

КУБАНСКАЯ КУХНЯ
С
ИСТОРИЕЙ

ОТ НИНЫ САВИНСКОЙ

**KUBAN CUISINE
WITH
BACKGROUND**

BY NINA SAVINSKAYA

СОДЕРЖАНИЕ CONTENTS

I. ПЕРВЫЕ БЛЮДА / FIRST COURSES:

1. КУБАНСКИЙ БОРЩ / KUBAN BORSCH

2. ЗАТИРКА / ZATIRKA

3. ОКРОШКА С ВЯЛЕНЫМ СУДАКОМ / OKROSHKA WITH DRIED PIKE-PERCH

II. БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ / MEAT AND FISH COURSES:

1. СОУС ПО-КУБАНСКИ / KUBAN SOUS

2. ШТРУМБЫ КУБАНСКИЕ / KUBAN SHTRUMBY

3. САЗАН ПО-СТАНИЧНОМУ / STANITSA-STYLE CARP

III. БЛЮДА ИЗ ТЕСТА / FARINACEOUS DISHES:

1. ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ / YOGHURT CHEESE DUMPLINGS

2. КРУЖЕВНЫЕ БЛИНЫ / LACY BLINY

3. ЖАВОРОНКИ / LARKS

IV. ЗАКУСКИ И СОЛЕНЬЯ / APPETISERS AND PICKLES:

1. САЛО ПО-КУБАНСКИ / KUBAN SALO

2. «ЛОДОЧКИ» ИЗ БАКЛАЖАН / EGGPLANT «BOATS»

3. МОЧЁНЫЕ АРБУЗЫ / SOUSED WATERMELONS

V. ОБРЯДОВЫЕ БЛЮДА / CEREMONIAL DISHES:

1. ОРЕХОВО-МАКОВЫЙ РУЛЕТ / NUT-POPPY ROLL

2. КАБАНЫ / КАВАНУ

3. КУТЯ / КУТҮА

4. ПАСКА / ПАСКА

СЛОВАРИК РУССКО-КУБАНСКИХ ДИАЛЕКТИЗМОВ / RUSSIAN-KUBAN SMALL DICTIONARY OF DIALECTISMS

(КУБАНСКАЯ КУХНЯ И БЫТ / KUBAN CUISINE&HOUSEHOLD)

КУБАНСКИЙ БОРЩ

УМЕНИЕ СВАРИТЬ НАСТОЯЩИЙ БОРЩ РАНЬШЕ БЫЛО ОДНИМ ИЗ ОСНОВНЫХ НАВЫКОВ КАЗАЧКИ НА ВЫДАНИЕ, ИНАЧЕ ОСТАВАТЬСЯ ЕЙ В ДЕВКАХ. ГЛАВНАЯ ОСОБЕННОСТЬ КУБАНСКОГО БОРЩА - ЕГО НЕПОВТОРИМОСТЬ, ТАК КАК НЕТ КАКОГО-ЛИБО ОДНОГО КЛАССИЧЕСКОГО РЕЦЕПТА. ОДНАКО МОЖНО ВЫДЕЛИТЬ НЕСКОЛЬКО КЛЮЧЕВЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ, КОТОРЫЕ ОТЛИЧАЮТ КУБАНСКИЙ БОРЩ ОТ ЕГО СОБРАТЬЕВ. ВО-ПЕРВЫХ, НА КУБАНИ ДЛЯ БОРЩА НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ВИНЕГРЕТНУЮ СВЁКЛУ, ПРИДАЮЩУЮ ГОТОВОМУ БЛЮДУ ЯРКО-БОРДОВЫЙ ОТТЕНОК И СЛАДКОВАТЫЙ ПРИВКУС. ЗДЕСЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ, БОРЩЕВАЯ СВЁКЛА, ПОЭТОМУ БЛЮДО СТАНОВИТСЯ СОЛНЕЧНО-ОРАНЖЕВОГО, КАК ГОВОРЯТ, «УЛЫБАЮЩЕГОСЯ» ЦВЕТА. ВО-ВТОРЫХ, ТРАДИЦИОННЫЙ КУБАНСКИЙ БОРЩ ГОТОВИТСЯ НА БУЛЬОНЕ ИЗ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ: ГУСЯ ИЛИ УТКИ. И, В-ТРЕТЬИХ, В НАШ БОРЩ ЧАСТО ДОБАВЛЯЮТ КРАСНУЮ ФАСОЛЬ И ЧЕРЕМШУ. РЕЦЕПТ ПЕРЕДАЮЩЕГО ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ КУБАНСКОГО БОРЩА, КОТОРЫЙ Я ВКЛЮЧИЛА В СВОЙ СБОРНИК РОДОМ ИЗ СТАНИЦЫ РОГОВСКОЙ, ОДНОГО ИЗ ПЕРВЫХ ПОСЕЛЕНИЙ КУБАНИ, ОСНОВАННОГО ЧЕРНОМОРСКИМИ КАЗАКАМИ.



КУБАНСКИЙ БОРЩ / KUBAN BORSCH

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + МЯСО ГУСЯ - 1 КГ
- + ВОДА - 3 Л
- + СВЕКЛА БОРЩЕВАЯ - 1 ШТ
- + ПОМИДОРЫ - 1 КГ
- + КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ - 1/2 КОЧАНА
- + ПАСТЕРНАК (КОРЕНЬ) - 1 ШТ
- + КАРТОФЕЛЬ - 3 ШТ
- + МОРКОВЬ - 1 ШТ
- + ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ - 1 ШТ
- + ЛУК РЕПЧАТЫЙ - 4 ШТ
- + ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- СВАРИТЬ БУЛЬОН С МЯСОМ И ЛУКОМ, ЗАТЕМ ПРОЦЕДИТЬ
- НАРЕЗАТЬ СВЕКЛУ МЕЛКОЙ СОЛОМКОЙ, ДОБАВИТЬ В БУЛЬОН И ВАРИТЬ ДО ГОТОВНОСТИ
- НАРЕЗАТЬ КАРТОФЕЛЬ И ДОБАВИТЬ В БУЛЬОН
- ПОРЕЗАТЬ ПОМИДОРЫ, СЛОЖИТЬ В ОТДЕЛЬНУЮ КАСТРЮЛЮ И ПРОВАРИТЬ ДО ГОТОВНОСТИ, ЗАТЕМ ПРОТЕРЕТЬ ЧЕРЕЗ СИТО И ДОБАВИТЬ В БУЛЬОН
- НАРЕЗАТЬ ПАСТЕРНАК И ПЕРЕЦ СОЛОМКОЙ, ДОБАВИТЬ В БУЛЬОН
- МЕЛКОНАРЕЗАННУЮ КАПУСТУ И ЗЕЛЕНЬ ДОБАВИТЬ В КАСТРЮЛЮ
- ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ ПЕРЕМЕШАТЬ, ЗАТЕМ ЕЩЁ РАЗ ДАТЬ ЗАКИПЕТЬ, ВЫКЛЮЧИТЬ И ДАТЬ НАСТОЯТЬСЯ

INGREDIENTS:

- + 1 KG GOOSE MEAT
- + 3 L WATER
- + 1 BORSCH BEET-ROOT
- + 1 KG TOMATOES
- + 1/2 WHITE CABBAGE
- + 1 PARSNIP (ROOT)
- + 3 POTATOES
- + 1 CARROT
- + 1 SWEET PEPPER
- + 4 ONIONS
- + PARSLEY, DILL

METHOD:

- COOK THE STOCK WITH THE MEAT AND COPPED ONIONS, THEN STRAIN IT
- CUT THE BEET-ROOT INTO SMALL STRIPS, ADD TO THE STOCK AND BOIL UNTIL JUST COOKED
- CHOP THE POTATOES AND ADD TO THE STOCK
- CUT THE TOMATOES, PUT THEM IN A SEPARATE SAUCEPAN AND BOIL UNTIL COOKED, THEN WIPE THROUGH A SIEVE AND ADD TO THE STOCK
- CUT PARSNIP AND PEPPER INTO STRIPS, ADD TO THE STOCK
- ADD SMALL-CUT CABBAGE AND GREENS TO THE STOCK WITH VEGETABLES
- AFTER BOILING STIR IT, THEN LET IT BOIL AGAIN, TURN OFF AND LET IT BREW



ЗАТИРКА

ЗАТИРКА - РЕДКИЙ ГОСТЬ НА СОВРЕМЕННОЙ КУХНЕ, А ВЕК НАЗАД БЫЛА ГЛАВНЫМ СТАНИЧНЫМ БЛЮДОМ ИЮЛЯ. ЗАТИРКА ЧЕМ-ТО СХОЖА С ЛАПШОЙ И ГАЛУШКАМИ, НО ТОЛЬКО НА ПЕРВЫЙ ВЗГЛЯД. ВСЕ ЭТИ БЛЮДА ОЗНАЧАЮТ ДОВОЛЬНО РАСТОЧИТЕЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ. ЗАТИРКА КРАЙНЕ ПРОСТАЯ В РЕЦЕПТУРЕ ТРЕБУЕТ ОТ ПОВАРА ОПРЕДЕЛЁННОГО ОПЫТА И СНОРОВКИ. МУКУ ВЫСЫПАЮТ НА СТОЛ И ОБРЫЗГИВАЮТ ЕЁ ВОДОЙ. ВОДА СРАЗУ СОБИРАЕТСЯ С МУКОЙ В КАПЛИ, КОТОРЫЕ ХОЗЯЙКА СПЕРВА ПЕРЕКАТЫВАЕТ ПО СТОЛУ ГУСИНЫМ КРЫЛОМ, А КОГДА ОНИ ПРЕКРАЩАЮТ ВБИРАТЬ В СЕБЯ МУКУ, - ЛАДОНЬЮ, БУДТО ВТИРАЯ ТЕСТО В СТОЛ. ЭТО МЕТОД ТРЕБУЕТ ОТ РУК ПОВАРА ОДНОВРЕМЕННО И СИЛЫ НАЖАТИЯ, И СКОРОСТИ ДВИЖЕНИЯ. С ПЕРВОЙ ПОЛУЧЕННОЙ МУКИ СТАНИЧНИКИ НЕПРЕМЕННО ДЕЛАЛИ ЗАТИРКУ, КОТОРАЯ ОЗНАЧАЛА ДОСТАТОК В СЕМЬЕ. ВАРИЛИ ЕЁ, НЕ СКУПЯСЬ НА ПРОДУКТЫ, ОБЯЗАТЕЛЬНО НА БУЛЬОНЕ ИЛИ ЖЕ НА МОЛОКЕ (В ЭТОМ СЛУЧАЕ - С МЁДОМ ИЛИ САХАРОМ К РАДОСТИ ДЕТВОРЫ). ПЕРВАЯ ЗАТИРКА ЛЕТА ВОСПРИНИМАЛАСЬ КАК СВОЕГО РОДА СИМВОЛИЧЕСКАЯ ЧЕРТА ОЗНАЧАВШАЯ, ЧТО МЫ УЖЕ С МУКОЙ И НЕ БОИМСЯ ГОЛОДА. ПОСЛЕ ЖАТВЫ ЗАТИРКА ГОТОВИЛАСЬ В КАЖДОМ ДВОРЕ И, НЕСМОТРЯ НА ЛЕТНЕЕ ОБИЛИЕ ОВОЩЕЙ, ПРИ ВСЕЙ СВОЕЙ ПРОСТОТЕ СТАНОВИЛАСЬ НЕБОЛЬШИМ ПРАЗДНИКОМ.



ЗАТИРКА / ZATIRKA

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + МУКА - 2 СТАКАНА
- + ВОДА - 0,5 СТАКАНА
- + КУРИНЫЙ БУЛЬОН - 2,5 Л
- + ЛУКОВИЦА - 1 ШТ
- + МОРКОВЬ - 1 ШТ
- + СЛИВОЧНОЕ МАСЛО - 100 Г
- + СОЛЬ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

-МОРКОВЬ НАРЕЗАТЬ ТОНКИМИ ПЛАСТИНКАМИ, ЛУК -МЕЛКИМИ КУБИКАМИ, ОБЖАРИТЬ ВСЁ ЭТО НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

-МУКУ ПРОСЕЯТЬ НА ДОСКУ (СТОЛ), ВЗБРЫЗНУТЬ ВОДОЙ И ЗАТИРАТЬ, ДЕЛАЯ КОМОЧКИ ИЗ ТЕСТА ОКОЛО 1 СМ.

-ДОБАВИТЬ ЗАТИРКУ В КИПЯЩИЙ БУЛЬОН И ВАРИТЬ 10 МИН.

-ПОСОЛИТЬ, ДОБАВИТЬ ОБЖАРЕННЫЙ ЛУК С МОРКОВЬЮ

-СНЯТЬ С ОГНЯ И МОЖНО ПОДАВАТЬ ЧЕРЕЗ 10 МИН.

INGREDIENTS:

- + 2 GLASSFULS OF FLOUR
- + 0,5 GLASSFUL OF WATER
- + 2,5 L CHICKEN STOCK
- + 1 ONION
- + 1 CARROT
- + 100 G BUTTER
- + SALT

METHOD:

-SLICE THE CARROT, CHOP THE ONION AND FRY THEM IN BUTTER

-SIFT THE FLOUR ONTO A BOARD (TABLE), SPRINKLE WITH WATER AND RUB, MAKING DOUGH LUMPS ABOUT 1CM.

-PUT THE LUMPS INTO THE BOILING STOCK AND COOK FOR 10 MIN.

-ADD SALT, FRIED ONION AND CARROT

-TAKE THE SAUCEPAN OFF THE FIRE AND THE DISH CAN BE SERVED IN 10 MIN.



