**Практическая работа «Создание и редактирование документа»**

**Цель:** формирование навыков набора текста и его редактирование.

Ход работы:

1. Выполнить набор текста.

2. Отредактировать по образцу.

**О *винегрет*е**

***Винегрет***ом называют простой ***салат***, который готовится из различных отварных ***овощ***ей. Популярна такая холодная закуска в основном в странах постсоветского пространства благодаря доступности ингредиентов и простоте приготовления. Произошло название этого ***салат***а от французского блюда, в буквальном переводе эта закуска означает «приправленная уксусом». Действительно, по одной из версий ***винегрет*** готовится именно с добавлением уксусно-горчичного соуса.

Прототипом необычной закуски, появившейся в России еще в 18 веке, принято считать шведский ***салат***, в который помимо отварных ***овощ***ей входила и рыба, и яйцо, а в качестве заправки использовалась жирная сметана. Раньше ***винегрет*** подавали в необычном виде, ***овощ***и не просто произвольно нарезались, а из них сооружали сложные конструкции на тарелке. Это обусловлено тем, что ***винегрет*** считался праздничным блюдом, потому его и украшали, как могли.

Современные же повара готовят ***винегрет*** более примитивным способом: ***овощ***и просто нарезаются одинаковыми кубиками и смешиваются. Часто ***винегрет***ы в различных вариациях используются в качестве составляющей диет для похудения. Такая подача ***овощ***ей помогает сохранить все необходимые витамины и разнообразить рацион.

Особенностью блюда можно назвать быструю подачу: ***салат*** рекомендуется подавать сразу же после приготовления, иначе он теряет вкус и вид. Несмотря на то, что классический ***винегрет*** готовится с использованием ***овощ***ей, повара часто экспериментируют над рецептом этого ***салат***а, добавляя в него мясо, рыбу и другие компоненты. Заправка к этой холодной закуске также может отличаться от общепринятой.

Примечательно, что готовят ***винегрет*** в разных интерпретациях и в странах Европы, однако под другим названием: там это блюдо именуют «русским ***салат***ом» или «русской закуской», что лишний раз доказывает происхождение ***салат***а. В домашних условиях ***винегрет*** может стать отличной закуской «на скорую руку».