

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №6»

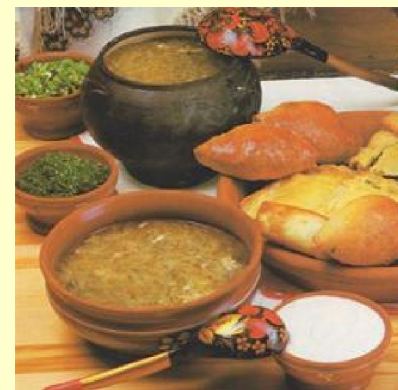
ЩЕ ДА КШАША

ЕЩЕ НАША

Пичина А. 11 кл  
Рук. Пасечник ЕА,  
учитель истории. .

Братск 2013г.

**Щи на Руси– общепризнанное национальное блюдо, на щи зазывали гостей, они были знаком гостеприимства.**



**Русские повара – могли приготовить  
до 60 видов щей:**

**с мясом,**

**с рыбой,**

**головизной,**

**с грибами,**

**щи ленивые,**

**пустые, суточные,**

**зеленые, кислые,**

**из крапивы и т.д.**





# Каша-мать наша



**Но самое  
распространенное  
и почитаемое  
блюдо русской  
кухни- каша.  
Она – символ  
здоровья и  
благоденствия.**

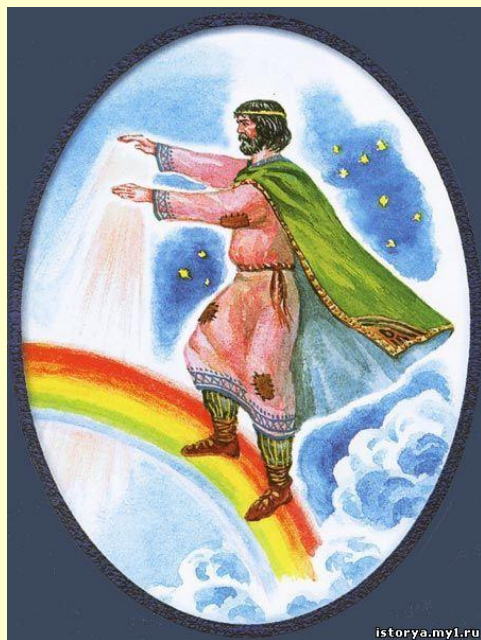


**На Руси полбяная пшеница, или пшеница спельта, была очень распространена. В ее зернах содержится больше протеина, чем в обычной пшенице.**





**Чтобы сварить простейшую кашу, нужно обеспечить союз Огня, Воды и Зерна – продукта Земли. Все они были для славян божествами, всем трём они поклонялись.**



**Агуня - бог Огня**



**Дана - богиня воды**

**В поминальные  
дни на Руси  
готовилась  
поминальная  
каша-«коливо».  
Сладкая каша, в  
основу которой  
входила красная  
пшеница,  
смешанная с  
медом, лесными  
ягодами.**





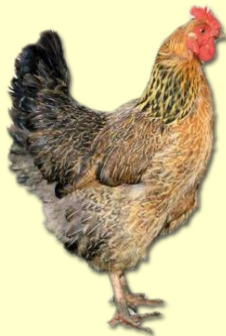
**Языческая каша  
прекрасно  
вписалась в  
христианские  
ритуалы и доньше  
живёт под  
названием кутьи,  
которой угощают  
на поминках.**



**Коливо подавали и по поводу крестин  
малыша, но в данном случае каше  
придавалось жизнеутверждающее  
значение.**



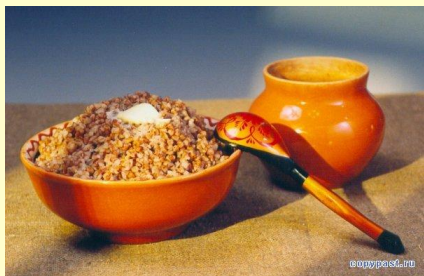
**Крестильную кашу  
готовили на  
молоке, а также  
клали в неё много  
масла.**



**В зависимости от того,  
родилась ли девочка или  
мальчик, в крестильной каше  
было принято запекать курицу  
либо петуха**



