

Презентация.

Тема: Блюда, традиции, семейные ценности русского народа.



Подготовила ученица 1 «Д» класса Арефьева Люба

Классный руководитель: Галданова Елена Николаевна

Что такое «Русская кухня»

Русская кухня – традиционная кухня русского народа. Её блюда и вкусовые акценты меняются в зависимости от географического положения.



Супы, щи, постыльки, уха, овощные блюда из репы, брюквы, капусты; каши, хлеб, блины, пироги, пельмени и многое-многое другое.

- Уже в ранний период развития русской кухни обозначилось резкое разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на ее дальнейшее развитие вплоть до конца XIX в. Искусственное создание грани между скоромным и постным столом, изолирование одних продуктов от других, недопущение их смешения в конечном счете привело к созданию лишь некоторых оригинальных блюд, а все меню в целом пострадало - оно стало однообразнее.



Традиции русской кухни

1 Кашу на Руси ели как самостоятельное блюдо, и как гарнир к рыбе и мясу. Лучшими кашами считались крутые, рассыпчатые. Жидкие каши считались низшим сортом.

- **2** Классическая русская окрошка готовится из двух овощей. Один овощ обязательно имеет нейтральный вкус, а другой имеет ярко выраженный вкус и запах. В окрошку добавляют рыбу с нейтральным вкусом, говядину или курятину. Обязательные элементы окрошки – вареные яйца и сметана. В качестве приправы используется горчица, черный перец или соленые огурцы.
- **3** Среди постных русских десертов есть интересное блюдо – солодуха из пророщенного ржаного зерна. Это жидкое блюдо розового цвета с медовым ароматом, богатое витаминами. Солодуху ели во время зимних постов.



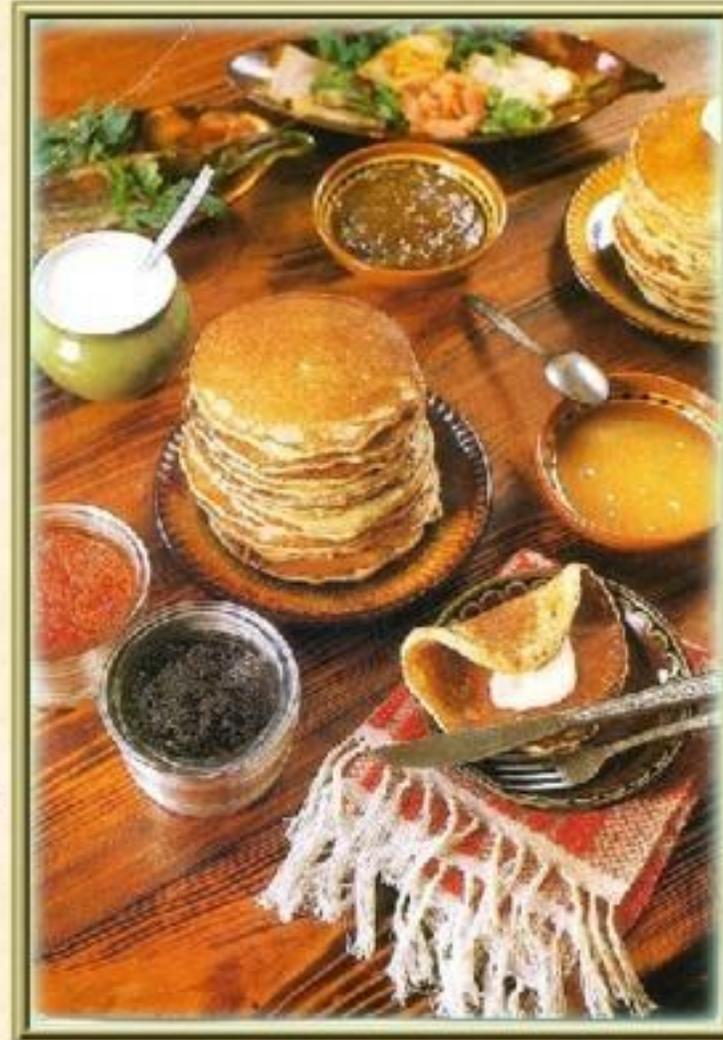
Основой русской кухни можно назвать супы. Щи - это суп, приготовленный из мяса, капусты, моркови, картофеля, помидоров и лука. А если ко всему этому добавить еще и сметану, то получится великолепный вкус. Борщ - это щи со свеклой. Это главное отличие между этими супами. Борщ чаще относят к блюдам украинской кухни



