

Тема урока:

РУССКАЯ ТРАПЕЗА

«Трапеза»

с греческого языка –
кушанье.



КАК СДЕЛАТЬ ХУСАРС КАК ДЕЛАЛИ

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



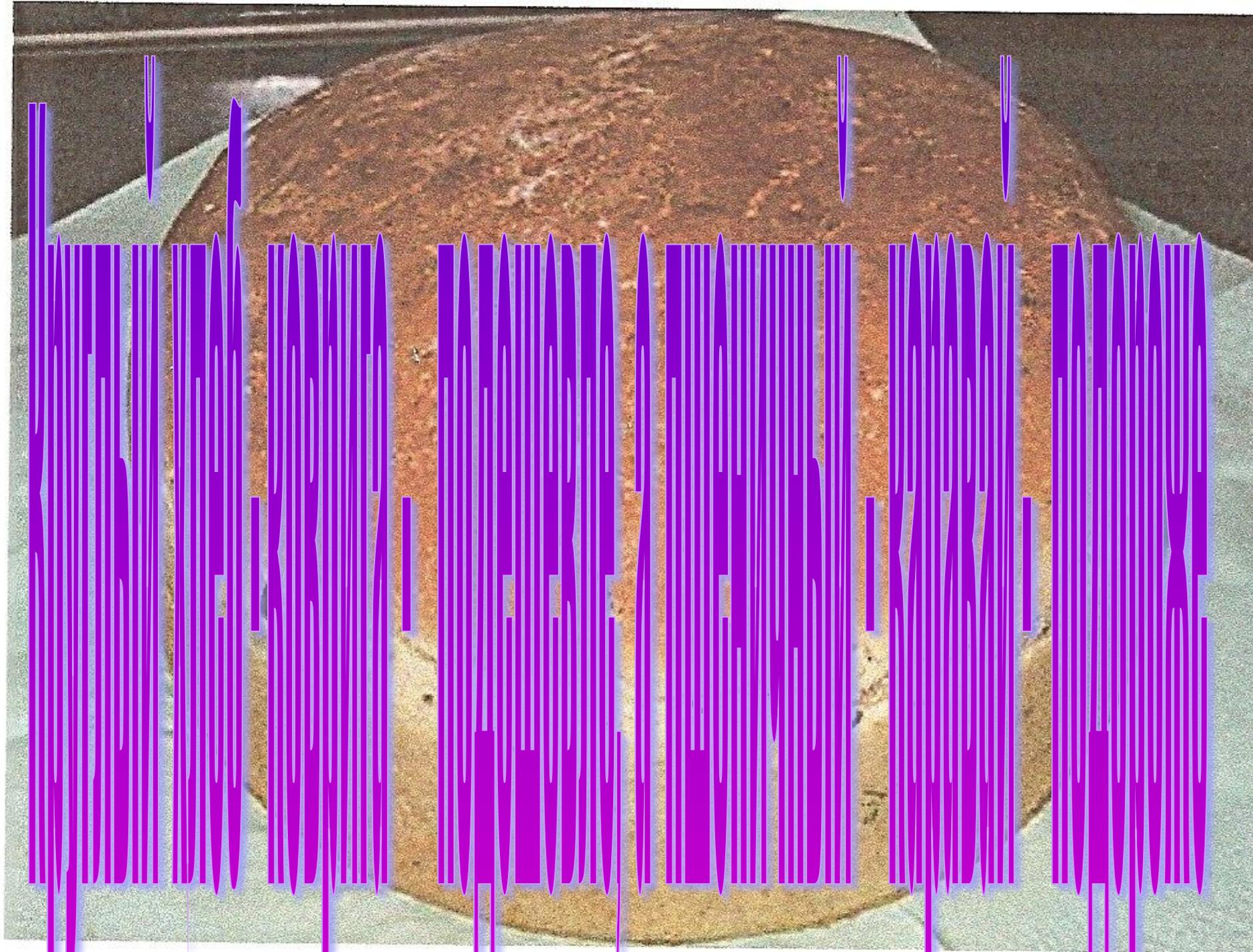
адных
тобы
но
ном
едоками были
обязанностью мужчины, а
заквашивание теста и
выпечка хлеба —
специфически женскими
занятиями.

