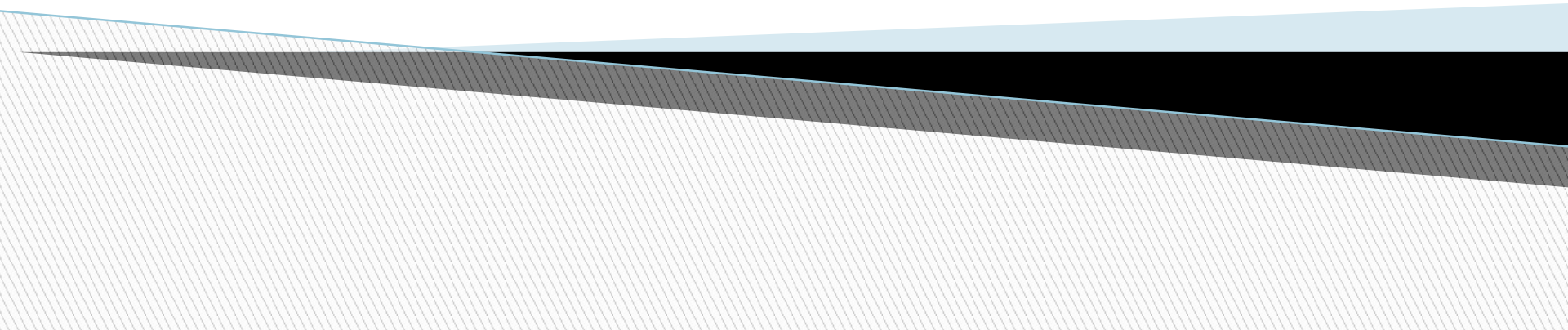


**Но вспомни, что у нас совсем различные  
нравы:**

**Ты любишь устрицы, а я их не терплю.  
Противны сочни вам: а я их смерть люблю;  
Привык ты на войне сносить и жар, и холод,  
И к пище всякой там тебя приводит голод;  
А я лишь выборный люблю везде кусок;  
Петушьи гребешки, у курочки – пупок;  
Ты всяку дрянь есть рад, находишь вкус в  
лягушках,  
А я у матушки выросла лишь на ватрушках...**

**Великий баснописец Иван Крылов**



# Русская национальная кухня



Понятие «русская кухня» такое же широкое, как и сама страна. Наименования, вкусовые пристрастия и состав блюд довольно значительно отличаются в зависимости от региона. Куда бы не перемещались представители общества, они вносили свои традиции в приготовление пищи, а на месте жительства активно интересовались кулинарными хитростями региона и стремительно внедряли их, тем самым адаптировали под собственные представления о здоровой и вкусной еде. Таким образом, с течением времени на территории огромной страны формировались собственные пристрастия.





*"Все что есть в печи - на стол мечи", - говорит старая пословица, подчеркивая, что настоящее русское гостеприимство и русская печь неразрывно связаны между собой.*

*Большинство блюд русской кухни готовятся в печи, для чего используются горшки и чугунки, для тушения мяса птицы используются чугунки особой формы — утятницы (лтки) или гусятницы.*



КАШНИК ГОРШОК



ГУСЯТНИЦА



ГОРШОК



ЖАРОВНЯ



ЛАТКА

Для всех не секрет, что наше государство – это в основном северная страна, зима здесь долгая и суровая. Поэтому блюда, которые употребляются в пищу, обязательно должны давать много тепла, чтобы помочь выжить в таком климате.

Основными компонентами, которые составляют русские народные блюда, являются:

**Картофель.** Из него готовили разнообразные кушанья, жарили, отваривали и пекли, также делали отбивные, драники, блины, супы.

**Хлеб.** Этот продукт занимает весомое место в питании среднестатистического россиянина. Такой провиант поражает своим разнообразием: это и гренки, и сухари, просто хлеб, баранки и огромное количество видов, которые можно перечислять до бесконечности.

**Яйца.** Чаще всего они варятся или жарятся, а уже на их основе готовят большое количество разнообразных блюд.

**Мясо.** Самыми часто употребляемыми видами являются говядина и свинина. Из этого продукта делают немало блюд,

к примеру, зразы, отбивные, котлеты и т. д.

**Масло.** Оно является очень популярным, добавляется во многие ингредиенты. Едят его и просто намазав на хлеб.



Традиционный обед в России состоит из трех блюд.

**Первое** – суп из мяса с овощами и крупами (борщ, щи), **второе** – рыба или мясо с гарниром (картофель, макароны, тушеная капуста), **третье** – напиток: компот, морс, кисель или сок. В качестве **закуски**, чаще всего, едят блины с икрой, селедку «под шубой», соленые огурцы, квашеную капусту, маринованные овощи, салат из помидоров и огурцов со сметаной.

Также едят пирожки с капустой, мясным фаршем или картофелем.

Хлеб всегда стоит во главе стола во время еды.





Многие блюда имеют ритуальное значение и едятся во время определённых праздников и ритуалов:



**КУЧЕНИК  
(СВАДЬБА)**



**СТОМИНАЛЬ  
НЫЕ ДНИ**

# РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ



Аринушка для gotovim-doma.ru

Кулич  
(Пасха)



Яичница  
(Строица)



## *Популярные русские блюда*



**МОЛОЧНЫЙ  
ПОРОСЕНОК**



**ПИРОГИ,  
КАШИ**



# Русская национальная кухня

Окрошка



Уха



Блины с грибами



Щи





# НАЦИОНАЛЬНЫЕ НАПИТКИ

На Руси пили свои традиционно русские напитки, ничем не уступающие по своему вкусовому великолепию и целебной силе. Почти все исконно русские напитки в своём роде оригинальны, их невозможно встретить ни в какой другой национальной кухне.

Прежде всего, это  
сбитни,  
квасы, морсы,  
мёды,  
водицы,  
сыворотка  
с изюмом и  
уваренный  
капустный сок,  
а также чай из  
высушенных  
листьев кипрея,  
то есть  
иван-чай.





# Особенности русской кухни

Несмотря на все изменения, привнесенные иностранными кулинарами, основа русской кухни оказалась нетронутой в течение веков. Она сумела сохранить наиболее характерные национальные черты - обилие угощения, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами



# Спасибо за внимание

*Выполнил:  
студент  
Сержантов Тимофей*