**Что ели наши предки**

В произведениях А.С. Пушкина щедрой рукой рассыпаны конкретные детали жизни и быта его современников, старинных русских обычаев. Например, в них можно найти упоминание многих блюд русской кухни.

Владимир-солнце пировал,

Меньшую дочь он выдавал

За князя храброго Руслана,

И **мед** из тяжкого стакана

За их здоровье выпивал.

Не скоро ели предки наши,

Не скоро двигались кругом

Ковши, серебряные чаши

С кипящим **пивом** и вином.

Они веселье в сердце лили,

Шипела пена по краям,

Их важно чашники носили

И низко кланялись гостям.

(«Руслан и Людмила»)

Пиво на Руси варили к праздниками или для того, чтобы отметить какие-либо важные события. Сваренное пиво берегли от порчи или дурного глаза. Пили пиво и во время свадебного обряда. Это происходило потому, что пиво воспринималось как живая вода, приносящая силу и здоровье и оберегавшая от всякого зла.

Мед и квас считались повседневными напитками. Квас даже использовали в банях. В «Сказке о рыбаке и рыбке» упоминается печатный пряник.

За столом сидит она царицей.

Служат ей бояре да дворяне,

Наливают ей заморские вины,

Заедает она пряником печатным.

В Древней Руси пекли «хлебы с медом и маком». Это и были, вероятно, первые пряники. Для этого чтобы получить на прянике надпись или картинку, стали делать пряничные доски из груши, березы. На них вырезали изображение птиц, растений, зверей, рыб, углубляли рисунок стамеской, чтобы в выемках поместилось пряничное тесто. Пекли пряники в печи прямо на досках и вынимали доски, как подносы.

В «Сказке о попе и о работнике его Балде» есть любопытное слово:

Буду я служить тебе славно,

Усердно и очень исправно,

В год за три щелка тебе по лбу,

Есть же мне давай вареную полбу.

Что за кушанье просит Балда у попа?

Что за кушанье просит Болда у попа? Полба – это зерновой злак, «колосовое растенье между пшеницей и ячменем» (В.Даль). Из полбеной крупы варили кашу.

В этой сказке упоминается и другое русское национальное блюдо.

До светла все у него пляшет,

Лошадь запряжет, полосу вспашет,

Печь затопит, все изготовит, закупит,

Яичко испечет да сам и облупит…

Кашу заварит, нянчится с дитятей.

Каша- это сваренная в воде или молоке крупяная масса. Каши когда-то были на Руси обрядовым блюдом. При заключении мирного договора стороны должны были вместе сварить и съесть кашу. Кашей называли и свадебный пир.

Традиционные для русского стола пироги и блины упомянуты в поэме «Евгений Онегин»:

Конечно, не один Евгений

Смятенье Тани видеть мог,

Но целью взоров и суждений

В то время жирный был **пирог…**

Слово «пирог» происходит от слова «пир». Без капустного, мясного или рыбного пирога не обходилось на Руси ни одно праздничное застолье.

Блины-культовое и обрядовое блюдо языческого периода Древней Руси. Позднее их стали есть весь год, но особенно весной, на масленицу, во время проводов зимы.

Они хранили в жизни мирной

Привычки милой старины;

У них на масленице жирной

Водились русские **блины…**

Вспомним известные строки поэта, обращенные к его приятелю С.А. Соболевскому:

На досуге отобедай

У Пожарского в Торжке,

Жареных котлет отведай

И отправься налегке.

Пожарские котлеты приготовят из мяса курицы, подают с зеленым горошком, фасолью, цветной капустой, картофелем. Котлеты обычно жарят, но для пожарских существует другой способ приготовления-пряжение. Опущенная в кипящее масло котлета равномерно покрывается со всех сторон плотной, но незажаренной корочкой.

Школьникам можно предложить найти в произведениях А.С.Пушкина другие упоминания о тех или иных блюдах как русской национальной, так и кухни других народов.