**Српска кухиња**

**Српска кухиња** је хеторогена, иако су бурна [историјска](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%98%D0%B0_%D0%A1%D1%80%D0%B1%D0%B8%D1%98%D0%B5) дешавања утицала и на исхрану [народа](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4), па тако сваки регион има своје специфичности и различитости. Може се рећи да су пресудни утицаји били [византијско](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D1%98%D0%B0)-[грчки](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D1%87%D0%BA%D0%B0), дакле — медитерански, затим оријентални и [аустроугарски](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%83%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%83%D0%B3%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B0). [Спремање хране](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE) је саставни део српске традиције и културе. У [Србији](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B1%D0%B8%D1%98%D0%B0) је уобичајено обедовање 3 пута дневно ([доручак](http://sr.wikipedia.org/wiki/Doru%C4%8Dak), [ручак](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A0%D1%83%D1%87%D0%B0%D0%BA&action=edit&redlink=1) и [вечера](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%92%D0%B5%D1%87%D0%B5%D1%80%D0%B0&action=edit&redlink=1)), уз напомену да је најважнији и најчешће најобимнији оброк - ручак.

У српским [селима](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D0%BE) назив за кухињу био је „кућа“, а централни део је било огњиште, које је представљало важно, култно место, поред кога се одигравао свакодневни живот, окупљала цела породица. Седело се на дрвеним клупама, троношцима и столицама, посуђе је било дрвено и земљано, а у богатијим кућама и бакарно. Хлеб се правио од житног или кукурузног брашна.

**Хлеб**

Намирнице су биле биљног и животињског порекла. Најважнији је био [хлеб](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1), који се правио од [пшенице](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0), [јечма](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%88%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BC), [проса](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BE), [овса](http://sr.wikipedia.org/wiki/Ovas), [спелта](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A1%D0%BF%D0%B5%D0%BB%D1%82&action=edit&redlink=1) и [сирака](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%B0%D0%BA).

Да би се добио хлеб, [жито](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D1%82%D0%BE) се млело у малим, кућним, ручним жрвњевима, [воденицама](http://sr.wikipedia.org/wiki/Vodenica) или [млиновима](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%BB%D0%B8%D0%BD&action=edit&redlink=1). Најбољи хлеб се месио од [пшенице](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0), а лошијег квалитета је био [јечмени](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%88%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BC), затим од [оваса](http://sr.wikipedia.org/wiki/Ovas), који се углавном служио за исхрану коња. Најлошијег квалитета је био неукусни, црни хлеб од [сирака](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%B0%D0%BA) који има крупно зрно и [проса](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BE) од кога се првенствено правила [каша](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B0&action=edit&redlink=1) када би цело или самлевено зрно кували у води или млеку.

Хлеб се месио као [погача](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B3%D0%B0%D1%87%D0%B0) са [квасцем](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81%D0%B0%D1%86) или од киселог теста. Пекао се на огњишту или у пећи. Поред хлеба и погаче постојао је и [двопек](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%94%D0%B2%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%BA&action=edit&redlink=1), који се користио за путовања, будући да је могао дуго да стоји.

Такође се правила и [пита](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B8%D1%82%D0%B0&action=edit&redlink=1), од развученог теста, испуњена сиром или месом.

### Намирнице биљног порекла

Осим хлеба у средњовековној Србији постојале су и друге намирнице биљног порекла.

[Поврће](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D1%80%D1%9B%D0%B5) се гајило у »вртовима«, који су се налазили око кућа. У ћириличким текстовима поврће се називало »зеље«, а то су били: [купус](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BF%D1%83%D1%81), [репа](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BF%D0%B0), [бундева](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D1%83%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%B2%D0%B0&action=edit&redlink=1), [бостан](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD). »Љутим зељем« називани су [лук](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D0%BA) и [ротква](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B2%D0%B0). Гајиле су се и махунасте биљке попут [сочива](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B2%D0%BE), [боба](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%B1), [грашка](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B0%D1%88%D0%B0%D0%BA), [мака](http://sr.wikipedia.org/wiki/Mak)...

