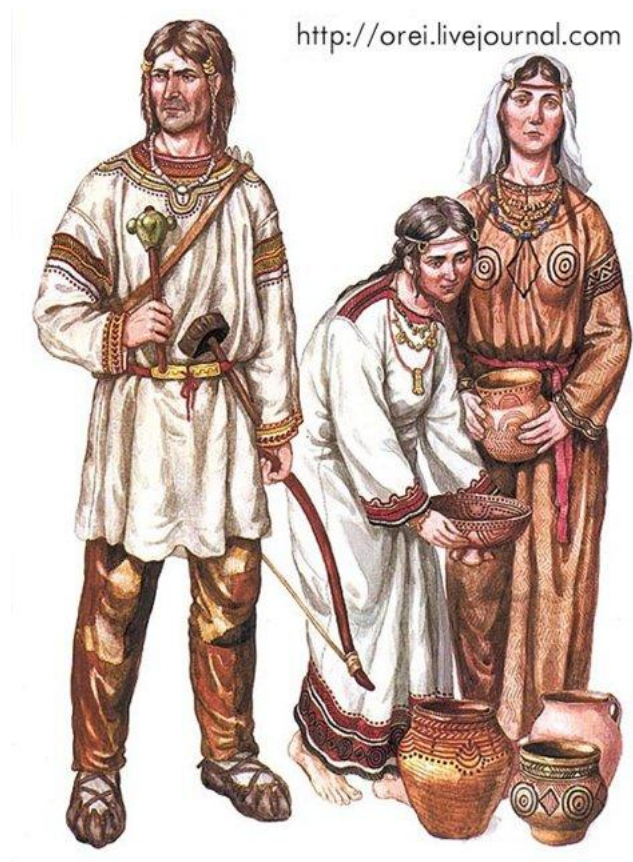




Как выглядели наши предки





Славянский поселок

ПОЛУЗЕМЛЯНКА.

Дом выкопан в земле.

Печь топится «по черному». Дерновая крыша.



