположено у самых истоков одноименной реки, откуда и происходит его название. Усадьба «Белый Колодезь» связана с именем выдающегося русского художника

- а) А.А. Дейнеки;
- б) И.К. Айвазовского;
- в) И.И. Левитана;
- г) В.Г. Шварца.

Ответ: _____

15. Старинное село, ныне райцентр, преобразовалось в современный поселок городского типа в 1960-х гг. Генеральным планом был сохранен великолепный дворцово-парковый комплекс – корни села, его начало, праматерь.

О каком селе идет речь?

Ответ: _____

15. Решите кейс-задачу.

Составьте программу экскурсии по усадьбе А.А. Фета с включением программы китчен-шоу одного из блюд Рыльского района.

Практическое занятие № 5
«Кулинарные традиции Льговского района»

1. Туристско-рекреационный потенциал Льговского района.
2. Кулинарные традиции Льговского района.
3. Основные блюда Льговской кухни.

1. Как называется мероприятие на территории гостевого дома «Льгов» в процессе которого гости знакомятся с травяным льговским чаем??

- а) Чайный лист;
- б) Чайная заварушка Льговского уезда;
- в) Лечебные ресурсы.

Ответ: _____

2. Что не входит в состав «Праздничного обеда для Шамиля»?:

- а) Суп с клецками;
- б) Биточки куриные;
- в) Пирожки с луком.
- г) Компот

Ответ: _____

3. Достопримечательности Курской области «фатежские воронки» относятся к следующей категории:

- а) археологический памятник;
- б) геологический памятник;
- в) ботанический памятник;
- г) аномальная зона.

Ответ: _____

4. Достопримечательностью какого города является Триумфальная арка?

- а) Льгов;
- б) Курск;
- в) Железногорск.

Ответ: _____

5. Какие объекты, расположенные на территории Курской области, входят в список культурного наследия федерального значения?

- а) Ансамбль Троицкого женского монастыря;
- б) Мариинская женская гимназия;
- в) Мужская классическая гимназия.

Ответ: _____

6. Что не относится к природным туристским (рекреационным) ресурсам?

- а) Памятники гражданской и культовой архитектуры;
- б) Ландшафты;
- в) Охотничьи и рыболовные угодья.

Ответ: _____

7. Какой парк располагался в центральной части Курска до революции?

- а) Ливалия;
- б) Моква;
- в) Лебяжье.

Ответ: _____

8. В каком районе Курской области расположен природный памятник-Корыжский лес?

- а) Горшеченский район;
- б) Хомутовский район;
- в) Глушковский район.

Ответ: _____

9. В каком районе находится музей-заповедник «Большой Дуб», который называют курской Хатынью?

- а) Кореневский;
- б) Железногорский;
- в) Дмитриевский.

Ответ: _____

10. Какого парка не существует на территории города Курска?

- а) Парк Героев Гражданской войны;
- б) Парк имени К. Маркса;
- в) Парк имени Ф. Э. Дзержинского.

Ответ: _____

11. В Курской области преобладает:

- а) Въездной туризм;
- б) Выездной туризм;
- в) Въездной и выездной потоки равны.

Ответ: _____

12. Установите соответствие между видами экскурсионных объектов и конкретными памятниками: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

А) Природные объекты.	1) Картинная галерея имени Дейнеки
Б) Памятные места, связанные с	2) Гочевское Городище

историческими событиями в жизни нашего народа.	
В) Здания и сооружения, мемориальные памятники, связанные с жизнью и деятельностью выдающихся личностей.	3) Памятник Александру Невскому
Г) Памятники археологии.	4) Памятник героям-артиллеристам Теплое
Д) Экспозиции государственных и народных музеев.	5) «Стрелецкая степь»

Ответ: _____

А	Б	В	Г	Д

13. Назовите наиболее значимую природную достопримечательность Курского региона

- а) Заповедник «Стрелецкая степь»;
- б) Заповедник «Дивногорье»;
- в) Заповедник «Белогорье».

Ответ: _____

14. _____ - Напиток из травяных сборов, собранных в Львовском районе.

Ответ:

15. Решите кейс-задачу.

Составьте перечень гостинично-ресторанных предприятий, предлагающих гастрономические бренды в качестве блюд по меню. (Наименование-адрес-наименование блюда- цена)

Практическое занятие № 6

«Кулинарные традиции Суджанского района»

1. Туристско-рекреационный потенциал Суджанского района.
2. Кулинарные традиции Суджанского района.
3. Основные блюда Суджанской кухни.

1. Рецепт вареников достался от :

- а) немцев;
- б) турков;
- в) казаков.

Ответ: _____

2. Суджанские вареники изготавливаются с определенным отличием:

- а) С дырочкой;
- б) С гребешком;
- в) С бульоном;
- г) В виде сферы.

Ответ: _____

3. В нашей стране на страницах поваренных книгах 19 века пампушки именовались «пезами» - от слова «pesard», что в переводе с французского означает:

- а) вздыбленный;
- б) круглый;
- в) мягкий;
- г) сочный.

Ответ: _____

4. Во время экскурсии экскурсанты воспринимают не более:

- а) 10 – 15 экскурсионных объектов;
- б) 15 – 20 экскурсионных объектов;
- в) 20 – 30 экскурсионных объектов.

Ответ: _____

5. Показ в экскурсии — это

- а) действия экскурсовода;
- б) деятельность водителя;
- в) движение по маршруту;
- г) встреча с очевидцами исторических событий.

Ответ: _____

6. При каком указании экскурсовода было совершено данное действие экскурсанта - «экскурсант бросает общий взгляд на объект»?

- а) «Взгляните на три крайних окна на втором этаже слева, где располагался кабинет ученого»;
- б) «Посмотрите на это здание. Здесь останавливалась Екатерина II в 1787 г., возвращаясь из Крыма в Санкт-Петербург»;
- в) «Посмотрите на это девятиэтажное здание»;
- г) «Обратите внимание на здание, которому так идет голубая окраска».

Ответ: _____

7. Видом воображения является:

- а) Мультипликация;
- б) Гиперболизация;
- в) Периодизация.

Ответ: _____

8. Схема усвоения методических приемов включает:

- а) движение внутри объекта;
- б) движение вокруг объекта;
- в) действие самого приема;
- г) комментирование.

Ответ: _____

9. Задачей показа на экскурсии является:

- а) показать историческое событие, которое происходило на данном месте, воссоздать его зрительную картину;
- б) правильно выбрать точки показа;
- в) возможность отвлечь внимание экскурсантов от объектов, далеких от темы;
- г) подготовленность экскурсантов к наблюдению объектов.

Ответ: _____

10. Условием эффективного показа экскурсионных объектов является:

- а) показать экскурсионные объекты, которые находятся перед экскурсантами;
- б) умения и навыки экскурсовода;
- в) показать объект таким, каким он был в период описываемого события;
- г) показать объекты, которых уже нет (сохранились только на фотографии или рисунке).

Ответ: _____

11. «К памятнику нужно подойти с боку так, чтобы была видна его трехмерность (длина, высота, глубина). Сильное освещение уберет трехмерность памятника, погасит его краски, сотрет линии, сделает его почти силуэтом».

Особое условие показа какого вида памятника описано выше?

- а) Природного;
- б) Археологического;
- в) Архитектурного;
- г) Изобразительного искусства.

Ответ: _____

12. Установите соответствие между именами исторических деятелей и родом их деятельности: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

А) Усадьба Анненковых.	1) Дмитриевский.
Б) Усадьба Великого князя Михаила Александровича.	2) Курский.
В) Усадьба Н.Ф. Якимова.	3) Коньшевский.
Г) Усадьба А.В. Муравьева.	4) Кореневский.

Ответ:

А	Б	В	Г

13. Предварительный осмотр экскурсионного объекта продолжается около:

- а) 1 минуты;
- б) 1.5 - 2-х минут;
- в) 10 минут;
- г) Полу часа.

Ответ: _____

14. Местные жители делают _____ - с мясом, картофелем, грибами, луком и шкварками, творогом, малиной, вишней, толчеными сухофруктами и даже маком.

Ответ:

15. Решите кейс-задачу.

Разработайте презентацию с поэтапным рецептом блюда «Суджанские вареники с дырочкой»

Практическое занятие № 7

«Кулинарные традиции Золотухинского района»

1. Туристско-рекреационный потенциал Золотухинского района.
2. Кулинарные традиции Золотухинского района.
3. Основные блюда Золотухинской кухни.

