

«Трапеза»

с греческого языка –
кушанье.

Тема урока:

РУССКАЯ ТРАПЕЗА





КАК СДЕЛАТЬ ХУМБУС


У восточных и западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в [красном углу](#). У восточных и западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в красном углу. ХЛЕБ на столе символизировал достаток



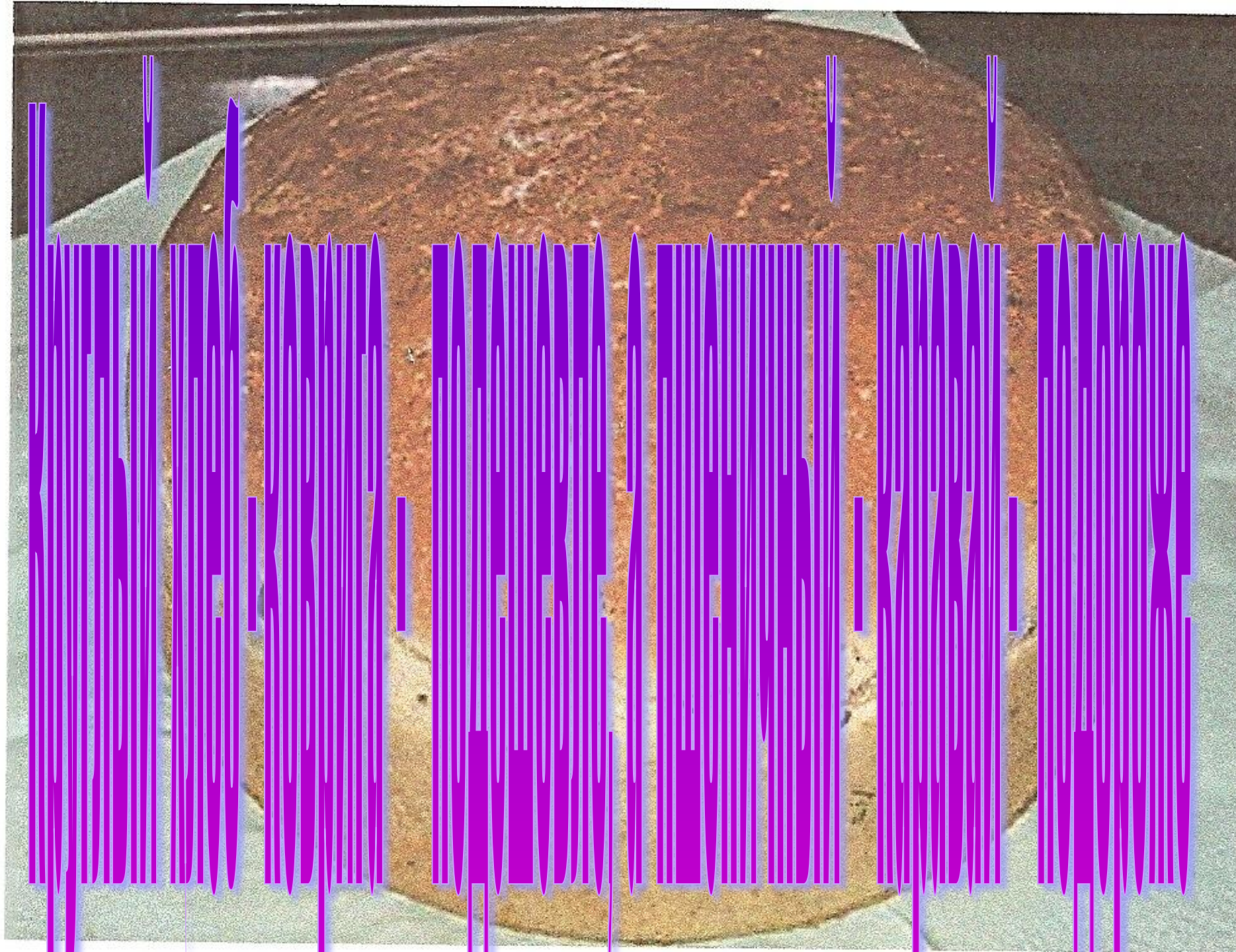
адных
тобы
но
ном
едоками были
обязанностью мужчины, а
заквашивание теста и
выпечка хлеба —
специфически женскими
занятиями.

западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в красном углу. ХЛЕБ на столе символизировал



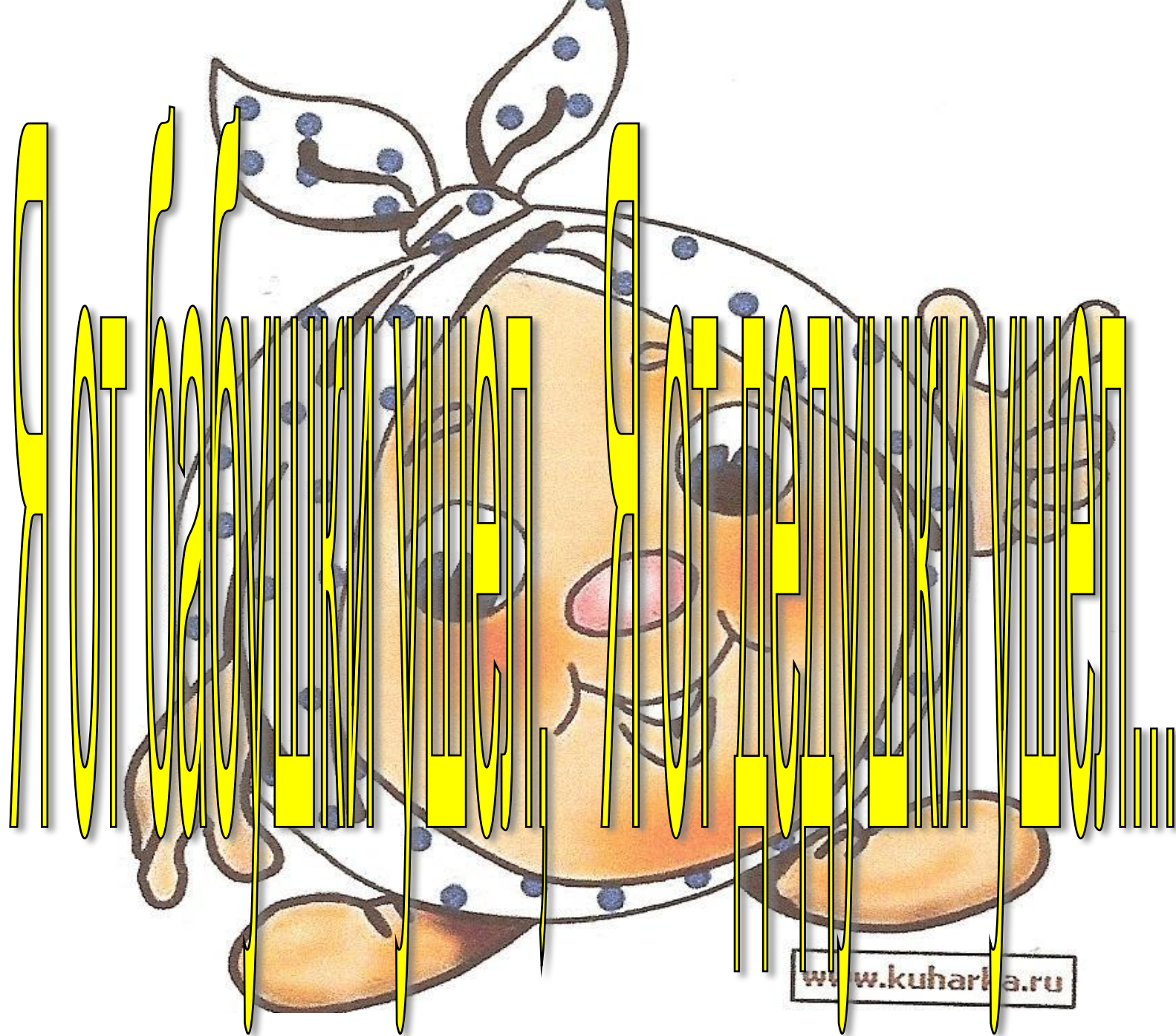


Хлеба были разные



A photograph of a white plate filled with several golden-brown, rectangular crackers. The crackers are arranged in a somewhat circular pattern on the plate. The plate is placed on a woven, light-colored placemat. In the top left corner, a small portion of a purple bowl containing a white substance is visible. The text "Получались ... сухарики!" is overlaid in a large, bold, purple font with a white outline across the center of the image.

