

Национальная кухня

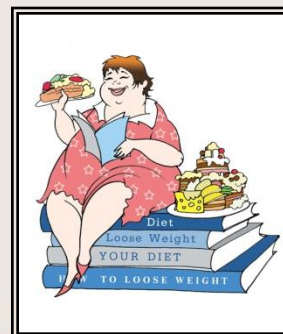
Русская кухня

Первые скудные сведения о русской кухне содержатся в летописях – древнейших письменных источниках X-XV веков. Древнерусская кухня начала складываться с IX века и к XV веку достигла своего расцвета.



В старину обрядовые требования немало способствовали нормальному режиму питания, оберегая людей, как от чрезмерного переедания, так и от неправильного истощения. Современные условия жизни очень далеки от седой старины, где закладывались традиции, в том числе и отношение к питанию. Отношение к приему пищи как к священному ритуалу заложено в подсознании, и, соответственно, любая пища воспринимается как благо.

Обилие русского стола не следует путать с обжорством. Прежде всего, обилие русского стола было связано с гостеприимством – национальной чертой русского народа, присущей, безусловно, и многим другим народам. Обжорство же, свойство есть лишнее, много и жадно считалось пороком. Про человека, не умеющего есть, в народе говорили с осуждением: «Никакой в нем выти нет».



Исстари овощи на Руси рассматривали скорее как добавку к хлебной, мучной и крупяной пище, которая всегда являлась основной. И все же их роль в питании Россия, особенно в летний и осенний периоды, была довольно велика. Об этом свидетельствуют, например, записи иностранных гостей, посещавших Русь в разные времена. Так, у знакомого уже нам Олеария читаем: «Есть там и разного рода овощи, в особенности спаржа, толщиной в большой палец, также хорошие огурцы, лук и чеснок в огромном количестве...».



Животноводство на Руси играло меньшую роль, чем земледелие, однако, безусловно, еще задолго до принятия христианства наши предки выращивали разный скот и домашнюю птицу. Когда же своего скота не хватало, его закупали у соседних кочевых народов, для которых скотоводство было главным промыслом.

Кроме того, в обширных лесах водилось огромное количество разнообразных диких животных, охота на которых составляла заметную добавку к мясному столу. Обилие рек, озер, побережье морей позволяло разнообразить русский стол множеством рыбных блюд.



Кулинарная викторина

Вопрос	Ответ
Какой из предметов школьной программы оказал большое влияние на формирование русской кухни и как?	География. На формирование русской кухни большое влияние оказали природно-географические условия, особенности климата. Обилие рек, озер, лесов способствовало появлению в русской кухне большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод.
Почему для русской кулинарии характерно обилие выпечных изделий?	С незапамятных времен русские люди занимались хлебопашеством, выращивали рожь, ячмень, просо, пшеницу. Поэтому для русской кулинарии характерно обилие выпечных изделий.
<u>Литературный вопрос.</u> Далеко не всякое кушанье может похвастаться тем, что о нем сложены стихи. Что же это за кушанье?	В 1879 году в Нижнем Новгороде за подписью «Сибиряк» некий М.В.Блинов посвятил целую стихотворную поэму этому блюду. 23 строфы произведения на все лады расхваливают пельмени, и называлась поэма «Песнь про пельмени».

Литературный вопрос.

Декоративный цветок,
лекарство от всех болезней,
яд, истребляющий
насекомых, средство для
выведения пятен,
универсальное удобрение,
пищевое сырье, из которого
можно приготовить хлеб,
крахмал, пудру, масло, вино,
кофе, дрожжи, шоколад и т.
д. и т.п. – не правда ли,
заманчиво обладать таким
универсальным продуктом?
Что за продукт
рекламировали российские
журналисты конца ХУШ
века.

Картофель.

Исторический вопрос.

