Автор: Administrator 12.01.2012 10:16 -

# Внеклассное мероприятие по кубановедению «Конкурс знатаков кубанской кухни»

#### Вступительное слово

Кухня кубанских казаков богата и разнообразна. Она развивалась на основе традиции русской, украинской кухни, кулинарии народов Кавказа и других народов. Отсюда - большое разнообразие блюд, бытовавших на Кубани.

Основой питания казаков большинства войск были продукты земледелия, животноводства, рыболовства, овощеводства и садоводства.

Повсеместно наиболее распространенным был хлеб из кислого теста на дрожжах или закваске. Хлеб выпекали в русской печи и он был основой питания. Эта особенность отражена в пословицах казаков. Например : «Хлиб, силь та вода –□ всэ козацькая йида.».

Из кислого теста пекли пироги, пирожки, шаньги, булки, блины, оладьи и др

Из пресного теста пекли Блюда из муки, заваренной в кипятке, ( затируха) составляли основу постного рациона, их готовили во время рыболовного промысла, в дороге, на сенокосе. Галушки, вареники, лапша, пельмени входили в число блюд повседневного и праздничного стола. На основе каш готовили блюда наподобие пудинга — пшенники (из пшена и риса), с добавлением яиц и масла.

Молочные блюда — важная часть повседневного рациона. Свежее молоко ели с хлебом, кашами, картофелем и т. д. Еще больше любили кислое молоко, его употребляли с теми же продуктами, что и све-жее, а кроме того, любили обмакивать в него пироги, вареники, блины. Летом и в страдную пору, когда на полевых работах были заняты женщины, молоко, особенно кислое, заменяло обед. Кислое молоко было основой и для



приготовления многих блюд было. Из него делали арян — напиток для утоления жажды, Сушеный сыр (крут) был распространен у многих войск. Кубанские казаки делали сыр аналогично традициям адыгейской кулинарии. Из молока делали также варенец, ряженку, сметану, творог.

Рыба, как морская, так и речная, играла значительную роль в рационе кубанцев, а у населения приморских станиц была од-ним из основных продуктов питания. Ее варили (уха, щерба), жарили (жарина), томили в печи. Из рыбного филе готовили котлеты. На праздничный стол подавали пироги с рыбой, заливную и фаршированную рыбу. Рыбу сушили, коптили, вялили (балык).

На Кубани активно употребляли в пищу мясо, особенно птицу, свинину и баранину. С мясом готовили разнообразные первые и вторые блюда. Очень любили жареного гуся, поросен-ка и холодную отварную курицу, посыпанную зеленым луком и залитую сметаной (возможно, это блюдо заимствовано у наро-дов Кавказа, изначально в качестве заправки использовался соус из орехов и чеснока с различными специями). Из мяса готовили первые блюда (борщ, щи, лапша, похлебка, суп), вторые блюда (жаркое с овощами, карина, пожарок), начинку для пирогов.

Блюда из овощей и фруктов отличались большим разнообразием. Самым популярным овощным блюдом был борщ с мясом, у уральских — щи из мяса, капусты, картофеля и крупы. Морковник. тыквенник, тушеная капуста, жареный картофель входили в ежедневный рацион. Кубанские казаки готовили блюда из баклажанов, помидор, перца и др., аналогично традициям кавказской кухни.

Бахчевые культуры — арбузы, дыни и тыквы доминировали в пище казаки летнее время.



Арбузы и дыни солили. Мякотью арбуза заливали соленые помидоры, огурцы, капусту. Кубанские казаки добавляли в блюда пряные приправы из местных трав.

Дикорастущие (терн, вишня, смородина, алыча, яблоки, груши, орехи, шиповник) употреблялись повсеместно. Из кукурузы варили мамалыгу, парили её в русской печи, отваривали. Из фасоли, гороха и бобов варили каши и жидкие блюда.