Получались ... сухарики!



www.kuharka.ru



Копочки - это крутые хлебцы

Расстега́й — вид русских печеных пирогов с отверстием сверху, из несдобного дрожжевого теста с различными начинками. Расстегай — известное блюдо на Руси.



ПИРОГИ

Курник - это закрытый, куполообразный пирог. Ему придают форму «шапки Мономаха», защипывая швы. Известен на Руси еще со времен Ивана Грозного.



Кулебя́ка (*Кулебяк*) — один из видов закрытого пирога) — один из видов закрытого пирога со сложной начинкой, традиционное русское блюдо.



Какой русский праздник не обходится без блинов?

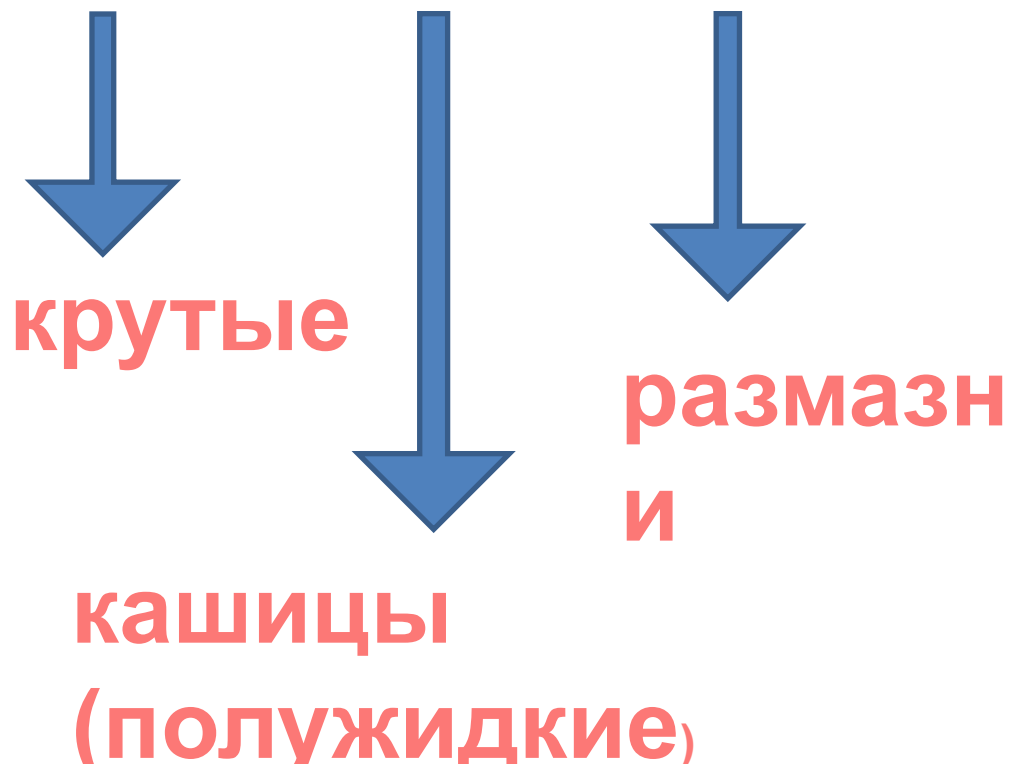
Каша -



матушка

Каша – самое распространенное русское блюдо. Самое слово каша в древнем его значении праславянское и означает кушанье, приготовленное из растертого зерна (краш - "тереть").

Каши на Руси делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды:





пшенна я

Широко на Руси
были
распространены
полбенная каша из
полбы (ныне
возделывается
только в Закавказье,
где называется
«зандури»),



куть

я обрядовая каша - каша
заправленная мёдом.
Варили её из целых зёрен
пшеницы, ячменя, полбы, а
позднее и из риса. Кутью
варили под Новый Год,
рождество, на поминках.



ячневая

я Ячневые каши были любимым кушаньем
Петра I.

