

# Блюда русской кухни



Работа ученицы  
Рубинской Эльвиры  
МБОУ СОШ №5  
9 «А» класс.  
Руководитель проекта  
учитель химии  
А.В.Рубинская

При работе над проектом нами были поставлены следующие цели:

- изучить становление и развитие, особенности технологии и ассортимента блюд русской кухни;
- вспомнить старинные русские рецепты;
- опробовать эти рецепты на современной кухне.

При работе над темой мы решали такие задачи, как:

- дать временную характеристику становления русской кухни;
- описать технологии, применяемые в приготовлении блюд русской кухни;
- описать приемы подачи блюд.

# Особенности становления старинной национальной кухни.



В период IX - X вв. н.э. появился хлеб с кислого дрожжевого ржаного теста, а также многие другие виды мучных изделий: пирогов, блинов, караваев, лепешки и т.д.



# Черный хлеб



# Пряники



# Пирогы





# СВЕКОЛЬНИК



# Окрошка



# Мясо и рыба



# Каша



# Кисели



# Блюда, вошедшие в русскую кухню в советское время



В ходе выполнения проекта мы пришли к следующим **выводам**:

- несмотря на исторически сложившийся традиционный характер питания, кулинария представляет собой одну из наименее изолированных частей национальной культуры;
- блюда русской кухни актуальны и любимы и в наши дни;
- несмотря на то, что сегодня мы не пользуемся русской печью, некоторые блюда старинной русской кухни можно готовить и на плите или в духовом шкафу.