ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

История кубанской кухни неразрывно связана с историей возникновения и становления кубанского казачества.

Русские люди, включая беглых крепостных, селившихся небольшими ватагами, жили на Кубани издавна, но массовое освоение Прикубанья Россией началось в конце XVIII века. На постоянное жительство сюда переселили казаков с Дона и Украины, а затем и крестьян.

Произошло это в 1792 году, то есть вскоре после того, как в 1775 году Екатерина Вторая уничтожила Запорожскую Сечь.

Заселявшийся край был разделен на сорок куреней: где кому жить и вековать решила беспристрастная жеребьевка. Черноморские казаки построили на берегах Кубани и кордонах - меновые дворы, где за войсковую соль выменивали у горцев пшеницу, овес, мед, строевой лес, черкесские бурки.

Начало современного земледелия было положено в конце XVIII века, со времен переселения казаков в кубанские степи. Первые хлебные семена были привезены поселенцами в 1793 году с Украины и, когда весной следующего года им удалось оседло устроиться на правобережных землях, пшеницу посеяли на раскорчеванной новине. Почва оказалась плодородной и казаки взяли хороший урожай, вполне окупивший их труд. Это были робкие шаги первых кубанских земледельцев. Так обустраивались черноморцы на дарованной им земле...

Таким образом, кубанские казаки, будучи выходцами, с Украины, при освоении кубанских земель, привезли с собой традиции и обычаи их исторической родины, поэтому кубанская кухня так сильно напоминает украинскую.

**История развития кубанской кухни.**

Многие национальные кухни становятся общими для всех народов, имеющих общую историю. Любой стол могут украсить и русские пироги, и украинский борщ, и узбекский плов, и грузинский шашлык, и армянская долма.

Для Кубани это особенно характерно, поскольку она, в силу ряда исторических, военно-политических процессов, является территорией, на которой уже на протяжении длительного времени происходит пересечение и сосуществование культур народов Европы и Азии.

Именно поэтому, несмотря на то, что многие национальности, сумели сохранить свои самобытные национальные кухни, их взаимовлияние способствовало формированию нового своеобразного сектора кулинарии - КУБАНСКОЙ КУХНИ - кухни кубанского казачества, основу которой в свое время составили блюда украинской и русской кухонь.

На Кубани распространен хороший обычай, подавать в любое время года к обеду и ужину зелень. Вместе с зеленью к любому столу подаются также редис, редька, целые помидоры, огурцы. Холодные овощные закуски приготовляют из сырых, варенных, соленных и маринованных овощей и зелени.

Широко используются баклажаны, фасоль (стручковая и в зернах), красные и зеленые помидоры, капуста и другие овощи. Кроме того, в качестве закуски на стол подают разнообразные рыбные изделия и мясные продукты.

При изготовлении блюд из мяса и рыбы применяются все виды тепловой обработки: варка, жаренье, тушение, запекание.

Обучая ребят поварскому мастерству, я собираю рецепты Кубанской кухни.

Среди них много таких которые пришли к нам с украинского, белорусского, русского столов, в том числе и старинные рецепты.

Из прошлого мы берем всегда все красивое, доброе, полезное для нашего быта

поэтому интересные старинные рецепты Кубанской кухни и популярные казачьи блюда не забыты и очень популярны много лет.

Проследить подробную кулинарную эволюцию можно на примере

**Его Величества - Кубанского борща.**

Борщ на Кубани, с одной стороны, блюдо совершенно повседневное, а с другой - блюдо абсолютно особенное, и в нем даже есть нечто ритуальное.

Традиционный обед на Кубани обязательно начинался с борща. Но иногда мог им и заканчиваться. Всякое бывало, бывало и так, что в доме хоть шаром покати и на стол, кроме хлеба и сала с чесноком, хозяйке и поставить было нечего, но если она всё же успевала приготовить кастрюлю наваристого кубанского борща, - считайте, что обед удался, и краснеть хозяйке уже не приходилось.