У средњовековној Србији гајило се и [воће](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D1%9B%D0%B5): [крушке](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0), [трешње](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D0%B5%D1%88%D1%9A%D0%B0), [вишње](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D1%88%D1%9A%D0%B0), [јабуке](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%88%D0%B0%D0%B1%D1%83%D0%BA%D0%B0), [шљиве](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%99%D0%B8%D0%B2%D0%B0)... У околини Призрена било је много дудињака. [Дуд](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%83%D0%B4) се гајио због свилене бубе.

Воће и поврће се продавало на пијацама, а нарочито у градовима. Воће се јело свеже или сушено.

### Намирнице животињског порекла

Од намирница животињског порекла - на првом месту било је [месо](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D1%81%D0%BE), будући да је [сточарство](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE) у Србији било веома развијено. Гајиле су се и [овце](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%86%D0%B0), [говеда](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%BE), [коњи](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%9A), [козе](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B7%D0%B0),[биволи](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D0%B8%D0%B2%D0%BE&action=edit&redlink=1), перната [живина](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0), [свиње](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D0%B8%D1%9A%D0%B0). Месо се продавало свеже или усољено (које је било скупље).

Током овог периода знало се и за месне прерађевине. Cланина, [пршут](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D1%80%D1%88%D1%83%D1%82&action=edit&redlink=1) и [кобасице](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D1%81%D0%B8%D1%86%D0%B5&action=edit&redlink=1).

Доста се користило и месо од [дивљачи](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%94%D0%B8%D0%B2%D1%99%D0%B0%D1%87&action=edit&redlink=1). Ловиле су се дивље свиње, [дивокозе](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%B7%D0%B0), срне, јелени, зечеви, дивље патке, дивље гуске, јаребице, голубови.

Осим меса значајна намирница животињског порекла био је [сир](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80). Било је више врста сирева, млад, слатки или слани. Србија је била и велики извозник сира.

[Млеко](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D0%BE) је била значајна намирница, која се чувала у дрвеним судовима. Такође се правило и [кисело млеко](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B8%D1%81%D0%B5%D0%BB%D0%BE_%D0%BC%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D0%BE&action=edit&redlink=1).

Важан чинилац у исхрани била је и [риба](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D0%B1%D0%B0) и то како речна тако и морска. Припремала се свежа и усољена (усољеном рибом се и трговало).

### Посластице

Током средњег века користио се [мед](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%B4). Воће у меду је била једноставна и укусна посластица. Под утицајем Византијске културе, у мед се такође додавао орах и друго коштуњаво воће. Гости у кућама су се увек дочекивали медом као знаком добродошлице; младенцима се давао мед да им живот буде сладак. Знало се и за [шећер](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B5%D1%9B%D0%B5%D1%80), али пошто је био изузетно скуп није био пуно заступљен у исхрани. Правиле су се (посебно у приморју) [торте](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B0) од сира као и врста слатких кобасица - маснице. Веома цењен је био [марципан](http://sr.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%B0%D1%80%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%B0%D0%BD&action=edit&redlink=1). Слаткиши су се служили на крају јела.

### Пића

Најважније пиће била је [вода](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%B0), коју је становништво прикупљало са извора или из бунара. Од алкохолних пића најзаступљеније је било [вино](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE), и то више црвено него бело, [медовина](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0), посебно у крајевима где није гајена винова лоза и [пиво](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D0%B2%D0%BE). Медовина је старо словенско пиће које се није пило само у Србији, већ и у осталим балканским земљама, као и на северу.

Производња ракије путем [дестилације](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%98%D0%B0) се не помиње током средњег века. Овај обичај је настао касније. Србија је током периода под турском влашћу постала познати произвођач ракије, посебно [шљивовице](http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%99%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%86%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%A8%D1%99%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%86%D0%B0).

1. Које српске јела знајете? Које су слани и које слани?

2. Знајете марку српког пива?

http://sr.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%BF%D1%81%D0%BA%D0%B0\_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%B8%D1%9A%D0%B0