

Как накрывали столы в XVII и XVIII веках.

- *«История повседневности»»*

- Выполнила ученица 7 «Б» школы №44 Соколова Настя.

Из истории русской кухни.



Если судить по количеству пословиц, поговорок, сказок и песен, питьё и еда в жизни наших предков занимали далеко не последнее место. В далёкой древности стол горожан и крестьян был одинаков: все питались одними и теми же продуктами- дарами природы.

Позже наметились серьёзные различия, так как в городах появились заморские яства, привозимые купцами.



Особенности русской кухни.

- ✓ Кушанья были просты и не разнообразны.
- ✓ Существовал обычай свято сохранять посты. Русский стол делился на два отдела: скоромный и постный.
- ✓ Русская кухня была национальная, то есть основывалась на обычае, а не на искусстве.
- ✓ По припасам кушанья были разделены на пять отделов: мучнистые, молочные, мясные, рыбные и растительные.



Хлеб – всему голова.

- ✓ Пшеничная мука употреблялась на просфоры, а в домашнем быту на калачи.
- ✓ Русские ели хлеб преимущественно ржаной.
- ✓ В XVII в. в большом употреблении у народа было толокно, приготовленное из овсяной муки с водой.



Не красна изба углами, а красна пирогами.

- ✓ Из кушаний, приготовляемых из теста, первое место занимают пироги. По способу печения они были пряженые и подовые.
- ✓ В скоромные дни они начинялись бараньим, говяжьим и заячьим мясом, несколькими мясами разом, бараниной и говяжьим салом, также мясом и рыбой вместе, с прибавкой каши или лапши.
- ✓ В постные рыбные дни пеклись пироги со всевозможнейшими видами рыб, особенно с сига́ми, снетками, лодогой, с одними рыбными молоками или с визигой.
- ✓ В постные нерыбные дни пироги пеклись с рыжиками, с маком, с горохом, соком, репой, грибами, на растительном масле или сладкие с изюмом капустой, и другими сладкими ягодами.

На чужой каравай рот не разевай.



- ✓ На Масленицу пекли пряженые пироги с творогом и с яйцами на молоке, на коровьем масле, с рыбой вместе с искрошенными яйцами, так называлось рыбное блюдо, приготавливаемое вроде котлет.

Хороша кашка, да мала чашка.



- ✓ Русская кухня знала более двадцати видов каш: гречневая, пшенная, гречневая с горохом, овсяная, пшеничная, морковная, репная, гороховая и т. д..



- ✓ Ели каши из селёдки, сига, сёмги, лососины и других рыб.

Если щи хороши, другой пищи не ищи.



- ✓ На первое небогатые люди готовили хлебово, то есть похлёбку. Самой распространённой похлёбкой были ЩИ.
- ✓ Готовили похлёбки из репы, капусты, бобов, гороха, редьки.
- ✓ Распространёнными были разные рыбные блюда.
- ✓ «Домострой» рекомендует подавать такие рыбные блюда, как «паровые сельди, щуки, лещи, сухая лососина...
- ✓ Первые блюда заедали уже не хлебом, а пирогами.

Напитки.

- ✓ Напитки, употребляемые русскими в старину, были квас, морс, водка и виноградные вина.



Квас.

- ✓ Квас пили все, от царя до последнего крестьянина.
- ✓ В монастырях квас был обычным питьём братии в будни.
- ✓ Квасы были разного сорта: простые, медвяные и ягодные.
- ✓ Качество медвяного кваса зависело от сорта и количества мёда.
- ✓ Ягодные квасы делались из мёда и воды с добавкой ягод, вишен, черёмухи, малины и прочее.

Пиво.

- ✓ Пиво делалось из ячменя, овса, ржи и пшеницы.
- ✓ Русское пиво, по замечанию иностранцев, было вкусно, но мутно.
- ✓ Для народа оно варилось в казённых пивоварнях при кабаках, а люди зажиточные, имевшие дозволение приготавливать напитки у себя, делали его для домашнего обихода в своих дворах и хранили в ледниках под снегом и льдом.

Мёд.

- ✓ Оригинальное и лучшее питьё было мёд.
- ✓ Мёды были вареные и ставленные: первые варились, вторые только наливались.
- ✓ По способу приготовления и по разным приправам мёды имели названия: простой, пресный, белый, красный, обарный, боярский и ягодный.

Водка.

- ✓ Русская водка делалась из ржи, пшеницы и ячменя.
- ✓ Водка вообще называлась вином и разделялась на сорта: простое вино, лучше этого сорт назывался вино доброе; ещё выше – вино боярское; наконец, наивысшим считалось вино двойное, чрезвычайно крепкое.
- ✓ Некоторые употребляли тройную и даже четвертную, то есть четыре раза перегнанную водку, и умирали от неё.
- ✓ Кроме этих водок, делалась водка сладкая, насыщенная патокой: эта водка назначалась только для женского пола.
- ✓ Хозяева настаивали водку на всевозможнейших пряностях и разных душистых травах: настаивали на корице, мяте, горчице, зверобое, с амброй, на селитре, с померанцевой и лимонной коркой, с можжевельником и делали наливки на разных ягодах.
- ✓ Русские пили водку не только перед обедом, но и во время обеда, и после, и во всякое время дня.

Чай.

- ✓ В числе разных напитков при Михаиле Фёдоровиче появился в России, как редкость и новость, чай.
- ✓ Первый раз чай был прислан в дар Михаилу Фёдоровичу от монгольского государя.
- ✓ Во второй половине XVII века знатные лица употребляли его как лекарство и приписывали ему целительную силу, не предвидя, что этот напиток отдалённого народа сделается со временем национальным русским питьём!

Список литературы:

- ✓ «Энциклопедия для детей. История России и её ближайших соседей.» С. Т. Исмаилова.
- ✓ «Быт и нравы русского народа в XVI – XVII вв.» Н. И. Костомаров, И. Е. Забелина.
- ✓ «История русской культуры XVIII – XIX вв.» Ю. С. Рябцев.