1. Какое блюдо является гастрономическим брендом района?:

- а) Помпушки;
- б) Курчатовский пирог;
- в) Обед по-Фетовски;
- г) Гусь по-советски.

Ответ: _____

2. Экскурсионные объекты классифицируются:

- а) По степени сохранности;
- б) По известности объектов;
- в) По познавательной ценности.

Ответ: _____

3. Что представляет собой мясной компонент гастрономического бренда района:

- а) мясной фарш;
- б) котлета;
- в) ростбиф.

Ответ: _____

4. Оценка экскурсии – это:

- а) выводы экскурсовода об экскурсантах;
- б) выводы экскурсантов о работе экскурсовода;
- в) выводы экскурсантов друг о друге;
- г) выводы экскурсанта, к которым его подводит экскурсовод.

Ответ: _____

5. В карточку объектов вносятся данные

- а) Историческое событие, с которым связан памятник;
- б) Только современное название объекта;
- в) Только первоначальное название объекта.

Ответ: _____

6. Задачей маршрута является:

- а) содействие наиболее полному раскрытию темы;
- б) увеличение разнообразной информации;
- в) повышение интереса экскурсантов;
- г) увеличение времени экскурсии.

Ответ: _____

7. В чём НЕ выражалась роль людей в трагических судьбах памятников старины:

- а) идеологические и вкусовые пристрастия;
- б) резкие повороты государственной политики;
- в) религиозные предпочтения.

Ответ: _____

8. При завершении разработки автобусного маршрута НЕ учитывается:

- а) согласование и утверждение паспорта и схемы маршрута;
- б) расчет километража;
- в) время использования автотранспорта;
- г) количество мест в транспорте.

Ответ: _____

9. К композиционным принципам построения маршрута экскурсии НЕ относится:

- а) Политический принцип;
- б) Хронологический принцип;

- в) Географический принцип;
- г) Тематический принцип.

Ответ: _____

10. Экскурсионный маршрут – это:

- а) путь следования экскурсионной группы к обозначенным целям и путь возвращения экскурсантов после осмотра достопримечательностей к месту начала экскурсии;
- б) поездка, прогулка с образовательной, научной, спортивной или увеселительной целью;
- в) сервисная служба, которая предоставляет информацию о местных туристических продуктах, достопримечательностях, исторических ценностях региона;
- г) смена деятельности состояние покоя, либо времяпрепровождение, целью которого является восстановление сил, достижение работоспособного состояния организма.

Ответ: _____

11. Одна из задач «портфеля экскурсовода» состоит в:

- а) Отборе правил техники ведения экскурсии;
- б) Определении приемов сохранения внимания;
- в) Восстановлении недостающих звеньев при показе.

Ответ: _____

12. Установите соответствие между фронтами, участвующими в Курской битве, и именами их командующих: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

А) Центральный	1) генерал армии Н.Ф. Ватутин
Б) Воронежский	2) генерал-полковник М.М. Попов
В) Степной	3) генерал-полковник В.Д. Соколовский
Г) Брянский	4) генерал армии К.К. Рокоссовский
Д) Западный	5) генерал армии Р.Я. Малиновский
Е) Юго-Западный	6) генерал-полковник И.С. Конев

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

13. Контрольный текст в большинстве случаев содержит:

- а) хронологическое изложение;
- б) тематическое изложение;
- в) сжатое изложение;
- г) свободное изложение.

Ответ: _____

14. Из деревенских очерков _____: «...Суп без всяких убийственных запахов, и – о роскошь! – кусок сочного ростбифа со стаканом хорошего вина. Может быть, этого вина и небольшой запас, но оно есть, и радушно предлагается гостю».

Ответ: _____

15. Решите кейс-задачу.

Для оценки объектов, которые включаются в гастрономическую экскурсию, рекомендуется использовать некоторые критерии. Назовите эти критерии и кратко охарактеризуйте три из них.

Практическое занятие № 8

«Кулинарные традиции Железногорского района»

1. Туристско-рекреационный потенциал Железногорского района.
2. Кулинарные традиции Железногорского района.
3. Основные блюда Железногорской кухни.

1. Самой знаменитой кашей в какой слободе была «Богатая каша».

- а) Корнеевке;
- б) Михайловке;
- в) Александровке.

Ответ: _____

2. Богатой кашей она была потому, что для её приготовления, кроме повседневной перловой крупы требовались и другие продукты (уберите лишнее): грибы, лесные орехи, семена тыквы и обжаренный лук с морковью. Блюдо считалось праздничным лакомством.

- а) грибы;
- б) лесные орехи;
- в) семена тыквы.
- г) обжаренный лук с морковью
- д) творог

Ответ: _____

3. Достопримечательности Курской области «фатежские воронки» относятся к следующей категории:

- а) археологический памятник
- б) геологический памятник
- в) ботанический памятник
- г) аномальная зона

Ответ: _____

4. Достопримечательностью какого города является Триумфальная арка?

- а) Льгов;
- б) Курск;
- в) Железногорск.

Ответ: _____

5. Какие объекты, расположенные на территории Курской области, входят в список культурного наследия федерального значения?

- а) Ансамбль Троицкого женского монастыря;
- б) Мариинская женская гимназия;
- в) Мужская классическая гимназия.

Ответ: _____

6. Что не относится к природным туристским (рекреационным) ресурсам?

- а) Памятники гражданской и культовой архитектуры;
- б) Ландшафты;
- в) Охотничьи и рыболовные угодья.

Ответ: _____

7. Какой парк располагался в центральной части Курска до революции?

- а) Ливалия;
- б) Моква;
- в) Лебяжье.

Ответ: _____

8. В каком районе Курской области расположен природный памятник-Корыжский лес?

- а) Горшеченский район;
- б) Хомутовский район;
- в) Глушковский район.

Ответ: _____

9. В каком районе находится музей-заповедник «Большой Дуб», который называют курской Хатынью

- а) Кореневский;
- б) Железногорский;
- в) Дмитриевский.

Ответ: _____

10. Какого парка не существует на территории города Курска?

- а) Парк Героев Гражданской войны;
- б) Парк имени К. Маркса;
- в) Парк имени Ф. Э. Дзержинского.

Ответ: _____

11. В Курской области преобладает:

- а) Въездной туризм;
- б) Выездной туризм;
- в) Въездной и выездной потоки равны.

Ответ: _____

12. Установите соответствие между памятниками и годами их открытия: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

А) Памятник маршалу Константину Рокоссовскому.	1) 1948 г.
Б) Стела Героям-курянам на Красной площади.	2) 2000 г.
В) Триумфальная арка (Курск).	3) 1966 г.
Г) бюст летчика Боровых А.Е.	4) 2005 г.

Ответ:

А	Б	В	Г

13. Назовите наиболее значимую природную достопримечательность Курского региона

- а) Заповедник «Стрелецкая степь»;
- б) Заповедник «Дивногорье»;
- в) Заповедник «Белогорье».

Ответ: _____

14. Блюдо _____, которое подают на праздник Ореховый спас

Ответ: _____

15. Решите кейс-задачу.

Опишите историю «Богатой каши», связь этого блюда с праздником «Ореховый спас» в августе.

Практическое занятие № 9

«Кулинарные традиции Курчатовского района»

1. Туристско-рекреационный потенциал Курчатовского района.
2. Кулинарные традиции Курчатовского района.
3. Основные блюда Курчатовской кухни.

1. Какой вид блюд наиболее популярен в районе?

- а) суп;
- б) каша;
- в) пирог.

Ответ: _____

2. Картофельная запеканка с яйцами и зеленью в народе называют:

- а) тартром;
- б) друнькой;
- в) пахвой.

Ответ: _____

3. Достопримечательности Курской области «фатежские воронки» относятся к следующей категории:

- а) археологический памятник;
- б) геологический памятник;
- в) ботанический памятник;
- г) аномальная зона.

Ответ: _____

4. Достопримечательностью какого города является Триумфальная арка?

- а) Льгов;
- б) Курск;
- в) Железногорск.

Ответ: _____

5. Какие объекты, расположенные на территории Курской области, входят в список культурного наследия федерального значения?

- а) Ансамбль Троицкого женского монастыря;
- б) Мариинская женская гимназия;
- в) Мужская классическая гимназия.

Ответ: _____

6. Что не относится к природным туристским (рекреационным) ресурсам?

- а) Памятники гражданской и культовой архитектуры;

- б) Ландшафты;
- в) Охотничьи и рыболовные угодья.

Ответ: _____

7. Какой парк располагался в центральной части Курска до революции?

- а) Ливалия;
- б) Моква;
- в) Лебяжье.

