

Блок 10. Кухня народов, населяющих Урал

Вопрос 10.1. Когда-то, согласно легенде, армяне спасли своего царя из плена, передавая ему в темницу тонкий хлеб. Как он называется сейчас?



Вопрос 10.2. Что бы испечь пироги, нужно приготовить опару. Опара – что это такое?



Вопрос 10.3. Плоские пироги в виде полукруга. Как они называются?



Вопрос 10.4. Печёный пирог из пресного теста с разнообразной начинкой, чаще из мяса, нарезанного кусочками в татарской и башкирской кухнях называется бэлиш. А как такие пироги называют русские?



Вопрос 10.5. В России до XVIII века, ели «верченое» — мясо. Его жарили на углях. «Царским кушаньем» XVI-XVII веков упоминаются «верченые» куры, утки, мясо и зайцы. Как называют такие блюда сейчас?



Вопрос 10.6. Какое блюдо получится если на шампур нанизываются не кусочки мяса, а фарш?



Вопрос 10.7. Как у татар и башкир называются большие пельмени, которые варят на пару?



Вопрос 10.8. Это блюдо грузинской кухни делается вручную и имеет складочки, напоминающие лучики солнца. Едет руками, а хвостики ... оставляют. Как называется это блюдо?



**Вопрос 10.9. Если в обжаренную лепешку положить начинку из каши или рагу, получится....
Что получится?**



Вопрос 10.10. Треугольные башкирские пирожки так и называются – треугольник. А как это будет по-башкирски?



Вопрос 10.11. Как называют заполненные различного рода начинкой листья винограда?



Вопрос 10.12. Лагман является традиционным блюдом Казахстана, Киргизии, Афганистана, Узбекистана, Таджикистана, его также любят татары и башкиры, готовят на Кавказе. Готовят ли лагман из рыбы?



Вопрос 10.13. Как переводится суп «Шурпа» с тюркского языка?



Вопрос 10.14. Персы называли это блюдо- приготовленный рис. Его по легенде любил Александр Македонский, а Авиценна даже изучал его целебные свойства. Сейчас это блюдо из риса и мяса одно из самых популярных блюд на востоке. Что это?



Вопрос 10.15. Само слово происходит от двух венгерских слов: гуй и яш, значит - пастух плюс мясо. Где-то они готовятся как суп, а у нас, как второе блюдо с гарниром из картофельного пюре. Что это за блюдо



Вопрос 10.16. Берем тонкий лаваш, начинку из жареного мяса и заворачиваем в оболочку вместе с соусом, овощами и свежим салатом. Получаем одно из самых популярных блюд фаст-фуда и в Европе и в Азии. Что это?



Вопрос 10.17. Однажды хан Булгарии решил женить своего единственного сына и захотел, чтобы на свадебном столе стояло новое угощение:

- Чтобы оно удивляло всех простотой приготовления, долго не портилось и при этом не теряло своих вкусовых качеств.
- Чтобы это блюдо было очень питательным, и воины могли есть его, не слезая с седла.
- И главное условие – чтобы это блюдо могло украшать любое торжество как символ и олицетворение всего народа великой Булгарии.
- И не стыдно было его не только подавать на стол лучшим гостям, но и отправлять в качестве гостинца в дальние страны.
- И чтобы там за морями, попробовав это блюдо, каждый захотел взглянуть на великую Булгарию! Так появился...Назовите блюдо?



Вопрос 10.18. Названия у разновидностей этого восточного блюда весьма романтичные - "завернутая чалма", "султанский дворец", "дамский животик", "гнездо соловья". Само название произошло от искаженного турецкого выражения: "Бак лава!" - "Смотри, сладкое!" Что это за сладость?



Вопрос 10.19. На востоке – это напиток, его пьют в жару и наслаждаются вкусом. А в России – это одна из разновидностей восточных сладостей. Слово одно, а состояния два. Что это?



Вопрос 10.20. Кисломолочный напиток, изготавливаемый обычно из молока кобылы, получается в результате молочнокислого брожения.

