

# Чем можно было удивить ку но не удивить сейчас мальш

Проект выполнили учащиеся 9 а класса  
Бозрикова Анна, Куликова Виктория,  
Садчикова Евгения  
Руководитель: Федосова Н.В.

- **Неотъемлемой частью культуры каждого народа является кухня. Русская кухня является частью нашей культуры, нашей истории.**
- **Первые сведения о русской кухне содержатся в летописях - древнейших письменных источниках 10 – 15 веков.**



**Любим мы, русский народ,  
повеселиться, особенно  
вкусно поесть. Любой  
банкет, особенно  
халявный, воспринимается  
на ура.**

**Царские пиры, их ритуалы и  
этикет, честное слово,  
заслуживают не меньшего  
внимания, чем  
подробности из жизни**

# Цель работы

В данной работе мы:

- покажем Вам особенности царского пира;
- расскажем о разнообразии блюд на царском столе;
- поведаем о этикете царских застолий.

# Царский пир, однако...

*О, Светло светлая и  
прекрасно украшенная  
земля Русская! Многими  
красотами прославлена  
ты: бесчисленными  
городами, великими  
селениями. Пирами  
царскими. Храмами  
божьими. Всем ты  
преисполнена Земля  
Русская...*



В некотором царстве,  
в некотором  
государстве жил—был  
царь, стороны той  
государь. И решил  
царь устроить  
славный пир на весь  
мир, чтобы себя  
потешить да гостей  
заморских удивить.  
Накрыли столы  
дубовые, поставили  
яства разные да  
напитки медовые...

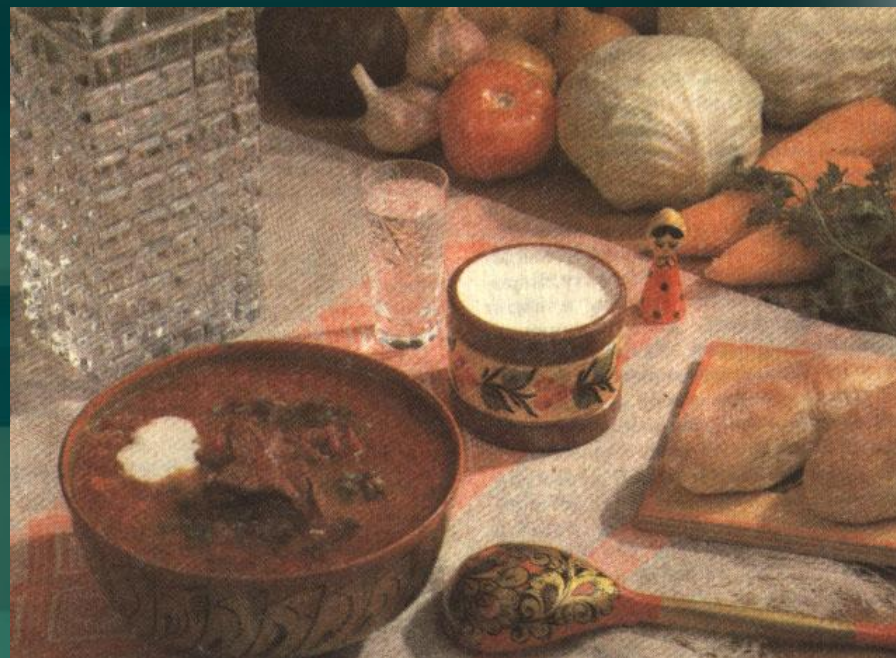
# Убранство царского стола

Царские пиры  
чаще всего  
проходили в  
Грановитой  
палате Кремля  
– самом  
большом зале  
дворца.



На столах в царской трапезной стояли солонки, перечницы, сосуды для горчицы и хрена (назывались «хреноватики»).

- Шибали нос богатством серебряные





Ложек и вилок не было, их приносили с собой. Не было на столах и какого-то подобия салфеток. Руки знатные особы вытирали прямо о скатерть.



# Как проходили пиры?

- Особой пышностью и обилием блюд отличались царские пиры.