ОКРОШКА С ВЯЛЕННЫМ СУДАКОМ

Первые рецепты окрошки появились примерно в конце XIII века. Многие историки сходятся на том, что окрошка – это блюдо украинской и русской кухни и также, что впервые окрошка на Руси появилась в крестьянской среде, поскольку крестьянам приходилось целыми днями работать в жаркую погоду, а окрошка прекрасно утоляла жажду и чувство голода. На Северный Кавказ окрошку скорее всего привезли украинские крестьяне – казаки из Полтавской и Черниговской губерний, а также переселенцы с Дона, Днепра и Волги.

Окрошку в России умеет готовить практически каждый, но на Кубани это блюдо также имеет свои особенности. Оно являлось традиционным и любимым летним блюдом казаков. Без лёгкой и освежающей окрошки не обходилось в станицах ни одно лето. Кубанская хозяйка знает, что когда режешь ингредиенты для окрошки важно, чтобы все они имели одинаковый размер. Иначе нарезанное крупно сразу осядет на дно, а мелко - останется плавать на поверхности. Вяленого судака кубиком сложно нарезать и ещё сложнее потом жевать, поэтому для такой окрошки надо всё строгать соломкой или как говорят в станице — «в спичку». Тем более, что судака надо брать уже хорошенько высушенного, тогда у блюда будет более выразительный вкус. Если в окрошку идет сушеная рыба, то основа заправки не должна быть молочной. Сметана в тарелке всегда приветствуется, но заливать окрошку с вяленым судаком стоит только квасом.



ОКРОШКА С ВЯЛЕННЫМ СУДАКОМ / OKROSHKA WITH DRIED PIKE-PERCH

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + Вяленый судак - 150 г
- + Редис - 500 г
- + Картофель - 500 г
- + Огурцы - 500 г
- + Варёные яйца - 10 шт
- + Укроп, петрушка, зелёный лук - по пучку
- + Домашний несладкий квас - 3 л
- + Сметана

Способ приготовления:

- Спинку судака нарезать тонкими, узкими пластинками и залить квасом на 15 мин
- Огурцы, редис, картофель, зелень и белки варёных яиц порезать соломкой
- Кусочки судака вынуть из кваса, добавить к белкам, овощам и зелени и хорошенько перемешать
- Варёные желтки растереть, а потом разболтать в квасе
- Раскладываем окрошку по тарелкам и подаём на стол сухой
- Каждый сам добавляет квас с желтками и сметану по вкусу

INGREDIENTS:

- + 150 G DRIED PIKE-PERCH
- + 500 G RADISH
- + 500 G POTATOES
- + 500 G CUCUMBERS
- + 10 BOILED EGGS
- + A BUNDLE OF DILL, PARSLEY AND BUNCH-ONION
- + 3 L HOME-MADE DRY QUASS
- + SOUR CREAM

METHOD:

- CUT THE BACK OF THE PIKE-PERCH INTO THIN, NARROW SLICES AND COVER WITH QUASS FOR 15 MIN
- CUT CUCUMBERS, RADISHES, POTATOES, GREENS AND WHITES OF BOILED EGGS INTO STRIPS
- REMOVE PIECES OF PIKE-PERCH FROM QUASS, ADD THEM TO EGG WHITES, VEGETABLES AND GREENS AND MIX IT WELL
- RUB THE BOILED YOLKS AND THEN STIR THEM UP IN QUASS
- DISH OUT OKROSHKA AND SERVE IT UP DRY
- EVERYONE ADDS QUASS WITH YOLKS AND SOUR CREAM TO TASTE



СОУС ПО-КУБАНСКИ

СОУС – «СЪЕДОБНЫЙ» КУБАНСКИЙ ДИАЛЕКТИЗМ. В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ СОУСОМ НАЗЫВАЮТ НЕ ТОЛЬКО ЖИДКУЮ ПОДЛИВКУ К ЕДЕ, НО ЕЩЕ И ОТДЕЛЬНОЕ БЛЮДО. АРОМАТНЫЙ КАРТОФЕЛЬ, СОЧНАЯ КУРОЧКА, ПОТУШЕННЫЕ ВМЕСТЕ С ПРЯНОСТЯМИ И ПОСЫПАННЫЕ ЗЕЛЕНЬЮ – ЭТО И ЕСТЬ СОУС – ГОРДОСТЬ КУБАНСКИХ ХОЗЯЮШЕК. ОКАЗАЛОСЬ, ЧТО ТАКОЕ ПРОСТОЕ БЛЮДО МОЖЕТ СТАТЬ ПРЕДМЕТОМ СЕРЬЁЗНОЙ ДИСКУССИИ, КОГДА ДЕЛО ДОХОДИТ ДО ТОГО, КАК ИМЕНОВАТЬ СОДЕРЖИМОЕ ТАРЕЛКИ, ВЕДЬ В ДРУГИХ ЧАСТЯХ РОССИИ ПОДОБНОЕ БЛЮДО НАЗЫВАЕТСЯ РАГУ.

ВОТ ОДНА ОДНА ИЗ ВЕРСИЙ, СОГЛАСНО КОТОРОЙ МОГЛА ВОЗНИКНУТЬ ТАКАЯ ПУТАНИЦА. РАНЬШЕ С НАСТУПЛЕНИЕМ ХОЛОДОВ НА КУБАНИ, В КРЫМУ И НА КАВКАЗЕ ЛЮДИ НАЧИНАЛИ ГОТОВИТЬ ПИТАТЕЛЬНОЕ ЗИМНЕЕ БЛЮДО, СОСТОЯЩЕЕ ИЗ ОВОЩЕЙ И МЯСА. НАЗВАНИЕ ЭТОГО БЛЮДА ПРЕДСТАВИТЕЛИ РАЗНЫХ НАРОДНОСТЕЙ ПРОИЗНОСИЛИ ПО-СВОЕМУ, НО, ВЕРОЯТНЕЕ ВСЕГО, ЖИТЕЛИ ЮГА РОССИИ ПОЗАИМСТВОВАЛИ ЕГО У КУЛИНАРОВ ГРУЗИИ, КОТОРЫЕ ИМЕНОВАЛИ ТАКОЕ БЛЮДО «СОУЗИ» ИЛИ «СОУЗ». ОЧЕНЬ ЛЕГКО ЗАМЕНИТЬ НА БОЛЕЕ ПРИВЫЧНЫЙ НАМ «СОУС». ТАКИМ ОБРАЗОМ, СЛОВА ИЗ РАЗНЫХ ЯЗЫКОВЫХ ГРУПП ОКАЗАЛИСЬ В ОДНОЙ И ВЫЗВАЛИ СУМЯТИЦУ СРЕДИ ПОВАРОВ. ОДНАКО ЯСНО ОДНО — ЖИТЕЛИ КУБАНИ ВЫСТУПАЮТ ЗА ТО, ЧТОБЫ ИМЕНОВАТЬ БЛЮДО ИЗ ТУШЁНОГО КАРТОФЕЛЯ С КУРИЦЕЙ НЕ ИНАЧЕ, КАК СОУСОМ. ВЕДЬ ТОЛЬКО ПРИЕЗЖИЕ МОГУТ НАЗЫВАТЬ ТАКУЮ ВКУСНЯТИНУ КАК-ТО ПО-ДРУГОМУ.



СОУС ПО-КУБАНСКИ / KUBAN SOUS

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + КУРИНЫЕ БЁДРА ИЛИ ГОЛЕНЬ - 600 Г
- + ЛУК - 2 ШТ
- + МОРКОВЬ - 1 ШТ
- + ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ - 1 ШТ
- + ПОМИДОРЫ - 2 ШТ
- + КАРТОФЕЛЬ - 4-5 ШТ
- + ЧЕСНОК - 3-4 ЗУБЧИКА
- + СОЛЬ, ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ, ПАПРИКА, ХМЕЛИ-СУНЕЛИ, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ (ПО ВКУСУ)
- + СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ
- + РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО (ДЛЯ ЖАРКИ КУРИЦЫ И ОВОЩЕЙ)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- КУРИЦУ ОБЖАРИТЬ ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА, ЗАТЕМ ПЕРЕЛОЖИТЬ В КАСТРЮЛЮ, В КОТОРОЙ СОУС БУДЕТ ТУШИТЬСЯ
- НА ТОЙ ЖЕ СКОВОРОДЕ ОБЖАРИТЬ НАРЕЗАННЫЕ ЛУК, ПЕРЕЦ И МОРКОВЬ
- ДОБАВИТЬ МЕЛКО НАРЕЗАННЫЕ ПОМИДОРЫ И РАЗМЕШАТЬ, ЗАТЕМ ПЕРЕЛОЖИТЬ ЗАЖАРКУ К КУРИЦЕ
- ВЛИТЬ КИПЯЧЕНУЮ ВОДУ И ОСТАВИТЬ ТУШИТЬСЯ
- ПОСОЛИТЬ, ПОЛОЖИТЬ ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ И ВСЕ ПРИПРАВЫ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДАВЛЕННЫЙ ЧЕСНОК
- КОГДА КУРИЦА БУДЕТ ПОЧТИ ГОТОВА, ДОБАВИТЬ КРУПНО ПОРЕЗАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
- ДОЛИТЬ ЕЩЁ НЕМНОГО ВОДЫ И ТУШИТЬ ДО ГОТОВНОСТИ КАРТОФЕЛЯ
- В КОНЦЕ ДОБАВИТЬ МЕЛКО РУБЛЕННУЮ ЗЕЛЕНЬ И ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ, УБРАТЬ КАСТРЮЛЮ С ОГНЯ

INGREDIENTS:

- + 600 G CHICKEN LEG QUARTERS
- + 2 ONIONS
- + 1 CARROT
- + 1 SWEET PEPPER
- + 2 TOMATOES
- + 4-5 POTATOES
- + 3-4 CLOVES OF GARLIC
- + SALT, BAYBERRY, GREEN PEPPER, KHMELI-SUNELI, BAY LEAF (TO TASTE)
- + FRESH GREENS
- + COOKING OIL (FOR FRYING CHICKEN AND VEGETABLES)

METHOD:

- FRY THE CHICKEN UNTIL GOLDEN BROWN, THEN PUT IT INTO A SAUCEPAN IN WHICH SOUS WILL BE STEWED
- FRY CHOPPED ONIONS, PEPPER AND CARROT IN THE SAME PAN
- ADD THE FINELY CHOPPED TOMATOES AND STIR IT, THEN PUT THE FRIED VEGETABLES TO THE CHICKEN
- POUR BOILED WATER AND LEAVE TO STEW
- ADD SALT, BAY LEAVES AND ALL SEASONINGS, INCLUDING PRESSED GARLIC
- WHEN THE CHICKEN IS ALMOST READY, ADD ROUGHLY CHOPPED POTATOES
- ADD SOME MORE WATER AND STEW UNTIL THE POTATOES WILL BE READY
- ADD FINELY CHOPPED GREENS AT THE END AND AFTER BOILING, TAKE THE SAUCEPAN OFF THE FIRE



ШТРУМБЫ КУБАНСКИЕ

ШТРУМБЫ КУБАНСКИЕ (В ПРОСТОНАРОДЬЕ ИХ НАЗЫВАЮТ «ЛЕНИВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ») ЕЩЁ ОДНО ЗАГАДОЧНОЕ БЛЮДО КУБАНСКОЙ КУХНИ, ОСНОВАННОЙ НА ТРАДИЦИЯХ, СВОЙСТВЕННЫХ ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ РУССКИХ, УКРАИНЦЕВ, ЧЕРКЕСОВ И ДРУГИХ КАВКАЗСКИХ НАРОДНОСТЕЙ. ПОЭТОМУ ДО СИХ ПОР ОСТАЁТСЯ НЕЯСНЫМ, КАК ХАРАКТЕРНОЕ НЕМЕЦКОЕ БЛЮДО, НАЗЫВАЕМОЕ ШТРУМБАМИ, ШТРУЛЯМИ ИЛИ ПАРОВЫМИ ШТРУДЕЛЯМИ, ПОПАЛО В КЛАССИКУ КАЗАЦКОЙ КУХНИ ЮГА РОССИИ. МЫ ВИДИМ, ЧТО КУБАНСКАЯ КУХНЯ ОСНОВАНА НА ПРОТИВОРЕЧИВЫХ ПРИНЦИПАХ: ОНА ХРАНИТ ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЦЕПТЫ И В ТО ЖЕ ВРЕМЯ ГОТОВА КО ВСЕМУ НОВОМУ. МНОГИЕ ПРЕДПОЧИТАЮТ ЗНАКОМСТВО НАЧАТЬ СО ШТРУМБОВ В СМЕТАННОМ СОУСЕ, СОВСЕМ НЕ СЛОЖНЫХ, НО НАДОЛГО ОСТАЮЩИХСЯ В ПАМЯТИ ТЕХ, КТО ИХ ПОПРОБОВАЛ ХОТЬ РАЗ. ВЕДЬ НЕДАРОМ ТАКИЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ РУЛЕТИКИ - РОЗОЧКИ ПОЛЬЗУЮТСЯ ОСОБОЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ НЕ ТОЛЬКО НА КУБАНИ!

В МОЕЙ СЕМЬЕ ТОЖЕ ГОТОВЯТ ВКУСНЫЕ И СЫТНЫЕ КУБАНСКИЕ ШТРУМБЫ С РАЗНЫМИ СОУСАМИ – СМЕТАННЫМ, ТОМАТНЫМ, ОВОЩНЫМ, РЕЖЕ ОСТРЫМ (ТАКИЕ ПРЕДПОЧИТАЕТ МОЙ ПАПА). МОЯ БАБУШКА СЧИТАЕТ, ЧТО ШТРУМБЫ - ЭТО ПАЛОЧКА-ВЫРУЧАЛОЧКА ДЛЯ ЛЮБОЙ ХОЗЯЙКИ, КОТОРАЯ ХОЧЕТ БЫСТРО И ВКУСНО НАКОРМИТЬ СВОИХ РОДНЫХ ПРОСТЫМ И АППЕТИТНЫМ БЛЮДОМ.



