

Русский национальный костюм



Мордовский национальный КОСТЮМ



Украинский народный костюм



Башкирский народный костюм



Татарский народный костюм



Казахский народный костюм



Традиционные праздники русского народа



Блюда русской кухни



Щи – это суп с капустой, который придумали еще в XI веке. Список ингредиентов включает мясо, приправы и кислую заправку из капустного рассола. Впрочем, составляющие могут меняться в зависимости от вида щей (постных, рыбных, зеленых) и кулинарного мастерства повара – многие россияне готовят этот суп по своим собственным рецептам. Едят щи с ржаным хлебом, заправляя сметаной или приправами.



Пельмени

Пельмени – без преувеличения самое известное за рубежом блюдо русской кухни. Появилось на Урале в конце XIV века. Само название «пельмени» происходит от похожего слова финно-угорской группы языков, которое в буквальном переводе означает «хлебное ухо».

Каша



Каши, как и супы – это то, без чего немыслима русская кухня. Россияне, особенно в детском возрасте, на завтрак всегда едят каши – они полезны и питательны. Манная, перловая, овсяная, гречневая и еще несколько десятков разновидностей...

Что подают к чаю

Русские пироги



Блины



КВАС

Квас – один из древнейших русских напитков, который любили все – от крестьян до царей.

Впервые упоминается в 1056 году.

До конца XIX века изготавливался

как слабоалкогольный напиток

(2-3 градуса) на ржаном солоде

с добавлением пряных трав,

ягодных и фруктовых соков.

Впоследствии квас стали делать

из готового печеного хлеба,

сухарей. Некоторые россияне по-

прежнему настаивают домашний

квас. Напиток очень освежает

в жару. Пить его нужно

охлажденным.



Холодец (студень)



Холодец – это мясное желе. Готовится из густого мясного бульона с кусочками мяса, варят мясо несколько часов, а потом охлаждают. Подается к столу как холодная закуска.

ЧАК-ЧАК



