# https://content.onliner.by/news/1400x5616/97113bf07775bf2e62b0a2f41ff52723.jpeg

# Посиделки

# "Традиции кубанской кухни"

Воспитатели: Масякина Т.В.

# Левина Н.М.

# Посиделки

# "Традиции кубанской кухни"

**Цель:**

* познакомить учащихся с историей становления кубанской кухни, с культурой и традициями наших предков;
* воспитывать интерес к прошлому нашего народа и уважение к традициям кубанского казачества.

**Оборудование:**

* столовые принадлежности для сервировки стола;
* предметные картинки;
* муляжи блюд;
* интерактивная доска;
* музыкальные записи песен Кубанского казачьего хора.

**Ход :**

Сегодняшние наши посиделки посвящены традициям кубанской кухни.

У соседа у Ивана хата била, жинка гарна.   
Ножки были невелички, носить жовти чэрэвычки.  
Завсегда встае ранэнько, прыбэре всэ чепурэнько,  
На снидания галушкы, шиликы да помпушки,  
А к обиду борщ з смэтаною, та ще з мыски полывяний,  
З часныком пампушки - кваша, та ще з вышкваркамы каша,  
Курчат пара з пидлываном, йидять соби вдох з Иваном,   
И локшину з молоком, и ковбаску с часныком.

Такой вкусный обед могла приготовить только та стряпуха, которая выполняла эту работу с любовью и с желанием, в чистоте и порядке и содержала свое рабочее место - кухню.

И сейчас мы проведем конкурс на знание кубанских слов - диалектных слов, которые характеризуют быт, нравы, обычаи определенного народа, т.е. казаков.

***Команды должны дать перевод предлагаемых слов, связанных с пищей и кухонной утварью.***

Хаты казаки строили из местных природных материалов: соломы, камыша, хвороста, глины, турлука.

Во дворе располагались хозяйственные постройки: амбар, погреб, баз для скота, криница (колодец), летняя печь (кабыца), навес для повозок.

Оградой служили плетень из хвороста или камыша, на который казачки вывешивали кувшины и макитры для просушки.

В первой комнате большое место занимала печь (груба), в которой готовили еду и на которой спали. В углу стоял рукомойник с вышитыми утирками и рушниками. Вдоль стен длинные деревянные лавки (лавы), небольшой круглый стол (сырно). Возле печки обычно стояла широкая лавка для посуды (услон), угольник (горка)- шкаф для посуды, которая использовалась по праздникам. Хозяйка пользовалась различной утварью.

**Перед Вами иллюстрации с изображением кухонной утвари.**

***Вам необходимо показать экспонаты кубанской утвари.***

Ну вот, хата готова к приёму гостей. Вот только стол пока пуст. И сейчас мы познакомимся с кубанской кухней, её традициями и блюдами.

Есть кухня русская, есть украинская. Есть адыгейская, абхазская.: В общем, каждый народ может похвастаться вкуснейшими традиционными блюдами. А еще есть кубанская кухня. Откуда тогда на Кубани свои самобытные и оригинальные съедобные традиции? (выслушиваются ответы учащихся)

С самых первых годов освоения Кубани сюда приезжали люди со всех концов России и Украины. Казаки - народ суровый и серьезный. Кашеварить им было некогда, особенно в периоды военных действий. Поэтому высушенные пресные лепешки, которые казак, прискакав на пару минут домой, даже не слезая с лошади, снимал со специального гвоздика в сенях, долго оставались самым популярным блюдом на Кубани. Во время походов основу рациона составляли сухари, крупы, мука, сушеная рыба - тарань и пресная вода.

Однако время шло, войны утихали, и даже самые большие аскеты обзаводились женами, семьями и хозяйством. Кубанская хозяюшка вовсю старалась угодить своему хозяину. Наваристый душистый борщ, варить который ее научила украинская свекровь, тонкие хрустящие блинчики от русской мамы, сочный шашлык, рецептом которого поделилась соседка - черкешенка:.

Самые вкусные и простые блюда из всех национальных кухонь ложились в основу кубанского обеда.

Кроме того, казаки были очень религиозны и около двухсот дней в году соблюдали пост - отсюда и такое разнообразие постных блюд в кубанской кухне.

Казачья кухня в мирное время мало отличалась от кухни крестьянской или мещанской. И смешение национальных кухонь дало много необычных и интересных блюд на кубанском столе. А щедрая и благодатная кубанская земля всегда досыта кормила своих жителей.

Чтобы познакомиться с кубанскими блюдами мы отправимся на кухню к казачке, которая готовится к приему дорогих и желанных гостей**.**

**Казачка 1.**

Первым делом на стол выставляется паляныца (хлеб), которая в повседневной жизни - обычная еда, а в дни праздников и торжеств - символ хлебосольства, гостеприимства, прочности семьи. Для каждого торжества выпекали свой каравай, который соответственно и оформлялся. *(На стол выставляется муляж паляныци.)* Затем хозяйка подавала пирожки, кулебяки, сметану, кислое молоко, ряженку, коровье масло, холодные мясные и рыбные закуски.

