

Хлеб



- Самый главный и почитаемый продукт на Руси. Без него не обходился ни приём гостя, ни встреча молодых в день свадьбы. Его брали в дальнюю дорогу. К хлебу относились свято. Брать его можно было только чистыми руками. Нельзя было его выбрасывать. Пекли его обычно один раз в неделю. Резать хлеб за столом считалось почетной обязанностью главы семьи.
- С вечера хозяйка готовила тесто в специальной деревянной кадке. Тесто и кадка назывались

Блины



Считались вторым по популярности блюдом русской кухни. В старину блины считались ритуальной пищей от рождения (роженицу кормили блином) до смерти (блинами с кутьей поминали усопшего). Блины сопровождали русскую масленицу – проводы зимы.

Кулич



Кушанье
пасхального
стола. Выпекали
его из очень
сдобного теста и
освещали в
церкви

Каравай



Символизирует
плодородие и
жизнь и служит,
в частности,
важным
элементом
свадебного
стола

Пироги



Ни один крестьянский праздник на Руси не обходился без пирогов. Слово «пирог» произошло от слова пир и первоначально означало праздничный хлеб. Пироги до сих пор считаются украшением праздничного стола. Пирогом обозначался и конец поминального обеда. На большом блюде в окружении свечей его выносили из дома умершего и раздавали нищим.

Пряники



Непременным украшением и лакомством праздничного стола были пряники. В отличие от пирогов в них не было начинки, но зато в тесто добавляли мед и пряности. Получил название пряник от прилагательного пряный и суффикса –ик. На русских свадьбах, когда торжество подходило к концу, гостям раздавали маленькие пряники «разгоняй», намекая, что

Просфоры



Выпекали из кислого теста. Предназначались для совершения христианских таинств.

Кресты, жаворонки



Кресты выпекали в крещенские праздники.

Прилет первых весенних птиц в праздник Гукание весны (Сороки)

отмечали

выпеченными из ржаного теста «жаворонками».

После заклинания весны, жаворонков либо съедали, либо отдавали скоту, либо зарывали в землю, веря, что в любом

Козули



Ватрушка



- Ватру́шка — круглые, открытые сверху и защипанные только с краёв лепешки с наполнителем. Как правило, в качестве наполнителя используется творог, реже картофельное пюре, варенье или повидло.
- Название блюда происходит от слова «ватра» — «очаг, огонь».
- По другой версии — от слова «творог»
- Ватрушки выпекают из дрожжевого, сдобного и пресного теста.