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

ТРАПЕЗА

Праздничная

Обрядовая

Семейная

Жидкие блюда

окрошка

рассольник

Ботви́нья — 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.

щи

уха

пшенная

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.

овсяная

ячневая

Ячневые каши были любимым кушаньем Петра I.

рисовая

Напитки

квас

морс

сбитень

медовуха

ПИРОГИ

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

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.