

Русская кухня: познавательная кулинарная

викторина

Автор: Колышкина Елена Владимировна
учитель географии высшей категории, г.

Новосибирск



Первые скупые сведения о русской кухне содержатся в летописях — древнейших письменных источниках X—XV веков. Древнерусская кухня начала складываться с IX века и к XV веку достигла своего расцвета. Естественно, на формирование русской кухни в первую очередь самое большое влияние оказали природно-географические условия. Обилие рек, озер, лесов способствовали появлению в русской кухне большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод. На своих землях с незапамятных времен русичи выращивали рожь, овес, пшеницу, ячмень, просо, гречиху. Из них варили **зерновые каши**: овсяные, гречневые, полбяные, ржаные. Каша была и остается нашим национальным блюдом. Кашу считают «праматерью» хлеба. «Каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной» — гласит русская народная пословица.

С незапамятных времен известно на Руси **пресное и кислое тесто**. Из простого пресного теста делали калядки, сочни, позже лапшу, пельмени, вареники. Из кислого дрожжевого теста пекли черный ржаной хлеб, без которого и по сей день немыслим русский стол. К X веку появилась пшеничная мука, и ассортимент выпечных изделий резко увеличился, появились караваи, калачи, ковриги, пироги, блины, оладьи.

К древнейшим кушаньям нужно отнести и русские овсяные, ржаные, пшеничные **кисели**. Им не менее 1000 лет. К X веку на Руси уже были обыденными **репа, капуста, редька, горох, огурцы**. Их ели сырыми, пареными, вареными, печеными, солеными, квашеными. Картофель получил распространение в России лишь в XVIII веке, а помидоры — в XIX. Из напитков были распространены **квасы, меды, всевозможные отвары из лесных трав, а также сбитни**. **Чай** впервые появился в России в XVII веке.





Что из предложенного является
древнеславянским названием хлеба?

Каравай

Тюря

Жито

Лепёшка



Как в России в 16 веке называли жаровню с углями, которую ставили в центре стола во время пиршества?

Скала

Гора

Холм

Курган



В старину у русских крестьян не было

Завтрака

Обеда

Ужина



Чем питались славяне?

Картофелем

Кукурузой

Помидорами

Репой



**Какое блюдо русской кухни иначе называется
холодец?**

Студень

Окрошка

Заливное

Зельц



Какой из этих русских супов НЕ относится к холодным?

Окрошка

Рассольник

Ботвинья

Свекольник



Что на Руси дарили, чтобы пожелать здоровье ?

Мёд

Молоко

Сахар

Хлеб



Из какой муки пеклись традиционные русские блины?

Из рисовой

Из гречишной

Из пшеничной

Из ржаной



Какой вид пирогов существует на Руси?

Расстегай

Распрягай

Расседлай

Расстилай



**Чем, согласно русской пословице, красна
изба?**

Борщом

Красной икрой

Пирогами

**Красной
рыбой**



Что из этого является русским кушаньем?

Круассан

Кулебяка

Струдель

Профитроли



Что из этих слов означает то же, что и коврига?

Горбушка

Батон

Буханка

Каравай



Какое из этих блюд НЕ является пасхальным?

Блины

Пасха

Кулич

Яйца



Какой горячий напиток долгое время заменял россиянам и чай, и кофе? Ведь их на Руси не знали.

Студень

Крюшон

Сбитень

Глинтвейн



До революции в России насчитывалось до 300 его наименований, а каждый россиянин в среднем выпивал 200 литров в год. О чём речь?

О кефире

О квасе

О молоке

О сбитне



Источники

информации

<http://www.zanimatika.narod.ru/RF33.htm>

<https://photoshop-kozona.com/ru/6115-the-poya-nu-h-m-google-wi-net>

<https://www.klipartz.com/ru/sticker-png-vnzgg/download>

<http://arstyle.org/photoshop/readyphotoshop/71490-psd-ixhodnik-russkaya-izba.html>

<https://www.kramola.info/vesti/rusy/slavyanskaya-kuhnya-na-rusi-istoriya-i-tradicii>

