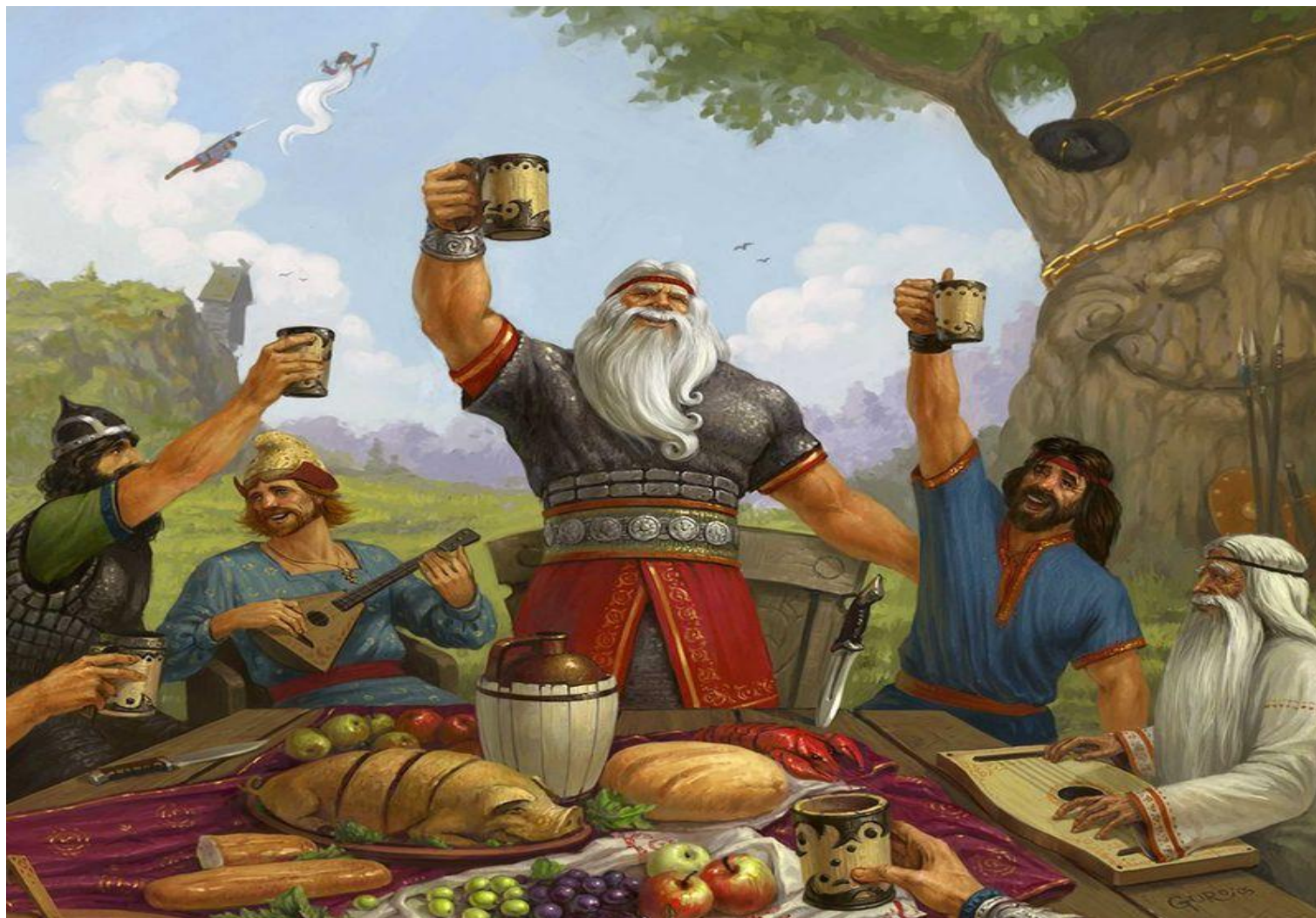


Пир: напитки и еда  
На Руси

Питание играет немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. Это связано с тем, что с самых ранних шагов своего развития не один человек не может обойтись без еды.



**В Древней Руси  
пили очень  
мало.  
Лишь на  
избранные  
праздники  
варили  
медовуху, брагу  
или пиво.**



*Старинная кружка*

# МЕДОВУХА



- Медовуха – уникальный и традиционно русский народный напиток, обладающий, как уверяют знатоки, целым букетом неожиданных свойств. Классический антипохмельный рецепт заключается в стакане крепкой медовухи из холодильника. Его желательно принять внутрь вместе с лимоном.