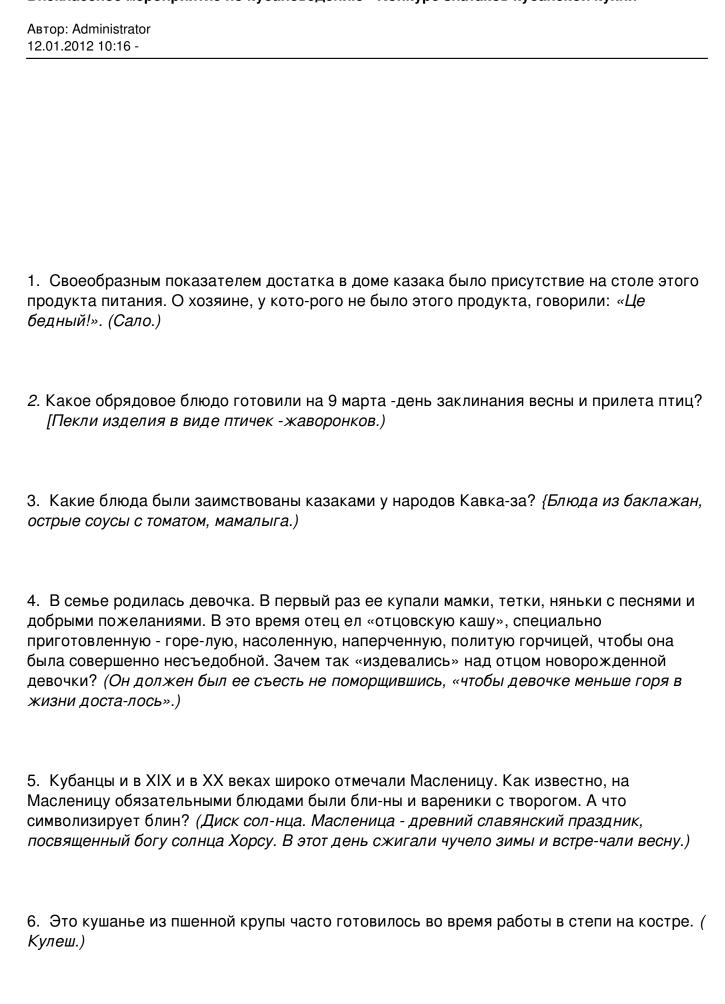
Напитки были разнообразными: квас, компот (узвар), кислое молоко, разведенное водой, сыта из меда, буза из солодкового корня и др. Хмельные напитки подавались к праздничному столу: брага, кислушка, чихирь — молодое виноградное вино, самогон (горилка). Среди казаков большой популярностью пользовался чай. Он проник в повседневный быт казаков довольно рано — во второй половине XIX века. Чаепитием завершались все праздничные, часто и ежедневные трапезы казаков.

Большую часть ра-циона кубанцев составляли продукты собственного хозяйства. Покупали же обычно рис, сахар, чай, конфеты, баранки и пря-ники.

Пища делилась на ежед-невную и праздничную, пост-ную и скоромную. Во время поста готовили постный обед, высококалорийные продукты исключались из употребления. Блюда, подаваемые в празд-ники и на семейных торже-ствах, отличались обилием и разнообразием. Необходимо отметить и обрядовые блюда, которые специально готови-лись в дни различных религи-озных и семейных событий: на свадьбу, родины, крестины, похороны, Новый год, Рожде-ство, Масленицу и т. д.

Во вре-мя нашего конкурса мы посмотрим, как вы знаете кулинарные традиции казаков, и, конечно, уз-наем много нового.

Итак, начинаем наш кон-курс!



Автор: Administrator 12.01.2012 10:16 -

- 7. Какие многодневные посты соблюдали кубанские казаки и продолжают соблюдать православные христиане в наши дни? (Великий (40 дней), Петровский (до 12 июля), Успенский (с 14 по 28 августа), Рождественский (6 недель).
- 9. Какой пищевой продукт перед попаданием на стол проходил следующий путь: сначала его доставали, затем разливали, ки-пятили, насыпали? (Соль. Раньше ее добывали из соляных озер или соляных источников, кипятили в чанах, выпаривая, пере-возили в мешках.)

### Конкурс 3. «Ешь что поставят, делай что заставят»

(Вопрос зачитывает учитель. Все команды обсуждают его в течение 2-х минут, ответ представляют в письменном виде жюри, а затем представитель каждой команды вслух высказывает мне-ние по этому вопросу.)

