

Традиционная русская еда



**Подготовила: Ушакова
Александра
ученица 4А класс-а**

Происхождение блюд

История русских блюд начиналась с христианских верований и обычаев. Правда многие рецепты оказались утеряны, но многими мы пользуемся до сих пор. Традиционные русские рецепты основаны на использовании тех продуктов, которые были в изобилии в жизни людей. Например, мясо готовили только на праздники, а в постное время воздерживались от определенной пищи.



Современная русская пища



Современная русская пища придерживается старых традиций, в наше время она зависит от импорта и различных вкусовых добавок. Профессиональные хозяйки выбирают органически обработанные продукты. Советую всем покупать еду с надписью на упаковке «Bio».

Праздничные блюда



Праздничные блюда это особый вид блюд потому, что они более сладкие и приготовлены из более редких продуктов. К ним относятся как постные, так и обыкновенные продукты. Праздничные блюда готовили, например, на Рождество, Пасху, Свадьбу. Блюдо – Пасха, Пасхальный кулич, монастырский пирог, картофельная запеканка это все праздничные продукты. Пироги, шашлыки, торты относятся к обыкновенным продуктам.

Грибы

Грибы были важны с начала 19 в. по 20в. А всё потому что это был долгохранимый и распространённый продукт. Грибы добавляли в каши ,супы. Грибы томили , солили , заквашивали для более долгого хранения. Чаще всего грибы ели крестьяне. Также грибы обязательно подавались к царскому столу в особых маринадах и соусах.



Мясо

Мясо был не такой распространённый продукт и крестьяне чаще всего его использовали для продажи. Для знати его готовили ежедневно. Но мясо каждый ел на праздник. Это могли быть утки , фазаны, кабаны. К царскому столу каждый день подавали мясо и среди него обязательно должен был быть жаренный лебедь.



Супы



Супы готовили все: и знать и простой люд. Супы были горячими и холодными. Царями горячих супов были Щи. Бедные готовили без мяса только с овощами. Знать готовила со всеми ингредиентами. Королевой холодных супов была окрошка. Её готовили на квасе. Также было много других супов: борщ, лапша, солянка и т.д.

Фаст-фуд



Фаст-фуд это уже современный вид пищи. Он переводится как быстрая еда. Фаст-фуд не особо полезный вид пищи, но там есть полезные продукты. Например: бургеры, пиццы, чипсы, фри. В фаст-фуде используются такие продукты как: овощи, булки, мясо. Не используются ягоды и фрукты. Обычно для потребления фаст-фуда не нужны ложки и вилки. Все поедается руками.

Заключение

В заключении можно сказать, что еда это – разнообразная и уникальная вещь. Все мы должны получать энергию и для этого мы едим. Но еда это не только утоление голода, но и удовольствие от неё.





Спасибо за внимание!

