

Внеклассное мероприятие по кубановедению «Конкурс знатоков 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 : **«Хлеб, силь та вода — всё 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 одним 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, поросенка и холодную отварную курицу, посыпанную зеленым луком и залитую сметаной (возможно, это блюдо заимствовано у народов 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!

1. Своеобразным показателем достатка в доме казака было присутствие на столе этого продукта питания. О хозяине, у которого не было этого продукта, говорили: *«Це бедный!»*. (Сало.)

2. Какое обрядовое блюдо готовили на 9 марта - день заклинания весны и прилета птиц? *[Пекли изделия в виде птичек - жаворонков.]*

3. Какие блюда были заимствованы казаками у народов Кавказа? *{Блюда из баклажан, острые соусы с томатом, мамалыга.}*

4. В семье родилась девочка. В первый раз ее купали мамы, тети, няньки с песнями и добрыми пожеланиями. В это время отец ел «отцовскую кашу», специально приготовленную - горелую, соленую, наперченную, политую горчицей, чтобы она была совершенно несъедобной. Зачем так «издевались» над отцом новорожденной девочки? *(Он должен был ее съесть не поморщившись, «чтобы девочке меньше горя в жизни досталось».)*

5. Кубанцы и в XIX и в XX веках широко отмечали Масленицу. Как известно, на Масленицу обязательными блюдами были блины и вареники с творогом. А что символизирует блин? *(Диск солнца. Масленица - древний славянский праздник, посвященный богу солнца Хорсу. В этот день сжигали чучело зимы и встречали весну.)*

6. Это кушанье из пшенной крупы часто готовилось во время работы в степи на костре. (Кулеш.)

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-птили, 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 мнение 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 праздникам. 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 заменяла репа. Чай появился позднее и долгое время был по карману лишь состоятельным людям. Среди напитков XV-XVI веков-кисели, мор-сы, сбитни, пиво, квас.

Конкурс 4. Инсцениро-ванные вопросы

(Каждая команда готовит инсценированный вопрос для команды соперников. Отдельно оцениваются вопрос и ответ каждой команды по пятибалльной системе.)

Конкурс 5 - для болельщиков. «Загадки о еде»

(Каждый правильный ответ-2 балла).

Загадки старинные:

1. Девка красна, а сердечко било. *(Редиска)*
2. Красный петушок в землю поет. *(Свекла или буряк - на Кубани)*
3. Вареное ухо просится в брюхо. *(Вареник)*
4. Дивка у комори, а коса на двори. *(Морковь)*
5. Така госпожа усим гожа: сыдыть на ложке, звысыла ножки. *(Лапша)*
6. Круглая бочина,
Та нэ дивчина.
Схвостыком,

А нэ мышь. *(Репа)*

7. Без рук, без ног на горище влез. *(Арбуз или кавун - на Ку-бани)*

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. *(Картофель)*

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,

А поверх - пиджак зеленый. *(Капуста)*

5. Выросла травка-К пище поправка; Ее пожитки -Душистые нитки. *(Укроп)*

6. Не бьет, не ругает,

А все от него плачут. *(Лук)*

7. Растет овсинка,

А под ней трясинка. *(Рис)*

8. Царь грибов на толстой ножке Самый лучший для лукошка. Он головку держит смело,
Потому что гриб тот... *(белый)*

9. Вдоль лесных дорожек Много белых ножек

В шляпках разноцветных,

Издали заметных,

Собирай, не мешкай: это...

(сыроежки)

Конкурс 6. Отгадай блюдо (Ребята получают карточку с заданием. Время подготовки 2-3 минуты.)

Какое блюдо, любимое кубанцами, можно приготовить из этих ингредиентов, и какой продукт 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 послушаем песню «Варенички» в исполнении Кубанского казачего хора.

Заключительное слово учителя. Прошел век... Изменилась страна, изменился облик страны, национальный состав жителей Кубани. Произошла смена поколений. Изменились и вкусовые пристрастия кубанцев. В рационе появилось много новых блюд, характерных для «городской» кухни, кухонь народов, населяющих много-национальную Кубань. Однако некоторые особенности кубанской кухни сохранила. Это прежде всего предпочтения определенных продуктов и блюд: молочных и из птицы, неизменное присутствие в рационе кубанского борща, домашней лапши, а по праздникам - холодного. Некоторые блюда, особенно обрядовые, сохранились с давних времен: пресные лепешки; блюда из курицы, шишки, каравай - на свадьбу; кутья - на Рождество; на Пасху - пасха и крашеные яйца; блины - на Масленицу. Важно, что традиции, в том

Внеклассное мероприятие по кубановедению «Конкурс знатоков кубанской кухни»

Автор: Administrator
12.01.2012 10:16 -

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

[Скачать презентацию](#)