

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 5 г.Беслана»*



Осетинские национальные блюда

*Презентацию выполнила
Рамонова Р.М.*



На традиционную кухню Осетии оказал неизгладимое влияние образ жизни древних аланов. В отличие от нынешних жителей Осетии, их предки кочевали из одной земли Кавказа в другую.

Издревле еда и правила ее приема занимали важное место в жизни осетин. Ритуал готовки и приема пищи является своеобразной формой общения людей и богов. Наиболее популярной едой в повседневном быту осетин до сих пор остаются пироги из пшеничной муки с разными начинками, мясо, пиво и арака. По традиции гостей угощают не менее чем тремя пирогами. Так осетины выражают своё уважение и расположение пришедшему к ним в дом.





Осетинские пироги – это нечто большее, чем оригинальная выпечка, это неотъемлемая часть культуры, несущая в себе множество Символических функций. Традиционная форма пирогов - круглая (круг - символ земли, бесконечности), а в ряде случаев - треугольная (плодоносящая земля и обеспеченность).



Мясо - основа национальной кухни Осетии

Важное место на столе занимает мясо, чаще всего отварное, обычно барана или быка. В соответствии с возрастом участников застолья и занимаемым ими местом определялись части мяса. Так голова, символизирующая Ум, шея - Силу, подавались старшему по столу. Из мясных блюд был популярен шашлык, который готовился без предварительного маринования и подавался на праздничный стол. В качестве приправы к мясу готовился соус (цахдон) из чеснока или черемши на сметане или бульоне.





Народными осетинскими напитками по праву считаются созданный на основе мёда ронг, квас, арака и тутыра. Почти в каждом хозяйстве имеется домашний скот, поэтому осетины часто употребляют молоко. Большую популярность имеет осетинское пиво. Этот хмельной напиток обладает отменными вкусовыми свойствами. Среди местных жителей ходит легенда, что секрет его рецепта был раскрыт осетинам древним героем Нартского Эпоса – Шатаной.



Внимания заслуживает и другой продукт осетинской кухни, ставший её символом – традиционный сыр (цыхт)

Дзыкка



Маша&Наташа



*Блюдо
приготавливается
из свежего
осетинского сыра,
пшеничной муки и
сыворожки, или же
из сметаны.*





Сир – каша из кукурузной муки. Кукурузная мука содержит большое и разнообразное количество полезных веществ, витаминов и минералов.

Напитки из молока насчитывают тысячи рецептов. Например, кислое молоко – мисын.





prostorrecepti.ucoz.ru

*Кукуруза и фасоль
отварные - дзарна*

*Издrevле основой
осетинского
застолья был
кукурузный чурек -
кардзын*



*Блюдо из фасоли –
хъадуры хъармхуып*





*Воздушная жареная
кукуруза - цакуы*

Хворост - дзуаката





Осетинская кухня не развивается изолированно. Она неразрывно связана с кулинарией других народов, особенно кавказских, сохраняя при этом свои особенности.