



Русская печка

Трудно представить русскую избу без её завсегдатая — русской печи. Ее в старину считали душой любого дома. Еда из русской печи значительно отличается от блюд, приготовленных современными способами. Секрет ароматных каш и супов в том, что варили их на остывающих углях, благодаря которым создавался эффект непрерывного томления продуктов. Посуда, которую устанавливали в устье, обычно была глиняной или чугунной. Материалы емкостей для готовки тоже способствовали появлению необыкновенного вкуса.