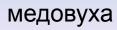


Посмотри презентацию Прочитай текст стр.77-83



сбитень

квас





морс





Сорта кваса хлебный; фруктовый; ягодный; Русский квас - один из учить 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 бал 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.

«Квас, как хлеб, никогда не надоедает»

"Русский квас много народу спас"



пошло именно от исконно русского деревенского олюда 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 «<u>Повесть временных</u> лет 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

«Х век на Руси выдался тяжелым; нида вед в выпрерывная в динеся кой евыми племенами, которые совершали постоянные набранные русскию зомныя Офнажания постоянные набранные русскию зомные ображающий в постоянные набранные постоянные набранные постоянные набранные постоянные набранные постоянные набранные постоянные по <u>Белгород</u>. Долго длилась осада, ку**шаналия/в**угбффед ооольеный сортодо Тогода собреньось народное вече, и порешили горожалав:горомалавновные выприменты высти выприменты высти выприменты выприменты выприменты выприменты выприменты выприменты выприменты выприменты выприменты выстити выприменты выприменты выприменты выприменты выприменты выприменты выприменты выпри голода. Но сказал один старец: "Не Реветай Ремы Чых Петры Фила Видента 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 печенеги своим князьям, все что было, те сняли осаду и пошли от города восвояси.»

MOPC

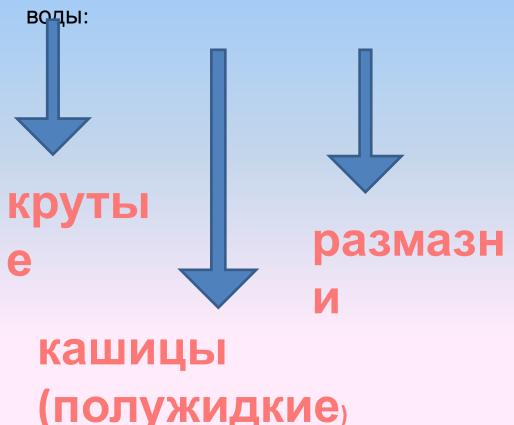
Морс - один из древнейших русских напитков, упоминание, о котором можно найти еще в «Домострое». Само название напитка произошло от слова «мурса», что в переводе означало «вода с медом». Для его приготовления на Руси издавна использовались лесные ягоды, известные не только своим неповторимым вкусом и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

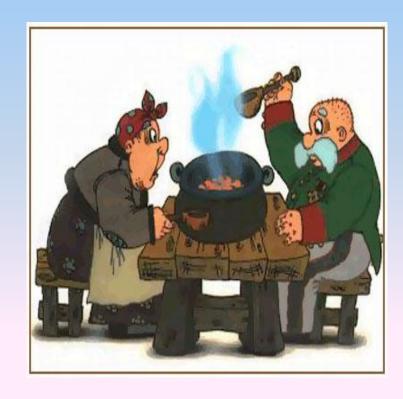


В тетради напиши число, тему Выпиши 5 пословиц или поговорок.

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







пшенна я

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



овсяна я

ячнева Ячневые каши были любимым кушаньем Петра I.



куть 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.



рисова







Устно вспомни сказки, в которых присутствует русская еда.





окрошк



Щ И



рассольн ик

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



yx a



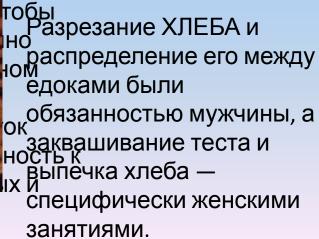
У восточных и западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в красном углу У восточных и западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в красном углу. ХЛЕБ на столе символизировал достаток



адных тобы Раз но обя ок ок ность

западных славян было принято, чтобы буханка

ХЛЕБА постоянно лежала на столе в красном углу. ХЛЕБ на столе символизировал





ХЛЕБ широко использовали в качестве оберега:

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

Расстегай — вид

русских печеных <u>пирогов</u> 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







Рождеств о