**Казачка 2.**

Затем подают горячие блюда: коронное блюдо кубанского стола - борщ. Он пришел в кубанскую кухню из Украины. Первоначально борщом называли похлебку из борщевика (растение семейства зонтичных с острыми пористыми листьями), а затем - первое блюдо из свеклы, капусты и помидоров. Однако эти компоненты не являются единственными в борще. Каждая хозяйка варит борщ по своему, добавляя в него мясо, сало, чеснок и еще массу всевозможных продуктов. У каждой хозяйки борщ был неповторимым: даже у матери и дочери они были не похожи друг на друга. Блюдо это стало настолько популярным на Кубани, что его стали кушать чуть ли не три раза в день. Не отсюда ли пошло слово "переборщить", т. е. перейти меру? Готовят борщи в течение всего года. Зимой в основном варят борщи, которые употребляют горячими, а летом предпочтение отдается холодным борщам. Борщ - красивое блюдо. Он имеет, как правило, яркий красноватый цвет. Вкус его кисло-сладкий, что достигается за счет использования лимонного сока (уксуса, кислого свекольного кваса) и сахара. К борщам обычно подают сметану, ватрушки с творогом, пампушки с чесноком, пирожки с мясом.

***Казачка проводит среди учащихся конкурс "Кубанский борщ".***

***Командам необходимо выбрать из предложенных ингредиентов те, из которых варится борщ.***

**Казачка 1.**

Тут и пора выставлять закуски. Из изобилия кубанских закусок наиболее традиционными являются разнообразные соления из овощей, мяса и рыбы. Здесь же сало и вареные яйца, которые, кстати, ели в строго определенное время. В народе еда из яиц считалась баловством, позволительным лишь для малых детей или людей, привыкших к праздности. Уж слишком мал был этот продукт, чтобы насытить настоящего работника. Да и ничего путного, по представлению крестьянина, из яйца сделать нельзя. Пренебрежение к яйцу как к еде нашло отражение в кубанском фольклоре. Так, о пустом деле говорят: "Выеденного яйца не стоит", а о несерьезном человеке: "Кому что по душе, а цыгану - яичница". Яйцо всегда воспринималось как символ гармонии, довольства, благополучия. Отсюда, так говорят: "Круглая как яичко" - это о молодой, здоровой девушке. Довольно распространено на Кубани крашение яиц на Пасху. *(На стол выкладываются муляжи яиц.)*

**Казачка 2.**

Любили казаки и мясо. Характерным для кубанской кухни было приготовление крупных кусков мяса, зажаривание целыми тушками молочных поросят, домашней птицы, фаршированной яблоками или сухофруктами. Этому способствовала конструкция духовой печи. Способ жарки был прост и вместе с тем разумен. Кусок мяса или тушку птицы помещали в печь и фактически запекали, периодически поливая вытапливающимся жиром и мясным соком, для предотвращения образования корочки, которая приятна для глаз, а в желудок ее лучше не вводить. *(На стол выставляются муляжи запеченных молочного поросенка и гуся.)* Кроме мяса подавали ещё и каши, лапшу (локша).

Обязательно к обеду на стол выставлялась бутыль с квасом. Каких только рецептов его изготовления не знали казачки: и свекольный, и хлебный, и яблочный! *(На стол выставляется бутыль с квасом.)*

**Казачка 1.**

А как полюбили казаки украинские вареники с сыром, с вишнями, с капустой! Чтобы накормить большую семью варениками, хозяюшке нужно было иметь сноровку. Ведь вареничков надо много! *(На стол выставляются муляжи вареников).*

***Казачка проводит среди учащихся конкурс "Варенички".***

***Определяется команда, налепившая большее количество вареников, за определенное время.***

*Во время конкурса прослушивается музыкальная запись песни "Варенички" в исполнении Кубанского казачьего хора.*

**Казачка 2.**

Любили казаки и блинчики. Они никогда не надоедают, ведь есть тысячи начинок для блинчиков: с печенью, рисом, творогом, икрой, черносливом:. Блинчики могут быть сладкими, постными, из гречневой или кукурузной муки. Блинами отмечали Масленицу, их ставили на повседневный стол. *( На стол выставляются муляжи блинов).*

**Казачка 1.**

Слово "сладко" имеет значение не только вкусового ощущения, но и всего приятного. Поэтому сладкие блюда в кубанской кухне, как и в русской традиционно подаются в конце обеда. Ведь еда, начатая с удовольствием, должна удовольствием и оканчиваться.

Из покон веков любимым кушаньем на Кубани была каша, приготовленная из гарбуза (тыквы). Ее так и называли гарбузянная каша. Обычно такую кашу варили сладкую.

Традиционными сладкими блюдами Кубани являются кисели и узвары (компоты). Для их приготовления использовали свежие и сушеные плоды и ягоды. Они использовались как завершающие обед блюда. Также в жаркий летний день казаки крынкой холодного молока, утоляли жажду.

Кстати, на стол вилок и ножей не клали, обходились ложками и руками.

На обед спешишь в беседку.  
Где на праздничном столе  
Расшитая скатерть в клетку,  
Хлеб кубанский на столе.

Сала шмот, краюха хлеба,  
Пока борщ казацкий ждешь.  
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 еще пампушки  
Да зеленый чесночок.

Весь зажаренный лежит  
Сом, в духовке запеченный,  
Усом скатерть бороздит.  
На десерт кавун кубанский  
С хрустом режут тесаком,  
Сам арбуз большой, грудастый  
Манит сахарным бочком.

Рядом с ним янтарно дыня  
Ароматом пчел манит,  
Соты с медом, пчелок крылья  
Сквознячок чуть шевелит.

Ешь, казак, гуляй с гостями!  
Хлеб-соль на столе.  
Виноград висит гроздями  
Рядом, не в Москве!

Прошло время:. Изменилась страна. Произошла смена поколений. Изменился национальный состав. Претерпела изменения и кубанская кухня. Однако некоторые особенности она сохранила.