

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение детский сад «Теремок» п. Керамкомбинат



Праздничные угощения на Руси



Воспитатель:
Сатункина А.В.

Презентация для детей старшей группы «Праздничные угощения на Руси»



Наиболее частым блюдом на столе наших предков были продукты хлебопечения, каши и кисели, т.е. то, что изготавливалось из зерна.

Каши готовили из овсяной, гречневой, ячменной, пшеничной муки и ели с маслом или молоком.

Гречневая каша традиционно подавалась к щам.

Из муки пекли, помимо хлеба, пироги, пирожки, блины, оладьи, хворосты, караваи.



Пироги

Начинки для пирогов могли быть самые разнообразные. Гороховик начиняли горохом, крупеник — кашею, грибник — грибами, кулебяку — рыбой или мясом, курник — курицею.

По форме пироги могли быть круглыми, долгими, треухими, а по способу оформления — глухими, если они защипывались и начинка в них не была видна, или расстегаями.



Подавали выпечные изделия обычно к супам, которые назывались ухами: «А меж ух — пироги». «Ухой» в то время называли любой суп или похлебку, а не только рыбный.



Кроме ух готовили также щи и борщи.

Слово «щи» в то время употреблялось в двух значениях: горячее блюдо из капусты и напиток, похожий на квас, который приготавливали на пивных остатках и хранили круглый год в бочках или бутылках.



Мясные кушанья готовили вареными или жареными. Особой любовью, судя по частоте упоминания в разных источниках, пользовались пернатая дичь и домашняя птица: тетерева, рябчики, куры, гуси, утки и даже журавли, лебеди и цапли.



Старшинство за столом.

На пирах, да и в обычной семейной трапезе на Руси строго соблюдали за столом старшинство. Столы ставили не посередине помещения, а приставляли к лавкам, на которых и распределялись «места» в соответствии с возрастом и положением членов семьи или гостей. В «переднем углу», под образами, сидел хозяин — у «верхнего» конца стола. По правую руку от него — старший сын или следующий по старшинству брат, по левую — второй сын.



Блины – традиционное лакомство.

Блины являются традиционным лакомством русского народа, одним из самых любимых и почитаемых блюд, как во времена древней Руси, так и сейчас. Они занимали достойное место на столе каждой хозяйки, и считаются одним из самых первых мучных блюд появившихся в рационе наших предков приблизительно в 9 веке нашей эры.





Масленица

Когда-то давно, когда Русь была еще языческой, Масленица — обрядовый праздник встречи весны — справлялся несколько позже, чем сейчас, был приурочен ко дню весеннего равноденствия. С приходом христианства это стало невозможно — тогда буйная и разгульная Масленица приходилась бы аккурат на время Великого поста. Церковь не могла запретить Масленицу — слишком уж любим был народом этот праздник, но постаралась наполнить его другим смыслом, и «выпихнуть» за пределы Великого поста, на последнюю перед постом неделю (сырную седмицу).



Каждая хозяйка на Руси имела свой собственный рецепт выпечки блинов, хранившийся в тайне и передававшийся от матери к дочери.

Пекли блины в печи, обязательно на березовых поленьях, используя тщательно прокаленные с солью чугунные сковородки, смазанные кусочком несоленого свиного сала.





«Масленица» провожает зиму, а вот «жаворонки» в день весеннего равноденствия, 22 марта, по народному календарю на Руси зазывали Весну. По древним поверьям, в этот день прилетали первые сорок птиц. Они возвращались домой, принося на крыльях весну.