Борщ на Кубани появился вместе с запорожскими казаками, переселившимися на Кубань в конце восемнадцатого века. Вполне естественно, что очень многие свои особенности и достоинства кубанский борщ унаследовал у своего знаменитого прадеда - борща украинского.

Поэтому неудивительно, что за время, прошедшее с той далекой поры, кубанский борщ, сохранив многие черты своего предка, приобрел целый ряд особенностей.

И главной особенностью кубанского борща можно назвать, если это применимо в кулинарии, - его демократичность. До сих пор не существует раз и навсегда установленных и незыблемых рецептов этого кубанского блюда. Ни в одном городе, ни в одной станице, ни в одном доме на Кубани не встретишь одинакового борща. У каждой хозяйки есть свои маленькие секреты, которые превращают кубанский борщ в особенное, сугубо индивидуальное блюдо. По разнообразию компонентов, используемых при приготовлении борща, способов подготовки продуктов, входящих в его состав, по количеству вариантов приправ и заправок кубанский и украинский борщ не имеют себе равных.

**Вот рецепт украинского борща.**

**Ингредиенты:**  Мясо -500г., свекла около 250г, морковь 25г., картофель 400г., лук репчатый - 50г., капуста - 400г., помидоры свежие 250 г. или томат-пюре, чеснок 10 г. (1-2 зубчика), сало - 20 г., сливочное масло 20г., 3% - й уксус 8 г., зелень и корни петрушки, укроп, сметана 20г., вода – 1,6л., соль, перец - по вкусу, сметана –150г.  
**Способ приготовления:**  
Борщ готовится на костном и мясном бульоне. Свеклу чистят и нарезают соломкой, тушат с жиром, уксусом и томатом или свежими помидорами.   
Морковь, лук, корни зелени петрушки, нарезав тонкой соломкой, обжаривают на сливочном масле. В приготовленный бульон кладут картофель, нарезанный крупными кубиками, крупно нарезанную капусту, тушеную свеклу, соль и варят 10-15 минут в бульоне, затем добавляют тушеные овощи и доводят до готовности, заправляют чесноком, зеленью, солью и перцем. Сметану кладут в борщ при подаче на стол.

Самый вкусный борщ - вчерашний!!!

Хорошо идут к борщу пампушки с чесночным соусом.

В кубанской кухне много рецептов разнообразных соусов и заправок, используемых, как для горячих, так и холодным блюд.

Вот некоторые из них:  
заправка горчичная, заправка для салатов, соус сметанный с хреном, соус красный основной, соус «хрен со сметаной», сметанный соус, соус «хрен с уксусом», хрен столовый.

В кубанской кухне также распространены заправочные супы. Их заправляют овощами, яйцами, крупами, орехами, острыми соусами и другими продуктами: суп слизистый из пшеничной крупы на воде, суп слизистый манный с молочно-яичной смесью, суп с хлебом по-кубански, суп кровяной из гуся, суп из перепёлок по-кубански, рассольник по-кубански, суп - пюре из моркови, картофельный суп с овсянкой.

Для приготовления различных блюд широко используется говядина, баранина, свинина, птица, рыба.

Нежное и мягкое мясо рыбы, ее вкусовые и ароматические качества, возможность использования разнообразных приправ, специй, пряностей, соусов - все это способствует приготовлению широкого ассортимента блюд из рыбы. По способу тепловой обработки различают рыбу отварную, припущенную, жареную, тушеную и запеченную. Рыбные блюда кубанской кухни: судак по-казацки, щука фаршированная, раки тушеные со сметаной, сом припущенный с рисом, лещ фаршированный гречневой кашей, похлебка из осетрины с грибами. Мясная кулинария имеет примерно такую же давнюю историю. Сначала мясо ели сырым, потом начали жарить на огне, варить, тушить… Сегодня из мяса можно приготовить несколько сотен различных блюд. Кубанская кухня насчитывает немало блюд из мяса и птицы: штрумбы мясные кубанские, жаркое по-кубански, жаркое по-кубански с баклажанами и алычой, жаркое сборное в горшочках, колбаса из печени по-хуторски, говядина по-хуторски, кровянка домашняя, вымя тушеное в молоке и в горшочке, курица фаршированная рисом по-кубански, соус из курицы по-кубански, закуска из птицы по-кубански, ассорти мясное по-кубански, нутрия по-кубански.

