Трапеза

В Росси всегда любили хорошо поесть

Закуски

Икра

Черная

Красная

Рыба

Осетровая

Лососевая

Грибы

Белые

Грузди

Рыжики

Лисички

Маслята

Винегрет

Соленья

Огурцы

Помидоры

Квашеная капуста

Квашеная капуста, соленые огурцы и соленые рыжики входили в так называемое «дорожное», то есть набор продуктов, который выдавали на Руси послам, отправляли в дорогу. Кроме того, в этот набор входили, мед, моченная брусника, кислые анисовые яблоки, сушенная малина и черника, земляничная пастила и пряники. Моченная брусника и сейчас пользуется большой популярностью, особенно на севере, как закуска и как гарнир к пицце и к мясу.

Кроме перечисленных продуктов на столе можно увидеть и свежие овощи, салаты, заливные, мясное и рыбное ассорти. И все это многообразие является лишь прелюдией к обеду, основная еда еще впереди.

Квас

Это старинный русский напиток пользуется у нас большой популярностью. Однако, к сожалению почти забытые сорта квасов: яблочный, вишневый, петровский, лимонный.

Предлагаем вам рецепт одного из вкуснейших квасов-петровского.

Ингредиенты : 800грамм ржаных сухарей, 25 грамм дрожжей, по 100 грамм сахарного песку, меда,хрена,4 литра воды.

Хлеб нарезать ломтиками подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать н6астоять в тепле три-четыре часа. Процедить и добавить разведенные дрожжи и сахар, после чего дать квасу настояться в теплом месте десять- двенадцать часов.

Квас хорошо перебродит, его снова следует процедить и разлить по бутылкам добавить мед и тертый хрен. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через трое суток вас готов.

Приятного вам аппетита!!!

И дополнительно для опытов но не для еды

В 1450 принимаем внутрь С2Н5ОН

Строка текстов для опытов