

**ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС
«ОТЕЧЕСТВО: ИСТОРИЯ, КУЛЬТУРА, ПРИРОДА, ЭТНОС»**

Номинация: «Нематериальное наследие и этнография»

Тема: «Блюда Кубанской кухни»

Работу подготовила:

Аксентьева Алина Николаевна,
06.10.2015,
ученица 3 класса,
Муниципальное бюджетное
учреждение дополнительного
образования центр творчества
«Калейдоскоп»
Краснодарский край, Тимашевский
район,
ст. Медведовская, ул. Фадеева, 42

Руководитель:

Аксентьева Евгения Владимировна,
педагог дополнительного образования
Муниципальное бюджетное
учреждение дополнительного
образования центр творчества
«Калейдоскоп»
Краснодарский край, Тимашевский
район,
ст. Медведовская, ул. Фадеева, 42

2025 год

Оглавление

1. Введение	3
2. Основная часть	4
2.1 История Кубанской кухни	4
2.2 Традиционные блюда нашей семьи	4
3. Заключение	9
Список источников	10
Приложения	11

Введение

В нашей семье собрались уроженцы разных территорий большой страны. Каждый из членов моей семьи внес вклад в наш стол. Национальная кухня- это неотъемлемая часть национальной культуры. Я уверена, что необходимо сохранять и распространять кулинарные традиции нашей малой родины.

О том, что ели и пили наши предки, известно не много. А ведь пища олицетворяет весь жизненный процесс во всем его объеме. Ушли из быта современного человека многие блюда наших предков.

В процессе исторического развития менялись рационы питания, появлялись новые продукты, новые блюда. Кубанская кухня поражает своеобразием блюд, сложностью приготовления многих из них. Еда для казаков была не просто способом продлить своё существование. К еде относились с уважением и почтением. Многие блюда стали обрядовыми, их готовили в определенное время, по определенным поводам. Прием пищи всегда был связан с существующими традициями и носил торжественный характер.

Гипотеза: в настоящее время у подрастающего поколения угасает интерес к истории своего народа, кубанской культуре, обычаям. Если мы больше узнаем о кубанской национальной кухне, то поймем, что ею можно гордиться.

Цель: сохранение и распространение традиционных блюд Кубанской кухни.

Задачи:

1. Развить познавательный интерес к истории своего народа;
2. Расширить знания об истории и разнообразии Кубанской кухни;
3. Собрать рецепты традиционных блюд нашей семьи.

Методы:

1. Изучение литературы по теме;
2. Беседа с бабушками и дедушками;
3. Приготовление блюд.

2 Основная часть

2.1 История Кубанской кухни

Кубань — один из самых сытных регионов России. Здесь всегда любили хорошо поесть и умели вкусно готовить, а географическое положение и особенности процесса заселения края сформировали богатую и разнообразную местную кухню, включившую в себя украинские, южнорусские, кавказские и восточные кулинарные традиции. Кубанцы любят и умеют вкусно поесть. Кто хоть раз был на Кубани, мог прочувствовать это на себе. Активно заселяться славянским населением Кубань начала лишь с конца XVIII века. Отсюда и этнические особенности, которые существуют на Кубани в кухне. Но у края и характерных черт, отличающих его от соседних

Кроме того, кухня любого региона определяется его природно-географическими условиями. Если взять Кубань, то можно выделить степную часть, где преобладало зерновое и мясное и мясомолочное хозяйство; приморскую территорию — побережье Азовского моря, Таманский полуостров, где уже большое значение имели блюда из рыбы, а на предгорных территориях в рационе возрастает роль дикоросов (черемша, орехи, грибы) и овощных культур. Поскольку предгорья Кубани — это зона рискованного земледелия, там главное место занимает картофель, который не нуждается в черноземе и каких-то особых условиях.

2.2 Традиционные блюда Кубанской кухни

Борщ Кубанский

Принято считать, что главным блюдом кубанской кухни, ее брендом является кубанский борщ (Приложение 1). На Кубани не варили щи. Такого понятия, как щи, здесь вообще не существовало. А вот видов борща было много.

Моя бабушка, рассказывает, что для классического красного борща используется особый сорт свеклы (буряка) — так называемая кубанская борщевая. Это связано с тем, что «винегретная» бордовая свекла, которую все знают, дает совсем другой вкус. У нее ярко выраженный свекольный привкус. Кроме того, она окрашивает все ингредиенты в один цвет. То есть если борщ приготовить из бордовой свеклы, он будет одноцветным. Еще одна особенность приготовления кубанского борща — это последовательность закладки ингредиентов при варке. Свежая капуста закладывается в самом конце, за пять-семь минут до готовности, чтобы эта капуста непременно хрустела. Хозяйки, которые это правило нарушали, подвергались общественному порицанию. Считалось, что баба не умеет борщ готовить. Кстати, квашеную капусту добавляли тоже только в самом конце.

