

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 9
им. Героя Советского Союза В.Ф. Мируна
муниципального образования Тимашевский район

Номинация

«Составляем кулинарную энциклопедию
нашей страны»

Проект

«Кухня кубанских казаков»



Автор работы

Ильенко Валерия

Руководитель проекта

Ильенко Анжелика Евгеньевна

Аннотация

В наше время, молодежь интересуется возрождением казачества, его историй, традициями, культурой. Интерес к прошлому кубанских казаков, как и всего казачества возник и у меня, после того как я посетила Этнографический комплекс «Атамань». «Атамань» - это крупный музей под открытым небом. Он представляет собой реконструкцию целой казачьей станицы, в которой воспроизведены до мелочей дворы (курень вместе с мебелью и полностью воссозданной обстановкой, амбар, конюшня, сельскохозяйственный инвентарь) и дома казаков разных ремесел. Атамань — это живая станица со своими жителями, укладом, песнями, плясками, со старинными хатами и подворьями с настоящими огородами, скотом, бричками и телегами. На территории комплекса также работают несколько объектов питания, где подаются блюда кубанской кухни: правильный наваристый кубанский борщ, домашняя лапша, вареники, блины, квас - и все это готовят здесь же, при вас, по старинным народным рецептам.

Я решила принять участие в этом проекте в номинации «Составляем кулинарную энциклопедию нашей страны» по теме «Кухня кубанских казаков», потому что я была свидетелем и активным участником грандиозного казачьего праздника: «Фестиваль кубанской кухни», на который со всего Краснодарского края в казачью станицу съехались кулинары – знатоки приготовления исконно казачьих блюд. Я настолько прониклась этим казачьим духом, этими старинными традициями, что как только был объявлен этот конкурс, я сразу же решила принять в нём участие.

Актуальность данной работы обусловлена тем, что возвращается интерес к истории казачества, приобщением молодежи к культуре и традициям кубанского казачества. Нельзя быть достойным гражданином своей страны, если не знаешь своих корней, истории своей малой родины. Без знаний основ народной русской жизни, жизни казачьего населения Кубани, родного фольклора нельзя воспитать патриота и гражданина России. Это делает данный проект актуальным в современных условиях.

Интерес к традиционной культуре и кухне кубанских казаков, к языку, обычаям, обрядам, истории необычайно возрос не только в нашей стране, но и во всем мире.

Предмет исследования – исторические кулинарные рецепты казаков, проживающих на территории Кубани.

Цель работы: сохранение и распространение кулинарных традиций кубанских казаков.

Задачи:

1. Исследование развития кухни кубанских казаков.
2. Изучение традиций, особенностей и технологического процесса приготовления блюд кубанской кухни.
3. Сбор рецептов блюд кубанской кухни.
4. Подробно описать историю и рецептуру приготовления кубанского борща.
5. Изготовить лепбук «Кубанские казаки»
6. Изготовить лепбук «Кулинарное путешествие по Кубани»

Методы исследования: изучение литературы по данной тематике, личные встречи с представителями кубанского казачества.

История кубанской кухни неразрывно связана с историей возникновения и становления кубанского казачества. Для приготовления пищи казаки использовали продукты земледелия, животноводства, рыболовства, овощеводства и садоводства. Изучая данную тему, я решила создать гастрономическую карту Краснодарского края. Данное пособие я подарила ученикам начальной школы, которые охотно работают с ним на занятиях программы «Разговор о правильном питании» (**Приложение 1**)

Хлеб изготавливали по особой технологии из кислого теста на дрожжах или закваске и выпекали в русской печи. Также из такого теста пекли пироги, пирожки, блины, оладьи. В праздник казаки пекли пироги с начинкой из рыбы, мяса или ягод. Очень часто лепили вареники с творогом, картофелем или ягодными начинками и подавали на праздничный стол. Для повседневного стола варили галушки и делали пельмени. Большую роль в питании играли каши на воде или молоке, в которые добавляли тыкву и морковь. «Каша с рыбой» была широко известна у многих казаков. 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. Кроме того, особенность кубанской кухни определяется, прежде всего богатой природой региона. Она дает возможность использовать и овощи и фрукты.

Изучив традиции застолья на Кубани, я изготовила два лепбука «Кубанские казаки» (**Приложение 2**) и «Кулинарное путешествие по Кубани» (**Приложение 3**), из которых можно узнать о традициях и обычаях кубанских казаков, об истории становления кубанской кухни, о том чем накормят дорогих и желанных гостей казачки.

Кубанский борщ – национальная особенность казаков. Казаки считают борщ своим детищем. По борщу раньше невесту выбирали, и это не шутка. Сварить настоящий кубанский борщ можно только на Кубани, потому что Кубани для борща используются свекла специальная, борщевая. Я решила сделать мини – энциклопедию «Кубанский борщ», в которой рассказывается об истории появления и приготовления кубанского борща, а также в стихотворной форме описывается способ приготовления настоящего кубанского борща. (**Приложение 4**)

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 Кубань избрали своим постоянным «местом жительства». И 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 и говоря о кулинарных традициях Кубани нужно понимать, что они неразрывно связаны с историей этой земли – с казачьей историей.

Таким образом, можно считать, что цель моей работы достигнута. Приобщение к традиционной кубанской кухне и народным представлениям о пище может помочь не только вернуть на наш стол простые и забытые блюда, но и сформировать иное отношение к жизненно важной сфере нашего быта.

Приложение 1



Гастрономическая карта Краснодарского края



Приложение 2



ЛЕПБУК «КУБАНСКИЕ КАЗАКИ»



Приложение 3



Лепбук «Кулинарное путешествие по Кубани»



Приложение 4



Кулинарная энциклопедия «Кубанский борщ»



Проект «КУХНЯ КУБАНСКИХ КАЗАКОВ»