Кубанская кухня очень разнообразна и в своем роде изыскана. Однако, одними из самых излюбленных блюд кубанского стола являются кушанья, жаренные на углях. На углях жарят как мясные, рыбные, так и овощные, молочные (сыр) продукты. Продукты, помещают над горящими без пламени углями и жарят до готовности. Самыми любимыми блюдами на углях считаются «нутрия на углях по-кубански», фаршированные салом и зеленью овощи (помидоры, баклажаны).

Шашлык когда-то был сугубо национальным, характерным именно для кухонь народов Северного Кавказа, Закавказья и Средней Азии. Но исторически длительное межнациональное общение народов, населяющих Кубань, привело к «интернационализации» этого блюда.

На Кубани любят и умеют готовить любые шашлыки - из говядины, свинины, баранины, птицы и рыбы во всевозможных вариациях. Благо, что кубанское изобилие позволяет не сдерживать себя ни в выборе основного исходного продукта, ни в выборе овощей и зелени для гарнира. Вопреки сложившемуся мнению шашлык по-кубански не маринуют на кислых жидкостях, т. к. от этого мясо теряет свой вкус и естественный цвет.

Уже с давних времён непременным атрибутом праздничного стола были алкогольные напитки**.** Славится история виноделия на Кубани. Вкус этого напитка, созданный на Кубани, отличается разнообразием и особым ароматом, отведав который, невозможно не ощутить свежесть кубанских просторов, запах полыни наших полей и силу солнца кубанской виноградной лозы. Ведь поэтому множество кубанских блюд приготовляются на основе местного вина.  
*А кубанские частушки  
От казачьей «Медовушки»  
Вам подарят настроенье,  
Радость, танцы и веселье.*

Цель данного сборника поделиться опытом приготовления вкусной Кубанской

еды, подробно раскрыть в конкретных рецептах испытанные технологические приемы приготовления блюд. Технологию приготовления я органично связываю с последовательностью приемов, начиная от подготовки продуктов, необходимой посуды, правил смешивания компонентов и заканчивая тепловой обработкой и подачей блюд.

Думаю, что сборник интересных старинных рецептов Кубанской кухни будет полезен мастерам производственного обучения, преподавателям кулинарии и преподавателям технологии кондитерского производства.

**ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

Закуска из птицы по-кубански.

Сало - 30, мякоть курицы - 100, масло сливочное - 20, сыр - 20,

вино - 20, мускатный орех - 1, бульон - 100, соус - 50, чеснок- 10,

соль, перец по вкусу.

**Способ приготовления**: В мякоть, снятую со сваренной курицы, добавляют сало-шпик, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой два раза. Затем добавляют тертый сыр, вино Кубанское, масло сливочное, разводят все это крепким куриным бульоном, заправляют мускатным орехом, перцем, солью, хорошо размешивают, заливают в формы и охлаждают в холодильнике. Подают с соусом-майонезом с добавлением чеснока.

**СЕЛЬДЬ ПО-КУБАНСКИ.**

Филе сельди – 200, жареный лук – 50, яйцо – 2шт., яблоки – 100,

майонез – 60. Выход – 490.

**Способ приготовления**: Сельдь разделывают на филе, пропускают через мясорубку вместе с обжаренным луком. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезают. Яблоки натирают на мелкой терке, все соединяют с селедочной массой, добавляют майонез, перемешивают. Готовую массу укладывают в селедочницу, сверху посыпают тертым желтком.