Кто-то спросит: «А разве квашеную капусту для борща используют?» Есть такое предубеждение — считают, что в кубанский борщ не добавляют квашеную капусту, поскольку говорили, что, если капуста квашеная — то это уже щи. Но раньше же свежую капусту можно было найти не круглый год. Хотя были способы длительного хранения свежей капусты. Рыли специальные траншеи, застилали соломой и камышом, кочаны капусты укладывали корешками вверх, накрывали сверху слоем соломы и камыша и присыпали землей. При таком хранении капуста становилась очень белой и плотной, но вкус у нее был землистым, что не всем нравилось. Поэтому зимой чаще использовали квашеную капусту.

Кроме того, сейчас в красном борще помидоры — обязательный ингредиент. Но помидоры получили на Кубани распространение только в конце XIX века, а общедоступными стали уже в послевоенные годы.

По рассказам бабушки, ее предки раньше для закисливания борща использовали зеленую алычу. Ее отваривали и перетирали в однородную массу. Такой архаичный вариант, альтернативный помидорам. А когда

появились томаты, то вначале предпочтение отдавали квашеным помидорам, в борщ даже рассол от квашеных помидоров добавляли для вкуса.

Ну и самое главное, настоящий кубанский борщ не готовится без добавления сала. В завершение приготовления добавляют специальную затолочку из старого пожелтевшего нутряного сала — сдора. Сдор — это засоленное нутряное сало, скрученное в рулет, которое использовали специально для борщевой затолочки с луком и чесноком. Затолочка придавала борщу жирность, питательность и калорийность.

Борщ на Кубани был не только главным, но и повседневным блюдом. Но ведь в посты нужно было тоже чем-то питаться. В это время варили постные борщи. Наиболее известные из них — борщ с фасолью и борщ с рыбой. В первом случае добавляли уже отваренную фасоль, что придавало ему калорийности. Тут можно заметить элемент влияния кавказской кухни. Рыбный борщ я в других местах не встречал. Делали его на Кубани так. Насухо обжаривали мелкую рыбу — карася, окуня, линя, а когда борщ был готов, добавляли в него рыбное филе. В другом варианте добавляли обжаренные крупные рыбы головы.

Кроме борща традиционными блюдами, которые украшали и по сей день периодически появляются на столе в нашей семье, стали многочисленные мясные блюда.

На Кубани очень популярна свинина. В том числе она имела и обрядовое значение: свинью резали накануне больших праздников — Рождества, Нового года, Пасхи... И это было по сути безотходное производство. Мясо засаливали как сухим посолом, так и в крепком рассоле, прежде всего окорока, потом могли его долго хранить и использовать по мере необходимости.

Колбик или ковбык

Самое необычное название, которое я услышала — колбик (Приложение 2). Колбик или ковбык — кубанские диалектные названия фаршированного свиного желудка. Литературное название этого колбасного изделия — сальтисон. Отваривают свиную голову, мелко рубят ее и начиняют свиной желудок, который предварительно вымачивают в солевом растворе. Иногда добавляют рубленые потроха — сердце, печень, легкие. Также по вкусу добавляют специи, чеснок, перец. Потом этот желудок зашивают, отваривают, а затем запекают и отправляют под пресс, чтобы мясо не было рыхлым.

Кровяная колбаса

Кровяные колбасы (Приложение 3), для приготовления которых обжаривают кровь на сковороде с салом и специями и заливают в приготовленную свиную кишку.

Правильно приготовленная из мясного фарша, свиной, бычьей, телячьей крови колбаса — вкусный и полезный продукт. Среди полезных свойств готового к употреблению блюда стоит отметить: рекордное содержание железа, которое проще всего усваивается человеческим организмом, наличие витаминов, минеральных соединений и аминокислот. Фарш для них помещают

в натуральную оболочку, обязательно сдабривают достаточным количеством жира, отваривают, затем слегка обжаривают.

Соус

Картофель тушеный с луком и мясом обязательно готовили на свадьбу. Это блюдо называется на Кубани «соус» (Приложение 4). Когда у нас в семье говорят «соус», подразумевают именно картошку с мясом. Очень сытное блюдо.

Раньше часто говорили: «Поскорей бы уже кто-нэбуть на хуторе обженился — хоть картошки з мясом поисты».

