

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Новоспасский технологический техникум»

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ

Традиционная казачья кухня.



2020-2021г

Авторы мастера п/о: Копылова Н.В.
Плотникова М.В.



Традиция хорошо поесть самим и достойно
накормить гостей испокон веков живет
на Дону.

Переступая порог куреня донской
станицы, знаешь, что на столе будет
дымиться уха, истекать жиром сазан...

Ну, и чарка, само собой – за Дон, за гостей.

Казачи, как известно, славятся не только
гостеприимством, но и умением вкусно
поесть.

А казачья кухня – это как казачья песня.

Встречаю гостей
хлебом солью

Казачий праздник «Новый год»

Главным действующим лицом в праздновании наступления нового года у казаков был стол. Чем богаче угощение – тем обильнее будет урожай, и тем сытнее будет в семье. Это время также считалось порубежным. В новогоднюю ночь гадали, а утром казаки ходили по домам с посеванием – рассеиванием зерен пшеницы, гороха или кукурузы по полу избы и на головы хозяевам. Также утром нового года смотрели, кто первым придет к семье в гости: если мужчина – к удаче, а если женщина – к убытку.



Каждый казак, будь то уралец ли донец, жив своими корнями и традициями. Испокон века празднования в станицах проходили сообща, всей гурьбой. Это не только позволяло каждому почувствовать себя членом большой и дружной семьи, но и очень сплачивало народ, чтобы в случае опасности также дружно встать на оборону родной земли.

Казачья кухня передаёт особенности быта и культуры казаков.

Поскольку многие казачьи войска именовались по именам рек (Амур, Волга, Дон, Енисей, Кубань, Терек, Уссури, Яик), то у казаков было обилие рыбных блюд. Донские казаки запекали карпа или леща, варили уху, готовили кулеш с рыбой.

Они любили есть кашу, лапшу, хлеб и пироги, которые запивали морсом (вишнёвым) и квасом.

Также они готовили голубцы и холодец.

Традиционным казачьим десертом был **нардек** — арбузный мёд.

Влияние восточной кухни проявлялось в употреблении изюма, который добавляли в кашу.





В старину казачья кухня не была такой изысканной, как сейчас. Умение готовить считалось не главным для казачки. Да и когда женщине было заниматься разносолами, когда на ее плечах лежало все хозяйство.

К тому же нужно было досматривать за родителями мужа и воспитывать детей. Хозяин-то постоянно был то на службе (с 18 до 38 лет), то в походах.

Да и казаки тогда были не такими капризными, как сейчас. Привыкшие к походной жизни, они были неприхотливы в еде, а потому им было легко угодить.

Кроме того, соблюдение поста – 200 дней в году – было святым делом для всех.

Но, как бы ни было, еда у казаков всегда была добротной. Можно было обходиться без мяса хоть круглый год, вон сколько рыбы было в Дону. Вылавливали осетра, севрюгу, стерлядь, судака, карпа...



Черную икру в старину казаки ели ложками. Из закусок она всегда шла на ура.



Ну, а что касается просто рыбы, то она у казака, всегда была на столе.

Зимой намного чаще, чем летом, казачки пекли пироги – с мясом, капустой, курагой.



Пили на Дону не только чай. Варили крепкий узвар (компот) из сухофруктов. К нему нередко подавали горячие пышки с нардеком – сладкое блюдо из арбуза.



ОБЫЧАИ, ТРАДИЦИИ, НРАВЫ КАЗАКОВ

- Помни, брат, что у казаков:
- Дружба – обычай;
- Товарищество – традиции;
- Гостеприимство – закон



Кухня в казачьем курене.



Отличительной особенностью кухни и всего казачьего жилья была стерильная чистота. Печь подбеливали после каждой стряпни, ведро с белилами всегда стояло под печкой.



Из столовых приборов казаки использовали
миски и деревянные ложки.



Традиционная казачья кухня.

