

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЗАДАНИЙ НА УРОКЕ РКИ

кефир	густое молоко, которое закисло
квас	прохлаждающий, сладкий напиток, который готовят из разбавленного водой сока ягод или плодов
морс	топленое молоко, заквашенное сметаной
простокваша	кисловатый напиток, который готовят на воде с солодом из ржаного хлеба или муки.
ряженка	проваренные в воде свежие или сухие фрукты.
КОМПОТ	кисломолочный напиток из перебродившего коровьего молока, заквашенного особым грибком.

Русский квас

Русский квас – один из любимейших прохладительных напитков русского народа. Вероятно, славяне знали о квасе задолго до образования Киевской Руси. Само слово «квас» русского происхождения и обозначает «кислое питьё». Он был после воды в России наиболее распространённым напитком. При этом любовь к квасу не знала сословных границ: его с одинаковым удовольствием пили и бедняки, и богачи, а последние даже предпочитали его заморским винам. Квас был удивительно дешёвым и это, частично, объясняет его популярность. На основе кваса готовили различные блюда, напр. окрошку.

Великолепные вкусовые качества кваса поражали иностранных гостей. Они не могли поверить, что этот восхитительный напиток, превосходящий по вкусу шербет, доставался даже слугам. Наряду с квашеной капустой квас на протяжении долгого времени служил единственным средством, спасавшим народ от цинги во время долгой голодной зимы. Дело в том, что квас готовился из зерна, которое отличается большим содержанием витаминов. В народной медицине квас использовался для лечения простуды, лихорадки, кишечных и желудочных заболеваний. Для повышения питательной ценности кваса его готовили из двух видов солода и без сахара, лишь иногда облагораживая мёдом.

У каждой хозяйки имелся свой рецепт кваса с секретом. Традиционно в пищу использовался свежий квас, но некоторые ленивые хозяйки умудрялись настаивать квас только раз в год, по мере его использования добавляя воду к закваске. В конце концов такой квас скорее походил на уксус и не имел ничего общего с приятным шипучим напитком.

Несмотря на одинаковую квасную основу, квасы отличались друг от друга набором хлебопродуктов, приправами (некоторые очень любили добавлять изюм, мяту, хмель, мёд и др.), временем запекания в печи или выдержки. Приготовление кваса

требовало большого мастерства, опыта, особых умений, и специального оборудования, например, кадушки с двойным дном. К сожалению, многие рецепты кваса не сохранились до наших дней. Но всё же у нас по-прежнему есть возможность наслаждаться этим восхитительным прохладительным напитком.

Василий Дмитриевич Поленов

Картина «Московский дворик» 1878

Василий Дмитриевич Поленов – один из самых популярных художников второй половины XIX века. Он более всего известен как живописец-пейзажист.

Давайте посмотрим и послушаем. Сначала – тишина тёплого летнего дня. Середина лета. Свежая зелень, цветут ромашки, слышим пение птиц. Издалека доносится лай собаки. Слышим жужжание пчёл. И громкое кукареканье петуха.

Из дома через открытое окно доносятся голоса людей и звуки фортепьяно. Но вот хлопнула калитка, слышен её скрип, и из дома вышла служанка, вынесла ведро с водой. Слышен плеск вылитой воды. На траве два мальчика играют с собакой. Слышим её урчание. А неподалёку громко кричит, плачет, орёт ребёнок.

На переднем плане стоит мальчик. Что у него в руках? Ромашка! Он гадает на ромашке! «Любит – не любит»? Нет, скорее – «накажут или не накажут» за какой-то поступок, а может «выпорют – не выпорют»...

Центр Москвы. С улицы доносится цоканье копыт, и ещё крики газетчиков...

Из церкви слышен голос священника, который читает «Отче наш», голоса церковного хора. Спокойно, плавно разносится звон церковного колокола...

И над всем этим синее, спокойное небо. У нас в душе чувство радости, покоя.

По Т.Л. Жарковой «Искусство на уроке по развитию речи»



Projekt 2016-1-PL01-KA104-025055 „Ucz się z nami - Mobilny Transfer wiedzy”

Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+
This project has been funded with support from the European Commission.