

Занятие №31.

Традиции кубанской кухни.

Сегодняшний урок посвящён традициям кубанской кухни.

У сусида у Ивана хата била, жинка гарна.
Нижкы билы нэвэлички, носыть жовти чэрэвычки.
Завсегда встае ранэнько, прыбэре всэ чепурэнько,
На снидания галушкы, шиликы да помпушки,
А к обиду борщ з смэтаною, та ще з мыски польвяний,
З часныком пампушки - кваша, та ще з вышкваркамы каша,
Курчат пара з пидпываном, йидять соби вдох з Иваном,
И локшину з молоком, и ковбаску с часныком.

Такой вкусный обед могла приготовить только та стряпуха, которая выполняла эту работу с любовью и с желанием, в чистоте и порядке и содержала свое рабочее место - кухню.

И сейчас мы проведем конкурс на знание кубанских слов - диалектных слов, которые характеризуют быт, нравы, обычаи определенного народа, т.е. казаков.

1. Буряк - свекла
2. Гарбуз - тыква
3. Кавун - арбуз
4. Каймак - сливки
5. Каравай - большой крупный хлеб
6. Ковбаса - колбаса
7. Крашенки - пасхальные яйца
8. Насиння - семечки
9. Огирок - огурец
10. Паляныця - хлеб
11. Тюря - похлебка из кваса, сухарей, картофеля, соленых и свежих овощей.
12. Узвар - компот из сухофруктов
13. Холодное (холодец) - студень
14. Цыбуля - лук
15. Часнык - чеснок
16. Юшка - навар, бульон
17. Моква - морковь
18. Локша - лапша
19. Смалец - топленный свиной жир
20. Скоромное - жирная пища (сливочное масло, мясо, сало, яйца, молоко, сметана).
21. Утварь.
22. Глечик - глиняный горшок
23. Диж, дежа - кадка для приготовления опары, квашня
24. Макитра - вмкстительная глиняная посуда
25. Рогач - ухват для поставки чугунов и горшков в печь
26. Рушнык (утирка) - полотенце
27. Скрыня - сундук
28. Цибарка, цибэрка - ведро
29. Сырно - круглый не большой стол
30. Казанок - котел выпуклым дном
31. Чаун - чугунный горшок
32. Груба - печь
33. Серники - спички
34. Черпак - ковшик
35. Крынка - кружка
36. Половник - поварежка
37. Услон - длинная деревянная лавка для посуды
38. Угольник - посудный шкаф
39. Ваганы - корыто для стирки белья

40. Лохань - таз для купания

41. Вихоть - кусок тряпки.

1. Годувать - кормить
2. Куштовать - пробовать еду
3. Кухарь - повар, кошевар
4. Снідать - завтракать
5. Трїзна - обед
6. Вечерять - ужинать
7. Крыхты - крошки
8. Шмат - кусок чего-либо.

Есть кухня русская, есть украинская. Есть адыгейская, абхазская.: В общем, каждый народ может похвастаться вкуснейшими традиционными блюдами. А еще есть кубанская кухня. Откуда тогда на Кубани свои самобытные и оригинальные съедобные традиции? (выслушиваются ответы учащих)

С самых первых годов освоения Кубани сюда приезжали люди со всех концов России и Украины. Казаки - народ суровый и серьезный. Кашеварить им было некогда, особенно в периоды военных действий. Поэтому высушенные пресные лепешки, которые казак, прискакав на пару минут домой, даже не слезая с лошади, снимал со специального гвоздика в сенях, долго оставались самым популярным блюдом на Кубани. Во время походов основу рациона составляли сухари, крупы, мука, сушеная рыба - тарань и пресная вода.

Однако время шло, войны утихали, и даже самые большие аскеты обзаводились женами, семьями и хозяйством. Кубанская хозяйка всю старалась угодить своему хозяину. Наваристый душистый борщ, варить который ее научила украинская свекровь, тонкие хрустящие блинчики от русской мамы, сочный шашлык, рецептом которого поделилась соседка – черкешенка.

Самые вкусные и простые блюда из всех национальных кухонь ложились в основу кубанского обеда.

Кроме того, казаки были очень религиозны и около двухсот дней в году соблюдали пост - отсюда и такое разнообразие постных блюд в кубанской кухне.

Казачья кухня в мирное время мало отличалась от кухни крестьянской или мещанской. И смешение национальных кухонь дало много необычных и интересных блюд на кубанском столе. А щедрая и благодатная кубанская земля всегда досыта кормила своих жителей.

Первым делом на стол выставляется паляница (хлеб), которая в повседневной жизни - обычная еда, а в дни праздников и торжеств - символ хлебосольства, гостеприимства, прочности семьи. Для каждого торжества выпекали свой каравай, который соответственно и оформлялся. Затем хозяйка подавала пирожки, кулебяки, сметану, кислое молоко, ряженку, коровье масло, холодные мясные и рыбные закуски.

