

# РУССКАЯ КУХНЯ

---

Работу выполнили ученицы 11 Б класса  
Бородина Алёна и Свешникова  
Капитолина

## Мясные блюда

В русской кухне используются различные виды мяса — свинина, говядина, баранина, домашняя птица и все виды дичи (кабанятина, лосятина, дикая утка, заяц). Широко распространены в русской кухне блюда из измельченного мяса — различные разновидности котлет, биточков, колбас. Например пожарские котлеты, говядина по-строгановски, телятина «Орлов». Наиболее распространенное мясное блюдо — буженина, кусок свинины, целиком запеченный в духовке.



## Десерты

Из десертов известны сладкие мучные изделия: калачи, пряники, также варенья и мёд. Традиционным десертом русской кухни являются печёные яблоки и другие печёные фрукты и ягоды.



## Напитки

Согласно специалисту в области кулинарии народов СССР В. В. Похлёбкину, историческими национальными напитками можно назвать сбитень, квасы, мед а, морсы. К XV веку на Руси существовало более 500 сортов кваса.



## Ритуальные блюда

Многие блюда имеют ритуальное значение и едятся во время определённых праздников и ритуалов: курник (свадьба), кутья (Рождество), блины (Масленица), кулич и пасха (Пасха), няня (ритуальное блюдо славян-язычников).



## Заимствованные блюда

Как и в других странах Европы, в русскую кухню внедрились и некоторые иностранные блюда: чай, шашлык (некоторые историки считают заимствованным только название: «что-то на вертеле»), блюда из картофеля. Некоторые блюда были созданы в императорский период (1721—1918) кулинарами иностранного либо русского происхождения: бефстроганов, салат Оливье, винегрет. Как и во всех странах, в России едят и готовят огромное разнообразие блюд из других культур.



# ЛИТЕРАТУРА

- *Похлёбкин В. В.* Национальные кухни наших народов.
- <http://ru.wikipedia.org>