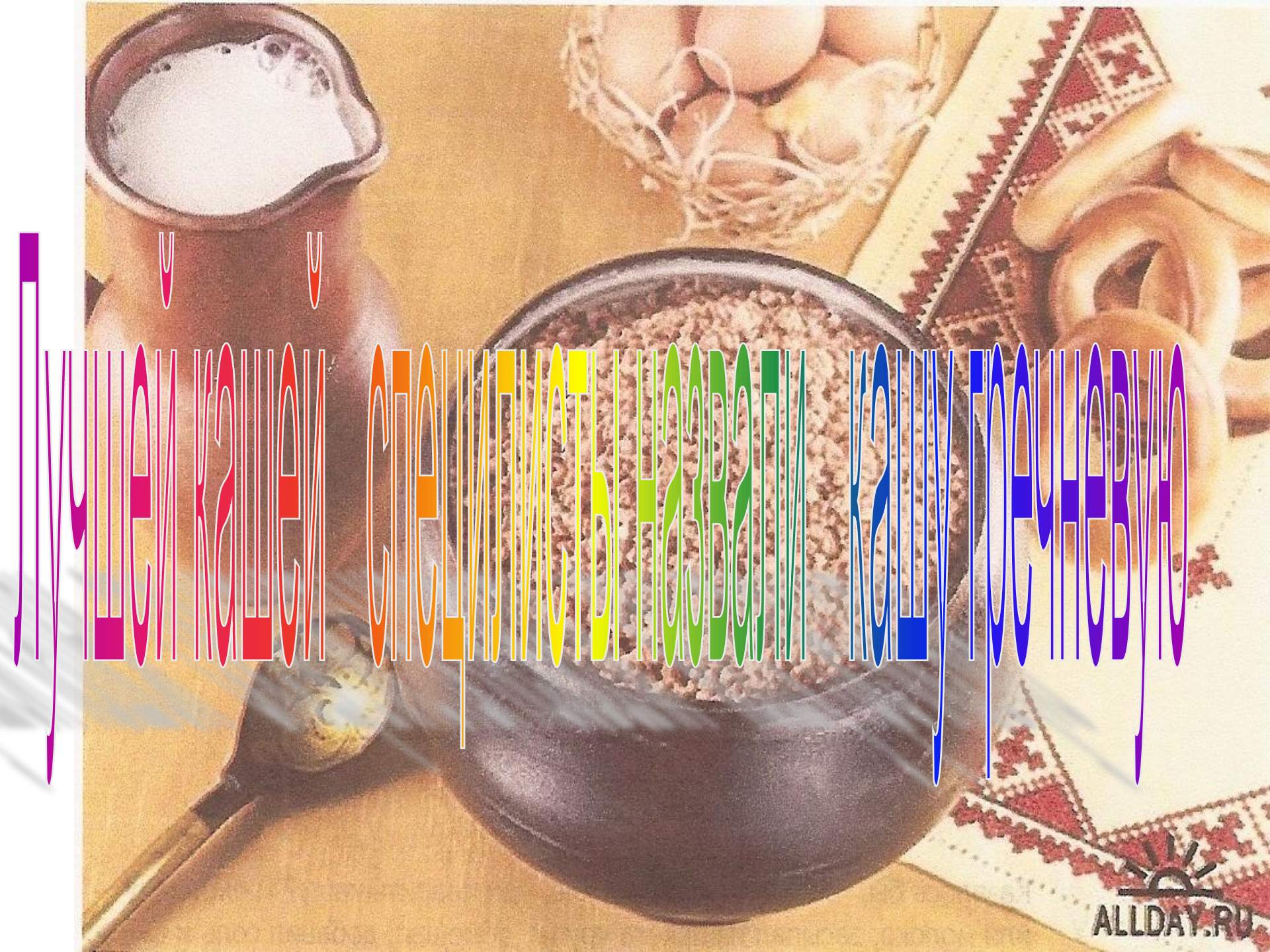


овсяная



рисовая

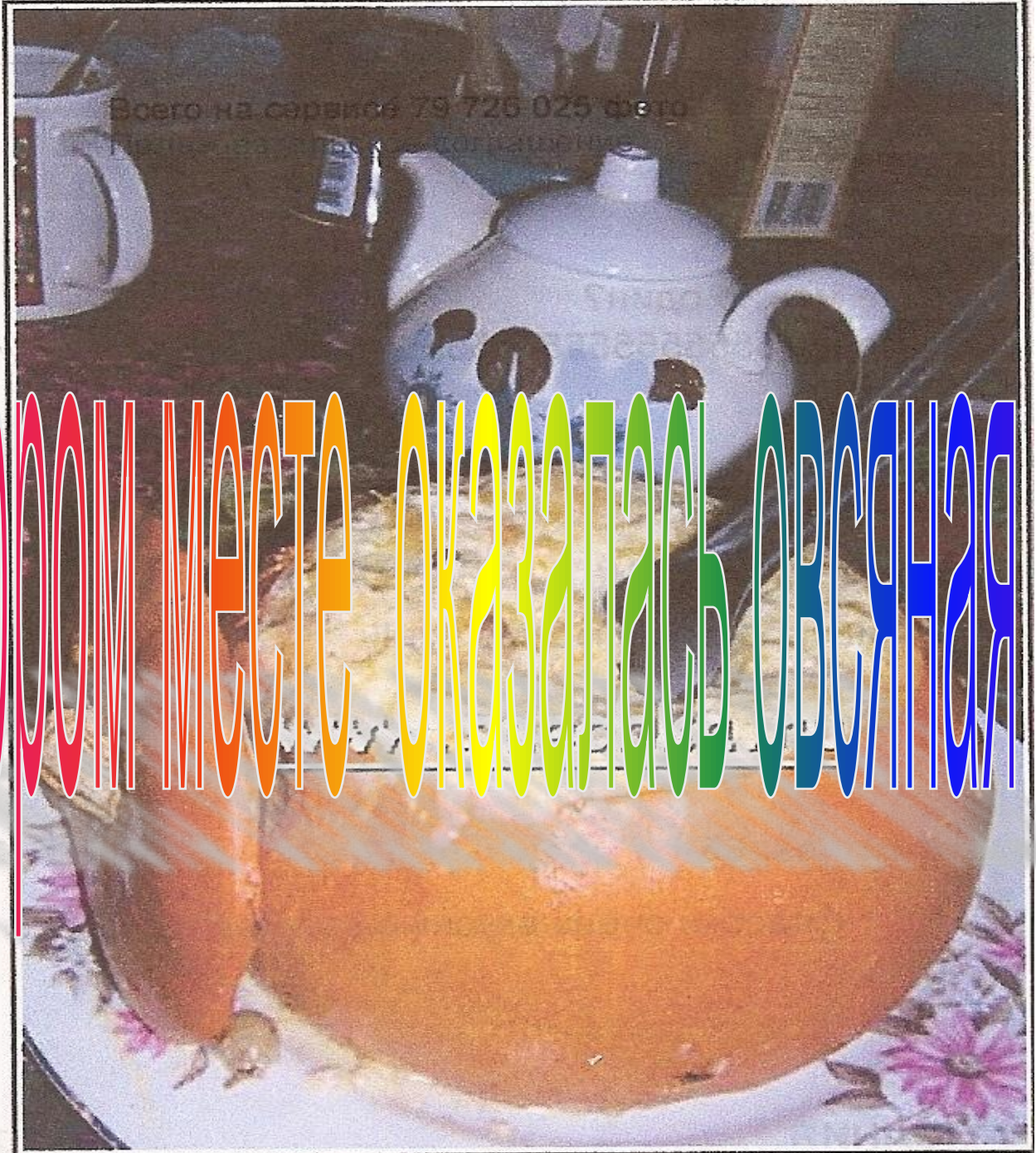
я



МЛЕВ КШЕВ СТЕЛВНТЪ ХЗБВТМ КШВ ПУХВРВ

Всего на сервисе 79 725 025 фото

НА ВТОРОМ МЕСТЕ КРАСИВАЯ ВСЯКАЯ
КАША



На третьем месте - калла-инсуляция





окрошка



**щ
и**

Ботвинья — блюдо русской кухни— блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп— блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп на кислом квасе— блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп на кислом квасе и отваре свекольной— блюдо русской кухни, представляющее собой холодный суп на кислом квасе и отваре свекольной ботвы— блюдо русской кухни,



