

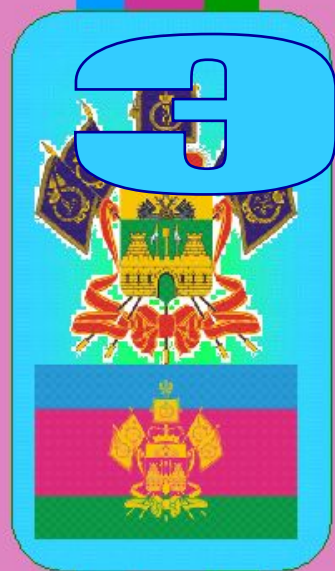


ПИЩА В ЖИЗНИ КАЗАХОВ

Традиционная система питания на Кубани



- **Пища - не только ассортимент блюд, но и связанные с ним обряды, символы, представления, застольный этикет, приемы обработки**



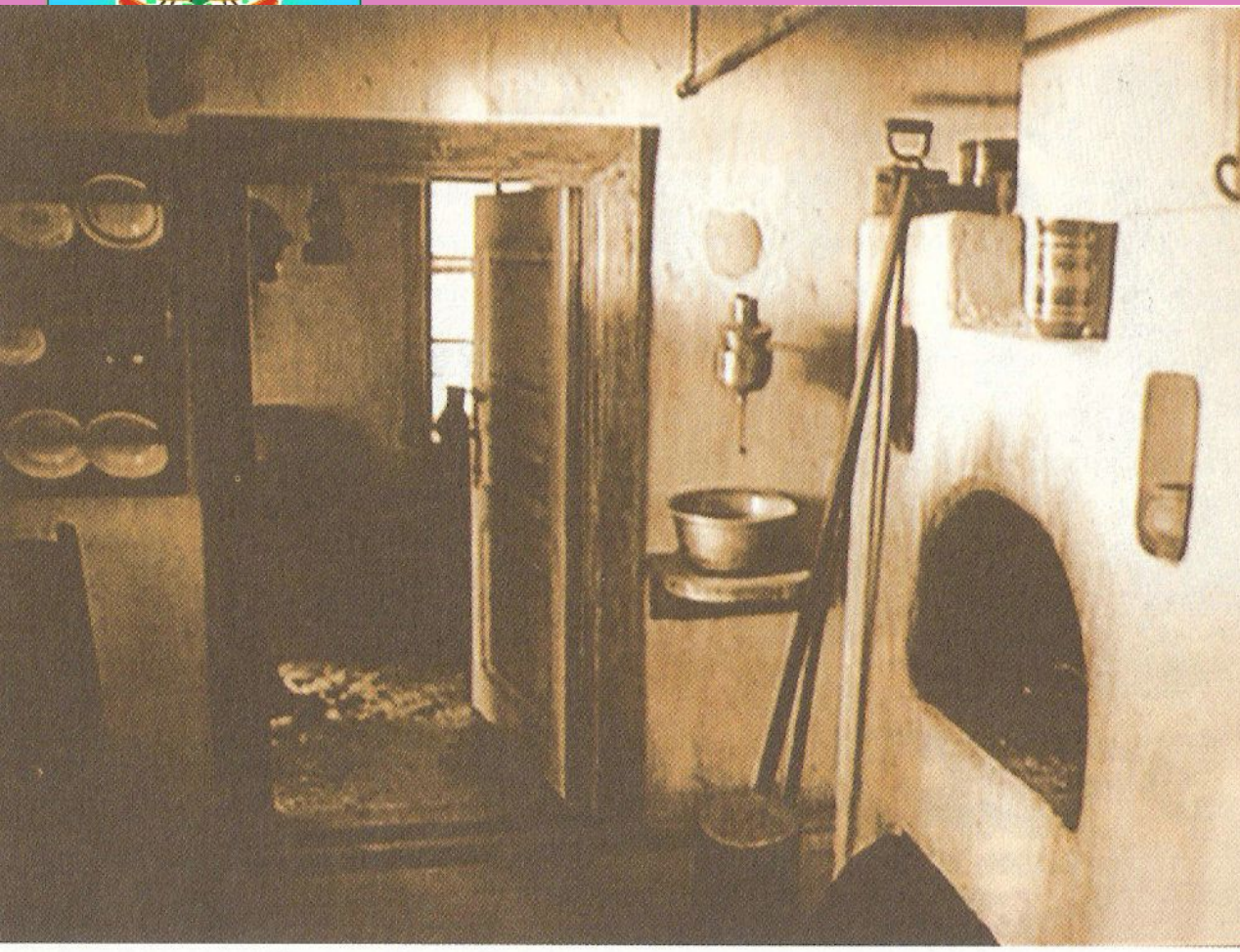
ЭТИКЕТ

**Этикет –
установленный
порядок.**

**Перед приемом пищи
–молитва.**

**Младшие не могли
встать из-за
стола, пока не
встанут старшие**

Приготовление еды, система питания



- Еду готовили рано утром на весь день.
- Обычное меню: суп – лапша, картофель в мундире, яичница, сало, борщ.



