# Казачьи традиции.
# Казачья кухня.

## *ОГЛАВЛЕНИЕ*

**Казачьи традиции** ..... 3
Казачьи традиции в воспитании ..... 4
Свадебные обычаи казаков ..... 16
Казак и конь ..... 22
Казак и вера ..... 27
**Казачья кухня** ..... 30
Холодные и горячие закуски ..... 33
Салаты ..... 50
Первые блюда ..... 60
Вторые блюда ..... 75
Сладкие и хлебобулочные изделия ..... 94
Напитки ..... 102
**Список использованных источников и литературы** ..... 110

# *КАЗАЧЬИ ТРАДИЦИИ*

Помни, брат, что у казаков:

Дружба – обычай;

Товарищество – традиции;

Гостеприимство – закон

Казак не может считать себя казаком, если не знает и не соблюдает традиции и обычаи казаков. За годы лихолетья и уничтожения казачества изрядно выветривались и исказились под чуждым влиянием эти понятия. Многие казаки, родившиеся уже в советское время, не всегда правильно трактуют неписаные казачьи законы.

Беспощадные к врагам, казаки в своей среде были всегда благодушны, щедры и гостеприимны. В основе характера казака была какая-то двойственность: то он весел, шутлив, забавен, то необычайно грустен, молчалив, недоступен. С одной стороны, это объясняется тем, что казаки, глядя постоянно в глаза смерти, старались не пропускать выпавшую на их долю радость. С другой стороны – они философы и поэты в душе – часто размышляли о вечном, о суете сущего и о неизбежном исходе этой жизни. Поэтому основу в формировании морально-нравственных устоев казачьих обществ составили 10 Христовых заповедей. Приучая детей к соблюдению заповедей Господних, родители по народному их восприятию поучали: не убивай, не кради, не блуди, трудись по совести, не завидуй другому и прощай обидчиков, заботься о детях своих и родителях, дорожи девичьим целомудрием и женской честью, помогай бедным, не обижай сирот и вдовиц, защищай от врагов Отечество. Но прежде всего крепи веру православную: ходи в Церковь, соблюдай посты, очищай душу свою – через покаяние от грехов, молись единому Богу Иисусу Христу и добавляли: если кому-то что-то можно, то нам нельзя – МЫ КАЗАКИ.

Эти истины легли в основу своеобразного кодекса казачьей чести:

1. Честь и доброе имя для казака дороже жизни.
2. Казаки все равны в правах, помни: нет ни князя, ни раба, но все рабы Божии.
3. По тебе судят обо всем казачестве и народе.
4. Служи верно своему народу, а не вождям.
5. Держи слово, слово казака дорого.
6. Чти старших, уважай старость.
7. Держись веры предков, поступай по обычаям своего народа.

8. Погибай, а товарища выручай.
9. Будь трудолюбив, не бездействуй.
10. Береги семью свою и служи ей примером.

Чрезвычайно строго в казачьей среде, наряду с заповедями Господними, соблюдались традиции, обычаи, поверья, которые являлись жизненно-бытовой необходимостью каждой казачьей семьи, несоблюдение или нарушение их осуждалось всеми жителями хутора или станицы, поселка. Обычаев, традиций много: одни появляются, другие исчезают. Остаются те, что наиболее отражают бытовые и культурные особенности казаков, что сохраняются в памяти народа от далекой старины. Если коротко сформулировать их, то получатся своеобразные неписанные казачьи домашние законы:

1. Уважительное отношение к старшим.
2. Безмерное почитание гостя.
3. Уважение к женщине (матери, сестре, жене).

## *Казачьи традиции в воспитании*

Отметим, что в настоящее время казачество представляет собой субэтнос, т.е. специфическую организованную группу людей, которая исторически сложилась на определенной территории и сохранила особую культуру, благодаря общности самосознания. В то же время не выявлены однозначные, четкие характеристики казачьей этничности. Следовательно, субъектами движения казачества являются не только прямые потомки казаков, но и активисты возрождения казачества. При отсутствии четких национальных и этнических черт возможно привлечение коренного населения регионов в качестве носителей и ретрансляторов традиционной культуры казачества.

Во все времена к воспитанию детей казаки подходили серьёзно. Дети – будущее народа. От воспитания детей зависит и жизнь родителей в старости. В казачьей культуре в первую очередь упор делали на сугубое укрепление веры православной, качеств характера, почитание старейшин и уважения к женщинам. И не прогадали. Многие поколения семей казаков живут дружно и, порой, под одной крышей. Старшие покровительствуют над младшими, молодые уважают и почитают стариков. Только такой прочный союз поколений может составить надёжную опору для всего народа.

Представим педагогический потенциал традиционной культуры казачества.

**Уважение к родителям, старшим и гостям**. Поддерживая традиции православия, казачье сообщество воспитывало молодежь в духе усвоения христианских заповедей, в том числе почитания родителей и старших по возрасту и статусу членов сообщества, что способствовало не только воспитанию уважения к людям пожилого возраста, но и снижению уровня конфликтов между поколениями. У девушек с детства воспитывали уважение к мужчине – мужу.

*Казак и родители*. Почитание родителей, крестного и крестной было не просто обычаем, а внутренней потребностью заботой о них сына и дочери. Сыновний и дочерний долг перед родителями считался исполненным после того, когда будут справлены поминки сорокового дня, после ухода их в мир иной.

Крестная мать помогала родителям готовить к будущей замужней жизни девочку-казачку, приучала ее к домашнему хозяйству, рукоделию, бережливости, труду.

На крестного отца возлагалась главной обязанностью подготовка казачонка к службе, причем за военную подготовку казака спрос с крестного отца был большим, чем с родного отца.

Авторитет отца с матерью был не просто непререкаем, а настолько почитаем, что без благословения родителей не начинали никакую работу, не принимали решения по наиболее важным делам. Характерно, что этот обычай сохранен в казачьих патриархальных семьях до сегодняшнего дня. Артист-певец с мировым именем Шахматов рассказывает, что у его 90-летнего отца 8 сынов, которые начинают свой рабочий день с получения родительского благословения.

Непочитание отца с матерью считались за большой грех. Без согласия родителей и родни, как правило, не решались вопросы создания семьи: родители принимали самое непосредственное участие в ее создании. Развод у казаков в прошлом являлся редчайшим явлением.

В обращении с родителями и вообще со старшими соблюдались сдержанность, вежливость и уважительность. На Дону и на Кубани обращались к отцу, матери только на «Вы» — «Вы, мама», «Вы, тату».

Старшинство являлось жизненным укладом казачьей семьи и естественной необходимостью повседневного быта, что скрепляло семейные и родственные узы и помогало в формировании характера, которого требовали условия казачьей жизни.

*Отношение к старшим*. Уважение старшего – одно из главных обычаев казаков. Отдавая дань уважения к прожитым годам, перенесенным невзгодам казачьей доли, наступающей немочи и неспособности постоять за себя – казаки при этом всегда помнили слова священного Писания: «Перед лицом седого вставай, почитай лицо старца и бойся Бога своего – Я Господь Бог ваш».

Обычай уважения и почитания старшего по возрасту обязует младшего, прежде всего, проявлять заботу, сдержанность и готовность к оказанию помощи и требовать соблюдения некоторого этикета (при появлении старика все должны были встать – казаки при форме приложить руку к головному убору, а без формы — снять шапку и поклониться).

В присутствии старшего не разрешалось сидеть, курить, разговаривать (вступать без его разрешения) и тем более – непристойно выражаться.

Считалось непристойным обгонять старика (старшего по возрасту), требовалось испросить разрешение пройти. При входе куда-либо первым пропускается старший.

Неприличным считалось младшему вступать в разговоры в присутствии старшего. Старику (старшему) младший обязан уступить дорогу.

Младший должен проявлять терпение и выдержку, при любых случаях не прекословить. Слова старшего являлись для младшего обязательными.

При общих (совместных) мероприятиях и принятии решений обязательно испрашивалось мнение старшего.

При конфликтных ситуациях, спорах, раздорах, драках слово старика (старшего) являлось решающим и требовалось немедленное его исполнение.

Вообще у казаков и особенно у кубанцев уважение к старшему являлось внутренней потребностью на Кубани даже в обращении редко можно услышать – «дед», «старый» и прочее, а ласково произносится «батько», «диду».

Уважение к старшему прививалось в семье с ранних лет. Дети знали, кто из них в отношении кого старше. Особенно почиталась старшая сестра, которую до седых волос младшие братья и сестры величали няней, нянькой, так как она заменяла им занятую домашней работой мать.

*Казаки и гости*. Безмерное уважение к гостю обуславливались тем, что гость считался посланцем Божьим. Самым дорогим и желанным гостем считался незнакомый из дальних мест, нуждающийся в приюте, отдыхе и опеке. В шутливой казачьей застольной песне – частушке «Ала-верды» наиболее точно выражено почитание гостя: «Нам каждый гость дается Богом, какой бы не был он среды, хотя бы в рубище убогом – ала-верды, ала-верды».

Заслуженно подвергался презрению тот, кто не оказывал уважения гостю. Независимо от возраста гостя, ему отводилась лучшее место за трапезой и на отдыхе. Считалось неприличным в течение 3-х суток спрашивать гостя, откуда он и какова цель его прибытия. Даже старик уступал место, хотя гость был моложе его. У казаков считалось за правило: куда бы он ни ехал по делам, в гости, никогда не брал еды ни для себя, ни для коня. В любом хуторе, станице, поселке у него обязательно был дальний или близкий родственник, кум, сват, деверь или просто сослуживец, а то и просто житель, который встретит его, как гостя, накормит и его, и коня, на постоялых дворах казаки останавливались в редких случаях при посещении ярмарок в городах. К чести казаков, этот обычай и в наше время не претерпел особых изменений. В сентябре 1991 г. когда руководство Казахстана во главе с Назарбаевым отказало в приеме казаков в гостиницах, прибывших в город Уральск по случаю празднования 400-летия службы Яицких казаков государству Российскому, несколько сот казаков были разобраны по казачьим семьям и приняты с присущим казачьим гостеприимством.

Наравне с гостеприимством казаки отличались необыкновенной честностью. Как свидетельствует католический священник Китович, в Сечи можно было оставить на улице деньги, не опасаясь, что они могут быть похищены.

Накормить и угостить своим вином прохожего считалось священным долгом каждого казака.

При подходе к группе стоящих и сидящих, казак снимал шапку, кланялся и справлялся о здоровье – «Здорово, казаки!», «Здорово бывали, казаки!» или «Здоровеньки буллы, казаки!». Казаки отвечали – «Слава Богу!».

