



*Обрядовая кухня
восточных славян*

Цель: определение роли обрядовой кухни в системе представлений славян о мире

Задачи:

- 1. Раскрыть символику зерна в представлениях славян о мире.*
- 2. Познакомить с видовыми особенностями обрядовой выпечки и каш славян.*

Понятийный аппарат:

«Обряд» - совокупность действий стереотипного характера, которой присуще символическое значение.

«Обрядовая кухня» - отражает представления людей о мироустройстве и выражается в виде приготовления традиционных праздничных и поминальных блюд.

*«Менталитет» - это совокупность умственных, эмоциональных и культурных особенностей, а также ценностей человека или группы, чаще — целого народа. Само слово «менталитет» происходит от латинского *mentis* — душа, дух, ум.*

Символика зерна в представлении славян о мире



Виды обрядовой выпечки

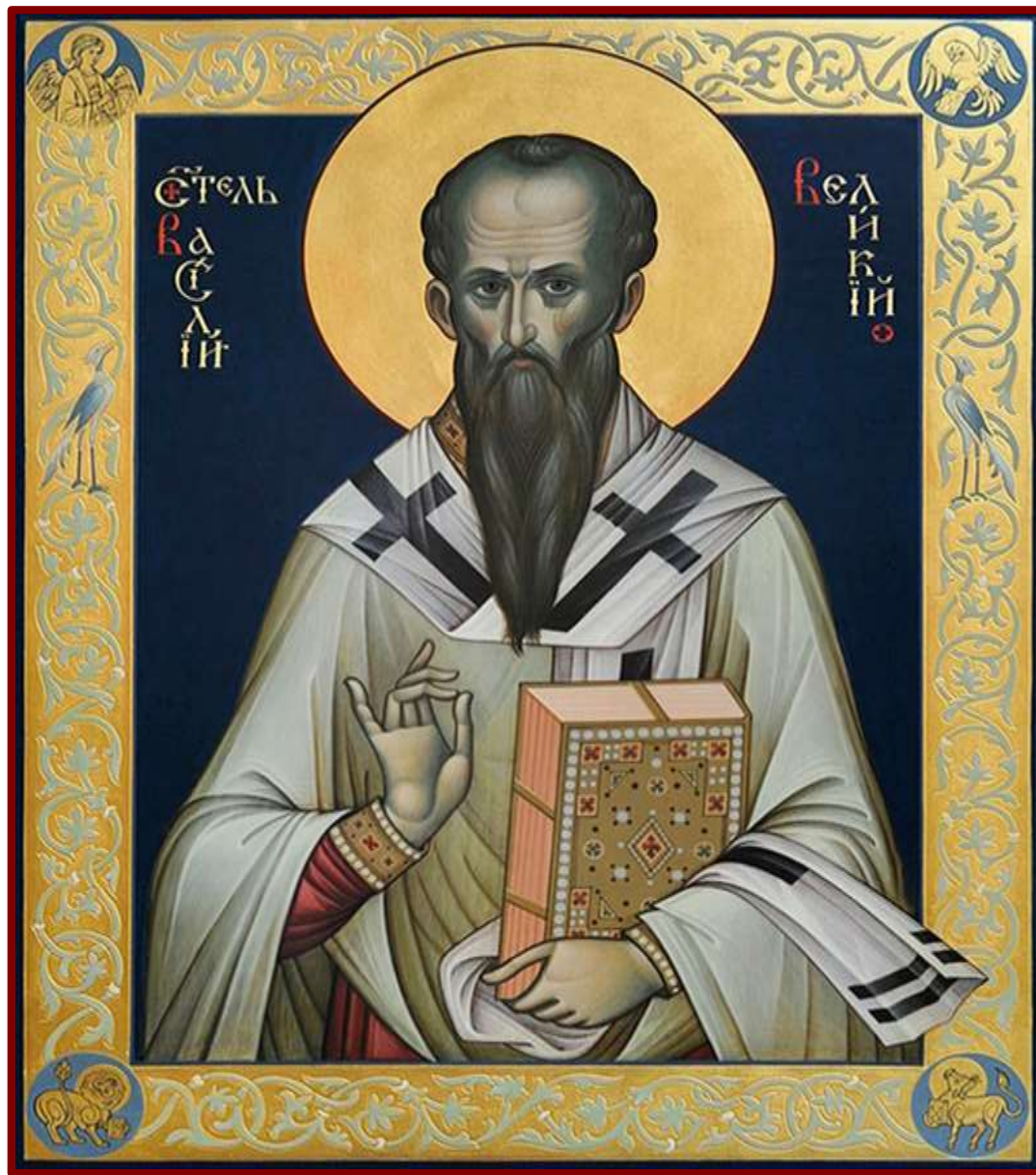
<i>Виды обрядовой выпечки</i>	<i>Особенности</i>
<i>«Кесаретские поросята»</i>	<i>Мясные пироги в форме поросят, которые пекли 1 января (в языческие времена День Велеса). С принятием христианства культ Велеса заменен культом Василия Кесарийского (византийский святой).</i>
<i>«Кресты»</i>	<i>Обрядовые булочки в форме крестов, которые пекли на Пасху.</i>
<i>«Лесенки»</i>	<i>Обрядовое печенье, в форме лесенки, пекли на Вознесение и в день Иоанна Лествичника.</i>
<i>«Козули»</i>	<i>Обрядовое печенье из «белой» или «черной» муки, испечённое чаще всего в форме коров, овец, лошадей в святочное время.</i>

Виды обрядовой выпечки

<i>Виды обрядовой выпечки</i>	<i>Особенности</i>
<i>«Блины»</i>	<i>Слово происходит от «млин» (мелкий). Древнейшая ритуальная выпечка, символизирующая душу предка (О. Г. Баранова, Т. А. Зимина).</i>
<i>«Жаворонки»</i>	<i>Обрядовое печенье из пресного или кислого теста в форме птичек. Изготавливали на Сороки. На Русском Севере могли печь на Алексея Теплового (17/30 марта) или на Благовещенье (25 марта/ 7 апреля).</i>
<i>«Пирог с горохом»</i>	<i>Пекли на праздник «Дождинки», свадьбы и Вознесенье.</i>



«Велес». Иллюстрация Е. Ваганова



Икона «Василий Кесаретский» XVв.



«Лесенки» – обрядовое печенье



«Булочки кресты»





«Архангельские козули»





«Кесаретский поросенок»

Виды обрядовых каш

<i>Название каши</i>	<i>Характеристика</i>
<i>«Саломат»</i>	<i>Густая каша из пшеницы с добавлением сала или коровьего масла.</i>
<i>«Кулага»</i>	<i>Солод ржаной с добавлением масла. («... трошечку падкиснетъ вечер, а за ночь ана зделаетца такая и сладенькая и кислая. На заутри ее кладут в чугуи большой... и варили») (Н. Сумцов. Русский праздник. М. : «Наука». - С.203-204.)</i>
<i>«Рисовая каша»</i>	<i>Густая каша из риса. Рис появился в России в XIX в. В кашу добавляли ягоду и называли «Кутья».</i>

Выводы

1). Наши предки верили, что зерно обладало огромной магической силой, которое обеспечивало возрождение и отражало идею бессмертия души.

2. Таким образом, обрядовая кухня восточных славян играла важную роль в системе мировоззрения восточных славян. Обрядовая выпечка и каши служили в качестве поминальной пищи умерших предков (культ предка), а также, как средство магического воздействия на природу (культ плодородия).

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!