Ответ: _____

8. В каком районе Курской области расположен природный памятник-Корыжеский лес?

- а) Горшеченский район;
- б) Хомутовский район;
- в) Глушковский район;

Ответ: _____

9. В каком районе находится музей-заповедник «Большой Дуб», который называют курской Хатынью

- а) Кореневский;
- б) Железногорский;
- в) Дмитриевский.

Ответ: _____

10. Какого парка не существует на территории города Курска?

- а) Парк Героев Гражданской войны;
- б) Парк имени К.Маркса;
- в) Парк имени Ф.Э.Дзержинского.

Ответ: _____

11. В Курской области преобладает:

- а) Въездной туризм;
- б) Выездной туризм;
- в) Въездной и выездной потоки равны.

Ответ: _____

12. Установите соответствие между усадьбами и районами, в которых они находятся: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

А) Усадьба Анненковых.	1) Дмитриевский.
Б) Усадьба Великого князя Михаила Александровича.	2) Курский.
В) Усадьба Н.Ф. Якимова.	3) Коньшевский.

Г) Усадьба А.В. Муравьева.	4) Кореневский.
----------------------------	-----------------

Ответ:

А	Б	В	Г

13. Назовите наиболее значимую природную достопримечательность Курского региона

- а) Заповедник «Стрелецкая степь»;
- б) Заповедник «Дивногорье»;
- в) Заповедник «Белогорье».

Ответ: _____

14. _____ - Старинное блюдо жителей деревни Дроняево.

Ответ:

15. Решите кейс-задачу.

Какой гастрономический бренд района является любимым блюдом знаменитого физика, отца атомной бомбы СССР. Дайте характеристику этому блюду.

Кулинарный словарь

АНИС. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Как пряность в блюда используются семена аниса, так же можно использовать в соления зонтики аниса, сразу после цветения. Семена аниса употребляют при изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий (порошок подмешивают к тесту), кисло-сладких соусов, компотов, киселей, муссов и варенья. - *кулинарный словарь*

- *кулинарный словарь*

БАБА. Сдобное кондитерское изделие, имеющее несколько разновидностей, но обладающее одним общим внешним признаком: высокое и рыхлое. Первоначально бабы делались исключительно на дрожжах, причем для лучшего подъема дрожжей закладывалось много, и тесто замешивалось целиком на молоке, без добавления воды. Чем выше подымалась баба, тем считалось лучше. В старину кондитеры, щеголявшие хорошим всходом выпеченного изделия, подчеркивали, что баба у них вышла так высока, что не лезет из печи. Это изделие, являясь произведением кулинарного искусства Западной Руси (Полоцкой, Псковской, Новгородской), Смоленщины и Белоруссии, получило развитие в основном в этом географическом районе, а со временем почти исчезло из обихода. В Польше в XVII-XVIII вв. баба была приспособлена как кондитерское изделие, в связи с чем в ее состав вошло повышенное количество яиц, а также ваниль, шафран, сахар, цукаты, глазурь. Эта кондитерская баба по-польски делается на опаре, на дрожжах, как и традиционная баба, с использованием наилучшей крупчатой муки. - *кулинарный словарь*

БАБКА. Кондитерское изделие, применяемое как сладкое (третье) блюдо и приготавливаемое без дрожжей, либо с использованием в качестве разрыхлителя соды, аммония, пекарского порошка, либо вовсе без искусственных разрыхлителей, но с небольшим количеством муки или даже без муки, с готовым хлебом или сухарями. В этом случае подъем теста совершается за счет взбитых белков. Происхождение бабки таково: с середины XIX в. бабы стали пытаться делать на соде и выпекать в духовке, а не в русской печи; это привело к изменению и вкуса, и самой формы, и размеров изделия: бабы на соде не могли быть высокими, а становились широкими и плоскими. Чтобы сохранить традиционный внешний вид бабы, изменили размеры ее диаметра - получились маленькие бабки. - *кулинарный словарь*

- *кулинарный словарь*

БАЛАНДА. Слово это имеет четыре значения: 1. От литов. balanda - лебеда. Лебеда, ботва свеклы, идущая на приготовление ботвиньи. 2. Баланда (украин.) - мягкий отварной картофель, разведенный квасом или огуречным рассолом. Синоним еды, приготовленной на скорую руку. 3. Баланда (рус.) - плохая еда, чаще всего - жидкий суп. Последнее понятие сравнительно недавнее, относится к периоду Первой мировой войны - когда баландой стали называть армейские супы. 4. Баланда (мокшанско-мордовское) - летний суп: лебеда и чертополох, сваренные на молоке. На 1 л молока - 1,5 л рубленой зелени, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка манной крупы, 5 крутых желтков для заправки. - *кулинарный словарь*

БАРАНКИ. Хлебные изделия из заварного теста в виде колец разной величины, но толщиной не более 1,5 см. Слово это происходит от глагола «обварить». Родина баранок - город Сморгонь в Белоруссии, где из заварного (обварного) теста впервые начали формировать узкие жгуты и выпекать из них обваранки (изделия из обваренного теста). Маленькие обваранки называли обвареночками, вареночками и, наконец, бараночками (за их крутизну, как бараний рог). Такими бараночками особенно славился Валдай - крайняя северо-восточная точка, куда из Белоруссии в Россию распространилось бараночное ремесло. Баранки делали также в Орше, Витебске, Вязьме, Смоленске, Рославле. На Укра-

ине же были распространены бублики крупные, толстые и более рыхлые баранки, название которых произошло от глагола «бублиться» - то есть пухнуть, пузыриться, набухать. Бублики по украинскому обычаю всегда посыпались маком - это является признаком лакомого изделия. Отсюда и некоторые русские баранки - вплоть до наших дней - традиционно посыпаются маком скорее символически, так как это несколько не отражается на их вкусе. - *кулинарный словарь*

БЕРЕЗОВИЦА. Один из древнейших напитков, известный на территории нашей страны еще во времена скифов. Приготавливался из нацезенного весной березового сока, который, перебродив естественно в открытых огромных бочках, давал сладковатый напиток. До X-XI вв. березовица была основным русским напитком, затем уступила место квасу. В XIX в. осталась в основном в Белоруссии. В это время в связи с повышением цен на березовый лес возникает пословица «Березовицы на грош, а лесу - на рубль изведешь», и производство березовицы ограничивается. Выпускаемый ныне пищевой промышленностью березовый сок отличается от березовицы, ибо изготавливается с добавлением сахара и консервантов. - *кулинарный словарь*

БЛИНЫ. Блин - испорченное от млин (от глагола мелить), то есть изделие из намеленного, из муки. В русской кухне блюдо, приготавливаемое из жидкого дрожжевого теста, специально выдержанного до состояния максимального образования в нем углекислого газа, что сообщает тесту особую разреженность и быстроту приготовления. Блины разного типа, разной консистенции и из разной муки известны почти у всех народов, от англичан до узбеков. Наибольшее развитие это блюдо получило у славянских народов, где имеет только специфическую - дрожжевую разновидность. (В Западной Европе и Средней Азии блины приготавливают из пресного теста разного состава.) - *кулинарный словарь*

БОДРЯШКА. Русское народное блюдо из гречневой муки, смешанной пополам или в иной пропорции с простоквашей. Было широко распространено как летнее, быстрое блюдо безогневой кухни. Имеет чрезвычайно древнее происхождение. Носило разные названия в разных областях России. (В восточной части Московской, Владимирской и Рязанской - бодряшка, в Калужской и Тульской - дерёбка, в Орловской, Липецкой, Тамбовской - космоножка, в Курской, Белгородской, Воронежской - потепуха.) К западу и северу от Москвы это блюдо вовсе не было известно. - *кулинарный словарь*

