**Описание работы.**

У нас в ДОУ есть музей Кубанская горница». Дети очень любят бывать в музее рассматривать старинные предметы, слушать рассказы воспитателей о жизни и быте казаков. В стремлении к сотрудничеству и взаимодействию с родителями был проведен мастер-класс по изготовлению куклы из талаша. Мероприятие перешло в чаепитие, украшением стола явилось блюдо кубанской кухни «Вишневый пирог». Во время чаепития родители с увлечением рассказывали о своих кулинарных традициях доставшихся им от бабушек- кубанских казачек. Итогом нашей встречи было решение создать сборник кубанских рецептов, с целью привить детям интерес к традициям Кубани и ее истории. Во время следующей встрече родители с удовольствием делились опытом (видеоролики, фотоматериалы и презентации) и рецептами семейных кубанских блюд приготовленных с участием детей. В результате встречи появилось предложение о создании книги рецептов кубанской кухни, которая пригодилась нам при составлении «Энциклопедии кубанской кухни».

Говоря о специфических кубанских блюдах, нельзя не вспомнить о популярной пище: борщ, вареники, каши.

 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 борщ не имеет себе равных. Но не только этим определяются его итоговые вкусовые качества.

**В борще** представленном в нашей энциклопедии значение придается не столько цвету, сколько вкусу и аромату. Поэтому свекла используется борщевая, не имеющая столь яркой окраски и не подавляющая своей интенсивностью без того богатейшую смесь цветов кубанского борща - от золотисто-желтого до бело-красно-оранжево-зеленого.

Неповторимый аромат борща обеспечивают свежие помидоры и болгарский перец используемые в зажарке.

**Кубанский вареник** неповторим и самодостаточен. Соленый, в компании сметаны и жареного лука он является украшением любого стола как праздничного так и повседневного. Наши вареники как и положено кубанским, большие на пару укусов, но можно и побольше, побольше... Лучок добавленный в картофельную начинку, поджаренный на шкварочках обеспечивает блюду ни с чем несравнимый вкус и аромат.

**Каши,** так любимые нашими предками, почти потеряли свою популярность и готовятся в большинстве семей нечасто.
Даже самые привередливые в еде не откажутся попробовать настоящую золотую кашу в тыкве - оригинальное по внешнему виду и вкуснейшее блюдо. Каша в тыкве не только хороша на вкус, но и полезна. Дополнив традиционный кубанский рецепт еще двумя крупами сочетающимися по вкусу и времени приготовления, мы не ошиблись. Каша получила новый вкус.

**Штрумбы кубанские** - одновременно напоминают и галушки, и пельмени, и что-то такое из кавказских блюд из теста и мяса! Штрумбы получаются очень вкусными, нежными и сочными. Их можно не только обжаривать, но и просто сварить в подсоленной воде, как обыкновенные пельмени. А вот в нашем рецепте мы томили штрумбы в бульоне и поэкспериментировали с соусами. Использовали соус собственного приготовления «Тар-тар», «Цезарь», «Сацибели». Во всех случаях все были в восторге от обновленного блюда.

**Печеные яблоки** – то самое блюдо, когда польза и удовольствие совмещаются. Созревшие на Кубанском солнышке яблоки хороши сами по себе .Казачки запекая яблочки в духовке испольуя различные начинки получали любимое детьми вкусное лакомство. Наши хозяюшки придали лакомству необычную форму, разрезав яблоко в виде цветка и заполнив его медовоореховой начинкой. Это блюдо достойно украсит стол !

 Чтобы иметь крепкое будущее, необходимо знать свои корни, традиции и обычаи, которые были заложены дедами и прадедами.  Сохранить эти традиции сможем, применяя и используя их в нашей жизни. На основе собранного материала можно сделать выводы о том, что рецепты наших предков должны занимать значимое место в современной кубанской кухне. Во многих семьях наших воспитанников бережно предают секреты приготовления подрастающему поколению.