ШТРУМБЫ КУБАНСКИЕ / KUBAN SHTRUMBY

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + ФАРШ СВИНО-ГОВЯЖИЙ - 200 Г
- + СМЕТАНА - 200 Г
- + ЯЙЦО - 1 ШТ
- + МУКА ПШЕНИЧНАЯ - 2,5 СТАКАНА
- + МАСЛО СЛИВОЧНОЕ - 70 Г
- + ЛУК РЕПЧАТЫЙ КРАСНЫЙ - 1 ШТ
- + ЛУК РЕПЧАТЫЙ БЕЛЫЙ - 1 ШТ
- + МОРКОВЬ - 0,5 ШТ
- + БУЛЬОН (ОВОЩНОЙ ИЛИ МЯСНОЙ) - 1,5 Л
- + СОЛЬ, СПЕЦИИ ДЛЯ МЯСА
- + УКРОП СВЕЖИЙ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ПРОСЕЯТЬ МУКУ В МИСКУ, РАЗБИТЬ ЯЙЦО В МУКУ, ДОБАВИТЬ СОЛЬ (ПРИМЕРНО 0,5 Ч. ЛОЖКИ) И СМЕТАНУ. ЗАМЕШАТЬ МЯГКОЕ ТЕСТО
- В МЯСНОЙ ФАРШ ДОБАВИТЬ МЕЛКО НАРЕЗАННЫЙ КРАСНЫЙ ЛУК, СПЕЦИИ И СОЛЬ, ВСЁ ПЕРЕМЕШАТЬ
- РАСКАТАТЬ ТЕСТО В ПЛАСТ (ТОЛЩИНОЙ ПРИМЕРНО 3 ММ) И РАСПРЕДЕЛИТЬ ФАРШ ТОНКИМ СЛОЕМ ПО ТЕСТУ
- СВЕРНУТЬ ТЕСТО С МЯСНЫМ ФАРШЕМ РУЛЕТОМ И НАРЕЗАТЬ НА КУСОЧКИ (ПО 4-6 СМ)
- РАСТОПИТЬ ПОЛОВИНУ СЛИВОЧНОГО МАСЛА НА СКОВОРОДЕ И ОБЖАРИТЬ ШТРУМБЫ С КАЖДОЙ СТОРОНЫ ДО РУМЯНОЙ КОРОЧКИ
- ПАРАЛЛЕЛЬНО МЕЛКО НАРЕЗАТЬ БЕЛЫЙ ЛУК И НАТЕРЕТЬ МОРКОВЬ, ЗАТЕМ ОБЖАРИТЬ НА ОСТАВШЕМСЯ СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ
- ПОЛОЖИТЬ ПОДЖАРЕННЫЕ ШТРУМБЫ В СОТЕЙНИК ИЛИ КАСТРЮЛЮ И ЗАЛИТЬ БУЛЬОНОМ
- ВЫЛОЖИТЬ ПАССИРОВАННЫЕ ОВОЩИ СВЕРХУ И ГОТОВИТЬ 15 МИН.
- ПОСЫПАТЬ УКРОПОМ ПРИ ПОДАЧЕ

INGREDIENTS:

- +200 G MINCED PORK AND BEEF
- +200 G SOUR CREAM
- +1 EGG
- +2,5 GLASSFUL OF WHEAT FLOUR
- +70 G BUTTER
- +1 RED ONION
- +1 WHITE ONION
- +1/2 CARROT
- +1,5 L STOCK (VEGETABLE OR MEAT)
- +SALT, MEAT RUB
- +FRESH DILL

METHOD:

- SIFT THE FLOUR INTO A BOWL, CRACK THE EGG INTO THE FLOUR, ADD THE SALT (APPROXIMATELY 0.5 TSP) AND SOUR CREAM. KNEAD A SOFT DOUGH
- ADD FINELY CHOPPED RED ONION, MEAT RUB AND SALT TO THE MINCED MEAT, MIX EVERYTHING
- SHEET THE DOUGH (APPROXIMATE THICKNESS OF 3 MM) AND SPREAD THE MINCED MEAT IN A THIN LAYER OVER THE DOUGH
- ROLL OUT THE DOUGH WITH THE MINCED MEAT AND CUT INTO PIECES (4-6 CM EACH)
- MELT HALF THE BUTTER IN A PAN AND FRY THE SHTRUMBY ON BOTH SIDES UNTIL GOLDEN BROWN
- AT THE SAME TIME CHOP THE WHITE ONION FINELY AND GRATE THE CARROT, THEN FRY IN THE REST OF BUTTER
- PUT THE FRIED SHTRUMBY IN A STEWPOT OR SAUCEPAN AND COVER WITH THE STOCK
- PUT THE FRIED VEGETABLES ON THE TOP OF IT AND COOK FOR 15 MIN.
- THE DISH CAN BE SERVED WITH FRESH DILL



САЗАН ПО-СТАНИЧНОМУ

ЗАПЕЧЁННЫЙ САЗАН - ОДНО ИЗ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД ТОРЖЕСТВЕННОЙ ЗИМНЕЙ ТРАПЕЗЫ НА КУБАНИ. ИМ ОХОТНО РАЗГОВЛЯЛИСЬ В РОЖДЕСТВО. ОН МОГ ОКАЗАТЬСЯ НА СТОЛЕ И В НОВЫЙ ГОД (СТАВШИЙ ТЕПЕРЬ СТАРЫМ НОВЫМ), И НА КРЕЩЕНИЕ. ДАННЫЙ ФАКТ ИМЕЛ МЕСТО НЕ СТОЛЬКО ИЗ-ЗА ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ ЭТОЙ РЫБЫ, А СКОЛЬКО ИЗ ЭКОНОМИЧЕСКИХ СООБРАЖЕНИЙ. В РЕГИОНЕ, ГДЕ ПОЧТИ ТРЕТЬ ЗАНИМАЛИ ПЛАВНИ, РЫБА ДЛЯ БОЛЬШИНСТВА ЖИТЕЛЕЙ БЫЛА САМЫМ ДОСТУПНЫМ ПРОДУКТОМ. САЗАН ЖЕ ЗИМОЙ ОКАЗЫВАЛСЯ ЕДВА ЛИ НЕ НАИБОЛЕЕ СТАБИЛЬНОЙ, ХОТЬ И НЕПРОСТОЙ ДОБЫЧЕЙ. НАШ СОСЕД РЫБАК ГОВОРИТ, ЧТО ЗИМОЙ САЗАН ЕСТ МАЛО, ПОЭТОМУ ДОВОЛЬНО ПЛОХО КЛЮЁТ. ЗАТО С БОЛЬШОЙ ДОЛЕЙ ВЕРОЯТНОСТИ МОЖНО ПРЕДСКАЗАТЬ, ГДЕ ОН ОБНАРУЖИТСЯ. САЗАН, В ОТЛИЧИЕ ОТ ОСЕТРА ИЛИ СУДАКА, ПРАКТИЧЕСКИ ВСЮ ЖИЗНЬ ПРОВОДИТ НА ОДНОМ И ТОМ ЖЕ МЕСТЕ, ПЕРЕМЕЩАЯСЬ НА НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ РАССТОЯНИЯ. С НАСТУПЛЕНИЕМ ХОЛОДОВ ОН СОБИРАЕТСЯ НА ЗИМОВКУ В ДОННЫХ ЯМАХ НА ГРАНИЦЕ СТОЯЧЕЙ ВОДЫ С ПРОТОЧНОЙ, ТАМ ГДЕ БОЛЬШЕ КИСЛОРОДА. И ЕСЛИ ЗНАТЬ ТАКИЕ МЕСТА, И ПРОЯВИТЬ НАСТОЙЧИВОСТЬ, ТО МОЖНО ПОЙМАТЬ ДОБЫЧУ ДЛИНОЙ ДО МЕТРА И ВЕСОМ ДО ДВАДЦАТИ, А ПОРОЙ И БОЛЬШЕ КИЛОГРАММОВ. К СОЖАЛЕНИЮ, СЕГОДНЯ МАЛО КТО МОЖЕТ ЗАПЕЧЬ САЗАНА ТАК, КАК ЭТО ДЕЛАЛИ ВЕК НАЗАД В НАШИХ СТАНИЦАХ. ПРИЧИНА НЕ В ТОМ, ЧТО УЖЕ НЕТ ТАКИХ БОЛЬШИХ ПЕЧЕЙ ИЛИ САЗАНОВ, ПРОСТО НАШИ СЕМЬИ И ЗАСТОЛЬЯ СТАЛИ МЕНЬШЕ.



САЗАН ПО-СТАНИЧНОМУ / STANITSA-STYLE CARP

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- +САЗАН - 5-7 КГ
- +КВАШЕНАЯ КАПУСТА - 1 КГ
- +МОРКОВЬ - 500 Г
- +ЛУК РЕПЧАТЫЙ - 500 Г
- +БУЛГУР - 1 СТАКАН
- +РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО (ДЛЯ ЗАЖАРКИ ОВОЩЕЙ)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- САЗАНА ПОЧИСТИТЬ И ВЫПОТРОШИТЬ
- НА БОКАХ СДЕЛАТЬ НАДРЕЗЫ ДО ХРЕБТА ЧЕРЕЗ ДВА ПАЛЬЦА И ВЛОЖИТЬ ТУДА КВАШЕНУЮ КАПУСТУ, ЧТОБЫ ОНА НЕ ВЫСОВЫВАЛАСЬ НАРУЖУ
- РЫБУ ПОСОЛИТЬ СНАРУЖИ И ИЗНУТРИ И ОСТАВИТЬ ПРОСАЛИВАТЬСЯ
- БУЛГУР ОТВАРИТЬ ДО ПОЛУГОТОВНОСТИ ОКОЛО 20 МИН И ПРОМЫТЬ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ В ДУРШЛАГЕ
- ОБЖАРИТЬ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ НАРЕЗАННЫЕ МОРКОВЬ И ЛУК ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА, ДОБАВИТЬ ОСТАВШУЮСЯ КАПУСТУ И ОБЖАРИТЬ ВСЁ ВМЕСТЕ ДО ГОТОВНОСТИ
- СМЕШАТЬ ОБЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ С БУЛГУРОМ И НАЧИНИТЬ ДАННОЙ СМЕСЬЮ БРЮШКО САЗАНА
- РАЗОГРЕТЬ ДУХОВКУ ДО 180 ГРАДУСОВ
- ПОЛОЖИТЬ ФАРШИРОВАННОГО САЗАНА НА ПРОТИВЕНЬ СПИНОЙ ВВЕРХ, ОСТАВШУЮСЯ НАЧИНКУ ВЫКЛАДЫВАЕМ ПОД РЫБУ
- ЗАПЕКАТЬ САЗАНА 50-90 МИН (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРА)
- ЧЕРЕЗ ПОЛЧАСА С МОМЕНТА ЗАПЕКАНИЯ СМАЗЫВАЕМ САЗАНА ВЫТОПИВШИМСЯ НА ПРОТИВЕНЬ ЖИРОМ КАЖДЫЕ 10 МИН

INGREDIENTS:

- +5-7 KG CARP
- +1 KG SOUR CABBAGE
- +500 G CARROTS
- +500 G ONIONS
- +1 GLASSFUL OF BULGHUR
- +COOKING OIL (FOR FRYING VEGETABLES)

METHOD:

- SCALE AND GUT THE CARP
- MAKE CUTS ON THE SIDES OF THE FISH TO THE CHINE EVERY TWO FINGERS AND PUT SOUR CABBAGE INTO THERE SO THAT IT DOES NOT STICK OUTSIDE
- SALT THE FISH OUTSIDE AND INSIDE AND LEAVE IT TO GREASE
- BOIL BULGHUR UNTIL HALF-COOKED ABOUT 20 MIN AND RINSE IT WITH HOT WATER IN A COLANDER
- FRY THE CHOPPED CARROTS AND ONIONS UNTIL GOLDEN BROWN, ADD THE REMAINING CABBAGE AND FRY EVERYTHING TOGETHER UNTIL DONE
- MIX THE FRIED VEGETABLES WITH BULGHUR AND FILL THE CARP BELLY WITH THIS MIXTURE
- PREHEAT THE OVEN TO 180 DEGREES
- PUT THE STUFFED CARP ON A BAKING SHEET WITH ITS BACK UP, LAY OUT THE REMAINING FILLER UNDER THE FISH
- ROAST THE CARP FOR 50-90 MIN (DEPENDING ON ITS SIZE)
- IN HALF AN HOUR FROM THE MOMENT OF ROASTING, GREASE THE CARP WITH MELTED FAT EVERY 10 MIN



ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

САМЫМ ИЗВЕСТНЫМ И ЛЮБИМЫМ БЛЮДОМ СРЕДИ КАЗАКОВ, КОТОРОЕ БЫЛО НА СТОЛЕ ПОЧТИ КАЖДЫЙ ДЕНЬ – ЭТО ВАРЕНИКИ. ТРАДИЦИОННО ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ ДЕЛАЕТСЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ, ЯИЦ, ВОДЫ И СОЛИ. ДЛЯ НАСТОЯЩИХ КУБАНСКИХ ВАРЕНИКОВ БРАЛИ МУКУ ТОНКОГО ПОМОЛА И СТУДЕНУЮ ВОДУ. ПРИГОТОВЛЕННОЕ ТЕСТО РАСКАТЫВАЛИ В ПЛАСТ ТОЛЩИНОЙ 1-1,5 ММ, ДЛЯ ВАРЕНИКОВ С СОЧНОЙ ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ ТЕСТО ВДВОЕ ТОЛЩЕ. ВАРИЛИСЬ ОНИ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 8-10 МИНУТ.