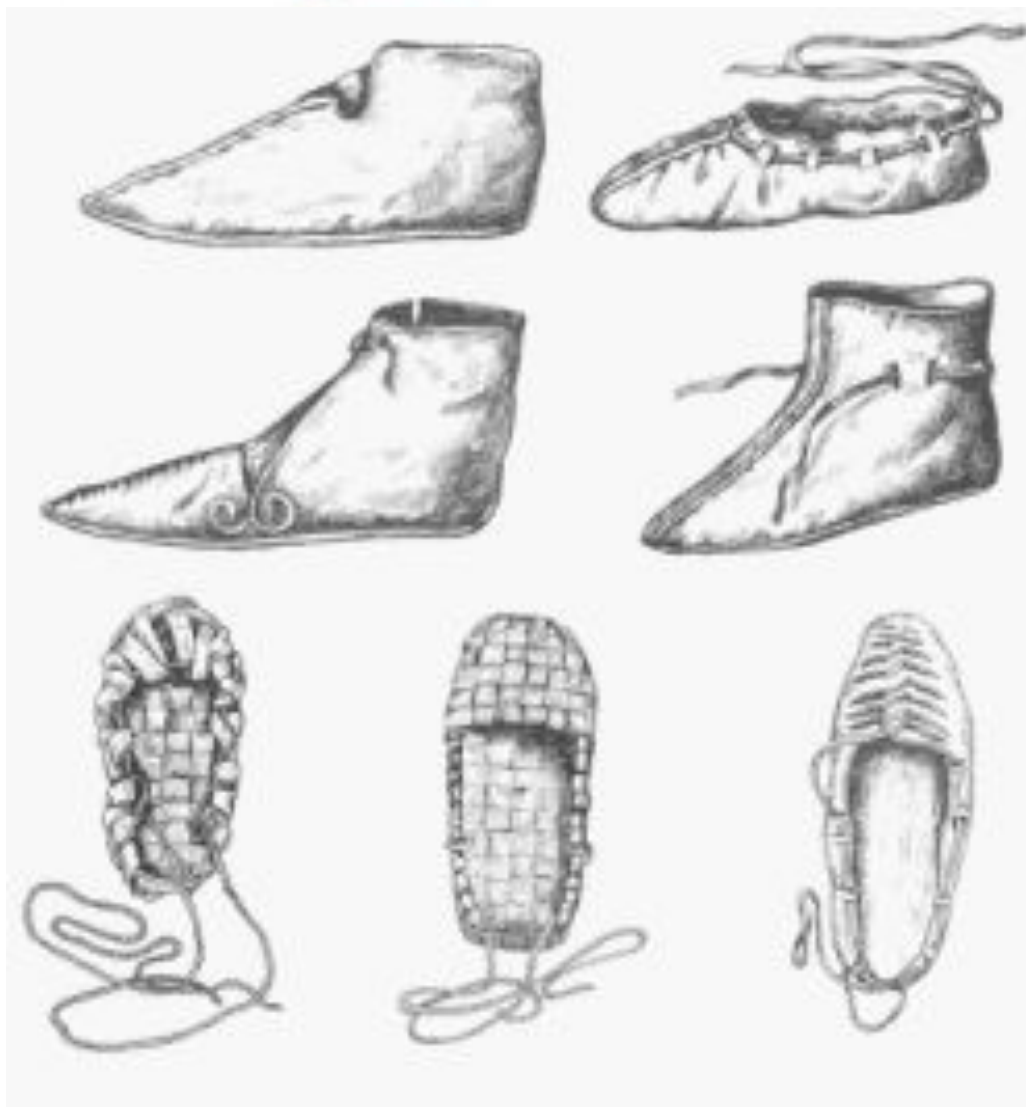
Одежда восточных славян

- Рубаха, женская отличалась от мужской более обильными украшениями — вышивкой и тканьем.
- Мужские штаны (порты)
- Верхняя одежда — жупан, корзно, судно — длинное, плотно облегающее одеяние.
- Пояса, которые изготавливались из кожи. В таких случаях просто завязывались, металлические пряжки, а иногда еще и наконечники.
- Шапки
- Головные уборы женщин: серебряные наконечники — налобные венчики — и серебряные пластины, воспроизводящие форму наушники.