В строю, на смотрах, парадах полковых и сотенных построениях на приветствия казаки отвечали согласно воинского устава: «Здравия желаю, господин...!».

При исполнении Гимна России, области войска согласно Уставу снимали головные уборы.

При встрече, после долговременной разлуки, а также при прощании, казаки обнимались и прикладывались щеками. Целованием приветствовали друг друга в Великий праздник Воскресения Христова, на Пасху, причем целование допускалось только среди мужчин и отдельно – среди женщин.

Среди казачьей детворы, да и среди взрослых, было принято здороваться (приветствовать) даже незнакомого человека, появившегося в хуторе или станице.

Дети и младшие по возрасту казаки как к родным, знакомым и незнакомым обращались, называя «дядя», «тетя», «тетка», «дядька» и, если знали, называли имя. К пожилому казаку(казачке) обращались: «батя», «батько», «диду», «баба», «бабуня», «бабушка», добавляя, если знали, имя.

При входе в хату (курень) крестились на образа, мужчины предварительно снимали шапку, тоже делали и при выходе.

Извинения за допущенную оплошность произносили со словами: «Простите меня, пожалуйста», «Прости, ради Бога», «Прости Христа ради». Благодарили за что-либо: «Спасибо!», «Храни тебя Господь», «Спаси Христос». На благодарение отвечали: «На здоровье», «Не за что», «Пожалуйста».

Без молитвы не начинали и не заканчивали ни одно дело и прием пищи – даже в полевых условиях.

Характерной особенностью казачьей души была потребность проявить доброту и услугу вообще, а постороннему особенно (подать оброненное, помочь поднять, поднести что-либо по пути, помочь при подъеме или выходе, уступить место для сидения, подать при общем застолье что-либо соседу или рядом сидящему. Прежде чем самому что-либо съесть или утолить жажду, должен был предложить рядом стоящему (сидящему).

За грех считали отказать в просьбе просящего и в подаянии – нищему (считалось – лучше всю жизнь давать, чем просить). К жадному человеку остерегались обращаться с просьбой, а при проявлении жадности в момент исполнения просьбы отказывались от услуги, памятуя, что это не послужит добру.

Предпочитали казаки за правило обходиться тем, что есть, а не тем, чем бы хотелось, но не быть в долгу. Существует до сих пор старая казачья пословица: «По одёжке протягивай ножки!» Долг, говорили, хуже неволи, и старались немедля освободиться от него. За долг считали и проявленную к тебе доброту, бескорыстную помощь, уважение. За это казак должен был рассчитаться тем же.

Еще одна характерная деталь казачьего быта: одежду казак воспринимал, как вторую кожу тела, содержал ее в чистоте и опрятности и никогда не позволял себе носить чужую одежду.

**Трудолюбие**. Трудовое воспитание берет истоки в семье. Именно в семье прививаются основные понятия о элементарных трудовых обязанностях. Совместная посильная работа со старшими членами семьи и наличие собственных трудовых функций способствуют развитию как психических, так и нравственных качеств личности. Работа во благо сообщества, овладение трудовыми навыками способствуют умению выживать в сложных жизненных ситуациях, учат умению разумно жить.

С древнейших времен казаки старались окружить себя красивыми вещами. Тысячи кузнецов, гончаров, столяров, вышивальщиц, кружевниц, резчиков, ювелиров трудились в донских станицах и хуторах, создавая уникальные произведения декоративно-прикладного искусства – одежду, посуду, мебель, оружие, украшения. С давних времен они занимались шорным делом, резьбой по дереву, лоскутным шитьем, плели из лозы и соломки, расписывали и художественно обрабатывали дерево, изготовляли изделия из керамики. Кружевные подзоры, рушники, скатерти («столешницы», «настольники»), тканые дорожки - все это придавало дому неповторимое своеобразие.

В каждом казачьем хуторе, каждой станицей жили мастера самых разных профессий. Больше всего было гончаров и корзинщиков. Глиняную посуду и плетенные изделия – от вентерей для ловли рыбы до тончайших сетей, от замысловатых корзинок до плетенной мебели – использовали в казачьих землях с древнейших времен.

Ученые подсчитали, что каждый казак владел примерно двумястами умениями и навыками, которые были так привычны и так общеприняты, что их



и профессиями-то не считали. Как, например, не считалось умением седлать и запрягать лошадь, грузить сеном воз и многое другое, частично забытое сегодня.

Казаки владели всеми крестьянскими профессиями, но, кроме этого, каждая станица была еще и местожительством мастеров. Причем станица от станицы отличалась каким-то особенным промыслом. Были станицы бондарей, колесников, чеботарей (сапожников), кожевников. По всем станицам славились

кузнецы-ковали, умевшие подковать любого коня, и мастера-оружейники, ковавшие булат. Такие мастера славились, их изделия с родовыми тамгами-клеймами были в большой цене.

До конца XVII века пахать землю и сеять хлеб казаку запрещалось. Считалось, что занятие земледелием отвлечет его от главной и основной обязанности - воина. Но уже в начале XVIII в. казаки начинают заниматься земледелием. А к концу XIX в. весь Дон был уже распахан. Сельское хозяйство становится основой экономической жизни казаков. Сущность идеологии казачества составляет три понятия – вера, воля и земля. Нередко само казачество определялось так: «вольные люди на вольной земле». Особенность землепользования на Дону заключалась в том, что земля являлась собственностью всего Войска. Казак мог пользоваться землей, но владеть ею имело право лишь Войско в целом.

Из-за отдаленности пахотных земель казачьи семьи выезжали в поле и по несколько дней не бывали дома, перенося жару, сырость, дожди, ветры. Сеяли донцы в основном рожь, пшеницу, ячмень, овес, хотя выращивали и просо, гречиху, горох, фасоль, картофель и другие сельскохозяйственные культуры. Основным средством обработки земли являлся тяжелый плуг, который тянуло 6-8 волов.

Следует заметить, что наши предки славно трудились, и результатом их труда явились излишки хлеба, которые в конце XIX в. составляли 10 млн пудов ежегодно. Отборное донское зерно шло за границу через южные порты Азовского и Черного морей.

Одним из самых древних занятий казаков являлось рыболовство. На Нижнем Дону рыбная ловля нередко носила промысловый характер. В крупных рыболовецких хозяйствах богатые казаки и старшины рыбу ловили круглый год. Часть ее продавали, остальную перерабатывали на "спетых" заводах. Здесь рыбу сортировали, мерную отделяли от немерной, белую от красной, один сорт от другого. Затем рыбу разделывали, чистили, резали, солили. Орудиями труда были ножи, иглы, небольшие топорики-салковнички.

Засолка производилась в солилах - длинных четырехугольных коробах, сделанных из толстых деревянных досок. Одно солило вмещало до 100 тыс. мелкой или 30 тыс. крупной рыбы. Рыбу не только солили, но и коптили. Коптильни представляли собой мазанки, крытые камышом. При отсутствии печей рылись канавы, в которых дымились деревянные опилки.

Важной статьей казачьего дохода было виноградарство, заниматься которым на Дону начали в конце XVII в. Петр I, побывавший здесь в 1695 г., нашел разведение виноградных садов делом перспективным и приказал азовскому воеводе Прозоровскому завести на юге России «виноградные и арбузные сады». Казаки продавали виноград в сыром виде и делали виноградное вино.

Лучший виноград рос в станице Цимлянской, здесь изготавливались и прекрасные вина. В этой станице виноградники разводились не кустами, как в других станицах, а рядами или шпалерами. Отличные вина производились в станице Раздорской, где также было много виноградных садов. Официальным центром донского виноградарства в начале XX в. во всех справочниках назывался хутор Пухляковский, где находилась Донская войсковая школа виноградарства и виноделия.

**Ценностное отношение к семье**. В основе существования любого социума и казачьего в том числе лежит, безусловно, семья. Уважение и почитание старших членов семьи, носителей жизненной мудрости, хранителей традиций, обрядов и обычаев, которые пользовались заслуженным авторитетом и играли главную роль в казачьем самоуправлении, были определяющим в семейно-бытовом укладе. Прочности семейных уз, уважительному и доверительному отношению в паре предавалось большое значение. Как отмечает Н. Е. Шафажинская, «семейный союз у казаков пользуется большим уважением, причем женщина и мужчина в семейных отношениях являются почти равноправными. Данный факт подтверждает то важное обстоятельство, что в отсутствие мужа казачка сама ведет хозяйство и поддерживает дом. Глава семейства - это всегда отец, но в случае его смерти, главенство в доме переходит к матери».

Казаки ценили семейную жизнь и к женатым относились с большим уважением, и только постоянные военные походы заставляли их быть холостыми. Развратников холостые казаки в своей среде не терпели, наказывались развратники смертью. Рожденного младенца холостые казаки (принявшие обет безбрачия) нянчили все, и, когда у него появлялся первый зубок, все непременно приходили смотреть его и восторгам этих закаленных в боях воинов не было конца.

Казак рождался воином, и с появлением на свет младенца начиналась его военная школа. Новорожденному все родные и друзья отца приносили в дар на зубок ружье, патроны, порох, пули, лук и стрелы. Эти подарки развешивались

на стене, где лежала родительница с младенцем. По истечению сорока дней после того, как мать, взяв очистительную молитву, возвращалась домой отец надевал на ребенка портупею от шашки, придерживая шашку в своей руке, и потом возвращал сына матери, поздравлял ее с казаком. Когда же у новорожденного прорезывались зубы, отец и мать на лошади везли его в церковь служить молебен Ивану- воину. Первыми словами малютки были «но» и «пу» — понукать лошадь и стрелять. Военные игры за городом и стрельба в цель были любимыми занятиями молодежи в свободное время. Эти упражнения развивали меткость в стрельбе, многие из казаков, как гласят легенды, могли на значительном расстоянии выбить пулей монету, зажатую между пальцев.

Трехлетние дети уже свободно ездили на лошади по двору, а в 5 лет скакали по степи.

По-другому воспитывали девочек. Был такой обычай, что первый раз дочку купала вся женская половина семьи – «смывали с неё заботы», чтобы жизнь была счастливой. При этом отец должен был съесть пересоленную кашу и ни разу не сморщиться. Особо празднично отмечали первый шаг девочки, одаривая её подарками. Уже с пяти лет её приучали нянчиться с младшими братьями и сестрами.

Девушки-казачки пользовались полной свободой и росли вместе со своими будущими мужьями. Чистота нравов, за которой следила вся казачья община, была достойна лучших времен Рима, где для этого избирались из самых благонадежных граждан особые цензоры.

Для девушки-казачки особо важно было красиво петь и плясать. Специально их этому не учили, но на праздниках рядом с взрослыми женщинами разрешали танцевать и подпевать. Когда приходило время думать о семье, дед дарил девушке серебреное колечко, тем самым давал знать, что его внучка «не дитя».

