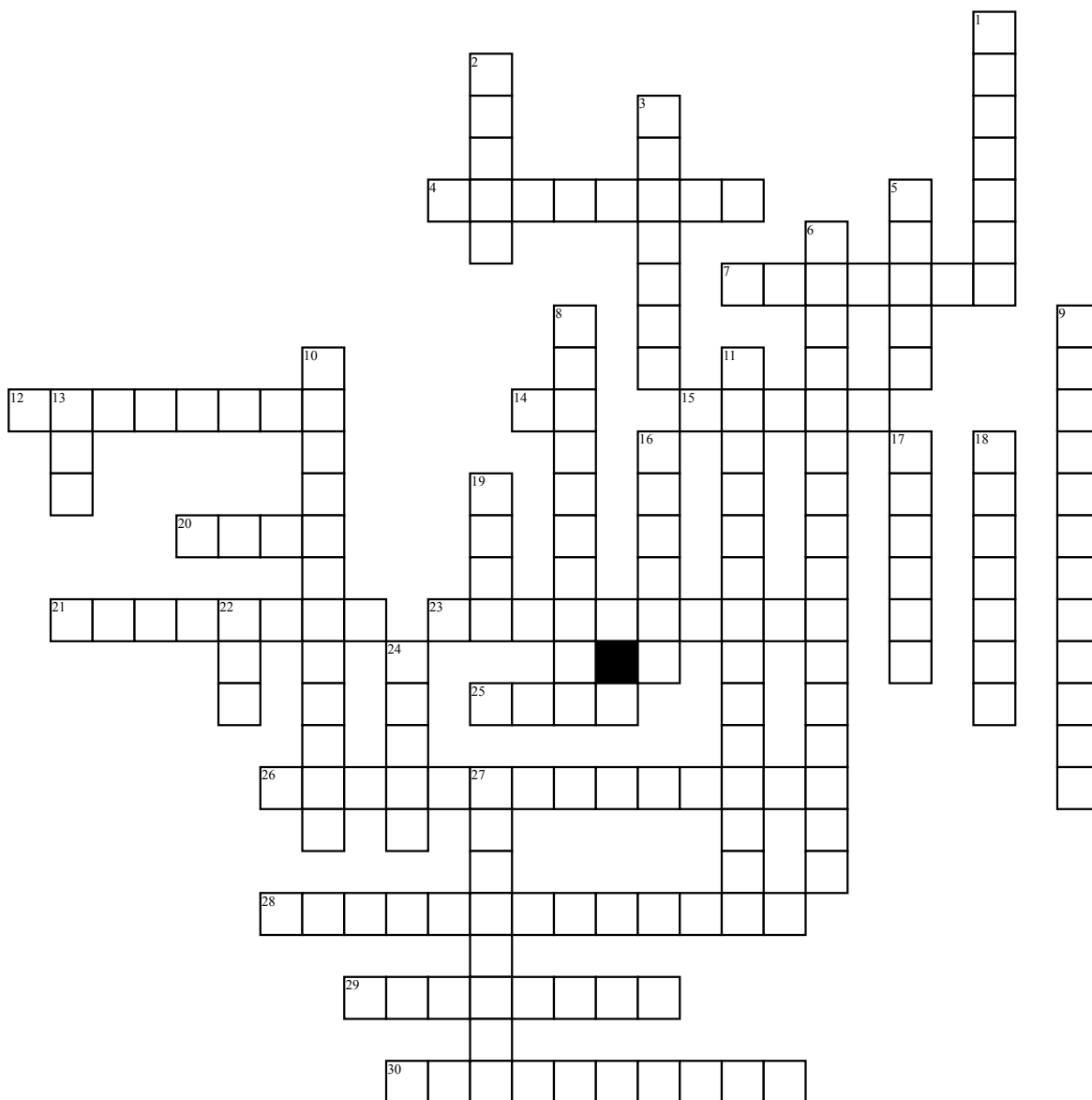


Латышская и русская национальная кухня



Across

4. Salāti ar vārītiem dārzeņiem, kapātiem sīpoliem un marinētu gurķi
 7. Tradicionālā krievu virtuves aukstā zupa, kuru, kā jau vairumu auksto zupu, gatavo bez vārīšanas
 12. Maize, ar rīsiem, cieti vārītām olām, sēnēm un dillēm
 14. Kāpostu zupa krievu gaumē
 15. Plānas pankūkas, kas parasti pagatavotas no griķu miltiem un pasniegtas ar skābo krējumu, sviestu vai citu pildījumu
 20. Tradicionāls raudzēts dzēriens no rudzu, kviešu un miežu iesala vai rudzu maizes
 21. Malta gaļa, kura ir ietīta mīklā
 23. Zupa, kuras pamatā ir marinēti gurķi vai gurķu sāļījums
 25. Krievu nacionāla zupa, kuru ir sarkanā krāsā
 26. Krievu nacionāla biezputra ar riekstiem un žāvētiem augļiem

Down

1. Bieza un pikanta zupa izplatīta Krievijā un arī Latvijā
 2. Konditorejas izstrādājums ar cukuru un olu baltumiem, pievienojot želatīnu un ābolu biezeni
 3. Cepts mīklas izstrādājums ar speķi un sīpoliem
 5. Saldie maizes gredzeni, ko ēd desertā ar tēju
 6. Desas veids, kam galvenā sastāvdaļa ir cūkas asinis
 8. Ēdienu, kuru gatavo uz Jāņiem, galvenā sastāvdaļā ir skābpiena un ķīmenēm
 9. Zupa ar zaļumiem, lapām, galvenokārt no skābenēm, bet var arī likt spinātus

10. Ēdiena sastāvdaļas ir gaļa, garšvielas un kāpostu sula
 11. Produkts, kas iegūts sakuļot saldo vai skābo krējumu un atdalot izdalījušās paniņas
 13. Ļoti vienkāršs pagatavojams ēdiens ar trim sastāvdaļām: zivis, burkāni un kartupeļi
 16. Populārs sabiezēts dzēriens un ēdiens ar augļiem
 17. Krievu maize gatavota tieši Lieldienās ar cilindrisku formu, kas atgādina baznīcu
 18. Vārītas kāpostu lapas ar dažādiem pildījumiem, piemēram, ar malto gaļu
 19. Apstrādāti, sālīti ikri, no stores
 22. Lipīga viela, ko gatavo bites no ziedu nektāra
 24. Latviešu ēdiens, kas sastāv no gaļas želatīnā, bieži vien ar dārzeņiem, piemēram, burkāniem un selerijām
 27. Bulciņas veidojums ar pildījumu, dažkārt ar rozīnēm vai ar augļu gabaliņiem