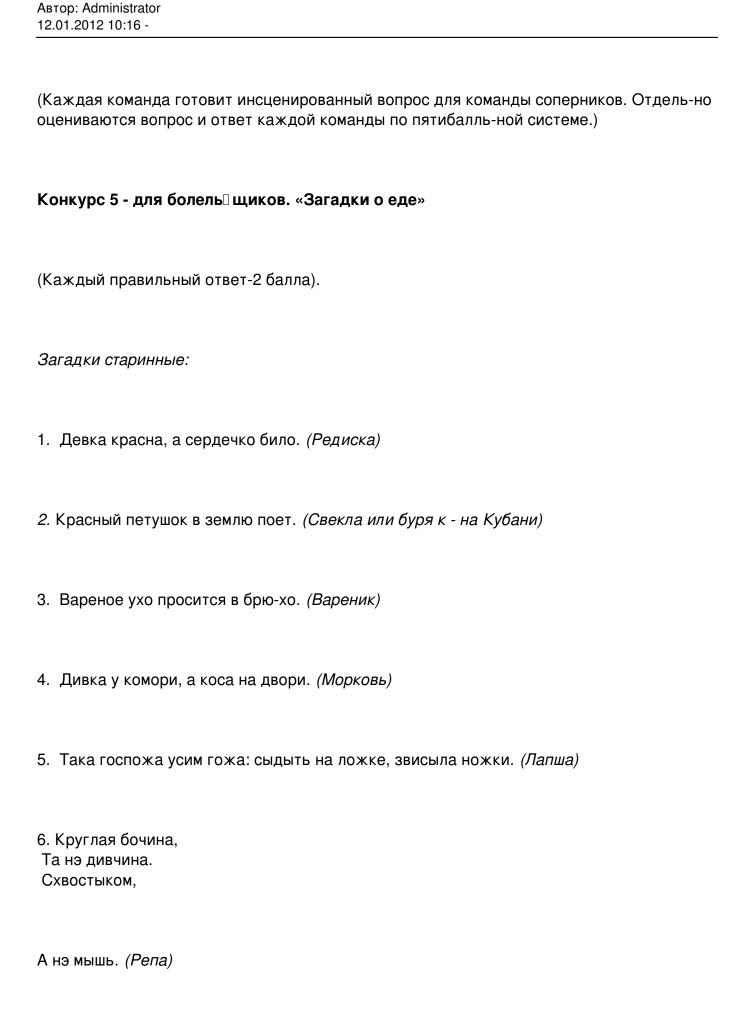
Вот меню казака в XV - XVI веках: хлеб пшеничный, щи с грибами, пюре картофельное, чай с сахаром.

Чего не могло быть на столе казака в это время?

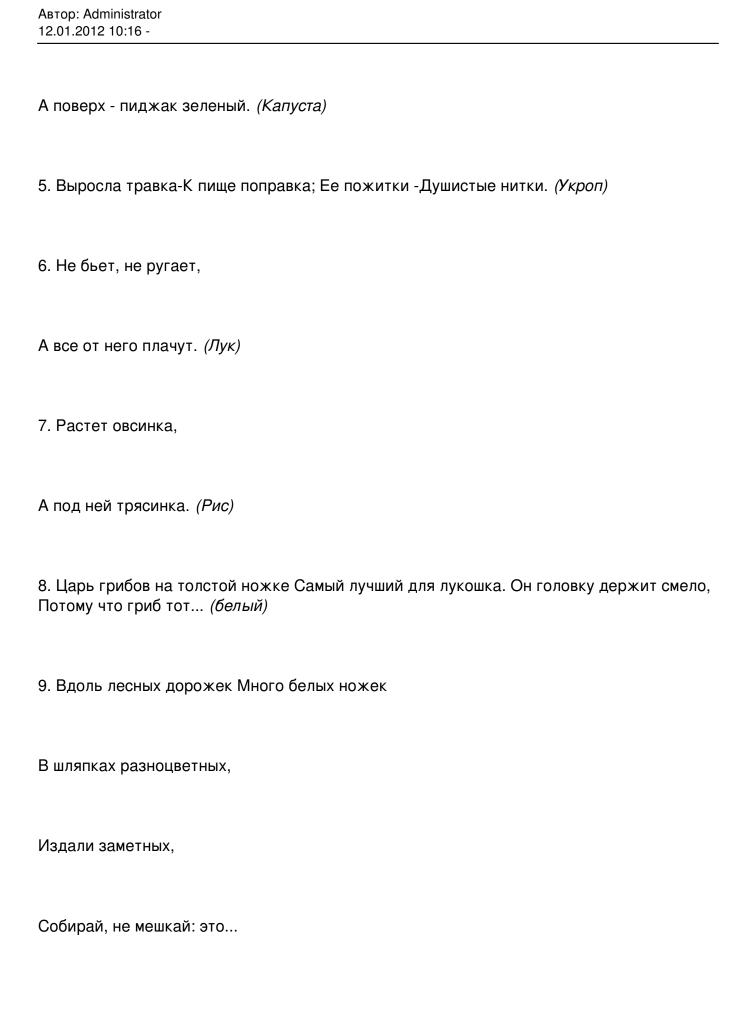
Ответ: Наиболее распространенным видом хлеба на Руси был хлеб ржаной, пшеничный употреблялся больше по праздни-кам. Поскольку в меню присутствуют щи с грибами, следова-