До первой половины 16 века еще сохранялось веяние востока – власть мужа над женой была неограниченной. В конце 17 века хозяйки, особенно пожилые, стали уже приобретать большое влияние в домашнем быту и частенько одушевляли беседы старых рыцарей своим присутствием, а когда те увлекутся в беседе – и своим влиянием.

*Отношение к женщине.* Уважительное отношение к женщине – матери, жене, сестре обуславливало понятие чести казачки, честь дочери, сестры, жены – по чести и поведению женщины мерилось достоинство мужчины.

В семейном быту взаимоотношения между мужем и женой определялось

согласно христианскому учению (священному писанию). «Не муж для жены, а жена для мужа». «Да убоится жена мужа». При этом придерживались вековых устоев – мужчина не должен вмешиваться в женские дела, женщина – в мужские. Обязанности были строго регламентированы самой жизнью. Кто и что в семье должен делать – четко разделено. Считалось за позор, если мужчина занимался женскими делами. Строго придерживались правила: семья святыня брака; никто не имеет права вмешиваться в семейные дела иначе, чем по её просьбе.

Кто бы ни была женщина, к ней надо было относиться уважительно и защищать ее – ибо женщина – будущее твоего народа. Характерный пример защиты женщины описан в повести казачьего писателя Гария Немченко.

«В 1914 году, утром по станице Отрадной проскакал казак с красным флагом, оповещая войну. К вечеру Хоперский полк уже двигался в походной колонне к месту сбора. Вместе с полком, естественно, ехали провожающие – старики и женщины. Одна из женщин управляла лошадью, запряженную в бричку, и проехала одной стороной колес по помещичьему полю. Один из офицеров, известный на весь полк по фамилии Эрдели, подъехал к женщине и хлестнул ее за это плетью. Из колонны выехал казак и срубил его».

Такие были казаки, так свято чтили свои обычаи.

Обычай не допускал, чтобы женщина присутствовала на сборе (круге) даже для разрешения вопросов ее личного характера. За нее с ходатайством выступал или представлял прошение или жалобу отец, старший брат, крестный или атаман.

В казачьем обществе женщины пользовались таким почитанием и уважением, что в наделении ее правами мужчины не было необходимости. Практически в прошлом ведение домашнего хозяйства лежало на матери-казачке. Казак большую часть жизни проводил на службе, в боях, походах, на кордоне и пребывание его в семье, станице было кратковременным. Однако, главенствующая роль как в семье, так и в казачьем обществе принадлежало мужчине, на котором лежала главная обязанность материального обеспечения семьи, её защиты и поддержания в семье строгого порядка казачьего быта.

Слово хозяина семьи было непререкаемо для всех его членов и примером в этом являлась жена казака – мать его детей.

Заботу о воспитании подрастающего поколения проявляли не только родители, но все взрослое население хутора, станицы. За непристойное поведение подростка взрослый не только мог сделать замечание, но и запросто

«надрать уши», а то и «угостить» легкой оплеухой, сообщить о случившемся родителям, которые незамедлительно «добавят».

Родители удерживались от выяснения своих отношений в присутствии детей. Обращение жены к мужу, в знак почитания его родителей, было только по имени и отчеству, как отец и мать мужа (свекровь и свекор) для жены, так и мать и отец жены (тесть и теща) для мужа являлись Богоданными родителями.

Женщина-казачка к незнакомому казаку обращалась словом «мужчина». Слово «мужик» у казаков считалось оскорбительным.

Казаки обращались к старшим по возрасту женщинам словом «мамаша», к сверстницам – «сестра», к младшим по возрасту «дочка» или «внучка».

Женщина-казачка считала для себя за великий грех и позор появиться на людях (обществе) с непокрытой головой, носить мужской тип одежды и стричь волосы. На людях, как ни странно, сегодня покажется, между мужем и женой соблюдалась сдержанность с элементами отчужденности.

Проводя жизнь в боях, казаки, естественно, несли потери и нередко значительные. И представьте казака, идущего в обнимку со своей любезной, а навстречу – другая молодая мать-казачка, потерявшая мужа – с одним ребенком на руках, а другой держится за подол. Что творится в душе этой казачки, когда малыш спрашивает: «Мама, а где мой батя?». По той же причине и с ребенком на руках казак не появлялся на людях.

**Служение Отечеству**. Служение Отечеству - одна из главных обязанностей казака. Готовность бескорыстно служить Отечеству, на благо своим ближним прививалась мальчикам в казачьих семьях с детства. Защита Отечества - право и долг каждого человека. Достигнув 18 лет, юноши из казачьих семей принимали присягу на верность Отечеству и проходили обучение военному делу, вместе с тем обучаясь взаимовыручке, сотрудничеству, умению подчинять свои интересы интересам коллектива.

К будущей военной службе сына готовили с первых дней жизни. Сразу же после крестин малышу давали шашку или пулю и смотрели, как он отреагирует. Если смело брал их в ручки и играл – значит, хороший воин будет! В некоторых источниках говорилось, что и пуповину отрезали именно шашкой, дабы с первых минут жизни обозначить место младенца в этом мире.

Первый раз мальчик знакомился с воинской наукой, хоть и в игровой форме, в год после первого причастия. Мальчика сажали на коня, и отец вёл его в обход дома, после чего брал сына на руки, а крёстный надевал на них обоих портупею. С трёх лет казачонок учился ездить верхом, а с пяти помогал отцу и

братьям в поле. До семи лет он жил на женской половине куреня вместе с матерью.

Когда юному казаку исполнялось семь, он переходил в мужскую половину. С этого момента мать не могла ни прикрикнуть, ни одёрнуть сына. Воспитание полностью переходило к мужчинам: отцу и крёстному. Обучали воинским наукам, брали с собой на сходы и на межевание границ. Большое место уделялось и наказаниям. Казаки не относились к своим сыновьям жестоко. Целью наказания было не ударить посильнее, а дать понять, что то, что говорят старшие – ценно, и относиться к этому нужно очень серьёзно.

В шестнадцать лет юные казаки проходили первое настоящее испытание. Чаще всего это была охота на крупного хищника или кабана. А полностью взрослым казак становился после посвящения. Проходило оно чаще всего на общеказачьем воинском празднике, где юноша должен был показать всё, чему его учили ранее.

Детям до совершеннолетия, не разрешалось быть за столом во время гуляния, приема гостей и вообще в присутствии посторонних. И не просто запрещалось сидеть за столом, но и находиться в комнате, где идет застолье или разговор старших.

В старообрядческих казачьих семьях был запрет на курение и на выпивку, кроме вина.

При воспитании девочек в соответствии с казачьими традициями придерживались концепции «Жена – верная подруга казака».

Если мальчика с первых дней готовили к службе, то девочку – к управлению



хозяйством. Мать и крёстная с пяти лет учили малышку шить, прясть, готовить. Поначалу эти уроки были наподобие игры. Но дочери сразу объясняли, что к делу нужно подходить с умом и усердием. Дочь во всём была матери помощница. А как иначе? Семьи у казаков большие были, и работы тоже было достаточно. Уже в десять лет юные казачки трудились наравне со старшими и в поле, и в огороде и дома. Когда девочка «входила в возраст» девушки, то начинала

готовить приданое – прясть, ткать, шить. Девушки-казачки умели искусно шить, вышивать, готовить.

Помимо бытовых навыков, девочкам прививались и духовные традиции казаков. У них воспитывались уважение к старшим и мужу, доброта, отзывчивость и чистота помыслов. Также много говорили о девичьей гордости и чести, учили всегда держать спину прямо и разговаривать с людьми вежливо и кротко. Одним из важных качеств в воспитании девушки было смирение. «На нет и суда нет» – говорили они, покорно принимая отсутствия в своей жизни каких-либо вещей. Именно эти качества и делали будущих казачек истинными подругами храбрых воинов.

В современных условиях ознакомление молодёжи с казачьими традициями происходит во время фольклорных и православных праздников, ярмарок, викторин, казачьих спортивных игр и соревнований, творческих встреч с носителями традиций, фестивалей казачьей культуры, посещений храмов и музеев, конференций, театрализованных представлений, выставок, ознакомления с тематической литературой и кинематографией.

Для детей и молодёжи открывают кружки и студии народных казачьих ремёсел. В кадетских казачьих классах и корпусах развивают ученическое самоуправление, изучается история и культура казачества.

Во многих войсковых казачьих обществах есть кадетские классы и группы, которые принимают активное участие в их жизни, готовят членов войсковых казачьих структур.

## *Свадебные обычаи казаков*

Приходило время жениться - об этом думали родители. В отцовском и материнском сердце давно облюбована была невеста сыну и жених дочери. Невеста и жених, достойные и по положению, и по достатку. И между собою родители сговорились давно. Однако, нужно было учинить сватовство.

За несколько дней до этого времени отец или мать говорили сыну: - Сынок, тебе время жениться. Мы с матерью выбрали тебе невесту. Она хозяйка домовитая и работящая.

После этого устраивались смотрины невесты. Родители жениха отправлялись в дом родителей невесты на вечеринку. Собирались гости. Гости заводили разговор о хозяйской дочери, хвалили ее красоту, ум, называли ее доброю хозяйкой и просили, чтобы она поднесла им. Мать звала дочь. Та

выходила по-домашнему, но принаряженная, приносила поднос с кубками и чарками, налитыми вином, и обносила гостей. А сама потом скромно становилась в углу. Гости медленно пили, похваливали вино, а жених смотрел на невесту.

- Бог даст, - говорили гости, - она и нас полюбит!

Все знали, в чем тут дело, но никто и вида не показывал, что знает. После этого засылали сватов. Сваты начинали дело просто.

- Урядник Мосей Карпович и Маланья Петровна желают вступить с вами в родство, - говорили они.

Если им отвечали: «Благодарим покорно за доброе мнение о дочери, только мы не сможем собрать свадьбу», - это значило отказ. Если же отец соглашался, то он говорил: «Дайте мне посоветоваться, да и ее самое поспрашивать, заходите на послезавтра».

Невесту хотя иногда и спрашивали, но она и не смела ответить иначе как: "Воля ваша".

Кстати, на Дону никому и в голову не приходило насильно выдать девушку замуж. Обычно, молодой казак с отцом приходил в гости к понравившейся казачке. Если ему она нравилась, он клал фуражку на стол донышком вниз. Теперь все зависело от невесты. Она могла отнести головной убор на вешалку, тем самым дать знать, что не быть ему её мужем. Или перевернуть донышко наверх, что означает, что можно звать сватов.

В назначенный день сваты приходили уже с хлебом-солью.

