

Библиотечный проект

**«РУССКАЯ КУЛЬТУРА
В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ РУССКИХ КЛАССИКОВ»
*«Уха – русское национальное блюдо»***

Выполнили учащиеся 9-Б класса
МОУ г.Горловки «Школа №41»
Федотова Валерия, Колено Царина,
Андрейко Виктория



Цель: популяризация русской культуры, приобщение к чтению художественных произведений, раскрытие творческих способностей.

- Задачи:**
- расширить знания об ухе как традиционном русском блюде;
 - развивать познавательный интерес к предмету и исследовательской деятельности;
 - проследить упоминание о русском блюде в произведениях русских классиков;
 - развивать умение работать с дополнительным материалом и умение презентовать свой проект.

Уха́ — русское национальное блюдо

- Слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня **jus*, который означает «отвар» (жидкость). От данного корня образовалось слово *jucha*, которое, утратив начальный *j*, дало слово «уха».



Уха является одним из древнейших блюд русской кухни, но на момент возникновения (а его установить невозможно) оно не являлось характерным и уникальным блюдом русской кухни, каким является сейчас.

По известным источникам, ухой в XI—XII веках называли любой суп, из чего бы он сделан ни был.



□ Уже с XV века уха всё чаще готовится из рыбы, и в конце XVII — начале XVIII века название «уха» закрепляется исключительно за рыбным блюдом. Владимир Даль определяет уху так:
УХА, ушица ж. стар. мясной и вообще всякий навар, похлёбка, горячее, мясное и рыбное: ныне: рыбий навар, похлёбка из рыбы.



Классическая уха

- Традиционная уха представляет собой прозрачный, несколько вязущий, концентрированный отвар из рыбы. Относительно того, сколько видов рыбы должно использоваться в ухе, единого мнения не существует, и даже В.В. Похлёбкин в разных изданиях приводит разные мнения.





- **Уха в её классическом варианте имеет свою технологию приготовления. Во-первых, для ухи, в отличие от рыбного супа, не может использоваться любая рыба. Рыба, предназначенная для ухи, должна быть в первую очередь свежей, даже живой. Во-вторых, для ухи берут сорта рыбы, мясо которых обладает клейкостью, нежностью и «сладостью». Это судак, окунь, ёрш и сиг. В ухе может быть также свежая морская рыба: треска, палтус, морской окунь.**

- **Посуда для классической ухи имеет также большое значение: уха может быть сварена только в неокисляемой посуде — эмалированной или глиняной, но не в алюминиевой или чугунной.**