тельно, речь идет о постном дне, то есть не праздничном. Картофель появился в России в петровскую эпоху, в XVIII веке. До этого времени его за-меняла репа. Чай появился позднее и долгое время был по карману лишь состоятель-ным людям. Среди напитков XV-XVI веков-кисели, мор-сы, сбитни, пиво, квас.

#### Конкурс 4. Инсцениро ванные вопросы

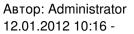


Автор: Administrator 12.01.2012 10:16 -
7. Без рук, без ног на горище влез. <i>(Арбуз или кавун - на Ку-бани)</i>
8. Желтая курица под плетнем дуется. (Тыква, дыня)
9. Под одним колпаком семь-сот казаков. (Подсолнечник)
И загадки современные:
1. Белые кисти - Напрасный наряд; Зеленые кисти - Опасный яд; Под ногой -
Клад дорогой. <i>(Картофель)</i>
2. Хоть чином и не хан, На голове - султан, И с золотом кубышки Запрятаны под мышки. ( Кукуруза)
3. Одну ягоду мы ели Вчетвером за столик сели -Еле-еле одолели.
Ели чуть не полчаса, Расстегнули пояса (Арбуз)
4. На плечах Игнашки Сорок три рубашки - Все из ткани отбеленной,



# Внеклассное мероприятие по кубановедению «Конкурс знатаков кубанской кухни» Автор: Administrator 12.01.2012 10:16 -(сыроежки) Конкурс 6. Отгадай блюдо (Ребята получают карточку с заданием. Время подготовки 2-3 минуты.) Какое блюдо, любимое ку-банцами, можно приготовить из этих ингредиентов, и какой про-дукт здесь лишний? 1. Лапшевник: лапша, карто-фель, сливочное масло, яйца, соль, вода. 2. Борщ: мясо, сало, свекла, баклажаны, морковь, карто-фель, томаты, лук, капуста. Подведение итогов конкурса. Вот и подошел к концу наш конкурс. А пока жюри подводит итоги, мы послушаемпесню «Варенички» в исполнении Кубанского казачего хора.

Заключительное слово учите ля. Прошел век... Изменилась страна, изменился облик ста-ниц, национальный состав жи-телей Кубани. Произошла сме-на поколений. Изменились и вкусовые пристрастия кубан-цев. В рационе появилось мно-го новых блюд, характерных для «городской» кухни, кухонь народов, населяющих много-национальную Кубань. Однако некоторые особенности кубан-ская кухня сохранила. Это прежде всего предпочтения определенных продуктов и блюд: молочных и из птицы, неизменное присутствие в ра-ционе кубанского борща, до-машней лапши, а по праздни-кам - холодного. Некоторые блюда, особенно обрядовые, сохранились с давних времен: пресные лепешки; блюда из ку-рицы, шишки, каравай - на свадьбу; кутья - на Рождество; на Пасху - пасха и крашеные яйца; блины - на Масленицу. Важно, что традиции, в том



чис-ле и кулинарные, живы по сей день. Наш долг - сохранить их и передать нашим детям, вну-кам и правнукам.

Скачать презентацию