- Отец и мать Гаврилы Миронова, - говорили они, - кланяются и просят принять хлеб-соль.

Хозяева, вместо ответа, целовали гостинец.

- Дай Бог, - говорили сваты на прощанье, - в добрый час! - В добрый час! - отвечали родители и подавали друг другу руки не иначе, как обернув их суконной полой.

В этот же день вечером в доме невесты справлялось рукобитье. Жених приходил с родителями. Его поздравляли с невестой и он кланялся в ноги будущему тестю и теще. Собирались гости, устраивалась вечеринка и девушки пели песни.

О приданом тогда никогда не говорили. Это было бы унижением чистоты брака. Сват выводил на середину комнаты жениха, по левую сторону ставили невесту, и жених целовал ее. Родители соединяли их руки и отец жениха говорил торжественно:

- Сын, вот тебе невеста. Да благословит Господь Бог союз наш. Иногда при этом жених и невеста одаривали друг друга чем-нибудь. На рукобитье долго не сидели, назначали день сговора и расходились по домам. Женщины, проходя по станице, пели: «Ой, заюшка, горностай молодой!» и «Перепелушка, рябые перышки». И вся станица знала, что рукобитье состоялось.

За рукобитьем следовал новый праздник - сговор. На сговор сзывалась чуть ли не вся станица. Ярко горели свечи в медных шандалах; все были принаряжены. На столах, накрытых скатертями, разложены были гостинцы и семечки. Женщины и девушки садились в отдельной комнате. В доме жениха готовили 10-20 блюд с кренделями, пряниками, орехами, винными ягодами, финиками и всякими сластями, готовили мед и вино, и длинной вереницей несли все это в дом невесты. Там, в присутствии всех, повторялось то же, что было на рукобитье. Потом жених с невестой обносили гостей вином. От последнего гостя невеста убегала к девушкам, и если жених не успевал ее обогнать, то он должен был ее выкупать.

Начинался торг. Девушки ни за что не уступали невесту.

- Она у нас золотая, недешево достанется, - приговаривали они. Все собирались смотреть этот торг; наконец, жених выкупал ее и ее ставили в угол комнаты. Наступала тишина, а потом через полчаса все оживлялось и начинались танцы. Танцевали больше два танца – «Журавель» и «Казачка».

Во время ужина пели песни. Сначала пели песни о геройских подвигах донцов, протяжные, потом плясовые.

За два дня до свадьбы праздновали «подушки», а накануне свадьбы - девишник. В день «подушек» приходили знакомые и родня жениха и смотрели приданое. В комнатах были положены подушки. Жених с невестой садились первыми на них. Швеи, шившие приданое, подносили им мед; жених выпивал мед маленькими глотками, после каждого глотка целовал невесту, приговаривая: «Мед горек, надобно подсластить». Осушив бокал, жених клал на поднос швеям деньги. После жениха и невесты на подушки садились и другие казачки, пили мед и целовались, а в них в это время бросали подушками. Бывала в день подушек и музыка, и тоже танцевали.

Девишник - это был последний праздник молодой казачки. Вечером перед заходом солнца одна, или с какой-нибудь старой женщиной или с няней ходила она на кладбище. молилась на могилах родных и просила благословения на новую жизнь.

В ее доме, тем временем, собирались гости «наволакивать подушки». В дом жениха съезжались «каравай сажать». Каравай пекли торжественно. Все гости держались за лопату дружно, и свахи освещали печь свечами ярого воска, обвитыми цветными лентами. Эти свечи давались жениху и невесте при венчании.

Вечером гости жениха, набрав караваев, отправлялись в дом невесты. Невеста сидела среди подруг. На ее голове надета была высокая шапка, украшенная цветами и перьями, а в косе был заплетен золотой косник. Подруги пели ей грустные песни.

С приходом жениха песни смолкали. Садились опять на подушки, пили мед, а потом женщины разбирали легкие вещи из приданного и шли в дом жениха.

Свадьба справлялась особенно торжественно. Это был самый торжественный день, может быть, единственный праздник в жизни женщины-казачки. Все, что было богатого в доме ее родителей, доставалось для этого дня. Жемчуга и золото блистали на ней. Как только раздавался благовест к обедне, отец и мать благословляли невесту, она целовала икону и прощалась с родителями и родными. Слезы лились без конца.

Между тем, жених в богатом платье шел к невесте. Платье жениха сохранялось из рода в род. Часто сын венчался в кафтане, в котором венчался его дед, жалованном царем кафтане. Иногда венчальное платье было одно на всю станицу. Оно хранилось в станичной избе и надевали его все женихи, а по окончании свадьбы возвращали обратно в станицу. Жениха вел «ведун», он должен был предупреждать его о всех порогах. Впереди его шел священник с крестом, а за ним мальчики несли благословенные образа с пеленами; кругом шли товарищи жениха, или поезжане. По окончании венчания в церкви, еще в притворе, молодой расплетали косу и укладывали волосы по-женски - надвое, обвивали ими голову и надевали шапку или повойник.

Поезд с молодыми, окруженный верховыми поезжанами, ехал в дом жениха. На крыльце молодых встречали родители с хлебом-солью, под хлебом-солью должен был пройти весь поезд. Когда проходили молодые, на них сыпали пшеницу и другие хлебные зерна, перемешанные с хмелем, орехами,



пряниками, мелкими монетами, - это означало пожелание молодым жить богато...

Все садились за стол. Начинались тосты - первый тост был всегда за Царя, потом за войскового атамана, за молодого князя и княгиню. Тут обыкновенно родные и тесть одаривали их. Дарили дорогие вещи, оружие, иногда тесть отдавал молодому своего залетного скакуна с седлом, и родители жениха одаривали невесту платьями и материями. Пир шел иногда до утра. Пели свадебные песни. Смолкали они, поднимался старый казак и, держа в руке серебряный кубок, может быть, отбитый у турок еще в азовские походы, говорил:

- Желаю здравствовать князю молодому с княгинею! Княжому отцу, матери, дружке со свахами и всем любящим гостям на беседе, не всем поименно, но всем поровенно. Что задумали-загадали, определи Господи талант и счастье. Слышанное видеть, желаемое получить, в чести и в радости нерушимо...

И собрание в голос отвечало: «Определи Господи!» Через несколько дней после свадьбы родители молодой давали всем гостям отводы - прощальный обед.

Очень часто и месяца не проходило после свадьбы, как молодой муж получал наряд и шел на службу.

Длительный период у казаков были в обычае мужские беседы (гуляние отдельно от женщин), так и женские без мужчин. А когда собирались вместе (свадьбы, крестины, именины), то женщины садились по одну сторону стола, а мужчины – по другую. Это вызывалось тем, что под воздействием хмельного казак по отношению к чужой жене мог допустить какие-то вольности, а казаки скорые на расправу, пускали в ход оружие.

Характерно: в прошлом у казаков в свадебных торжествах могли участвовать только женатые и замужние. Для неженатой молодежи отдельно проводились вечеринки и в доме жениха, и в доме невесты до основной свадьбы – это было заботой о нравственности устоев молодежи – ибо на свадьбе в торжествах и пожеланиях допускались определенные вольности.

Очень был востребован культ подарков и гостинцев. Никогда казак не возвращался после долгой отлучки из дома без подарков, а при посещении гостей и в гости не ходили без гостинца.

У Терских и отчасти у кубанских казаков был принят обычай: перед засылкой сватов жених кидал свою палку во двор невесты.

У Яицких казаков отец невесты не справлял приданое, по договоренности уплачивал деньги – за приданое – так называемую «кладку» — отец жениха.



## *Казак и конь*

Не принято было у яицких казаков иметь боевого (строевого) коня-кобылицу.

У терских казаков при выезде казака из дома коня седлала и подводила к казаку жена, сестра, а иногда и мать. Они и встречали, коня расседлывали, при необходимости и следили, чтоб конь полностью остыл, прежде чем его поставят в конюшню к пойлу и корму.

У кубанцев перед выездом из дома на войну коня казаку подводила жена, держа повод в подоле платья. По старому обычаю, она передавала повод, приговаривая: «На этом коне уезжаешь, казак, на этом коне и домой возвращайся с победой». Приняв повод, только после этого казак обнимал и целовал жену, детей, а нередко и внучат, садился в седло, снимал папаху, осенял себя крестным знамением, привставал на стремена, взглянув на чистую и уютную белую хату, на палисадник перед окнами, на вишневый сад. Потом нахлобучивал папаху на голову, огревал нагайкой коня и карьером уходил к месту сбора.

Вообще у казаков культ коня преобладал во многом над другими традициями и поверьями.

Перед отъездом казака на войну, когда конь уже под походным вьюком, жена вначале кланялась в ноги коню, чтобы уберег всадника, а затем родителям, чтобы непрестанно читали молитвы о спасении воина. Тоже повторялось после возвращения казака с войны (боя) на свое подворье.

При проводах казака в последний путь за гробом шел его боевой конь под черным чепраком и притороченным к седлу его оружием, а уже за конем шли близкие.

Где бы ни служил казак, везде с ним был его конь, который воспринимался как боевой товарищ и рабочая сила. «Доброконным» называли казака, имеющего хорошего, крепкого, выносливого коня.

После Венгерской кампании 1849 года для всех казаков была установлена обязательная форма обмундирования, вооружение и конское снаряжение. От строевых лошадей стали требовать определенных качеств, и в связи с этим доморощенные лошади начали уступать место покупным. Неопределенность требуемых от строевой лошади качеств нередко порождала разные взгляды на это дело различных начальников. Часто лошадь, принятую станичным атаманом, браковал военный пристав или окружной атаман, что вызывало увеличение денежных трат казаков на снаряжение к службе. В пореформенный

период цены на строевых коней значительно выросли. Это способствовало и ужесточению требований к их качеству, которые стали соотноситься с общеармейскими стандартами. С включением в 1875 г. казачьих полков в состав кавалерийских дивизий требования к казаку возросли, и, соответственно, увеличились расходы на обмундирование и снаряжение. Если до 70-х годов XIX в. стоимость нового обмундирования со строевой лошадью не превышала 72 руб., то в начале XX в. расходы колебались от 190 руб. в Забайкальском до 250— 300 руб. в Донском войске. В тот же период цена строевой лошади колебалась в пределах 125—140 руб., а стоимость коня для конвойца доходила до 400 рублей. После Русско-японской кампании все казаки, поступавшие на действительную службу, получали от государства денежную помощь: кавалеристы по 100 рублей, а пластуны по 50 — на покупку коня, в то время как строевой конь стоил около 300 рублей.

