



МБДОУ «Золотой ключик» с.
Покровское

**Современный человек все чаще
обращает свой взор в прошлое,
ищет и находит в нем истоки не
только настоящего, но и
будущего. Мы касаемся глубин
истории казачьей кухни, ведь
мы живем на Дону.**



- Традиция хорошо поесть самим и достойно накормить гостей испокон веков живет на Дону.
- Переступая порог куреня донской станицы, знаешь, что на столе будет дымиться уха, истекать жиром сазан...
- Казаки, как известно, славятся не только гостеприимством, но и умением вкусно поесть.
- А казачья кухня –
- это как казачья песня..



Блюда

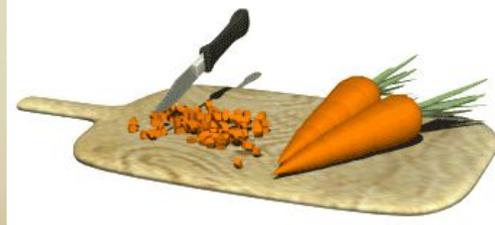
Рыба



Мясо



Сладкие блюда



Казачья кухня раскрывает особенности быта и культуры донских казаков. Живя рядом с водными местами, казачки занимались приготовлением рыбных блюд.

Рыба



Вяленая



Жаренная

Котлеты



Кулеш



Биточки



Фрикадельки



Запеченная



Варенная

Уха



Заливное



Сушеная



Мясо

Холодные закуски

Студень



Заливное



Зельц



Рулеты



Биточки



Первые и вторые блюда

Жаркое



Солянки



Пироги с мясом
«Круглик»



Rekl:



Сладкие блюда



Сбитень



Блины



Пряники



Нардек (арбузный мед)





Перед вами рецепты,
которые пришли к нам
из далекого прошлого.
Многие из них сегодня
забыты.

Но у донской старинной
кухни есть свой
колорит...

Попробуйте, и вы это
почувствуете...



Уха ростовская (рецепт)



Нарезанный крупными дольками картофель бросить и кипящую воду, заправить луком и петрушкой и варить минут 10—15. Затем положить куски карпа, добавить специи и варить еще столько же. При подаче заправить маслом и посыпать зеленью

СОЛЯНКА КАЗАЧЬЯ

Район Станицы Староукраинской, XIX век

Килограмм мелко рубленой свинины, 150 граммов шпига, две дольки чеснока, головку лука, немного бульона тщательно перемешивают и начиняют тонкую свиную кишку с перевязкой через четверть. **О**тварить в подсоленной воде 15 минут. **З**атем жарить в свином жиру с квашеной капустой.





≡ КРУГЛИК ≡

(Станица Староозерская, XVIII век)

Молотое мясо смешать с рубленным мясом цыплят, обжарить с корнями петрушки на гусином или утином жиру. Приготовленное для пирога тесто раскатать на большой сковороде, на него разложить слоем приготовленный фарш. Запечь в духовке или печи. Следить за рочностью.



КУЛЕШ РЫБАЧИЙ

Известен издавна, записан в хуторе Веселом

Промытое пшено варится 10 минут. Отдельно отваривается соленая рыба /чаще – сула/. Ее разделявают на мелкие кусочки. Отваренное пшено заправляют луком, жаренным на растительном масле, кусочками рыбы, зеленью, тщательно перемешивают.

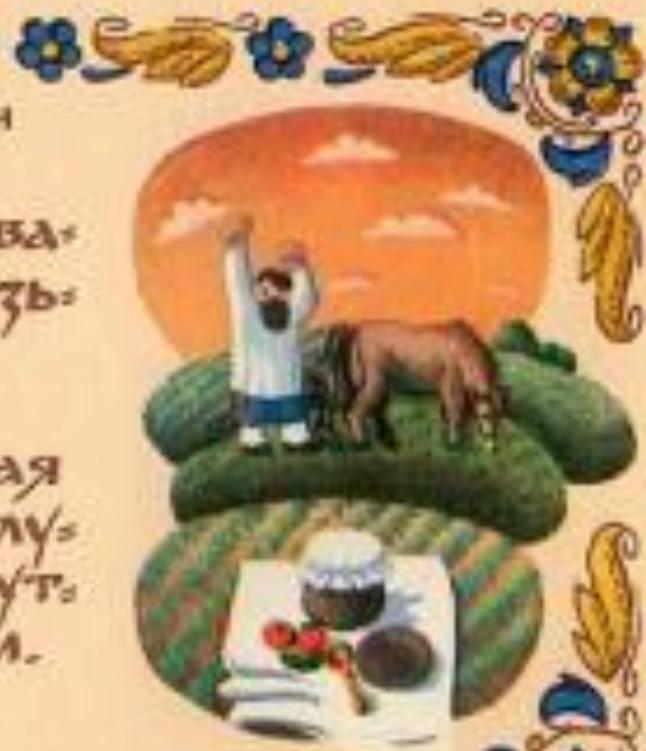


Каша и лапша

Которым более трехсот лет. Средний Дон

Пшенная каша сваренная на молоке, заправляется сливочной и изюмом.

Круто сваренная лапша заправляется обжаренным луком с мелкими кусочками дикой утки. **П**одаётся с моченым терном.



ПИРОГ ПОХОДНОЙ

(Из кухни Среднего Дона, XVIII-XIX вв.).

Кусок мякоти свинины, говядины или баранины начиняют кусочками чеснока и обжаривают в духовке или печи до готовности. Режут слоями толщиной в сантиметр и кладут на раскатанное тесто (для пирога). Сверху укладывают резаные помидоры, заливают жиром и обжаренным луком и накрывают сеткой из теста.

Пекут в духовке или печи до готовности.



ПРЯНИКИ ДОНСКИЕ (Нижний Дон, XIX век).

На фунт разогретого меда добавить столовую ложку соды и полтора фунта муки. Замешать в крутое тесто и оставить в комнате на двое суток. Затем перемешать и раскатать в пласт, резать формочкой и уложить на политую маслом сковороду. Верх смазать взбитым яйцом или посыпать сахарной пудрой с изюмом.



Блины по-казачьи на простокваше

400 г муки

6 стаканов простокваши

6 яиц

1 /2 стакана сахара

соль по вкусу

2 ст. л. растительного масла



Совет

Всегда начинайте готовить с
хорошим настроением!



Хлеб да соль вашему дому



Заключение

**Время бежит неумолимо
быстро, но мы не забываем
свои истоки, донские
казачьи традиции и обычаи,
гордимся историей и
культурой донского
казачества.**

Спасибо за внимание!

