

*Но вспомни, что у нас совсем различны
нравы:*

*Ты любишь устрицы, а я их не терплю.
Противны сочни вам: а я их смерть люблю;
Привык ты на войне сносить и жар, и холод,
И к пище всякой там тебя приводит голод;
А я лишь выборный люблю везде кусок;
Петушьи гребешки, у курочки – пупок;
Ты всяку дрянь есть рад, находишь вкус в
лягушках,
А я у матушки выросла лишь на ватрушках...*

Великий баснописец Иван Крылов



Русская национальная кухня

Понятие «русская кухня» такое же широкое, как и сама страна. Наименования, вкусовые пристрастия и состав блюд довольно значительно отличаются в зависимости от региона. Куда бы не перемещались представители общества, они вносили свои традиции в приготовление пищи, а на месте жительства активно интересовались кулинарными хитростями региона и стремительно внедряли их, тем самым адаптировали под собственные представления о здоровой и вкусной еде. Таким образом, с течением времени на территории огромной страны формировались собственные пристрастия.



"Все что есть в печи - на стол мечи", - говорит старая поговорка, подчеркивая, что настоящее русское гостеприимство и русская печь неразрывно связаны между собой.

Большинство блюд русской кухни готовятся в печи, для чего используются горшки и чугунки, для тушения мяса птицы используются чугунки особой формы — утятницы (латки) или гусятницы.



КАШНИК ГОРШОК



ГУСЯТНИЦА



ГОРШОК



ЖАРОВНЯ



ЛАТКА

Для всех не секрет, что наше государство – это в основном северная страна, зима здесь долгая и суровая. Поэтому блюда, которые употребляются в пищу, обязательно должны давать много тепла, чтобы помочь выжить в таком климате.

Основными компонентами, которые составляют русские народные блюда, являются:

Картофель. Из него готовили разнообразные кушанья, жарили, отваривали и пекли, также делали отбивные, драники, блины, супы.

Хлеб. Этот продукт занимает весомое место в питании среднестатистического россиянина. Такой провиант поражает своим разнообразием: это и гренки, и сухари, просто хлеб, баранки и огромное количество видов, которые можно перечислять до бесконечности.

Яйца. Чаще всего они варятся или жарятся, а уже на их основе готовят большое количество разнообразных блюд.

Мясо. Самыми часто употребляемыми видами являются говядина и свинина. Из этого продукта делают немало блюд, к примеру, зразы, отбивные, котлеты и т. д.

Масло. Оно является очень популярным, добавляется во многие ингредиенты. Едят его и просто намазав на хлеб.



Традиционный обед в России состоит из трех блюд.

Первое – суп из мяса с овощами и крупами (борщ, щи, мясная или овощная похлянка или щи), **второе** – рыба или мясо с гарниром (картофель, гречневая каша, макароны, тушеная капуста), **третье** – напиток: компот, морс, кисель или сок. В качестве **закуски**, чаще всего, едят блины с икрой, селедочку «под шубой», соленые огурцы, квашеную капусту, маринованные овощи, салат из помидоров и огурцов со сметаной.

Также едят пирожки с капустой, мясным фаршем или картофелем.

Хлеб всегда стоит во главе стола во время еды.



Многие блюда имеют ритуальное значение и едятся во время определённых праздников и ритуалов:



**КОРЖИК
(СВАДЬБА)**



**СТОЛИЧНАЯ
НЬЕ ДНИ**

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ



**Кулич
(Пасха)**



**Яичница
(Строица)**

Популярные русские блюда



**МОЛОЧНЫЙ
ПОРΟΣЕНОК**



**ПИРОГИ,
КАШИ**

Русская национальная кухня



НАЦИОНАЛЬНЫЕ НАПИТКИ

На Руси пили свои традиционно русские напитки, ничем не уступающие по своему вкусовому великолепию и целебной силе. Почти все исконно русские напитки в своём роде оригинальны, их невозможно встретить ни в какой другой национальной кухне.

Прежде всего, это
сбитни,
квасы, морсы,
мёды,
водицы,
сыворотка
с изюмом и
уваренный
капустный сок,
а также чай из
высушенных
листьев кипрея,
то есть
иван-чай.



Особенности русской кухни

Несмотря на все изменения, привнесенные иностранными кулинарами, основа русской кухни оказалась нетронутой в течение веков. Она сумела сохранить наиболее характерные национальные черты - обилие угощения, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами



Спасибо за внимание

*Выполнил:
студент
Сержантов Тимофей*