



Хлеб и каша - пицца наша  
*проект Алёшиной Алёны-2»А»*



# А без чего не обходилась ни одна трапеза?

- А без чего не обходилась ни одна трапеза?
- Ни одна трапеза наших предков не обходилась без хлеба. Это была главная пища русского народа – славян.





- Хлеба были разные. На Руси с древнейших времен хлеб пекли из кислого — заквашенного теста. Закваской служили дрожжи, квасная или пивная гуща, годился и кусочек старого теста. Так как основной зерновой культурой была рожь, то и пекли, в основном, черный хлеб.







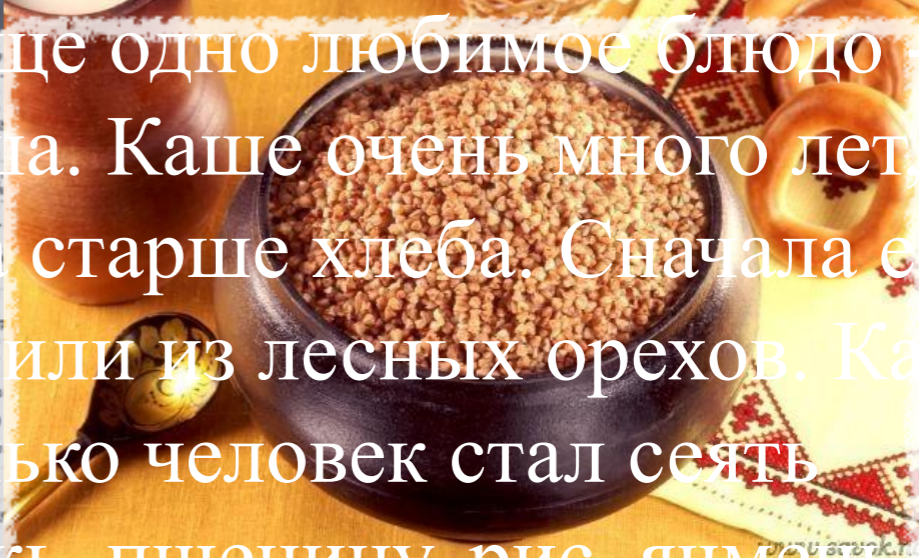
- Таким образом, качество хлеба и, соответственно, его стоимость, были различными. Круглый хлеб — коврига — подешевле, а сдобный пшеничный хлеб — каравай — подороже. Хлеб любили есть мягким, а сухой резали и подсушивали





- - Древним славянским блюдом из молотого зерна были блины. Сначала их ели во время поминок, а уж после под блины стали петь да плясать, масленицу провожать.





- Еще одно любимое блюдо - каша. Каше очень много лет, она старше хлеба. Сначала её варили из лесных орехов. Как только человек стал сеять рожь, пшеницу, рис, ячмень, гречиху, он научился обрабатывать, очищать зерно, а зёрна варить. “Каша - матушка наша”, - говорили в старину, потому что блюдо это было ежедневным.

На Руси каша занимала важнейшее место на столе. Каши варились в честь любого знаменательного события. У русских князей был обычай: в



- Еще одна сохранившаяся доныне традиция древней кухни - горячие жидкие блюда, супы. Ни одна кухня в мире не может похвастаться таким разнообразием: щи, похлебки, солянки, уха, рассольники, окрошки, ботвиньи и многое другое. Такая пища и от голода спасет, и от холода: похлебав горячих щей, быстро согреешься, а если они густые да наваристые, так и сыт полдня. Варили славяне и мучные супы из ржаной, ячменной, овсяной, гречишной, гороховой и бобовой муки с солью.





оканчивается присловьем: «И там я был, мед-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало!». Итак, что же такое сказочный русский мед? Появился этот напиток на славянской земле в незапамятные времена. Древнейшие русские литературные источники сохранили до нас любовь и широкую известность которыми тогда пользовался мед. Так, Лаврентьевская летопись рассказывает о грандиозном пире, устроенном в 996 году князем Владимиром. Для этого пира князь заказал сварить 300 бочек меда. Излюбленный напиток готовили медовары. 8 Они специально обучались а





- Самый известным напитком в России, придающим силы, является — квас.
- Это истинно русское питье, и более в мире оно не встречается. Квасы в России делали исключительно из полноценного натурального сырья — хлеб, плоды и ягоды, мед. Исключительные вкусовые качества и неповторимый аромат делали этот напиток единственным в своем роде. Для улучшения вкусовых качеств в квас добавляют различные травы, корни и пряности.







- В настоящее время очень популярна тенденция открытия ресторанов, основывающихся на определённой кухне. Таким образом кухни других народов мира проникают в наш быт, в нашу повседневность. В обществе появляются всё больше любителей той или иной кухни, будь то японская, китайская, французская или итальянская. Безусловно у современного человека должно иметься представление о культуре других наций, в том числе и об их кухне. Но при этом не стоит забывать





- Русская кухня представляет огромный интерес для истинных гурманов.
- Русская кухня признана всем миром, как имеющая огромное разнообразие блюд. Она является нашим достоянием. Так что не стоит забывать об этом. Необходимо сделать всё возможное, чтобы сохранить её уцелевшую самобытность, мировую популярность и признание и, конечно же, передать всё это последующему поколению.