Разновидности классической ухи

- Белая уха
- Чёрная уха
- Красная (янтарная) уха
- Тройная уха



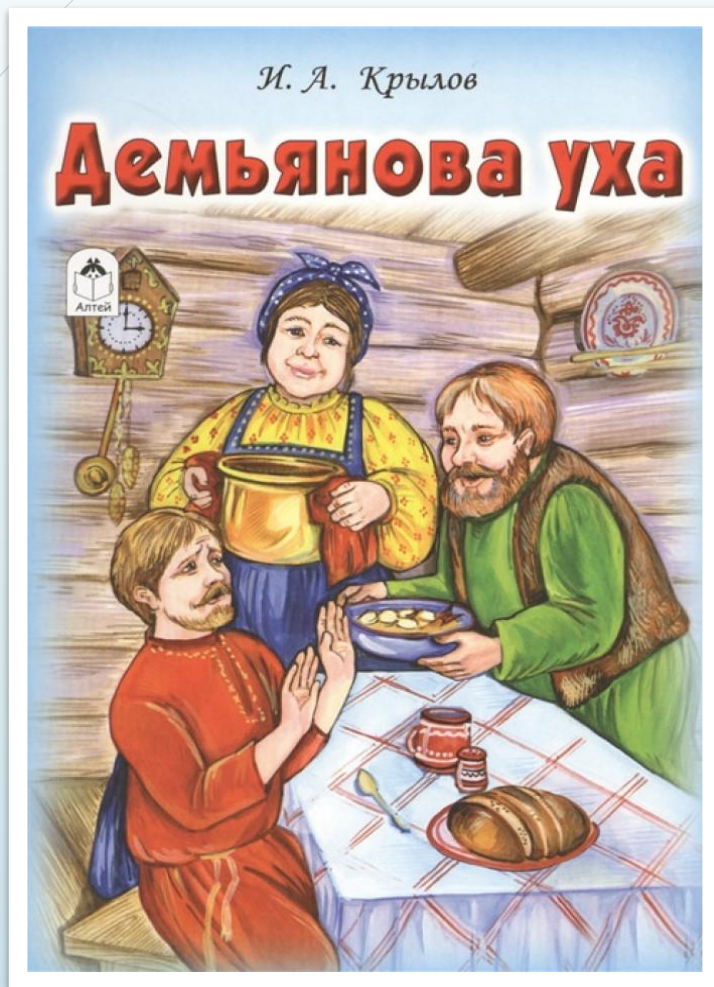


Уху можно есть как горячей, так и холодной. Едят уху с чёрным хлебом или же с рыбной кулебякой, расстегаями, пирогами, начинёнными саго, рисом и яйцами, луком.

Цитаты из русской классики со словом «уха»



И.А. Крылов «Демьянова уха»



«Что за уха! Да как жирна:

**Как будто янтарем
подернулась она**

**Поешь же миленький
дружочек!**

Вот лещик, потроха,

Вот стерляди кусочек!

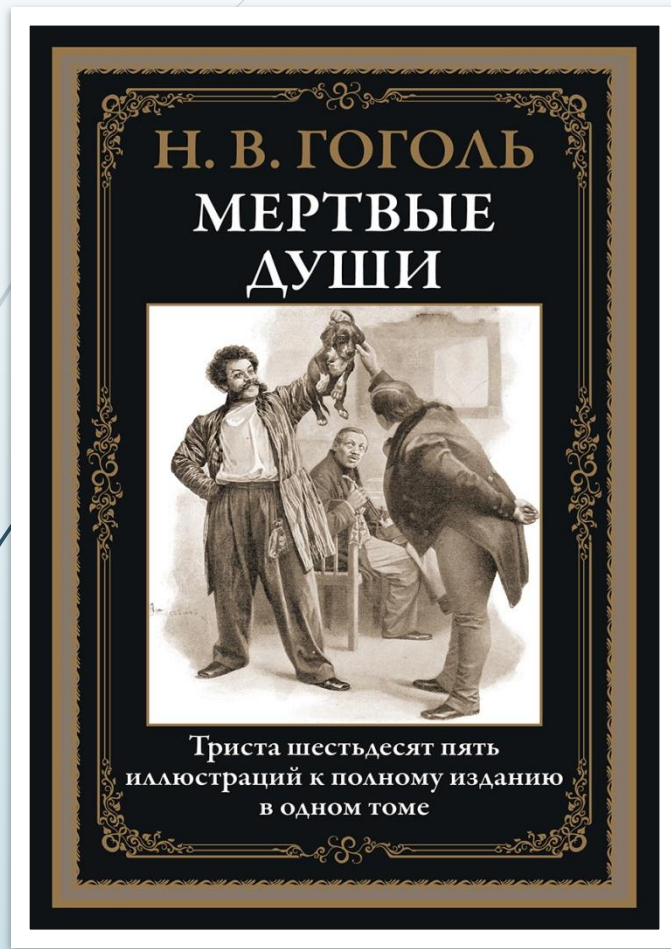
Еще хоть ложечку!..»

