

МБОУ Ершичская средняя школа

Презентация по истории и культуре Смоленщины на тему: «Что ели наши предки»

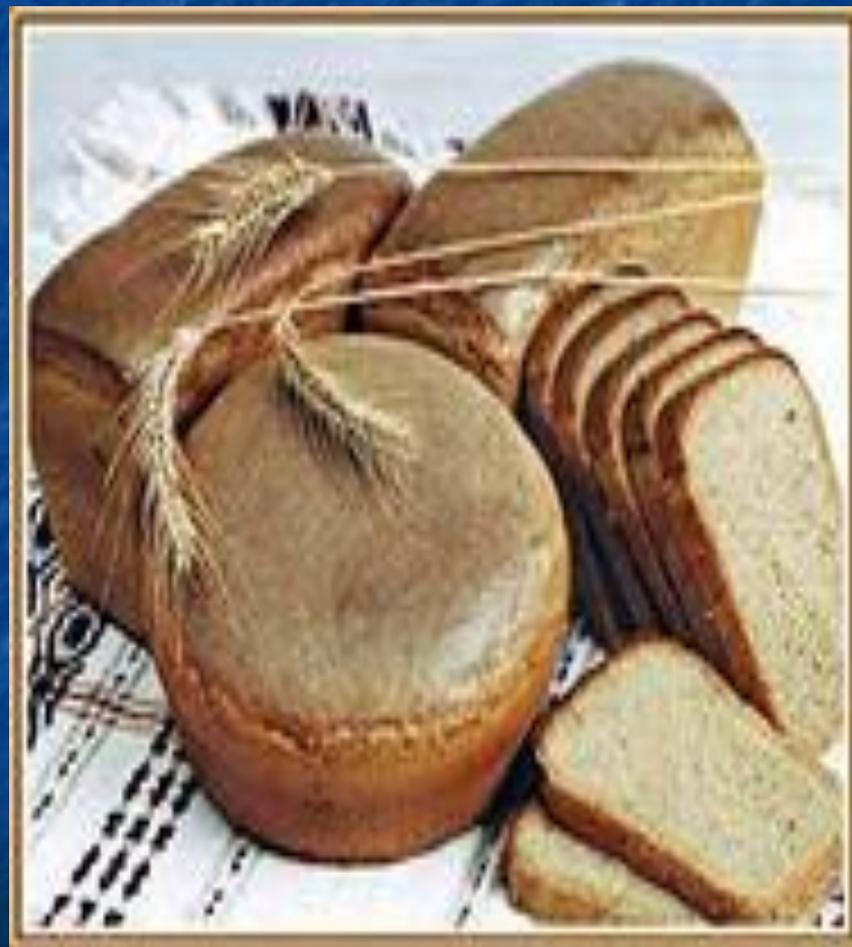
Подготовила ученица 6 «Б» класса
Филимонова Дарья
Учитель: Лылина Е.Д.
2017г.

«Где человек живет – там и еду берёт» - говорили наши предки смоляне, с благодарностью относясь к лесам, полям и рекам, в которых они добывали себе пищу.