Число блюд на них доходило до *150 – 200*.

- Как правило застолье начиналось с обеда и продолжалось до глубокой ночи.



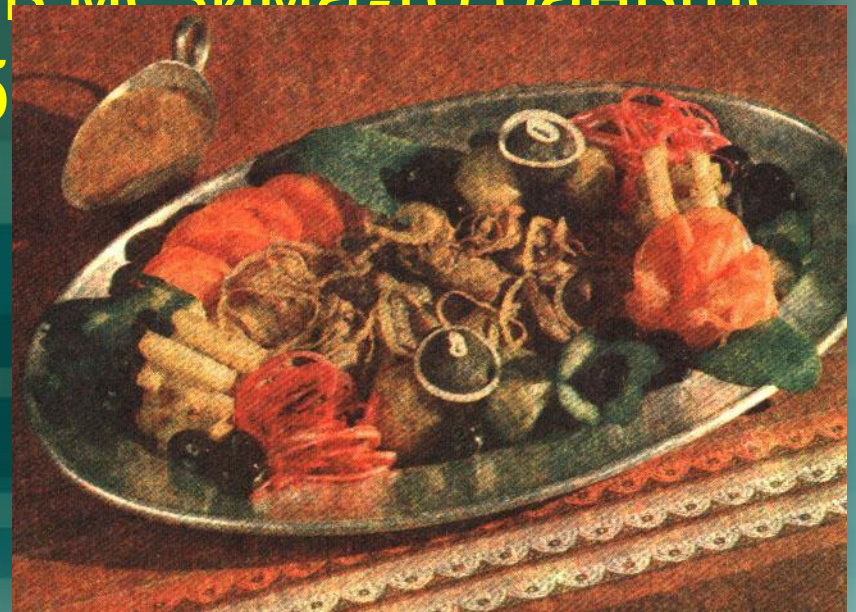


- Начинаясь пир с красивого обычая. Царь собственноручно резал хлеб, обильно посыпал его солью и передавал *VIP* – гостям в знак приветствия.
- Хлеб обозначал – царскую милость, соль – царскую любовь.

- Следом за хлебом и солью подавалось главное блюдо – жаренные лебеди.
- Лебеди - исключитель



- За пять – шесть часов подавалось около 65 различных блюд. Каждое блюдо приветствовалось особо, нужно было встать и поклониться.
- Может быть это способствовало пищеварению? Ведь мезима-то раньше е б



Но прежде чем попасть на царский стол каждое блюдо пробовалось неоднократно. Сначала поваром, затем ключником, потом дворецким, потом кравчим и только после этого оно попадало на стол государю.



# Что ели на царских пирах

И было на том столе: ветчина пражская на портвейне, рябчики по-суворовски, цыплята с трюфелями,



- А подавали на пирах тяжелую пищу-мясо, рыбу, дичь.
- Кстати, такие блюда как икра заморская баклажанная на стол государю вряд ли попадали.

