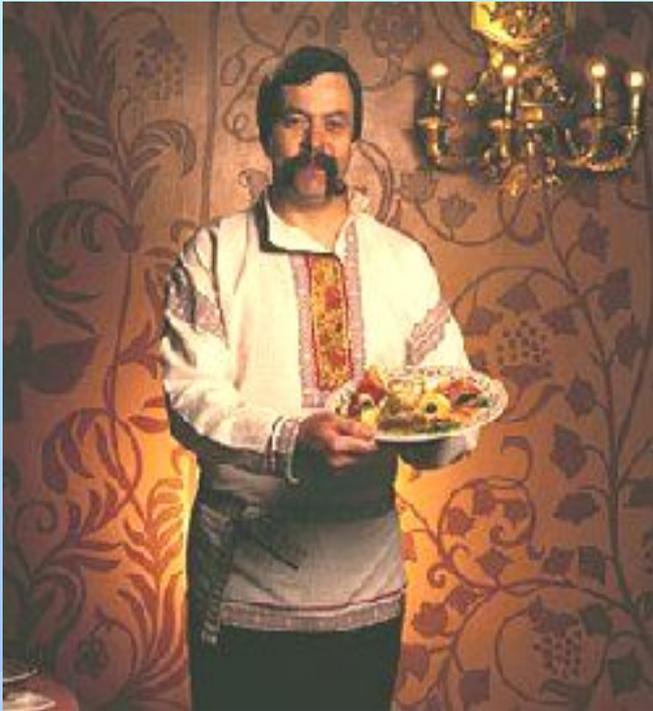


Русская национальная кухня

Составитель: Л. Валдек

Русская кухня в том виде, в
каком она дошла до наших
дней, сложилась

окончательно немногим
более ста лет тому назад, во
вторую половину XIX в.,
когда появилось большое
количество поваренных
книг, составленных людьми
разных сословий (от
аристократов до крестьян) и
из разных районов страны.



Русская кухня прошла длительный, **тысячелетний** путь развития и пережила несколько **этапов**.

Таких этапов насчитывается шесть:

древнерусская кухня (IX-XVI вв.);

кухня Московского государства (XVII в.);

кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.);

петербургская кухня (конец XVIII в.- 60-е годы XIX в.);

общерусская национальная кухня (60-е годы XIX — начало XX вв.);

современная кухня (с 1917 г. по настоящее время).

Древнерусская кухня IX—XVI вв.1

Кухня этого периода была зафиксирована в первой половине XVI в., в письменном памятнике 1547 г. «Домострой». Основу ее составляли хлебные, мучные изделия и зерновые блюда. Уже в IX в. появляется тот кислый, ржаной черный хлеб на квасно-тестяной закваске, который становится национальным русским хлебом.



Древнерусская кухня IX—XVI вв.2

Все древнейшие мучные изделия создавались исключительно на основе кислого ржаного теста. Так были созданы мучные кисели — ржаной, овсяный, гороховый, а также блины и ржаные пироги. Русские методы закваски и применение пшеничной муки и ее сочетание с ржаной дали позднее, в XIV—XV вв., новые разновидности русских национальных хлебных изделий: **оладьи, шаньги, пышки** (жаренные на масле), **баранки, бублики** (из заварного теста), а также **калачи** — основной национальный русский белый печеный хлеб.

Кухня Московского государства XVII в.

В XVII в. окончательно складываются все основные типы русских супов, причем появляются неизвестные для средневековой Руси солено-пряно-кислые супы — кальи, похмелки, солянки, рассольники, — обязательно содержащие квашения, лимон и маслины. Появление этих супов вызвано чрезвычайным распространением пьянства, потребностью в опохмеляющих средствах. Для боярской кухни того времени примечательным становится чрезвычайное обилие блюд — до 50 в один обед, а за царским столом их число вырастает до 150— 200.

Кухня петровско-екатерининской эпохи XVIII в.

Начиная с петровских времен русская знать и все дворянство заимствуют и вводят у себя западно- европейские кулинарные обычаи и нравы, привозят с собой иностранных поваров.

В это время в русское меню проникают блюда из молотого мяса (котлеты, запеканки, паштеты, рулеты), появляются нерусские (шведские, немецкие, французские) супы (молочные, овощные).

Одним из новых кулинарных обычаев становится употребление закусок как совершенно изолированных от обеда самостоятельных блюд. Пришедшие с Запада и немецкие бутерброды, сливочное (чухонское) масло, французские и голландские сыры были объединены со старинными русскими блюдами, а также с икрой, балыком и другой красной рыбой в особый прием пищи — завтрак.

Петербургская кухня конец XVIII в.—60-е годы XIX в.

В этот период на русском столе появились всевозможные **отбивные** (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопсы, антрекоты, эскалопы.

Стали широко употреблять в гарнирах **картофель**, появившийся в России в 70-х годах XVIII в.

Для **русских пирогов** стали использовать вместо ржаного кислого — нежное **дрожжевое тесто** из пшеничной муки.

Закуски, особенность русского стола, стали подавать на специальном столе, красиво оформляя каждый вид на особом блюде.

Общерусская национальная кухня 60-е годы XIX — начало XX вв.

Несмотря на все изменения, русская кухня сохранила наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немислим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами.

Современная кухня с 1917 г. по настоящее время 1



Главное место на русском столе, особенно на народном, занимал и занимает **хлеб**.

Первенствующее значение в истории русской кухни сохраняли супы. **Ложка** была всегда главным столовым прибором русских. Она появилась в России раньше вилки почти на 500 лет.



Современная кухня с 1917 г. по настоящее время 2



Ассортимент национальных русских супов — щей, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиней, окрошек, тюрь — продолжал пополняться по XX в. различными видами западно-европейских супов, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву.

Современная кухня с 1917 г. по настоящее время 3

Точно так же нашли свое место на современном русском столе и многие супы соседних стран и народов— украинские борщ и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками, молдавские супы с курицей и овощами, среднеазиатские супы с бараниной.



Современная кухня с 1917 г. по настоящее время 4

В меньшей степени, чем супы, сохранили свое преимущество на русском столе к началу XX в. **рыбные блюда.**



Современная кухня с 1917 г. по настоящее время 5

Рыба всегда употреблялась в русской кухне в многочисленных видах: паровая, вареная (отварная), жареная, тушеная, заливная, печеная, запеченная на сковороде в сметане, просольная (соленая), вяленая, сушеная на ветру и солнце (вобла) и сушеная в печи (сущик). В северо-восточных областях России рыбу квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири — ели мороженую сырую (строганина).

*Что бы Вы не выбрали,
ешьте на здоровье!*