трапеза

В России всегда любили хорошо поесть

Закуски

Икра

Черная

Красная

Рыба

Осетровая

Лососевая

Грибы белые

Грузди

Рыжики

Лисички

Маслята

Соленья

Огурцы

Помидоры

Квашеная капуста

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

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

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

Квас

Этот старинный русский напиток пользуется у нас большой популярностью. Однако, к сожалению, почти забыты многие сорта квасов: яблочный, вишневый, петровский, лимонный. Предлагаем вам рецепт одного из вкуснейших квасов – петровского.

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

Когда квас хорошо перебродить, его следует снова процедить и разлить по бутылкам. Перед розливом по бутылкам добавить мед и тертый хрен. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через трое суток квас готов.

Приятного вам аппетита!!!

И дополнительно для опытов, но не для еды