БОРЩ. Исторически борщ - это национальное блюдо Древнего Рима, где специально для него выращивали много капусты и свеклы. Из Рима этот прекрасный суп постепенно проник в кулинарии многих народов мира, в каждой из них приобретая свои особенные национальные черты. Сейчас борщей много, но, пожалуй, своего наивысшего кулинарного воплощения борщ достиг в украинской кулинарии, став гордостью каждого украинца, предметом безоговорочного обожания, вдохновения и творческого полета. Борщ - основное первое блюдо украинской кухни. Получило широкое международное распространение и признание. Имеет около дюжины разновидностей, что связано с разобщением в прошлом украинских земель, с существованием разных частей украинского народа в России, Польше, Молдавии, Румынии, Чехословакии, с влиянием на формирование украинской кухни турецких, ногайских, крымских, польских, венгерских, молдавских, греческих, русских кулинарных обычаев и вкусов. В связи с этим в борщах используется не только свинина, но и говядина, баранина, ветчина, сосиски, курятина, утятинка, гусятина или же только костный бульон (без мяса). Еще более разнообразна в борщах овощная часть: сюда могут входить - картофель, капуста, кабачки, фасоль, помидоры, яблочки, репа, морковь, стручки гороха, болгарский перец, кукуруза. Но независимо от того, сколько и какие из этих овощей будут присутствовать в борще, основным, главным и определяющим вкус овощным компонентом будет свекла. Она может быть свежей, квашеной, в форме свекольного рассола и свекольной ботвы, но она всегда будет доминировать и по вкусу, и по цвету в любом виде борща. Важной отличительной стороной борща является также большое, обильное употребление в нем пряных растений. Без лука (репчатого и зеленого), чеснока, перца (красного и черного), любистока, дудника (анжелики), укропа, майорана,

чабера, кишнеца, петрушки, сельдерея - не может быть хорошего, настоящего борща, распространяющего дразнящий аппетитный аромат. Некоторые виды борща, наряду с мясной и растительной частью, имеют кроме того и засыпку из тестяных изделий.. - *кулинарный словарь*

БРАГА (от сканд. *brugga* - варить пиво). В Скандинавии домашнее пиво из ржаной муки, солода (ржаного или ячменного) и хмеля; известно с IX-X вв. В России это слово стало известно довольно поздно, в первой половине XVII в., и было занесено в период шведской интервенции в Новгород в 1610-1612 гг., а распространение получило гораздо позже. Означает тот же продукт, который до XVII в. назывался полпиво или полпивцо (соответственно - бражка) - домашнее пиво, каждый раз разного качества, часто недова- ренное, с добавлением различных ароматизаторов. Варилась в разных районах страны из овса, ржи, пшеницы, ячменя. Все это обусловило наличие самых разнообразных эпитетов к слову брага, которые уточняют характеристику напитка, в то время как термин брага крайне неопределен и не дает возможности установить, о какого рода напитке идет речь. Поэтому брага простая, брага хмельная, брага овсяная, пшеничная, пермяцкая (с мали- ной), сушьяная, густая, сладкая, медовая - все это, по сути дела, разные напитки, имеющие лишь сходную технологию, но разное пищевое сырье, разный вкус и воздействие на здо- ровье человека. - *кулинарный словарь*

ВАРЕВО. Древнерусский кулинарный термин, обозначающий все жидкие и полу- жидкие вареные блюда, то есть супы, ушицы, кашки и кашицы. С XVIII в. употреблялся только в народной среде и уже в конце XIX в. термин был забыт и слово приобрело пре- небрежительный оттенок. - *кулинарный словарь*

ВАРЕНИКИ. Украинское национальное блюдо из пресного отварного теста с раз- нообразной начинкой: творожной, картофельной, луковой, капустной, грибной, фрукто вой (яблочной, вишневой). Особенно вкусны украинские вареники с вишнями. Ос- новная особенность приготовления вареников состоит в том, чтобы их тестяная оболочка была крепкой и в то же время хорошо проваренной, нежной, не сырой. Секрет здесь за- ключается в следующем: крутое пресное тесто замешивается на ледяной воде, и само приготовление ведется как можно дальше от плиты, в прохладном помещении. Тесто де- лается крутым, но не толстым. Второй секрет - в подготовке начинки таким образом, что- бы в ней при нагревании не образовалось бы жидкости, которая вызывает обычно пробо- дение теста. - *кулинарный словарь*

ВАРЕНЬЕ. Древнерусский термин, обозначающий вареное лакомство, т. е. сва- ренные в сладкой среде (меде, патоке, сахаре) любые ягоды, фрукты, орехи и некоторые овощи и цветы (из овощей - морковь, редька, тыква, зеленые помидоры, репа, цикорий, пасленовые ягодки (семена картофеля); из цветов - лепестки розы, плоды шиповника, ле- пестки японской хризантемы, цветки иланг-иланга, одуванчика). Термин сохранил свое значение поныне, хотя в конце XVII - начале XIX вв. часто заменялся словом «кандиро- вание» - от итальянского *sandire* - варить в сахаре. В международной кулинарной терми- нологии слово варенье принято для обозначения исключительно русских национальных видов кандирования, в отличие от французского (конфитюр), английского (джем), ближ- невосточного (смоква), среднеазиатского (кием), украинского (повидло). Варенье приго- тавливается всегда из целой недробленной ягоды или фрукта (плода), а в случае измельче- ния - нарезка ведется крупными дольками (или половинками). Ягоду или фрукты для ва- ренья лучше всего брать не полной зрелости. Сироп русского варенья - всегда густой, обязательно прозрачный, сохраняющий натуральный цвет ягоды или плода. Ягода долж- на прочно держаться в сиропе (не оседать на дно и не всплывать). К сожалению, этот тра- диционный стандарт русского варенья не всегда выдерживается как из-за незнания пра- вил приготовления, так и из-за нарушения технологии его варки, путем смешивания с другими видами кандирования.

ВАТРУШКИ. Национальное мучное сдобное изделие древнеславянской и русской кухни. Ватрушки - круглые, открытые сверху и защипанные только с краев лепешки,

наполненные, как правило, творогом и реже - вареньем или повидлом. Название происходит от слова ватра - очаг, огонь, - имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков - украинском, польском, чешском, сербском, хорватском, болгарском и даже в румынском и албанском, что указывает на чрезвычайную древность этого термина. Поэтому не случайно ватрушки имеют круглую форму и солнцеобразный вид (окольцованный круг). Они означали символ огня (огонь, окаймленный, защищенный очагом, огонь внутри очага), «прирученного», «обузданного» человеком. Гоголь ошибочно писал ватрушка, считая, что слово это происходит от глагола «тереть, втирать» (и от переименования слова творог - вотри творог в вотрушку). Писатель полагал, что простой народ ошибается, говоря это слово через «а», и упорно старался «исправить» правописание. Как показали лингвисты, в данном случае ошибался как раз великий писатель (см. Фасмер, т. 1, стр. 279) - *кулинарный словарь*

ВЗВАРЫ РУССКИЕ. Густые, кисловатые подливки - гарниры национальной русской кухни, приготавливаемые на растительной основе. Традиционными для русской кухни являются луковый взвар, капустный, клюквенный, брусничный. Их употребляют в основном ко вторым блюдам из домашней птицы, дичи, а также к жаркому из говядины. Готовят их по одному типу. Состав лукового взвара. 6 луковиц, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки молотого перца. Приготовление. Лук шинковать, смочить уксусом, дать постоять 10 минут, затем слегка обжарить (спассеровать - см.) на сковородке в масле до мягкости, но не засушивать, подсластить медом, уварить до загустения, поперчить, посолить. Жарить на слабом, небольшом огне. Подавать в качестве гарнира. - *кулинарный словарь*

ВКУС. Одно из средств познания действительности. В кулинарном отношении - одно из четырех средств оценки качества кулинарного изделия (цвет, аромат, консистенция, вкус). Вкус - ведущее, главное свойство любого пищевого изделия, по которому определяется его качество. Хотя по сложившейся привычке мы относим вкус к субъективным явлениям (сравните, например, наши пословицы: «О вкусах не спорят», «Каждому - на свой вкус»), но на самом деле вкус в кулинарии вполне объективная категория и имеет четкие границы. Существуют вполне определенные градации вкуса, разбитые на четыре главных направления: горькое, соленое, кислое, сладкое. Между ними - промежуточные категории: кисло-сладкое, кисло-соленое, горько-соленое, горько-кислое. Кроме того, существуют и нюансы вкуса: горьковатое, кисловатое, сладковатое, солоноватое, кисленькое, сладенькое, но не совсем сладкое. - *кулинарный словарь*

ВКУСНЯ. Русское национальное название яичницы с кусочками белого хлеба, размоченными в молоке и обжаренными на масле. Вкусня была популярным блюдом городского населения России в конце XIX - начале XX в. - *кулинарный словарь*

ВЛАДИМИРКА. Лучший сорт сладкой, с густым соком, вишни, используемой для кондитерских целей (приготовления варенья, засахаренных вишен, наливок, сиропов и конфет - вишни в шоколаде). Другие сорта вишен пригодны только для компотов и переработки в сок, то есть не для кондитерской, а пищевой и консервной промышленности. Сорт был вывезен в Киев в XII в. из Византии, а в XIII в. перенесен во Владимир-на-Клязьме, после чего и получил свое нынешнее название. Фактически владимирка распространена под своим названием в нечерноземной полосе, в то время как на Украине носит название «украинской» или «киевской» вишни. - *кулинарный словарь*