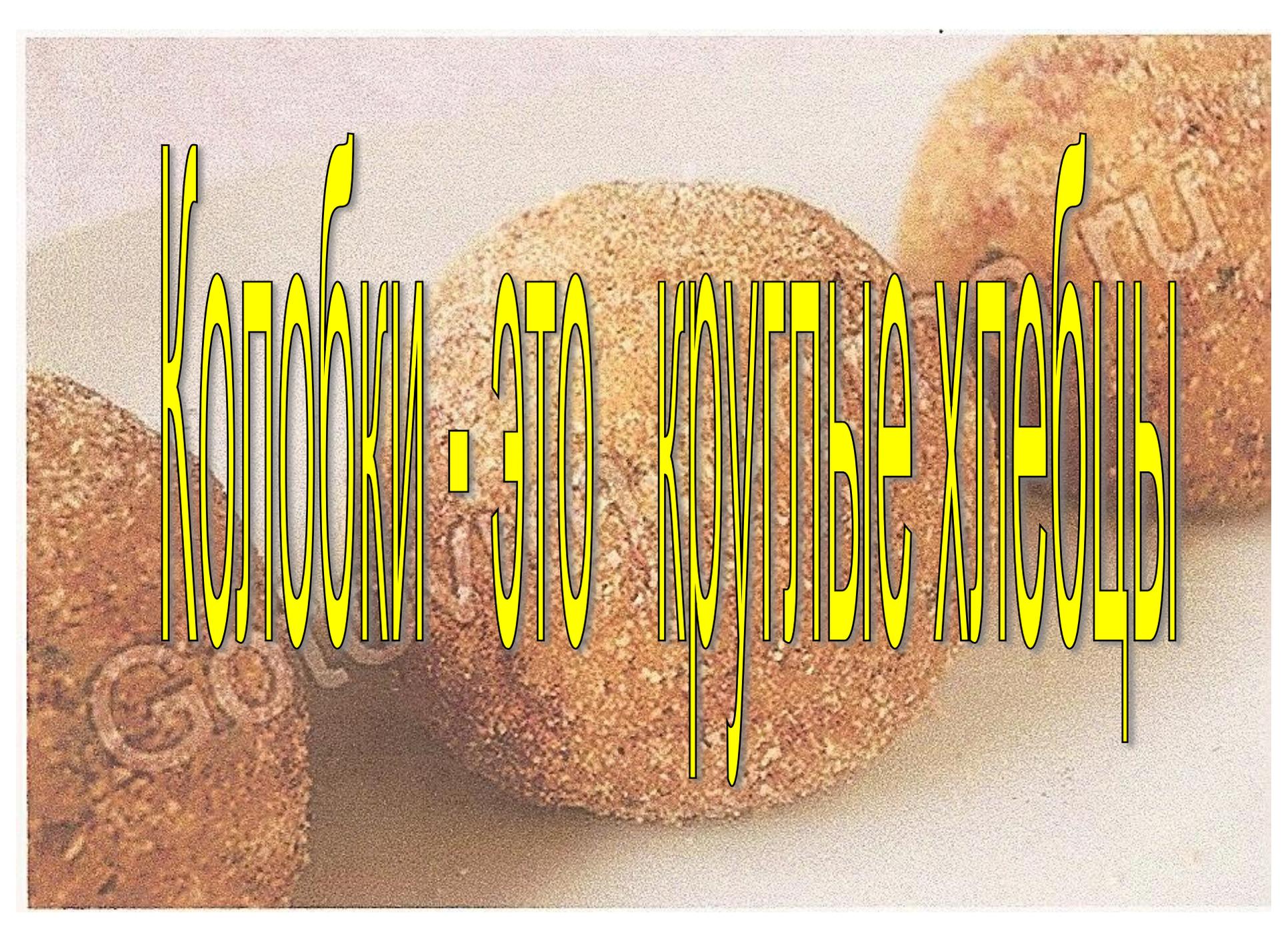
западных славян было принято, чтобы буханка ХЛЕБА постоянно лежала на столе в красном углу. ХЛЕБ на столе символизировал





Клеба были разные





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.

