

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

«Национальная кухня осетин»

Воспитатель Худалова Б.В.

Цели и задачи проекта.

Цели проекта:

1. Расширить знания об осетинской национальной кухне
2. Понять традиции и важность их приготовления.

Задачи:

1. Собрать данные о блюдах.
2. Изучить способы их приготовления.
3. Проанализировать данные.
4. Оформить работу.

Методы:

1. Беседа со старшим поколением.
2. Фотографии блюд.



На традиционную кухню Осетии оказал влияние образ жизни древних Аланов. В отличие от нынешних жителей Осетии, их предки кочевали из одной земли Кавказа в другую. Кухня осетин заслуживает особого внимания. Если вы, побывав в Осетии, не попробовали осетинских пирогов – вы потратили время зря. Те, кто хоть раз отведал это чудо местной кулинарии, остается его поклонником на всю жизнь.. На праздничном застолье бывает три пирога, которые символизируют Бога, Солнце и Землю.



Национальный осетинский стол имеет свой этикет, согласно которому во главе стола сажают тамаду — наиболее уважаемого и красноречивого старейшину и остальные приглашенные по старшинству. В конце стола обычно сидят молодые.. И в настоящее время осетинский стол не теряет своей национальной специфики.



Национальные блюда – это живая душа народа. Осетинский народ славится своим радушием и гостеприимством. Это отмечают все, кто хоть раз побывал в Осетии. В любом доме, даже если вы абсолютно чужой человек, вас встретят так, как будто вы самый дорогой гость. Предки современных осетин были кочевниками, которые перемещались по кавказским землям. Аланы были выходцами из скифо-сарматских племен и разговаривали на древнем иранском диалекте. Часть кочевых Аланов решили продолжить свой путь, а часть остались на современной территории Осетии еще в I веке нашей эры. С этого времени начинается зарождаться осетинская кухня



Сегодня, как и много лет назад, популярны среди осетин блюда из мяса. Мясо – основа национальной кухни Осетин. Мясные блюда осетинской кухни разнообразны и изготавливаются различными способами. Наиболее любимо и популярно в Осетии мясо, приготовленное в казане на открытом огне..



Не менее известны и национальные осетинские пироги, чъиритæ, с различными начинками. Осетинские пироги – это нечто большее, чем оригинальная выпечка, это неотъемлемая часть культуры, несущая в себе множество Символических функций.

Три пирога— часть традиционного осетинского религиозного обряда, совершаемого в большие национальные праздники . Число три символически означает три категории: Бог, солнце и земля.



Праздничные напитки осетин, среди которых наиболее известны: пиво, арака, квас – заслуживают пристального внимания. Осетинское пиво широко известно на территории Северного Кавказа и России . По преданию, пиво изобрела Шатана, главная героиня нартовского эпоса осетин. В России и в странах Кавказа широко известно осетинское пиво. Пиво в Осетии отличается достойными вкусовыми качествами. Осетины верят, что рецепт этого хмельного напитка подарил им сам Шатана , древний герой известного памятника осетинской литературы - Нартовского Эпоса.



Несомненно, внимания заслуживает и другой продукт осетинской кухни, по праву, ставший её символом – традиционный сыр(цыхт). Это один из любимых и популярных сыров народов Кавказа. Сыр Осетинский во все времена был практически основным блюдом горцев.

Он отличается необыкновенными вкусовыми свойствами и полезными качествами.

Осетинский сыр изготавливают из коровьего, козьего или овечьего молока.



Дзыкка. Блюдо готовится из свежего осетинского сыра, пшеничной муки и сыворотки, или же из сметаны. Каша дзыкка встречается только у осетин. Вероятно, объяснением этому может стать всё та же история народа, ведь самое древнее осетинское блюдо дзыкка было обрядовой, ритуальной пищей аланов — предков осетин. Возможно, именно поэтому осетины считают, что дзыкка нужно готовить — в полном одиночестве и только с благими мыслями. Считается, что следование этой традиции способствует тому, чтобы дзыкка получилась вкуснее и целебнее. Более того, по традиции, если в семье появлялся мальчик, то совершался весьма интересный обряд: обращаясь к высшим силам с молитвой о здоровье, богатстве и долголетию, старшие опускали ножки младенца в теплую дзыкка. Столь экзотический первый шаг мальчика символизирует не только здоровье, достаток и изобилие, но и должен сопровождать продолжению рода. Отметим, что таким глубоким смыслом древний народ наполнил простую, на первый взгляд, кашу.



Мисын – кислое молоко.

Напитки из молока насчитывают тысячи рецептов. Например кислое молоко. Надо сказать, что употребление кислого молока считают одной из главных причин долголетия кавказских народов. Он входит во многие диеты. В общем, кислое молоко, как утверждают, является чудодейственным средством поддержания здоровья и долголетия.



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



Цæкуы – воздушная жареная кукуруза. Это единственный вид зерна который при нагревании лопается.



**Чурек – кардзын.
Популярное блюдо осетин .**



Дзæрна – кукуруза и фасоль отварные.



Блюда из фасоли – хъæдурæ хъæрхуыпп.



RussianFood.com

Дзуакатæ – хворост.



• У многих народов Кавказа есть соусы на основе чеснока. Осетинская кухня не исключение.. Этот соус настолько вкусен и одновременно мягкий, что употребление его просто со свежим горячим хлебом или национальными лепешками – одно удовольствие

Чесночный соус – нуры цæхдон.



Приправа из стручкового перца – цывзы цахдон.



Шашлык

Очень популярен и шашлык из баранины, который готовился без предварительного маринования мяса.



В настоящее время осетинский стол не теряет своей национальной специфики.

Вывод:

Закончив эту работу, мы с детьми и родителями много узнали об осетинских блюдах. Задумались о том, что мы едим, как это полезно.