**Приложение № 2. ПУЧЕРО.**

1.Блюдо испанской кухни, лёгкий холодный суп из перетёртых в пюре свежих овощей; готовится и подаётся, как правило, в жаркое время года.

Ответ: г\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Национальное испанское блюдо из риса, подкрашенного шафраном, с добавлением оливкового масла. Кроме этого в паэлью могут добавляться морепродукты, овощи, курица. А может просто карто. фель с мясом. И всё это будет паэлья. Почему спрошу я? А ответите вы.

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Какой соус прославил старинный город Маон (или Майон), что расположен в Средиземном море на острове Менорка?

Ответ: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

В паэлью, как острую запеканку обязательно кладут испанцы то, что является теперь у нас самым вкусным корнем- клубнем, растущим в дикой природе Америки? В нашу страну этот клубни привёз Пётр I и с тех пор это самая распространённая культура у нас в Сибири. (Садим в мае,а выкапываем в августе – сентябре, в пищу идут только клубни)

Ответ: **­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_**