**ЗАКУСКА ПО – КУБАНСКИ.**

Говядина – 65, яйцо – 0,5 шт., сыр твердый – 20, майонез – 25, зелень - 2, специи по вкусу. Выход – 140.

**Способ приготовления**: Отварную говядину, вареное яйцо, сыр, нарезают соломкой, соединяют, затем добавляют соль по вкусу и заправляют майонезом. Укладывают горкой и украшают зеленью и яйцом.

**ЗАКУСКА «КРАСНОДАРСКАЯ»**

Говядина – 121, орех грецкий – 22, чеснок – 2, сметана -65, зелень – 7, лимонная кислота – 1. Выход 170.

**Способ приготовления**: Говядина отварная нарезается соломкой. Соус: орех грецкий очищают и обжаривают. Чеснок измельчают, вводят в сметану подготовленный орех, чеснок, соль, лимонную кислоту, зелень. Укладывают на порционную тарелку закуску горкой и украшают зеленью.

**ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ**

**БОРЩ КУБАНСКИЙ** со шпиком.

Картофель - 200, свекла -125, морковь - 25, лук репчатый - 25,

капуста белокочанная свежая- 80, капуста квашеная- 85, томат – 10,  
помидоры свежие - 50, чеснок- 10, томатная паста -10,

сало - 40, масло сливочное – 50, жир -10, зелень и корни петрушки, укроп,

сметана - 20, соль, перец - по вкусу. Выход – 1000.

**Способ приготовления**: Борщ готовится на костном и мясном бульоне. Сало-шпик поджаривают, подают вместе с борщом. Свеклу чистят и нарезают соломкой, тушат с жиром, уксусом и томатом или свежими помидорами.   
Морковь, лук, корни зелени петрушки, нарезав тонкой соломкой, обжаривают на сливочном масле. Картофель, капусту варят 10-15 минут в бульоне, затем добавляют тушеные овощи и доводят до готовности, заправляют чесноком, зеленью, салом поджаренным, солью и перцем.

Сметану кладут в борщ при подаче на стол.

Суп с бараниной, рисом и свежими помидорами.

Баранина – 120, рис – 20, помидоры свежие – 30, лук репчатый -25, зелень петрушки, укроп, сельдерей – 5, бульон – 0,3л., яйцо – 1шт.,

**Способ приготовления**: Баранину нарезают кусочками по 30-40г, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят на медленном огне до полуготовности. Рис хорошо промывают, засыпают бульон и варят 10 мин.

Затем кладут нарезанные дольками помидоры, репчатый лук, красный перец.

Перед подачей на стол в суп вливают взбитые яйца и перемешивают, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа, сельдерея.

**БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МЯСА**

Говядина по-хуторски.

Говядина – 150, чеснок – 10, лук репчатый – 10, жир – 15, мука – 5, зелень -3;

гарнир – 150, соль, перец по вкусу.

**Способ приготовления:** Мякоть говядины нарезать кусками, отбить молотком, добавить очищенный чеснок, мелко нарубленный репчатый лук и все хорошо порубить ножом, края мяса завернуть, придать форму котлеты. Выдержать 1час на холоде. Перед жаркой посыпать перцем, солью. Затем формируют в муке, Жарят на сильно раскаленной сковороде с жиром с обеих сторон до румяной корочки. Закрывают крышкой, ставят в духовой шкаф или русскую печь, доводят до готовности.

Подают на стол с овощным гарниром.

Говядина с квашенной капустой в горшочке.

Говядина – 150, капуста квашенная – 100, масло топленное - 10, бульон -100, лук зеленый – 20, томат – 10.

**Способ приготовления:** Говядину нарезать на мелкие кусочки, затем в горшочек положить мясо, квашеную капусту добавить лук, перец, бульон, томат, масло топленое, соль. Закрыть горшочек крышкой, тушить 2 часа. Подавать на стол в горшочке, посыпая зеленью.