Одним из традиционных блюд на завтрак остается, как и в старые времена, каша. Популярнее всего овсяная, рисовая, манная каши.

Блины

Русские блины - это традиционное блюдо восточных славян. Слово блин произошло от «млин» (мелить, или молоть), то есть изделие из намеленной муки. В русской кухне блины готовят из максимально забродившего жидкого дрожжевого теста. Насчитывается до сотни разновидностей блинов: блины сдобные и блины постные, блины крестьянские и блины царские, а также блины красные и боярские. Традиционные русские блины, это небольшие блины размером с блюдце, которые в старину выпекались только на вычищенных с помощью соли и хорошо прогретых чугунных сковородках. Перед началом выпечки каждого блина, сковорода для блинов смазывалась маслом с помощью луковицы или картошки наколотой на вилку, или кусочком сала. Пеклись блины в русской печи, поэтому по сих пор говорят «печь»



- На Руси блины пекли испокон веков, сначала из овсяной муки, а затем и из пшеничной, ржаной и даже гречневой муки. Крайне популярны были в русской домашней кухне блины с различными «припеками»: луком, грибами, мясом, яйцами, птицей. А уж различных начинок для блинов и вовсе было не счесть. К блинам подавали масло и сметану, икру и соленую рыбку, варенье и творог. И сегодня блины остаются одним из самых любимых русских блюд.



С широкой МАСЛЕНИЦЕЙ

Хлеб

Основой русской кухни были хлебные и мучные изделия и блюда из зерна. Ещё в девятом веке в рацион вошёл ржаной чёрный хлеб, ставший национальным русским хлебом, любовью к которому отличалось большинство народа. Русские методы выпечки и сочетание пшеничной и ржаной муки послужили появлению новых национальных блюд: оладьи, пышки, баранки, бублики и, конечно же, калачи – основной белый национальный русский хлеб.



«Хлеб-всему голова!»





2020/11/2 12:27



Ингредиенты



История

Уха является русским национальным блюдом, одним из разновидностей супа. Версий происхождения блюда очень много, но все сводятся к одной: слово «уха» произошло от древнеиндоевропейского корня *jus, которое переводится как отвар или жидкость. Юшка с рыбой является самым древним блюдом русской кухни. Но, несмотря на нынешнюю популярность, в момент



Крестьянские щи.

- Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе на протяжении вот уже более тысячелетия. Разумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались – богатые, про другие говорили пустые, так как их порой варили из одной капусты да лука. Щи в их полном варианте состоят из 6 основных компонентов – капусты, мяса (рыбы, грибов – сушеных и соленых), кореньев (моркови, корня петрушки), пряной заправки (лука, чеснока, укропа, перца) и кислой заправки (сметаны, яблоч, капустного рассола). Огромное значение для создания особого, неповторимого вкуса щей имело то, что они готовились, а затем томились (настаивались) в русской печи.





