



ЛЕТНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ПЕРВЫЕ УПОМИНАНИЯ ОБ ОКРОШКЕ ВСТРЕЧАЮТСЯ В ДОКУМЕНТАХ XVI ВЕКА. ИМЕННО ТОГДА ЭТО БЛЮДО ПРИШЛО НА РУСЬ ИЗ ЛИТВЫ, ГДЕ ЕГО ГОТОВИЛИ ИЗНАЧАЛЬНО ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ. ВПОСЛЕДСТВИИ, В РОССИИ, ОСНОВНЫМ КОМПОНЕНТОМ ОКРОШКИ СТАЛИ ОГУРЕЧНЫЙ ИЛИ КАПУСТНЫЙ РАССОЛ ПО ТОЙ ПРОСТОЙ ПРИЧИНЕ, ЧТО СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И КАПУСТА БЫЛИ ДОСТУПНЕЕ И МЕНЕЕ ДОРОГИ ДЛЯ ОБЫЧНОГО НАСЕЛЕНИЯ. С ТЕЧЕНИЕМ ВРЕМЕНИ ОКРОШКА ПРИОБРЕЛА РАЗНООБРАЗНЫЕ ВАРИАНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕЦЕПТЫ.

ОКРОШКА ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ НА КВАСЕ ИЛИ НА КЕФИРЕ *

450

ЯЙЦО КУРИНОЕ, КУРА ОТВАРНАЯ, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ЗЕЛЕНЬ, РЕДИС, ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ

ХОЛОДНЫЙ БОРЩ УПОТРЕБЛЯЛИ В ЛЕТНИЙ ПЕРИОД, КОГДА ШЁЛ СБОР УРОЖАЯ, ГОТОВИТЬ БЫЛО НЕКОГДА. ПОЭТОМУ ПОЯВИЛОСЬ БЛЮДО, КОТОРОЕ ОТЛИЧНО ОСВЕЖАЕТ В ЖАРУ, ПРИ ЭТОМ НЕ ТРЕБУЕТ МНОГО ВРЕМЕНИ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

ХОЛОДНЫЙ БОРЩ *

450

ЯЙЦО КУРИНОЕ, СВЁКЛА, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ, СВЕКОЛЬНЫЙ МАРИНАД

*** ПОДАЁТСЯ СО СМЕТАНОЙ
А ТАК ЖЕ ПО ЗАПРОСУ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ХРЕН И
ГОРЧИЦА**