

Презентация по окружающему
миру
В
3 классе
по программе
«Начальная школа XXI века»

Учитель начальных классов
Павлова Елена Анатольевна
Учитель начальных классов
ГБОУ СОШ №318 с углубленным изучением
итальянского языка

Русская



Блюда

ДРОЧЕНЫ

БОТВИН
ЬЯ

КАЛАЧ
И

РАССТЕГА
Й

КУРНИ
К

КУТЬ
Я

ВЗВА
Р

Напитки



квас



морс

сбитень

медовуха





КВАС

Русский квас - один из лучших безалкогольных напитков.

Изобретенный более тысячи лет назад, квас пользуется заслуженной популярностью и в настоящее время.

На Руси первое письменное упоминание о квасе относится к 989 году, когда киевский князь Владимир обратил своих подданных в христианство. В летописи по этому поводу было написано - "Раздать народу пищу, мед и квас".

Квас повышает аппетит, обладает высокой энергетической ценностью.

На Руси квас был всегда в большом почете. Его варили в монастырях и солдатских казармах, в госпиталях и больницах, в помещичьих усадьбах и крестьянских избах.

Способы приготовления кваса, так же как и способы хлебопечения, знали в каждом доме.

При выполнении тяжелых работ - косьба, пахота, заготовка дров - русский крестьянин брал с собой в качестве питья не молоко и не фруктовые напитки, а квас, считая, что он снимает усталость и восстанавливает силы. Это свойство кваса подтвердили ученые.

«Квас, как хлеб, никогда не надоедает»

"Русский квас много народу спас"

Сорта кваса

хлебный;
фруктовый;
ягодный;



КИСЕЛЬ

Название кисель пошло именно от исконно русского деревенского блюда — овсяного киселя, а сладкие фруктово-ягодные кисели, появившиеся позднее, когда в России распространился [картофель](#) и картофельный [крахмал](#), унаследовали это название. Овсяные, ржаные, пшеничные кисели относятся к древнейшим русским кушаньям. Им более 1000 лет. История о том, как кисель спас город, занесена в древнейшую русскую летопись «[Повесть временных лет](#)», составленную [Нестором](#):

«X век на Руси выдался тяжелым: шла великая непрерывная война с кочевыми племенами, которые совершали постоянные набеги на русские земли. Однажды печенеги осадили [Белгород](#). Долго длилась осада, и начался в городе сильный голод. Тогда собралось народное вече, и порешили горожане: лучше сдаться печенегам, чем всем умирать с голода. Но сказал один старец: „Не сдавайтесь еще три дня и сделайте то, что я вам велю“. Велел старец собрать со всего города остатки овса, пшеницы и отрубей, приготовить из них цежь (кисельный раствор) для варки киселя, да поискать меду и сделать из него пресладкую сыту (медовый взвар, разварной мед на воде). Затем приказал выкопать два колодца и поставить в них кадушки вровень с землей. В первую кадушку налили кисельный раствор, а во вторую медовый напиток. На другой день пригласили горожане нескольких печенегов и привели их к колодцам. Почерпнули ведром из первого колодца, сварили кисель, стали его есть сами, да запивать медовым напитком из второго колодца и угощать печенегов. Подивились те и решили, что кормит русских сама земля. Вернувшись, поведали печенеги своим князьям, все что было, те сняли осаду и пошли от города восвояси.»

Пословицы и поговорки

«За семь вёрст киселя хлебать»

«Где кисель, тут и сел, где пирог, тут и лёг»

«Киселем брюха не испортишь»

«Мышь не весела, обьелась киселя»

«Кисель зубов не портит»

«Седьмая вода на киселе»

«Та же опара, да кисель другой»

«Мужик простой, что кисель густой»

«Видел татарин во сне кисель, так не было ложки; лёг спать с ложкой — не видал киселя»

«Молочные реки, кисельные берега»

МОРС

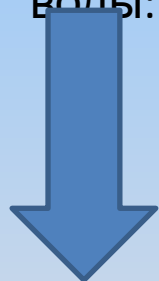
Морс - один из древнейших русских напитков, упоминание, о котором можно найти еще в «Домострое». Само название напитка произошло от слова «мурса», что в переводе означало «вода с медом». Для его приготовления на Руси издавна использовались **лесные ягоды**, известные не только своим неповторимым вкусом и ароматом, но и **лечебными свойствами**, ведь в их составе - и органические кислоты, и витамины, и минеральные соли, пектин.



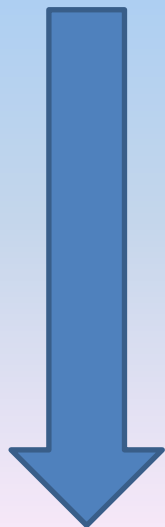
КАШЫ

Каша – самое распространенное русское блюдо. Самое слово каша в древнем его значении праславянское и означает кушанье, приготовленное из растертого зерна (краш - "тереть").