Достоевский Ф. М. «Братья Карамазовы»

«Ракитин повествовал потом, что обед приготовлен был на этот раз из пяти блюд: была уха со стерлядью и с пирожками с рыбой; затем разварная рыба, как-то отменно и особенно приготовленная; затем котлеты из красной рыбы, мороженое и компот и, наконец, киселек вроде бланманже».



Гоголь Н. В. «Мёртвые души»



«Но господа средней руки, что на одной станции потребуют ветчины, на другой поросенка, на третьей ломоть осетра или какую-нибудь запеканную колбасу с луком и потом как ни в чем не бывало садятся за стол в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая расстегаем или кулебякой с сомовым плёсом, [Сомовий плёс — «хвост у сома, весь из жира»].

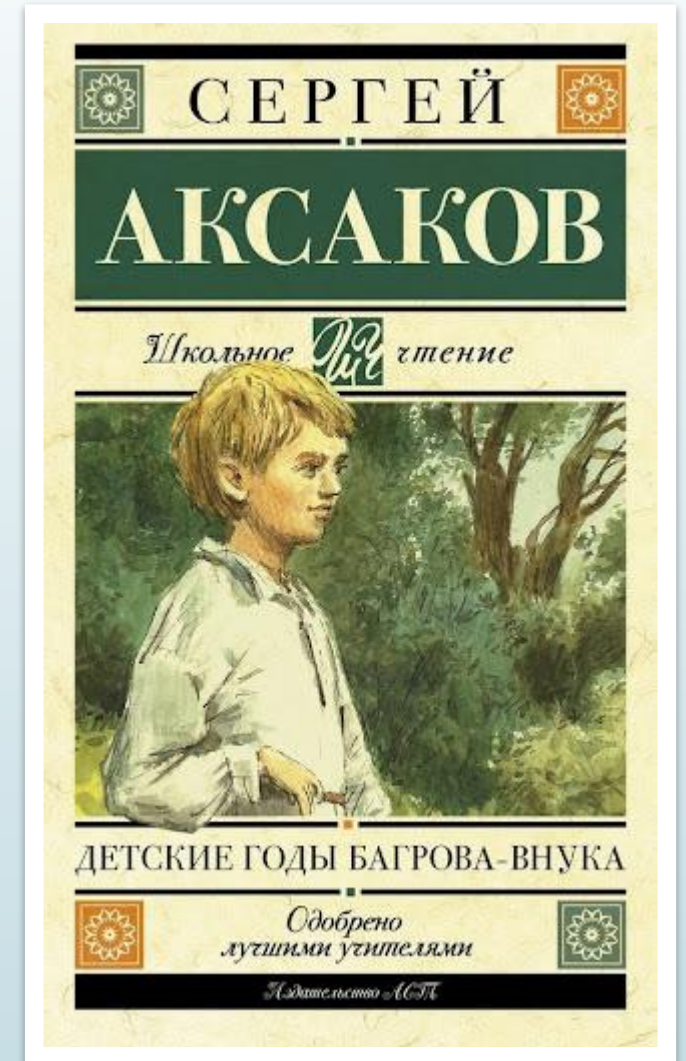
Мамин-Сибиряк Д. Н. «Любовь куклы»

- ▣ «Брат Павлин умел варить великолепную уху, а сегодня она была как-то особенно хороша. Ели все прямо из котелка деревянными ложками, закусывая монастырским ржаным хлебом, тоже замечательным произведением в своем роде».



