



Презентация к внеклассному мероприятию
Подготовила:
Хоршева Лариса Петровна

русская изба





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

А.С.Пушкин

Что бы это значило?

ТРАПЕЗА...



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



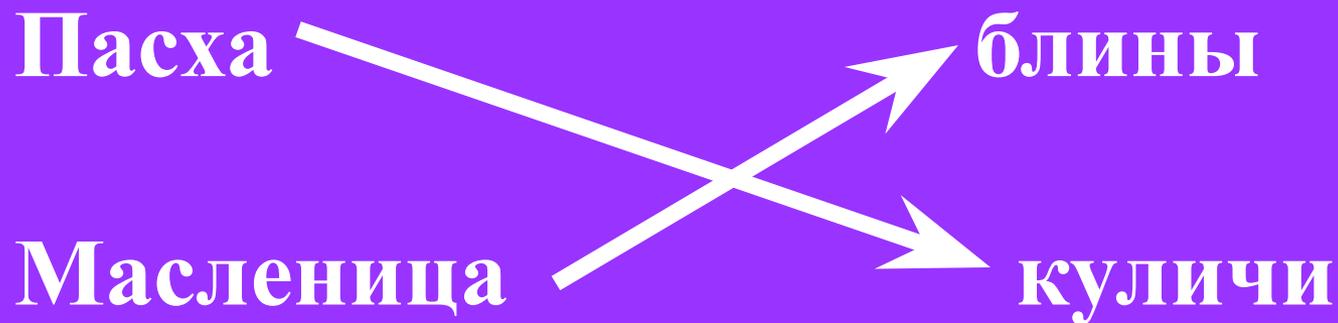
2



3



Пасха → блины
Масленица → куличи



Рождество → жаворонки из теста
Сороки → гусь с яблоками





Левашник



Посты

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

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.*

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:



До новых встреч!
Спасибо за работу!



Использованные источники

- www.onlinedics.ru/slovar/ushakov/t/trapeza.htmlblagovest-m
- festival.1september.ru/articles/311119
- slovari.yandex.ru
- Календарь **Русская трапеза** на 2011 год
- Русский борщ 1247223476_1269906333.jpg 600 × 40 iveinternet.ru
- **Приведенные иллюстрации:**
 - 1 - "Русская трапеза (крестьяне за столом)". Рисунок 2-й пол. XIX века обед". 2 - Обрядовый каравай с добавлением желудевой муки, архив общины "Родолюбие"
- adoladhttp://copypast.ru/2009/10/19/forfriend-1-russkie_chajnye_zakuski.html
- Исследование традиций русского гостеприимства
Автор статьи - А.Самолук, студент II курса кафедры "Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе" МФПА
- <http://www.1zoom.ru/9/top2/77/>
- **НАПИТКИ В ЖАРУ.** Порадуйте мужа!
- [200×200 ... 500×443blogs.mail.ru](http://200x200...500x443200x200...500x443blogs.mail.ru)
- Окрошка resnichka.ru
- iveinternet.ru Борис Кустодиев
- Маковский К.Е. Боярский свадебный пир в XVII веке shkolazhizni.ru
- Сбитень - старинный **русский напиток**.
- [300×373 ... 520×647](http://300x373...520x647)
- www.goldteam.su
- Свадебный обряд **славян**.
- <http://kaledamaleda.ucoz.ru/publ/34-1-0-84>
- www.classes.ru»Русский язык«www.classes.ru»Русский язык«...-synonyms-term-86609.htm
- Еда Салаты, **закуски**, вторые блюда. Буженина и проч
- <http://www.1zoom.ru/9/top2/77/>
- Автор презентации Мокиенко Е.А.
- mokienkoea@mail.ru