

Чем можно было удивить ку но не удивить сейчас мальш

Проект выполнили учащиеся 9 а класса
Бозрикова Анна, Куликова Виктория,
Садчикова Евгения
Руководитель: Федосова Н.В.

- Неотъемлемой частью культуры каждого народа является кухня. Русская кухня является частью нашей культуры, нашей истории.
- Первые сведения о русской кухне содержатся в летописях - древнейших письменных источниках 10 – 15 веков.



**Любим мы, русский народ,
повеселиться, особенно
вкусно поесть. Любой
банкет, особенно
халявный, воспринимается
на ура.**

**Царские пиры, их ритуалы и
этикетты, честное слово,
заслуживают не меньшего
внимания, чем
подробности из жизни**

Цель работы

В данной работе мы:

- покажем Вам особенности царского пира;
- расскажем о разнообразии блюд на царском столе;
- поведаем о этикете царских застолий.

Царский пир, однако...

*О, Светло светлая и
прекрасно украшенная
земля Русская! Многими
красотами прославлена
ты: бесчисленными
городами, великими
селениями. Пирами
царскими. Храмами
божьими. Всем ты
преисполнена Земля
Русская...*



**В некотором царстве,
в некотором
государстве жил—был
царь, стороны той
государь. И решил
царь устроить
славный пир на весь
мир, чтобы себя
потешить да гостей
заморских удивить.
Накрыли столы
дубовые, поставили
яства разные да
напитки медовые...**

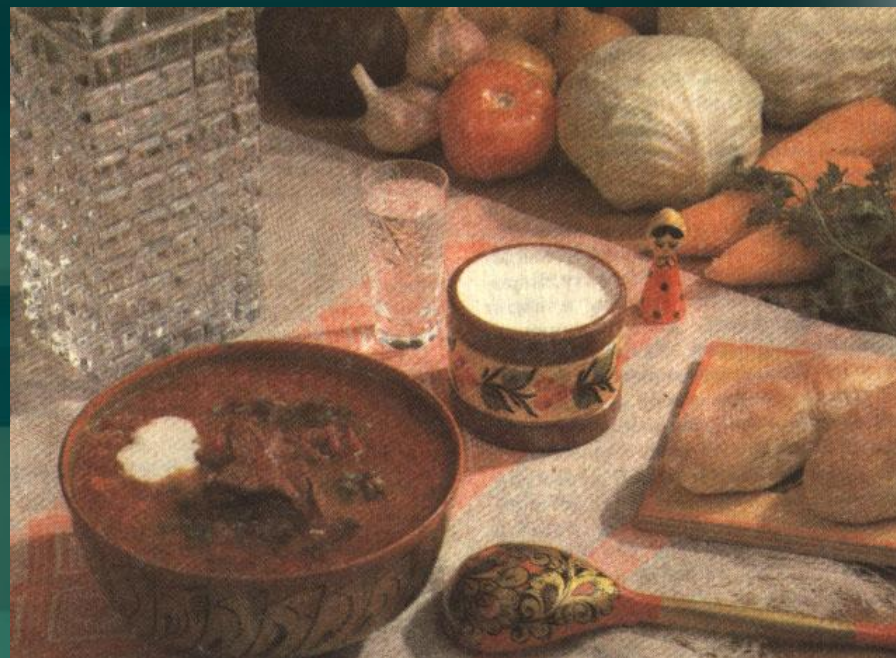
Убранство царского стола

Царские пиры
чаще всего
проходили в
Грановитой
палате Кремля
– самом
большом зале
дворца.



На столах в царской трапезной стояли солонки, перечницы, сосуды для горчицы и хрена (назывались «хреноватики»).

- Шибали нос богатством серебряные



Ложек и вилок не было, их приносили с собой. Не было на столах и какого-то подобия салфеток. Руки знатные особы вытирали прямо о скатерть.



Как проходили пиры?

- Особой пышностью и обилием блюд отличались царские пиры.

Число блюд на них доходило до *150 – 200*.

- Как правило застолье начиналось с обеда и продолжалось до глубокой ночи.