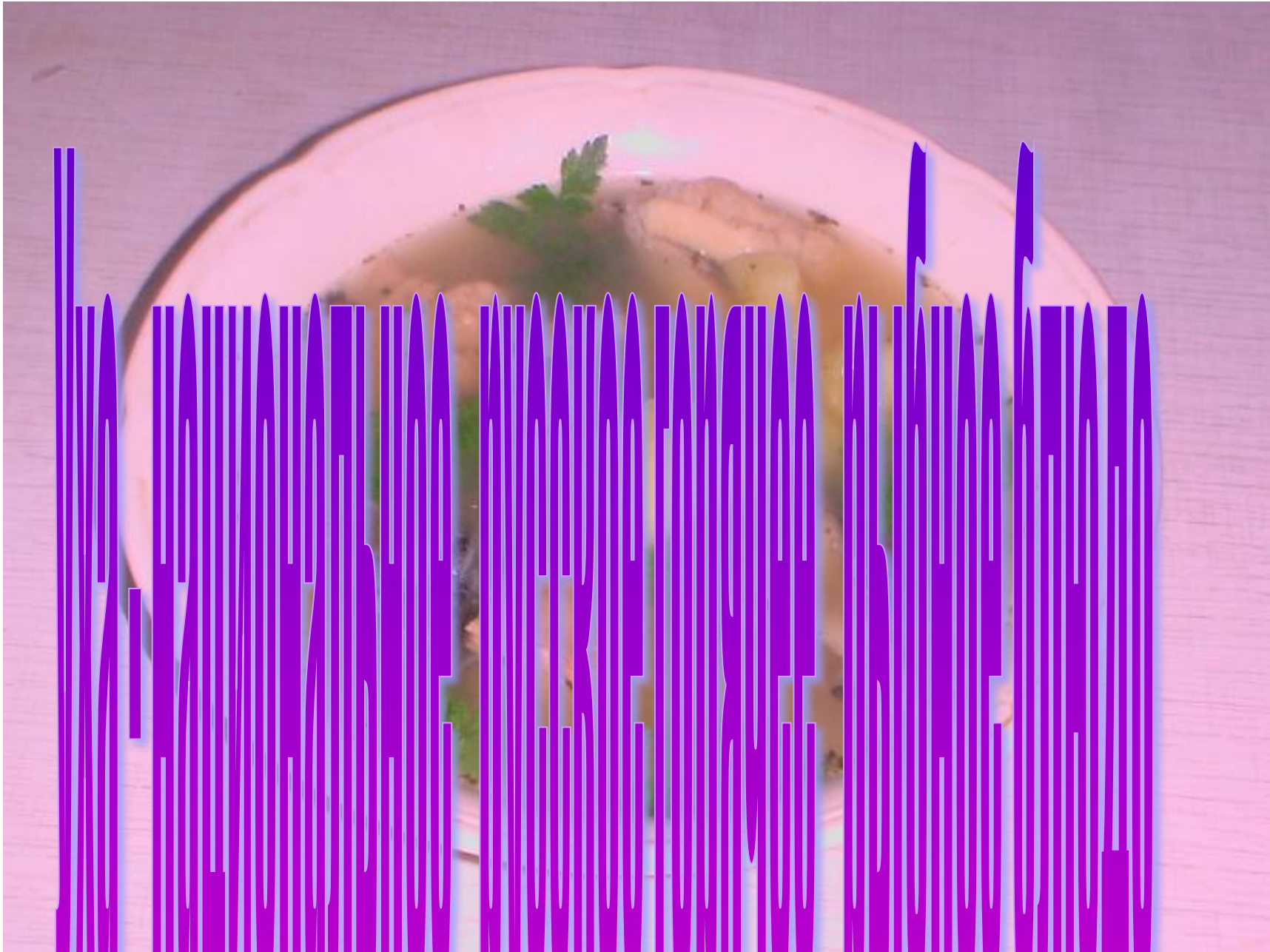
рассольник



**ух
а**

A top-down view of a white bowl filled with a thick, reddish-brown soup. The soup is garnished with a large dollop of white cream on the right side and a pile of finely chopped green herbs on the left. The bowl is set against a plain white background.

