

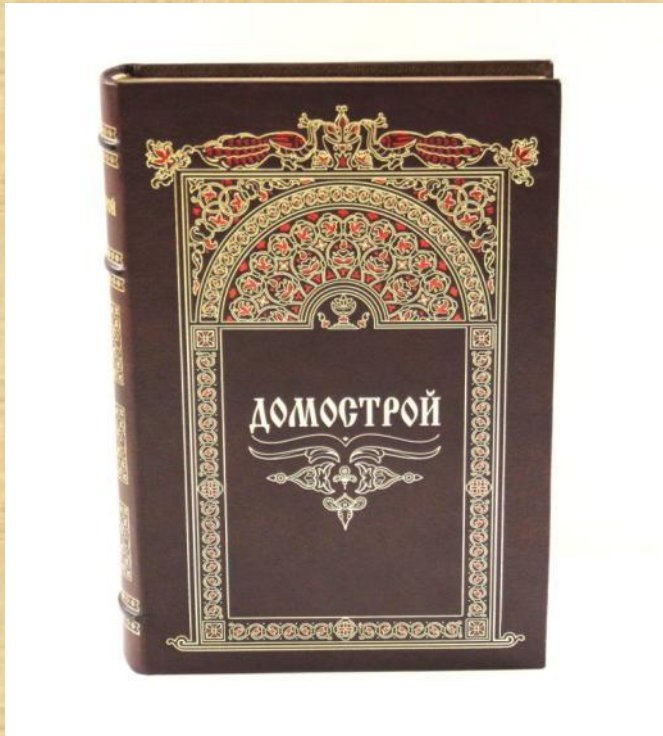
История русской кухни.



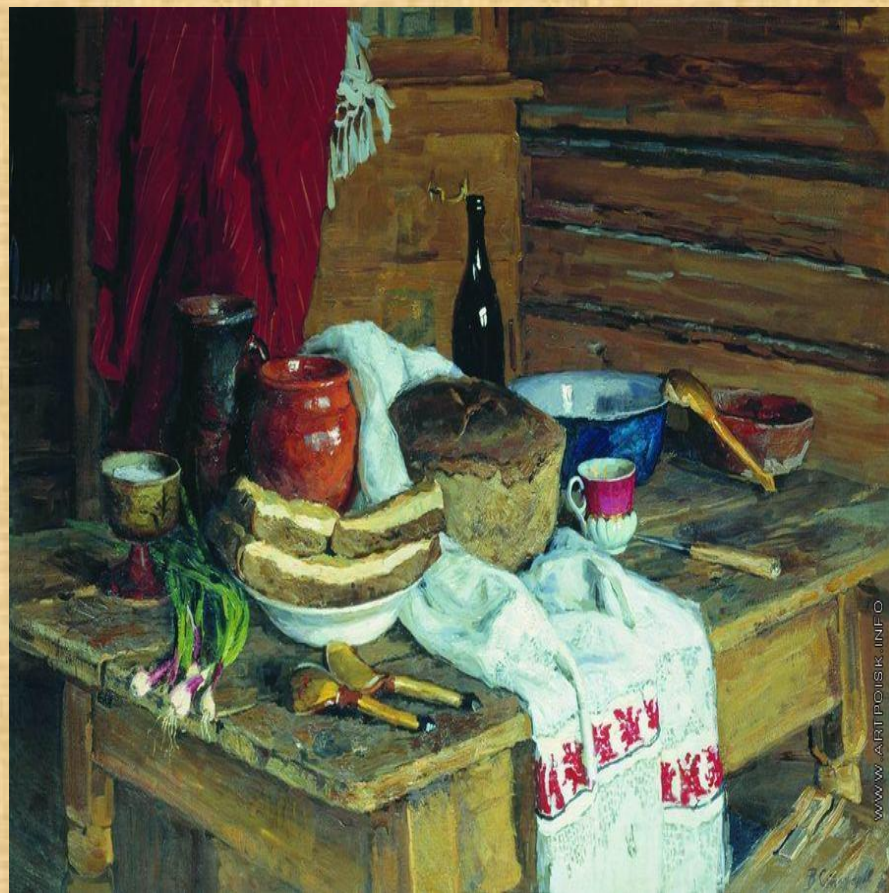
Цель: познакомиться с историей русской кухни.



История развития русской кухни длилась почти 500 лет. О кухне можем узнать из книги «Домострой», которая была написана советником царя Ивана Грозного Сильвестром. Эту книгу можно считать первой кулинарной книгой на Руси.



Кухня отличалась строгими правилами и традициями. Рецепты передавались от матери или бабушки. Еда была простой, но блюд и напитков должно было быть много. Блюда в старорусской кухне разделялись на мучные, молочные, мясные, рыбные и растительные.



**Из муки пекли ржаной хлеб. Он считался полезнее пшеничного.
Пшеничный хлеб пекли для праздника в виде калачей.**



Второе место занимали пироги. Их жарили на масле и пекли в печи. Еще из теста пекли каравай, оладьи, сырники, блины, хворост. Некоторые из этих блюд мы с успехом готовим и сегодня.



К мучным блюдам относились кисели на муке и каши.



Молочные кушанья были представлены лапшой с подливом в нее топленого молока, молочными кашами и всеми видами молочных продуктов: творогом, сметаной, кислыми сырами.



Download from
Dreamstime.com
The watermark-free image is for personal use only.

36414375
Photonabox | Dreamstime.com



Мясо на Руси ели вареным или печеным. Вареное мясо подавалось в первых блюдах: щах, ухе, рассолах. Принято было употреблять баранину, говядину и птицу.



На Руси всегда было много морской и речной рыбы. Ее сушили, солили, готовили в печи. Рыба подавалась в первых блюдах: рассольниках, ухе, солянках. Лакомством считалась икра из осетра и белорыбицы.



Еду готовили в русской печи. Тепло печи могло быть трех степеней: «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу», но всегда пища готовилась без непосредственного контакта посуды с огнем, нагреваясь только через толстый слой раскаленных кирпичей.



На семейные торжества и православные праздники готовили определенные блюда. Например, Масленица отличалась весельем и обилием блинов. Никто не знает, когда блины впервые появились на русском столе.



Интересно, что в традиционной русской кухне не смешивали продукты. Овощи — капусту, репу, редьку, горох, огурцы — ели сырыми и солеными или парили, варили, пекли.



Салаты появились в России в XIX в. с Запада. Они делались с одним овощем, и назывались «салат огуречный», «салат свекольный», «салат картофельный».



Чтобы разнообразить вкус блюд, употребляли специи: лук, чеснок, петрушку, черный перец и многое другое. Позднее появились имбирь, корица и шафран. Блюда готовились и с добавлением различных масел: конопляного, орехового, макового, деревянного (оливкового), и значительно позднее — подсолнечного.



В средние века начинают готовить жидкие горячие блюда, их название «хлёбова». Это уха и щи, а также различные виды мучных супов. Молоко и мясо употребляли достаточно редко. Мясо варили, добавляли в щи и каши. Из молока делали творог и сметану.



Главными сладостями в старорусской кухне считали мед и ягоды, из которых варили варенья. Ягоды также сушили, смешивали с мукой и яйцами и делали пряники.



Спасибо за внимание!