

Устный журнал

# Традиции русской кухни

Выполнила: учитель технологии МОУ  
Шилкинской СОШ №1  
С.В.Бухтоярова

# Застольная

- У русского человека день начинается с завтрака. Само название его указывает на время – происходит от слова «заутро», т.е. рано утром. Время это определялось началом работ в соответствии с сельскохозяйственным календарем. Обычно завтракали в крестьянских семьях до восхода солнца.

# Вторым приемом пищи являлся обед .

- Корень этого славянского слова «ед» указывает на то, что это основная еда.
- Время его определялось положением солнца на небосводе –полдень, иногда и теперь это время называют обеденным.

# Ужин

- Произошло слово «ужин» от корня «юг».
- Дело в том, что «ю» часто переходит в «у», а «г» в «ж», и от корня «юг» или «уж» произошло название еды после полдня («юга»)
- В ряде славянских языков ужин называют «вечерня», то есть вечерняя еда.
- Распределение рациона питания по этим приемам пищи характеризует пословица: «Завтрак съешь сам, обед подели с другом, а ужин отдай врагу», то есть завтрак и обед должны быть плотными, а ужин- легким. Эта традиция характерна для стран с холодным и умеренным климатом.

Характерной особенностью  
русского застолья всегда были  
традиционные блюда,  
соответствующие поводу, по  
которому собрались гости.

- Свадьбы
- Крестины
- Пирьы
- Масленица
- Именины
- Поминки и др.

# Свадьба: курник



# Поминки: блины, кутья, кисель



# Пир: пироги, пряники, кренделя, расстегаи, кулебяки







# Ярмарочная

- Садясь за праздничный стол, накрытый белоснежной скатертью, красиво сервированный, беря в руки стакан или вилку, мы не думаем о том, что каждый предмет имеет свою историю, что потребовалось много веков, чтобы создать его, придать ему удобную, простую и красивую форму. Почему привычные нам предметы сервировки называются так, а не иначе.

- Вот описание сервировки пира в богатом доме жителя Киевской Руси: « На столе стояли енды с вином заморским, братины с медами, стопы, чарки и чаши. Гости корцами и скобкарями черпали меды с братии. Слуги подавали вино из корчаг»

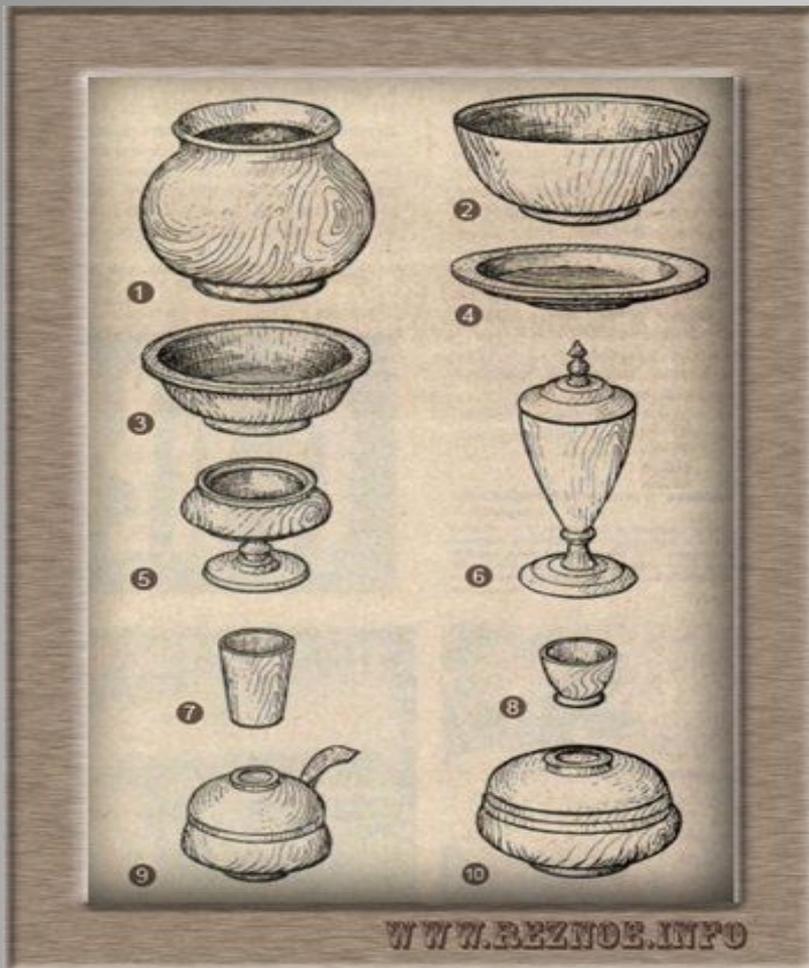
- Старинные енды или янды, известны с времен Древней Руси и служили для подачи медов, вина, пива. Делали их из дерева, металла и обычно украшали росписью или чеканкой. Были енды и глиняные. Объем : от 1,2 л до