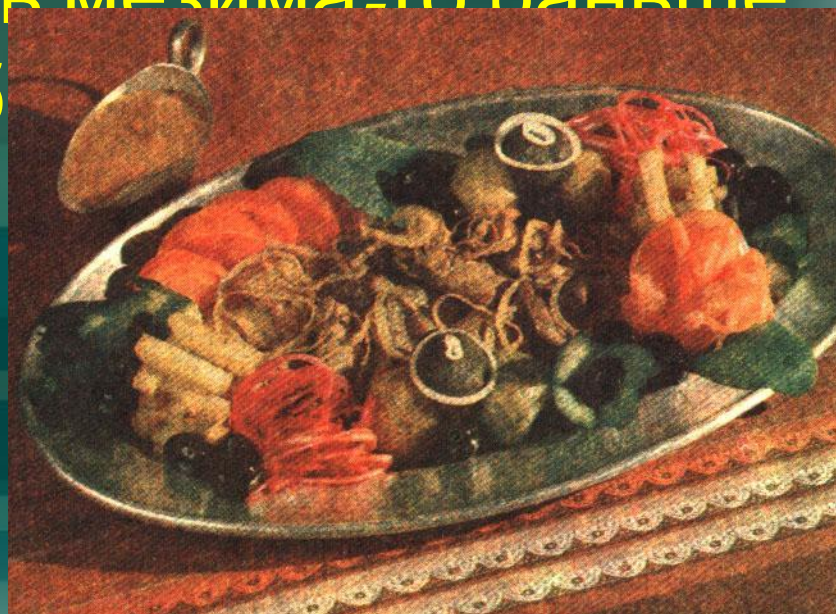


- Начинаясь пир с красивого обычая. Царь собственноручно резал хлеб, обильно посыпал его солью и передавал *VIP* – гостям в знак приветствия.
- Хлеб обозначал – царскую милость, соль – царскую любовь.

- Следом за хлебом и солью подавалось главное блюдо – жаренные лебеди.
- Лебеди - исключитель



- За пять – шесть часов подавалось около 65 различных блюд. Каждое блюдо приветствовалось особо, нужно было встать и поклониться.
- Может быть это способствовало пищеварению? Ведь мезима-то раньше е б

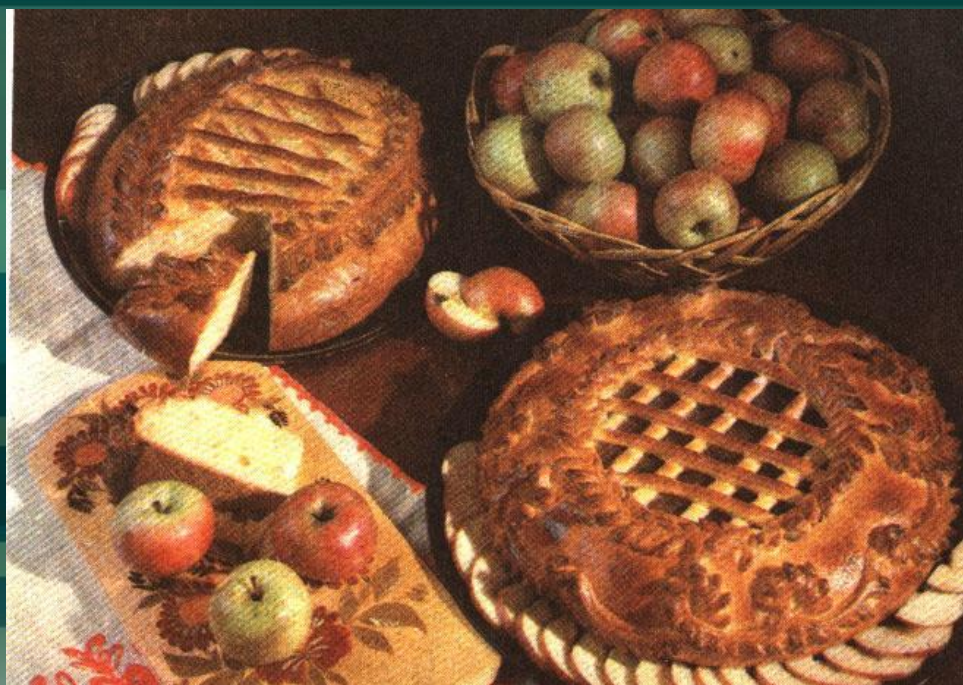


Но прежде чем
попасть на
царский стол
каждое блюдо
пробовалось
неоднократно. С
начала поваром,
затем ключником,
потом дворецким,
потом кравчим и
только после
этого оно
попадало на стол
государю.



Что ели на царских пирах

И было на том столе: ветчина пражская на портвейне, рябчики по-суворовски, цыплята с трюфелями,



- А подавали на пирах тяжелую пищу-мясо, рыбу, дичь.
- Кстати, такие блюда как икра заморская баклажанная на стол государю вряд ли попадали.