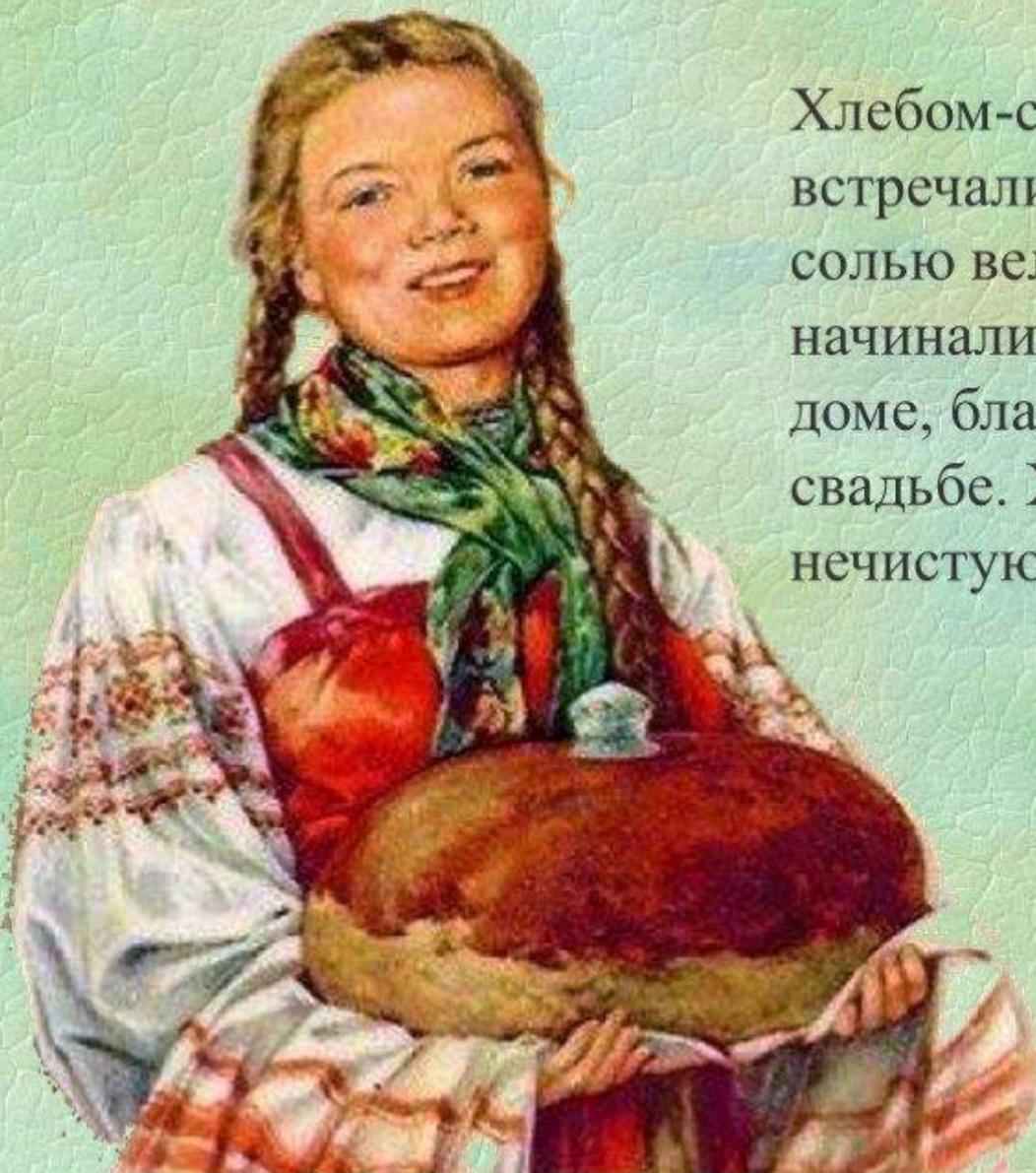


Традиции русской семьи.



*У нашего народа
существует очень
древний обычай
встречать гостей хлебом
- солью.*





Хлебом-солью на Руси
встречали, чествовали. Хлебом-
солью величали. Хлебом-солью
начинали новую жизнь в новом
доме, благословляли молодых на
свадьбе. Хлебом-солью отгоняли
нечистую силу...