Щи да каша - пища наша

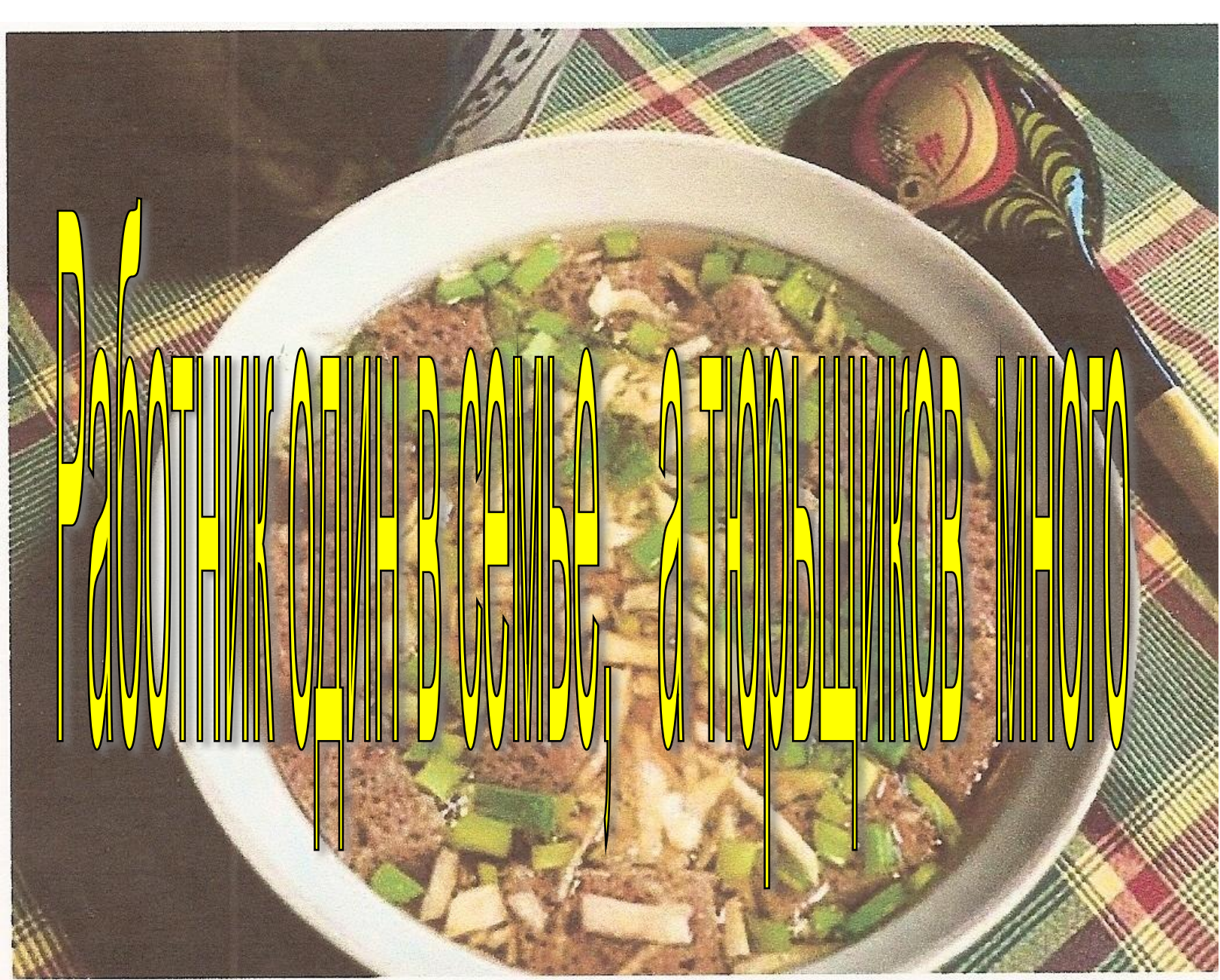




КРОУКА - ТО ПТОР БРАУА БОРАВА







РАСОТНИК ОДИН В СЕМЬЕ, А ТОВАЩИКОВ МНОГО

Тюря



квас

медовуха



морс

сбитень



А.С. Пушкин

«Уважение к прошлому

–

вот черта, отличающая

образованность от

дикости»

Домашнее задание:

- 1) Прочитать с. 77 - 83
- 2) – составить рассказ о блюдах мам и бабушек;
- 3) напиши, чем питались крестьяне?