Затем подают горячие блюда: коронное блюдо кубанского стола - борщ. Он пришел в кубанскую кухню из Украины. Первоначально борщом называли похлебку из борщевика (растение семейства зонтичных с острыми пористыми листьями), а затем - первое блюдо из свеклы, капусты и помидоров. Однако эти компоненты не являются единственными в борще. Каждая хозяйка варит борщ по своему, добавляя в него мясо, сало, чеснок и еще массу всевозможных продуктов. У каждой хозяйки борщ был неповторимым: даже у матери и дочери они были не похожи друг на друга. Блюдо это стало настолько популярным на Кубани, что его стали кушать чуть ли не три раза в день. Не отсюда ли пошло слово "переборщить", т. е. перейти меру? Готовят борщи в течение всего года. Зимой в основном варят борщи, которые употребляют горячими, а летом предпочтение отдается холодным борщам. Борщ - красивое блюдо. Он имеет, как правило, яркий красноватый цвет. Вкус его кисло-сладкий, что достигается за счет использования лимонного сока (уксуса, кислого свекольного кваса) и сахара. К борщам обычно подают сметану, ватрушки с творогом, пампушки с чесноком, пирожки с мясом.

Тут и пора выставлять закуски. Из изобилия кубанских закусок наиболее традиционными являются разнообразные соленья из овощей, мяса и рыбы. Здесь же сало и вареные яйца, которые, кстати, ели в строго определенное время. В народе еда из яиц считалась баловством, позволительным лишь для малых детей или людей, привыкших к праздности. Уж слишком мал был этот продукт, чтобы насытить настоящего работника. Да и ничего путного, по представлению крестьянина, из яйца сделать нельзя. Пренебрежение к яйцу как к еде нашло отражение в кубанском фольклоре. Так, о пустом деле говорят: "Выеденного яйца не стоит", а о несерьезном человеке: "Кому что по душе, а цыгану - яичница". Яйцо всегда воспринималось как символ гармонии, довольства, благополучия. Отсюда, так говорят: "Круглая как яичко" - это о молодой, здоровой девушке. Довольно распространено на Кубани крашение яиц на Пасху. *(На стол выкладываются муляжи яиц.)*

Любили казаки и мясо. Характерным для кубанской кухни было приготовление крупных кусков мяса, жаривание целыми тушками молочных поросят, домашней птицы, фаршированной яблоками или сухофруктами. Этому способствовала конструкция духовой печи. Способ жарки был прост и вместе с тем разумен. Кусок мяса или тушку птицы помещали в печь и фактически запекали, периодически поливая вытапливающимся жиром и мясным соком, для предотвращения образования корочки, которая приятна для глаз, а в желудок ее лучше не вводить. Кроме мяса подавали ещё и каши, лапшу (локша).

Обязательно к обеду на стол выставлялась бутылка с квасом. Каких только рецептов его изготовления не знали казаки: и свекольный, и хлебный, и яблочный!

А как полюбили казаки украинские вареники с сыром, с вишнями, с капустой! Чтобы накормить большую семью варениками, хозяйшке нужно было иметь сноровку. Ведь вареничков надо много!

Любили казаки и блинчики. Они никогда не надоедают, ведь есть тысячи начинок для блинчиков: с печенью, рисом, творогом, икрой, черносливом. Блинчики могут быть сладкими, постными, из гречневой или кукурузной муки. Блинами отмечали Масленицу, их ставили на повседневный стол.

Слово "сладко" имеет значение не только вкусового ощущения, но и всего приятного. Поэтому сладкие блюда в кубанской кухне, как и в русской традиционно подаются в конце обеда. Ведь еда, начатая с удовольствием, должна удовольствием и оканчиваться.

Из покоя веков любимым кушаньем на Кубани была каша, приготовленная из гарбуза (тыквы). Ее так и называли гарбузанная каша. Обычно такую кашу варили сладкую.

Традиционными сладкими блюдами Кубани являются кисели и узвары (компоты). Для их приготовления использовали свежие и сушеные плоды и ягоды. Они использовались как завершающие обед блюда. Также в жаркий летний день казаки крынкой холодного молока, утоляли жажду.

Кстати, на стол вилки и ножи не клали, обходились ложками и руками.

На обед спешишь в беседку.
Где на праздничном столе
Расшитая скатерть в клетку,
Хлеб кубанский на столе.

Сала шмот, краюха хлеба,
Пока борщ казацкий ждешь.
Стол кубанский пред тобою
Удивительно хорош.

Зелень, что копенка с сеном,
Посреди стола стоит,

Перец горький вместе с хреном
Терпким запахом манит.

Вот налили борщ в тарелку,
Бац, сметаны черпачок,
А к нему еще пампушки
Да зеленый чесночок.

Весь зажаренный лежит
Сом, в духовке запеченный,
Усом скатерть бороздит.
На десерт кавун кубанский
С хрустом режут тесаком,
Сам арбуз большой, грудастый
Манит сахарным бочком.

Рядом с ним янтарно дыня
Ароматом пчел манит,
Соты с медом, пчелок крылья
Сквознячок чуть шевелит.

Ешь, казак, гуляй с гостями!
Хлеб-соль на столе.
Виноград висит гроздьями
Рядом, не в Москве!

Учитель.

Прошло время: . Изменилась страна. Произошла смена поколений. Изменился национальный состав. Претерпела изменения и кубанская кухня. Однако некоторые особенности она сохранила.

Учащимся предлагается перечислить традиционные национальные блюда.

Эпиграфом к нашему уроку стали слова А. Н. Ткачева. К чему они призывают?

Выслушиваются мнения учащихся.

Вывод.

Важно, что традиции, в том числе и кулинарные, живы по сей день. Наш долг - сохранить их и передать нашим детям, внукам и правнукам.