МБУК «Межпоселенческая библиотека Волжского района»

12+

«НАРОДОВ ДРУЖНАЯ СЕМЬЯ»



национальные кухни народов Самарской области

с. Дубовый Умет, 2026 год

Ежегодно **12 сентября** отмечается **День дружбы народов**.

Изначально праздник носил другое название. Он был учрежден как **День народов и национальных культур Самарского края** (Закон Самарской области от 10 ноября 2014 года № 104-ГД «О памятных датах Самарской области») и приурочен к созданию государственного казённого учреждения Самарской области «Дом дружбы народов».



В 2017 году празднику дали новое название – **День дружбы народов**. Он символизирует единение и добрососедские отношения всех народов, живущих на самарской земле.

День дружбы народов – яркий символ многонациональной Самарской губернии. Праздник взаимопонимания, добрососедства, единения и согласия между народами, которые веками проживают бок о бок в нашем регионе и вместе трудятся ради блага и процветания Самарской области и всей России.

Представляем вашему вниманию информационные материалы о культуре более многочисленных представителях народов нашей Самарской губернии. Первый выпуск - о национальной кухне.



РУССКИЕ

В Самарской области проживает 2 659 734 человека (2021 год)

Национальная кухня

С русской кухней традиционно ассоциируются каши, щи, пельмени, блины, пирожки, квас, окрошка, ржаной хлеб и другие. Из-за обычая соблюдать посты стол делился на скоромный и постный. Блюда приготовлялись из мучных, молочных, мясных и растительных припасов. Обычной едой простого народа было толокно, приготовлявшееся из овсяного зерна методом частичной варки с последующим размолом. Из теста на ржаной или пшеничной муке готовили пироги (пряженые или подовые). Начинка пирогов была мясная, рыбная, творожная, ягодная. В начинку добавляли кашу, лапшу, яйца, грибы.

Пекли также сдобный хлеб - каравай и другие изделия: курник, оладьи, блины, хворост, левашники, перепичи, орешки. Из ржаной, гороховой и овсяной муки готовили кисели.

Традиционным являлось разнообразие супов, среди которых наиболее известными являются щи, борщ, рассольник, солянка, уха, ботвинья и окрошка. Традиционной русской приправой и молочным продуктом является сметана, которой заправляют супы и салаты. Другим русским молочным продуктом является творог, из которого готовят сырники.





ТАТАРЫ

В Самарской области проживает 94 452 человека (2021 год)

Национальная кухня

Все кушанья можно разделить на следующие виды: жидкие горячие блюда, вторые блюда, печеные изделия с несладкой начинкой (также подававшиеся на второе), печеные изделия со сладкой начинкой, подававшиеся к чаю, лакомства, напитки. Первостепенное значение имеют жидкие горячие блюда - супы и бульоны. Готовят пельмени, вареники с различной начинкой (из творога, конопляных семян и гороха). В качестве второго блюда в традиционной татарской кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель.

Широкое распространение в татарской кухне имеют различные каши. Особенностью традиционного стола является разнообразие мучных изделий – хлеб, булочки, лепешки, пирожки, чак-чак. Традиционным татарским кушаньем является и эчпочмак (треугольник) с начинкой из жирного мяса и лука. Из напитков наиболее старинным является айран, получаемый путем разбавления катыка холодной водой. Татары издавна употребляют также квас из ржаной муки и солода.





ЧУВАШИ

В Самарской области проживает 46 222 человека (2021 год)

Национальная кухня

Основу питания чувашей составляли в прошлом растительные продукты. Главное место в национальной кухне традиционно отводилось блюдам из ржаной муки: кислому хлебу и многочисленным печениям, начиная от подовых лепешек и кончая пирогами с мясной и рыбной начинкой хуплу. Чувашская национальная кухня насчитывает значительное количество мясных блюд. Широко использовались также молочные продукты, преимущественно кислое молоко турах, пахта уйран, творог в виде сырков чакат. Из сладостей чуваши употребляли мед, из которого также готовили медовый напиток и медовуху пылла сара. Хмельным напитком было пиво сара, приготовленное из ячменного или ржаного солода. Пиво играло также важную роль в обрядовой жизни чувашей.





МОРДВА

В Самарской области проживает 29 659 человек (2021 год)

Национальная кухня

Традиционная пища состояла в основном из продуктов земледелия – кислый хлеб, который выпекался в вытопленной печи, жидкие каши из проса, чечевицы, гороха, заправленные конопляным маслом, толстые пшенные блины, пироги с различной начинкой. Жидкие блюда готовились на мясном или грибном бульоне с добавлением квашеной капусты, круп, летом ели окрошку, сделанную на основе кислого кваса. Значительное место в питании занимали овощи, а также продукты собирательства. Мясо потребляли в вареном виде, его готовили впрок, засаливая или подвергая копчению, использовали при изготовлении пельменей. В пищу шло молоко и молочные продукты, особенно творог. Безалкогольными напитками были квас, кислое молоко, березовый сок, хмельными – пуре на основе меда и поза из ржаной муки или сахарной свеклы.







АРМЯНЕ

В Самарской области проживает 19 732 человека (2021 год)

Традиционная кухня

Армянские кулинарные традиции насчитывают более 2 000 лет. Обилие мяса в армянской кухне – результат древнейшего развития скотоводства, что привело к разнообразию домашнего скота и птицы. Скотоводство стало источником разнообразных молочных изделий – сыров, кисломолочных продуктов. Раннее возникновение земледелия обусловило использование широкого ассортимента зерновых в армянской кухне – полбы, проса, ячменя, пшеницы, риса, а также бобовых – фасоли, бобов, чечевицы, гороха. А также широкого спектра овощей и зелени.

