

МКУК «Новоцербиновская сельская библиотека»

Новоцербиновского сельского поселения

Щербиновского района

# НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА НАРОДОВ КУБАНИ

2020 г.





**Кухня Кубани и Краснодарского края смешанная - симбиоз культур народов Азии и Европы.**





**Блюда очень разнообразны, так как включают традиционную кухню: русскую, украинскую, белорусскую, казачью национальную, армянскую, грузинскую, узбекскую, азербайджанскую, адыгейскую и других народов Кавказа и Закавказья.**





# Борщ по-кубански (один из рецептов)



## Ингредиенты:

кости суповые с мясом (свинные, говяжьи или куриные) – 0,5 кг,  
свекла – 200 г, морковь – 30-50 г,  
картофель (средних размеров) – 4-5 шт.,  
репчатый лук – 1 шт.,  
белокочанная капуста (свежая) – 100 г,  
белокочанная капуста (квашеная) – 80 г,  
помидоры свежие – около 100 г, чеснок – 1-2 зубчика,  
паста томатная – 2 ст. ложки, сало – 50 г,  
масло растительное – 2 ст. ложки,  
масло сливочное – 30-50 г, уксус (3%) – 8 г, сметана – 20 г,  
петрушка (корни и зелень), укроп, соль, перец – по вкусу.

## Приготовление:

Приготовьте костно-мясной бульон. Свеклу очистите, нарежьте соломкой (ни в коем случае не трите на терке – в борщ овощи только режут!), тушите с растительным маслом, уксусом, томатной пастой или свежими помидорами (а можно и с тем и с другим – хуже не будет). Тонкой соломкой режьте и морковь с луком, а также корни петрушки. Обжарьте все это на сливочном масле. Картофель и капусту (и свежую, и квашенную) варите 10-15 минут в бульоне. Затем добавьте все оставшиеся подготовленные овощи. Доведите до готовности, заправьте чесноком, солью, перцем, поджаренным салом, зеленью. Пусть борщ постоит минут 10-15. Разливайте по тарелкам, кладите в борщ сметану и подавайте на стол. Можно со ржаным хлебом, можно с пампушками и чесночным соусом.



## Нутрия жареная на углях «по-кубански»



### Ингредиенты:

мясо нутрии, мякоть – 200-300 г,  
репчатый лук – 50 г,  
помидоры свежие – 50 г,  
огурцы свежие – 50 г,  
зелень петрушки,  
острый томатный соус,  
соль, перец.

### Приготовление:

**Мясо нутрии порежьте небольшими кусочками, весом по 40-50 г. Положите их в стеклянную посуду. Добавьте измельченный мясорубкой или кухонным комбайном лук, черный перец, соль. Хорошо все перемешайте и оставьте на 5 часов – пусть маринуется. После – накальвайте мясо на шпажку и жарьте над раскаленными углями до готовности. Подавайте нутрию горячей, с гарниром из помидоров, огурцов, зелени. Острый соус подайте отдельно.**





## Классический рецепт шашлыка по-армянски



### Ингредиенты:

свиная шея – 2 кг.;

лук репчатый – 1 кг.;

соль, чёрный молотый перец, базилик.

### Приготовление:

Классический рецепт армянского шашлыка предполагает, что использоваться будет свинина. Чаще всего для шашлыка берут шейку или вырезку. Хорошее мясо не требует длительной подготовки, но всё же стоит подержать его в маринаде несколько часов, чтобы пропитать соками и немного размягчить волокна.

Мясо порезать на кусочки размером не менее 5 см., лук нашинковать кольцами.

Перемешать мясо с луком, перцем и базиликом. Хорошенько вымесить, как тесто, чтобы лук дал сок, оставить на 2-3 часа.

*Важно! Соль кладётся за полчаса до приготовления, чтобы шашлык получился сочнее.*



## Жамуко — Адыгейская кухня



### Ингредиенты:

кукурузная крупа – 150 гр,

сметана – 500 гр,

адыгейский сыр – 80 гр,

яйца – 1 шт.,

соль – по вкусу,

айран – для подачи.

### Приготовление:

Взбить яйцо. Добавить сметану и натертый сыр.

Полученную массу переложить в кастрюлю и поставить на медленный огонь. Варить в течение примерно 10 минут при постоянном помешивании.

Продолжая помешивать, аккуратно всыпать кукурузную крупу и хорошо размешать, чтобы не было комочков. Варить на медленном огне в течение 15-20 минут до загустения.

Готовую жамуко разложить по тарелкам и подавать в горячем виде с айраном.





## Котлеты по-киевски



**Ингредиенты:**

**Панировочные сухари — 200 г,**

**Куриная грудка — 400 г,**

**Сливочное масло — 50 г,**

**Яйцо — 1 шт.,**

**Пучок зелени — 1 шт.,**

**Растительное масло — по вкусу,**

**Соль, специи — по вкусу.**

**Приготовление:**

**Разрежьте грудинку пополам и хорошо отбейте. Подготовьте панировку и кляр из яйца. Сделайте начинку из масла и зелени. На кусочек мяса положите немного начинки и сверните в виде рулета, плотно закрыв края, запанируйте и обжарьте со всех сторон на сковороде. На стол подавайте в горячем виде.**



## Драники (белорусское блюдо)



### Ингредиенты:

картофель - 1 кг.  
лук репчатый - 1 шт.  
среднего размера  
масло растительное - 250 мл.  
масло сливочное - 20 гр.  
соль и перец

### Приготовление:

Очистить картофель и луковицу среднего размера. В миску на мелкой терке натереть луковицу и одну-две картофелины. Все перемешать. Затем, на самой мелкой терке натереть остальной картофель, перемешать и переложить массу в дуршлаг, помещенный в глубокой миске, на 10 минут. В эту миску стечет лишняя жидкость из картофеля. Образовавшуюся жидкость, аккуратно вылить из миски, оставляя на дне крахмал, добавить в эту же миску картофельную массу. Посолить и тщательно перемешать, вместе с крахмалом, осевшим на дне миски. Разогреть сковороду, налить в нее растительное масло, чтобы оно закрывало драники на половину, добавить 20 гр. сливочного масла, и столовой ложкой в сковороде сформировать драники круглой формы. Жарить на огне выше среднего по 2 минуты с каждой стороны.



# Русские дрожжевые блины



## Ингредиенты:

Мука пшеничная в/с — 500 г

Вода — 1 л

Масло растительное — 2 ст. ложки  
+ для смазывания сковороды

Дрожжи сухие — 10 г

Сахар — 2 ст. ложки

Соль — 1 ч. ложка

Масло сливочное (для  
смазывания блинов) — 100 г

## Приготовление:

В тёплой воде растворить соль, сахар и дрожжи. Добавить муку и растительное масло. Тщательно перемешать венчиком, чтобы не было комочков. Миску с тестом накрыть полотенцем и оставить для брожения на 2 часа. В процессе перемешать 2-3 раза. Выпекать тонкие дрожжевые блины на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом (только перед первым блином), до румяного цвета с двух сторон. Готовые блины складывать стопкой, смазывая каждый блин, пока он ещё горячий, кусочком сливочного масла.