



30 мая отмечается один из гастрономических праздников — **День окрошки**.

Окрошка — традиционное блюдо русской кухни, одно из самых популярных летних блюд. С приходом тепла появляются свежие овощи и зелень, к тому же этот холодный суп — лучшая еда для летнего периода, хорошо освежающая в жаркий день. Поэтому не удивительно, что накануне лета, празднуют такой праздник.

Рецепт окрошки уходит корнями в далекое прошлое. Издревле на Руси крестьяне готовили простые блюда из овощей. Например, редьку с луком на квасу; тюрю из сухарей, хлебных корок, растительного масла и лука на простокваше; ботвинью — суп из отваренных и протертых листовых овощей и зелени («ботвы») на кислом квасе (иногда туда добавляли красную рыбу). Именно ботвинью считают «прародительницей» окрошки. Её рецепт упоминается в знаменитой книге «Домострой» 16 века. В ранних вариантах в окрошку добавляли соленья (например, соленые огурцы, сливы или грибы), а позднее — отварные овощи (картофель, морковь, репу) и пряные травы. Кстати, название «окрошка» свидетельствует о том, что для блюда требуется покрошить овощи.

И сегодня разнообразие рецептов этого старинного, но не менее популярного блюда поражает воображение. Хотя чаще всего окрошку принято готовить из овощей, зелени и мяса,

ветчины или колбасы. Существуют рецепты и вегетарианской окрошки. В общем, готовить не сложно, а есть приятно. Поэтому гурманы и ценители национальной русской кухни ежегодно отмечают 30 мая День окрошки.

Также надо сказать, что и в других национальных кухнях есть холодные супы, похожие на окрошку. К примеру, на Балканах популярен таратор – холодный суп на основе жидкого йогурта с огурцами, чесноком, грецкими орехами и укропом. В Восточной Европе готовят холодник – холодный суп из вареной свеклы и свежих овощей, который подают с заправкой из сметаны и половинкой вареного яйца. А в Узбекистане окрошку на кефире оправданно сравнивают с холодным супом чалопа.

Порадуйте и вы себя в честь праздника тарелкой-другой вкуснейшей окрошки. Тем более, что рецептов этого холодного супа сейчас существует огромное количество.