ВОДКА. (Древнерусский уменьшительный падеж (деминутив) от слова вода, образование по типу - репа-репка, душа-душка, вода - водка.) Русское национальное название хлебного вина (спирта), полученного на основе зернового сырья (ржи, пшеницы), передвоенного и затем разведенного мягкой родниковой водой до 40°. Изобретение производства водки в России беструбным методом («сидение») относится ко второй половине XV в. (между 1446 и 1478 гг.). Оно началось первоначально в монастырях и явилось результатом резких изменений в экономическом положении Московского государства в этот период - переход на трехпольное земледелие, прекращение уплаты дани Орде, что

привело к значительному увеличению товарного хлеба, падению цен на хлеб и росту хлебных запасов, излишки которых требовали быстрой обработки. Примерно в то же самое время происходит создание хлебного спирта и напитков из него в других странах Европы: в Англии джин в 1485 г., в Шотландии виски в 1490-1494 гг., в Германии брантвайн в 1522 г., в Польше горзалка в 1540-х годах, в остальных странах Европы разные «водки» во второй половине XVI в. Название водка официально стало употребляться лишь в XVIII в., причем применительно к водкам домашнего производства (в помещичьих хозяйствах). До конца XIX в. официально, на казенном языке водка в России называлась «вином». В период с 1894 г. и до 1902 г. на всей территории России вместо частного производства и продажи водки была введена 4-я государственная монополия (четвертая за всю историю) и введен контроль за качеством водки (установлен впервые за всю историю ее производства стандарт). В этом приняли участие крупнейшие химики России - Д.И. Менделеев и Н.Д. Зелинский; первый ввел смешивание воды и спирта не по объемам, а по весу, доказав, что только при таком смешении сивушные масла, остающиеся после ректификации, оказываются во взвешенном состоянии и могут быть убраны фильтром; второй разработал фильтр из активированного угля, позднее использованный также в противогазах. - *кулинарный словарь*

ГАЛУШКИ. Украинское национальное тестяное блюдо. Приготавливается из того же теста, что и для лапши, но более сдобного, и раскатывается не сочным (см.), а в жгут сечением около 1 см и нарезается наискось ломтиками по 0,5 см толщиной. Основной секрет приготовления галушек состоит в том, что их надо оставить на полчаса-час заветриться или «завянуть», после чего можно отваривать в сильно подсоленном кипятке в течение 20 минут. Отваренные галушки либо слегка обжариваются в свином сале со шкварками, либо заливаются сметаной или растопленным салом. Галушки кладут также в полтавский борщ.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША. Одно из блюд русской кухни, сложившееся не как национальное, а появившееся в качестве выдуманного, «изобретенного» блюда в начале XIX в. «Изобретателем» ее является русский министр финансов первой четверти XIX в. граф Д.А. Гурьев. Состав гурьевской каши. Манная крупа, молоко и сливки, варенье (несколько сортов), мед, сухофрукты, цукаты, пряности (корица, ваниль, бадьян). Количества произвольные, важно сохранить лишь верные соотношения, пропорции между указанными продуктами. Приготовление. Манная крупа не варится, а заваривается кипящим молоком и сливками и выдерживается под крышкой в сотейнике 15 минут. Из молока натапливается несколько десятков пенок. Слои манной каши перекладываются пенками и промазываются вареньем, медом, пересыпаются орехами, цукатами, сухофруктами, пряностями. Чем больше слоев у гурьевской каши, чем разнообразнее и сложнее ее состав - тем блюдо вкуснее. Таким образом, блюдо позволяет иметь бесчисленное количество вариантов во вкусе, но в целом остается стабильным. Сладкая часть не подавляет, а лишь акцентирует нейтрально-молочную. - *кулинарный словарь*

ЗАБЕЛКА. 1) Русское народное название различных молочных приправ к холодным и горячим супам. Забелкой может служить молоко, простокваша, сливки, сметана. Последняя является самым распространенным видом забелки. Забелку делают после приготовления супа, как правило, уже за столом, индивидуально. Забеляют щи, борщи, картофельные супы, рассольники, окрошки. В белорусской кухне забеляют молоком или сливками все крупяные супы, особенно - жур. 2) ЗАБЕЛКА, ЗАБЕЛИТЬ Буквально - подкрасить в белый цвет. В русской кухне так называется ряд приправ, помогающих осветлить цвет супа и придать ему более изысканный вкус. Забеляют щи, борщи, картофельные супы, рассольники, окрошки после приготовления, как правило, уже за столом, индивидуально. Забелкой могут быть молоко, простокваша, сливки, сметана. - *кулинарный словарь*

ЗАКВАСКА. Кулинарное обозначение различных стимуляторов брожения, применяемых для подготовки пищевых сырых продуктов к дальнейшей кулинарной обработке. Закваски применяются для сквашивания молока с целью получения разнообразных кисломолочных продуктов от простокваши до сыра, для ускорения подъема теста (на хлеб,

пироги, хлебобулочные изделия), при производстве напитков (кваса, пива, кумыса) и настоящих киселей (овсяного, ржаного, горохового) и некоторых мучных супов (жур). В качестве заквасок используются разнообразные органические вещества, содержащие грибки или ферменты. Так, для заквашивания молочных продуктов используют: 1) ферменты, выделяемые третьим отделом желудка (сычугом) телят или ягненка, - это самая лучшая, самая доброкачественная, но дорогая закваска; 2) грибковые культуры - болгарскую, швейцарскую палочки, грибки кефира, кумыса; эти закваски дают возможность получить ровный, стандартного качества пищевой продукт; 3) готовые сброженные продукты - сметана, катык также могут служить заквасками, но их воздействие как стимуляторов слабое. Для заквашивания мучных изделий применяют: 1) дрожжи; 2) солод (мальтозу); 3) самозакисающую ржаную закваску из остатков теста в квашне, простоявшей сутки; 4) заболонь (внутреннюю нежную часть) коры некоторых деревьев - ивы, ольхи. В более узком смысле закваска - любое органическое вещество, внесение которого в пищевую среду вызывает процесс брожения. В этом смысле в кулинарной практике к закваскам относят также винный уксус, сухое кислое виноградное вино, пиво, применяемые для быстрого, но непрочного и кратковременного действия на пищевую среду, отдельное блюдо. - *кулинарный словарь*

ЗАКВАШИВАНИЕ. Искусственное или самопроизвольное частичное брожение сырых, преимущественно растительных продуктов под действием воды, воздуха и соли. Заквашивание относится к древнейшим видам кулинарного преобразования пищевых продуктов и было известно человеку как кулинарный прием еще задолго до изобретения огня. Таким образом, применение продуктов, содержащих закваску или прошедших процесс частичного заквашивания, является необходимым компонентом в повседневной еде человека, так как наш организм «приучен» к такому виду питания миллионами лет эволюции. Сквашенные пищевые продукты выполняют роль очистителей, санитаров нашего организма, всех его отделов и пор. Вот почему исключение из рациона квашеных изделий или изделий, содержащих закваску, ведет, как правило, к ухудшению самочувствия, к торможению процессов очистки организмов от шлаков. - *кулинарный словарь*

ЗАСОЛКА. 1) Процесс консервирования (или пресервирования) мяса, рыбы, овощей, грибов, иногда фруктов и ягод (яблок, винограда, арбузов, лимонов). Для засолки решающую роль играет характер соли. Она должна быть в идеале крупной, кристаллической (прозрачной), то есть каменной. В крайнем случае - выварочной. Но ни в коем случае не йодированной и пудрообразной, мелкой. Второе важное условие засолки: выбор посуды. Идеальна - деревянная (дубовая, березовая, липовая), хуже - эбеновая. Допустима - керамическая, эмалированная, стеклянная - для небольших количеств грибов, овощей, фруктов, но ни в коем случае не для засолки рыбы. Совершенно недопустима металлическая посуда без покрытия. Засолка - большое искусство, где многое зависит от конкретного состояния продукта, посуды, времени года. Но в то же время есть правила, общие для хорошей засолки: употреблять крупную соль и следить, чтобы продукт просаливался постепенно и равномерно (и в массе, и по времени!), а для этого закладывать его ровными слоями, просаливать не кое-как, а в промежутках между слоями одинаковыми количествами соли, стараться не доливать ни воды, ни рассола, не убирать слишком много лишнего рассола, уметь вовремя прервать засаливание, хранить продукт равномерно погруженным в рассол (или тузлук - рыбный рассол). - *кулинарный словарь*

