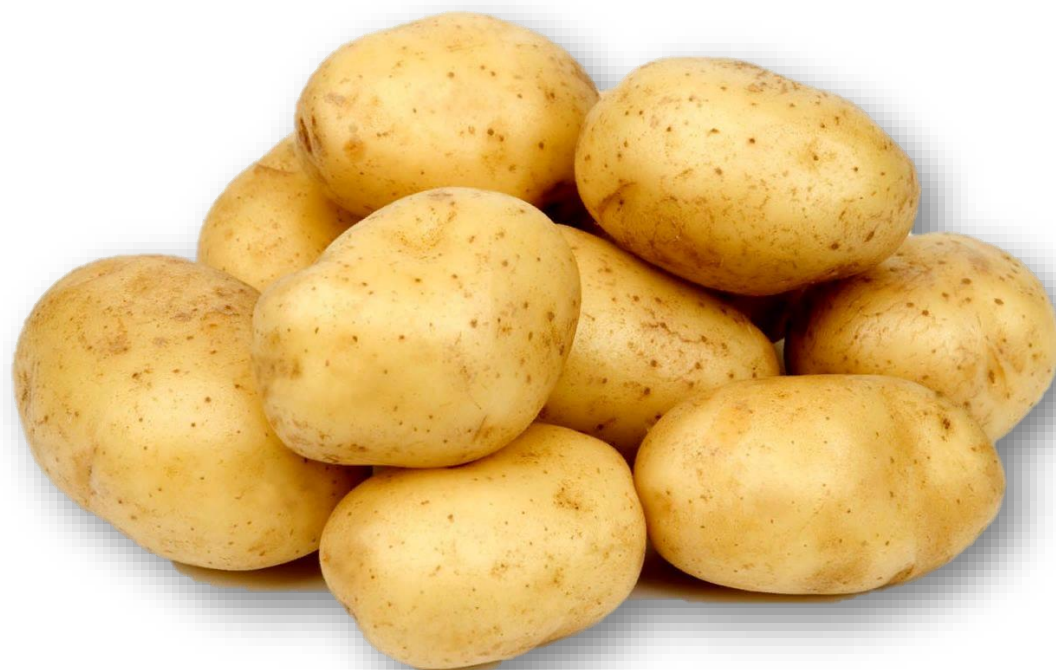


Загадки про еду

Презентация создана библиотекарем
Волковой Р.Ш.

*Она и в опасности честь не теряет
В кипящую воду в мундире ныряет*



*Тётушка Надя маленькой Ире
Любит лепёшки печь на кефире
Ой, не лепёшки у тётушки Нади,
А самые вкусные в мире...*



*В этом супе лист лавровый,
Лук, картошка, рыбка есть
Ароматный, очень вкусный,
Приходите супчик есть!*



*В кипящую воду кладу петуха,
Варю, вынимаю, а следом в бульон
Кладу пескарей и ершей, чтоб уха
По вкусу напомнила сказочный сон.*

*Шумовкою, вытащив всю мелюзгу,
Кладу карасей и подлещиков пару
И накипь снимая теперь я могу
Добавить туда судака для навару.*

*В бумажные платица
Эти детки рядятся,
Ладные и гладкие,
Все на диво сладкие*



*Конфета бывает простой и с помадкой,
Немного с кислинкой и приторно-сладкой,
В обёртке блестящей и малоприглядной,
Клубничной, малиновой и шоколадной.*

*И мягкой, и твёрдой, и даже тягучей,
Бывает орешков в ней целая куча.
И каждый, кто пробывал, сам понимает:
Ненужной она - никогда не бывает!*

*Я у бабушки с дружкой
Ел пельмени с творожком.
Ой, ошибся, не пельмени!
Мы вязали венки
А потом с дружкой мы ели
С творогом...*



Украинская кухня славится своими варениками. Нежные, ароматные вареники с вишней, с сыром, с картошкой со сметанкой знают от мала до велика. Но вареники не сразу появились на нашем столе.

Происхождению вареников мы обязаны турецкой кухне. Турецкое блюдо дюш-вара с виду схожее на пельмени так сильно пришлось по вкусу украинцам, что они стали готовить свое блюдо и называли вара-ники.

Спустя время название трансформировалось в вареники. Украинцы придали вареникам свой национальный колорит. Появились различные начинки у вареников - с сыром, мясом, шкварками, картошкой и, конечно же, с вишней.



*Прозрачный дом,
Много братишек в нём -
Не лягушки, а зелёные,
Не в морской воде, а солёные!*



*Сестрёнка любит шоколад
А я? Я - хлебный лимонад
Так летом обожаю
Две чашки выпиваю*



*В воде колосками
Под солнцем взошёл
И пловом на праздничный стол
К нам пришёл*





Рисовое поле



@ www.spb-foto.ru

*Из теста и фарша мои постряпушки,
Белые ушки у них на макушке
Сложила я их на тарелку в кружок
И опустила потом в кипяток*



Русское слово пельмени является заимствованием из пермских языков: коми, удм. пельнянь «хлебное ухо»: пель «ухо» + нянь «хлеб».

Похожие блюда есть в кухнях многих народов. В Китае это — цзяоцзы, баоцзы, вонтоны и шуй яо, в кухнях народов Тибета и Кореи, Средней Азии и Кавказа и Калмыкии также есть аналоги пельменей — бёриги, поэы, манты, хинкали, момо, манду и чучвара, в еврейской кухне — креплах. В Италии есть равиоли и тортеллини, на юге Германии в швабской кухне готовят блюдо маульташен, в западных областях России и в Белоруссии — колдуны.

Креплах



Колдуны



Маульташен



*Были чёрными в реке,
Но попали в сеть
А в кипящем котелке
Начали краснеть.*





*Она не снег, но тоже тает
Когда в еду к нам попадает*





*Догадайтесь, кто такая?
Белоснежная, густая.
Сливки взбили утром рано
Чтоб у нас была...*

*Я готовлюсь на кострах,
Иногда в глуши лесной.
Жарюсь там на шампурах,
Вкусный, сочный и мясной*



*Не окрошка и не супчик,
Свёкла в нём, морковь, огурчик.
Подают нам на обед
С постным маслом...*



Так уж сложилось, что французское название «винегрет» употребляется для этого салата только в России, в других же странах его называют «Русский салат».

***Сидит на ложке,
Свесив ножки.***



*Что на сковороду наливают,
Да вчетверо сгибают?*



*Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.*



Национальные виды хлеба



Французский бриошь

Немецкий бретцель



Индийский наан



Еврейская маца

Китайские паровые пампушки Маньтоу



*Лук, капуста и картошка,
Разных овощей немножко.
Ты в кастрюле их ищи
Этот суп с названием...*

