

# «Хлебосольная хозяйка»

Кухня- одна из наиболее открытых  
заимствованиям область бытовой  
культуры.

- В приготовлении пицци, способах заготовки припасов казаки использовали опыт русской и украинской кухни и навыки, присущие кочевым степным и горским народам.



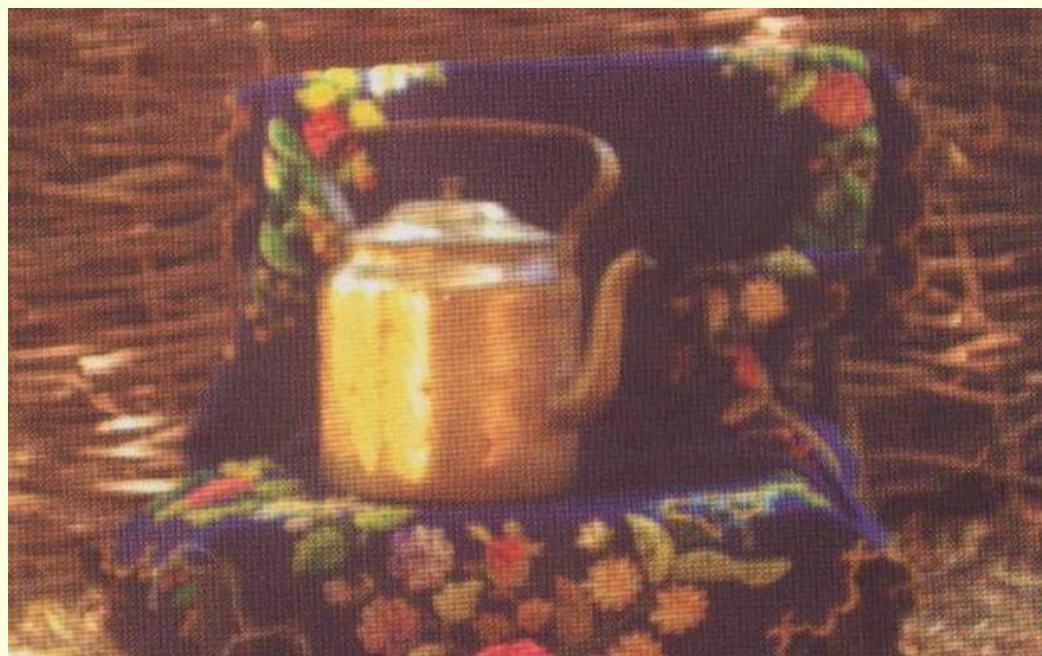
■ Традиция русского хлебосольства присутствовала у донских казаков. Как бы ни жили казаки, но гостей приглашать любили к столу «что Бог послал». Старались как можно богаче накрыть стол.



- Многие из старинной кухни сохранились до наших дней. Такие блюда как круглики, студень, отварные лизни (языки), шурубарки (пельмени) в похлебке, борщ со свининой, лапша, блины...



- В качестве напитков подавался мед, приготовленный с водой, хмелем и пряностями, взвар из сухофруктов.



- Значительное место занимали мучные блюда. Из теста пекли закрытые пироги «круглики» с начинкой из рыбы, мяса, яиц, риса с изюмом, с фруктами и повидлом.



- Донская свадьба не обходилась без кругликов с различными начинками, витушек (шишек), калачей и караваев. У казаков нет более красочного и волнующего обряда, чем свадебный.



- Чтобы не обидеть хозяина гости должны были отведать все блюда.
- Вообще казачки считали, что стряпуху можно оценить по качеству теста.





- Пышность теста и способность сохранить мягкость, по мнению казачек, обеспечивали благополучие и плодородие.



# «Круглик» с фруктовой начинкой



- Дрожжевое тесто раскатать слоем примерно в 0,5 см, положить на круглую сковороду, обрезать лишнее тесто, положить начинку и закрыть сверху тестом. Поставить пирог в теплое место. Когда пирог поднимется, смажьте верх взбитым яйцом и поставьте в духовку на 20-30 минут.