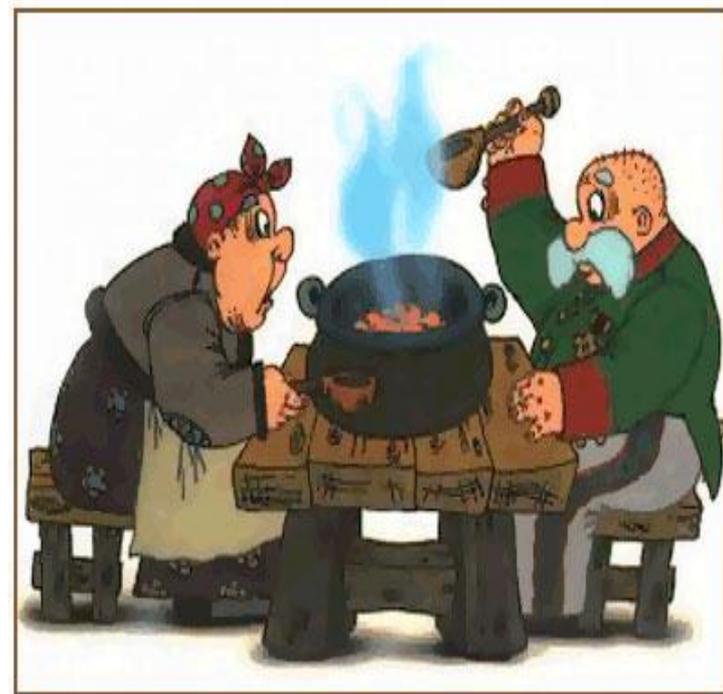
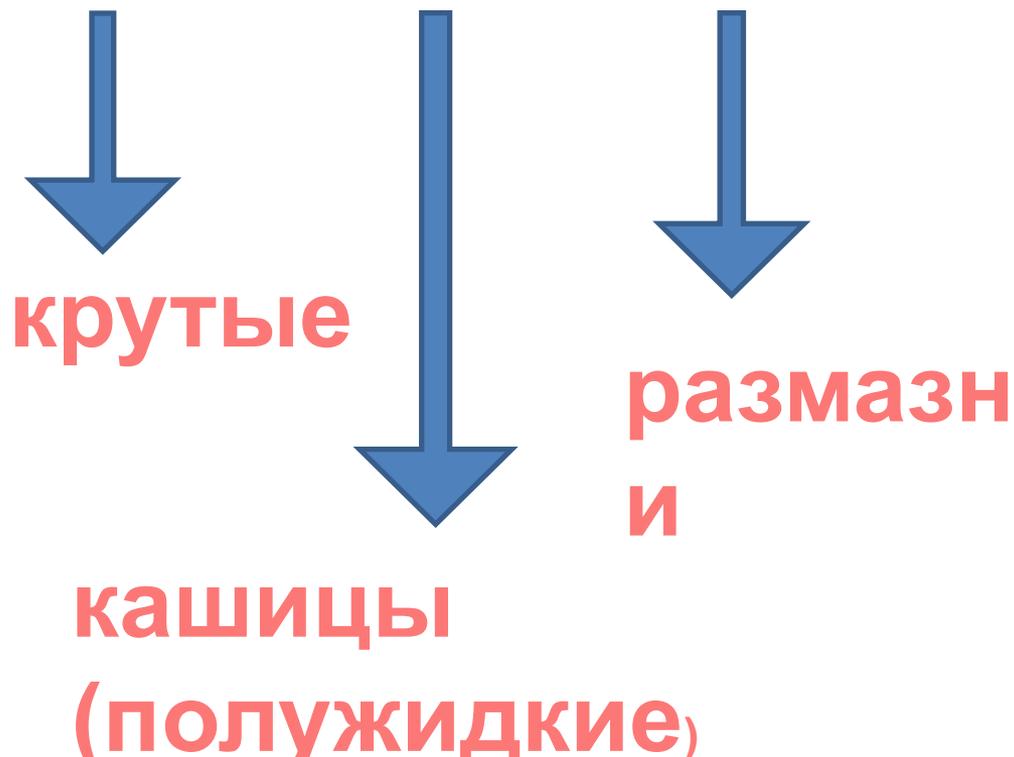
Каша -



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.



овсяна я



рисова

я



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**