ПРАВИЛЬНАЯ ПОДАЧА ВАРЕНИКОВ К СТОЛУ ТАКЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ НЕМАЛОВАЖНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ. СОЛЕННЫЕ ВАРЕНИКИ (С КАРТОШКОЙ, КАПУСТОЙ) ТЕРПЯТ В КОМПАНИИ ТОЛЬКО СМЕТАНУ И ЖАРЕНЫЙ ЛУК, А СЛАДКИЕ «ЛЕТНИЕ» (С ВИШНЕЙ, МАЛИНОЙ, КЛУБНИКОЙ, СМОРОДИНОЙ, ЖЕРДЁЛОЙ) - ВОООЩЕ НИЧЕГО НЕ ПРИЕМАЮТ. ОСОБНЯКОМ СТОЯТ ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ, КОТОРЫЕ ХОРОШИ И САМИ ПО СЕБЕ, И С ОДНИМ ЛИШЬ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

В КАЗАЧЬИХ СЕМЬЯХ СУЩЕСТВОВАЛА ОСОБАЯ ТРАДИЦИЯ ЛЕПКИ ВАРЕНИКОВ. ХОЗЯЙКА ДОМА ЗАМЕШИВАЕТ ТЕСТО НА ВОДЕ БЕЗ ЯИЦ, ХОЗЯИН РАСКАТЫВАЕТ ПЛАСТЫ И ВЫРЕЗАЕТ КРУГИ РЮМОЧКОЙ, А НАКЛАДЫВАТЬ НАЧИНКУ, ЗАКРЫВАТЬ ВАРЕНИКИ «КОСИЧКОЙ» ПОМОГАЮТ ДЕТИ И ВНУКИ. ЕСЛИ ТЕСТО ОСТАЁТСЯ, ЛЕПЯТ «ПУСТЫШКИ». СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ ВАРЕНИКОВ С ТВОРОГОМ ИЗ СТАНИЦЫ ГОСТАГАЕВСКОЙ Я ВКЛЮЧИЛА В СВОЙ СБОРНИК.



ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ / YOGHURT CHEESE DUMPLINGS

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- + МУКА - 3 СТАКАНА
- + ВОДА (ХОЛОДНАЯ) - 1 СТАКАН
- + СОЛЬ - 1/2 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ
- + РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО - 1 СТ. ЛОЖКА

Для начинки:

- + ТВОРОГ - 400 Г
- + САХАР - 3 СТ. ЛОЖКИ
- + ЖЕЛТОК - 1 ШТ
- + СОЛЬ
- + СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ИЛИ СМЕТАНА (ДЛЯ ПОДАЧИ)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

-ДОБАВИТЬ В МУКУ СОЛЬ, ВОДУ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО И ХОРОШО ЗАМЕШАТЬ ТЕСТО ОКОЛО 10-15 МИН (ТЕСТО ДОЛЖНО БЫТЬ УПРУГИМ, ПОСЛУШНЫМ, НЕ ЛИПНУТЬ К РУКАМ И СТОЛУ)

-КОГДА ТЕСТО ГОТОВО, РУКИ ОБИЛЬНО СМОЧИТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ЕЩЕ РАЗ ВЫМЕСИТЬ ТЕСТО

-ЗАВЕРНУТЬ ТЕСТО В ПИЩЕВУЮ ПЛЁНКУ И ОСТАВИТЬ НА ПОЛЧАСА

-ТВОРОГ ТЩАТЕЛЬНО РАСТЕРЕТЬ ЛОЖКОЙ, ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ САХАР И ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК. ВСЕ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ

-ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ РАЗДЕЛИТЬ НА ТРИ ЧАСТИ, ИЗ КАЖДОЙ ЧАСТИ СФОРМИРОВАТЬ ТОНКУЮ КОЛБАСКУ, КОТОРУЮ НАДО РАЗРЕЗАТЬ НА НЕБОЛЬШИЕ КУСОЧКИ. КАЖДЫЙ КУСОЧЕК ОБМАКНУТЬ В МУКУ И РАСКАТАТЬ СКАЛКОЙ. ПОЛОЖИТЬ ТВОРОГ ПОСЕРЕДИНЕ И СЛЕПИТЬ ВАРЕНИК

-НАЛИТЬ ВОДУ В БОЛЬШУЮ КАСТРЮЛЮ, ПОСТАВИТЬ НА ОГОНЬ И ОПУСТИТЬ ВАРЕНИКИ В КИПЯЩУЮ ВОДУ. ВАРИТЬ ВАРЕНИКИ ДО ГОТОВНОСТИ, ПОКА ТЕ НЕ ВСПЛЫВУТ

-ПОДАВАТЬ НА СТОЛ С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ИЛИ СО СМЕТАНОЙ

INGREDIENTS:

FOR DOUGH:

- + 3 GLASSFULS OF FLOUR
- + 1 GLASSFUL OF WATER (COLD)
- + 1/2 TEA SPOONFUL OF SALT
- + 1 LARGE SPOONFUL OF COOKING OIL

FOR FILLER:

- + 400 G YOGHURT CHEESE
- + 3 LARGE SPOONFUL OF SUGAR
- + 1 EGG YOLK
- + SALT
- + BUTTER OR SOUR CREAM (FOR SERVING)

METHOD:

-ADD SALT, WATER, VEGETABLE OIL INTO THE FLOUR AND KNEAD THE DOUGH WELL FOR ABOUT 10-15 MIN (THE DOUGH SHOULD BE ELASTIC, DOCILE, NOT STICKY TO THE HANDS AND TABLE)

-WHEN THE DOUGH IS READY, MOISTEN YOUR HANDS LIBERALLY WITH VEGETABLE OIL AND KNEAD THE DOUGH AGAIN

-WRAP THE DOUGH IN CLING FILM AND LEAVE FOR HALF AN HOUR

-RUB THE YOGHURT CHEESE WITH A SPOON THOROUGHLY, THEN ADD SUGAR AND EGG YOLK. MIX EVERYTHING WELL

-DIVIDE THE DOUGH FOR DUMPLINGS INTO THREE PARTS, FORM A THIN SAUSAGE FROM EACH PART AND CUT THEM INTO SMALL PIECES. DIP EACH PIECE IN FLOUR AND ROLL IT OUT WITH A ROLLING PIN. PUT THE YOGHURT CHEESE IN THE MIDDLE AND SHAPE DUMPLINGS.

-POUR WATER INTO A LARGE SAUCEPAN, PUT ON THE FIRE AND LOWER THE DUMPLINGS INTO BOILING WATER. COOK UNTIL THE DUMPLINGS FLOAT

-SERVE IT WITH BUTTER OR SOUR CREAM



КРУЖЕВНЫЕ БЛИНЫ

Блюда подобные нашим блинам встречаются во многих кухнях мира. Это и английские панкейки, и индийские доса, и болгарские палачинки. Но русские, как и кубанские блины, отличаются от этой выпечки большим размером и маленькой толщиной — правильный румяный блин пропускает через себя свет. За границей название наших блинов даже не переводят, чтобы ни с чем их не перепутать, обычно так и пишут — *BLINI* или *BLINY*.

История блинов началась в древности, предположительно еще до девятого века нашей эры. Это легко объяснить, ведь это блюдо очень сытное, его легко приготовить, ингредиенты доступны круглый год и стоят недорого. В тесте мало муки и много жидкости — воды или молока. К тому же впоследствии блинчики стали для наших языческих предков ритуальной пищей: их ели на поминках и на Масленицу. Кубанские станичники называли масленичную неделю заговинами (от «говеть» - поститься). Пирыв в станицах устраивали горой, как будто хотели наесться на весь семинедельный пост.

Название блинов происходит от слова «млин» — это означало изделие из перемолотых зерен пшеницы, из муки. По способу приготовления блины бывают разные. Простые будут тоньше, дрожжевые - пышнее; если молоко подогреть до 60 градусов - блинчики получатся кружевными, если в качестве основы использовать сыворотку - нежными и пластичными, а если кефир - толстыми и мягкими с лёгкой кислинкой... В общем, сколько хозяек - столько рецептов блинов! Моя мама каждое воскресенье обычно делает простые блины, которые мы с огромным удовольствием уплетаем с разными начинками.



КРУЖЕВНЫЕ БЛИНЫ / LACY BLINY

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + МОЛОКО - 2 СТАКАНА
- + МУКА - 1,5 СТАКАНА
- + ЯЙЦА - 2 ШТ
- + САХАР - 1 СТ. ЛОЖКА
- + РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО - 2 СТ. ЛОЖКИ
- + СОЛЬ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ ЯЙЦА, САХАР И СОЛЬ
- ДОБАВИТЬ 1 СТАКАН МОЛОКА
- ДОБАВИТЬ МУКУ, ПОЛУЧИВ ТЕСТО КОНСИСТЕНЦИИ ГУСТОЙ СМЕТАНЫ
- ОСТАВИТЬ ТЕСТО НА ПОЛЧАСА, ЧТОБЫ МУКА РАССТОЯЛАСЬ
- ЗАТЕМ ВЛИТЬ В ТЕСТО ЧАСТЯМИ СТАКАН ГОРЯЧЕГО МОЛОКА, ПОСТОЯННО РАЗМЕШИВАЯ
- ДОБАВИТЬ В ТЕСТО РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО И МОЖНО ПЕЧЬ БЛИНЫ
- НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЗАМЫСЛОВАТЫМИ КРУЖЕВНЫМИ УЗОРАМИ ВАШИХ БЛИНОВ

INGREDIENTS:

- +2 GLASSFULS OF MILK
- +1,5 GLASSFULS OF FLOUR
- +2 EGGS
- +1 LARGE SPOONFUL OF SUGAR
- +2LARGE SPOONFULS OF COOKING OIL
- +SALT

METHOD:

- WHIP WITH A WHISK EGGS, SUGAR AND SALT
- ADD 1 GLASSFUL OF MILK
- ADD FLOUR, GETTING DOUGH OF THICK SOUR CREAM CONSISTENCY
- LEAVE THE DOUGH FOR HALF AN HOUR SO THAT THE FLOUR PROOFS
- THEN POUR A GLASSFUL OF HOT MILK INTO THE DOUGH IN PARTS, STIRRING CONSTANTLY
- ADD COOKING OIL TO THE DOUGH AND MAKE BLINY
- ENJOY THE INTRICATE LACE PATTERNS OF YOUR BLINY



ЖАВОРОНКИ

ЖАВОРОНКИ ИЗ ТЕСТА - СВОЕГО РОДА ПРЕДВЕСТНИКИ ВЕСНЫ, ТЕПЛА И МИРА. УДИВИТЕЛЬНОЕ ДЕЛО, ЗАВЯЗЫВАЕШЬ УЗЛОМ КОЛБАСКУ ТЕСТА И ПОЛУЧАЕШЬ ПТИЦУ. ПО ТРАДИЦИИ НА КУБАНИ В ДЕНЬ ВЕСЕННЕГО РАВНОДЕНСТВИЯ (ОН ЖЕ - ДЕНЬ СВЯТЫХ СОРОКА СЕВАСТИЙСКИХ МУЧЕНИКОВ, ОН ЖЕ - 22 МАРТА) ПЕКЛИ ЖАВОРОНКОВ. ДАЖЕ ЕСЛИ НА УЛИЦЕ ЕЩЁ ХОЛОДНО И ВЕТРЕНО, В ДОМЕ ЦАРИТ УЮТНЫЙ ДУХ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, ОБЫЧНО ПОДГОТОВЛЕННОГО ЕЩЁ С ВЕЧЕРА. И НИКТО ИЗ ДОМОЧАДЦЕВ НЕ ХОЧЕТ ПОКИДАТЬ КУХНЮ, ВСЕ ЛЕПЯТ ЖАВОРОНКОВ. ХОЗЯЙКА ОТРЕЗАЕТ КУСОЧКИ ТЕСТА, ВЫТЯГИВАЕТ ИХ В КОЛБАСКИ И ЗАВЯЗЫВАЕТ В УЗЕЛКИ. НИЖНИЙ КРАЙ УЗЕЛКА РАСПЛЮЩИВАЕТСЯ И НАДРЕЗАЕТСЯ ДВАЖДЫ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ПЕРЬЯ ПТИЧЬЕГО ХВОСТА. ВЕРХНИЙ ВЫТЯГИВАЕТСЯ В ТОНКИЙ КЛЮВ, ЧУТЬ ВЫШЕ КЛЮВА ПРИКЛЕИВАЮТСЯ ГЛАЗА ИЗ ЗАМОЧЕННОГО ИЗЮМА, ВОТ И ПОЛУЧИЛСЯ ЖАВОРОНОК. ТЕСТО ДЛЯ ЖАВОРОНКОВ ПОСТНОЕ, ПОТОМУ ЧТО НА ДВОРЕ - ВЕЛИКИЙ ПОСТ. НО ОНИ ОЛИЦЕТВОРЯЮТ СОБОЙ ТЕХ ЖЕЛАННЫХ ПТИЦ, ПРИЛЁТ КОТОРЫХ ОЗНАЧАЕТ - ТЯЖЁЛАЯ ЗИМА МИНОВАЛА. ОБЫЧНО ХОЗЯЙКА ВЯЖЕТ ТЕСТО В УЗЛЫ, А ЕЁ ПОМОЩНИКИ ТРУДЯТСЯ НАД ГЛАЗАМИ, КЛЮВАМИ И ХВОСТАМИ. ДЛЯ ПРИДАНИЯ ЦВЕТА ПТИЧЕК КРАСЯТ КРЕПКИМ СЛАДКИМ ЧАЕМ. ПОКА ПЕКУТСЯ ЖАВОРОНКИ, НА ПЛИТЕ УЖЕ ПОДХОДИТ КИСЕЛЬ ИЗ ВКУСНОЙ СТАНИЧНОЙ ЖЕРДЁЛЫ ИЛИ ВИШНИ. ДУТЬ НА КИСЕЛЬ ВСЕЙ СЕМЬЁЙ, РАДОВАТЬСЯ ТЕПЛУ И СМЕЯТЬСЯ - ДО ЧЕГО ЖЕ ВЫПОРХНУВШИЕ ИЗ ПЕЧИ ЖАВОРОНКИ ПОХОЖИ НА ТЕХ, КТО ИХ ЛЕПИЛ.



