

Что ели в старину



Главной пищей на Руси была каша. Рис был диковинкой, гречку, завезённую греческими монахами, ели по большим праздникам, а вот пшена и овса всегда хватало с избытком.



О капусте, моркови и свекле, не говоря уже о помидорах и огурцах, казалось бы, таких исконно «русских» овощах и корнеплодах, на Руси и слыхом никто не слыхивал. Более того, даже репчатого лука, наши предки не знали.



А из овощей на Руси самыми знаменитыми были репа и редька, и особым уважением пользовался горох, из которого не только каши варили, но и муку мололи и пекли пироги.



Ни для кого не является секретом, что на Руси всегда в большом почете был хлеб, о котором даже говорили, что он всему голова. Однако, тесто для хлеба и для пирогов готовили иначе, чем сейчас, так как не было дрожжей.



Пирог пекли из, так называемого, «кислого» теста. Готовили его следующим образом: в большой деревянной бадье, называвшейся «квашней», заводили тесто из муки и речной воды, и на несколько дней оставляли в теплом месте, чтобы тесто скисло. Через определенное время тесто начинало вздуваться и пузыриться, благодаря природным дрожжам, имеющимся в воздухе. Из такого теста уже вполне можно было печь блины. Тесто никогда не использовали полностью, всегда оставляли его в квашне на доньшке, чтобы, добавив заново муки и воды, завести новое тесто.



Лакомством же всегда являлся кисель. Он по вкусу кислым. Готовили его из овсяной муки, как тесто, но с большим количеством воды, давали скиснуть, а затем кислое тесто варили, пока не получали плотную массу. Ели кисель с вареньями и медом. Зимой киселём угощали Деда Мороза.



Солили в бочках грибы, перекладывая их душистым укропом, позже огурцы и капусту.



Употребляли в пищу лесные ягоды, мёд и орехи



Мяса не ели, на это был запрет, но любили рыбу из местных рек и лесную дичь.



В богатых домах на пиршествах подавали жаренных лебедей



<https://www.youtube.com/watch?v=2bhRINyvEOs>

Три дровосека мультик