- Ендова
- — праздничная посуда с носиком-сливом. В ней питье подносилось к столу и разливалось по чаркам.



Распространенные формы русской токарной посуды. XV-XVIII вв.: 1 - братина; 2 - чаша; 3, 4 - блюда; 5, 6 - кубки; 7 - стакан; 8 - чарка; 9 - ставчик; 10 - ставец.



# История слова «Графин»



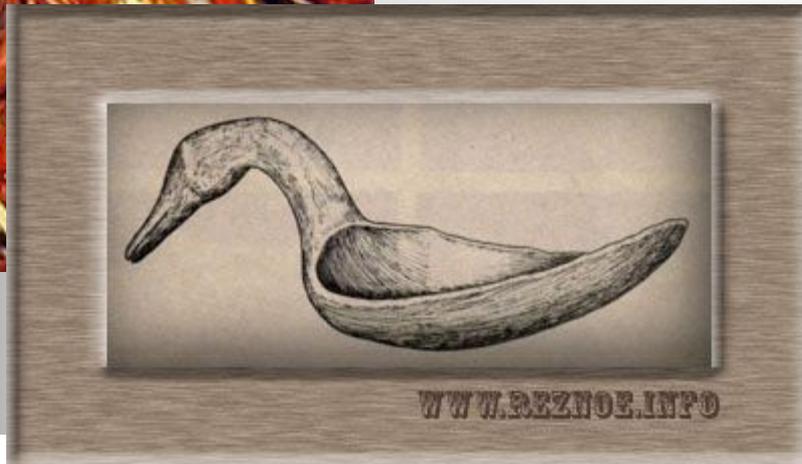
- Гирафом некогда арабы называли длинную и высокую меру сыпучих тел, поэтому и самых длинношеих животных называли гирафами, позднее жирафами. От слова «гираф» произошло и название кубков, затем попало это название в Испанию, Францию и в Россию.

# Русский самовар

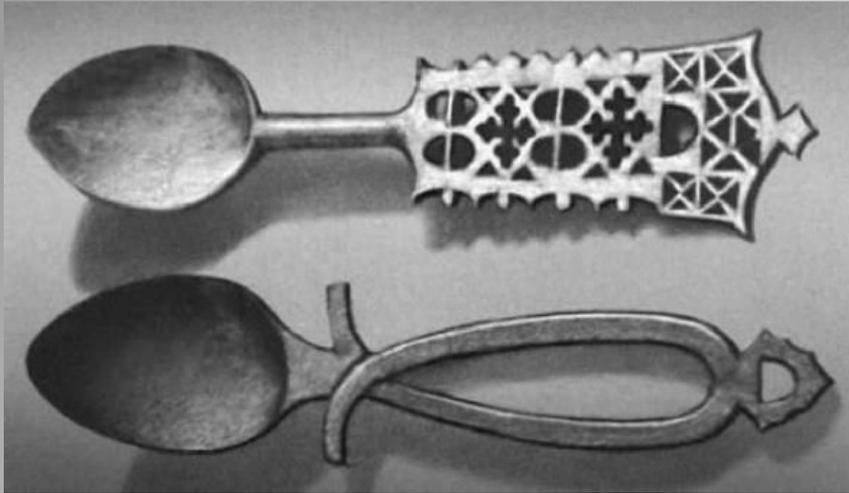


- Самовар с момента своего появления в XVIII веке занял особое место среди медных бытовых изделий, очень быстро стал одним из самобытнейших предметов русского декоративно-прикладного искусства, украшением дома.
- На протяжении XIX и XX веков самовар стал центральным предметом чаепития, которое уже давно — часть национальной культурной традиции в России.

