

# 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-kocona.com/ru/6115-the-pova-ny-ban-oggl-winc-t>

<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>