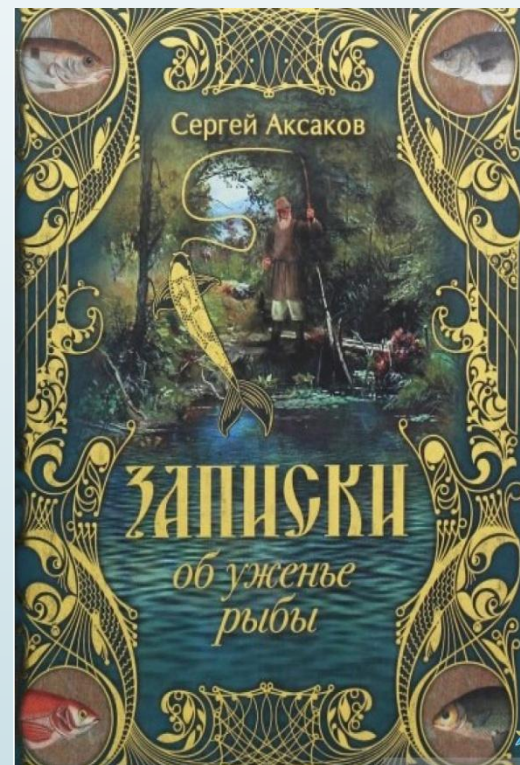
Аксаков С. Т. «Детские годы Багрова-внука»

«Отец приказал повару Макею сварить и зажарить несколько крупных окуней, а всю остальную рыбу отдал людям, чтоб они сварили себе уху».



Аксаков С. Т. «Записки об уженье рыбы»

«Большие язи бывают очень жирны, и уха из них довольно вкусна, но всего лучше готовить их на холодное под соусом с сметаной и хреном; жаль только, что язь очень костлив. Цвет его тела бледно-бланжевый».



Салтыков-Щедрин М. Е. «Благонамеренные речи»

□ «— У меня коли уху готовят: сперва из мелких стерлядей бульон сделают, да луку головку туда бросят, потом сквозь чистое полотенце процедят да в этом-то бульоне уж и варят настоящую стерлядь! Так она так на зубах и брызжет!»



Салтыков-Щедрин М.Е. «Премудрый пискарь»

- «Валили-валили сначала без разбора, а потом один старичок глянул на него и говорит: «Какой от него, от малыша, прок для ухи! пушай в реке порастет!» Взял его под жабры, да и пустил в вольную воду».



Пушкин А.С. «Евгений Онегин»

- Москва Онегина
встречает
Своей спесивой
суею,
Своими девами
прельщает,
Стерляжьей потчует
ухой...



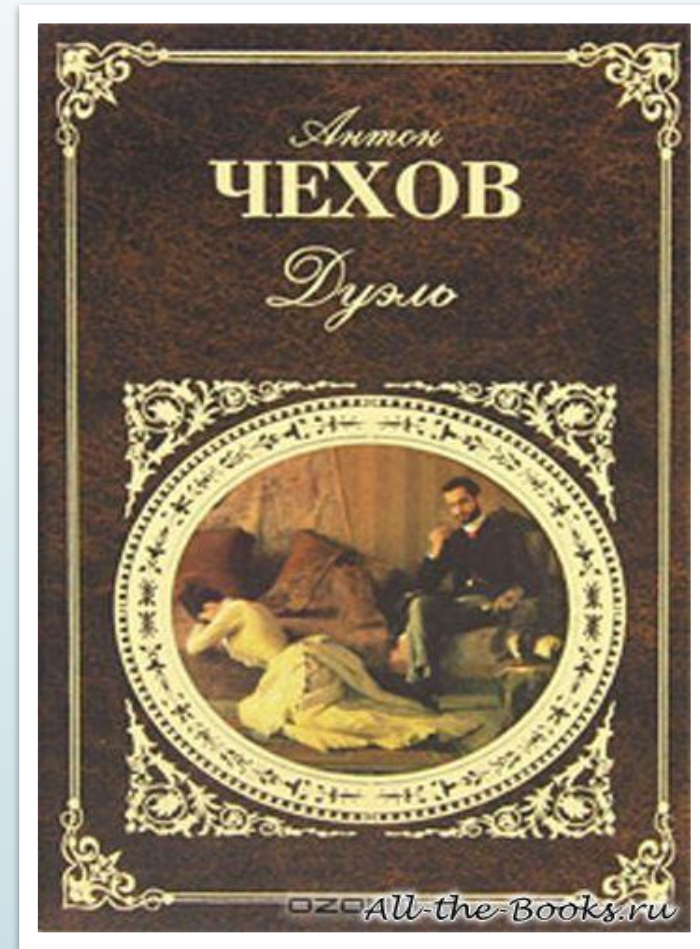
Пушкин А. С. «Капитанская дочка»



