**Приложение №1**

Самым распространённым представителем котлетной массы является - котлета, как  и множество других замечательных  блюд европейской кухни, родилась  во Франции в 16 веке. В переводе  с французского «cotelette» обозначает ребрышко. Котлета делалась очень интересным способом: для ее приготовления использовались ребрышки, либо свиные, либо говяжьи, которые обвертывались двойным слоем мясной мякоти, так чтоб получилась по форме лепешка, и подвергали этот шедевр тепловой обработке. Причем наличие косточки было обязательным элементом котлеты того времени. Именно с косточкой мясо удобнее есть руками.
     Вслед за  этим произошло очередное преобразование этого блюда. Многие кулинары при приготовлении котлет стали использовать панировку, а куски мяса – отбивать. И даже сейчас, когда существует такое огромное количество видов и способов приготовления котлет, именно хорошо отбитый кусок мяса в панировке остается классической европейской котлетой.
     Первые котлеты  появились на Руси только во  времена Петра I. Причем, сразу  претерпели массу преобразований. В конечном итоге котлетами  на Руси  стали называть изделия, приготовленные из рубленого мяса в форме лепешки. Именно с тех пор это блюдо прочно и надежно вошло в наш быт, сопровождая нас и в будни и в праздники.

Дальнейшие преобразования котлет шли параллельно  друг другу. И со временем классическая  котлета приобрела  массу родственников.

Другой государь, а именно Александр I, однажды застрял в дороге недалеко от Торжка и остановился в городишке Осташкове, где для него и был заказан завтрак в трактире Пожарского. В заказ были включены и котлеты из телятины. Хозяин был в отчаянии: достать телятины он не смог, а генерал-адъютант никаких резонов слушать не хотел. Тогда по совету жены трактирщик пошел на обман: сделал котлеты из куриного мяса, придав им форму телячьих, запанировал в кусочках хлеба и подал царю.

Блюдо понравилось. Царь велел наградить трактирщика. Боясь разоблачения, Пожарский сознался в обмане, сказав, что этому научила его жена. Царь наградил и Дарью Евдокимовну, спросил фамилию хозяев, велел назвать котлеты Пожарскими и включить их в меню царской кухни. Счастливый Пожарский заказал себе новую вывеску с гордой надписью "Пожарский, поставщик двора его Императорского Величества", а в народ пошел рецепт знаменитых Пожарских котлет.