КАЛАЧ. Белый пшеничный русский хлеб - старейший вид белого хлеба в России. Известны только две разновидности калачей: муромский и московский, из которых до наших дней сохранился лишь последний. Калач долгое время представлялся загадкой на фоне всего остального русского хлебного репертуара, основывавшегося на ржаном сырье и крутом заквашивании. Само происхождение его названия считается спорным. Одни лингвисты склонны видеть основу в слове «коло», «колесо», то есть искаженное «колач» - круглый, кругообразный хлеб. Другие, более правильно, производят это наименование от татарского «калач», то есть буквально - «будь голоден!», выражение, отражающее вы-

степень аппетита. Следовательно, «калач» означает «аппетитный», что кажется более верно и по смыслу, и по историческому происхождению. Калачи известны именно с XIV в. как заимствование татарского пресного белого хлеба (лепешек), преобразованного в русской обработке, - пшеничному тесту придавалась ржаная закваска. Отсюда непохожесть, отличие калачного теста и его приготовления от всех других известных русских видов хлеба. Чисто русской выдумкой является и форма, и названия отдельных частей калача. Он имеет главную среднюю часть - животок с губой, затем ручку, или, правиль-

нее, дужку (в древности называлось еще перевясло), причем каждая часть отличается нюансами вкуса, так как при разной форме и объеме они выдерживаются в печи одинаковое время и поэтому по-разному пропекаются и «поджариваются». Одно из отличий калачного теста - его способность не черстветь длительное время. - *кулинарный словарь*

КАПУСТНИКИ. Название запеканок и пирогов со свежей, чуть тушеной или слегка пассерованной капустой. При тушении капусту не следует доводить до изменения цвета (порыжения), надо лишь добиваться ее мягкости и прекращать тушить при появлении специфического приятного капустного аромата. Добавлять в тушеную капусту можно лук, тмин, немного очень тонко измельченной моркови. После охлаждения и добавки рубленых яиц или грибов такая тушеная капуста может служить превосходной начинкой для пирогов, пирожков, а также основой для приготовления запеканок. Для этого ее достаточно уложить на противне, сверху смазать взбитым яйцом и слегка припудрить мукой. - *кулинарный словарь*

КАРАВАЙ. Название, получившее распространение в русском кулинарном обиходе, но относимое очень часто к совершенно разным изделиям. Так, караваем называют большую краюху хлеба домашней выпечки, каравайчиками зовут также круглые или продолговатые пирожки и булочки без начинки, наконец, в некоторых областях так называют толстые лепешки, в других же - ватрушки крупных размеров или - сдобные полусладкие булочки. Причина такого разнобоя заключается в том, что слово «каравай» - не русское, оно означает - тмин, вернее, индийский тмин - ажгон, зиру, и отсюда все хлебобулочные изделия, где применялся тмин, вначале получали наименование «каравайных». Однако в силу того, что русскому народу свойственно оценивать все изделия в первую очередь по форме, а не по содержанию, слово «каравай» было отнесено к круглой (полусферической) форме, и все изделия подобной формы, особенно в провинции, в XIX в. стало модным называть караваем. Таким образом, произошло примерно то же самое, что некогда произошло с иностранным словом «фирма»: среди людей недалеких и малообразованных так называют любую иностранную штучку - от сумочки до джинсов, иногда совершенно не подозревая, что это слово означает деловое учреждение. - *кулинарный словарь*

КВАС. Один из древнейших русских напитков. Впервые упоминается в летописи с 1056 г. (спустя 170 лет после упоминания меда). Вплоть до конца XIX в. приготавливался как слабоалкогольный напиток (2-3°) на ржаном солоде, с добавлением ароматических и пряных трав (мяты, чабреца, душицы) или ягодных и фруктовых соков (малины, брусники, яблок, груш). С переходом на фабричное производство технология была значительно изменена, что повлекло и изменение в сырье. Квас стали изготавливать из готового печеного хлеба, его остатков, из сухарей, из остатков теста и муки на хлебозаводах и т. д. В качестве солода ныне употребляют мальтозу (сироп) заводского производства. В результате производство кваса, шедшее прежде несколько суток, ныне ускорено до 5-6 часов. - *кулинарный словарь*

КИСЕЛЬ. В кулинарии этот термин имеет два значения: 1) Русский кисель - кисловатое, полужаппашенное студенистое блюдо из различной муки - ржаной, овсяной, пшеничной (реже) и гороховой. Приготовление основано на вымывании из муки клейких, крахмалистых частей, их разбухании и слабом заквашивании при длительном выстаивании в условиях умеренного тепла с последующим завариванием в плотную студенистую массу, нарезаемую на порции ножом. Такой несладкий, кисловатый или кислый кисель (ржаной, овсяный) едят с сытой, то есть с разведенным теплой кипяченой водой медом. Гороховый же кисель едят с мясным бульоном или мясной подливкой. 2) Ягодно-фруктовые кисели - сладкие блюда западноевропейской кухни, приготавливаемые на основе соков или отваров ягод и фруктов с прибавлением к ним сахара (или меда) и завариванием картофельного (или кукурузного) крахмала. - *кулинарный словарь*

КУЛЕБЯКА. Вид закрытого мясного, рыбного или грибного пирога, наиболее почитаемого в русской кухне. Термин происходит от глагола кулебячить, т. е. валять что-либо руками, мять, гнуть, сгибать, складывать, лепить тесто. Таким образом, этот глагол

полностью охватывает все процессы, которые происходят при выделке кулебячного теста, требующего особых усилий и особой тщательности, без которых изделие не будет высококачественным. Часто встречающееся в популярных изданиях объяснение, что кулебяка - это испорченное немецкое Kohlgebdeck, т. е. капустная выпечка, - абсолютная чушь, искусственно выдуманная басня, противоречащая не только хронологии, но и кулинарной логике. - *кулинарный словарь*

КУЛЕШ 1. Редкая мучная каша с салом. Белорусское национальное блюдо. 2. Пшеничная каша со шкварками и луком. Украинское и южнорусское блюдо. - *кулинарный словарь*

МЕДОВУХА. Жаргонное слово, появившееся примерно в последние 30-40 лет и означающее дрожжевую, квасную или фруктовую бражку с добавлением меда. В русском нормативном языке такого слова не существует. В Сибири этим словом иногда называют медвяную росу, вызывающую заболевание пчел. - *кулинарный словарь*

МЁД. Натуральный продукт сложного состава, особой структуры и богатой ароматическо-вкусовой гаммы. Основным источником сладости у человека до XVI в., наложивший отпечаток на все меню сладкого стола в Европе вплоть до середины XVII в., то есть до появления и применения сахара. Принципиально отличен от сахара по структуре, составу, температурам плавления и кипения и способности образовывать сиропы, кристаллизоваться и вступать в соединения с другими, пищевыми продуктами. Использовался преимущественно в мучных кондитерских изделиях типа пряников, коврижек, пумперникелей и тому подобных, а также в смесях с фруктово-ягодными соками для создания напитков (см. *медовуха, меды питные*). Как сладость употреблялся широко в натуральной ваде, а также в виде добавок (без варки) в готовые крупяные блюда, например, каши, в основном ритуальные: кутью, коливо, а также в гурьевскую и другие сладкие каши (манную, розовую из саго). На Среднем и Ближнем Востоке используется для заливки готовых кондитерских изделий в горячем виде, подобно соусу (например для заливки пахлавы) или для варки в нем теста (тейглах). После появления сахара как массовой сладости с конца XVIII в. употребление меда в кулинарных и кондитерских целях резко сократилось. Ныне практически не употребляется даже в традиционных изделиях, требующих меда (пряники), из-за дороговизны. - *кулинарный словарь*

МОРС. Ягодный сок, как правило, разбавленный водой и слегка подслащенный. Один из древнейших русских национальных напитков, впервые упоминаемый в «Домострое» (XV- XVI вв.). Название византийского происхождения: от «мурса» - «вода с медом», искаженное латинское «мульса». Чаще всего морс приготавливается из клюквы, но также и из таких ягод, как вишня, брусника, красная смородина, малина, ежевика, черемуха, терн, то есть либо слишком костистых, либо собираемых в больших количествах и требующих быстрой переработки. Приготовление. Для приготовления морса ягоды берут по объему или весу в два-три раза меньше, чем воды, и варят в течение 2-4 часов, в зависимости от объема. Затем сутки отстаивают, сливают, процеживают, а гущу отжимают; к полученному соку добавляют сахар или мед, иногда пряности, вновь нагревают до кипения, причем пену тщательно снимают. Полученный напиток герметически закрывают и хранят на холоде, лучше всего в леднике, так как в тепле или при комнатной температуре он может забродить. - *кулинарный словарь*

