

Русская кухня

Прилагательные

- Ароматная
- Сытная
- Вкусная
- Наваристая
- Разнообразная
- Пресная/остарая/соленая

Самые известные блюда



Сколько приемов пищи?

- Завтрак
- Полдник
- Обед
- Ужин

Кто готовит?

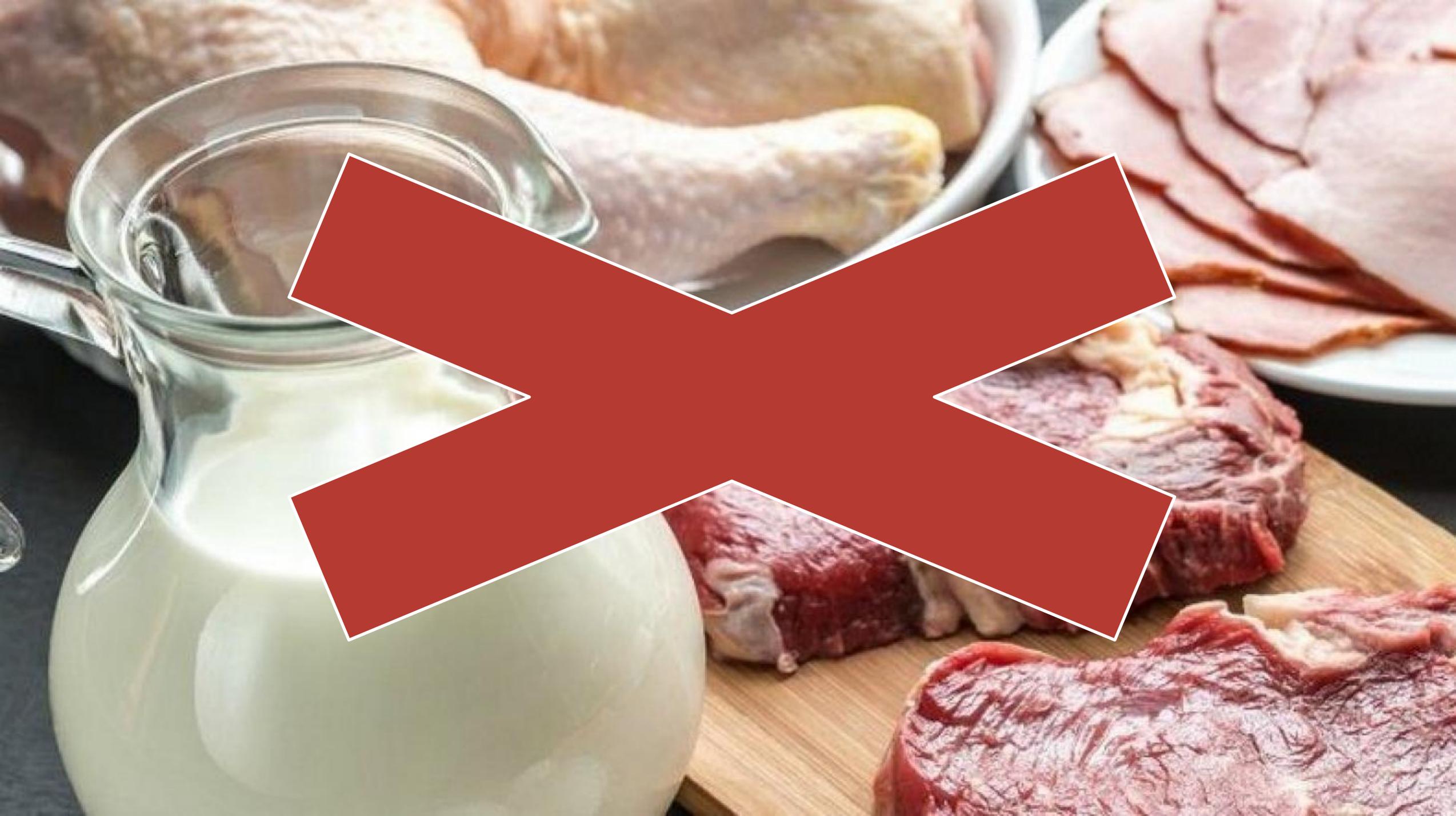


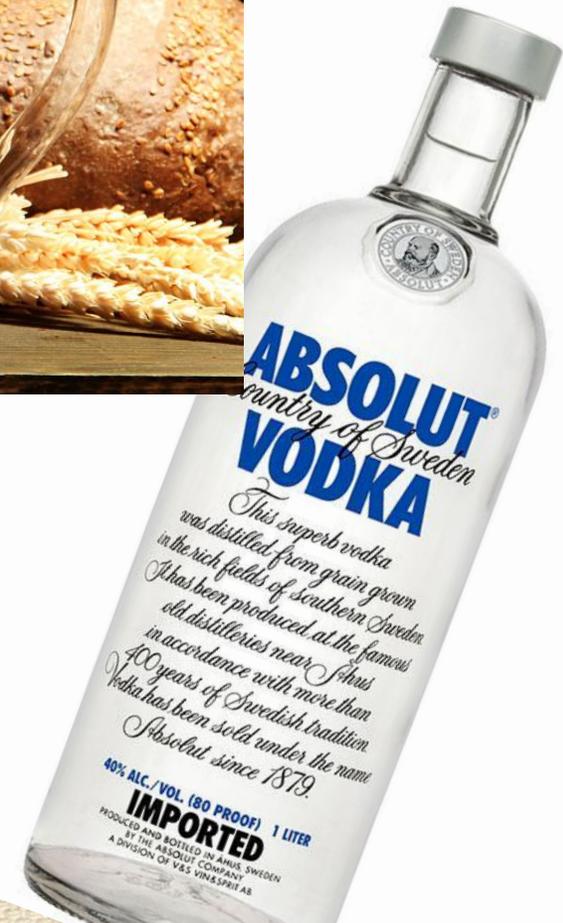
История

1. древнерусский, датируемый IX-XVI вв.;
2. старомосковский – он пришелся на XVII в.;
3. петровско-екатерининский – относится к XVIII в.;
4. петербургский – объединяет традиции конца XVIII в. и длится до 60-х годы XIX.

Древнерусский период







Из Азии



Старомосковский

Расцвет, качество, упрощение крестьянской еды



Знать



Простые люди/крестьяне

- С этих самых пор на столе знати стало появляться больше жареного мяса, которое раньше считалось невкусным. А также ветчина, буженина из свинины, солонина из говядины, жаркое из баранины, дичи и домашней птицы. В это же время были распробованы солянка, рассольник и основные деликатесы, такие как заливная красная рыба, соленая рыба, черная икра.



Петровско-Екатерининский

- заимствование западных кулинарных традиций
- знать все чаще привозит не только заморские продукты и рецепты блюд, но и «выписывает» иностранных поваров.
- обогащают русскую кухню паштетами, запеканками, рулетами и котлетами, дополняют ее доселе неизвестными молочными, овощными и протертыми супами и украшают бутербродами, сливочным маслом и настоящими голландскими и французскими сырами.

- Они же заменили название исконно русской «похлебки» на «суп» и научили правильно его подавать – в горшочках или чугунках.



Петербургская кухня

- Этот период совпал с появлением «окна в Европу». Именно через него в русскую кухню и начали попадать традиционные французские, немецкие, итальянские и голландские яства. Среди них: отбивные с косточкой и без, эскалопы, антрекоты, бифштексы, блюда из картофеля и помидоров, которые как раз завезли в это время, а также сосиски и омлеты.





- В это же время стали уделять особое внимание сервировке стола и украшению самих блюд. Интересно, что в процессе освоения этого искусства появились многие салаты, гарниры и даже винегрет.
- Отличительной чертой этого периода является разнообразие закусок, которые подавались знати. Рыбные, мясные, грибные и овощные они существенно разнообразили русскую кухню и сделали ее сказочно богатой и еще более вкусной.



Русская кухня: наши дни