Штрумбы мясные, кубанские

Мука в\с - 55, мясо свиное - 30, масло сливочное -10, яйцо, молоко - 10,

лук -10, масло растительное - 10, томат -10. Выход -121.

**Способ приготовления**: Тесто замешивают, как на лапшу. Из свиного мяса готовят фарш, заправляют солью, перцем. Тесто раскатывают толщиной 1.5 -2мм, сверху смазывают растопленым растительным маслом и равномерно распределяют фарш, а затем завертывают рулетом. Рулет нарезают порциями весом 50г, края защипывают и складывают в кастрюлю в 2-3 слоя, заливают подсоленым бульоном до одной трети емкости, добавляют пассированный лук и томат. Тушат 5-10 минут. При подаче поливают бульоном, в котором штрумбы тушатся.

Котлета «Хуторская»

Говядина без кости -110, шпик свиной -20, яйцо -0.5 шт., лук репчатыйпассированный-11, чеснок -3,9, зелень -3, ода -10.

*Для панировки:* хлеб -10, лук репчатый -14, жир свиной -20.

Выход -1порция.

**Способ приготовления:** Мясо пропускают через мясорубку, шпик нарезается кубиками, остальные компоненты мелко рубятся. Все тщательно перемешивается, добавляется вода, масса взбивается, формируется котлеты; делают панировку в хлебной крошки, смешанной с мелко рубленным луком. Обжаривают на сковородке, доводят до готовности в духовом шкафу.

Галушки в горшочках по-станичному

Свиная корейка -83, лук репчатый -30, морковь -15 перец болгарский -20, маргарин -10, картофель -80, томат пюре -15, зелень -4, чеснок -2.

*Галушки:* мука 1с.- 40, яйцо -0.2 шт., вода - 0.01 л, маргарин - 5,соль.

Выход -50\300.

**Способ приготовления:** Мясо нарезают кусочками весом 20-30 г, заливают водой и варят 30 минут, затем кладут картофель, нарезанный крупными кубиками или брусочками. Пассированные овощи вместе с картофелем и мясом тушат до готовности.

Замешивают тесто для галушек: раскатывают его до толщены 2мм, режут на кусочки, ставят в духовой шкаф на 5-10 минут. При подаче посыпают зеленью и чесноком.

Котлета куриная по-тихорецки

Курица -83

*Фарш:* курица -100, говяжья печень -27, свинина -26, орех очищенный -9, молоко -10. Масса фарша -172, маргарин для жарки -15, бульон -50,

масло свиное для полива -10.

Выход -200.

**Способ приготовления:** От тушки курицы отделяют кожу, снимют кожу чулком и у коленного сустава перерубают. Косточка остается с кожей.

Для приготовления фарша: подготовленная мякоть курицы, свинины, орех пропускают через мясорубку 2 раза. В мясную массу добавляют молоко, специи, нарезают кубиками печень и хорошо выбивают. Кожу птицы с косточкой заполняют подготовленный фаршем и обжаривают с двух сторон. Обжаривают 15-20 минут. При подаче поливают сливочным маслом.

Свинина по-краснодарски

Свинина -74, яйцо варенное -0.5 шт., сыр твердый -20, масло сливочное -15, мука пшеничная -5, яйцо для смазки -0.25шт., хлеб пшеничный -25,

маргарин -15.

Выход -150.

**Способ приготовления:** На приготовленные кусочки мяса укладывают фарш (сливочное масло обваливают в тертом сыре и варенном мелко рубленном яйце), придают овальную форму, делают панировку в муке, смачивают в яйце, делают панировке в белой крошке и жарят во фритюре. Затем посыпают оставшимся (5г) тертым сыром и 5-7 минут доводят до готовности в духовом шкафу. Подают с гарниром и украшают зеленью.