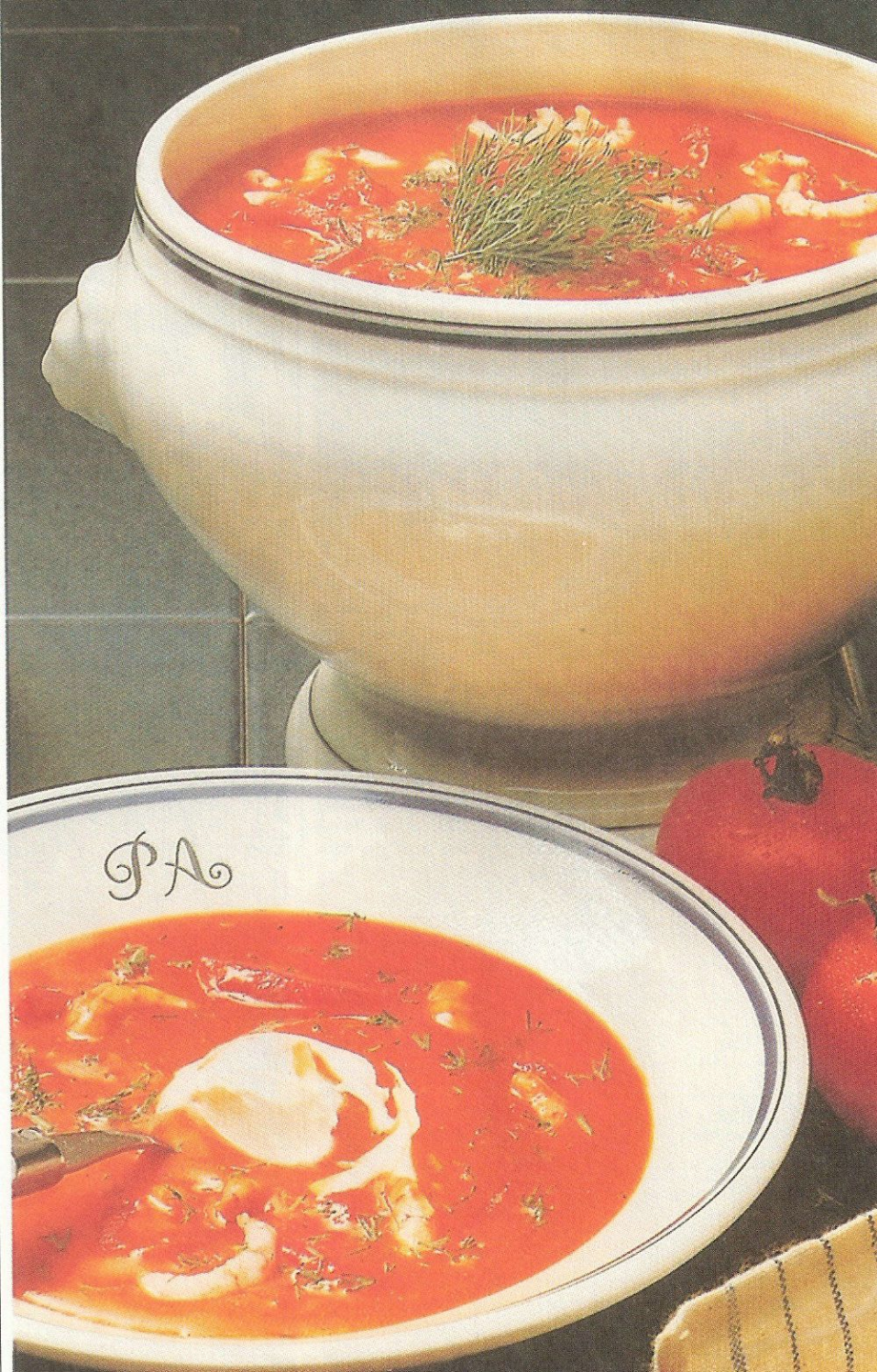
- Летом и осенью пища была более разнообразной из-за включения в рацион большого количества овощей и фруктов. Питание в казачьих семьях зависело от достатка



Молочные и мясные продукты. Блюда из овощей и фруктов

- Из мяса готовили первые блюда (борщ, лапша, похлебка, суп, вторые блюда (жаркое (соус) с овощами, каша с мясом).





**Существует много
разновидностей
кубанского борща:
борщ по-кубански,
борщ кубанский со
шпиком,
борщ летний зеленый,
борщ с кукурузой и
копченым мясом,
борщ кубанский с
фасолью,
борщ со свежими
грибами и т.д**

Муучные изделия

Приготовление хлеба начиналось с молитвы и крестного знамения

