Приложение 1

**Историческая справка**

Щи — национальное русское блюдо из капусты.

Историки утверждают, что это блюдо было известно на Руси задолго до ее крещения. В XVI в. почти все похлебки назывались щами (щи капустные, щи свекольные, щи из репы). Позднее щами стали называть капустные похлебки, а также похлебки из щавеля и крапивы.

До начало XX в. словом «щи» обозначали не только суп, но и особый кислый квас. Русский писатель В.А.Гиля­ровский пишет, что этот напиток «так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанку, а то всякую бутылку разорвет». В летнее время све­жую капусту тушили с добавлением таких «кислых щей» и употребляли для замены квашеной капусты при приготовлении различных блюд.

А. С. Пушкин писал:

Мой идеал теперь — хозяйка,

Мои желания — покой,

Да щей горшок, да сам большой.

С течением времени технология приготовления щей неоднократно менялась, равно как и состав ингредиентов, входящих в них. Появилось множество видов щей, характерных для определенных регионов страны, а также для отдельных категорий потребителей (вегетарианцы).

Щи — основное жидкое горячее блюдо на русском столе вот уже более тысячелетия. Оно устойчиво сохранялось в разные эпохи, хотя вкусы менялись, и никогда не знало социальных преград; его употребляли все слои населения. Разумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались — «богатые», про другие говорили — «пустые», так как их порой варили из одной капусты да лука. Однако при всех многочисленных вариациях от «богатых» до «пустых» и при всех региональных (областных) разновидностях щей всегда сохранялся традиционный способ приготовления их и связанный с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания неповторимого вкуса щей имело то, что они приготовлялись, а затем томились (настаивались) в русской печи. Неистребимый ничем аромат щей — «щаной дух» — всегда стоял в русской избе. Со значением щей в повседневной жизни были связаны русские поговорки: «Щи — всему голова», «Щи да каша — пища наша» и др.