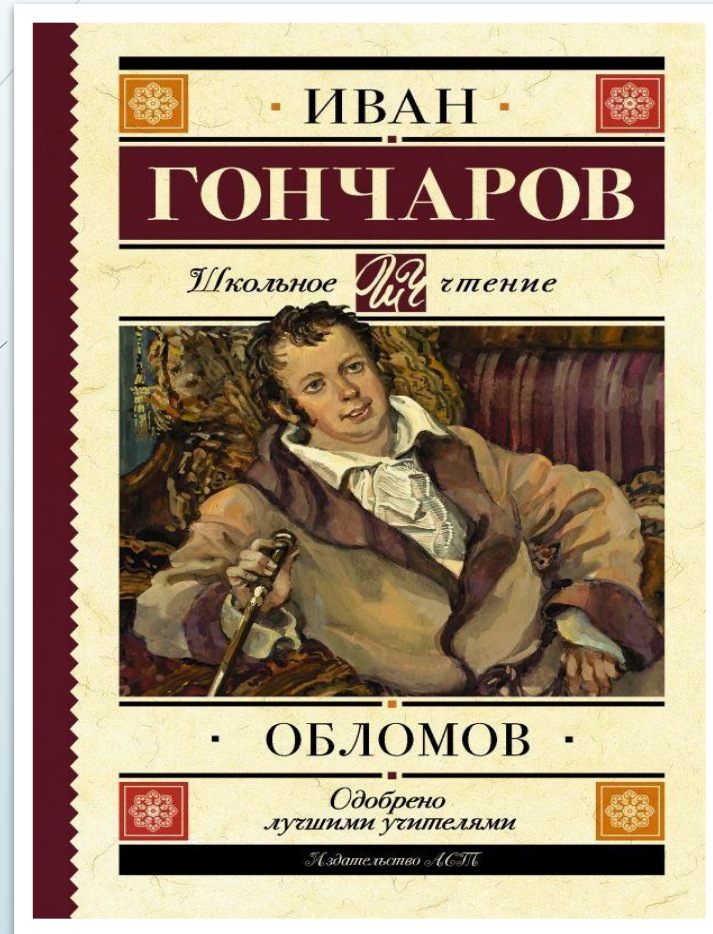
«Я рад был отказаться от предлагаемой чести, но делать было нечего. Две молодые казачки, дочери хозяина избы, накрыли стол белой скатертью, принесли хлеба, ухи и несколько штофов с вином и пивом, и я вторично очутился за одною трапезою с Пугачевым и с его страшными товарищами».

Чехов А.П. «Дуэль»

□ «Со всеми в городе он был на «ты», всем давал деньги в займы, всех лечил, сватал, мирил, устраивал пикники, на которых жарил шашлык и варил очень вкусную уху из кефалей; всегда он за кого-нибудь хлопотал и просил и всегда чему-нибудь радовался».



Гончаров И.А. «Обломов»



□ «Обломову подали уху, а ему суп с крупой и вареного цыпленка, потом следовал жесткий язык, после баранина».

Фразеологизмы со словом «уха»

- «Демьянова уха» — фразеологизм, возникший на основе одноимённой басни И. А. Крылова. Означает ситуацию, когда кому-то предлагают что-то очень навязчиво, чрезмерно и против воли.



«Уха из петуха»

Этот фразеологизм обозначает нечто странное и нелепое, т.к. принято считать, что уха - это рыбный суп, а из петуха можно сварить только куриный.



**Спасибо
за внимание!**