ЖАВОРОНКИ / LARKS

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + МУКА - 3,5 СТАКАНА
- + ВОДА - 1 СТАКАН
- + САХАР - 0,5 СТАКАНА
- + СОЛЬ - 1 Ч. ЛОЖКА
- + САХАР ВАНИЛЬНЫЙ - 1 Ч. ЛОЖКА
- + ДРОЖЖИ - 20 Г
- + РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО - 1/3 СТАКАНА
- + ИЗЮМ - ПО ВКУСУ
- + КУНЖУТ - ПО ВКУСУ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ДРОЖЖИ РАЗВЕСТИ В МИСКЕ С САХАРОМ (ОБЫЧНЫМ И ВАНИЛЬНЫМ) И СОЛЬЮ, ДОБАВИТЬ ВОДУ. ЗАТЕМ ПРОСЕЯТЬ В ЭТУ СМЕСЬ МУКУ, ЗАМЕШИВАЯ ТЕСТО, И ВЛИТЬ МАСЛО. МЕСИТЬ, ПОКА ТЕСТО НЕ ПЕРЕСТАНЕТ ЛИПНУТЬ

- ГОТОВОЕ ТЕСТО НАКРЫТЬ ПОЛОТЕНЦЕМ И ПОСТАВИТЬ В ТЁПЛОЕ МЕСТО ГДЕ-ТО НА 30 МИНУТ. КОГДА ТЕСТО ПОДНИМЕТСЯ, ЕГО НЕОБХОДИМО ЕЩЁ РАЗ ОБМЯТЬ

- РАЗДЕЛИТЬ ТЕСТО НА РАВНЫЕ ШАРИКИ, ИЗ КАЖДОГО СДЕЛАТЬ КОЛБАСКУ ПО 15 СМ ДЛИНОЙ И ЗАВЯЗАТЬ ИХ В УЗЕЛКИ

- В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ УЗЕЛКА СДЕЛАТЬ КЛЮВ И ГЛАЗКИ. ПОМЕСТИТЬ ПТИЧЕК НА ПРОТИВЕНЬ, ЗАСТЕЛЕННЫЙ ПЕРГАМЕНТОМ. СДЕЛАЙТЕ НАДРЕЗЫ СНИЗУ УЗЕЛКА, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛСЯ ХВОСТ

- РАЗОГРЕТЬ ДУХОВКУ ДО 180 ГРАДУСОВ

- СМАЗАТЬ ЖАВОРОНКОВ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ, А ХВОСТЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ КУНЖУТОМ

- ВЫПЕКАТЬ ЖАВОРОНКОВ 20-25 МИН

INGREDIENTS:

- + 3,5 GLASSFULS OF FLOUR
- + 1 GLASSFUL OF WATER
- + 1/2 GLASSFUL OF SUGAR
- + 1 TEA SPOONFUL OF SALT
- + 1 TEA SPOONFUL OF VANILLA SUGAR
- + 20 G YEAST
- + 1/3 GLASSFUL OF COOKING OIL
- + RAISINS - TO TASTE
- + SESAME SEEDS - TO TASTE

METHOD:

- BREAK UP THE YEAST IN A BOWL WITH SUGAR (REGULAR AND VANILLA) AND SALT, ADD WATER. THEN SIFT THE FLOUR INTO THIS MIXTURE, KNEADING THE DOUGH, AND POUR THE OIL. KNEAD UNTIL THE DOUGH STOPS BE STICKY

- COVER THE FINISHED DOUGH WITH A TOWEL AND PUT IT IN A WARM PLACE FOR ABOUT 30 MIN. WHEN THE DOUGH RISES, IT NEED TO BE KNEADED AGAIN

- DIVIDE THE DOUGH INTO EQUAL BALLS, MAKE A SAUSAGE 15 CM LONG FROM EACH AND TIE THEM INTO KNOTS

- MAKE A BEAK AND EYES IN THE UPPER PART OF THE KNOT. PLACE THE BIRDS ON A BAKING SHEET LINED WITH PARCHMENT. MAKE CUTS IN THE LOWER PART OF THE KNOT TO GET A TAIL

- REHEAT THE OVEN TO 180 DEGREES

- GREASE THE LARKS WITH COOKING OIL, AND THE TAILS CAN BE SPRINKLED WITH SESAME SEEDS

- BAKE THE LARKS FOR 20-25 MIN



САЛО ПО-КУБАНСКИ

На Кубани ценится сало, да такое, чтобы оно было ароматным, с розовинкой и мясной прослойкой. В станице на сало в сажке (сарая) обычно всегда откармливалось пара поросят. Если нет возможности держать живность, придирчивая хозяйка выбирала сало на рынке – обязательно самое свежее. Сама солила (или замачивала в соляном растворе), используя только ей известные и одобренные семейством приправы. Сало по-кубански шпигуют чесноком и окуривают «для аромата» дымом вишневых веточек. Рецептов такого сала существует множество, но только у каждой хозяйки он свой и особенный.

Однако не только свежее сало станичники употребляют в пищу. На основе старого сала делают затолчку для кубанского борща, которая придаёт ему неповторимый вкус и аромат родного дома. Затолчку делают, мелко нарезав или настрогав старое сало, лук и чеснок, и измяв их в ступке в кашицу.

В степной и плавневой зоне Кубани летний борщ обычно варили на воде из-за нехватки дров и доступности продуктов. Сало в такой борщ добавляли в первую очередь для сытности и навару из-за отсутствия в нём бульона. А старое сало хозяйки брали от того, что другого сала к лету в доме попросту не оставалось. Свинья забивалась чаще всего к Рождеству и давно была съедена. Поэтому сало всегда было палочкой выручалочкой в казачьих семьях, присутствуя на столе и как основное блюдо, и в качестве закуски.



САЛО ПО-КУБАНСКИ / KUBAN SALO

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + СВЕЖЕЕ СВИНОЕ САЛО - 1 КГ
- + ЧЕСНОК - 8 ЗУБЧИКОВ
- + ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ - 4 ШТ
- + ПЕРЕЦ ЧЁРНЫЙ ГОРОШКОМ - 2 СТ. ЛОЖКИ
- + СОЛЬ (КРУПНАЯ)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ПОРЕЗАТЬ САЛО ПОЛОСКАМИ ДЛИНОЙ ОКОЛО 20 СМ И ТОЛЩИНОЙ 3-4 СМ
- ПЕРЕЦ НЕМНОГО ИЗМЕЛЬЧИТЬ В СТУПКЕ
- ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ ПОЛОМАТЬ, А ЧЕСНОК НАРЕЗАТЬ ПЛАСТИНОЧКАМИ
- НА ДНО КАСТРЮЛИ ЩЕДРО НАСЫПАТЬ СОЛЬ И ПЕРЕЦ
- ОБМАЗАТЬ КУСКИ САЛА СО ВСЕХ СТОРОН СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ
- ПРОЛОЖИТЬ КУСКИ САЛА ПЛАСТИНОЧКАМИ ЧЕСНОКА И ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ
- СЛОЖИТЬ КУСОЧКИ ДРУГ НА ДРУГА НА БОЧОК, ЗАТЕМ ОПУСТИТЬ ШКУРКОЙ ВНИЗ В ПОДГОТОВЛЕННУЮ КАСТРЮЛЮ
- СВЕРХУ ТОЖЕ ПОЛОЖИТЬ ЧЕСНОК И ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, НАКРЫТЬ КАСТРЮЛЮ КРЫШКОЙ И ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК НА НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ

INGREDIENTS:

- + 1 KG FRESH PORK FAT
- + 8 CLOVES OF GARLIC
- + 4 BAY LEAVES
- + 2 LARGE SPOONFUL OF WHOLE PEPPER
- + SALT (COARSE)

METHOD:

- CUT THE PORK FAT INTO STRIPS ABOUT 20 CM LONG AND 3-4 CM THICK
- GRIND THE PEPPER A LITTLE IN A MORTAR
- BREAK THE BAY LEAVES AND CUT THE GARLIC INTO PLATES
- PUT SALT AND PEPPER GENEROUSLY TO THE BOTTOM OF THE SAUCEPAN
- COAT THE STRIPS OF PORK FAT ON ALL SIDES WITH SALT AND PEPPER
- LAY THE STRIPS OF PORK FAT WITH GARLIC PLATES AND BAY LEAF
- PUT THE STRIP FLANKS ON TOP OF EACH OTHER, THEN LOWER THE SKIN DOWN INTO THE PREPARED SAUCEPAN
- PUT GARLIC AND BAY LEAF ON THE TOP TOO, COVER THE SAUCEPAN WITH A LID AND PUT IT IN THE FRIDGE FOR A FEW DAYS



ЛОДОЧКИ ИЗ БАКЛАЖАН

НА ПЛОДОРОДНЫХ ЗЕМЛЯХ КУБАНИ ВСЕГДА БЫЛО РАЗВИТО ОГОРОДНИЧЕСТВО, ПОЭТОМУ ВИЗИТНОЙ КАРТОЧКОЙ КУБАНСКОЙ КУХНИ СТАЛО БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ. ДО СИХ ПОР ОВОЩИ К ОБЕДУ И УЖИНУ ЗДЕСЬ ПОДАЮТ ЦЕЛИКОМ, ЛИБО РАЗРЕЗАННЫМИ НА ДОСТАТОЧНО КРУПНЫЕ КУСКИ: ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, ПЕРЕЦ, РЕДЬКА, РЕДИСКА, КОЧАННЫЙ САЛАТ. А ЗЕЛЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕ ТОЛЬКО В КАЧЕСТВЕ ПРИПРАВЫ, НО И КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ БЛЮДО: УКРОП, ПЕТРУШКУ, ЭСТРАГОН, ЗЕЛЕНЬ ЛУК, БАЗИЛИК, КИНЗУ, СОБРАВ В ПУЧОК, КЛАДУТ НА КУСОК ХЛЕБА И ЕДЯТ С СОЛЬЮ.

ВЕСЬМА ПОПУЛЯРНЫ РАЗЛИЧНЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ, ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ ИЗ СЫРЫХ, ВАРЕННЫХ, МАРИНОВАННЫХ И ТУШЕННЫХ ОВОЩЕЙ. ОЧЕНЬ ЛЮБИМЫ И УВАЖАЕМЫ ТЫКВА И ФАСОЛЬ, КАБАЧОК И КАПУСТА (БЕЛОКОЧАННАЯ, КРАСНОКОЧАННАЯ И ЦВЕТНАЯ).

ОДНАКО ОСОБОЕ МЕСТО СРЕДИ БОГАТОГО РАЗНООБРАЗИЯ ОВОЩЕЙ ЗАНИМАЕТ БАКЛАЖАН, КОТОРЫЙ НА КУБАНИ ПО-ПРЕЖНЕМУ ЛАСКОВО ЗОВУТ «СИНЕНЬКИЙ». ТРУДНО ПРИДУМАТЬ КУБАНСКИЙ СТОЛ, КОТОРЫЙ НЕ УКРАСИЛИ БЫ БАКЛАЖАНЫ. ОНИ ПРЕКРАСНЫ ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ. ОНИ ОБОГАТЯТ ЛЮБОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ, СОТЕ ИЛИ ИКРУ. ОНИ КРАЙНЕ УМЕСТНЫ В РАЗЛИЧНЫХ МЯСНЫХ ПОДЖАРКАХ, ПОДЛИВКАХ И СОУСАХ. БАКЛАЖАНЫ ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЮТСЯ КАК С РЫБОЙ, ТАК И С МЯСОМ, А ТАКЖЕ МОГУТ ВЫСТУПАТЬ ОТДЕЛЬНЫМ ИЗЫСКАННЫМ БЛЮДОМ ВО ВРЕМЯ ВЕЛИКОГО ПОСТА.

ТАКОЕ ОБИЛИЕ ОВОЩНЫХ БЛЮД В КУБАНСКОЙ КУХНЕ ОБУСЛАВЛИВАЕТСЯ НЕ ТОЛЬКО БЛАГОПРИЯТНЫМИ ПРИРОДНЫМИ УСЛОВИЯМ, НО ЕЩЁ И РАЗДЕЛЕНИЕМ ПОСТНОГО И СКОРОМНОГО СТОЛА, ТАК КАК КАЗАКИ ТРАДИЦИОННО ОЧЕНЬ РЕЛИГИОЗНЫ.