Русский народ

Коренная область расселения русского народа - Восточно-Европейская равнина. По мере освоения земель русские находились в тесном контакте с другими народами. Благодаря этому великое географическое и историческое пространство, объединяемое понятием Русь и Россия.

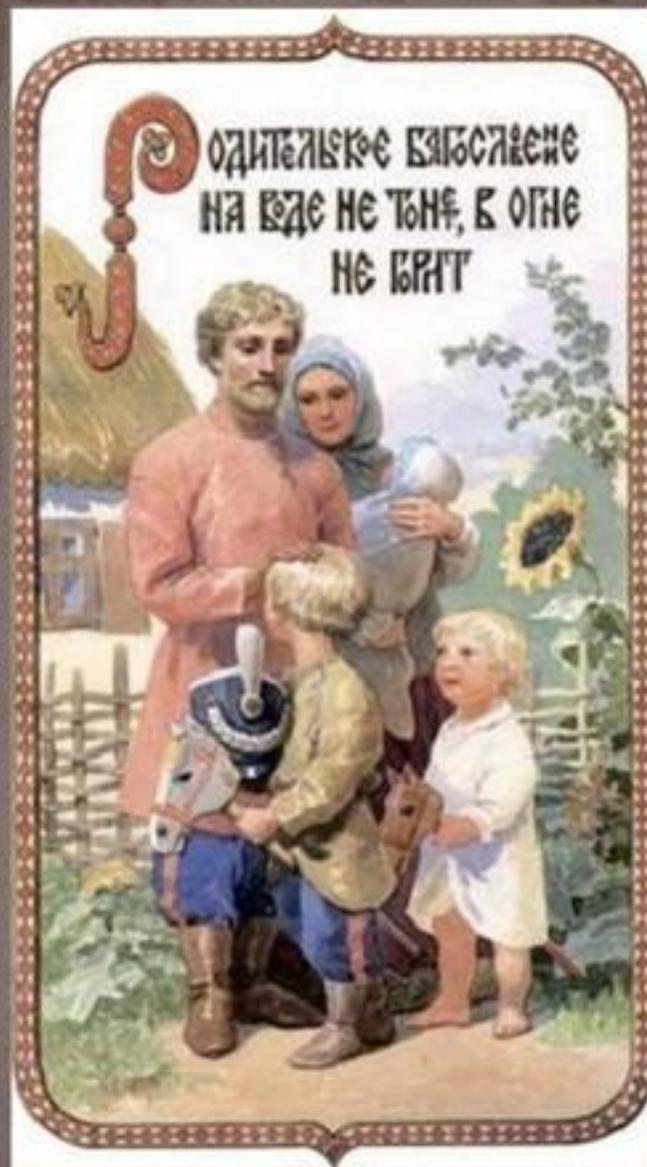
Россия является многонациональным государством, на территории которого проживает более 180 народов.





2020/11/2 12:48





Уважайте и
почитайте
старших, особенно
ваших родителей и
учителей, и ваша
жизнь изменится в
лучшую сторону.