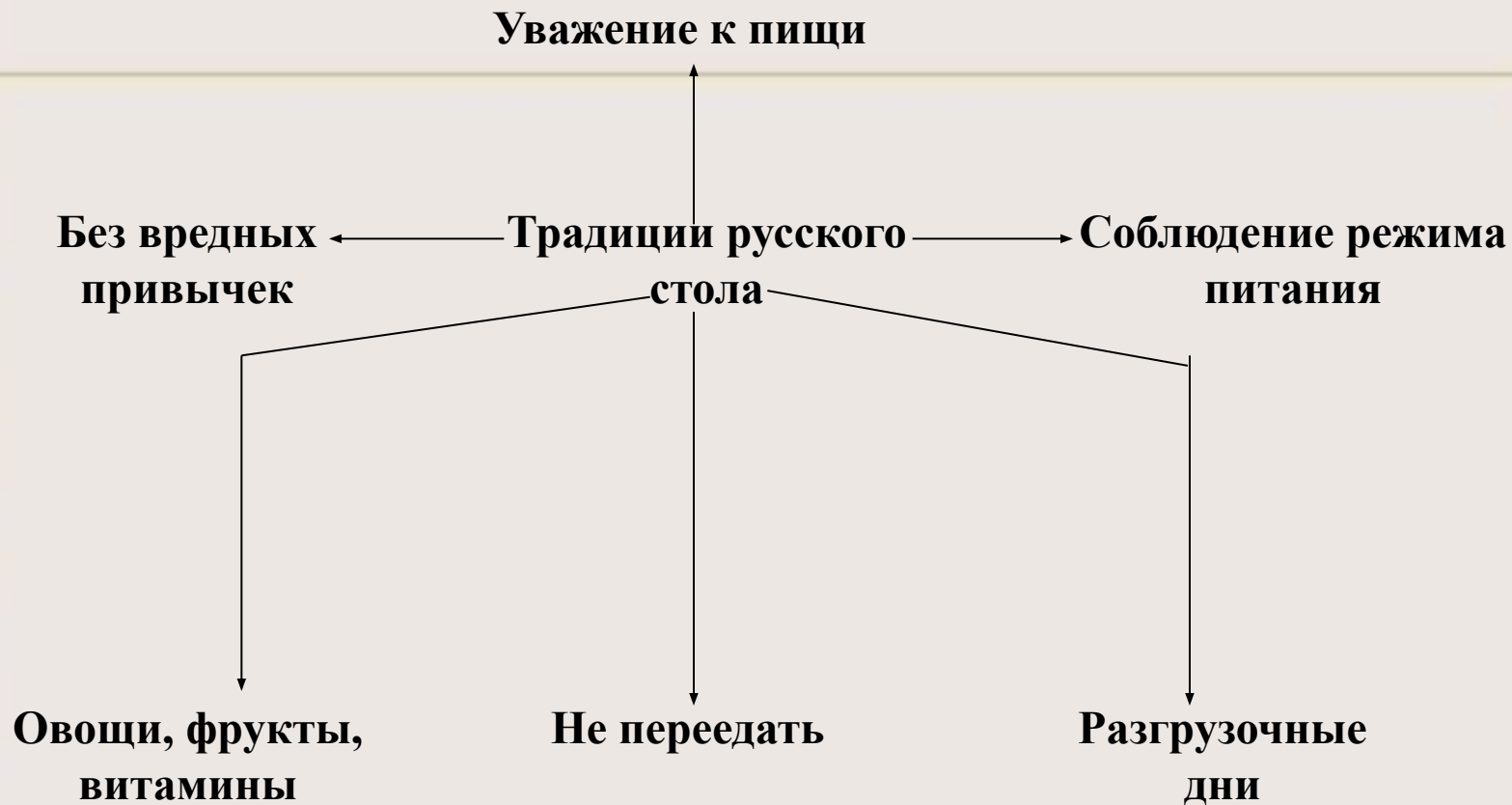
Какой продукт считался
самым ценным в старину,
служил признаком
богатства.

Соль. Она служила признаком богатства, поэтому
просыпать соль стало дурной приметой, что означало
разбазаривать богатство. В богатом доме хлебали солоно,
а если гостя плохо встретили, то говорили, что он ушел
«не солно нахлебавши».

Какой напиток спас город от осады и захвата врагом? Из истории летописей временных лет.	Кисель. История о том, как кисель спас город, занесена в летопись, известную под названием «Повесть временных лет».
Предложенные названия блюд разделите на 4 колонки: выпечка, 1-е блюдо, П-е блюдо, напитки	Пряжницы, курник, каравай, расстегай, крендель, «жаворонки», варево, хлебово, сбитень, кисель, кутья, размазня, ботвинья.
<u>Вопрос из грамматики.</u> При помощи какого лакомства на Руси приучали детей к грамоте?	Издrevле это лакомство как одно из самых доступных и широко распространенных видов русского хлебосоlства служил украшением всякого стола. Без него не обходились в праздник, на именинах, свадьбах и других торжествах. А с ХУП века в России выпекалась специальная пряничная азбука.

Объяснить обрядовое действие, и в каком виде оно дошло до наших дней?	Интересная роль отводилась пирогу за праздничным столом в доме именинника. Пекли специальный пирог. Который разламывали в разгар торжества над головой его виновника. Начинка (изюм) сыпалась на именинника, а гости в это время приговаривали «Чтобы на тебя так сыпалось серебро и золото».
Объясните значение поговорок.	«С ним кашу не сваришь». Древние восточнославянские племена при заключении мира с противника ми варили кашу и ели ее вместе с уже бывшими врагами из одного котла. Если трапеза по каким-то причинам не была осуществлена. Но мирный договор считался недействительным. «Мало каши ел». Так говорили о человеке ослабленном, обессиленном. Крупы основной поставщик углеводов, дающих энергию организму человека.

Традиции русского стола



Блюда русской кухни