Лапша

А еще на третий день свадьбы на Кубани обязательно варили обрядовый куриный суп (Приложение 5). Когда гости приходили гулять, каждый приносил по курице. Из таких общественных подношений в большом котле готовили суп на всю свадьбу. Иногда туда лапшу домашнюю добавляли. Хозяйки делали упор на наваристость бульона. Так на 7-8 л. супа закладывают целую тушку домашней курицы, которую варят на очень медленном огне с цельной луковицей и лавром, пока мясо вовсе не станет распадаться на кусочки. После этого в бульон закладывают только домашнюю лапшу (тоже в большом количестве), которую кубанская хозяйка накатала своей сильной казачьей рукой, а также возвращают разобранное мясо. Подают этот ароматный супчик со свежей зеленью.

Сало

И, все же, царит на казачьем столе сало (Приложение 6). На Кубани предпочитают не старое, нежно-розовое, с обязательной мясной прослойкой. Уважающая себя хозяйка солит его сама: в деревянных ящиках (чтобы убрать лишнюю влагу), обильно пересыпая слои сала солью и накрывая все чистой холстиной. Сало считается готовым уже на третий день. Солят его в осень, ближе к зиме. Держат в холоде, запасов хватает, как минимум, до весны. Специи в самом сале не приветствуются, а вот закусывают его большим количеством чеснока и лука.

Штрумбы кубанские

Штрумбы (Приложение 7) – известное блюдо, которое является достаточно калорийным. Готовят свиной фарш с овощами и специями и выкладывают его тонким слоем на тесто, скатывают в рулеты, нарезают на кусочки толщиной около 2 см и каждый припекают на пустой сковородке срезами вниз с каждой стороны. В широкую чугунную кастрюлю наливают растительное масло, укладывают плотно штрумбы, доливают теплой кипяченой воды до половины рулетов и проварить на медленном огне.

Тем временем готовят пассеровку из лука, томатной пасты и сметаны. Когда штрумбы прокипят минут 5-7, вливают в кастрюлю пассеровку, и доводят блюдо до готовности.

Хворост

Хворост (Приложение 8) представляет собой изделия из теста, обжаренные до золотистого цвета в большом количестве растительного масла. Готовые изделия выкладывают на бумажные салфетки, чтобы стекло лишнее масло. Когда лишнее масло впитается, хворост можно подавать на стол, предварительно украсив сахарной пудрой.

Узвар

Из напитков заслуженной популярностью пользуются компоты из свежих или сухих (узвар) фруктов (Приложение 9), преобладает в которых груша-дичка. Варят их в ведерных кастрюлях и хранят по несколько дней. Узвар имеет особое значение в русской народной медицине и культуре. Он считается освежающим и тонизирующим напитком, который помогает укрепить иммунную систему и снабжает организм питательными веществами. Узвар – это не только вкусный и освежающий напиток, но и частичка культурного наследия, который часто употребляется во время праздников или специальных семейных событий.

3 Заключение

Искусство приготовления пищи имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов, дошедших до нашего времени.

Интерес к традиционной культуре народов, их языкам, обычаям, обрядам, истории за последние годы необычайно возрос. Обращение к кубанской кухне поможет сохранению культуры и традиций кубанского казачества, возрождения патриотизма.

Из всего сказанного выше можно сделать вывод: национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятий. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Основу кубанской кухни в своё время составили блюда украинской и русской кухонь, появившиеся на Кубани вместе с русскими войсками и Черноморским казачьим войском. Тем не менее, многие из этих блюд, «осев» на Кубани и избрав её своим постоянным «местом обитания», со временем, благодаря новым природным, климатическим и экономическим условиям, многонациональному окружению и изменившемуся составу сырья, приобрели новые черты и особенности, которые и позволили выделить их в отдельную группу.

В ходе исследования были сделаны следующие выводы:

- кубанская кухня богата и разнообразна и является предметом гордости своего народа;

- необходимо чтить традиции и передавать по наследству семейные реликвии, рецепты, навыки.

Список литературы

1. <https://mnogodosok35.ru/kazachya-kuhnya-starinnaya-kazachya-kuhnya/>
2. <https://maize.ru/recepty-kubanskoi-kazachei-kuhni-starinnaya-kazachya-kuhnya-sup.html>
3. <https://pekudoma.ru/tomatoes-for-the-winter/nazvanie-blyud-kubanskoi-kuhni-kubanskaya-kuhnya-osobennosti/>
4. <https://dzen.ru/a/ZY1uDlwQi2jqUR2h>
5. <https://proshkolu.ru/user/NatashaD777/blog/478657/>

Приложение 1
Борщ Кубанский



Приложение 2
Колбик и ковбык



Приложение 3

Кровяная колбаса



Приложение 4

Соус



Приложение 5 Лапша



Приложение 6 Сало



Приложение 7
Штрумбы Кубанские



Приложение 8
Хворост



Приложение 9

Узвар

