

# «Вкусная викторина»

Итак, сегодня наша тема:

## «Блюда обрядовой и традиционной кухни Кубани»

На обед спешишь в беседку,  
Где на праздничном столе  
Расшитая скатерть в клетку,  
Хлеб кубанский в рушнике.  
Сала шмот, краюха хлеба,  
Пока борщ казацкий ждёшь.  
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 ещё пампушки  
Да зелёный чесночок.  
На десерт кавун кубанский  
С хрустом режут тесаком,  
Сам арбуз большой, грудастый  
Манит сахарным бочком.  
Рядом с ним янтарно дыня  
Ароматом пчёл манит,  
Соты с мёдом, пчёлка крылья  
Сквознячок чуть шевелит.  
И. Ф. Варавва

### **Блиц-опрос:**

Первое блюдо с капустой (борщ)  
Картошка, или вишня в тесте (вареники)  
Компот из сухофруктов (узвар)  
Топленый свиной жир (смалец)  
Блюдо на Пасху из творога (паска)

### **«Ешь что поставят, делай что заставят»**

Вопрос № 1. Что такое бабкины пироги?

*(правильный ответ – мелкие выпеченные изделия из сдобного теста, подаваемые на крестины. Ими щедро одаривали детей)*

Вопрос № 2. Эту кашу готовили на молоке, в кашу клали много масла, сливок, яиц и курицу, или петуха в зависимости от....чего?

*(правильный ответ – в зависимости от того, мальчик родился, или девочка. Это крестильная кутья).*

Вопрос № 3. Когда и зачем заворачивали яйца в линяющие лоскутки ткани?

*(правильный ответ – на Пасху. Ткань красилась и яйца окрашивались разным цветом)*

Вопрос № 4. Паска – что за блюдо

*(правильный ответ – творожная масса на пасху)*

Вопрос № 5. Съедобная шишка – что это и на какой праздник готовилась?

*(правильный ответ- шишка- это сладкая булочка в виде шишки выпекали на свадьбу на Кубани)*

Вопрос № 6. Своеобразным показателем достатка в доме казака было присутствие на столе этого продукта питания. О хозяине, у которого не было этого продукта, говорили: «Це бедный!» *(правильный ответ (Сало.)*

Вопрос № 7 Какое обрядовое блюдо готовили на 9 марта (по старому стилю) -день заклинания весны и прилета птиц?

*(правильный ответ Пекли изделия в виде птичек -жаворонков.)*

Вопрос № 8 Какие блюда были заимствованы казаками у народов Кавказа?

*(правильный ответ: Блюда из баклажан, острые соусы с томатом, мамалыга.)*

Вопрос № 9 В семье родилась девочка. В первый раз ее купали мамки, тетки, няньки с песнями и добрыми пожеланиями. В это время отец ел «отцовскую кашу», специально приготовленную - горелую, насоленную,

наперченную, политую горчицей, чтобы она была совершенно несъедобной. Зачем так «издевались» над отцом новорожденной девочки?

*(правильный ответ: Он должен был ее съесть не поморщившись, «чтобы девочке меньше горя в жизни досталось».)*

Вопрос № 10 Кубанцы и в XIX и в XX веках широко отмечали Масленицу. Как известно, на Масленицу обязательными блюдами были блины и вареники с творогом. А что символизирует блин?

*(правильный ответ: Диск солнца. Масленица - древний славянский праздник, посвященный богу солнца Хорсу. В этот день сжигали чучело зимы и встречали весну.)*

Вопрос № 11 Вот меню казака в XV - XVI веках: хлеб пшеничный, щи с грибами, пюре картофельное, чай с сахаром. Чего не могло быть на столе казака в это время?

*(правильный ответ: Наиболее распространенным видом хлеба на Руси был хлеб ржаной, пшеничный употреблялся больше по праздникам. Поскольку в меню присутствуют щи с грибами, следовательно, речь идет о постном дне, то есть не праздничном. Картофель появился в России в петровскую эпоху, в XVIII веке. До этого времени его заменяла репа. Чай появился позднее и долгое время был по карману лишь состоятельным людям. Среди напитков XV-XVI веков-кисели, морсы, сбитни, пиво, квас.*