Котлета «Кубаночка»

Говядина или свинина -115, молоко -20, лук репчатый -20, жир 4, оех грецкий 10, сыр твердый -10, яйцо -0.25шт., зелень -2, сухари панировочные -12,

жир -15.

Выход -150.

**Способ приготовления:** Подготовленное масло пропускают через мясорубку. Добавляют соль, перец, пассированный лук и вторично попускают через мясорубку. Добавляют воду, хорошо вымешивают.

*Фарш*: очищенные, обжаренные и растолченные орехи соединяются с мелко нарезанными яйцами, зеленью, натертым на терке твердым сыром и перемешивают. Подготовленную массу делят на порции в виде лепешек. На середину лепешки кладут подготовленный фарш, защипывают края, формуют котлету. Делают панировку в сухарях и обжаривают.

Колбаски по-кубански

Свинина -127, сало свиное (шпик) -20, чеснок очищенный -1, соль, перец, корица -3, жир -5, специи.

Выход -100

**Способ приготовления:** Подготовленную свинину-корейку нарезают на куски толщиной 5-6 мм и отбивают. Сало (шпик) пропускают через мясорубку, добавляют молотую корицу, перец, растертый чеснок с солью и хорошо перемешивают. Затем куски корейки смазывают подготовленной массой и формируют в виде колбасок, жарят под прессом на сковороде. Подают по 2 штуки на порцию со сложным гарниром.

Тройка по-куреневски

Филе -270, кинза -10, лук репчатый -10, чеснок -10, орех грецкий очищенный -15, масло сливочное -15. Масса фарша **-**60. Вес полуфабриката -330, жир -20, соус острый -50. Выход -250\50.

**Способ приготовления:** Филе нарезают на 3 кусочка по 90г.,

отбивают до 0.5см.

Для приготовления фарша: кинзу, лук репчатый, чеснок мелко нарезают, добавляют пропущенный через мясорубку грецкий орех, все перемешивают и слегка обжаривают на сливочном масле в течении 2-3 минут. На отбитые лепешки мяса кладут остывший фарш и заворачивают в виде колбасок. Жарят на жиру, на медленном огне до готовности. Подают с соусом и зеленью.

Нутрия по-кубански

Нутрия - 1шт, ветчина – 200, лук репчатый -100, вино-50, перец, соль по вкусу.

**Способ приготовления:** Обработанные тушки нутрии нафаршировать ветчиной, нарезанной кубиками, с добавлением репчатого лука, вина сухого, перца, соли. Выдержать 1-2часа.

Жарить в духовом шкафу или русской печи до полуготовности, после чего залить стаканом бульона и тушить до готовности. Готовую тушку выложить на тарелку, полить соусом, в котором тушилась, украсить зеленью петрушки, укропа, сельдерея. На гарнир подать отваренный рис, фасоль, моченые яблоки, тушеные кабачки.

Курица, фаршированная рисом по-кубански

Курица -1, рис -150, яйца- 3, сало- 100, зелень-30, лук репчатый -150,

Соль по вкусу.

**Способ приготовления:** Рис перебирают и хорошо промывают в холодной воде. Затем отваривают, откидывают на сито, заправляют репчатым луком, поджаренным на домашнем сале. Добавляют нарезанные яйца сваренные в крутую, зелень петрушки, сливочное масло и все перемешивают.

Курицу обрабатывают, потрошат, моют, обсушивают, солят изнутри и наполняют подготовленным рисом. Отверстие зашивают. Жарят в духовом шкафу или русской печи, периодически поливая соком и жиром, переворачивая тушку. Оформляют рисом, вареными яблоками, зеленью петрушки и подают на стол.

Гусь, шпигованный копченостями

Гусь-1, масло топленое- 50, окорок, язык сколько потребуется, соль, перец по вкусу.

**Способ приготовления:** Обработанного гуся нашпиговать копченым языком и свиным окороком, посыпать сверху и внутри перцем. Затем положить на противень или большую сковороду, смазанную маслом, и добавить немного воды. Жарить в духовом шкафу или русской печи, поливая соком.