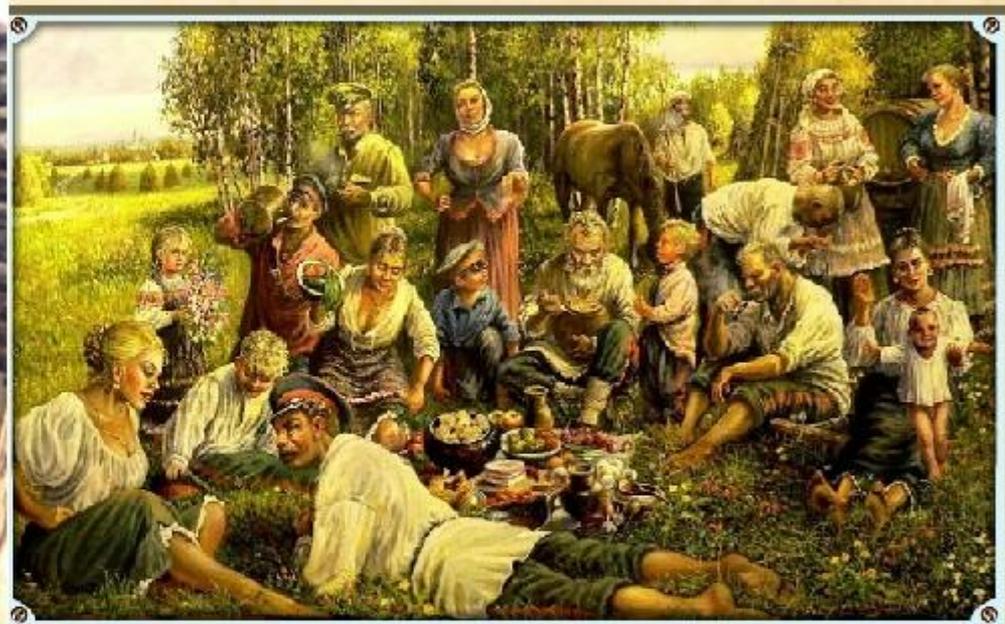
- ◆ Основой питания казачьей семьи был хлеб. Продукты животноводства, овощеводства, рыболовства, играли существенную роль. Широко были распространены бахчевые культуры: тыква, арбуз, дыня. На Кубани ели больше мяса, чем в других регионах России. Так же был любимые: кубанский борщ, вареники с картошкой и др.

История развития кубанской кухни

На Кубани распространен хороший обычай, подавать в любое время года к обеду и ужину тщательно обмытую и очищенную зелень (в зависимости от сезона: петрушку, укроп, кресс-салат, эстрагон, мяту, базилик, зеленый лук и другие). Вместе с зеленью к любому столу подаются также редис, редька, целые помидоры, огурцы.



Давняя традиция казаков - вкусно и сытно поесть, да гостей накормить. Не зря у казаков широко известна поговорка: «Как ложкой, так и шашкой». Есть садились три раза в день: завтракать, полудневать и вечерять. Перед тем как сесть за стол, каждый член семьи мыл руки, вытирал их общим для семьи холщовым полотенцем и стоя крестился на икону, произнося при этом в полголоса молитву. Старший в семье резал хлеб над столом на ломти. За столом есть начинали только по знаку старшего.



Казачья кухня раскрывает особенности быта донских казаков. Казаки, живя рядом с рекой, занимались приготовлением рыбных блюд. Они запекали леща, варили уху, делали рыбные котлеты, пекли пироги с рыбой. Для казаков блюда из рыбы были основой питания. На праздничный стол обязательно подавали фаршированную рыбу. Также рыбу сушили, коптили и вялили. Кроме рыбы казаки очень любили готовить голубцы, холодец, домашнюю лапшу, хлеб, пироги, каши, а еще варили квас, виноградный морс и квас. Любимым десертом у казаков был арбузный мед.

Казачья пища



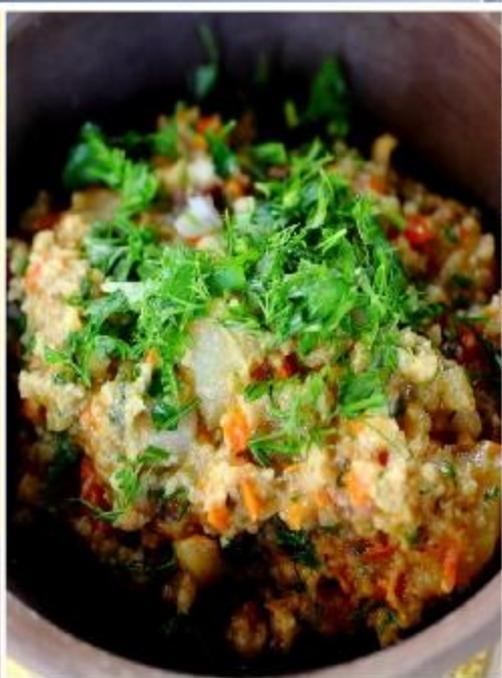
Основой питания кубанской семьи являлись пшеничный хлеб, мясо, рыба, овощи и фрукты.



Широко известен в кухне казаков Юга России гуляш. Почетом окружали круглый хлеб (каравай)



Донские казаки запекали карпа или леща, варили уху (щербу), готовили кулеш с рыбой





Казаци ели три раза в день: завтракали, обедали и ужинали



Первые блюда:
Борщ
Лапша
«Затерка»



Карась по - казачьи



Карася очистить, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть, сложить в миску, залить подсоленным по вкусу молоком и выдержать 20 – 30 минут, после чего вынуть и обсушить салфеткой. Изнутри и снаружи натереть солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле до полуготовности. Затем уложить в глубокую сковороду, залить сметаной и поставить в нагретую духовку. Через 10 минут добавить мелко нашинкованный лук, снова поставить в духовку и довести до готовности.



«Хлеб да вода – казацкая еда».

Эта народная мудрость говорит о том, что еда у казаков была простой, так как в военных походах они могли приготовить себе пищу из таких продуктов, которые было удобно брать с собой и они быстро готовились





Казачья кухня



Основой питания казачьей семьей являлись пшеничный хлеб, продукты животноводства, рыбоводства, овощеводства и садоводства...

Наиболее популярными первыми блюдами считались борщ и уха.

Любили казаки вареники, галушки.

Понимали толк в рыбе: они ее солили, варили. Солили и сушили на зиму

фрукты, варили компоты (узвары),

варенье, готовили арбузный мед,

делали фруктовую пастилу; Блины с

мясом, и сметаной, медом и маком,

вареньем и семгой и даже черной

икрой.



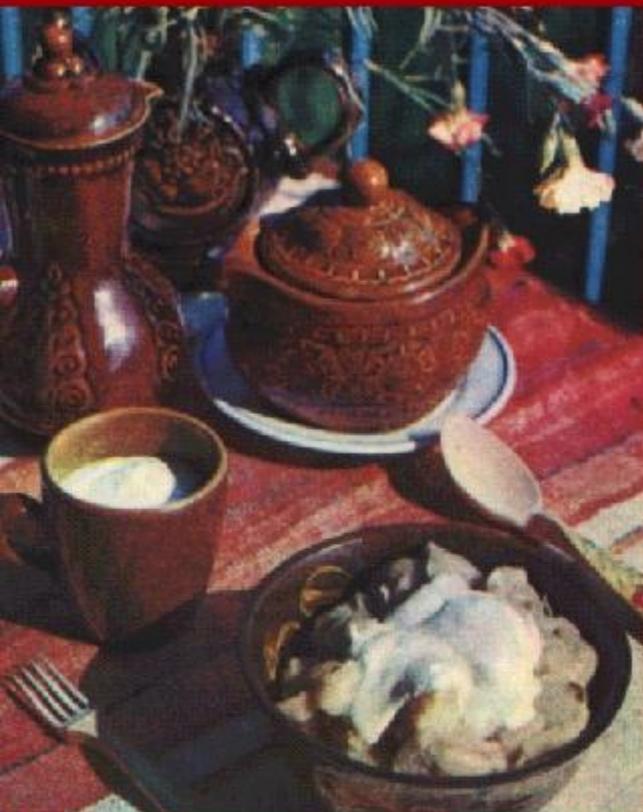
Донская кухня



- ▶ Меню в казачьем курене во
- ▶ все времена было разнообразным.
- ▶ Стол ломился от яств — мясо, птица
- ▶ мочёные яблоки, соленья, пироги,
- ▶ блины. Знаменитая донская рыба: балыки
- ▶ осетровые, донская селёдочка, щерба
- ▶ (уха), зажаренная с луком и яйцом
- ▶ мелкая рыбёшка.

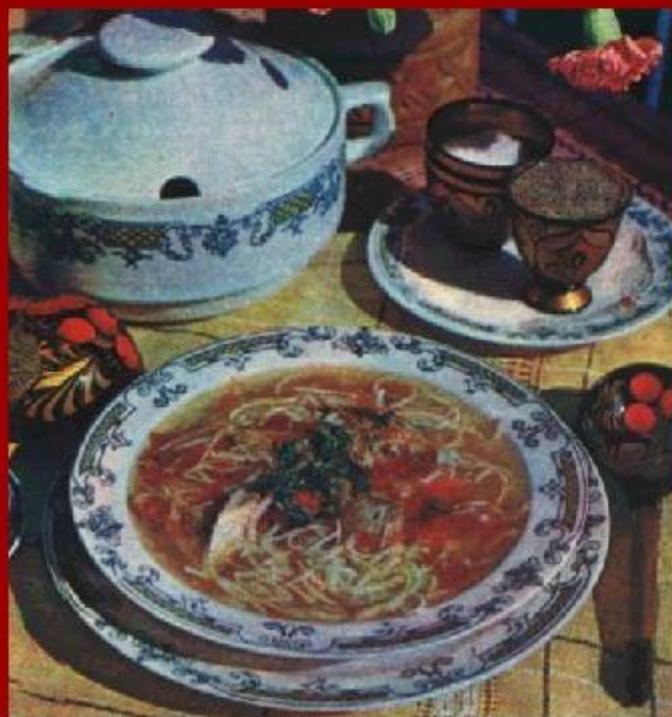


Казачья трапеза (пища и утварь)



Шуруборки (пельмени),
запеченные в сметане

Особенности любой национальной кухни зависели от климатических условий, от бытового уклада, от местных традиций. Говоря о пище донских казаков, следует отметить, что она была разнообразна и обильна.



Лапша по-казачьи



Весьма популярны среди казаков, да и вообще среди жителей Кубани различные овощные закуски. Они могут быть приготовлены из сырых овощей, а также из овощей варенных, маринованных или соленых. Баклажан – один из любимейших овощей на юге России. Широко используется он и кубанскими хозяйками. А еще на Кубани любят закуски из фасоли (из зерен и из стручковой) и из капусты (бело- и краснокочанной, а также из цветной). Мясные и рыбные закуски также наличествуют.



Любили казаки вареники, галушки. Понимали толк в рыбе: они ее солили, вялили, варили. Солили и сушили на зиму фрукты, варили компоты (узвары), варенье, готовили арбузный мед, делали фруктовую пастилу; широко употребляли мед, из винограда делали вино.

На Кубани ели больше мяса и мясных блюд (особенно птицу, свинину и баранину), чем в других местах России. Однако и здесь очень ценились сало и жир, так как часто мясные продукты употреблялись как приправа к кушаньям.



Кубань – богатый сельскохозяйственный регион. Хорошо развито здесь и животноводство. Блюда из мяса (говядина, свинина, баранина), а также из птицы (куры, утки, гуси) характерны для местной кулинарной традиции. Мясо и птицу варят, жарят, тушат и запекают. Популярны и различные блюда из дичи: из фазанов, рябчиков, куропаток, перепелок, глухарей и тетеревов. Сейчас, конечно, дичь едят меньше, чем встарь – изменился образ жизни. Главное первое блюдо кубанской кухни, конечно, борщ. Классический кубанский обед немыслим без борща. В данном случае чувствуется влияние украинской кухни. Ничего удивительного, ведь рецепт борща принесли с собой запорожские казаки, когда переселялись на новые южные земли. Это произошло в конце XVIII века.



Многие национальные кухни становятся общими для всех народов, имеющих общую историю. Любой стол могут украсить и русские пироги, и украинский борщ, и узбекский плов, и грузинский шашлык, и армянская долма. Для Кубани это особенно характерно, поскольку она, в силу ряда исторических, военно-политических процессов, является территорией, на которой уже на протяжении длительного времени происходит пересечение и сосуществование культур народов Европы и Азии. Именно поэтому, несмотря на то, что многие национальности, сумели сохранить свои самобытные национальные кухни, их взаимовлияние способствовало формированию нового своеобразного сектора кулинарии



Основой питания казаков были продукты земледелия, животноводства, рыболовства, овцеводства и скотоводства. Из пресного теста пекли лепешки (преснушки), бурсаки, розанцы (хворост). Когда Аксинья собиралась навестить Степана, «Тетка наспех поставила тесто, напекла бурсаков». (т. IV, ч. I, гл. I.)



Розанцы (хворост)



Праздничные мясные блюда: поросенок фаршированный, курица с «начинкой», гусь с яблоками, холодец, зельц, свиные домашние колбаски



Вывод

- Казачество – особый народ, весь образ жизни которого был подчинен военному делу. Казачье самоуправление, обычаи, порядки были направлены на воспитание достойных воинов, главным делом которых была защита Отечества.
- Строгие нравы, обычаи, традиции дали России такой народ, как казаки, оставшимися в нашей истории особым сословием.

Заключение

Таким образом, на основании всего вышесказанного, можно сделать следующий вывод:

национальные кухни и созданный ими репертуар вкусных, полезных, учитывающих определенные климатические и природные особенности блюд не должны быть утрачены. Их нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений как драгоценное наследие, стимулирующие жизнь и развитие каждой нации, да и всех народов нашей страны.