«ЛОДОЧКИ» ИЗ БАКЛАЖАН / EGGPLANT «BOATS»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + БАКЛАЖАНЫ - 3 ШТ
- + МЯСНОЙ ФАРШ - 400 Г
- + ЛУК РЕПЧАТЫЙ - 1 ШТ
- + ПОМИДОРЫ - 4 ШТ
- + ЧЕСНОК
- + ЗЕЛЕНЬ
- + РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО
- + СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ПРЯНОСТИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- РАЗРЕЗАТЬ БАКЛАЖАНЫ ПОПОЛАМ ВДОЛЬ, ВЫБРАТЬ СЕРДЦЕВИНУ, СДЕЛАВ «ЛОДОЧКИ» С БОРТАМИ ТОЛЩИНОЙ 0,5 СМ
- «ЛОДОЧКИ» ВЫМОЧИТЬ В ПОДСОЛЁНОЙ ВОДЕ
- СЕРДЦЕВИНУ БАКЛАЖАН НАРЕЗАТЬ МАЛЕНЬКИМИ КУБИКАМИ И ОБЖАРИТЬ НА ПОСТНОМ МАСЛЕ С МЕЛКО НАРЕЗАННЫМ ЛУКОМ ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА
- ЗАЖАРКУ СМЕШАТЬ С СЫРЫМ МЯСНЫМ ФАРШЕМ, ПОСОЛИТЬ, ДОБАВИТЬ ПО ВКУСУ ЧЕСНОК, ПЕРЕЦ И ПРЯНОСТИ
- ПОЛОЖИТЬ ФАРШ В «ЛОДОЧКИ» И ПОСЫПАТЬ ЗЕЛЕНЬЮ
- СВЕРХУ ВЫЛОЖИТЬ ТОНКИЕ КРУГИ ПОМИДОРОВ
- ЗАПЕКАТЬ В РАЗОГРЕТОЙ ДО 180-200 ГРАДУСОВ ДУХОВКЕ 30 МИН

INGREDIENTS:

- + 3 EGGPLANTS
- + 400 G MINCED MEAT
- + 1 ONION
- + 4 TOMATOES
- + GARLIC
- + GREENS
- + COOKING OIL
- + SALT, GROUND PEPPER, SPICES

METHOD:

- CUT THE EGGPLANT IN HALF ALONG, EXTRACT THE PITH, MAKING "BOATS" WITH 0.5 CM THICK SIDES
- SOAK THE "BOATS" IN SALTED WATER
- CUT THE EGGPLANT PITHS INTO SMALL CUBES AND FRY WITH FINELY CHOPPED ONION IN COOKING OIL UNTIL BROWN
- MIX THE FRIED EGGPLANTS AND ONION WITH RAW MINCED MEAT, PUT SOME SALT, ADD GARLIC, PEPPER AND SPICES TO TASTE
- PUT THE MINCE IN THE "BOATS" AND SPRINKLE WITH GREENS
- TOP WITH THIN CIRCLES OF TOMATOES
- BAKE IN THE OVEN PREHEATED TO 180-200 DEGREES FOR 30 MIN



МОЧЁНЫЕ АРБУЗЫ

КУБАНСКАЯ КУХНЯ СЧИТАЕТСЯ ОСОБЕННОЙ, ЭТО ОБУСЛАВЛИВАЕТСЯ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ БОГАТОЙ ПРИРОДОЙ ДАННОГО КРАЯ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД РАЗЛИЧНЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ.

КАЗАЛОСЬ БЫ, ЧТО НИЧЕГО ОСОБЕННОГО В ОВОЩАХ И ФРУКТАХ НЕТ, ОНИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРАКТИЧЕСКИ В КАЖДОЙ КУХНЕ, НО ТОЛЬКО ЛИШЬ НА КУБАНИ ВЫ СМОЖЕТЕ ОТВЕДАТЬ ЖАРЕННЫЕ СТЕБЛИ МОЛОДОГО ЧЕСНОКА, МОЧЕННЫЕ СЛИВЫ И ВИНОГРАД, ВАРЕНУЮ ТЫКВУ И ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, КОТОРЫЕ УДИВЛЯЮТ СВОИМ НЕПОВТОРИМЫМ ВКУСОМ.

ДЛЯ ТРАДИЦИОННОЙ КУБАНСКОЙ КУХНИ СОЛЕНИЯ И ЗАГОТОВКИ НЕ ХАРАКТЕРНЫ, ИХ ГОТОВИЛИ МАЛО. ВИДИМО, ПОТОМУ, ЧТО БЛАГОДАРЯ МЯГКИМ ЗИМАМ ХОРОШО ХРАНИЛАСЬ СВЕЖАЯ ПРОДУКЦИЯ. ИСКЛЮЧЕНИЯМИ МОЖНО НАЗВАТЬ МАРИНОВАННУЮ МОЛОДУЮ ЧЕРЕМШУ И МОЛОДУЮ ФАСОЛЬ. ИХ ЗАГОТАВЛИВАЛИ НА ДЛИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ, ТАК КАК ОНИ ИМЕЮТ НУЖНУЮ СПЕЛОСТЬ ТОЛЬКО КОРОТКИЙ СЕЗОН И СВЕЖИМИ НЕ ХРАНЯТСЯ.

НО НА КУБАНИ ОЧЕНЬ ЛЮБИЛИ И ЛЮБЯТ МОЛОДЫЕ ОВОЩИ МАЛОСОЛИТЬ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ. НАПРИМЕР, СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ РАЗРЕЗАЮТ, ДОБАВЛЯЮТ СОЛЬ, САХАР, НЕМНОГО ЛИМОННОГО СОКА, ЗЕЛЕНИ, ПЕРЕМЕШИВАЮТ И ЧЕРЕЗ ЧАС-ДВА УЖЕ ПОДАЮТ К СТОЛУ. ТАКИЕ БЛЮДА НАЗЫВАЮТ «ПЯТИМИНУТКА».

ЕЩЕ ОДНО БЛЮДО, ВЫЗЫВАЮЩЕЕ У ГОСТЕЙ НАШЕГО КРАЯ УДИВЛЕНИЕ - МОЧЕННЫЕ АРБУЗЫ. ГОТОВЯТ ИХ В БОЧКЕ. РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕМАЛО, НО РЕЗУЛЬТАТ ВСЕГДА ОДИН - ПОЛУЧАЕТСЯ НЕОБЫЧНАЯ ВКУСНАЯ И АБСОЛЮТНО АУТЕНТИЧНАЯ КУБАНСКАЯ ЗАКУСКА.



МОЧЁНЫЕ АРБУЗЫ / SOUSED WATERMELONS

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + АРБУЗ (СРЕДНИЙ) - 1 ШТ
- + ВОДА КИПЯЧЁННАЯ - 1 Л
- + СОЛЬ - 2 СТ. ЛОЖКИ
- + САХАР - 2 СТ. ЛОЖКИ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- НАРЕЗАТЬ АРБУЗ НА НЕБОЛЬШИЕ КУСОЧКИ ВМЕСТЕ С ЗЕЛЁНОЙ КОЖУРОЙ. ЕСЛИ ПЛОД ПЕРЕСПЕЛЫЙ, ТО СЕРЕДИНУ ЛУЧШЕ УДАЛИТЬ

- НАРЕЗАННЫЕ КУСОЧКИ ПЕРЕЛОЖИТЬ В ЁМКОСТЬ ПОДХОДЯЩУЮ ПО РАЗМЕРУ (В ИДЕАЛЕ ЭТО ДОЛЖНА БЫТЬ БОЧКА)

- ПРИГОТОВИТЬ РАССОЛ: ОСТУЖЁННАЯ КИПЯЧЕНАЯ ВОДА, СОЛЬ И САХАР. ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШАТЬ, ПОКА РАСТВОР НЕ СТАНЕТ ПРОЗРАЧНЫМ. РАССОЛ ГОТОВИТЬ ПО ОДНОМУ ЛИТРУ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ОН НЕ ПОКРОЕТ ВСЕ АРБУЗЫ

- ЗАЛИТЬ НАРЕЗАННЫЕ АРБУЗНЫЕ ДОЛЬКИ ПОЛУЧИВШИМСЯ МАРИНАДОМ

- СВЕРХУ ЁМКОСТИ ПОЛОЖИТЬ ТАРЕЛКУ ПОДХОДЯЩЕГО ДИАМЕТРА, УТОПИТЬ ЕЁ В РАССОЛЕ, СВЕРХУ ПОСТАВИТЬ ГНЁТ И УБРАТЬ В ТЁПЛОЕ МЕСТО НА ОДИН ДЕНЬ

- ЗАТЕМ ПОСТАВИТЬ ГДЕ-ТО НА 7 ДНЕЙ В ХОЛОДНОЕ МЕСТО, ЕСЛИ КОЖУРА ИЗМЕНИЛА ЦВЕТ С ЯРКО-ЗЕЛЁНОГО НА БЛЕДНО-ЗЕЛЕНЫЙ – МОЖНО ПОДАВАТЬ К СТОЛУ

INGREDIENTS:

- + 1 WATERMELON (AVERAGE-SIZED)
- + 1 L BOILED WATER
- + 2 LARGE SPOONFUL OF SALT
- + 2 LARGE SPOONFUL OF SUGAR

METHOD:

- CUT THE WATERMELON INTO SMALL PIECES ALONG WITH THE GREEN PEEL. IF THE FRUIT IS OVERRIPE, IT IS BETTER TO REMOVE THE MIDDLE

- DISPLACE THE READY-CUT PIECES INTO A CONTAINER WITH A SUITABLE SIZE (IDEALLY IT SHOULD BE A BARREL)

- PREPARE BRINE: COOLED BOILED WATER, SALT AND SUGAR. MIX THOROUGHLY UNTIL THE SOLUTION IS CLEAR. COOK THE BRINE PER ONE LITRE UNTIL IT COVERS ALL PIECES OF WATERMELON

- COVER THE PIECES OF WATERMELON WITH THE READY-MADE MARINADE

- PUT A PLATE OF A SUITABLE DIAMETER ON THE TOP OF THE CONTAINER, DROWN IT IN THE BRINE, PUT SOME OPPRESSION ON THE TOP OF IT AND STAND IT IN A WARM PLACE FOR ONE DAY

- THEN PUT IT SOMEWHERE IN A COLD PLACE FOR 7 DAYS, IF THE PEEL HAS CHANGED COLOR FROM BRIGHT GREEN TO PALE GREEN - YOU CAN SERVE



ОРЕХОВО-МАКОВЫЙ РУЛЕТ

ОРЕХОВО-МАКОВЫЙ РУЛЕТ НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ ТРАДИЦИОННО ГОТОВИЛСЯ ВО МНОГИХ КУБАНСКИХ СТАНИЦАХ НА ПРАЗДНИК СВЕТЛОЙ ПАСХИ И КАК ОСОБОЕ ОБРЯДОВОЕ БЛЮДО НА СМОТРИНЫ (ИНАЧЕ - ПОГЛЯДЫ) НЕВЕСТЫ.

ОБЫЧНО МОЛОДОЙ КАЗАК НАЧИНАЛ РАЗГОВОР СО СВОИМИ РОДИТЕЛЯМИ О ТОМ, ЧТО ОН ХОЧЕТ ЖЕНИТЬСЯ И ПРОСИТ ИХ СОГЛАСИЯ. РОДИТЕЛИ ИНТЕРЕСОВАЛИСЬ, КТО ЕГО НЕВЕСТА, И ЕСЛИ ОНА ИМ ПО НРАВУ, НАЧИНАЛИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ К СВАТОВСТВУ: НАВОДИЛСЯ ПОРЯДОК В ХОЗЯЙСТВЕ, ДОМЕ, ДВОРЕ, ЧТОБЫ НЕ БЫЛО СТЫДНО ПЕРЕД СВАТАМИ. ПОСЛЕ ТОГО, КАК РОДИТЕЛИ УЗНАЛИ К КОМУ ИДТИ СВАТАТЬСЯ, ОНИ ОДЕВАЛИ НАРЯДНУЮ ОДЕЖДУ, ОБРЯЖАЛИ СЫНА, ПРИГЛАШАЛИ С СОБОЙ ЗНАКОМОГО КАЗАКА ИЛИ РОДСТВЕННИКА, ОБЛАДАЮЩЕГО ДАРОМ КРАСНОРЕЧИЯ, И ШЛИ К ДОМУ БУДУЩЕЙ НЕВЕСТЫ.

ПРИ ВХОДЕ НА СМОТРИНЫ В ДОМ НЕВЕСТЫ, СВАТЫ ГОВОРИЛИ: «МЫ ДОЛГО ОХОТИЛИСЬ ЗА КРАСИВОЙ КУНИЦЕЙ, И ОНА ЗАБЕЖАЛА К ВАМ ВО ДВОР. ВОТ МЫ И ХОТЕЛИ БЫ ПОСМОТРЕТЬ НЕ ЗАБЕЖАЛА ЛИ ОНА В ВАШ ДОМ!» Или: – «У ВАС МЫ СЛЫШАЛИ – ЕСТЬ ТОВАР, А У НАС КУПЕЦ; У ВАС НЕВЕСТА, А У НАС ЖЕНИХ: ВОТ МЫ И ПРИШЛИ ПОСВАТАТЬСЯ» НА КУБАНСКИЙ МАНЕР ЗВУЧАЛО «У ВАС КАЗАЧКА, У НАС — КАЗАК...!». ЕСЛИ ОТЦУ НЕВЕСТЫ ЖЕНИХ ПРИЯТЕН, ОН ГОВОРИЛ: «ПРОХОДИТЕ ГОСТИ, МИЛОСТИ ПРОСИМ!». В ОБРАТНОМ СЛУЧАЕ СЛЕДОВАЛ ОТКАЗ.

ПОСЛЕ ГОСТЕЙ ПРИГЛАШАЛИ К СТОЛУ, В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД К КОТОРОМУ НЕПОСРЕДСТВЕННО УЧАСТВОВАЛА НЕВЕСТА. ЗА ЕДОЙ ОНИ ДОГОВАРИВАЛИСЬ О СМОТРИНАХ, НО УЖЕ В КУРЕНЕ ЖЕНИХА, ТАМ ЖЕ ПОТОМ БУДУТ ИДТИ ОБСУЖДЕНИЯ (ИНАЧЕ - СГОВОР) САМОЙ СВАДЬБЫ.