- В последующие годы традиционная кухня России лишь обогащалась. Появились талантливые шеф-повара, имена которых известны далеко за пределами страны. Путешествуя по всему миру, они осваивают новейшие кулинарные технологии, благодаря которым можно приготовить самые необычные и оригинальные блюда. И соединить в каждом из них несоединимое. Например: мороженое из бородинского хлеба, борщ из фуа-гра с фламбе, салаты-коктейли, ягненок под соусом из кваса, раковая шейка с овощной икрой и т.д.



Изюминка русской кухни

- Национальная русская кухня заимствовала новомодные блюда и заморские кулинарные традиции на протяжении многих веков. Тем не менее это не помешало ей остаться самобытной и оригинальной. Распробовав сочные отбивные, антрекоты, и жульены, русский народ не изменил своим привычкам.
- И не отказался от каш и супов, которые со временем стали лишь более разнообразными. Не поменял традиции подачи обедов. Как и прежде, на первое приносят горячее – супы, борщи, солянки или щи. На второе – гарнир с мясом или рыбой. А на третье – сладкий напиток – сок, компот, морс или чай. И остался одним из самых гостеприимных народов мира.

Основные способы подготовки в русской кухне:

Варка



Тушение



Жарка



Запекание



Гриль



Интересно знать:

- Тарелки на Руси появились в XVII в. До этого жидкие блюда подавались в одной большой миске, из которой ела вся семья. Густая же пища, а также мясо и рыба, выкладывались на большие куски хлеба.
- Правила поведения за столом строго соблюдались. Во время приема пищи нельзя было смеяться и громко разговаривать, бросаться едой. Впоследствии тому было дано одно объяснение – почтение русского человека к еде.

- Особое место в русской кухне занимает настоящая русская печь. Просуществовав около 3000 лет, она успела выполнить множество функций. В ней готовили еду, варили пиво и квас, сушили фрукты на зиму, с ее помощью обогревали избы, на ней спали, а иногда еще и парились в большой топке, как в бане.
- Именно печь придавала блюдам русской кухни исключительный вкус. В ней соблюдался определенный температурный режим и обеспечивался равномерный прогрев со всех сторон. Должное внимание уделялось и форме посуды – глиняным горшкам и чугункам, которые отличались размерами доньшка и горловины. Последние обеспечивали отменные вкусовые качества, потрясающий аромат и сохранение всех полезных веществ приготовленных блюд.
- В старину русский стол всегда был накрыт белой скатертью и украшен хлебом и солью. Это был своеобразный знак, что в доме рады гостям.





Сервировка стола