# КВАСЫ

- С давних времен славяне употребляли прохладительные напитки, для приготовления которых использовали ягодные и фруктовые соки, мед, молоко, хлеб, муку, различные пряности. В XVII в. самым распространенным на Руси напитком становится квас. И до нашего времени он сохранил свою популярность.

# Студень



- Студни готовят из мясопродуктов с большим количеством соединительной ткани, переходящей при длительной варке в желирующие вещества. Для получения вязкого бульона сырье тщательно обезжиривают, так как жир препятствует застыванию. При варке клейдающего сырья не допускают бурного кипения раствора, ибо во время кипения жир может смешиваться с застудневающими веществами, раствор студня мутнеет и при застывании приобретает неплотную консистенцию.

# Общественное питание.

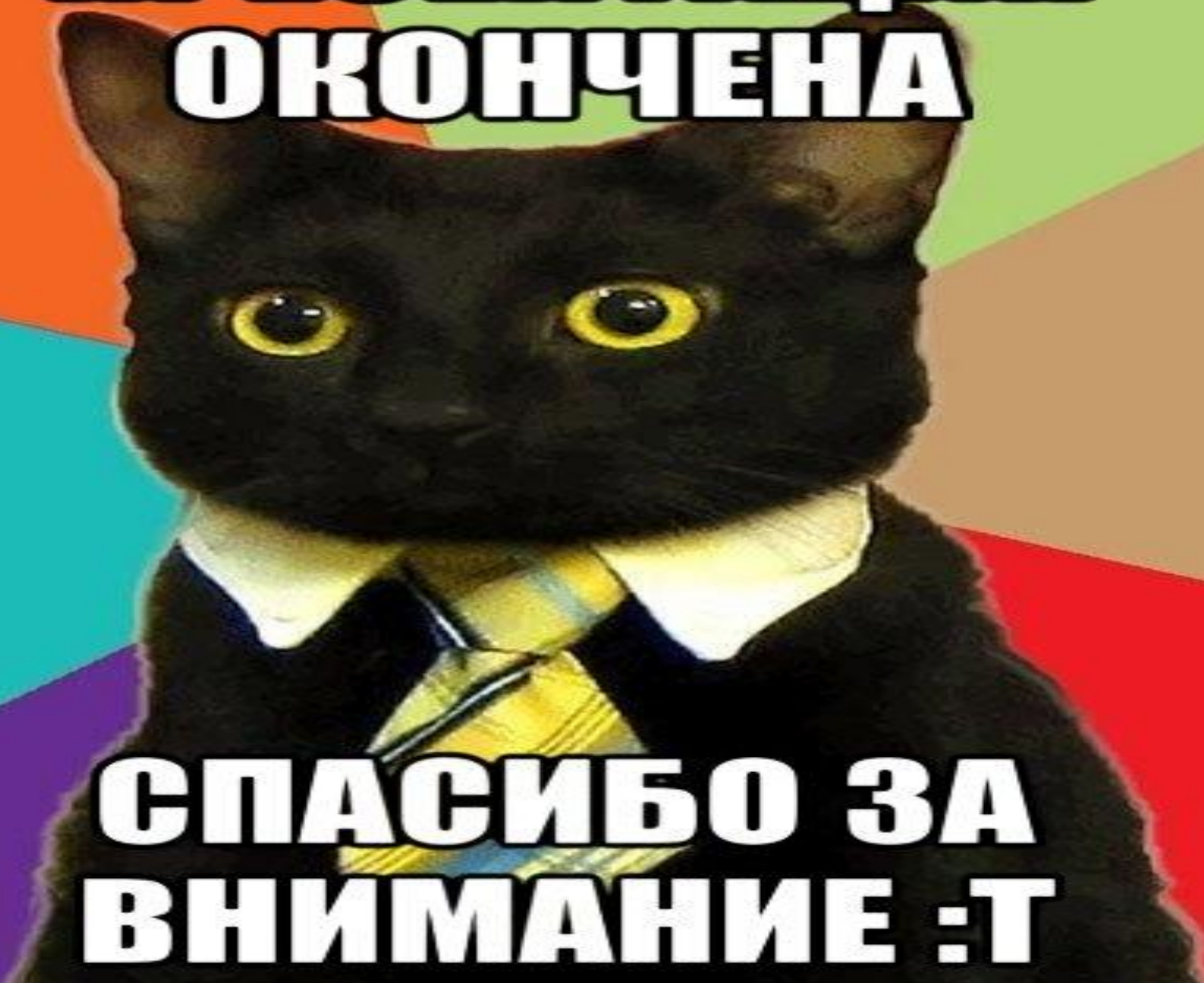


Пир у царя.





**ПРЕЗЕНТАЦИЯ  
ОКОНЧЕНА**



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ :T**