

Славянская трапеза является особым ритуалом, который характеризуется определёнными традициями и атрибутами.

ТРАПЕЗА



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



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

Напитки



квас



морс

сбитень

медовуха



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.

