

Библиотечный проект  
**«Русская кухня в произведениях  
русских классиков»**

**Выполнил:**

**Учащийся 8 класса**

**МОУ г.Горловки «Школа № 35»**

**Терлин Дмитрий**





*В старину на Руси основными продуктами питания были зерновые и овощи, супы, каши и хлебобулочные изделия («щи да каша – пища наша»). Большим подспорьем в хозяйстве был лес: лакомым блюдом были рябчики, зайцы, дикие утки, гуси, тетерева и другая дичь; соленые, маринованные и сушеные грибы, моченая брусника, клюква, морошка, костяника, лесные орехи, мед и березовый сок. Заготовки на зиму огородных и дикорастущих плодов, ягод и овощей с помощью кисломолочного брожения одно из главных отличий русской кулинарной традиции.*



## ***ХЛЕБ И МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ***

*Хлеб ели преимущественно ржаной. Более того, под самим словом «хлеб» подразумевали именно продукт из ржи, которую позже заменила пшеница. Помимо ржаной муки, древнерусский народ использовал ячменную. Пшеничная мука предназначалась для калачей – одного из любимейших лакомств местного населения.*

*Примечательным было то, что в мучные изделия никогда не добавляли соль, отдавая предпочтение натуральным растительным вкусам.*

# Свежий хлеб

Александр Яшин

Всей семье как сбор назначен,  
Только скатертку постлать.  
В каравай, ещё горячий,  
Входит нож по рукоять.  
В пожелтевшей гимнастёрке  
С краю сам большак сидит.  
Чуть похрустывает корка,  
Духовитый пар валит.  
— Ну, — сказал он, — по потребе  
Начинайте в добрый час!  
Полной мерой нынче хлеба  
Выдаёт земля для нас.



Золотистые горбушки  
Срезал: это для детей.  
Наособицу старушке  
Вынул мякиш из ломтей.  
Скосок свой, усы поправив,  
Крупной солью посолил,  
Всей своей семье и славы,  
И здоровья посулил.  
И ещё промолвил слово:  
— С хлебом горе не беда! —  
Не забудьте, мол, какого  
Стоил этот хлеб труда!..

1947



## ***ОВОЩИ И ЗЕРНОВЫЕ***

***Абсолютное большинство населения представляли крестьяне. Основная часть их рациона состояла из овощей и зерновых – продуктов, которые можно было самостоятельно вырастить на отведенном участке земли. Из этих ингредиентов готовили соленья, каши, хлебобулочные изделия, супы. Наиболее популярные супы: солянка, калья, уха, ботвинья, окрошка, борщ, рассольник. Позже, с появлением картофельного крахмала, местные наловчились готовить сладкие кисели, которые до сих популярны на русских территориях.***

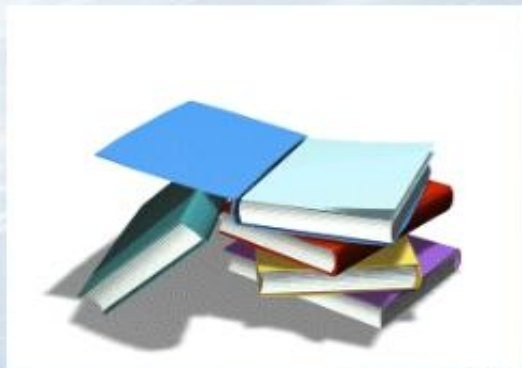
# А.С. Пушкин «Виноград»

www.themegallery.com



*Не стану я жалеть о розах,  
Увядших с легкою весной;  
Мне мил и виноград на лозах,  
В кистях созревший под горой,  
Краса моей долины злачной,  
Отрада осени златой,  
Продолговатый и прозрачный,  
Как персты девы молодой.*

( 1824)





## ***МОЛОЧНЫЕ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ***

*В качестве приправы использовали не заграничный шафран или привычные нам наборы пряностей. В то время у простого народа не было доступа к подобным товарам. Главной специей выступала сметана. Ее сливочный вкус оттенял каши, салаты, супы, выпечку и любые другие блюда. Также в почете был творог. Его ели в чистом виде, добавляли мед, фрукты, готовили сырники.*

## Волк и семеро козлят

Жила-была коза с козлятами. Уходила коза в лес есть траву шелковую, пить воду студёную. Уйдёт коза — козлятки запрут избушку и сами никуда не выходят. Воротится коза, постучится в дверь и запоёт:

Козлятушки, ребяташки!  
Отопритесь, отворитесь!  
Ваша мать пришла, молока принесла.  
Бежит молоко по вымечку,  
Из вымечка по копытечку,  
Из копытечка во сыру землю!

Козлятки отопрут дверь и впустят мать. Она их покормит, напоит и опять уйдёт в лес, а козлята запрутся крепко-накрепко.



Волк подслушал, как поёт коза. Вот раз коза ушла, волк побежал к избушке и закричал толстым голосом:





## **РЫБНЫЕ БЛЮДА**

**Рыбу чаще всего готовили на пару, тушили, запекали, варили, жарили, фаршировали различными начинками (преимущественно грибами или кашей). Рыба создала огромный простор для творчества. Ее также солили, вялили, квасили, сушили, готовили тельное или заливное, добавляли в уху, рассольник или солянку. Икра считалась редким и ценным лакомством. Особенно почиталась свежая зернистая осетровая икра. Ее варили в уксусе с маковым молоком или солили.**

# Рыба-кит

Юлий Ким

На далеком севере  
Бродит рыба-кит,  
А за ней на сейнере  
Ходят рыбаки.

Нет кита, нет кита,  
Нет кита, не видно,  
Вот беда, вот беда,  
До чего обидно!

Как-то ночью черною  
Вышел капитан,  
И в трубу подзорную  
Ищет он кита:

"Нет кита, нет кита,  
Нет кита, не видно,  
Вот беда, вот беда,  
До чего обидно!"

Как-то юнга Дудочкин  
Бросил в море лот,  
И на эту удочку  
Клюнул кашалот.

Вот и кит - но что за вид:  
Только ребра видно,  
Фу, какой - худой такой!  
До чего обидно!..

На далеком севере  
Бродит рыба-кит,  
А за ней на сейнере  
Ходят рыбаки.

1959



*спасибо  
за просмотр  
моей  
презентации.*