Выбор коня был обусловлен климатическими условиями, в которых ему предстояло служить. Для службы в Средней Азии предпочтение отдавалось выносливым киргизским лошадям, имевшим преимущество «против лошадей, воспитанных в крестьянских селениях, тем именно, что киргизская лошадь, с рождения до обыкновенной старости, находится на тебеневке, терпеливо сносит всякую суровость погоды в зимнее время и потому крепка и вынослива».

С гордостью и одновременно ласково пишет оренбургский казак Николай Агапов о своем коне: «Моя Савраска как стрела из лука пустилась и оставила своего спутника Чалбаша и всадника Андрея Афанасьевича Иванова. И возвратясь, примчался к нему и на свое место». Столь теплое отношение к коню было не случайно. Конь — подарок отца перед командировкой Николая в степь — воспринимался им как благословение родителей, всегда напоминал ему о родном доме.

Т. К. Ящик вспоминает: «Казаки, поступающие на службу в лейб-гвардию, часто приводили с собой своего коня; это были прекрасные животные, быстрые и умные. Если кто-нибудь из нас приходил в конюшню, достаточно только прошептать кличку коня, и он сразу прислушивался и поднимал голову, радуясь встрече». А. Квитка пишет, что лошади у казаков были в хорошем теле.

Главным достоинством степных лошадей была их неприхотливость, выносливость, способность преодолевать в труднодоступной местности большие расстояния. Степной конь привык отыскивать под снегом свой

нехитрый корм, он стойко переносил холод, жажду и самые суровые климатические условия.

Во время боевых действий казаки многократно преодолевали препятствия, двигаясь по пересеченной местности. Сочетание пешего и конного боя заставляло их часто спешиваться и снова садиться в седло. Иногда во время перестрелки кони служили для казаков живым щитом. Засады, обходы, рейды в тыл противника заставляли казачью кавалерию быть скрытной и терпеливой. Все это требовало особой выучки коня. Он должен был быть не только быстрым, но и послушным, умеющим выполнять команды хозяина в любых ситуациях. Генерал Богоут, размышляя о военных достоинствах казаков, отмечал: «Да, это самая лучшая кавалерия! Только казака дня 2—3 можно в голоде держать, не кормить, он тогда еще злее становится! А попробуй лошадь драгуна оставить без фуража, она никуда не будет годна»!



Эффективная выучка коня была бы невозможна без особой товарищеской близости, которая вырабатывалась и крепла в течение всей жизни коня и всадника. Казачьи дети с двухлетнего возраста начинали ездить верхом и ко времени службы между всадником (хозяином) и конем существовало полное взаимопонимание. К пяти-семи годам казачья детвора ездила на коне увереннее, чем ходила. Смело скакали казачата по улицам станицы, участвовали в скачках. Как пишет Н. И. Бондарь, «дети привыкали к лошади с самых ранних лет. Это могла быть посильная работа по уходу за нею... Причем некоторые виды работы, скорее, воспринимались как забава, приятное

времяпрепровождение, чем обременительная повинность: выпас, купание, перегон лошадей. Нередко мальчику дарили жеребенка. С двух лет его уже начинали обучать верховой езде. Ко времени службы между всадником (хозяином) и конем существовало полное взаимопонимание».

Лошадям, а в Среднеазиатских походах еще и верблюдам, выживать в суровых военных условиях было труднее, чем людям. «Трудно было следовать к адаевцам, потому что оне во время бега за собою выжигали степь, дабы русским не было корму для лошадей и верблюдов, а также и колодцы с водой заскверняли всякой нечистотой, бросали в них собак и падаль дохлого скота, дабы не было водопоя для отрядов. Много побросали усталых лошадей и верблюдов от неимения корма и водопоя» — пишет оренбургский казак Н. В. Агапов. «Не возможно в точности определить цифру убыли верблюдов, — отмечает В. П. Тихменев, — но на мой глаз из десяти тысяч пропало семь (часть верблюдов из этого числа, брошенная в степи)».

«Конь трудом нажит казаком, конь первый его товарищ», — пишет В. Бахтуров. И казаки, заботясь о своих лошадях, проявляли хозяйственную хватку — строили им навесы в лесных окраинах, выбирая ветвистые еловые ветки, стенки навесов делали из болотного дерна, навоза и еловых веток.

Во время Первой мировой войны казаки спасали своих верных друзей от падежа. «Измельчали еловые и сосновые ветки, заботились днем и ночью, дежурили, часто закладывали в ясли малокалорийный корм». В Белорусских болотах казаки, спасая своих любимцев, строили им навесы: крышу делали из еловых веток, а стены из еловых веток, болотного дерна и навоза.

Нередко в самых опасных ситуациях казаки спасали своих коней, рискуя жизнью. Во время обороны Баязета отряд отступавших казаков вынужден был бросить лошадей. Но казак станицы Кавказской Севостьянов не захотел расставаться со своим конем. «Полагаясь на милость Божию, я побежал к коню; отбатовал (батовать — ставить в поле верховых коней связывая взаимно (по В. И. Далю)) его, градом пуль обдало меня, черкеска прострелена во многих местах, но ни одна пуля не коснулась тела. Я припал к земле, передохнул, и опять бросился к коню, вскочил на него и снова к воротам. Опять пули, конь ранен, я упал с ним. Товарищи бросились ко мне, полагая, что я убит, и пособили мне благополучно ввести коня в ворота».

Конь для казака был гораздо больше, чем просто домашнее животное или символ статуса. Он был подлинным товарищем, от которого зависели успех и сама жизнь казака. Иностранные офицеры-кавалеристы говорили:

«Посмотришь на казака — ничего особенного он собой не представляет, человек как человек, самый обыкновенный. Посмотришь на его лошадь — тоже ничего особенного, самая обыкновенная лошадь. Но вместе эти два!.. О, ну их к дьяволу, лучше им не попадаться»!

Единение казака и его питомца особенно проявлялось в скачках и на джигитовке. В повести Л.Н. Толстого «Казаки» мы читаем «...Лукашка сел на коня и, ...выехал джигитуя на улицу.».

Согласно уставу строевой казачьей службы цель джигитовки состоит в развитии у каждого казака смелости и ловкости. Джигитовка разделялась, во-первых, на обязательную для всех казаков, исполняемую с оружием и походным вьюком, и, во-вторых, на вольную, которая могла быть без оружия и вьюка. К обязательной джигитовке относились: стрельба с коня и рубка чучел, поднимание предметов с земли, подъем на коня пешего товарища, увоз раненого одним или двумя всадниками, соскакивание и вскакивание на коня на карьере. К упражнениям вольной джигитовки относились: джигитовка с пикой, умение положить коня на карьере, скачка о дву-конь и три-конь, пересадкою с одной лошади на другую, скачка группами, скачка стоя, скачка вниз головою, переворачивание на карьере лицом назад и скачка, сидя задом наперед, расседлывание коня на скаку.

Итак, конь занимал особое место в повседневной жизни казака. Он был для него помощником и другом. Желание иметь боевого коня свидетельствовало о приверженности воинским идеалам, которые традиционно первенствовали в казачьей ментальности.



## *Казак и вера*

Православие было не просто верой, а фундаментом всей казачьей жизни. Как и у каждого на Руси, у казака с Церковью было связано и рождение, и крещение, и венчание, и погребение. И весь хозяйственный год был связан с церковным — после Троицы косить сено, после Рождества Богородицы убирать виноград и т.п. Но были и свои, казачьи традиции, свои почитаемые чудотворные иконы — Аксайской Божьей Матери, избавившей Дон от холеры, Урюпинской Божьей Матери, Ахтырской Божьей Матери, Табынской Божьей Матери и др. Были свои специфические обычаи. Например, церковный обряд проводов на службу. И благодарственный молебен по возвращении со службы. Сохранялся и обычай войсковых кругов. На них уже не выбирали атаманов, не принимали никаких решений, а круги стали просто общими праздниками всего Войска. Выносились все регалии, знамена, наказной атаман и члены правления шествовали к войсковому собору, где служилась торжественная служба. Устраивался парад, угощение…



Существовали праздники, считавшиеся своими, казачьими. Покров Пресвятой Богородицы (в память Азовского сидения), день Казанской Божьей Матери — защитницы России (в память освобождения Москвы от поляков), праздновался и День казачки или День матери (он приходился на Введение

Богородицы во Храм). Были особые дни поминовения предков. Например, на Дону — Войсковая панихида, которая служилась в субботу, предшествующую дню Покрова Пресвятой Богородицы, и сопровождалась выступлениями певческих хоров, воинскими состязаниями, трапезой. А престольный праздник станичной церкви был и праздником станицы. На майдане накрывали столы, праздновали и в домах. Это тоже сопровождалось песнями, плясками, джигитовками. И гуляли по три дня!

Правда, с некоторыми обычаями Церковь пыталась бороться (так же, как и войсковое начальство) — скажем, с кулачными боями, а на Кубани и Тереке — с пальбой в воздух на свадьбах и праздниках, «вследствие чего не проходит года, чтобы не ранили или даже не убили человека». Но такая борьба особых результатов не приносила, своих традиций казаки держались строго. Повсеместно сохранялись и те же кулачные бои, на Масленицу — взятие снежных крепостей, особенно пышно оно разыгрывалось в Оренбуржье, с маскарадными ряжеными, специальными «воеводами». А у гребенских староверов сохранялись и вообще архаичные обряды. Скажем, на Троицу — «пускание кораблей». Такие «корабли» делались сообща, украшались цветами, лентами, на них сажали стилизованные куклы «казака» и «казачки», торжественно, всей станицей несли к Тереку и пускали на воду. После чего «корабль» требовалось потопить выстрелами, и начиналось всеобщее гулянье с плясками, песнями. У гребенцов сохранилась из неведомых глубин времени и особая форма казачьего «причастия» — прикусить кончик собственной бороды. И современники-офицеры с удивлением отмечали, что в любой момент, взяв в рот бороду и считая себя причастившимися, гребенские казаки «на явную смерть идут без размышления».

Казачеству с древних времён присуща высокая духовная культура. Следование заповедям христианства, сохранение культурного наследия, традиций и обычаев, принятие Устава казачества и следование казачьим заповедям являлось мощным средством саморегуляции и регламентации социальных норм и правил, принятых в социуме.

Казаки – народ православный. Именно поэтому обучением детей занимались, по большей части, крёстные отец и мать. Сегодня крёстные – «должность» номинальная. Они присутствуют при крещении и являются, скорее всего, друзьями отца или матери. В прошлые века в казачьих семьях все было по-другому. Задача крёстных была очень ответственной. Они обучали детей Закону Божьему, готовили к будущей взрослой жизни, прививали

уважение к старшим и обучали основным правилам и законам. Но обучение чётко дифференцировалось: мальчики отдельно, девочки отдельно.

