# А ЩО В НАС НА ОБІД

Їжа на козацькому столі була простою. Зазвичай це були страви, які легко готувались на вогні. Але не всі овочі, які ти бачиш у магазині сьогодні, були знайомі козакам. Деякі прийшли в Україну набагато пізніше за козацькі часи.

**Розшифруй** слова і дізнайся, **чого не могло бути на козацькому столі.** З'єднай із малюнками.

1. РОДІМОП 2. ЯЛПОТРАК 3. АЗДУРУКУК

**1. ТЕТЕРЯ**
Суп із пшона й кислого борошна.

**Прочитай** описи козацьких страв і **поєднай** їх із малюнками.

**4. ГРЕЧАНА КАША**
Каша варилася швидко і просто. А з гречаного борошна робили млинці

**2. САЛО**
Солене сало добре зберігалося, тому його полюбляли на Січі та в походах.

**3. ПЕЧЕНИЙ КОРОП**
Риба була основною стравою на столі козаків.

**5. УЗВАР**
Напій із сухих фруктів, зазвичай із груш та яблук.

# ШУЛИКИ

Зробити борошно займало багато зусиль, тому **свіжий хліб** і випічку козаки мали на столі дуже рідко, на великі свята. Наприклад, **шулики з маком** робили влітку на свято Маковія. Спробуй приготувати це козацьке печиво разом із батьками!

**Знайди** всі продукти і **з'єднай** лініями

ЯЙЦЕ – 1 шт.

МЕД – 5 ст. л.

МАК – 4 ст. л.

МАСЛО – 50 г

СОДА – 1 ч. л.

МОЛОКО – 100 мл

БОРОШНО – 2 склянки

Шулики від Ольги Жукової

## Пронумеруй кроки рецепту у правильному порядку:

○ Випікай корж при 160°С.

○ Замісі тісто. Розкатай тісто товщиною 1-2 см.

① Змішай 1 яйце, 1 ст. ложку меду, 1 ст.л. маку. Додай масло, соду, молоко, борошно, перемішай.

○ Поламай корж на шматочки.

○ До маку, що залишився, додай меду і трохи води. Перемішай і полий шулики.