МУКА. Размолотое зерно злаковых или бобовых растений. Изготавливается, как правило, пшеничная, ржаная, ячменная (ячневая), гречневая, рисовая, кукурузная, овсяная, гороховая и соевая мука. В старину делали также полбяную и лебедовую муку из семян соответствующих растений. Поскольку размол может производиться таким образом, что зазор между жерновами либо увеличивается, либо уменьшается, а дырочки различных сит, через которые просеивается после помола мука, также имеют различные сечения, то величина отдельных крупинок муки у разных сортов, на которые ее делят после

помола, различна. - *кулинарный словарь*

НАЛИВКА (наливки), или *русский ликер* (ликеры). Алкогольный напиток ликерного типа, содержит высокий процент сахара (28-40 г на 100 мл) - например, "Спотыкач". Характерным признаком наливки (отличающим ее от других алкогольных напитков и, в частности, от настоек) является высокая степень содержания в ней экстрактивных веществ (сока ягод, фруктов). В то же время крепость, то есть степень содержания спирта, по которой формально отличаются наливки от настоек и других алкогольных напитков, служит лишь внешним признаком, ибо вкус, аромат, консистенция напитка определяются исключительно экстрактивными веществами. Употребляют наливки, как и ликеры, с кофе, чаем, для сдабривания кондитерских изделий, пропитывания бисквитов или тортов, для добавок в желе, компоты, муссы. Приготавливаются путем сцеживания сиропа от засыпанных в бутылки сахаром ягод, а затем добавлением к этому сиропу этилового спирта или водки. - *кулинарный словарь*

ОКРОШКА. Русское и белорусское летнее холодное жидкое блюдо. **Приготовление** Жидкую часть окрошки составляет квас, лучше всего особый, окрошечный, или белый, а за неимением его - обычный питьевой, хлебный. Квас можно заменить пивом, разведенным водой 1:1, особенно при отсутствии специального окрошечного кваса. Твердая часть окрошки состоит из сырых овощей (свежих огурцов, зеленого лука и холодной вареной картошки), крутых яиц, иногда мелких кусочков мяса (обычно обрезков с костей, тщательно измельченных) и из заправки, в которую входят сметана, горчица, хрен и пряная зелень (укроп, петрушка, сельдерей, перо чеснока). Искусство приготовления окрошки состоит в достижении такого соотношения между вкусом жидкости и твердыми сырыми частями окрошки, чтобы ни один из компонентов не выделялся, а все они вместе образовывали бы один - окрошечный характерный вкус. Окрошка должна быть очень холодной. - *кулинарный словарь*

ОЛАДЬИ. Несмотря на то, что слово это как обозначение кулинарного изделия встречается с середины XVI в., в русском языке оно вплоть до 1938 г. не имело даже твердого написания: писали и «алади» и «оладьи», хотя корень этого слова - «олеум», то есть «масло». Так называли небольшие, но толстоватые блинцы из кислого теста, которые жарили на масле. Но поскольку этот чисто внешний признак ничего не говорил ни о составе оладийного теста, ни о характерных особенностях его приготовления, ни о консистенции, то в понятие «оладьи» на протяжении трех веков вкладывалось чрезвычайно разнообразное содержание. Ведь из кислого теста на масле жарились и блины, и блинчики, и пышки, и тупоськи (на Севере, Урале и в Сибири). Граница, отделяющая оладьи от перечисленных видов изделий из жидкого дрожжевого теста, ничем определенным не была обозначена. Кроме того, пекли оладьи и из недрожжевых видов теста и масс - картофельные оладьи, пшеничные оладьи, манные оладьи, так что очень часто под словом оладьи понималась только определенная форма изделия, а вовсе не его состав и технология его приготовления. Правда, в XIX в. оладьями все чаще стали называть такие блиноподобные изделия, которые были толщиной похожи на лепешку, а в середине имели начинку (обычно прослойку из яблочного пюре, варенья или мармелада), и которые служили горячим сладким блюдом. - *кулинарный словарь*

ПАМПУШКИ. Украинское название небольших (с грецкий орех или маленькое яблоко) круглых пышек из дрожжевого теста. В отличие от пышек, пампушки не жарились, а чаще выпекались. Название произошло на основе французского слова - помпон, то есть шарик, но как изделие неизвестно во французской кухне. Другое название пампушек, бытовавшее в русских поваренных книгах XIX в., - пезы. Происхождение этого слова не совсем ясно - либо от французского *pesard* - вздыбленный, либо от итальянского *permet* - кусок. Пампушки-пезы - пример того, как местному, в данном случае украинскому кулинарному изделию прилепляли иностранные названия без того, чтобы кулинарный прототип этого изделия существовал в той или иной иностранной кухне. Пампушки, или пезы, стали известны в России как произведение одесской мещанской (городской) кухни, перешедшей

в ресторанный, а отчасти распространившееся во второй половине XIX в. и в кухне украинского городского населения южной и юго-восточной Украины и получившее позднее как бы статус «народного». Пампушки делают из сдобного дрожжевого теста (на яйцах, масле и молоке), замешивая его некруто и давая два раза подняться. Разделав тесто на «булочки» величиной с грецкий орех, обмакивают их в масло, дают вновь слегка подняться и затем варят на пару в формочках около 20-30 минут и допекают в духовке до легкого заколерования. Подают к борщу горячими, с подливкой из жареного лука или с чесноком. Технология приготовления пампушек-пез явно указывает на немецкую кухню, и, по-видимому, это изделие было создано, хотя и на Украине, но немецкими колонистами-булочниками, а получило свое итало-французское имя в Одессе, откуда и распространилось по всей Новороссии. - *кулинарный словарь*

ПАСТИЛА (до начала XX в. писали - «постила», то есть то, что постлано, растелено, это было связано с технологией изготовления пастилы). Русское национальное лакомство, известное с XIV в., то есть относящееся к древнерусской кухне. Подобно русским пряникам, пастила получила региональное развитие. Наилучшей считалась и была известной по всей России коломенская и ржевская пастила. Особенностью пастилы, как чисто русского кондитерского изделия, было то, что ее изготавливали из антоновских яблок русского сорта, не имевшего распространения в Западной Европе. Позднее заметили, что годятся и другие кислые сорта яблок, например, титовка, из которой в сочетании с антоновкой (или только из нее) и кислыми дикими яблоками также стали готовить пастилу. - *кулинарный словарь*

ПИРОГИ. 1) Крупные тестяные изделия (от одной восьмой до половины листа) с разнообразной начинкой, закрытые или полузакрытые (сладкие), в которых используется дрожжевое тесто (простое, сдобное, слоеное). Применение дрожжевого, кислого теста характерно только для русских пирогов, и поэтому название пироги употребляется без изменений на других языках, когда речь идет о дрожжевом тесте. По этой же причине не могут называться пирогами изделия с начинкой, имеющие внешний вид пирогов, но использующие иное тесто (пресное, вытяжное, песочное и др.). Пироги русские делятся на три вида: пироги закрытые несладкие, пироги закрытые - кулебяки (см.) - и пироги полузакрытые сладкие. Для них может использоваться любой вид дрожжевого теста практически с любыми начинками (см.). Композиция пирогов одинакова, форма же может быть произвольной: чаще всего прямоугольная, реже - круглая. Характерной чертой русских пирогов является их выпечка без формы, что обуславливается опять-таки использованием в них дрожжевого теста. Мука русских пирогов может быть ржаной, ржано-пшеничной, пшеничной. Подъемные средства в основном прессованные дрожжи, реже - закваска. После выпечки русских пирогов необходимы еще две операции для получения завершающего выпечку благоприятного результата. - *кулинарный словарь*

