



Русская кухня

Ах, русская, ты кухня - щедрая душа!

Встречаешь хлебом с солью

Нас в доме не спеша!

Любым гостям ты рада,

Готова всех принять!

И скатерть-самобранку

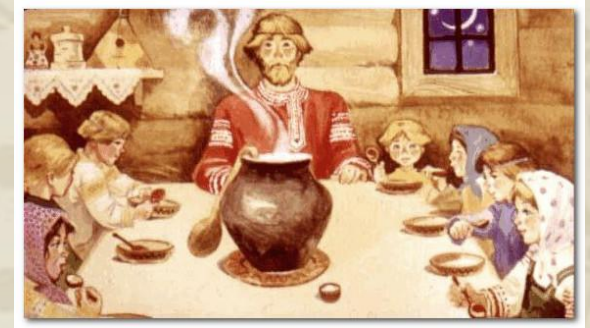
На длинный стол постлать!







Карточка №1



- Мытье рук перед обедом считалось обязательным.
- Вся семья собиралась за столом, где у каждого было строго своё определенное место.
- Место во главе стола сохранялось за хозяином.
- Почетные места за столом всегда размещались ближе к солонке.
- Перед каждым обедающим клали ложку и хлеб.
- Пока семья собирается, никто не начинает есть.
- Первую ложку поднимает старший - это служит началом обеда.
- Жидкие и горячие блюда подавали в одной миске на всю семью.
- Хозяин следил за тем, чтобы все соблюдали строгие правила за столом.
- Русских всегда отличало гостеприимство.



Хлеб -	будет и обед
Хлеба ни куска,	если к супу хлеба нет
Даже каша	так и в горнице тоска.
И обед нам не обед,	с хлебом краше
Будет хлеб –	крестьянская еда
Хлеб да вода -	наше богатство



Праздники на Руси



Пасха	блины
Масленица	жаворонки из теста
Рождество	яблочный пирог
Благовещенье	куличи
Яблочный Спас	гусь с яблоками

В старину так говорили:
«Печь нам мать родная всем,
На печи всё красно лето,
У печи и сплю, и ем».



Русские национальные напитки

- **Лесной чай** - готовили из различных лесных ягод и трав.
- **Сбитень** – это мед, прокипяченный в воде с различными пряностями. Его употребляли горячим.
- **Квас** – это водный настой ржаного хлеба.
- **Морс** – такой же популярный напиток, как квас. Его готовят из клюквы. Отжимают сок, добавляют воду и сахар. Морс – это ещё и лечебный напиток.





**Хлѣакпо
Фохлебка**



**Кинрук
Курник**

До новых встреч!
Спасибо за работу!

