

Что такое трапеза?

Презентация выполнена
ученицей 3 «э» класса
Леонтьевой Алиной.

Крестьянский день.

- Повседневный крестьянский стол не отличается большим разнообразием. Чёрный хлеб, щи, каша да квас – вот, пожалуй, и все разносолы. Серьёзным подспорьем были, конечно, лесные дары: грибы, ягоды, орехи, мёд. Но основой всему всегда оставался хлеб. Трудно сказать точно, сколько раз в день ели крестьяне в 16 или 17 веках. В «Домострое» говорили о двух обязательных трапезах – обед и ужин. Завтракали не всегда: в ноябре считалось, что дневную пищу надо сначала заработать. Не всегда семья собиралась обедать в доме. В страдную пору ели прямо в поле, чтобы не терять дорогого времени.



Княжеский пир 10-11 века.

- Количество всевозможных блюд на княжеских пирах и на пирах богатых бояр доходило до ста, а в особых случаях могло достигать и полтысячи, причём каждое к столу торжественно подносили поочерёдно, по одному, а драгоценные золотые и серебряные посуды с остальными кушаньями держали в руках стоявших вокруг стола богато одетые слуги.



Трапеза в богатом доме 19 век.

- В 19 веке русская трапеза состояла из нескольких перемен блюд, позже на званых обедах стали выставлять на стол все блюда сразу, в соответствии с французским обычаем. Первым блюдом трапезы были закуски из капусты, картофеля, рыбы или мяса. Второй переменной блюд были горячие мясные или овощные супы. Третья переменная блюд классической русской трапезы – мясные и рыбные блюда и каши. Завершает русскую трапезу десерт. В русской кухне существует множество мучных блюд: пирожки, блины, пряники, куличи, ватрушки, сырники, кулебяки, расстегаи. Древние русские напитки (сбитень, квас), оригинальны и не встречаются в традициях других народов, хотя медовуха и пиво известны везде, где есть мёд и хмель.



Мировая Кулинария

Во сколько завтрак, обед и ужин.

- Завтрак, обед и ужин первоначально назывались: перехватка (7 часов утра), полдник (11 часов утра), обед (3 часа дня), паобед (17 -18 часов), ужин (20 – 21 час) и паужин (23 часа). С конца 18 – начала 19 веков устанавливаются следующие названия: завтрак (от 6 до 8 часов утра), полдник (от 10 до 11 часов утра), обед (14 и 15 часами), чай (17 – 18 часов), ужин (20 – 21 час).



Крестьянские щи.

- Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе на протяжении вот уже более тысячелетия. Разумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались – богатые, про другие говорили пустые, так как их порой варили из одной капусты да лука. Щи в их полном варианте состоят из 6 основных компонентов – капусты, мяса (рыбы, грибов – сушеных и соленых), кореньев (моркови, корня петрушки), пряной заправки (лука, чеснока, укропа, перца) и кислой заправки (сметаны, яблок, капустного рассола). Огромное значение для создания особого, неповторимого вкуса щей имело то, что они готовились, а затем томились (настаивались) в русской печи.



Поддельное блюдо.

- На княжеском пиру высоко ценились разные кушанья из рыбы, которая была даже дороже дичи. Наши предки полагали, что чем больше рыбы на столе и чем она крупнее, тем выше почет для гостей русские повара достигли в своем искусстве такого совершенства, что могли «превращать» рыбу в петухов, гусей, уток, свиней, зайцев, не только предавая блюдам их форму, но даже имитируя их вкус. Готовили различные рыбные кушанья так: «Выбирают из рыбы все кости, бьют её в ступках, пока она не сделается, как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков, свиней и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, вроде колодцев, противнях чтобы она прожарилась насквозь, подают и разрезают наподобие кусков курдюка. Вкус её превосходный: кто не знает, примет за настоящее мясо».



Винегрет.

- В 19 веке в России появились и получили широкое распространение салаты, ставшие с тех пор одним из популярнейших элементов русского стола. Сама идея была заимствована из французской традиции, но русская фантазия внесла в мировую сокровищницу кулинарных рецептов немало новых салатов. Одним из русских изобретений стал винегрет, известный во всем мире как «русский салат». Изюминкой винегрета является использование в нем в качестве ингредиентов исконно русских продуктов – квашеной капусты или соленых огурцов.



Конец.

Спасибо за внимание!