Овощи считались плебейской



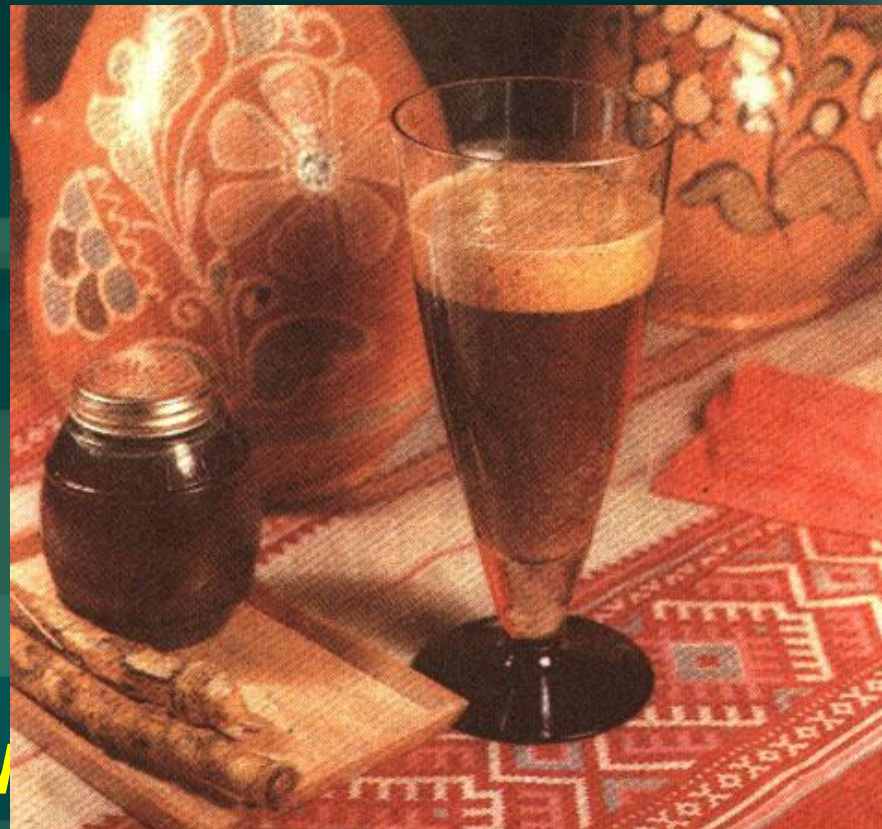


# Что пили на царских пирах?

На Руси издревле пили пиво, меды, квасы. Особенно вкусны были меды белые и красные, вишневые, смородиновые, малиновые, грушевые. Некоторые из них были весьма хмельными.



- *Каждую чарку надо было пить до дна и нельзя было отказаться выпить.*
- *Кстати, тост за женщин в те времена не пили - много чести слабому полу.*



А какой же банкет без веселья и гулянья?  
В роли ансамбля выступали гуслияры, а  
танцевальным коллективом были шуты  
и скоморохи.



Завершал царский пир вынос особого вида медовухи – «сыто», отсюда выражение наелся досыта. После этого государь покидал пир, а гости могли еще посидеть немного, побол



- КТО В

**А могли бы Вы представить себя в  
качестве**

**VIP – гостя на царском пиру?  
Выберите, чем мог угостить Вас царь –  
барышка.**



# Предлагаем вам точный рецепт одного из самых популярных старинных блюд «Щучина»

На **4–5** порций взять **1** кг щуки, а на **1** л бульона — **2–3** г желатина (студень должен быть полужидким («всмятку»)).

Щуку выпотрошить, отрезать голову и удалить глаза и жабры. Голову сварить с добавлением петрушки, перца и соли так, чтобы она не разварилась.

В полученном бульоне сварить щуку. Мякоть щуки разобрать вилкой и сложить в стеклянный салатник. В бульон добавить замоченный желатин, растворить его при нагревании и довести до кипения (в старину вместо желатина брали рыбы пузыри). Мякоть щуки залить остывшим бульоном и поставить на холод. Щучину (студень) подают в салатнике, а голову — на тарелке. Отдельно подают кислый квас, заправленный горчицей, солью, мелко рубленными очищенными солеными огурцами, шинкованной зеленью петрушки, укропа и тертым хреном.

# НАШИ ВЫВОД

**При желании царский стол возможен  
и в настоящее время.**

**Хотя очень сильно изменились быт,  
достаток, вкусы и потребности  
общества.**

**Но мы считаем, что во все времена  
надо помнить мудрость:  
«Человек есть то, что он ест!»**

*Ну вот мы и закончили небольшой исторический экскурс и узнали, как в свое время едали наши деды...*

Считаем, что нашим современникам нужно почаще заглядывать в историю традиций русской кухни и соблюдение диет перестанет быть большим вопросом для многих любителей сытно и вкусно поесть...



# Список использованной литературы

1. Мартынова Г.Л. Чем питались наши предки. Научно – популярное издание. – Донецк; Сталкер, 1998.
2. Королева К.И., Королев А.М. Основы правильного питания. – Ижевск, 1999
3. Литвинова И.И. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. – СПб.: АО «Комплект», 1994.