Лещ фаршированный гречневой кашей

Перец 1шт. средней величины, на 1кг каши; яйца -3, лук жаренный -100,

жиры – 50 ,соль по вкусу.

**Способ приготовления:** Очистить леща от чешуи и выпотрошить, нафаршировать рассыпчатой гречневой кашей, приготовленной с репчатым луком и яйцами. Жарить на растительном масле до румяной корочки. Затем залить сметанным соусом и довести до готовности в духовом шкафу.

Поросенок холодный отваренный с хреном

Обработанного поросенка перевязывают шпагатом, заворачивают в салфетку или пергаментную бумагу, заливают холодной водой. Варят при слабом кипении 50-60 минут, с добавлением кореньев петрушки и лука. В конце варки солят. Готового поросенка охлаждают в бульоне , а затем разрубаю вдоль на 2 части, которые затем рубят поперек по 1-2 куска на порцию. Перед подачей блюдо (поросенка можно подавать на большом блюде, придав ему вид целой тушки с головой) украшают гарниром, заправленным маслом, огурцами, помидорами, рубленным мясным желе, краснокочанной капустой и оформляют зеленью. При банкетном оформлении применяют фигурную нарезку овощей. Отдельно подают соус-хрен со сметаной или соус- хрен с уксусом.

**Соус-хрен**

Очищенные корни хрена (470 г)измельчают на терке, заваривают кипятком (450 г), закрывают крышкой и подают остыть, добавляют сахар (20 г), соль (20 г), уксус 3% (250 г). Можно добавить тертую свеклу. Перед подачей добавляют сметану, что бы соус был более нежным.

Яхны

(Это старинное казачье блюдо)

Для его приготовления ребрышки баранины разрубают на кусочки, обжаривают на сковородке со сливочным маслом. Обжаривают также по отдельности картофель, лук, баклажаны морковь, корни пастернака и петрушки (строгих пропорций нет), нарезанные крупными ломтиками. Овощи смешивают с бараниной, солят, складывают в кастрюлю или горшок, добавляют немного протертых сквозь сито печеных баклажанов, перемешивают, закрывают крышкой и томят в духовке до готовности.

Мучные изделия

Пампушки с чесночным соусом.

Мука пшеничная - 100, вода - 300, сахар -5, дрожжи - 2,

масло растительное - 10, яйцо для смазки;

**Соус:**чеснок - 3, масло растительное - 5, соль - 1, вода -25.

**Способ приготовления:**из дрожжевого теста формуют шарики массой 30 г., укладывают их на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки.

Затем изделия смазывают яйцом и выпекают 7 - 8 минут.

При подаче пампушки поливают соусом. Для его приготовления чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.

Пироги по - кубански

Тесто дрожжевое-180.

**Фарш**: баранина, говядина или свинина – 150, картофель свежий – 50, лук репчатый – 30, чеснок – 5, соль – 3, перец молотый – 3, жир для листов -10,яйцо для смазки – 0,15шт., масло сливочное – 10. Выход готового изделия -360. **Способ приготовления**: очищенный картофель натирают на терке. Мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Картофель и мясосмешивают, добавляют мелко нарезанный лук, чеснок, соль, перец. Из теста делают 2 лепешки овальной формы: большую весом – 110 и маленькую – 70. Набольшую лепешку кладут подготовленный фарш (235г.) накрывают маленькой лепешкой, края которой защипывают в виде елочки. Полуфабрикат лепешки овальной смазывают яйцом, после расстойки выпекают в духовом шкафу до образования румяной корочки 30 минут. Готовый пирог смазывают сливочным маслом, выдерживают в закрытой посуде.

Блины «Станичные»

Мука пшеничная – 70, дрожжи – 8, молоко -80, пшено- 50, молоко – 140, соль-3, яйцо – 0,2шт., масло сливочное – 10, маргарин столовый – 10, сахар – 10.