ОРЕХОВО-МАКОВЫЙ РУЛЕТ / NUT-POPPY ROLL

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ✦ МОЛОКО - 0,6 МЛ
- ✦ ЯЙЦА - 5 ШТ
- ✦ САХАР - 2 СТАКАНА
- ✦ СМЕТАНА - 1 СТАКАНА
- ✦ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО - 250 Г
- ✦ МУКА - 4,5 СТАКАНА
- ✦ СУХИЕ ДРОЖЖИ - 2 Ч.ЛОЖКИ
- ✦ СОЛЬ - 0,5 Ч.ЛОЖКИ
- ✦ МАК (ГОТОВАЯ СМЕСЬ) - 30 Г
- ✦ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ (ДРОБЛЁННЫЙ) - 300 Г
- ✦ ВАНИЛИН
- ✦ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ПОДГОТОВИТЬ ОПАРУ: СМЕШАТЬ ДРОЖЖИ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ САХАРА, МУКИ И ТЁПЛОГО МОЛОКА, А ЗАТЕМ ПОСТАВИТЬ В ТЁПЛОЕ МЕСТО. КОГДА ОПАРА ПОДНИМЕТСЯ, ХОРОШО ОБМЯТЬ, ДАТЬ ПОДОЙТИ ВТОРОЙ РАЗ

- ЯЙЦА И САХАР ЗАРАНЕЕ ВЫТАЩИТЬ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА И ХОРОШО РАСТЕРЕТЬ

- МАСЛО ЗАРАНЕЕ ВЫНУТЬ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА И ХОРОШО ВЗБИТЬ

- СМЕТАНА ТАКЖЕ ДОЛЖНА БЫТЬ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

- КОГДА ОПАРА ПОДОЙДЁТ ВТОРОЙ РАЗ, ДОБАВИТЬ В НЕЁ СМЕТАНУ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, ЯЙЦА С САХАРОМ, ТЁПЛОЕ МОЛОКО, СОЛЬ И ВАНИЛИН

- ДОБАВИТЬ МУКУ И ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО КАК НА ОЛАДЬИ, ТОЛЬКО ЧУТЬ ГУЩЕ

- ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

- ПОСТАВИТЬ В ТЁПЛОЕ МЕСТО ПОДХОДИТЬ. ТЕСТО ДОЛЖНО ПОДОЙТИ ДВА РАЗА

- ЗАТЕМ ДОБАВЛЯТЬ ПОНЕМНОГУ МУКУ. ТЕСТО ВЫЛОЖИТЬ НА СТОЛ И В ТЕЧЕНИЕ 15 МИН ВЫМЕШИВАТЬ. ОНО ДОЛЖНО ОПЯТЬ ПОДОЙТИ 2 РАЗА

- РАЗДЕЛИТЬ ГОТОВОЕ ТЕСТО НА 3-4 ЧАСТИ, РАСКАТАТЬ КАЖДУЮ ИЗ ЧАСТЕЙ В ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ПЛАСТ 1 СМ ТОЛЩИНОЙ. НА ТЕСТО ВЫЛОЖИТЬ НАЧИНКУ ИЗ МАКА И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ И СВЕРНУТЬ ДЛИННЫМИ РУЛЕТАМИ. ВЫЛОЖИТЬ НА ПРОТИВЕНЬ С ПЕРГАМЕНТОМ

- ВЫПЕКАТЬ В РАЗОГРЕТОЙ ДО 180 ГРАДУСОВ ДУХОВКЕ ОКОЛО 45 МИНУТ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ

INGREDIENTS:

- ✦ 0,6 ML MILK
- ✦ 5 EGGS
- ✦ 2 GLASSFULS OF SUGAR
- ✦ 1 GLASSFUL OF SOUR CREAM
- ✦ 250 G BUTTER
- ✦ 4,5 GLASSFULS OF FLOUR
- ✦ 2 TEA SPOONFULS OF DRY YEAST
- ✦ 0,5 TEA SPOONFULS OF SALT
- ✦ 30 G POPPY SEEDS (READY-MADE MIX)
- ✦ 300 G CRUSHED WALNUTS
- ✦ VANILLIN
- ✦ COOKING OIL

METHOD:

- PREPARE THE PREDOUGH: MIX YEAST WITH SMALL AMOUNT OF SUGAR, FLOUR, WARM MILK AND PUT THIS MIXTURE IN A WARM PLACE. WHEN THE PREDOUGH HAS RISEN, PUNCH IT WELL AND LET IT RISE A SECOND TIME

- GET EGGS AND SUGAR OUT OF THE FRIDGE WELL IN ADVANCE AND STRAIN THEM WELL

- GET BUTTER OUT OF THE FRIDGE WELL IN ADVANCE AND BEAT UP WELL

- SOUR CREAM SHOULD HAVE ROOM TEMPERATURE AS WELL

- WHEN PREDOUGH IS READY FOR THE SECOND TIME, ADD SOUR CREAM, BUTTER, STRAINED EGGS WITH SUGAR, WARM MILK, SALT AND VANILLIN

- ADD FLOUR AND KNEAD THE DOUGH LIKE FOR FLUFFY PANCAKES, ONLY A LITTLE THICKER

- ADD COOKING OIL

- PUT IT IN A WARM PLACE FOR RISING. DOUGH SHOULD RISE TWICE

- THEN ADD A LITTLE FLOUR STEP BY STEP. PLACE THE DOUGH ON THE TABLE AND KNEAD IT THOROUGHLY FOR 15 MIN. IT SHOULD RISE 2 TIMES AGAIN

- DIVIDE THE DOUGH INTO 3-4 PARTS, ROLL OUT EACH OF THE PARTS INTO A RECTANGULAR LAYER 1 CM THICK. PUT THE FILLING OF POPPY AND WALNUTS ON THE DOUGH AND ROLL THE LAYERS UP IN LONG ROLLS. PUT THEM ON A BAKING SHEET WITH PARCHMENT

- BAKE IN THE OVEN PREHEATED TO 180 DEGREES FOR ABOUT 45 MIN UNTIL GOLDEN BROWN



КАБАНЫ

В кубанских станицах обычно играли свадьбы осенью, когда в работах было временное затишье, а амбары полны после жатвы. Кроме того на огородах не закончились овощи, и что немаловажно, ещё не наступило время поститься. Конечно, кубанский свадебный стол, как и любой другой по такому случаю, богат разносолами и всевозможными вкусностями, однако блюдо о котором пойдёт речь подают исключительно на кубанских свадьбах.

«Кабаны» - это варёные рулеты из простого теста с разными солёными начинками: картофельное пюре или отварная курица с жареным луком, мясной фарш с зеленью, тушёные овощи (баклажаны, сладкий перец и помидоры) с пшеничной кашей. Однако чаще всего «кабаны» готовят с обжаренной квашеной капустой. Всё зависит только от вкусов хозяйки и уровня достатка семьи. По вкусу и используемым ингредиентам это те же самые вареники - блюдо недорогое и сытное. Но делают «кабаны» (каждый из которых по размерам заменит двадцать, а то и тридцать вареников) намного быстрее. То есть это идеальное кушанье для случаев, когда необходимо накормить целую станицу.

Такие рулеты-«кабаны» размером с небольшое полено можно варить или же готовить на пару. При этом если хозяйка всё-таки собирается варить такой рулет, то прежде всего она обернёт его марлей, чтобы по готовности просто потянуть за кончики и вынуть его из кипятка, иначе недолго и разломать.

Едят «кабаны», посыпая зеленью и сдабривая сметаной или топлёным маслом. Если же «кабаны» всё-таки успели остыть, их всегда можно обжарить на сковороде.



КАБАНЫ / KAVANY

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + КВАШЕНАЯ КАПУСТА - 1 КГ
- + СОЛЁНОЕ САЛО - 150 Г
- + ЛУК РЕПЧАТЫЙ - 1 ШТ
- + РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО - 2 СТ. ЛОЖКИ
- + САХАР - 1 СТ. ЛОЖКИ
- + ЯЙЦА - 3 ШТ
- + ВОДА - 1/2 СТАКАНА
- + МУКА

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ЗАВЕСТИ ПРОСТОЕ ТЕСТО, КАК ДЛЯ ВАРЕНИКОВ, ИЗ ЯИЦ, МУКИ И ВОДЫ
- ОБЖАРИТЬ РЕПЧАТЫЙ ЛУК И КВАШЕНУЮ КАПУСТУ ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА, ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ К НИМ МЕЛКО НАРЕЗАННОЕ СОЛЁНОЕ САЛО. ПЕРЕМЕШАТЬ, СНЯТЬ С ОГНЯ И ОСТУДИТЬ
- РАСКАТАТЬ ТЕСТО В ПЛАСТЫ РАЗМЕРОМ ПРИМЕРНО 20 СМ НА 30 СМ
- ВЫЛОЖИТЬ НА ПЛАСТЫ КАПУСТНУЮ НАЧИНКУ ТОЛЩИНОЙ 0,5 СМ, СВЕРНУТЬ В РУЛЕТЫ И ЗАЛЕПИТЬ КРАЯ
- РУЛЕТЫ ГОТОВИТЬ НА ПАРУ ИЛИ ВАРИТЬ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ (ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАВЕРНУВ В МАРЛЮ)
- ПОДАВАТЬ НА СТОЛ С ЗЕЛЕНЬЮ, СМЕТАНОЙ ИЛИ ТОПЛЁНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

INGREDIENTS:

- + 1 KG SOUR CABBAGE
- + 150 G SALTED PORK
- + 1 ONION
- + 2 LARGE SPOONFUL OF COOKING OIL
- + 1 LARGE SPOONFUL OF SUGAR
- + 3 EGGS
- + 1/2 GLASSFUL OF WATER
- + FLOUR

METHOD:

- MAKE A SIMPLE DOUGH FROM EGGS, FLOUR AND WATER AS FOR DUMPLINGS
- FRY ONIONS AND SOUR CABBAGE UNTIL GOLDEN BROWN, THEN ADD FINELY CHOPPED SALTED PORK TO THEM. STIR, REMOVE FROM FIRE AND COOL
- ROLL OUT THE DOUGH INTO LAYERS APPROXIMATELY 20 CM BY 30 CM IN SIZE.
- PUT THE CABBAGE FILLING (0.5 CM THICK) ON THE LAYERS, ROLL THEM UP AND SEAL THE ENDS
- STEAM OR BOIL THE ROLLS IN PLENTY OF WATER (PRE-WRAPPED IN GAUZE)
- SERVE WITH GREENS, SOUR CREAM OR MELTED BUTTER



КУТЯ

Основными ритуально значимыми событиями Рождества на Кубани являлись: приготовление обрядовых блюд, прежде всего кути (кутьи) и озвара/узвара/взвара; вэчэря/вечеря (ужин); ношение вечери и кути; христославление; колядование, гадания, кликанье Мороза, приглашение умерших предков.

К Рождеству резали кабана, барашка, гусей, готовили колбасы, холодец, сало и жаренное мясо, пироги и пирожки с различными начинками, варили кисель. Однако, несмотря на такое изобилие и разнообразие, стол в Сочельник 6 января должен быть постным. Для этого вечера предназначались блюда из картофеля, капусты, мочёные и солёные овощи. При этом кутя и озвар оставались центральными обрядовыми блюдами. Кутя, безусловно, пища поминальная, но значение её намного глубже. Значение зерна и семени отражает постоянное сосуществование жизни и смерти при явном доминировании жизни с её изобилием и плодородием. При приготовлении кути традиционно использовались ячмень и пшеница. В некоторых станицах в ячменное зерно добавляли кукурузу. В последующем кутю стали готовить в основном из риса.

Приготовлением кути занималась хозяйка-мать. Ей могла помогать дочь, перенимая необходимые навыки.

После того как кутя и озвар были готовы, совершался ритуал переноса кути в святой угол, где ставили её на сено. В кутю втыкали небольшой крестик из травы (сена), воска или освящённой вербы.

Рождественский стол должен был быть накрыт уже к утру или, по крайней мере, в первой половине дня. На стол обязательно стелили скатерть, «чтобы не было в доме голо», т.е. пусто. Помимо еды на стол ставили икону, свечу и лампаду, иногда веточку освящённой вербы.



КУТЯ / KUTYA

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + РИС – 2 СТАКАНА
- + ВОДА – 4 СТАКАНА
- + СОЛЬ – 1-2 Ч.ЛОЖКИ
- + МАК – 1 СТАКАНА
- + ИЗЮМ – 50 Г
- + САХАР – 3 СТ. ЛОЖКИ
- + ГРЕЦКИЙ ОРЕХ (ДРОБЛЁННЫЙ) – 70 Г
- + МЁД – 1 СТ. Л

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

-РИС ЗАЛИТЬ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ И ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫТЬ НЕСКОЛЬКО РАЗ, ЗАТЕМ ПЕРЕМЕСТИТЬ В КАСТРЮЛЮ

-ЗАЛИТЬ КИПЯТКОМ В ПРОПОРЦИИ 1:2 И ПРОВАРИТЬ ПОД КРЫШКОЙ 15 МИНУТ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ

-ВЫКЛЮЧИТЬ ОГОНЬ И ОБМОТАТЬ КАСТРЮЛЮ ПОЛОТЕНЦЕМ НА 30 МИНУТ

-ЗАМОЧИТЬ ИЗЮМ И МАК В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ

-СЛИТЬ ВОДУ, СМЕШАТЬ МАК С САХАРОМ И ВЗБИТЬ В БЛЕНДЕРЕ

-ВЫЛОЖИТЬ РИС В САЛАТНИЦУ, ДОБАВИТЬ К НЕМУ ДРОБЛЁННЫЕ ОРЕХИ, ИЗЮМ И МАКОВУЮ СМЕСЬ, ПЕРЕМЕШАТЬ

-ОТРЕГУЛИРОВАТЬ СЛАДОСТЬ ПРИ ПОМОЩИ ЖИДКОГО МЁДА

INGREDIENTS:

- +2 GLASSFULS OF RICE
- +4 GLASSFULS OF WATER
- +1-2 TEA SPOONFULS OF SALT
- +1 GLASSFULS OF POPPY SEEDS
- +50 G RAISINS
- +3 LARGE SPOONFUL OF SUGAR
- +70 G CRUSHED WALNUTS
- +1 LARGE SPOONFUL OF HONEY

METHOD:

-COVER THE RICE WITH COLD WATER AND RINSE IT THOROUGHLY SEVERAL TIMES, THEN PUT THE RICE INTO A SAUCEPAN

-COVER THE RICE WITH BOILING WATER IN PROPORTION OF 1:2 AND BOIL IT UNDER THE LID ON A LOW HEAT FOR 15 MIN

-TURN OFF THE HEAT AND WRAP THE SAUCEPAN IN A TOWEL FOR 30 MIN

-SOAK RAISINS AND POPPY SEEDS IN HOT WATER

-EMPTY WATER OUT, MIX POPPY WITH SUGAR AND BLEND

-PUT THE RICE IN A SALAD BOWL, ADD CRUSHED WALNUTS, RAISINS AND POPPY MIXTURE TO IT, STIR

-REGULATE SWEETNESS WITH LIQUID HONEY



ПАСКА

ПАСХА - ОДИН ИЗ НАИБОЛЕЕ ЗНАМЕНАТЕЛЬНЫХ ПРАВОСЛАВНЫХ ПРАЗДНИКОВ В ГОДУ. В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА ЕГО НАЗЫВАЛИ В РАЗЛИЧНЫХ СТАНИЦАХ КУБАНИ ПО-РАЗНОМУ: СВЕТЛЫЙ ПРАЗДНИК, ВЕЛИКАЯ НЕДЕЛЯ, ВЫЛЫКДЭНЬ, ПАСХА. ПРИГОТОВЛЕНИЕ К ПРАЗДНИКУ НАЧИНАЛОСЬ НА СТРАСТНОЙ НЕДЕЛЕ. В ОТДЕЛЬНЫХ СТАНИЦАХ КРАСИЛИ ЯЙЦА И ПЕКЛИ ПАСКИ В ЧИСТЫЙ ЧЕТВЕРГ, НО В БОЛЬШИНСТВЕ ПОДГОТОВКА ПРОВОДИЛАСЬ В ПЯТНИЦУ И СУББОТУ.

