

Русская Трапеза



русская изба





«Давно ль они часы досуга,
трапезу, мысли и дела
делили дружно?»

А.С.Пушкин

Что бы это значило?

ТРАПЕЗА...



Значение слова трапеза.

Трапеза — словарь Ушакова

- **ТРА'ПЕ'ЗА**, ы, ж. [греч. trapeza — стол]. 1. Общий стол для приема пищи в монастыре (церк). Сесть за трапезу.

Толковый словарь В.Даля

- Трапезница трапеза, в знач. столовая, застольная. | Обедальщица. Трапезовать, кушать за столом, обедать, ужинать.

В крестьянской семье



Что будут делать?

- Мытье рук перед обедом считалось обязательным.
- Вся семья собиралась за столом, где у каждого было строго свое определенное место.
- Место во главе стола сохранялось за хозяином.
- Почетные места за столом всегда размещались ближе к солонке.
- Перед каждым обедающим клали ложку и хлеб.
- Пока семья собирается, никто не начинает есть.
- Первую ложку поднимает старший, и это служит началом обеда.
- Жидкие и горячие блюда подавали в одной миске на всю семью.
- Хозяин следил за тем, чтобы все соблюдали строгие правила за столом.
- Русских всегда отличало гостеприимство.

Будничная кухня

- **КОТЛЕТА** - зажаренный кусок мяса (обычно с рёбрышком — отбивная котлета)
- **ОЛАДЬЯ** - толстая мягкая лепёшка из пшеничной муки, изжаренная на сковороде.
- **РАССОЛЬНИК** - мясной или рыбный суп, сваренный с солёными огурцами.
- **СОЛЯНКА** -1. Густой суп из рыбы или мяса с острыми приправами. 2. Кушанье из тушёной капусты с мясом, рыбой или грибами. **УХА** - суп из рыбы (с кореньями, специями).

Хлеб бытнические!



Пюре из репы



Праздничная кухня

- **ДРОЧЁНА** - большая лепёшка из яиц, замешанных на молоке с крупой, мукой или тёртым картофелем.
- **ЗАПЕКАНКА** - запечённое кушанье.
- **КАША** - кушанье из сваренной или запаренной крупы.



«Русского мужика без каши не накормишь»



1



2



3



Пасха

блины

Масленица

куличи

Рождество

жаворонки из теста

Сороки

гусь с яблоками

Левашник



Постная кухня

- **КИСЕЛЬ** - студенистое жидкое кушанье.
- **БОТВИНЯ** - холодное кушанье из кваса с отварной свекольной ботвой, луком и рыбой.
- **ЛАПША** - 1. Изделие из пшеничной муки в виде узких тонких полосок теста. 2. Суп, засыпанный таким изделием. *Грибная лапша.*

Посты

1. Великий пост
2. Покровский пост
3. Успенский пост
4. Рождественский пост

Меню крестьянской семьи

5 час. утра – чай с
хлебом,

9 час. утра – то же,

12 час. дня – редька с
квасом; иногда рыба,
хлеб,

5 час. вечера – чай с
хлебом,

9 час. вечера –
остатки обеда

5 час. утра – чай,
молоко, калачи
(хлеб),

9 час. утра – то же,
12 час. дня – щи,
молоко, черный

хлеб, квас,

5 час. вечера – чай,
молоко, калачи
(хлеб),

9 час. вечера
остатки обеда

Холодник



Тюря



Жидкие блюда:

Холодные:

*окрошка, ботвинья,
свекольник, тюря*



Горячие:

(варево, хлёбово)

*щи, похлёбки, затирухи,
уха, рассольник*



Напитки

(напитать,
то есть насытить,
накормить.)

- Квас
- Кисели(ржаные, пшеничные, овсяные)
- Сыта (медовый взвар, мёд на воде)
- Цежь(кисельный раствор)
- Сбитень (горячий напиток на меду с пряностями)



Назови блюда русской кухни:

