



Посмотри презентацию
Прочитай текст стр.77-83



квас



морс

сбитень

медовуха





КВАС

Русский квас - один из лучших безалкогольных напитков.

Изобретенный более тысячи лет назад, квас пользуется заслуженной популярностью и в настоящее время.

На Руси первое письменное упоминание о квасе относится к 989 году, когда киевский князь Владимир обратил своих подданных в христианство. В летописи по этому поводу было написано - "Раздать народу пищу, мед и квас".

Квас повышает аппетит, обладает высокой энергетической ценностью.

На Руси квас был всегда в большом почете. Его варили в монастырях и солдатских казармах, в госпиталях и больницах, в помещичьих усадьбах и крестьянских избах.

Способы приготовления кваса, так же как и способы хлебопечения, знали в каждом доме.

При выполнении тяжелых работ - косьба, пахота, заготовка дров - русский крестьянин брал с собой в качестве питья не молоко и не фруктовые напитки, а квас, считая, что он снимает усталость и восстанавливает силы. Это свойство кваса подтвердили ученые.

Сорта кваса

хлебный;
фруктовый;
ягодный;

«Квас, как хлеб, никогда не надоедает»

"Русский квас много народу спас"



пошло именно от исконно русского деревенского блюда — овсяного киселя, а сладкие фруктово-ягодные кисели, появившиеся позднее, когда в России распространился картофель и картофельный [крахмал](#). Название кисель пошло именно от исконно русского деревенского блюда — овсяного киселя, а сладкие фруктово-ягодные кисели, появившиеся позднее, когда в России распространился картофель и картофельный крахмал, унаследовали это название. Овсяные, ржаные, пшеничные кисели относятся к древнейшим русским кушаньям. Им более 1000 лет. История о том, как кисель спас город, занесена в древнейшую русскую летопись «[Повесть временных лет](#)». Название кисель пошло именно от исконно русского деревенского блюда — овсяного киселя, а сладкие фруктово-ягодные кисели, появившиеся позднее, когда в

«X век на Руси выдался тяжелым: шла великая беспрерывная война с кочевыми племенами, которые совершали постоянные набеги на русские земли. Однажды печенег осадил [Белгород](#). Долго длилась осада, и начался в городе острый голод. Тогда собралось народное вече, и порешили горожане и печенегам, жемствомирать с голода. Но сказал один старец: „Не свайтесь еще три дня и сделайте то, что я вам велю“. Велел старец собрать со всего города остатки овса, пшеницы и отрубей, приготовить из них цежь (кисельный раствор) для варки киселя, да поискать меду и сделать из него пресладкую сыту (медовый взвар, разварной мед на воде). Затем приказал выкопать два колодца и поставить в них кадушки вровень с землей. В первую кадушку налили кисельный раствор, а во вторую медовый напиток. На другой день пригласили горожане нескольких печенегов и привели их к колодцам. Почерпнули ведром из первого колодца, сварили кисель, стали его есть сами, да запивать медовым напитком из второго колодца и угощать печенегов. Подивились те и решили, что кормит русских сама земля. Вернувшись, поведали печенегии своим князьям, все что было, те сняли осаду и пошли от города восвоюси.»

МОРС

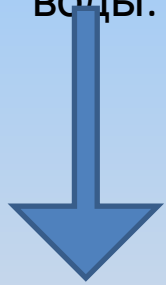
Морс - один из древнейших русских напитков, упоминание, о котором можно найти еще в «Домострое». Само название напитка произошло от слова «мурса», что в переводе означало «вода с медом». Для его приготовления на Руси издавна использовались **лесные ягоды**, известные не только своим неповторимым вкусом и ароматом, но и **лечебными свойствами**, ведь в их составе - и органические кислоты, и витамины, и минеральные соли, пектин.



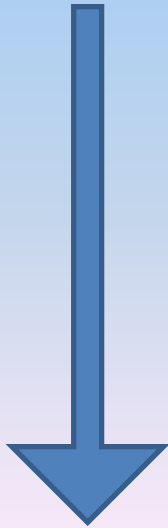
**В тетради напиши число, тему
Выпиши 5 пословиц или поговорок.**

Каша – самое распространенное русское блюдо. Самое слово каша в древнем его значении праславянское и означает кушанье, приготовленное из растертого зерна (краш - "тереть").

Каши на Руси делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды:



**круты
е**



**кашицы
(полужидкие)**



**размазни
и**





пшенна я

Широко на Руси
были
распространены
полбенная каша из
полбы (ныне
возделывается
только в Закавказье,
где называется
«зандури»),



куть

я обрядовая каша - каша
заправленная мёдом.
Варили её из целых зёрен
пшеницы, ячменя, полбы, а
позднее и из риса. Кутью
варили под Новый Год,
рождество, на поминках.



ячневая

я Ячневые каши были любимым кушаньем
Петра I.



овсяная



рисовая



Устно вспомни сказки, в которых присутствует русская еда.





окрошк



**щ
и**

Ботви́нья — блюдо русской кухни— блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп— блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп на кислом квасе— блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп на кислом квасе и отваре свекольной— блюдо



**рассольн
ик**



**ух
а**



У восточных и западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в [красном углу](#). У восточных и западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в красном углу. ХЛЕБ на столе символизировал достаток



У западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в красном углу. ХЛЕБ на столе символизировал

западных
тобы
но
ном
ок
ность к
их и
Разрезание ХЛЕБА и распределение его между едоками были обязанностью мужчины, а заквашивание теста и выпечка хлеба — специфически женскими занятиями.



ХЛЕБ широко использовали в качестве оберега:

- клали его в колыбель к новорожденному
- брали с собой, отправляясь в дорогу, чтобы он охранял в пути
- клали на место, где лежал покойник клали на место, где лежал покойник, чтобы ХЛЕБ победил смерть и умерший не унес с собой плодородия
- выносили на улицу при приближении грозы или градовой тучи вместе с другими предметами, используемыми для приготовления хлеба, чтобы защитить посевы
- обходили обходили с ХЛЕБОМ загоревшееся обходили с ХЛЕБОМ загоревшееся строение или бросали его в огонь обходили с ХЛЕБОМ загоревшееся строение или бросали его в огонь, чтобы остановить распространение пожара
- оставляли на ночь на месте будущего дома, чтобы определить, подходит ли оно для строительства
- несли его при переходе в новый дом и катили по полу от порога несли его при переходе в новый дом и катили по полу от порога, гадая о будущей жизни.

Расстега́й — вид русских печеных пирогов с отверстием сверху, из несдобного дрожжевого теста с различными начинками. Расстегай — известное блюдо на Руси.



ПИРОГИ

Курник - это закрытый, куполообразный пирог. Ему придают форму «шапки Мономаха», защипывая швы. Известен на Руси еще со времен Ивана



Кулебя́ка (Кулебяк) — один из видов закрытого пирога) — один из видов закрытого пирога со сложной начинкой, традиционное русское блюдо.



Маслениц

а



Рождеств

о

Пасха

