

Особенности национальной русской кухни

О русской кухне

- ▣ Русская кухня является самобытной и своеобразной. Складывалась она на протяжении всей истории Русского государства. Продукты, из которых готовятся кушанья, весьма разнообразны. Основные кушанья готовились хозяйками в русской печи, что придавало блюдам особый, несравнимый ни с чем, аромат. И сейчас, чтобы приготовить настоящую русскую еду, повара пользуются специальными духовыми шкафами, которые идентичны русской печи. В качестве посуды используются либо глиняные, либо чугунные горшки

- ▣ Русская кухня богата всевозможными оладьями, блинами, пирожками, кулебяками и другими подобными блюдами, выполненными на основе дрожжевого теста. Следующим по популярности национальным русским блюдом является каша, причем, готовить ее могли из разнообразных круп – гречневой, пшенной, овсяной и перловой. Наши предки могли приготовить блюдо даже из застоявшейся каши, например, испечь блины или запеканку, добавив в нее мясо, творог или рыбу по вкусу. Кроме каш и пирогов в ней присутствуют консервированные фрукты и овощи.

- Ассортимент мясных блюд в русской кухне широк и разнообразен. На праздничном столе всегда популярны были блюда из крупных и порционных кусков мяса (жаркое), фаршированные блюда (голубцы), домашние колбасы и многие другие. Для их приготовления использовали различные способы тепловой обработки — жаренье, тушение, запекание и реже варку. Многие блюда готовили по довольно сложной технологии, что объяснялось их предназначением — для праздничного стола. Современный русский праздничный стол сохранил традиции прежних времен, и мясные блюда на нем занимают почетное место.

- Большая часть Российского государства находилась и находится в лесной зоне, поэтому особенностью местной национальной кухни является огромный выбор блюд, приготовленных на основе лесных природных богатств – всевозможной мелкой и крупной дичи, различных грибов, орехов, ягод и, конечно же, меда. Каким только образом не готовится дичь – запекается, жарится, тушится, варится, коптится, консервируется. Всех способов и не перечислишь.

- Блюда из рыбы русской кухни с давних пор имели особое место в русской кулинарии. С незапамятных времен селились русские по берегам рек, озер и морей, изобиловавших в ту пору рыбой. Обилие, дешевизна и доступность всевозможной рыбы определяли обилие и разнообразие *блюд из рыбы русской кухни*. На домашний стол попадала живая, свежая, мороженая и соленая рыба. Самыми вкусными блюдами из рыбы русской кухни, считаются блюда, которые были приготовлены из живой рыбы. Для того чтобы сохранить рыбу живой в течение нескольких дней, в старинных кулинарных книгах советовали влить рыбе в рот рюмку водки, обложить влажным мхом и поставить в погреб или положить рыбе в рот кусочек хлеба, смоченный в воде, и поместить ее в снег. Живую рыбу рекомендовали закалывать, не давая ей уснуть, так как уснувшая рыба считалась гораздо хуже свежезаколотой. Самые распространенные виды рыб русской национальной кухни это щука, судак, осетр и стерлядь.

Стерлядь паровая



Горшочки с мясом и картофелем



Блины с красной икрой



Манная каша



Голубцы домашние



Пирог-ватрушка

