

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №32 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА И.Н. ПЕРЕВЕРЗЕВА

"Особенности кулинарных традиций народов Кубани "

Работу выполнила:
Цап Светлана Олеговна,
Ученица 10 класса «А»,
МБОУ СОШ №32
Руководитель проекта:
Учитель технологии
МБОУ СОШ №32
Федоренко Ольга Николаевна

ст. Новоминской,
2023 г.

Кубань – российская житница. Кроме того, этот регион еще и оплот казачества, который существует и ныне, а говоря о кулинарных традициях Кубани нужно понимать, что они неразрывно связаны с историей этой земли – с казачьей историей.

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 кордоны - 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.

Цель исследования: исторические кулинарные рецепты казаков, проживающих на территории Кубани.

Задачи исследования:

- 1. Исследовать развитие кухни народов Кубани.
- 2. Изучить традиции, особенности кухни казаков, проживающих на территории Кубани.
- 3. Подробно описать историю блюд.
- 4. Приготовить одно из перечисленных блюд.
- 5. Сделать вывод.

Объект исследования: исторические кулинарные рецепты казаков, проживающих на территории Кубани.

История развития кубанской кухни.

Кубанская кухня – яркий пример смешения кулинарных традиций. Ведь регион в силу исторических реалий является территорией, где вот уже не одно столетие можно наблюдать сосуществование и даже, в какой-то степени, симбиоз культур народов Европы и Азии. Кроме украинского влияния (современные кубанские казаки – выходцы с территориально близкой Украины), кубанская кулинария, конечно, испытывает на себе и влияние русское. А с юга вносит разнообразие кулинарный Кавказ. На Кубани, которую населяют представители множества различных национальностей, на столе вы можете увидеть и грузинские шашлыки, и украинский борщ, и пироги из России, армянскую толму (долму), узбекский плов.

1.3. Вареники

Что такое вареники, кто их придумал и где их родина? Мало кому известно, что появлением вареников на нашем столе мы обязаны... туркам!

Отведав турецкую дюшвару, украинцы пришли в восторг и переиначили ее на свой лад, улучшив начинку и упростив рецепт приготовления теста. Вареники отличаются от пельменей тем, что начинка в них всегда не сырая, а готовая. То есть при термической обработке вареников варится только тесто. Даже если готовят вареники с мясом, в начинку идет фарш из ранее сваренного или обжаренного мяса.

Итак, вареники пришли в Украину из Турции и стали у нас любимым блюдом. Как я уже упоминала, в Турции это блюдо носило название дюш-вар, или дюш-вара.

Украинцы стали называть его на свой лад — вараниками, а потом и варениками, увязав название со способом приготовления — отвариванием. Логично же — вареники варят. Значит, с названием все правильно. Начинкой вареников может быть вареное мясо, картофельное пюре с грибами или без них, тушеная или квашеная капуста, соленый или сладкий творог, брынза, ягоды — лесные или садовые. Особенно любимы в народе вареники с вишней. К сладким вареникам подают сметану, простоквашу, йогурт, масло, мед, варенье. К мясным, картофельным, грибным вареникам — сметану, жареный лук, майонез, чесночный соус.

Практическая часть.

Вареники претендуют на звание самого главного **кубанского блюда** наравне с борщом. Каждая хозяйка имеет свой собственный самый лучший рецепт этого блюда, переходящий из поколения в поколение. Вариантов приготовления теста также существует великое множество: по-простому на воде с мукой, понежнее на кефире, на молоке да с яйцами. Некоторые предпочитают использовать заварное тесто, другие добавляют крахмал для эластичности или цельнозерновую муку для большей полезности. Но еще большим разнообразием отличаются начинки.

Заключение

В результате работы над данным проектом нами выполнены все задачи, которые были поставлены в самом начале: исследовано развитие кухни народов Кубани; изучены традиции, особенности кухни казаков, проживающих на территории Кубани; собраны и подробно описаны истории блюд кубанской кухни; приготовлено одно из кубанских блюд.

Таким образом, мы достигли главной цели нашей работы, доказали, что национальная кухня – это неотъемлемая часть национальной культуры. Итоговым продуктом нашей работы стало приготовление кубанского блюда.