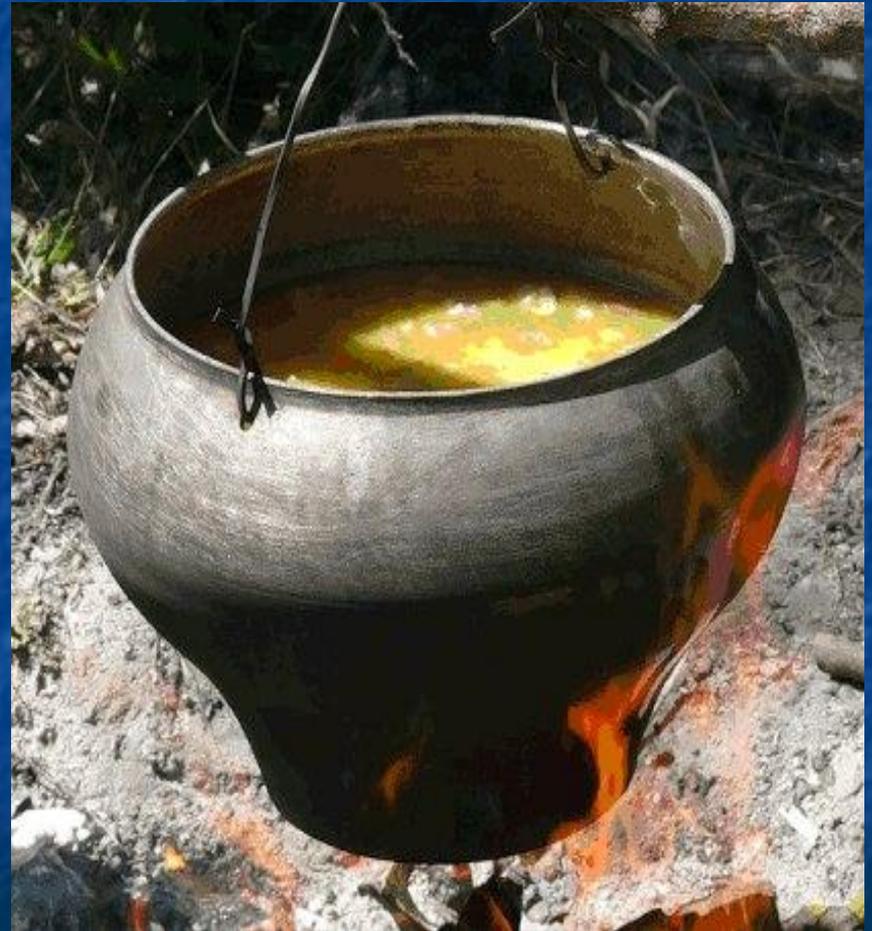
Хлеб

- Уже в середине IX века появился тот чёрный, ржаной, ноздреватый и духовитый хлеб на квасной закваске, без которого вообще немыслимо русское меню.



Супы, похлёбки

- В древний период появляются и жидкие горячие блюда, получившие общее название хлёбовак. Популярностью пользуются щи, похлёбки, основанные на растительном сырье (щавель, крапива, лебеда), а также различные затирухи, заверихи, болтушки, и другие разновидности мучных супов, которые отличались друг от друга лишь консистенцией и состояли из трёх элементов воды, муки и жира.



Квасы, кисели

- На Смоленщине без кваса не обходилось ни одно застолье. Готовили более десяти видов кваса, сильно отличавшихся друг от друга вкусом.
- Лакомством же всегда являлся кисель. Хотя и был он по вкусу кислым (отсюда и название), а вовсе не сладким. Готовили его из овсяной муки, как тесто, но с большим количеством воды, давали скиснуть, а затем кислое тесто варили, пока не получали плотную массу, хоть ножом режь. Ели кисель с вареньями и медом.



Сбитни , медки

- Так же Смоленская земля славилась своими сбитнями представлявшими собой комбинацию отваров различных лесных трав с мёдом и пряностями, а ещё делали меды и медки, то есть натуральный мёд, сброженный с ягодным соком или просто разведенный соками и водой до различной консистенции.



Каша

- Конечно же, главной пищей наших предков была каша. Каши хотя и были по принципам своего изготовления пресными, но иногда подкислялись кислым молоком. Рис был большой диковинкой, и стоил он очень дорого. Гречку ели по великим праздникам, а вот своего собственного пшена всегда хватало с избытком.



Масло

- А в обычные дни ели, в основном овсяную кашу, которую готовили из цельного очищенного зерна, предварительно долго запаривая ее в печи. Каши обычно заправляли либо сливочным, либо льняным маслом. Иногда особо обеспеченные граждане пользовались оливковым маслом, привезенным купцами из далекой Византии.



Молочные продукты

- Из молока смоляне делали сметану и творог (по тогдашней терминологии сыр). Производство же сливок и масла оставалось до XIV века неизвестным, а в XIV-XV веках эти продукты готовились редко и были на первых порах плохого качества из-за несовершенных способов сбивания и очистки.



Рыба

- Смоленские реки и озёра раньше были богаты рыбой, употребляемой в отварном, вяленом, солёном виде. А уху варили в основном из щуки, окуня и ерша.