В НОЧЬ ПЕРЕД ПАСХОЙ НЕЛЬЗЯ БЫЛО СПАТЬ, А ТЕМ БОЛЕЕ СТЕЛИТЬ ПОСТЕЛЬ.

ГЛАВНАЯ ОБРЯДОВАЯ ПИЩА ЭТОГО ПРАЗДНИКА - КРАШЕНЫЕ ЯЙЦА И ПАСКА. ЯЙЦА КРАСИЛИ В РАЗНЫЕ ЦВЕТА, НО ОСНОВНЫМИ ЯВЛЯЛИСЬ КРАСНЫЙ, СИНИЙ, ЗЕЛЁНЫЙ И ЗОЛОТИСТЫЙ. ПЕРВОНАЧАЛЬНО СУЩЕСТВОВАЛО ДВЕ ТРАДИЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОТОННЫХ «КРАШАНОК» И ЯИЦ С ПАСХАЛЬНЫМ РИСУНКОМ - «ПИСАНОК».

ВАЖНЕЙШИМ КОМПОНЕНТОМ ЭТОГО ПРАЗДНИКА, НАРЯДУ С ЯЙЦОМ, ЯВЛЯЛСЯ ОБРЯДОВЫЙ ХЛЕБ - ПАСКА. ИЗНАЧАЛЬНО ФОРМА ПАСОК ПОВСЕМЕСТНО БЫЛА ОДИНАКОВОЙ - КРУГЛАЯ И ВЫСОКАЯ (30-50 СМ) С ВЕДЁРКО («ЧЕМ ВЫШЕ, ТЕМ КРАШЕ»). К ВЕРХУШКЕ ПАСКИ С ПОМОЩЬЮ ОСВЯЩЁННОЙ ВЕРБЫ ПРИКРЕПЛЯЛИСЬ «ШИШКИ». ИСПОЛЬЗОВАЛИСЬ И ТАКИЕ ФОРМЫ, КАК ЗУБЧАТЫЕ ПОЛОСКИ ТЕСТА, ФИГУРКИ ПТИЦ, «ЦВЕТЫ», «КРЕСТ». ВЕРХУШКУ ПАСКИ КРАСИЛИ ЯИЧНЫМ БЕЛКОМ И ПОСЫПАЛИ ПШЕНОМ, ОКРАШЕННЫМ В КРАСНЫЙ, СИНИЙ И ЗЕЛЁНЫЙ ЦВЕТ. ТРАДИЦИОННО ПАСКА НА КУБАНИ ГОТОВИЛАСЬ ТОЛЬКО ИЗ МУКИ.

ПАСХОЙ ЗАКАНЧИВАЛСЯ ВЕЛИКИЙ ПОСТ. ПОМИМО ОБРЯДОВЫХ БЛЮД К ЭТОМУ ДНЮ ГОТОВИЛИ ОБИЛЬНЫЙ СТОЛ: ЗАГОТАВЛИВАЛИ МЯСО, ДЕЛАЛИ КОЛБАСЫ, ПЕКЛИ БОЛЬШИЕ НАРЯДНЫЕ ПИРОГИ. КРОМЕ ТОГО КУБАНСКИЕ СТАНИЧНИКИ ОСОБО УКРАШАЛИ СВОИ ХАТЫ И, ЕСЛИ ПОЗВОЛЯЛИ СРЕДСТВА, СТАРАЛИСЬ ВСТРЕЧАТЬ ПАСХУ В НОВОЙ ОДЕЖДЕ.



ПАСКА / PASKA

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- + ЯЙЦА - 4 ШТ
- + САХАР - 200 Г
- + СОДА - 1 Ч.ЛОЖКИ
- + МОЛОКО - 1 СТАКАНА
- + КОРИЦА - 1/2 Ч.ЛОЖКИ
- + ВАНИЛИН
- + МУКА - 4 СТАКАНА
- + СУХОФРУКТЫ - 100 Г
- + МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ - 3 СТ. ЛОЖКИ
- + МЁД - 300 Г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

-СМЕШАТЬ ЯЙЦА, САХАР, МЁД, МОЛОКО, СОДУ, ВАНИЛИН И КОРИЦУ ДО ОДНОРОДНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ И ВСЫПАТЬ МУКУ. ЗАМЕШАТЬ ГУСТОЕ ТЕСТО

-ЗАЛИТЬ СУХОФРУКТЫ КИПЯТКОМ НА 10-15 МИН. ЗАТЕМ СЛИТЬ ВОДУ И ИЗМЕЛЬЧИТЬ СУХОФРУКТЫ

-СМАЗАТЬ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ И ВЫЛОЖИТЬ В НИХ ТЕСТО (1/3 ТЕСТА), СМЕШАННОЕ С СУХОФРУКТАМИ

-ПОСТАВИТЬ В РАЗОГРЕТУЮ ДО 180 ГРАДУСОВ ДУХОВКУ И ВЫПЕКАТЬ ОКОЛО 50 МИН

-ПОСЛЕ ТОГО КАК ПАСКИ ОСТЫЛИ, ИХ МОЖНО УКРАСИТЬ ГЛАЗУРЬЮ И ПРИСЫПКОЙ

INGREDIENTS:

- +4 EGGS
- +200 G SUGAR
- +1 TEA SPOONFULS OF BAKING SODA
- +1 GLASSFULS OF MILK
- +1/2 TEA SPOONFULS OF CINNAMON
- +VANILLIN
- +4 GLASSFULS OF FLOUR
- +100 G DRIED FRUIT
- +3 LARGE SPOONFUL OF COOKING OIL
- +300 G HONEY

METHOD:

-MIX THE EGGS, SUGAR, HONEY, MILK, BAKING SODA, VANILLIN AND CINNAMON UNTIL SMOOTH TEXTURE AND ADD THE FLOUR. KNEAD TO MAKE A STIFF DOUGH

-COVER DRIED FRUIT WITH BOILING WATER FOR 10-15 MIN. THEN EMPTY WATER OUT AND GRIND DRIED FRUIT UP

-SPREAD COOKING OIL OVER THE WALLS OF BAKING TINS AND PUT THE DOUGH (1/3 OF THE DOUGH) MIXED WITH DRIED FRUITS IN THE TINS

-PUT THE TINS IN THE OVEN PREHEATED TO 180 DEGREES AND BAKE FOR ABOUT 50 MIN

-AFTER THEY HAVE COOLED, THEY CAN BE DECORATED WITH GLAZE AND TOPPING



**СЛОВАРИК РУССКО-КУБАНСКИХ ДИАЛЕКТИЗМОВ /
RUSSIAN-KUBAN SMALL DICTIONARY OF DIALECTISMS
(КУБАНСКАЯ КУХНЯ И БЫТ / KUBAN CUISINE&HOUSEHOLD)**

1. **АЖИНА** - ЕЖЕВИКА - BLACKBERRY
2. **АРЬЯН** - КИСЛОЕ МОЛОКО - SOURED MILK
3. **БАЛАБУШКА** - ПЫШКА - BUN
4. **БАЛЛОН** - ТРЁХЛИТРОВАЯ БАНКА - THREE-LITER JAR
5. **БАТУВАТЬ** - НЕАККУРАТНО НАРЕЗАТЬ - TO CUT GROSSLY
6. **БИШКЕТ** - ПИРОГ С МЯСОМ - MEAT PIE
7. **БУРЯК (БУРАК)** - СВЁКЛА - BEETROOT
8. **ВАСМЯТКА** - ЯЙЦО ВСМЯТКУ - CODDLED EGG
9. **ГРОНКА** - ГРОЗДЬ ВИНОГРАДА - BUNCH OF GRAPES
10. **ГРУБА** - ПЕЧЬ В ДОМЕ - RANGE
11. **ДУЛЯ** - ГРУША - PEAR
12. **ДУША** - СЕРДЦЕВИНА АРБУЗА - INTERNAL PART OF WATERMELON
13. **ЖЕРДЁЛА** - МЕЛКИЙ АБРИКОС - SMALL APRICOT
14. **КАБАК** - ТЫКВА - PUMPKIN
15. **КАБЫЦЯ** - ЛЕТНЯЯ ПЕЧЬ ПОД НАВЕСОМ - SUMMER RANGE UNDER SHELTER
16. **КАВУН** - АРБУЗ - WATERMELON
17. **КАЙМАК** - СЛИВКИ - DAIRY CREAM
18. **КИСЛЯК** - ПРОСТОКВАША - CURDLED MILK
19. **КОВБАСА** - КОЛБАСА - SAUSAGE
20. **КРАШЕНКИ** - ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА - EASTER EGGS
21. **КРИНИЦА** - КОЛОДЕЦ - WELL HOUSE
22. **КРЫХТЫ** - КРОШКИ - CRUMBS
23. **ЛАДЫКИ** - ОЛАДЬИ - THICK PANCAKES
24. **ЛОКШЫНА (ЛОКШЭНА)** - ЛАПША - NOODLES
25. **ЛЭЖЭНЬ** - СВАДЕБНЫЙ ПИРОГ - BRIDE-CAKE

26. **Ляда** - ДВЕРЬ НА ЧЕРДАК ИЛИ В ПОГРЕБ - DOOR TO THE ATTIC OR CELLAR
27. **Морква** - МОРКОВЬ - CARROT
28. **Нагодувать** - НАКОРМИТЬ ДОСЫТА - TO CRAM UP
29. **Нардэк** - АРБУЗНЫЙ МЁД - THICKENED WATERMELON JUICE
30. **Паляныця** - ХЛЕБ - BREAD
31. **Печерица** - ГРИБ - MUSHROOM
32. **Пивэнь** - ПЕТУХ - ROOSTER
33. **Постав** - ПОСУДНЫЙ ШКАФ - CUPBOARD
34. **Рушник** - ПОЛОТЕНЦЕ С ВЫШИВКОЙ - EMBROIDERED TOWEL
35. **Сажок** - САРАЙ - SHED
36. **Саламата** - ПОХЛЁБКА ИЗ МУКИ В ВИДЕ КИСЕЛЯ - FLOUR SOUP IN THE FORM OF STARCH DRINK
37. **Синенький** - БАКЛАЖАН - EGGPLANT
38. **Сиривэць** - ХЛЕБНЫЙ КВАС - BREAD QUASS
39. **Скиба** - ДОЛЬКА, ЛОМТИК - SLICE
40. **Скрыня** - СУНДУК ДЛЯ ОДЕЖДЫ - CHEST FOR CLOTHES
41. **Скубать** - ОЩИПЫВАТЬ ПТИЦУ - TO UNPLUME
42. **Смалец** - ТОПЛЁНЫЙ СВИНОЙ ЖИР - LARD
43. **Смачно** - ВКУСНО - TASTY
44. **Соус** - ТУШЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С МЯСОМ, МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ - STEWED POTATO WITH MEAT, CARROT AND ONION
45. **Сырно** - НЕБОЛЬШОЙ КРУГЛЫЙ СТОЛ - SMALL ROUND TABLE
46. **Топчан** - ДЕРЕВЯННАЯ КРОВАТЬ - WOODEN BED
47. **Тюря** - ХЛЕБ ИЛИ СУХАРИ С ВОДОЙ, СОЛЬЮ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ - BREAD OR DRIED BREAD WITH WATER, SALT AND VEGETABLE OIL
48. **Тютина** - ШЕЛКОВИЦА - MULBERRY
49. **Узвар** - КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ - DRIED FRUIT DRINK
50. **Услон** - ДЕРЕВЯННАЯ СКАМЕЙКА - WOODEN SEAT
51. **Утирка** - НОСОВОЙ ПЛАТОК ИЛИ ПОЛОТЕНЦЕ - HANDKERCHIEF OR TOWEL
52. **Цедилок** - ДУРШЛАГ - COLLANDER
53. **Цыбуля** - ЛУК - ONION
56. **Часнык** - ЧЕШОК - GARLIC
55. **Юшка** - БУЛЬОН - SOUP STOCK