



История русской кухни

Технология

8 класс



Задание

1. Изучи презентацию;
2. Выбери этап развития Русской кухни;
3. На слайдах 15 – 17 заполни таблицу.



Русская национальная кухня прошла чрезвычайно длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след.

Древнерусская кухня, развивавшаяся с IX-X вв. и достигшая наибольшего расцвета в XV-XVI вв., хотя становление ее и охватывает огромный исторический период, характеризуется общими чертами, во многом сохранившимися и доныне.



Хлеб и каша

В начале этого периода появился русский хлеб из кислого (дрожжевого) ржаного теста - этот некоронованный король на нашем столе, без него и теперь немислимо русское меню, - а также возникли все другие важнейшие виды русских хлебных и мучных изделий: известные нам сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и т. п. Эти изделия готовились исключительно на основе кислого теста - столь характерного для русской кухни на протяжении всего ее исторического развития. Пристрастие к кислому, квасному нашло отражение и в создании русских настоящих киселей - овсяного, пшеничного и ржаного, появившихся задолго до современных. Преимущественно ягодных киселей.



Большое место в меню занимали и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей. Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаще всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком и очень редко - мясом.



Напитки

- К тому же времени относится появление классических русских напитков - всевозможных медов, квасов, сбитней.



Постная кухня

- Уже в ранний период развития русской кухни обозначилось резкое разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на ее дальнейшее развитие вплоть до конца XIX в. Искусственное создание грани между скоромным и постным столом, изолирование одних продуктов от других, недопущение их смешения в конечном счете привело к созданию лишь некоторых оригинальных блюд, а все меню в целом пострадало - оно стало однообразнее, упрощеннее.



- Можно сказать, что больше повезло постному столу: поскольку большинство дней в году - от 192 до 216 в разные годы - считались постными (причем эти посты соблюдались весьма строго), было естественным стремление расширить ассортимент постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, склонность к использованию различного растительного сырья - зерна (каши), овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.). Причем такие известные с X в. овощи, как капуста, репа, редька, горох, огурцы, приготавливали и ели - будь то сырые, соленые, пареные, вареные или печеные - отдельно один от другого.



- Поэтому, например, салаты и особенно винегреты никогда не были свойственны русской кухне и появились в России уже в XIX в. как заимствование с Запада. Но и их первоначально делали преимущественно с одним овощем, давая соответствующее название салату, - салат огуречный, салат свекольный, салат картофельный и т. п.



• Каждый вид грибов - грузди, рыжики, опята, белые, сморчки, печерицы (шампиньоны) и т. д. - солили или варили совершенно отдельно, что, кстати, практикуется и поныне. То же можно сказать и о рыбе, которую употребляли в отварном, вяленом, соленом, запеченном и реже в жареном виде. В литературе мы встречаем сочные, "вкусные" названия рыбных блюд: сигамина, тайменина, щучина, палтусина, сомовина, лососина, осетрина, севрюжина, белужина и другие. И уха могла быть и окуневой, и ершовой, и налиминой, и стерляжьей и т. п.



Пряности

Чаще всего использовались лук, чеснок, хрен, укроп, причем в весьма больших количествах, а также петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X-XI вв. Позднее, в XV - начале XVI вв., их дополнили имбирем, кардамоном, корицей, аиром (ирным корнем) и шафраном.





Таким образом, количество блюд по названиям было огромно, но все они по содержанию немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие достигалось, во-первых, различием тепловой и холодной обработки, а также применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, оливкового и значительно позднее - подсолнечного), во-вторых, употреблением пряностей.



Супы

- В начальный период развития русской кухни складывается и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда общее название "хлёбова". Наибольшее распространение приобретают такие виды хлёбова, как щи, похлебки, основанные на растительном сырье, а также различные затирухи, заварихи, болтушки, саломаты и другие разновидности мучных супов.



Что касается мяса и молока, то эти продукты употребляли сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо, как правило, варили в щах или кашицах, молоко пили сырое, томленое или скисшее. Из молочных продуктов делали творог и сметану, а производство сливок и масла долгое время оставалось почти неизвестным, по крайней мере до XV-XVI вв. эти продукты появлялись редко, нерегулярно.



Этапы развития Русской кухни

1. Кухня IX – X в. в.

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>

2. Кухня XV – XVII в. в.

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>

3. Кухня XVIII – XX, настоящий период

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>



Этапы развития Русской кухни

1. Кухня IX – X в. в.

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>

2. Кухня XV – XVII в. в.

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>

3. Кухня XVIII – XX, настоящий период

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>



Этапы развития Русской кухни

1. Кухня IX – X в. в.

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>

2. Кухня XV – XVII в. в.

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>

3. Кухня XVIII – XX, настоящий период

<i>ФИ, класс</i>	<i>Основные продукты, блюда, технология обработки</i>