Грибы

- Смоленские леса всегда были богаты грибами. Но грибами наши предки называли лишь пластинчатые грибы (рыжики, грузди), а вот губчатые грибы (маслята, белые, боровики) называли «губами». Так и солили в бочках грибы да губы, перекладывая их душистым укропом.



Ягоды

- Ягоды да коренья всяких полезных растений в пищу также потребляли с превеликим удовольствием. При варке варенья вместо сахара использовали мёд.



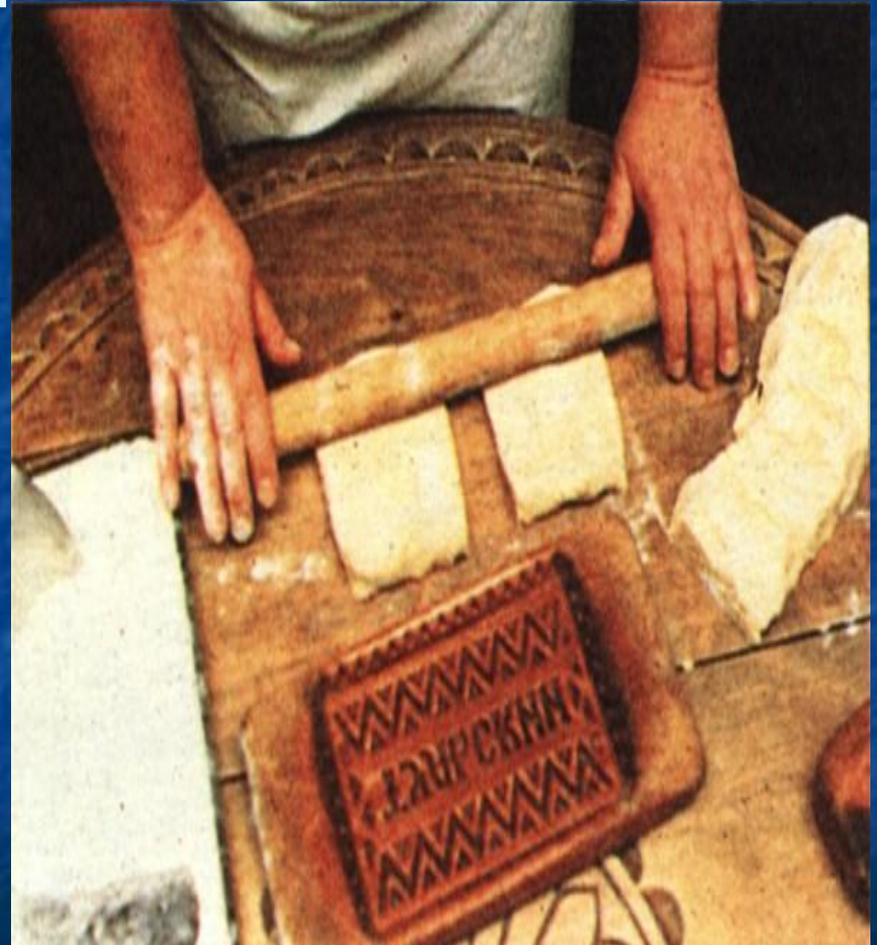
Приправы

- Смоляне чаще всего употребляли лук и чеснок, причём в весьма больших количествах, а также петрушку, горчицу, анис, кориандр, лавровый лист, чёрный перец и гвоздику, появившиеся на Руси уже с XI века. Позднее, в XI начале XII века их дополнили имбирём, кардамоном, корицей и шафраном, привезёнными заморскими торговцами.



Сладости

- Сладкий стол состоял из ягодно- мучных и ягодно- медовых или медово-мучных изделий. Это пряники и разные виды непеченого, сырого, но сложенного особым образом теста , в котором тонкий вкусовой эффект достигался длительной, терпеливой и трудоёмкой обработкой.



Источники информации:

<http://vsegda-tvoj.livejournal.com/18963802.html>

<http://www.povarenok.ru/articles/show/6871>

<https://yandex.ru>

<http://www.kakprosto.ru/kak-872661-kak-pitalis-drevnie-lyudi>

Спасибо за внимание!

