

## Мини-Викторина «Кулинария»

Мини-викторина с призами для учителей-координаторов ЦДМ Фактор Роста. Подробности читайте на [сайте](#).

1. Ржавые металлические опилки, морковь, кипрей, бадан — что их объединяет?
2. Франция славится своей кухней. Но не все знают, что это довольно простое и распространенное блюдо было изобретено пастухами и первоначально приготавливалось так: нужно было расплавить в кастрюле сыр, добавить специи по вкусу и обмакнуть в полученной смеси кусочек хлеба. О каком блюде идет речь?
3. Задумывались ли Вы когда-нибудь о том, как появилось то или иное блюдо, любимое нами? Вот история об одном из таких блюд. На завтрак бурлаки получали кашу, а на ужин - полбу. На обед получали сушеную рыбу и квас. Зубы у бурлаков были не очень крепки, поэтому рыбу размачивали в квасе. Позже, для лучшей питательности блюда, стали добавлять в него собранные по прибрежным огородам овощи — картошку (пекли), редис, огурцы, репу и т. п. Как теперь мы называем блюдо, которое ели еще бурлаки?
4. Этот продукт, по мнению многих исследователей древнерусской кухни, занимал второе место среди мучных блюд после хлеба. Из «Домостроя» мы знаем, что это могло быть «пряжным», а могло быть «подовым». ЭТО (кроме сладкого варианта) подавалось к горячим блюдам. О чем речь?
5. Чтобы приготовить кисель, в старину на Руси жители деревень промывали муку. Сколько раз нужно было промыть муку, чтобы в ней не остались запах, пыль или сор того зерна, из которого кисель готовили?