Основу в формировании морально-нравственных устоев казачьих обществ составили 10 Христовых заповедей. Приучая детей к соблюдению заповедей Господних, родители по народному их восприятию поучали: не убивай, не кради, не блуди, трудись по совести, не завидуй другому и прощай обидчиков, заботься о детях своих и родителях, дорожи девичьим целомудрием и женской честью, помогай бедным, не обижай сирот и вдовиц, защищай от врагов Отечество.

Чрезвычайно строго в казачьей среде, наряду с заповедями Господними, соблюдались традиции, обычаи, поверья, которые являлись жизненно-бытовой необходимостью каждой казачьей семьи, несоблюдение или нарушение их осуждалось всеми жителями хутора или станицы, поселка.

Казаки от природы были народом религиозным без ханжества и лицемерия, клятвы соблюдали свято и данному слову верили, чтили праздники Господние и строго соблюдали посты. Народ прямолинейный и рыцарски гордый, лишних слов не любили и дела на кругу (Раде) решали скоро и справедливо.

Казаки старого времени - страшные, жестокие и беспощадные в боях с врагами их веры и гонителями христианства, простые и чуткие, как дети, в обыденной жизни. Они мстили туркам и крымцам за бесчеловечное обращение и угнетение христиан, за страдания плененных братьев. За вероломство, за несоблюдение мирных договоров. «Казак поклянется душою христианской и стоит на своем, татарин и турок поклянется душой магометанской и солжет» — говорили казаки, стоя твердо друг за друга. «Все за одного и один за всех», за свое древнее казачье братство. Казаки были неподкупны, предательство среди них, среди природных казаков не было. Попав в плен, тайн своего братства не выдавали и умирали под пытками смертью мучеников.

История сохранила беспримерный подвиг атамана Запорожской Сечи Дмитрия Вишневецкого, который во время крымских походов попал в плен и турецкий султан приказал повесить своего злейшего врага на крюке. И повис над пропастью закрюченный под ребро русский богатырь. Несмотря на страшные муки, он славил Христа, проклинал Магомета. Рассказывают, что когда он испустил дух, турки вырезали его сердце и съели, в надежде усвоить бесстрашие Вишневецкого.

# *КАЗАЧЬЯ КУХНЯ*

В основе жизни российского казачества лежит православная вера и любовь к Отечеству. В разные времена и разных кругах публики представления о казаках существенно отличались. Среди русского дворянства была принята версия, что казаки произошли от беглых крепостных и старообрядцев, скрывавшихся от властей на окраинах государства. Романтически настроенная интеллигенция воспевала казаков как бунтарскую "вольницу". А потом они превратились в "нагаечников" и "псов самодержавия". Противники нашей страны в войнах XIX - начала XX вв. нередко всех русских отождествляли с казаками. В XX в. делались попытки исследовать их происхождение по особенностям лексикона, обычаям - например, казачество сводили к роду войск, легкой коннице, откуда делался вывод, что оно берет начало от татар. Появились и теории "отдельной казачьей нации". А Оксфордская энциклопедия дает определение: "Этносословные группы в составе рус. и нек-рых др. народов России; потомки людей, бежавших из Польши и Московии из-за религ. преследований, а также крестьян, уклонявшихся от феод. податей и повинностей". Само же слово "казаки" признается тюркским и переводится как "авантюристы" или "повстанцы".

Начнем с того, что в тюркских языках оно не имеет близких корней и родственных слов. То есть, пришло в эти языки извне. И нетрудно проследить, откуда - из древнеиранских языков, на которых говорили скифы и сарматы. Из тех же языков к нам пришли названия "казачьих" рек - Дон, Днепр, Днестр, Дунай ("дан" - река). А слово "казак" легко читается. Корень "аз" означал "вольный, свободный", а суффикс "-ак" применялся при образовании существительного от прилагательных и глаголов. Таким образом "казак" - "вольный человек". Впервые этот этноним зафиксирован в I в. и отмечается на Кубани и в Приазовье до XIII в. О "косахах", "касаках", "касогах" писали Страбон, аль-Масуди, Константин Багрянородный, Гудад-ал-Алэм, русские летописи.

После татаро-монгольского завоевания жители Приазовья подняли восстание, жестоко усмиренное Батыем, и "страна Касакия" из всех источников исчезает, на ее месте обосновалась Ногайская орда. Но в это же время исчезает название русскоязычного населения Дона - "бродники", позже сменяясь на "казаки". Очевидно, разгромленные племена касогов распались, одни отступили в горы, а другие укрылись в азовских болотах, плавнях и зарослях

Дона, смешались с местными жителями и передали им свое имя. Хотя напрямую производить казаков от древних касогов нельзя, они стали лишь одним из компонентов, из которых формировалось казачество. Известно, что население Дона говорило по-русски, исповедовало Православие - с 1261 г. его окормляла Сарско-Подонская епархия. В 1380 г. казаки на стороне Дмитрия Донского участвовали в Куликовской битве. Но в 1395 г. по Дону прокатилась армия Тамерлана, после чего, по словам современника, здесь остались лишь "развалины многих городков".

Часть уцелевших казаков ушла на Днепр, часть во владения рязанских, северских князей. Пристраивались на службе в Крымском ханстве, в Азове и других генуэзских колониях. В связи с распадом Золотой Орды и междоусобицами степь превратилась в "дикое поле", и заново заселение Дона началось с конца XV в. - от Азова, откуда казаков выгнали турки, и с Руси. Подчеркнем, к беглым крепостным и старообрядцам казаки никакого отношения не имели: ведь крепостного права в России еще не существовало, а церковный раскол случился 200 лет спустя.

Однако новую общность составили не только потомки прежних казаков. Она пополнялась жителями приграничья, беглецами из татарского плена, другими удальцами. Стоит учесть, что в это же время, в XV - XVI вв, шло формирование Российского государства и великорусского народа, объединившего московитян, новгородцев, рязанцев и пр. А процесс этногенеза не только благотворный, но и болезненный. Самые энергичные, активные люди могут противиться "унификации" и погибают. Так было в Западной Европе, Арабском мире, других странах. Но в условиях России нашлась "готовая" структура, нуждавшаяся именно в таких людях - осколки древнего казачества. И оно для подобных людей подходило. Старая форма приняла новое наполнение. То есть, образование великорусского этноса и казачества стало "двуединым" процессом. Случай в мировой истории уникальный, поэтому и не удается втиснуть казаков в стандартные классификации.

Жили казаки в экстремальных условиях, в постоянной опасности. Отсюда вырабатывались традиции самоорганизации, братства, дисциплины, высочайшего воинского мастерства, которому учились с детства. Русские цари начали привлекать казаков на службу с XVI в., хотя они при этом сохраняли свои вольности, самоуправление, обычное право (до XVIII, а на Тереке до XIX в).

Часто казаки действовали не по государевым и воеводским указам, а по собственному разумению (даже вступая из-за этого в конфликты с правительством). А утверждалось такое поведение осознанием самих себя "воинами Христовыми", защитниками "народа православного" от "басурман". Это было духовной доминантой, помогало стойко переносить жертвы и лишения, объясняло образ жизни.

Считали ли казаки себя русскими? Да, считали, в чем нетрудно убедиться, например, из самого древнего дошедшего до нас памятника казачьей литературы, "Повести об Азовском сидении", созданной есаулом Порошиным. Причем надо иметь в виду - в ту пору главным индикатором национальности было не происхождение, а вера. Немец, татарин, вогул, принявшие православное крещение, становились полноправными "русскими". И православные украинцы с белорусами в составе Речи Посполитой именовались "русскими".

Казачья кухня передаёт особенности быта и культуры казаков. Казачьи войска именовались по именам рек (Амур, Волга, Дон, Енисей, Кубань, Терек, Уссури, Яик). В рационе казаков преобладало обилие рыбных блюд. Донские казаки запекали карпа или леща, варили уху (щербу), готовили кулеш с рыбой. Вместе с тем, они любили есть каши, лапшу, хлеб и пироги, которые запивали взваром (компот сухофруктов) и квасом. Также они готовили голубцы и холодец.

Традиционным казачьим десертом был нардек — арбузный мёд. Обычно его ели с бурсаками (бурсачками). Влияние восточной кухни также проявлялось в употреблении изюма, который добавляли в кашу.

Кубанские казаки ели борщ, вареники, блины и шашлыки. Широко известен в кухне казаков Юга России гуляш. Мясо (свинина, птица) обыкновенно запекали в печи. Почетом окружали круглый хлеб (каравай, паляныца). Пили кисели и взвары. Также известен ирьян — казачий вариант айрана из сузьмы.

Из столовых приборов казаки использовали миски и деревянные ложки. Казаки ели три раза в день: завтракали, обедали и ужинали. Перед едой обязательно мыли и вытирали руки. Старший за столом обычно подавал сигнал к началу трапезы. Часто ели из общей миски. Напитки подавались в кувшинах.

Казачья кухня – неотъемлемая часть уникальной культуры вольного, темпераментного, жизнелюбивого казачьего народа, которая нашла отражение во многих народных пословицах и поговорках. Одна из них, к примеру, гласит:

«Если сладкий кусочек — ему найдется куточек». Действительно, скромные в обыденной жизни казаки всегда устраивали обильные застолья по самым разнообразным поводам – от престольных праздников до проводов в военный поход.

## *Холодные и горячие закуски*

### Рецепт 1- Раки по-казачьи



Рисунок 1 - Раки по-казачьи

Таблица 1- Ингредиенты блюда «Раки по-казачьи»

| Раки по-казачьи | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Раки (шт.) | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 20 | 20 |
| Укроп | 15 | 15 |
| Петрушка | 15 | 15 |
| Вино | 500 | 500 |
| Соль | 20 | 20 |
| **Выход (шт.):** | **-** | **10** |

**Технология приготовления**

В подсоленной воде отварить зелень с луком и опустить в кипящий отвар раков. Затем, когда раки покраснеют и поднимутся на верх, снять их с огня. В вино добавляют соль и доводят до кипения. Затем кладут подготовленных раков и варят 12-15 мин. Вареных раков оставляют в отваре на 10-15 мин.

**Рецепт 2 - Синенькие по–казачьи**



Рисунок 2 - Синенькие по–казачьи

Таблица 2 – Ингредиенты блюда «Синенькие по-казачьи»

| Синенькие по–казачьи | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Баклажаны | 300 | 256 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |
| Масло растительное | 15 | 15 |
| Вес готовых баклажан | - | 200 |
| Соус | - | 100 |
| **Выход:** | - | 300 |

**Технология приготовления**

Баклажаны нарезают кружочками толщиной 1 см, солят, выдерживают в течение 15-20 мин., для стекания сока. Панируют в муке и жарят на растительном масле, заливают сметанным с томатом соусом и ставят в духовой шкаф для запекания. Запекают в течение 10 мин.