ПОХЛЕБКИ. Легкие супы, представляющие собой овощные отвары, чаще всего отвар преимущественно одного овоща, дающего тон и вкус супу, с прибавлением некоторых других овощей и пряных трав, оттеняющих основной вкус. Примером может служить картофельная похлебка, являющаяся отваром картофеля, в котором наряду с измельченным, разварившимся картофелем присутствуют и целые картофелины или их крупные куски и который сдобрен луком (репчатым и зеленым), петрушкой, укропом, сельдереем и чесноком. Это - вкусный, питательный, ароматный и легкий суп, который дают больным, обычно отказывающимся от пищи из-за отсутствия аппетита. Картофельная похлебка с чесноком и укропом - верное средство вызвать и восстановить аппетит. Другой широко известный пример похлебки - это французский луковый суп, который во Франции подавали при королевском дворе в 2 часа ночи - для восстановления сил гостей, уставших от бала. Он представлял собой прозрачный отвар большого количества репчатого лука (8 луковиц на 1 литр воды), с добавлением свежего лука-порея, укропа, сельдерея, петрушки, черного и белого перца. Такую похлебку в лучших европейских клиниках и поныне обязательно включают в меню выздоравливающих больных, перенесших большие потери крови или

имеющих тяжелые ожоги. - *кулинарный словарь*

РАССОЛЬНИК. Один из основных видов русских супов, отличительной чертой которого является использование вместо мяса потрохов (почек, печени) молодых жвачных животных (телят, ягненка) или домашней птицы (гуся, индейки, курицы) и обязательно соленых огурцов. В бульон рассольников всегда вводят стакан-два (на литр воды) огуречного рассола. Рассольник - овоще-крупяной суп. В качестве крупы в русские рассольники используют перловку и рис. В качестве овощей, кроме соленых огурцов, обязательно кладутся морковь, лук, маслины (или оливки, зейтун, каперсы) и пряные травы - петрушка, сельдерей, укроп. Из пряностей - черный перец горошком. К рассольникам, особенно куриным, подают пресные слоеные пирожки с ливером. - *кулинарный словарь*

РАССТЕГАИ (также иногда - расстягаи). Один из видов русских печеных пирожков, подаваемых специально к разного рода супам. Расстегаи с рыбой - к ухе, расстегаи с мясом и грибами - к бульонам, расстегаи с рисом, луком, морковью и яйцом - и к рыбным, и к мясным супам. Расстегаи делают из несдобного дрожжевого теста. Самые вкусные и самые распространенные расстегаи - с красной рыбой, в основном с семгой. Поэтому часто расстегаями называют только рыбные пирожки. Однако дело не в начинке, а в технологии. Для расстегаев характерно, во-первых, сильно дрожжевое тесто, приготовленное на опаре, выстойной полчаса, а затем соединенной с новой порцией теста, которое должно подходить не менее трех часов. Начинку для расстегаев готовят из рыбного *тельного*, которое тушат с рыбным бульоном и сливками, приправленными луком, перцем, солью; из вязиги с луком и крутыми яйцами; из семги, нарезанной тонкими ломтиками. Иногда начинку из вязиги или из риса с луком и крутыми яйцами прикрывают кусочком семги - именно такие расстегаи считаются классическими. Сам пирожок делают небольшим, но удлиненным и придают ему форму туфельки, один конец которой приоткрыт, не полностью защипан. Начиненным расстегаем дают подняться на листе, смазывают их яйцом и пекут в духовке до заколерования. Вынув горячие расстегаи, дают им постоять минут 5-7 под полотенцем, а затем осторожно наливают внутрь каждого по ложечке крепкого рыбного бульона и тотчас же подают к ухе. - *кулинарный словарь*

РУССКАЯ КУХНЯ «...Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа русской кухни, ее сущность оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немыслим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами и пр. Первенствующее значение в истории русской кухни сохраняли и первые жидкие блюда - супы. Предпочтение, оказываемое русскими людьми жидким и полужидким блюдам, наглядно отразилось в том, что ложка была всегда главным столовым прибором русских, без нее нельзя было обойтись. - *кулинарный словарь*

СБИТЕНЬ. Горячий напиток, отвар нескольких *пряностей* (см.) и пряных трав, подслащенный медом, патокой или сахаром. Известен с начала XV в. Продавался в основном только в Москве на рынках и в местах больших скоплений людей. Был русским национальным зимним напитком, в то время как квас - летним. До конца XVII в. сбитень был распространен и в общественном, и в домашнем питании, но затем стал постепенно уступать место чаю. Сбитень, а вернее, его рудименты, сохраняются до сих пор, это так называемые травяные чаи из липы, мяты, зверобоя. **Рецепт настоящего русского (московского) сбитня. Состав.** 1 кг белой патоки, 200 г меда, 2 г корицы, 5 бутонов гвоздики, 2 ч. ложки имбиря (молотого), 10 горошин черного перца, 5 ст. ложек сухой мяты, 6-8 капсул кардамона, 3 звездочки бадьяна, 5-6 л воды (кипятка). **Приготовление.** Распустить в кипятке патоку, мед или сахар и прокипятить 15 минут. Всыпать пряности, прокипятить еще 10 минут. Пить горячим, как чай. **СБИТЕНЬ** Старинный русский безалкогольный или слабоалкогольный напиток. Был широко распространен в

России не меньше чем тысячелетие назад. Впервые упоминается в летописях XII века. - *кулинарный словарь*

СВЕКОЛЬНИК. Бытовое и общепитовское название белорусских холодников в русских областях Центральной и Восточной России. СВЕКОЛЬНИК Одна из разновидностей русских и белорусских холодных супов. Готовят его на свекольном отваре с добавлением кваса, иногда добавляют огуречный и капустный рассол. Для вкуса добавляют сметаны и половинку вареного яйца. - *кулинарный словарь*

ТЮРЯ. Холодное суповое жидкое блюдо русской и белорусской кухни. Основой в тюре является квас - ее жидкая часть. Твердой частью служит хлеб (черный), лук, соль как обязательные компоненты. К ним может добавляться тертая редька. Возможны и молочные тюри: в простоквашу крошатся отварной картофель, лук, чеснок. Тюря - простое, быстро приготавливаемое, но полезное и, при правильном умелом соблюдении пропорций всех компонентов, вкусное блюдо. - *кулинарный словарь*

УХА. Русское национальное рыбное горячее жидкое блюдо. Уха отличается от рыбных супов и других рыбных суповых блюд русской кухни (*ботвиньи, юрмы, кальи, солянки* - см.) как технологией приготовления, так и составом и композицией продуктов. В уху в принципе должна идти только свежая, свежепойманная или даже живая рыба (например, в стерляжью уху). Вторым отличием ухи является ее приготовление только из одного сорта рыбы - отсюда уха всегда называется по названию рыбы соответствующей породы: стерляжья, окуневая, осетровая, судачья, сиговая. При этом в уху идет только так называемая сладкая (или «белая») рыба, но совершенно исключаются такие сорта, которые относятся к «черной» рыбе по русской народной номенклатуре, то есть не годятся для ухи лещ, пескарь, уклейка, плотва, налим, щука, из которых можно готовить лишь *рыбный суп*. - *кулинарный словарь*

ХОЛОДЕЦ И ХОЛОДНОЕ. Термины, которыми в восточнославянских кухнях обозначают часто разные кулинарные понятия. **1.** Холодец в русской кухне означает чаще всего *студень* (см.). Чаще всего это название применяют к студню в южной и юго-восточной части русских областей, в то время как на севере и северо-западе говорят - «студень». Кроме того, «студнем» обязательно называют говяжий студень, в то время как изделие из свинины именуют «холодцом». **2.** Холодцом в отличие от мясного студня в северных и центральных областях России называют холодную отварную рыбу, застывшую в собственном уваренном бульоне и подающуюся к столу холодной. Чтобы не путать со свиным холодцом, это блюдо называют также - холодное. Холодное из осетрины, холодное из телятины - эти термины показывают, что они используются в случаях, когда продукт способен давать желеобразующее вещество естественно, без применения желатина, одним своим застыванием на холоде - и отсюда оно называется холодным для отличия от таких же желеобразующих заливных блюд (см. *заливное*). **3.** Холодцом в белорусской и украинской кухнях часто называют летние застуженные ягодные супы - в основном из малины, земляники, клубники и черники.. - *кулинарный словарь*

ЩИ. 1) Основное, классическое русское национальное горячее суповое блюдо. Главная особенность щей, отличающая их от всех других блюд, - это их абсолютная неприедаемость. Щи могут потребляться ежедневно, но тем не менее не приедаться. Это обстоятельство было замечено уже в древности (щи известны по крайней мере с IX в. на Руси) и нашло отражение в пословице: «Родной отец надоест, а щи - никогда!» Остается только удивляться, что такое поистине универсальное блюдо, как щи, не пришло на ум никакому другому народу, кроме русского. Объяснение этому феномену надо искать не столько в географии, сколько, пожалуй, в истории. *кулинарный словарь*