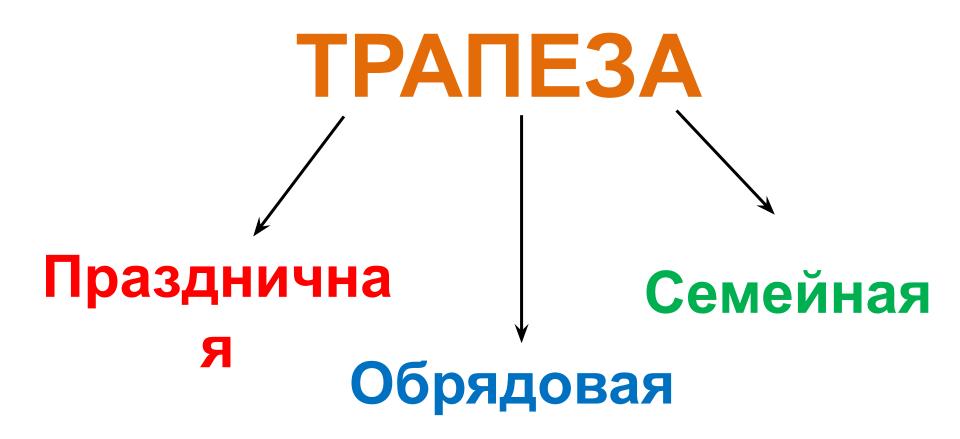
Славянская трапеза является особым ритуалом, который характеризуется определёнными традициями и атрибутами.



# Жидкие баюда



рассольн ИК



#### окрошк



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



уx

Щ И



пшенна я

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



овсяна

ячнева Ячневые каши были любимым кушаньем Петра I.



куть

офрядовая 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.



рисова

# Напитки

морс



сбитень

квас

медовуха





#### Paccтегай — вид

русских печеных <u>пирогов</u> 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.