Выход – 300/10.

**Способ приготовления**: Из перебранного и промытого пшена варят вязкую кашу на молоке, дают остыть, после чего протирают ее сквозь сито. В кастрюлю вливают 0,5 стакана молока, добавляют масло, доводят до кипения, всыпают муку, заваривают густое тесто и дают ему остыть до комнатной температуры. После этого вливают разведенные в теплой воде дрожжи, размешивают и дают подойти. Добавляют в тесто взбитые белки и выпекают блины. Перед тем как подать на стол блины поливают маслом, отдельно подают сметану.

**Предлагаю перевод старинных казачьих (диалектов) слов, связанных с пищей и кухонной утварью.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Буряк - свекла 2. Гарбуз - тыква 3. Кавун - арбуз 4. Каймак - сливки 5. Каравай - большой крупный хлеб 6. Ковбаса - колбаса 7. Крашенки - пасхальные яица 8. Насиння - семечки 9. Огирок - огурец 10. Паляныця - хлеб 11. Тюря - похлебка из кваса, сухарей, картофеля, соленых и свежих овощей. 12. Узвар - компот из сухофруктов 13. Холодное (холодец) - студень 14. Цыбуля -лук 15. Часнык - часнок 16. Юшка - навар, бульон 17. Моква - морковка 18. Локша - лапша 19. Смалец - топленный свиной жир 20. Скоромное - жирная пища (сливочное масло, мясо, сало, яйца, молоко, сметана). 21. Утварь - посуда 22. Глечик - глиняный горшок 23. Дижа, дежа - кадка для приготовления опары, квашня 24. Макитра - вместительная глиняная посуда 25. Рогач - ухват для поставки чугунов и горшков в печь 26. Рушнык (утирка)- полотенце 27. Скрыня - сундук 28. Цибарка, цибэрка - ведро 29. Сырно - круглый не большой стол 30. Казанок - котел свыпуклым дном 31. Чаун - чугунный горшок 32. Груба - печь 33. Серники - спички 34. Черпак - ковшик 35. Крынка - кружка 36. Половник - поварешка 37. Услон - длинная деревянная лавка для посуды 38. Угольник - посудный шкаф 39. Ваганы - корыто для стирки белья 40. Лохань - таз для купания 41. Вихоть - кусок тряпки. | 1. Годувать - кормить 2. Куштовать - пробовать еду 3. Кухарь - повар, кошевар 4. Снидать - завтракать 5. Тризна - обед 6. Вечерять - ужинать 7. Крыхты - крошки 8. Шмат - кусок чего-либо. |

Заключение

Искусство приготовления пищи имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов, дошедших до нашего времени.

Интерес к традиционной культуре народов, их языкам, обычаям, обрядам, истории за последние годы необычайно возрос. Обращение к кубанской кухне поможет сохранению культуры и традиций кубанского казачества, возрождения патриотизма и экономического подъема.

Из всего сказанного выше можно сделать вывод: национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятий. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда.

Основу кубанской кухни в своё время составили блюда украинской и русской кухонь, появившиеся на Кубани вместе с русскими войсками и Черноморским казачьим войском. Тем не менее, многие из этих блюд, «осев» на Кубани и избрав её своим постоянным «местом обитания», со временем, благодаря новым природным, климатическим и экономическим условиям, многонациональному окружению и изменившемуся составу сырья, приобрели новые черты и особенности, которые и позволили выделить их в отдельную группу.

Приятного аппетита!

Список литературы

1. Пикалов Н.В. «Кухня Кубани» (кулинарный путеводитель). Краснодар, 2007

2. Турыгин В.В. «Кубанская кухня». Краснодар, 1984

3. «Кухни народов мира». Энциклопедия. М. - 2005

4. Хрестоматия по истории Кубани. Краснодарское кн. изд-во, 1982