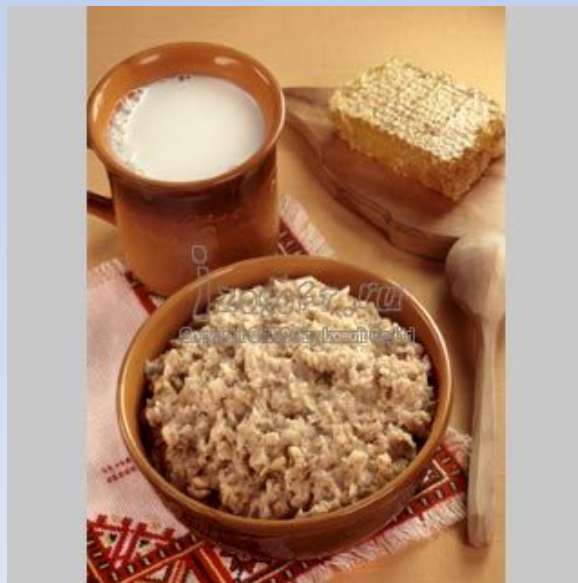


Каша на Руси



Каша является одним из древнейших блюд человечества. Существует мнение, что хлеб произошел от каши - густая, переваренная каша являлась прообразом пресной лепешки. Постепенно крупу для такой лепешки стали измельчать, и появилась мука, а вместе с ней - пресный хлеб.

На Руси каша была одним из главнейших блюд. Впрочем, кашей в Древней Руси называли не только крупяные блюда, а вообще все кушанья, сваренные из измельченных продуктов. В старинных источниках упоминаются хлебные каши, сваренные из сухарей, рыбные каши и т. п.



**Кашу варили из пшена, овса, ячменя, гречи и других круп.
Самой почитаемой в России кашей являлась гречневая**





Гречих
а



овёс



На Руси каша с древних времен не только занимала важнейшее место в питании народа, но и была обязательным блюдом на пирах, символом богатства и благополучия дома. Отсюда и возникла русская пословица: "Каша - мать наша".



Каша также служила (а в некоторых местностях служит до сих пор) и обрядовым кушаньем. Без каши на Руси не обходилось ни родины, ни крестины, ни похороны, ни многие другие события в жизни.



Свадебное торжество первоначально называли "кашей". Кашу варили на свадьбах и кормили ей молодых. Невесту на свадьбе осыпали зерном, желая ей счастливой семьи и здорового потомства. В комнату к новобрачным приносили кашу, которую они "черпают и за себя мечут" - это символизировало посев и плодородие.

Кашу варили и при заключении мирного договора между враждующими сторонами. Если же сторонам не удавалось достигнуть соглашения о мире, говорили: "С ним каши не сваришь".



На Васильев день, перед Новым годом, готовили кашу с соблюдением множества ритуалов. А из печи эту кашу хозяйка вынимала со словами: "Милости просим к нам во двор со своим добром". И сразу же осматривала горшок, в котором каша варилась: не вылезла ли каша из горшка, не треснул ли сам горшок - тогда в следующем году жди беды. Если каша удалась красной, хорошо разваренной - в новом году семья будет жить счастливо, а вот бледный цвет каши - к несчастьям для семьи. Было множество способов гадания на каше. Например, чтобы узнать, каков будет в новом году урожай, хозяин черпал полную ложку этой каши и швырял ее под потолок: чем больше каши прилипнет к потолку, тем урожайнее будет год.



Любая коллективная работа - жатва, строительство дома - не обходилась без артельной каши. Иногда и саму артель называли кашей.





Вкусна каша из русской



**В деревенской избе в д. Валдеево
После катания с горы.
Каша уже съедена!**