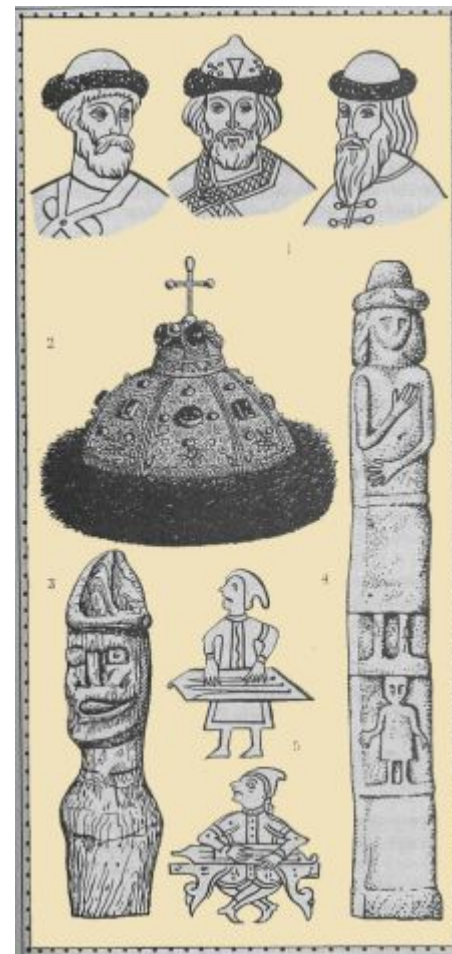


Обувь

а — лапоть; б, в — поршни;
г, д, е — чоботы; ж, з — сапоги

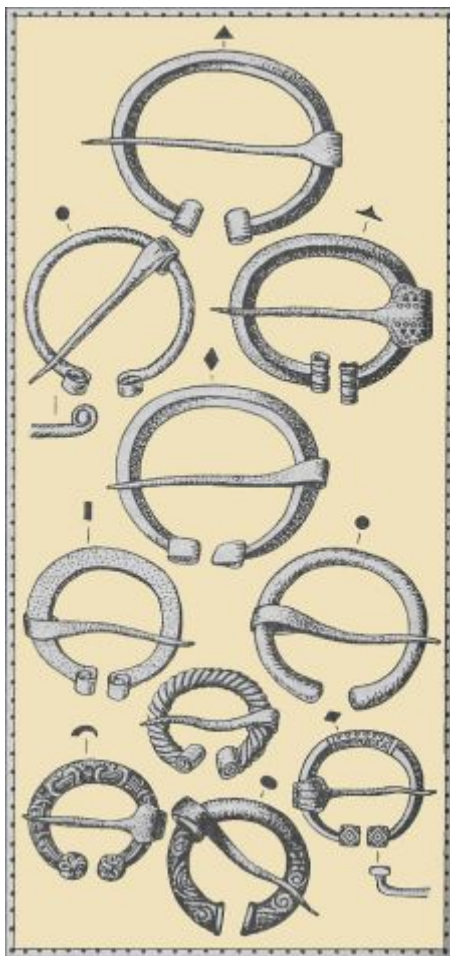


Головные уборы



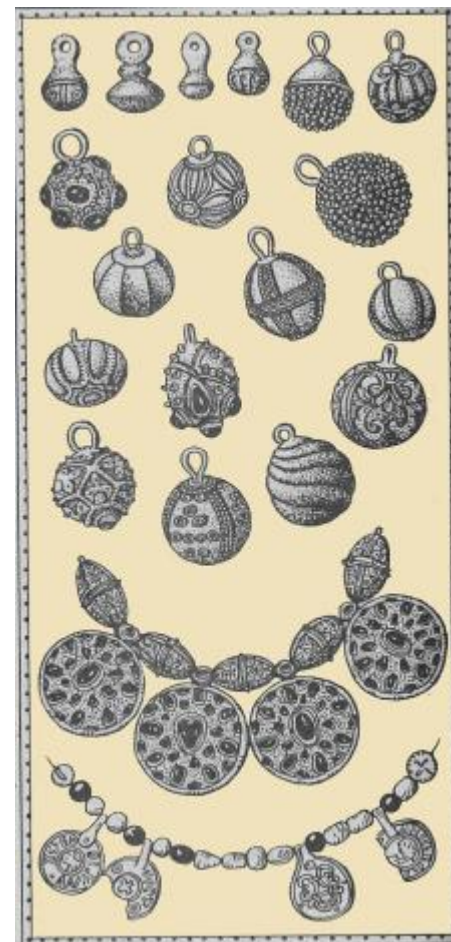
НАМИТКА- традиционный головной убор славянок, надевали и носили наподобие арабских бурнусов

Аксессуары к одежде



Подковообразные спиралеконические фибулы и фибулы с утолщенными концами. X–XII века

Бронзовые и медные пуговицы, а также металлические ожерелья с богатыми украшениями и подвесками из монет. IX–XIII века



Ювелирные украшения



Рис. 16. Украшения горожан:
 а, б — височные кольца; в, г — колты; д — бусы; е, ж, з — браслеты

а-ж - височные кольца (1/2 н. в.); з, и, н, о - перстни;
 к, л, с, т - браслеты; м - бубенчик; п, р - гривны; у, ф -
 части ожерелий; х, ц, ч, ш - привески

Утварь



Кубок и черпак X- XIII вв.



Деревянная посуда XII- XIII вв.:

Традиционная кухня восточных славян



- Ржаной или «черный» хлеб.
- Каравай
- Из кислого теста выпекали ритуальные печенья, специально предназначенные для годовых и семейных праздников (на страстной неделе к чистому четвергу готовили печенье в виде фигурок животных (козули, коровушки), которые давали скоту, к 9 марта («сорок мучеников») в ознаменовании прилета птиц выпекали из теста жаворонки, на Вознесение - лесенки, на Крещение – кресты, на Пасху – куличи)
- Вареники с различными начинками.
- Супы, готовившиеся с отварным тестом, отобранным ложкой (галушки) или оторванным (рванцы); щи капустные и из крапивы, борщ, солянка, рассольник, уха, окрошка, свекольник, ботвинья.
- Из заварной или пропаренной муки – саламата (или саламаха), из сладковатой солодовой муки – кулага (кваша) с добавлением ягод калины или фруктов.
- Кисели.
- Каши – из овсяной, гречневой, ячневой, пшеничной крупы – варили на воде и молоке, парили в печи.
- Жидкие горячие блюда (похлебки, юшки)
- Заливное (студень, холодец).
- Самыми важными напитками у наших предков, не считая березового сока и клюквенного морса, был квас и капустный рассол