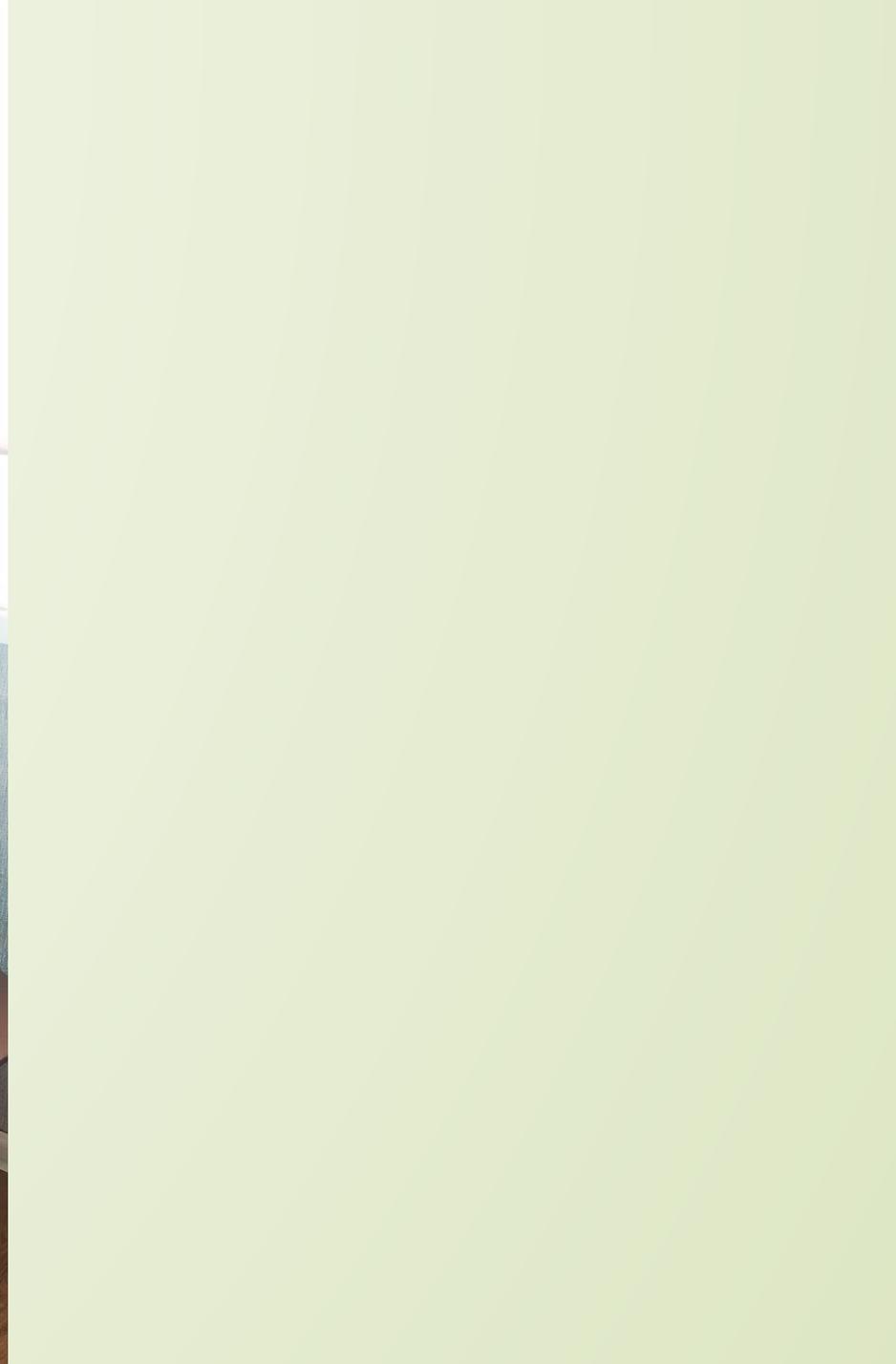
РОДИТЕЛИ – ВСЕГДА ПРИМЕР ДЛЯ СВОИХ ДЕТЕЙ



Процесс воспитания не ограничен временем, он длится всю жизнь. Образ жизни в семье имеет огромное значение. Он складывается из убеждений людей. Если в семье все знают, что друг друга надо терпеть, смиряться, строить отношения на уважении и любви, не жадничать, то это определяет и образ жизни. Приобрести смирение, терпение, уступчивость, мягкость помогают чтение Священного Писания, участие в богослужении, церковных таинствах. Ко всему этому ребенка в православной семье приучают с детства.



2020/11/2 13:02





**В нашей семье все чтут традиции, уважают и любят друг друга.
Я горжусь моей семьей! Моя семья - моя крепость!**



Спасибо за внимание!

