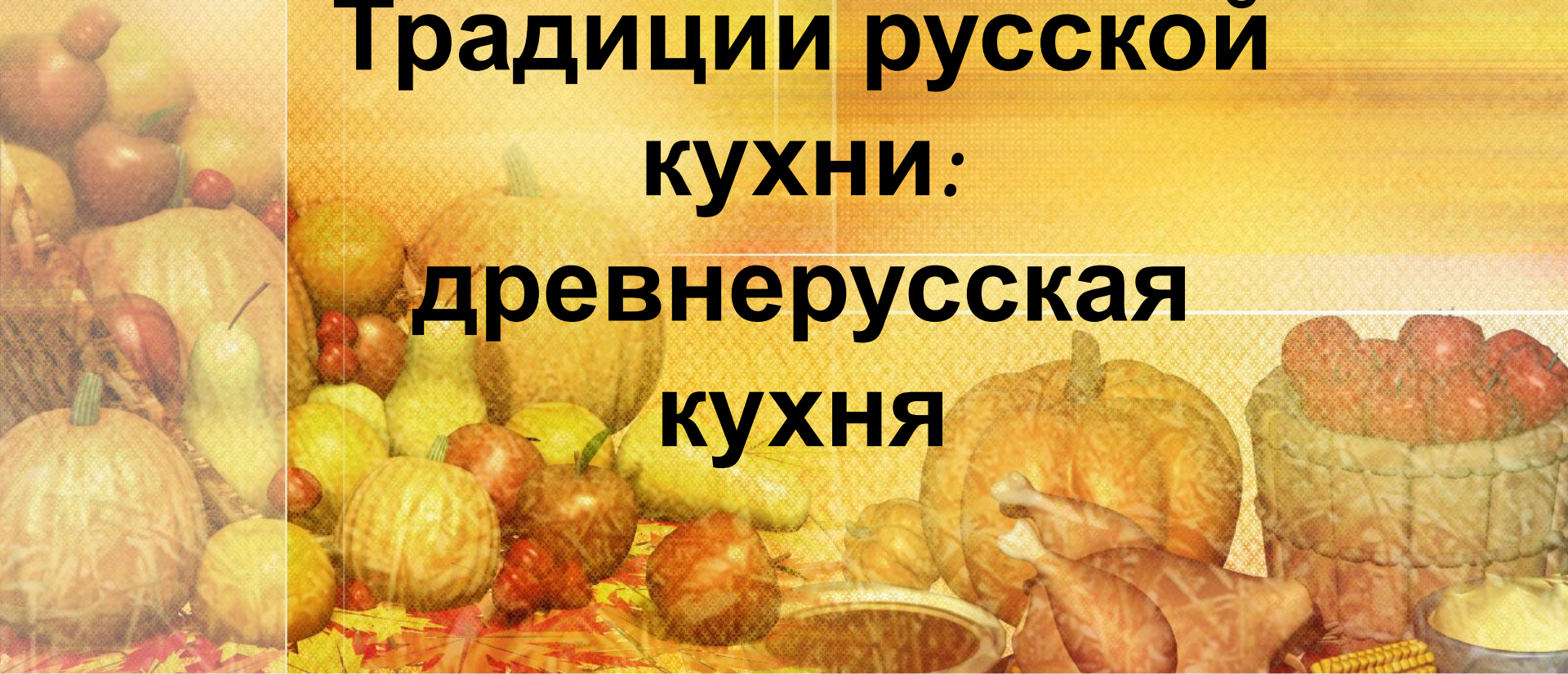


Проект «Кулинарное путешествие»

Традиции русской кухни: древнерусская кухня



Традиции русской кухни: древнерусская кухня

Принято различать шесть этапов в развитии русской кухни: древнерусская кухня (9-16 века); кухня Московского государства (17 век); кухня Петровской и Екатерининской эпохи (18 век); Петербургская кухня (18 - середина 19 века); общерусская национальная кухня (середина 19 - начало 20 века); современная русская кухня (с 1917 года по настоящее время).



Традиции русской кухни: древнерусская кухня

Этот этап развития русской кухни длился почти 500 лет. Кухня того времени отличалась строгими правилами и традициями, которые соблюдались в каждой семье.

Блюда разделялись на мучные, молочные, мясные, рыбные и растительные.

К кушаньям, приготовленным из муки, относился, в первую очередь, хлеб.



Традиции русской кухни: древнерусская кухня

Среди праздничных блюд особо следует отметить те, что готовились на Масленицу. Главным отличием этого праздника являлось разгульное веселье и обилие блинов.

Я пеку румяные
Русские блины
По рецепту
древнему
Предков старины
Знает его тайну
Бабушка моя,
По наследству –
мама,
И, конечно, я
Сладкие, медовые,

С мёдом, с молоком.
Ароматы сладкие
Заполняют дом
Три огромных блюда
Напеку блинов, -
Приходите в гости –
Чай уже готов!



Традиции русской кухни: древнерусская кухня

За Великим постом следовал самый главный православный праздник – Пасха, или Воскресение Христово. По древней традиции, яйца красили и укладывали на блюдо среди специально пророщенной зелени овса и пшеницы.



Рождество Христово – один из самых светлых христианских праздников. Вечер накануне Рождества – сочевик, получил название от слова «сочиво» - ритуального кушанья, каши, чаще называемой кутьёй, приготавливаемой из макового сока с мёдом и каши из красной пшеницы или ячменя, ржи, гречихи, гороха, чечевицы, позже – риса.





Традиции русской кухни древнерусская кухня



Русский народ гордится своей национальной кухней!

Она снискала славу во всём мире!

