

*Блюда народов
Кубани*



История казачества

- ◆ Кубань – российская житница. Кроме того, этот регион еще и оплот казачества. В далеком 1792 году императрица Екатерина ii подписала грамоту о «пожаловании Черноморскому казачьему войску в вечное владение состоящей в области Таврической остров Фанагария со всею Землею, лежащего по правую сторону реки Кубани, а с другой же Азовское море до Ейского городка служили границею войсковой Земли...». В обязанность войску вменялись «бдение и стража пограничная». После этого много воды утекло, и, как мы знаем из истории, много чего произошло. Но казачество существует и ныне, а говоря о кулинарных традициях Кубани нужно понимать, что они неразрывно связаны с историей этой земли – с казачьей историей.



Традиции застолья

- Первым делом на стол выставляется паляница (хлеб), которая в повседневной жизни - обычная еда, а в дни праздников и торжеств - символ хлебосольства, гостеприимства, прочности семьи. Для каждого торжества выпекали свой каравай, который соответственно и оформлялся.
- Затем хозяйка подавала пирожки, кулебяки, сметану, кислое молоко, ряженку, коровье масло, холодные мясные и рыбные закуски



- Затем подают горячие блюда: коронное блюдо кубанского стола - борщ. Он пришел в кубанскую кухню из Украины. Первоначально борщом называли похлебку из борщевика (растение семейства зонтичных с острыми пористыми листьями), а затем - первое блюдо из свеклы, капусты и помидоров. Однако эти компоненты не являются единственными в борще. Каждая хозяйка варит борщ по своему, добавляя в него мясо, сало, чеснок и еще массу всевозможных продуктов. У каждой хозяйки борщ был неповторимым: даже у матери и дочери они были не похожи друг на друга. Блюдо это стало настолько популярным на Кубани, что его стали кушать чуть ли не три раза в день.



- Любили казаки и мясо. Характерным для кубанской кухни было приготовление крупных кусков мяса, домашней птицы, фаршированной яблоками или сухофруктами. Кроме мяса подавали ещё и каши, лапшу. Из покон веков любимым кушаньем на Кубани была каша, приготовленная из гарбуза (тыквы). Ее так и называли гарбузьянная каша. Обычно такую кашу варили сладкую. А как полюбили казаки украинские вареники с сыром, с вишнями, с капустой! Чтобы накормить большую семью варениками, хозяйшке нужно было иметь сноровку. Любили казаки и блинчики. Они никогда не надоедают, ведь есть тысячи начинок для блинчиков: с печенью, рисом, творогом, икрой, черносливом:. Блинчики могут быть сладкими, постными, из гречневой или кукурузной муки. Блинами отмечали Масленицу, их ставили на повседневный стол.



- Обязательно к обеду на стол выставлялась бутылка с квасом. Каких только рецептов его изготовления не знали казаки: и свекольный, и хлебный, и яблочный! Нельзя так же представить себе кубанскую кухню, кубанское застолье без хорошего местного вина.



- Такой вкусный обед могла приготовить только та стряпуха, которая выполняла эту работу с любовью и с желанием, в чистоте и порядке и содержала свое рабочее место – кухню.