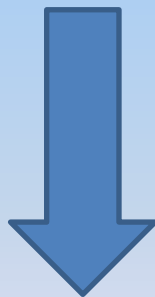
Каши на Руси делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды:



**круты
е**



**кашицы
(полужидкие)**



**размазн
и**





пшенна я

Широко на Руси
были
распространены
полбенная каша из
полбы (ныне
возделывается
только в Закавказье,
где называется
«зандури»),



куть

я обрядовая каша - каша
заправленная мёдом.
Варили её из целых зёрен
пшеницы, ячменя, полбы, а
позднее и из риса. Кутью
варили под Новый Год,
рождество, на поминках.



ячневая

я Ячневые каши были любимым кушаньем
Петра I.



овсяная



рисовая

Сказки



Жидкие блюда



окрошк



щ
и

Ботвинья — блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп на кислом квасе и отваре свекольной ботвы. В основном варианте в ботвинью добавляют отварную красную рыбу, свежую и солёную, и едят, постоянно подкладывая в тарелку кусочки льда.



рассольн
ик



ух
а

Хлеб



ВСЕМУ ГОДОВА

У восточных и западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в [красном углу](#). ХЛЕБ на столе символизировал достаток [дома](#), постоянную готовность к приему [гостя](#), а также был знаком божественного покровительства и [оберегом](#)



Разрезание ХЛЕБА и распределение его между едоками были обязанностью мужчины, а заквашивание теста и выпечка хлеба — специфически женскими занятиями.



ХЛЕБ широко использовали в качестве оберега:

- клали его в колыбель к новорожденному
- брали с собой, отправляясь в дорогу, чтобы он охранял в пути
- клали на место, где лежал покойник, чтобы ХЛЕБ победил смерть и умерший не унес с собой плодородия
- выносили на улицу при приближении грозы или градовой тучи вместе с другими предметами, используемыми для приготовления хлеба, чтобы защитить посевы
- обходили с ХЛЕБОМ загоревшееся строение или бросали его в огонь, чтобы остановить распространение пожара
- оставляли на ночь на месте будущего дома, чтобы определить, подходит ли оно для строительства
- несли его при переходе в новый дом и катили по полу от порога, гадая о будущей жизни.

Расстега́й — вид русских печеных пирогов с отверстием сверху, из несдобного дрожжевого теста с различными начинками. Расстегай – известное блюдо на Руси.



ПИРОГИ

Курник - это закрытый, куполообразный пирог. Ему придают форму «шапки Мономаха», защипывая швы. Известен на Руси еще со времен Ивана



Кулебя́ка (Кулебяк) — один из видов закрытого пирога со сложной начинкой, традиционное русское блюдо.



Ритуальные блюда

Маслениц

а



Пасх



Рождеств

о

Ресурсы:

1. [http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D0%B5%D0%B4%D0%B0+%D0%BD%D0%B0+%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B5&rpt=](http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D0%B5%D0%B4%D0%B0+%D0%BD%D0%B0+%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B5&rpt=image)
[=image](http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D0%B5%D0%B4%D0%B0+%D0%BD%D0%B0+%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B5&rpt=image)

2.

морс-<http://images.yandex.ru/yandsearch?p=2&text=%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%81+%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8&rpt=image>

http://domashnie-posidelki.ru/publ/mors_napitok_iz_drevnej_rusi/6-1-0-789

3.

квас-<http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%81+%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8&rpt=image>, <http://www.kvas.ru/>

4. медовуха

-<http://images.yandex.ru/yandsearch?p=1&text=%D0%BC%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D1%83%D1%85%D0%B0+%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8&rpt=image>

5. кисель-

http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C

<http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C>

6. каши-<http://www.secretpovara.ru/index.php?page=a0008&flag=rus>

http://varimparim.ru/history_raznoe/fakt_history/id1205/page6

http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8F%D0%BD%D0%B0%D1%8F+%D0%BA%D0%B0%D1%88%D0%B0+%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE&us=8

7.

окрошка-http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%BE%D0%BA%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%BA%D0%B0+%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8&us=7

8.

рассольник-http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%B%D0%B8%D0%BA+%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8

9.

уха-http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D1%83%D1%85%D0%B0+%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8

10.

каравай-http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D0%B9+%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8

Ресурсы

<http://pagan.ru/slowar/h/hleb0.php>

11.

баранки-http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%B1%D1%83%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B8+%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B8&us=7#w=301&h=281&s=17035&pic=http%3A%2F%2Fwww.100best.ru%2Ffiles%2FEE3C9BF78A9C403EA768CEFA98F6ADC8-381.jpg&page=http%3A%2F%2Fwww.100best.ru%2FCatalogue%2FProducts%2F261764%2F&descr=%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D1%8F.+%D0%98%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F+%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5

12. Блины и оладья -http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%8C%D0%B8

13. кулич-http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%BF%D0%B0%D1%81%D1%85%D0%B0

14. пироги-http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA

15. Каша из

топора-http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is=0&q=%D0%BA%D0%B0%D1%88%D0%B0+%D0%B8%D0%B7+%D1%82%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D1%80%D0%B0+%D1%81%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%BA%D0%B0&us=5