



**ПИТАНИЕ
КУБАНСКИХ
КАЗАКОВ**





Традиционная кубанская пища



Питание казаков и всей его семьи было очень разнообразным. Казаки умело вели хозяйство, знали в совершенстве сельское хозяйство в кубанской семье являлись пшеничный хлеб, продукты животноводства, рыболовства, овощеводства и садоводства, бахчеводства и т.д.



Наиболее популярными блюдами считался кубанский борщ, галушки, вареники, который варился с кислой капустой, с фасолью, с мясом, салом, в постные дни - с растительным маслом. У каждой хозяйки борщ имел свой неповторимый вкус. Это было обусловлено не только старанием, с которым хозяйки готовили еду, но и различными кулинарными секретами, среди которых было умение делать зажарку.



*Понимали толк в рыбе: они ее солили,
вялили, варили.*



Овощи и фрукты были обязательным атрибутом питания казаков. Солили и сушили на зиму фрукты, квасили капусту, солили помидоры, огурцы, арбузы, варили узвары, варенье, готовили арбузный мед, делали фруктовую пастилу; широко употребляли мед, из винограда делали вино.



Особо ценились пирожки с различными начинками: мясом, сыром, яйцом, луком, капустой, картофелем, кабачком, курагой, черносливом, квасолей в каждой семье были свои предпочтения и секреты.



На Кубани из мясных блюд больше предпочитали рыбу. Много продуктов готовили из молока: кисляк, ряженку, брынзу, сметану (вершок), варенец, и т.д.



Пищу готовили, в печи зимой в Малой хате, летом - тоже в Малой хате или в кабыце - летней печи во дворе.

