Приложение 2

 ***ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА***

***БИТКИ, БИТОЧКИ.*** Русское название отбивных котлет, главным образом бараньих, круглой формы, из вырезки и без косточки (с косточкой свиные котлеты называются не битки, а отбивные). Во французской кухне, откуда они пришли в XVIII в., носят название «медальоны». В XIX в. битки из-за незначительного количества пригодного для них сырья уступили место рубленым котлетам, для которых выбор сорта мяса не имел серьезного значения. В XX в. в ресторанной кухне битками стали постепенно называть рубленые котлеты круг­лой формы, так что сам по себе этот термин потерял перво­начальный смысл.

***КОТЛЕТЫ*** (фр. cotelette, от cotele — ребристый). Первоначально «котлетой» называли лишь натуральный кусок мяса, отрезанный вместе в реберной костью. Распространение получили в основном «свиные отбивные котлеты». С конца XIX и особенно с начала XX в. котлетами в России все чаше стали называть изделия из молотого мяса, из фаршей, которые в немецкой кухне назывались «мясными кнелями», а в старой русской — «битками» и приготавливались из рубленого мяса.

Во французской кухне натуральные отбивные котлеты до сих пор носят название cote, то есть ребро, а то, что мы назы­ваем котлетами из молотого мяса, — фрикаделями (см.), они имеют форму небольших шариков. На Востоке такие круглые котлеты издавна назывались «кюфтой», в странах Балкан кот­леты носят наименование «кифтслуце».