

ПРОЕКТ

«Осетинское пиво»

Ученика 3«Г» класса
МБОУ СОШ №4 г.Беслана
Кокаева Станислава
Руководитель: Гагиева М.Н.

Осетинское пиво – это народное достояние национальной кухни Осетии.

Это одно из самых необычных и вкусных в мире напитков. Но этот не просто напиток, а важный элемент национальных и религиозных обрядов осетин. В осетинской кухне так же популярно, как и осетинские пироги. Именно с чашей пива в руках осетины обращаются к Богу с тремя пирогами.

История создания осетинского пива уходит корнями в далекое прошлое.

О его создании ходит много легенд. Вот одна из них. Эта легенда говорит о зарождении пивоварения у древних нартов.

«Опустилась птичка на хмелевую лозу,
выклевала
из шишечки хмеля три зернышка,
вспорхнула и
полетела в селение доблестных нартов, и
опустилась там на солод, который сушился
на
солнце. Ключнула она одно зернышка солода,
и

Шатана бережно взяла птичку и положила ее
на
кучу пшеничных зерен и -чудо! Сколько
пшеницы
сверху не брали, меньше не становилось, а
птичка
очень скоро очнулась и улетела. И задумалась
Шатана . Смолола она солод, сварила его,
процедила варево и положила в него крепкую
закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось
варево и
стала белой пеной.



Пиво у нартов считалось напитком особым.
Аланы - осетины верят, что произнесённые
с чашей пива молитвы будут непременно
услышаны на небесах.



Исследователи полагают, что нартский эпос начал создаваться в 8 – 7 веках до нашей эры. Тогда можно предположить, что традиции пивоварения зародились в Осетии раньше, чем в Германии, и считать пиво национальным осетинским напитком.

На праздники для вознесения первой
МОЛИТВЫ

Богу и освящения трёх пирогов старшему
наливают осетинское пиво в специальный
деревянный сосуд - баганыйы къус» .

После чего кто-то из младших должен сперва
отпить из пива, а потом откусить от пирога.



С ЭТИМ НАПИТКОМ СВЯЗАНО У ОСЕТИН МНОГО ЛЕГЕНД

Было это в местечке Дунтæ. Жители всего ущелья готовились к проведению большого кувда в честь покровителя Уациллæ. На этом празднике Урожая должны были собраться жители всего ущелья. По традиции за несколько дней до кувда начали варить осетинское пиво. Установили на камнях огромный котёл, сварили в нём бараньи туши, а потом в этом бульоне приготовили пиво по старинному рецепту. Чтобы пиво быстрее остыло, его оставили на ночь открытым, а к утру прикрыли крышкой. Когда пивовары открыли котёл, внезапно, как будто с неба, метнулась к котлу ворона и резко ушла на дно.

Не понравилось это старикам. Увидев в этом какой-то знак, они приказали перелить пиво в другую ёмкость. Сделав это, пивовары увидели на дне злосчастную ворону и ещё огромную ядовитую змею, тоже мёртвую. Вылили мужчины всё пиво на землю, поняв, что ночью она вползла в котёл, выбраться обратно не смогла, да там и осталась, отравив своим ядом священный напиток. Неслучайно ворона попала в котёл. Пиво – это дар Богов. И разве мог Всевышний допустить, чтобы этот напиток стал причиной смерти целого ущелья? Вот и послал Он ворону предупредить людей о смертельной опасности.



В богатейшем фольклоре осетин есть и народные песни о пиве

В них излагаются все основные процессы изготовления пива.

О роли пива в быту осетин говорят и некоторые пословицы, в которых речь идет о «жидком хлебе»:

«Пиво для еды - еда, а для питья - напиток»,
«Как говорится, осетинское пиво и пицца, и питье
одновременно».

Известным осетинским скульптором
Александром

Дзантиевым была создана скульптура :
женщина –

осетинка с приветственной чашей пива в
руках.

Прообразом этой скульптуры стала Шатана из
нартского эпоса.

В России об осетинском пиве узнали благодаря князю Григорию Потемкину

Когда князь Григорию Потемкину попробовал осетинское пиво, он был поражен его вкусом. Он решил запустить производство пива в Петербурге. Для этого велел прислать лучших пивоваров из Осетии. Но результат его не порадовал. Тогда Потемкин велел доставить воду, хмель и солод напрямиком из горного края. Напиток получился вкуснее, но это было не такое пиво, которое Потемкин попробовал ранее и он отослал пивоваров на родину. До сих пор считается, что настоящее осетинское пиво



Осетины сумели сохранить этот напиток и,
чтобы
он не потерялся в современном мире напитков
в
таком виде, как его готовили раньше, в нашей
республике начали проводиться фестивали
Пива
«Ирон баганы».
(Такой праздник проводится и в Германии.
Называется Октоберфест).

Сегодня фестиваль «Ирон баганы» стал международным

Я тоже был на этом празднике в Беслане. На праздник приехали пивовары со всего Правобережного района и показывали свои напитки, а также свои кулинарные способности – приготовили старинные национальные блюда.





Заманхъул



В тот год победителем конкурса стала пивовар из селения с символичным названием Хумалаг, что в переводе с осетинского означает хмель.

Спасибо за внимание!

