

Русская культура

- Чаепитие и самовар
- Матрёшки
- Пельмени



Русский быт
© Александр Блинов / Фотобанк Лори



lori.ru/690312

Чаепитие и самовар

- *Одной из самых ярких и показательных черт русского традиционного быта издавна считается чаепитие за самоваром.*
- *Самовар был не обычной принадлежностью домашнего хозяйства. Его включали в девичье приданое, передавали по наследству, дарили. Он красовался на самом видном и почетном месте в комнате.*



Чаепитие и самовар

- *Появление этого "медного чуда" связано с широким распространением в России заморского напитка - чая. Впервые на Руси чай появился в 17 веке, его подарил русскому царю один из монгольских ханов. О целебных свойствах чая народ сложил поговорки:*
- *"Чай пьешь - до ста лет проживешь",
"Выпей чайку - позабудешь тоску".*



Матрёшки

- Матрешкой называют точеные и расписанные деревянные игрушки-сувениры, которые состоят из нескольких вкладывающихся одна в другую.



Матрёшки



- Матрёшка является одним из самых популярных [сувениров](#) для иностранных туристов в России.
- Сейчас матрёшки делают в различных мастерских. Чтобы изготовить матрёшку требуется большое мастерство. Сначала подбирают подходящий вид древесины, выбирают липу, реже ольху или берёзу.

Сибирские пельмени



В Сибири пельмени всегда были чем-то вроде консервов. Их заготавливали в огромных количествах при участии всей семьи. Процесс мог длиться несколько дней. Отправляясь надолго в тайгу, человек обязательно брал с собой запас твердокаменных сибирских пельменей, которые за несколько минут, проведенных в кипящей воде, превращались в прекрасный обед или ужин.

Пельменные традиции

- Одна из главных пельменных традиций - лепка "счастливого пельменя". В последний пельмень закладывают необычную начинку: перец, монетку или даже пуговицу. Того человека, которому он попадет, ждет счастье.
- Начинять "счастливые" пельмени можно как угодно. Цельный, тестяной пельмень - к счастью, с зеленью - к радости, с перцем - к любви, с сахаром к удачному, легкому году. А тот пельмень, в котором человек найдет монетку, конечно же, сулит богатство.



Уральские пельмени

- мука 3 стакана
- яйца 1 шт.
- вода 2/3 стакана
- соль 0,5-1 ч. л.
- для фарша:
- мякоть говядины и свинины по 400 г
- лук репчатый 1,5 шт.
- молоко 0,5 стакана
- соль, перец по вкусу



Замешиваем пельменное тесто. Нарезанные лук и мясо пропускаем через мясорубку. В фарш вливаем молоко, добавляем приправы и перемешиваем. Тесто раскатываем в тонкий лист, делаем стаканом кружки. В кружочки чайной ложкой кладем фарш. Смачиваем кончики и залепляем их классическим способом. Уральские пельмени варятся 15-20 минут в подсоленной воде.