# Ложки .«Дорога ложка к обеду», — гласит русская пословица.



- Наиболее древняя ложка, видимо, имевшая ритуальное назначение, найдена в Горбуновском торфянике на Урале. У нее вытянутый, яйцевидной формы черпачек и изогнутая ручка, заканчивающаяся птичьей головкой, что придает ей образ плывущей, птицы.



Не менее интересны ложечные приметы.

Если уронить ложку – придет женщина, если нож – мужчина.

Две ложки в одном соуснике – к свадьбе.

Ложку на столе после обеда забыть – к гостю.

Пролить соус из соусной ложки – накликать семейную ссору.

Нельзя стучать ложками – от этого «лукавый радуется» и скликаются на обед «злыдни».

- Форма ложки постоянно менялась, пока в 1760 году не стала овальной и удобной в употреблении. Сейчас изготавливают огромное количество разнообразных ложек – разных цветов, размеров, форм, из различных материалов. Но стоит особое внимание уделить деревянной декоративной ложке с росписью, появившейся в 17 веке и получившей название по месту появления этого вида искусства – Хохлома.

# Вилка

- Вилка получила широкое распространение в 18 веке, ярким пропагандистом ее был Петр I
- В России вилка появилась в 1606 году, и привезла ее Марина Мнишек. На свадебном пиру в Кремле Марина с вилкой шокировала русское боярство и духовенство. Слово «вилка» окончательно вошло в русский язык лишь в 18 веке, а до этого её называли «рогатиной» и «вильцами».
- Вилки с изогнутыми зубцами впервые появились в Германии в XVIII веке. Примерно в это же время в основном стали пользоваться вилками с четырьмя зубцами.



# Ковши( скобкари, налевки, черпаки)



- Скобкарь
- — старинная деревянная посуда для напитков в форме водоплавающей птицы.

# Ковши на Руси



- 1 – выносной ковш, 18 в., Ярославская область, резьба, роспись; 2 – ковш-скобкарь, Русский Север. 2-я пол. 18 в., Русский музей, Ленинград; 3 – ковш-скобкарь; 4 – скульптурные изображения утки, иеневская культура, Русская равнина, мезолит [Жилин, 2001]; 5 – братина с ковшами, хохлома, Т. Белянцева, 1980 г.

# Корчага

- КОРЧАГА (ГВОЗДЯНКА, ДЫРОВАТКА, ДЫРЯНКА). 1. Глиняный сосуд больших размеров, имевший самое разнообразное назначение: он использовался для нагревания воды, варки пива, кваса, браги, бучения — кипячения белья со щелоком.
- Корчага могла иметь форму горшка, кувшина с вытянутым, почти цилиндрическим туловом. Корчаги-кувшины имели ручку, укрепленную на горловине, и неглубокий желобок — слив на венчике. В корчагах-горшках пиво, квас, вода сливались через отверстие в тулове, расположенное около донца. Его обычно затыкали пробкой.
- В каждом крестьянском хозяйстве их обычно было по несколько штук разных размеров, от корчаг в полведра (на 6 л) до корчаг на два ведра (24 л)



# Тарелки и миски

- Тарелка — значительно более позднее слово. Но это самый привычный для нас вид столовой посуды. Ученые считают, что русское слово "тарелка" произошло от из немецкого "талер". Об этом говорит и тот факт, что уже в XVI веке тарелку называли так: талера, тарель, торел.