**Рецепт 3 - Рыба заливная под майонезом**



Рисунок 3 - Рыба заливная под майонезом

Таблица 3 - Ингредиенты блюда «Рыба заливная под майонезом»

| Рыба заливная | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Рыбное филе | 1000 | 900 |
| Желатин | 30 | 30 |
| Майонез | 200 | 200 |
| Овощи | 120 | 100 |
| Лимон | 30 | 30 |
| Соль | 8 | 8 |
| **Выход:** | - | **1200** |

**Технология приготовления**

Из малокостной рыбы разделать филе (без кожи и костей), нарезать его на куски, слегка посолить, взбрызнуть лимонным соком, свернуть рулетиками и закрепить деревянными шпильками. Отварить филе на пару (или припустить в совсем небольшом количестве подсоленной воды) до готовности. Переложить рыбные рулетики на глубокое блюдо и дать им хорошо остыть. Желатин залить холодной водой, дать разбухнуть и распустить на совсем слабом огне. Из малокостной рыбы разделать филе (без кожи и костей), нарезать его на куски, слегка посолить, взбрызнуть лимонным соком, свернуть рулетиками и закрепить деревянными шпильками.

Отварить филе на пару (или припустить в совсем небольшом количестве подсоленной воды) до готовности. Переложить рыбные рулетики на глубокое блюдо и дать им хорошо остыть. Желатин залить холодной водой, дать разбухнуть и распустить на совсем слабом огне. В майонез влить половину подготовленного желатина, тщательно перемешать, влить оставшийся желатин и еще раз перемешать. Залить майонезом-желе куски холодного рыбного филе, сровнять поверхность и дать заливному хорошо застыть в холодильнике. Подать заливное на стол, оформив его украшениями из отварных овощей и свежей ароматной зелени.

**Рецепт 4 - Судак заливной**



Рисунок 4 – Судак заливной

Таблица 4 – Ингредиенты блюда «Судак заливной»

| Судак заливной | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Филе судака | 1000 | 800 |
| Корень моркови | 40 | 40 |
| Корень петрушки | 30 | 30 |
| Луковица | 50 | 40 |
| Лавровый лист | 10 | 10 |
| Желатин | 40 | 40 |
| Соль | 8 | 8 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

Очищенную тушку судака хорошо промыть, разделать на филе и нарезать его по возможности на одинаковые порционные кусочки. В кастрюлю положить кости, голову, зачистки и икру разделанного судака, очищенные и нарезанные овощи (морковь, лук, петрушку). Добавить 2–3 лавровых листа, соль, залить холодной водой и сварить бульон.

Готовый бульон процедить и отдельно отварить в нем порционные кусочки судака. Куски готовой рыбы переложить шумовкой на глубокое блюдо и охладить. Из рыбного бульона приготовить желе. Для этого в бульон положить размоченный в холодной воде желатин (норма закладки дана в рецептах выше), растворить его, довести до кипения, а затем процедить сквозь марлю или салфетку.

Поверх кусков судака, красиво уложенных на блюде, положить кружки лимона, варёной моркови, украсить зеленью петрушки и осторожно залить желе. Заливного судака подавать к столу хорошо застывшим с приправами или соусом из тёртого корня хрена с уксусом.

## Рецепт 5 - Закуска из маринованной щуки



Рисунок 5 - Закуска из маринованной щуки

Таблица 5 – Ингредиенты блюда «Закуска из маринованной щуки»

| Закуска из маринованной щуки | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Свежая щука | 1200 | 840 |
| Корень сельдерея | 40 | 40 |
| Лук репчатый | 150 | 90 |
| Лук порей (стебли) | 3 | 3 |
| Белое вино (столовое) | 500 мл | 500 мл |
| Черный перец | 8 | 8 |
| Лавровый лист | 5 | 5 |
| Специи | 10 | 10 |
| **Выход:** | - | **920** |

**Технология приготовления**

Подготовить филе свежей малокостной рыбы без кожи. Нарезать на не очень крупные порционные куски, перетереть каждый кусок солью, сложить в эмалированную посуду, придавить кружком и тяжёлым грузом. Выдержать рыбу в соленом соке два дня. Отварить в воде корни сельдерея и петрушки, стебли порея и луковицы. Переложить в кастрюлю с овощами подготовленные куски рыбного филе, отварить до полуготовности, переложить на сито и дать полностью остыть.

Вскипятить уксус или кислое белое столовое вино с черным перцем и лавровым листом, гвоздикой, корицей, эстрагоном и кардамоном. Переложить в пряный кипящий маринад рыбу и отварить до готовности. Куски рыбы уложить в салатник и залить остывшим маринадом.

Приготовленная таким способом маринованная рыба может храниться очень долго, поэтому замариновать ее можно заранее и использовать по мере надобности. Можно приготовить маринованную рыбу, предварительно обжарив куски в конопляном или оливковом масле и подсушив в духовке. Уксус с пряностями налить сначала в деревянную чашку, натертую чесноком, и дать немного постоять. Далее готовить рыбу как предложено в рецепте.

**Рецепт 6 - Холодец из свиной головы по-Романовски**



Рисунок 6 – Холодец из свиной головы

Таблица 6 – Ингредиенты блюда «Холодец из свиной головы»

| Холодец из свиной головы | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Свиная голова | 2000 | 1500 |
| Морковь | 80 | 60 |
| Лук репчатый | 60 | 40 |
| Лавровый лист | 12 | 12 |
| Яйца | 80 | 80 |
| Чеснок | 50 | 40 |
| Черный перец | 1 | 1 |
| Хрен | 100 | 100 |
| Яблоки | 120 | 90 |
| Уксус | 50 мл | 50 мл |
| **Выход:** | - | **1600** |

**Технология приготовления**

Часть свиной головы тщательно очистить, промыть и залить холодной водой на 2–3 часа. Затем воду слить, переложить мясо в подходящую кастрюлю, вновь залить холодной водой и варить, снимая образующуюся при кипении пену. Положить в кипящий бульон корнеплоды, лук, лавровый лист, посолить по вкусу и продолжать варку на слабом огне в течение 5–6 часов, пока мясо полностью не начнёт отделяться от костей.

Чтобы бульон при длительной варке не получил неприятного вкуса и оставался прозрачным, надо в процессе варки постоянно снимать с него образующийся жир. Делать это будет удобнее, если сдвигать кастрюлю так,

чтобы огонь был, с одной стороны. Сваренные куски головы вынуть из бульона, тщательно отделить мясо от костей. Бульон процедить дважды, чтобы не осталось совсем мелких косточек. Очищенное от костей и кожи мясо мелко изрубить и разложить в подготовленные для студня судки или миски.

Добавить молотый черный перец, толчёный чеснок, залить горячим процеженным бульоном и осторожно перемешать мясо с бульоном в судках. Сверху, слегка утопив, положить кружочки крутых яиц и веточки зелени. Охлаждённый и застывший студень нарезать на порционные куски и подать с тертым хреном, смешанным с кисло-сладкими мелко нарубленными яблоками и уксусом. По вкусу можно подать приправы из горчицы или аджику, а также густое домашнее квашеное молоко.

**Рецепт 7 - Суджук по-Чалтырски**



Рисунок 7- Суджук по-Чалтырски

Таблица 7 – Ингредиенты блюда «Суджук по-Чалтырски»

| Суджук по-Чалтырски | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Мякоть баранины | 1000 | 800 |
| Бараний жир | 200 | 200 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Соль | 30 | 30 |
| Чеснок | 30 | 25 |
| Тмин | 5 | 5 |
| Черный перец | 10 | 10 |
| Перец горош. | 10 | 10 |
| **Выход:** | - | **900** |

**Технология приготовления**

Мякоть баранины нарезать крупными кусками (по 150–200 г), перемешать с солью и оставить на 6–7 суток при температуре не более 6°С, чтобы мясо хорошо просолилось. Одновременно в другой посуде точно так же засолить нарезанный кусочками бараний жир. Подготовленное мясо пропустить через мясорубку, а жир нарезать мелкими кубиками. Смешать вместе мясо и жир, добавить пряности и чеснок и охладить в течение 18 часов. Подготовленные колбасные оболочки наполнить фаршем примерно на 3/4 объема, перевязать концы шпагатом и плотно спрессовать. Суджук выдержать 3 суток при температуре не более 4°С, а затем высушить при 12°С в течение 15 суток до затвердения.

## Рецепт 8 - Рыбный студень по-станичному



Рисунок 8 - Рыбный студень по-станичному

Таблица 8 – Ингредиенты блюда «Рыбный студень по-станичному»

| Рыбный студень по-станичному | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Рыбные субпродукты | 1200 | 1000 |
| Морковь | 60 | 50 |
| Вода | 1000 мл | 800 мл |
| Лук репчатый | 30 | 20 |
| Корень петрушки | 10 | 10 |
| Чеснок | 10 | 10 |
| Желатин | 15 | 15 |
| **Выход:** | - | **900** |

**Технология приготовления**

Для приготовления студня используют головы, кос-ти, плавники, которые остаются после разделки рыбы. Подготовленные рыбные зачистки и выпотрошенную рыбную мелочь залить холодной водой. Добавить целые очищенные морковь и луковицу, быстро довести до кипения, а затем варить при медленном кипении, периодически снимая пену, до тех пор, пока рыбный отвар не наберет густую консистенцию.

Готовый бульон процедить, положить в него куски крупной, но не жирной рыбы, и варить их в этом же бульоне до готовности. В глубокие тарелки уложить аккуратно нарезанные кусочки сваренной рыбы, украшения из зелени петрушки и ломтики лимона. Затем формочки осторожно залить рыбным бульоном, дать полностью остыть и поставить на холод.

**Рецепт 9 - Закуска из лаваша**



Рисунок 9 – Закуска из лаваша

Таблица 9 - Ингредиенты блюда «Закуска из лаваша»

| Закуска из лаваша | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Лаваш тонкий | 60 | 60 |
| Яйца | 180 | 160 |
| Крабовые палочки | 200 | 200 |
| Сыр российский | 100 | 100 |
| Сыр плавленый | 200 | 200 |
| Чеснок | 12 | 12 |
| Зелень | 15 | 15 |
| Перец черный молотый | 5 | 5 |
| Майонез | 20 | 20 |
| **Выход:** | **-** | **700** |

**Технология приготовления**

Яйца отварить. Сыр и яйца натереть на крупной терке. Чеснок натереть на мелкой терке. Зелень и крабовые палочки мелко порубить. Все перемешать и заправить майонезом.

