Кроссворд «Сибирская кухня»



1. Эту ягоду заготавливали впрок, замачивая в деревянных бочках
2. Старинный русский горячий [напиток](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA) из [воды](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%B0), [мёда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4) и [пряностей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8), в состав которых нередко входили лечебные травяные сборы
3. Пирог с начинкой из рыбы.
4. Намазка сверху шаньги
5. Омлет, приготовленный на сковороде
6. Овощ, широко употребляемый в квашеном виде.
7. Шанежка с творожной начинкой
8. Старинное русское блюдо, приготавливается из ржаного солода, ржаной муки и калины, без всяких сладких пищевых добавок.
9. Продолговатый большой пирог с начинкой из мяса, рыбы, капусты и т.п.
10. Лакомство, конфеты, приготовленные из кипящего сиропа и макового семя.
11. Хлеб, приготовленный из самой лучшей пшеничной муки.
12. [Блюдо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE), приготовленное из сгустившегося от охлаждения мясного [бульона](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD) с кусочками мяса.
13. Традиционное сибирское блюдо, состоящее из теста и начинки из 2-3 видов мяса, их готовили впрок в больших количествах.
14. Пор классическому сибирскому рецепту в фарш для пельменей входи 3 вида мяса: свинина, баранина и …Что?



http://galereaizo.ucoz.ru/index/dekorotivno\_prikladnoe\_iskusstvo/0-7