- **Миска** — очень удобный вид столовой посуды для супа, похлебки, каши. Особенно для русской кухни, богатой супами и кашами, миска была незаменимым столовым предметом. Миски выполняли роль тарелок. Кроме простых горшков и мисок в русской избе иногда не было никакой другой посуды. Часто миски были очень большие, и из них ела вся семья. В старинных книгах по этикету можно найти удивительные рассказы, как полагается есть из общей миски. Хорошей манерой считалось тщательно обтереть ложку, прежде чем снова взять суп из общей миски.

- **Горшок** — главным сосудом для приготовления пищи и для подачи на стол длительное время был глиняный горшок. От глиняного горшка берут начало многие современные виды посуды: кастрюли, контейнеры, супницы, баночки. В горшке можно было готовить пищу (суп, кашу, мясо, рыбу, овощи), а также в горшке можно хранить крупы, муку, масло.

- **Блюдо** — один из самых древних предметов столовой посуды. Даже само это слово используется в русских летописях. Серебряные, керамические, стеклянные, оловянные, деревянные блюда подавались на стол. Было принято есть вдвоем или даже втроем из одного блюда. На пирах даже возникали споры, кому с кем есть из одной посуды. В сохранившихся рецептах царских кушаний часто ингредиенты рассчитаны на блюдо на двоих человек. Блюда малого размера в Древней Руси подавали менее именитым гостям. Это отразилось в их названиях — блюдце, блюдечко.



Распространенные 1 - братина; 2 - чаша; 3, 4 - блюда; 5, 6 - кубки; 7 - стакан; 8 - чарка; 9 - ставчик; 10 - ставформы русской токарной посуды. XV-XVIII вв.: ец

- **Ставец** - глубокий сосуд наподобие чаши с плоским поддоном и объемной крышкой. Некоторые из них имели фигурные рукояти. Ставцы были разной величины: ставы, ставцы и ставчики. Ставцы и ставчики применялись как обеденная посуда. Ставы большие служили хранилищем для посуды меньшего размера и хлебных изделий. Праздничный стол украшали братины, блюда, тарели, кубки, чарки, стопы.

- **Скатерти** появились у нас очень давно: их изображения можно видеть на рисунках эпохи Киевской Руси. Столь же необходимым предметом было и полотенце. Перед обедом обязательно мыли руки, и для их вытирания служили особые полотенца, богато вышитые, с кружевными краями. Полотенце играло в быту русских людей особую роль: на полотенце подносили «хлеб – соль» дорогим гостям, полотенцем опоясывались сваты, исполняя свои обязанности. Наряду с лентами, платками полотенца играли важную роль в свадебных обрядах. Полотенце – обязательная часть приданого. Полотенце дарили уезжающим сыновьям матери, а мужьям – жёны. Вышитыми полотенцами украшали образа в домах.

# Салфетки

- Интересна история салфеток. Толковый словарь русского языка поясняет, что так называют платок для вытирания губ или небольшую скатерть.
- Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева, которыми рабы вытирали губы после еды своему хозяину. Полотняные салфетки использовались в Древнем Риме. В эпоху средневековья салфетки получили распространение и в Европе. Интересно, что особой популярностью они пользовались в странах, где мужчины носили бороду и усы.



# Стол

- Некоторые лингвисты считают, что это слово произошло от глагола «стелить»
- Обеденный стол для русского человека был не просто бездушной мебелью, а предметом особого уважения. Сидеть на столе считалось грехом. В избе стол обязательно ставили на самое почётное место, в красный угол, под образа. Стол посередине комнаты нашим предкам показался бы нелепостью, святотатством.

Располагались за столом в порядке старшинства, родовитости или семейного ранга. В красном углу, под образами, садился самый старший или почётный гость. Место за столом соответствовало положению человека в семье или обществе. За столом сидели на лавках, и это не случайно: их нельзя передвинуть и самовольно занять более почётное место.

- Слово "стол" древнерусского происхождения. Когда-то значение его было несколько иное: престол, сиденье.
- На Руси в общее употребление стол вошел в десятом веке. Именно тогда в жилищах простых крестьян стали врываться в земляной пол сделанные из глины столы. Дерево пришло на смену глине значительно позже.