Овощи считались плебейской

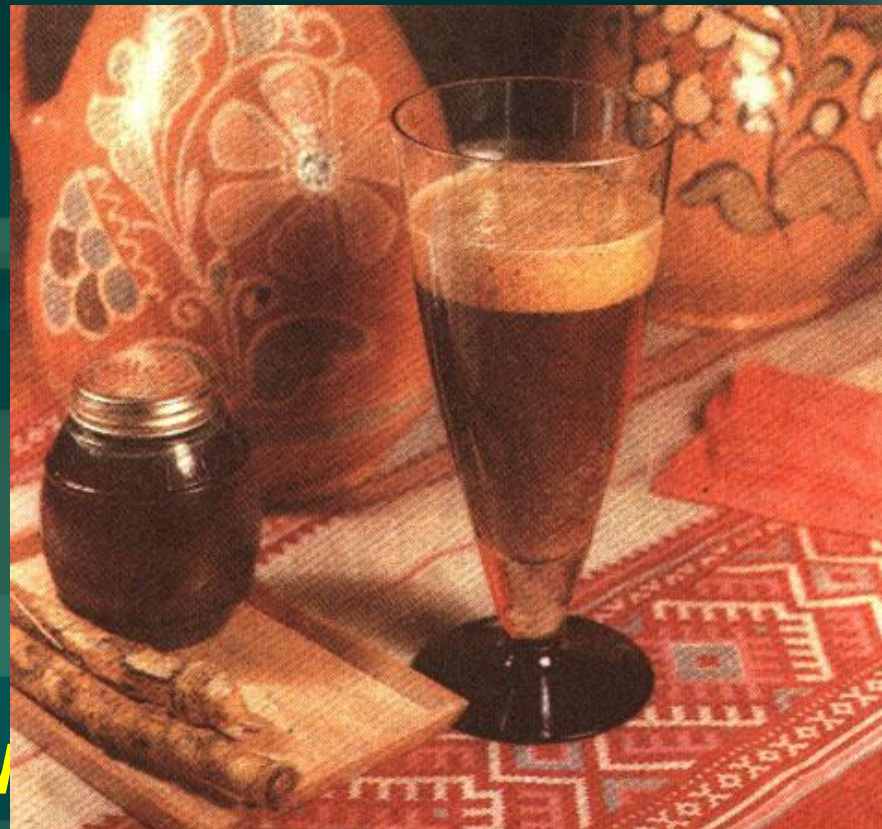


Что пили на царских пирах?

На Руси издревле пили пиво, меды, квасы. Особенно вкусны были меды белые и красные, вишневые, смородиновые, малиновые, грушевые. Некоторые из них были весьма хмельными.



- *Каждую чарку надо было пить до дна и нельзя было отказаться выпить.*
- *Кстати, тост за женщин в те времена не пили - много чести слабому полу.*



А какой же банкет без веселья и гулянья?
В роли ансамбля выступали гуслияры, а
танцевальным коллективом были шуты
и скоморохи.



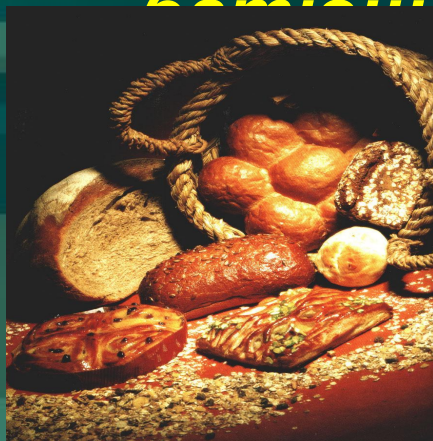
Завершал царский пир вынос особого вида медовухи – «сыто», отсюда выражение наелся досыта. После этого государь покидал пир, а гости могли еще посидеть немного, побол



- КТО В

**А могли бы Вы представить себя в
качестве**

***VIP* – гостя на царском пиру?
Выберите, чем мог угостить Вас царь –
баранка.**



Предлагаем вам точный рецепт одного из самых популярных старинных блюд «Щучина»

На **4–5** порций взять **1** кг щуки, а на **1** л бульона — **2–3** г желатина (студень должен быть полужидким («всмятку»)).

Щуку выпотрошить, отрезать голову и удалить глаза и жабры. Голову сварить с добавлением петрушки, перца и соли так, чтобы она не разварилась.

В полученном бульоне сварить щуку. Мякоть щуки разобрать вилкой и сложить в стеклянный салатник. В бульон добавить замоченный желатин, растворить его при нагревании и довести до кипения (в старину вместо желатина брали рыбы пузыри). Мякоть щуки залить остывшим бульоном и поставить на холод. Щучину (студень) подают в салатнике, а голову — на тарелке. Отдельно подают кислый квас, заправленный горчицей, солью, мелко рубленными очищенными солеными огурцами, шинкованной зеленью петрушки, укропа и тертым хреном.

НАШИ ВЫВОД

**При желании царский стол возможен
и в настоящее время.**

**Хотя очень сильно изменились быт,
достаток, вкусы и потребности
общества.**

**Но мы считаем, что во все времена
надо помнить мудрость:
«Человек есть то, что он ест!»**

Ну вот мы и закончили небольшой исторический экскурс и узнали, как в свое время едали наши деды...

Считаем, что нашим современникам нужно почаще заглядывать в историю традиций русской кухни и соблюдение диет перестанет быть большим вопросом для многих любителей сытно и вкусно поесть...

Список использованной литературы

1. Мартынова Г.Л. Чем питались наши предки. Научно – популярное издание. – Донецк; Сталкер, 1998.
2. Королева К.И., Королев А.М. Основы правильного питания. – Ижевск, 1999
3. Литвинова И.И. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. – СПб.: АО «Комплект», 1994.