

Српска кухиња

Српска кухиња је хеторогена, иако су бурна историјска дешавања утицала и на исхрану народа, па тако сваки регион има своје специфичности и различитости. Може се рећи да су пресудни утицаји били византијско-грчки, дакле — медитерански, затим оријентални и аустроугарски. Спремање хране је саставни део српске традиције и културе. У Србији је уобичајено обедовање 3 пута дневно (доручак, ручак и вечера), уз напомену да је најважнији и најчешће најобимнији оброк - ручак.

У српским селима 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, трношцима 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, који се правио од пшенице, јечма, проса, овса, спелта и сирака.

Да би се добио хлеб, жито се млело у малим, кућним, ручним жрвњевима, воденицама или млиновима. Најбољи хлеб се месио од пшенице, а лошијег квалитета је био јечмени, затим од оваса, који се углавном служио за исхрану коња. Најлошијег квалитета је био неукусни, црни хлеб од сирака који има крупно зрно и проса од кога се првенствено правила каша када би цело или самлевено зрно кували у води или млеку.

Хлеб се месио као погача са квасцем или од киселог теста. Пекао се на огњишту или у пећи. Поред хлеба и погаче постојао је и двопек, који се користио за путовања, будући да је могао дуго да стоји.

Такође се правила и пита, од развученог теста, испуњена сиром или месом.

НАМИРНИЦЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА

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

Поврће се гајило у »вртовима«, који су се налазили око кућа. У ћириличким текстовима поврће се називало »зеље«, а то су били: купус, репа, бундева, бостан. »Љутим зељем« називани су лук и ротква. Гајиле су се и махунасте биљке попут сочива, боба, грашка, мака...

У средњовековној Србији гајило се и воће: крушке, трешње, вишње, јабуке, шљиве... У околини Призрена било је много дудињака. Дуд 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, будући да је сточарство у Србији било веома развијено. Гајиле су се и овце, говеда, коњи, козе, биволи, перната живина, свиње. Месо се продавало свеже или усољено (које је било скупље).

Током овог периода знало се и за месне прерађевине. Сланина, пршут и кобасице.

Доста се користило и месо од дивљачи. Ловиле су се дивље свиње, дивокозе, срне, јелени, зечеви, дивље патке, дивље гуске, јаребице, голубови.

Осим меса значајна намирница животињског порекла био је сир. Било је више врста сирева, млад, слатки или слани. Србија је била и велики извозник сира.

Млеко је била значајна намирница, која се чувала у дрвеним судовима. Такође се правило и кисело млеко.

Важан чинилац у исхрани била је и риба и то како речна тако и морска. Припремала се свежа и усољена (усољеном рибом се и трговало).

ПОСЛАСТИЦЕ

Током средњег века користио се мед. Воће у меду је била једноставна и укусна посланица. 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 слadak. Знало се и за шећер, али пошто је био изузетно скуп није био пуно заступљен у исхрани. Правиле су се (посебно у приморју) торте од сира као и врста слатких кобасица - маснице. Веома цењен је био марципан. Слаткиши су се служили на крају јела.

ПИЋА

Најважније пиће била је вода, коју је становништво прикупљало са извора или из бунара. Од алкохолних пића најзаступљеније је било вино, и то више црвено него бело, медовина, посебно у крајевима где није гајена винова лоза и пиво. 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 се не помиње током средњег века. Овај обичај је настао касније. Србија је током периода под турском влашћу постала познати произвођач ракије, посебно шљивовице.

1. Које српске јела знајете? Које су слани и које слани?
2. Знајете марку српског 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