

Кухня знати 16-17 веков

Терентьев 7а

Русская кухня XVI–XVII веков



alenaranko.ucoz.ru

diets.ru

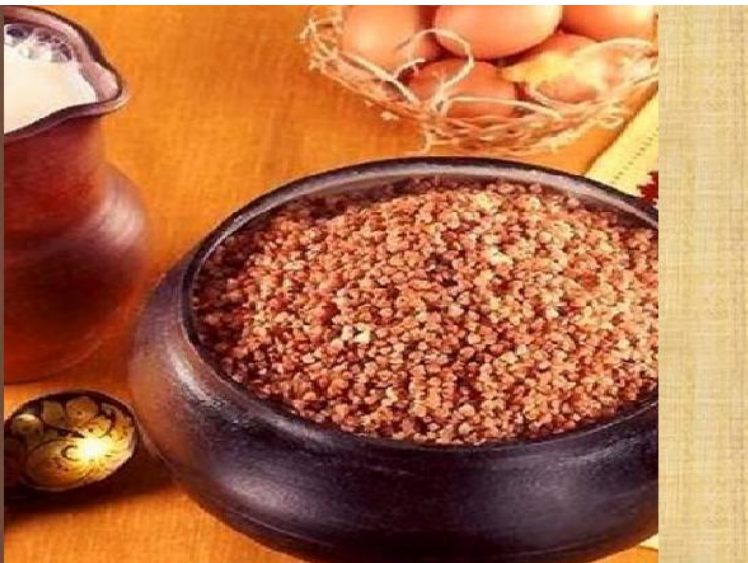
РУССКАЯ ПЕЧЬ

Холодный климат, который присущ России, заметно повлиял на формирование русской кухни. Пища должна быть горячей, дающей энергию и тепло. Это способствовало появлению на Руси -русской печи, которая служила одновременно для



КАША

В число особенно важных блюд русской кухни входит каша. Она была одним из главнейших блюд, была обязательным блюдом на пирах, считалась символом богатства и благополучия дома. Отсюда и возникла русская пословица: "Каша - мать наша". Самой почитаемой на Руси кашей являлась - гречневая.



ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА

Выпечка, а в частности хлеб, имеется на столе в каждой русской семье. Хлеб употреблялся преимущественно ржаной, он считался полезнее пшеничного, ему приписывались многие лечебные свойства. Русская печь давала возможность ежедневно выпекать не только хлеб, но и неповторимые русские пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, караваи, ватрушки. «Не красна изба углами, а красна пирогами!» – говорит русская пословица.



СУПЫ

Слово суп пришло из французского, а в древности жидкие блюда на Руси называли «похлебкой» или «хлебовом». Знали множество рецептов супов на все случаи жизни. Летом ели холодные супы: окрошки, тюри, свекольники. Зимой - горячие щи, борщи, солянки, рассольники и конечно же уха. Уха - прародительница русских супов, гордость русской кухни!



НАПИТКИ

Напитками в старину служили квасы, кисели, морсы, отвары. Но все-таки главным русским напитком издревле оставался хлебный квас. На его основе готовили окрошки, баланды. С чем только его не делали - от изюма до мяты! Кисель также был очень популярен, он имел серовато-коричневый цвет, так как готовился на основе ржаных или овсяных отваров. А по консистенции больше походил на холодец, при этом на вкус кисель был, понятное дело, кислым.