**Повитуха своєю, бабкіну кашу,  
обильно сдобривала медом, маслом,  
сливками, яичком и запекала в ней  
куруцу или петуха.**



**Крестильной кашей  
«с потехой»  
кормили отца  
новорожденного  
ребенка – соленой,  
перченой, с  
горчицей и хреном,  
чтобы в полной  
мере мог оценить  
все тяготы родов  
своей жены.**







**У соли в этой каше  
была своя роль.  
Соль должна  
была изгнать из  
дома и  
новорожденного  
всю нечисть. Дом  
роженицы в  
момент рождения  
младенца  
считался  
нечистым.**



**Каша  
готовилась в  
одном большом  
котелке, и все  
ели одно и то же  
блюдо, на  
равных.**





**Молодых обсыпали  
крупой перед  
отправлением к  
венцу, при выходе из  
церкви, перед  
входом в дом,**

**для того чтобы в  
доме молодых  
всегда был  
достаток, дольше  
сохранялась  
молодость и  
красота.**





**Летом,  
предшествующим  
свадьбе, жених  
выращивал зерно  
для свадебной каши.**



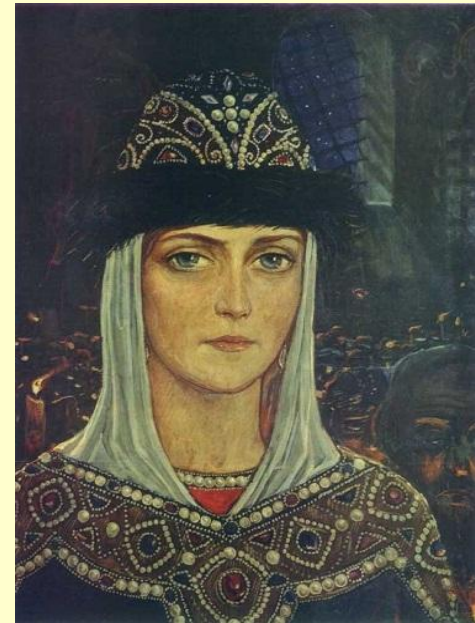
**Невеста приходила в  
дом жениха с приданным  
и ведром зерна, которое  
давал ей отец**





Решив жениться на дочери нижегородского князя, Дмитрий Донской, по обычаю должен был ехать на кашу к отцу невесты.

Но московский князь, счел ниже своего достоинства справлять свадьбу на земле будущего тестя и пригласил его к себе.





**Нижегородский князь тоже не согласился на столь «оскорбительное» предложение.**

**Тогда выбрали золотую середину.**

**Кашу сварили не в Москве и не в в Новгороде, а в Коломне.**







**Кашей называли  
общее действо –  
собрание или  
военный поход.**

**Есть версия, что  
пиры в Древней  
Руси различались  
на кашные и все  
прочие.**





**В летописях  
XII-XIV веков можно  
встретить  
упоминания о том,  
как Александр  
Невский устроил  
«большую кашу» в  
Торопце и в  
Новгороде.**





**Каши в X - XIV вв.  
приобрели значение  
массового  
ритуального блюда,  
которым  
начиналось и  
завершалось любое  
крупное  
мероприятие,  
отмеченное  
участием  
значительных масс  
народа.**

# Источники

<http://www.liveinternet.ru/users/sea-shell/post179746178/>

Крещение обычаи и обряды

<http://webcommunity.ru/10278/> крестильная каша

<http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%> Коровин П. Крестины

<http://ma-zaika.ru/post97032253/> Пластов А. Повитуха Акулина Ларионовна

<http://blogs.privet.ru/community/skazki/101677786> Корольков В. Брачный обряд

<http://images.yandex.ru/yandsearch?p=1&text=%> **Приданное невесты**  
в Николаевском областном краеведческом музее

<http://images.yandex.ru/yandsearch?text> князь Суздальско-Нижегородский  
Дмитрий Константинович

<http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%> Глазунов И Евдокия Дмитриевна  
в Храме 1979г.

<http://images.yandex.ru/yandsearch?p=8&text=%> чугунок для русской печи