Традиционно армяне готовили пищу в глиняной печи, которую называют тонир – здесь выпекают хлеб, варят каши, коптят рыбу и птицу, запекают овощи, готовят супы и другие блюда.

Национальная кухня

В основе армянской национальной кухни - зерновые продукты. Мучными блюдами были тонкий хлеб «лаваш», лапша («аршта») и печенья, крупяными – каши и плов. Широко представлены также молочные продукты: масло, молоко, сыры, кислое молоко («мацун») и пахта («тан»). Мясо потреблялось редко, в основном в праздники. На праздники жарили шашлык из баранины и варили «хаш» – густой бульон из говяжьих ножек и желудка. Ни одна трапеза не обходилась у армян без овощей: редиса, помидоров, баклажанов, перца и зелени. Широк был набор блюд из винограда и фруктов: густой сироп «дошаб», кислые и сладкие пастилы, сладости из сушеных фруктов. Характерно широкое использование пряных трав в свежем и сушеном виде. В качестве напитков потреблялся чай из ароматных трав, кофе, пахта, а также виноградные вина и коньяк. К чаю подавали сладости: сухофрукты, варенье, мармелад, пастилу.





КАЗАХИ

В Самарской области проживает 15 058 человек (2021 год)

Национальная кухня

Пища казахов, как в прошлое, так и настоящее время, состоит в основном из продуктов скотоводческого хозяйства. Мясо употребляется, как правило, в вареном виде, реже – в жареном. Одним из самых распространенных блюд является отварное мясо без соли и приправ. Сохранилась традиция заготавливать мясо впрок в копченом, соленом и замороженном виде. Из конины готовят колбасы.

Традиционным в рационе казахов является молоко. Из заквашенного молока получают различные кисломолочные продукты: простоквашу, кислое молоко – айран, сыры, разнообразные по технологии приготовления, по вкусу и длительности хранения. Из сливок взбивают масло. Из кислого молока готовят сушеный творог – курт в виде соленых шариков. Главным угощением на всех торжествах у казахов является напиток из кобыльего молока – кумыс. Другим излюбленным напитком казахов является айран. Особое место среди напитков занимает чай, заваренный в специальном чайнике. Чай по-казахски пьют с небольшим количеством кипяченых сливок или молока.

Казахи употребляют в пищу выпечку – это и то и лепешки различных видов из пресного и кислого теста, и пирожки с начинкой. Распространенным блюдом являются пончики – баурсак. Они готовятся из пресного или дрожжевого теста и варятся в бараньем жире.





УКРАИНЦЫ

В Самарской области проживает 14 292 человека (2021 год)

Национальная кухня

Среди растительной пищи первое место испокон веков занимал хлеб, причем как на закваске, так и пресный в виде галушек, пресного хлеба с маком и мёдом. Пшеничный хлеб выпекался преимущественно к праздникам. В остальные дни главным блюдом на столе был хлеб ржаной или житній. Основной горячей пищей были рыбные и мясные отвары с добавлением овощей под общим названием юшка. Весьма употребляемым продуктом в украинской кухне служит свиное сало во всех видах. Среди старинных украинских напитков - полученные способом естественного брожения мёды, пиво, квасы, узвары. В XIV веке появилась водка (горілка). На её основе делают многочисленные настойки.





АЗЕРБАЙДЖАНЦЫ

В Самарской области проживает 10 596 человек (2021 год)

Традиционная кухня

В азербайджанской кухне представлены блюда из растительных и животных продуктов. Основу питания составлял хлеб (лаваш, чурек), испеченный в глиняном очаге тендире. Мясные блюда готовили, в основном, из баранины: кюфта – шарики, начиненные рисом, горохом и зеленью; пити - суп из мяса, картофеля, гороха, зелени тушеный в специальных глиняных горшках. Известны также блюда из мяса птицы: суп, поджарка. Особым почетом пользуется десяток разновидностей плова, который варили также с фруктами и изюмом. Азербайджанская кухня немыслима без широкого использования соусов, овощей, зелени, фруктов, сладостей. Особенно популярны среди последних шекербура – пирог с орехами и сахаром, пахлава – ромбовидное песочное печенье с орехами. Распространены напитки – чай, шербет, айран.





БЕЛОРУСЫ

В Самарской области проживает 3 054 человека (2021 год)

Национальная кухня

Традиционная кухня белорусов включает разнообразные блюда из муки, круп, овощей, картофеля, мяса и молока. Традиционными блюдами являются тонкие лепешки перепеча, драники или деруны из муки и картофеля, пироги с начинкой дзяд, специфические белорусские блины из нескольких видов муки, гороховые оладьи, клецки с разнообразной начинкой, своеобразные клецки галки из замешиваемых непосредственно в тесто различных ингредиентов (творог, фарш, овощное пюре и т. д.), солодуха (своеобразное блюдо из неоднократно нагреваемой и охлаждаемой опары), а также всевозможные мучные основы для сложных блюд.

В питании большую роль играли дикорастущие растения - щавель, лук луговой, полевой чеснок, крапива и др. Наиболее древний вид растительной пищи - каши из ячменных зёрен, проса, овса, ячной и гречневой круп. Каши из ячменных зёрен (кутья, гуща) сохраняются и сейчас как обрядовые на родины, поминки.

Из напитков наиболее популярны древние местные напитки, такие как квас всех видов, в том числе из березового (берька) и кленового (кляновик) сока, а также всевозможные кисели, кофе и чай (в том числе травяной).



Использованные интернет-ресурсы:

https://www.samddn.ru/etnokulturnaya-karta/narody-samarskoy-oblasti/

Составитель: методист Картунчикова Е.В.