На столе разложить один из пластов лаваша. Тщательно промазать всю его поверхность половиной начинки. Далее укладываете второй лист лаваша, и промазываете второй половиной начинки. Теперь лаваши аккуратно сворачиваете в рулет. Можно обмотать его пищевой пленкой или фольгой. Убрать закуску в холодильник на 2-3 часа.

**Рецепт 10- Казачьи бутерброды**



Рисунок 10 - Казачьи бутерброды

Таблица 10 - Ингредиенты блюда «казачьи бутерброды»

| Казачьи Бутерброды | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Батон | 200 | 200 |
| Крабовые палочки | 100 | 100 |
| Огурец свежий | 70 | 70 |
| Сыр плавленый | 90 | 90 |
| Укроп свежий | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Майонез | 80 | 80 |
| Соль | 3 | 3 |
| **Выход:** | - | **600** |

**Технология приготовления**

Как приготовить бутерброды с салатом из крабовых палочек: В первую очередь займемся "намазкой" для бутербродов. Для этого промываем свежий огурчик, обсушиваем его и нарезаем мелкими кубиками. Кожуру с огурца не срезаем. Следующий ингредиент - крабовые палочки. Извлекаем их из упаковки. Измельчаем аналогично огурцу - кубиками. Переправляем крабовые палочки в миску с огурцами. А плавленый сырок натрем на терке. (Для лучшего результата перед натиранием желательно поместить сыр в морозилку на 10-20 минут.) Плавленый сыр будет выполнять роль связующего компонента, благодаря своей мягкой структуре. Разнообразим состав салата-"намазки" для праздничных бутербродов мелко порубленным свежим укропом. Присаливаем по вкусу ингредиенты в миске, заправляем майонезом.

Батон нарезаем ломтиками. Немного подсушиваем ломтики батона с двух сторон на разогретой сковороде, слегка смазанной сливочным маслом.

Осталось только подготовленный салат-"намазку" выложить на поджаренные ломтики.



**Рецепт 11 - Закуска «Наивкуснейшие шарики»**

Рисунок 11 - Закуска «Наивкуснейшие шарики»

Таблица 11 - Ингредиенты блюда «Закуска «Наивкуснейшие шарики»

| Наивкуснейшие шарики | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Куриная грудка | 100 | 100 |
| Сыр мягкий | 100 | 100 |
| Сыр твердый | 50 | 50 |
| Морковь | 60 | 60 |
| Перец черный молотый | 5 | 5 |
| Майонез | 60 | 60 |

| | | |
|---|---|---|
| Укроп | 15 | 13 |
| **Выход:** | **-** | **600** |

**Технология приготовления**

Для приготовления шариков необходимо отварить куриное мясо и порезать на очень мелкие кубики. Отварную морковь натереть на терке. Какую использовать терку для моркови, выбирайте сами. С мелко натертой морковью шарики будут нежнее. Пряный сыр натереть на крупной терке, укроп мелко нарезать.

В массу добавить майонез и молотый перец. Все тщательно размешать и сформировать шарики, размером с грецкий орех. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Готовые шарики обвалять в сырной присыпке. Выложить горкой закуску «Наивкуснейшие шарики» на широкую тарелку и подать к столу.

**Рецепт 12- Закуска «Рулетики из огурцов с ветчиной, оливками и сыром»**



Рисунок 12 - Закуска «Рулетики из огурцов с ветчиной, оливками и сыром»

Таблица 12 - Ингредиенты блюда «Закуска «Рулетики из огурцов с ветчиной, оливками и сыром»

| Рулетики из огурцов | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Сыр адыгейский | 150 | 150 |
| Ветчина | 80 | 80 |
| Оливки | 80 | 80 |
| Огурцы | 120 | 120 |
| Лук зеленый | 7 | 7 |
| **Выход:** | **-** | **370** |

**Технология приготовления**

Сначала делаем начинку: лук, оливки и ветчину нарезаем очень мелко, добавляем тертый сыр и сметану - все перемешиваем.

Огурцы очистить от кожицы, нарезаем с помощью овощечистки на тонкие слайсы. Укладываем по 2 слайса с расстоянием друг на друга, на них кладем начинку и заворачиваем рулетиком, скрепляем шпажкой. Оригинальные, свежие роллы из огурца готовы.

**Рецепт 13 - Бутерброды с копченой курицей и авокадо**



Рисунок 13 - Бутерброды с копченой курицей и авокадо

Таблица 13 – Ингредиенты блюда «Бутерброды с копченой курицей и авокадо»

| Бутерброды | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Хлеб | 200 | 200 |
| Курица копченная | 200 | 200 |
| Руккола | 5 | 5 |
| Помидоры | 40 | 40 |
| Дижонская горчица | 5 | 5 |
| Майонез | 15 | 15 |
| **Выход:** | - | **470** |

**Технология приготовления**

Хлеб покрыть майонезом, а сверху смазать дижонской горчицей. Рукколу вымыть и высушить. Выложить на слой майонеза, далее – пластинки копченой курицы и дольки помидор. Накрыть тосты хлебом с горчицей.

**Рецепт 14 - Рулетики из ветчины с сыром**



Рисунок 14 - Рулетики из ветчины с сыром

Таблица 14 – Ингредиенты блюда «Рулетики из ветчины с сыром»

| Рулетики из ветчины | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Ветчина | 300 | 300 |
| Сыр твердый | 200 | 200 |
| Чеснок | 15 | 10 |
| Майонез | 20 | 20 |
| **Выход:** | - | **530** |

**Технология приготовления**

Сыр натереть на средней или крупной терке. Чеснок выдавить через пресс. Смешать сыр, чеснок и заправить майонезом, хорошо перемешав.

На кусочек ветчины кладем нужное количество начинки и закручиваем трубочкой. Затем выкладываем на блюдо краем вниз для того, чтобы рулетики не разворачивались.

## Рецепт 15 - Овощное ассорти



Рисунок 15 - Овощное ассорти

Таблица 15 – Ингредиенты блюда «Овощное ассорти»

| Овощное ассорти | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Помидоры | 55 | 50 |
| Огурцы свежие | 55 | 50 |
| Огурцы маринованные | 50 | 50 |
| Редис свежий | 25 | 25 |
| Зелень | 25 | 25 |
| Перец | 70 | 50 |
| **Выход:** | - | **250** |

**Технология приготовления**

Свежие овощи и зелень промыть и высушить. Свежие и маринованные огурцы, редиску нарезать слайсами, помидоры дольками, перец соломкой. Зелень пучками.

**Рецепт 16 - Рулетики из баклажанов**



Рисунок 16- Рулетики из баклажанов

Таблица 16 - Ингредиенты блюда «Рулетики из баклажанов»

| Рулетики | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Баклажаны | 800 | 400 |
| Помидоры | 100 | 80 |
| Майонез | 100 | 100 |
| Листья салата | 10 | 10 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| Соль | 5 | 5 |
| Зелень по вкусу | 15 | 15 |
| Чеснок | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **600** |

**Технология приготовления**

Баклажаны нарезать вдоль пластиками, немного посолить и обжарить с двух сторон на растительном масле. Обжаренные пластины баклажанов немного остудить промазать майонезом ,посыпать рубленным чесноком и зеленью. Помидоры порезать кружочками. На каждую пластину положить кусочек помидора и свернуть рулетом. Рулетики из баклажанов выложить на листья салата, украсить зеленью и помидоры к столу.

**Рецепт 17 - Овощи закусочные**



Рисунок 17- Овощи закусочные

Таблица 17 – Ингредиенты блюда «Овощи закусочные»

| Овощи закусочные | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Помидоры | 100 | 80 |
| Перец баклажанный | 100 | 80 |
| Чеснок | 12 | 10 |
| Перец балгарский | 10 | 10 |
| Лук зелёный | 15 | 15 |
| Петрушка | 5 | 5 |
| Заправка салатная | 10 | 10 |
| Вес фарша | 40 | 40 |
| **Выход:** | - | **240** |

**Технология приготовления**

У свежих помидоров срезать верхнюю часть с плодоножкой, вырезать ложкой сердцевину, заполнить фаршем, состоящим из смешанных мелко нарезанных овощей, заправленных салатной заправкой. Поставить в холодильник на 20 минут. При подаче посыпать зеленью петрушки.

**Рецепт 18 - Студень из мяса и субпродуктов**



Рисунок 18 - Студень из мяса и субпродуктов

Таблица 18 - Ингредиенты блюда «Студень из мяса и субпродуктов»

| Студень | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Субпродукты свиные | 1000 | 800 |
| Вода | 1000 мл | 1000 мл |
| Птичьи потроха | 200 | 200 |
| Куриное мясо с костями | 600 | 600 |
| Морковь | 100 | 80 |
| Лук репчатый | 60 | 50 |
| Лавровый лист | 5 | 5 |
| Чеснок | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **1000** |

**Технология приготовления**

Подготовить говяжьи и свиные ножки, кости, голяшки, нарубить их кусками, подержать около часа в холодной воде. Затем залить ножки свежей холодной водой. Дать закипеть и добавить в кастрюлю птичьи потрошка, тщательно подготовленные. Варить, не подливая больше воду, около 6 часов. Через 2 часа варки положить в кастрюлю мяса и половину тушки птицы.

За 1-1,5 часа до окончания варки добавить в бульон целую морковь, луковицу, лавровый лист, горошины черного перца. В самом конце варки бульон посолить. Вынуть готовое мясо и кости из бульона, тщательно отделить мясо и нарубить его мелкими кусочками. Бульон хорошо процедить, выложить в него измельчённое мясо, прогреть до кипения, положить по вкусу чеснок. Окончательно попробовать на соль, размешать и разлить в неглубокие лотки или миски.

## Рецепт 19 - Бутерброды «Кубанское лето»



Рисунок 19 - Бутерброды «Кубанское лето»

Таблица 19 - Ингредиенты блюда «Бутерброды «Кубанское лето»

| Бутерброды | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Хлеб | 200 | 200 |
| Сливочное масл0 | 20 | 20 |
| Помидор | 100 | 80 |
| Луковица | 60 | 50 |
| Чеснок | 5 | 5 |
| Красный перец | 5 | 5 |
| Майонез | 15 | 15 |
| Укроп | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **400** |

**Технология приготовления**

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить кружочки помидора, посыпать луком, чесноком и перцем, полить майонезом и украсить зеленью.

## *Салаты*

### Рецепт 20 - Салат из крапивы с орехами



Рисунок 20 - Салат из крапивы с орехами

Таблица 20 - Ингредиенты блюда «Салат из крапивы с орехами»

| Салат из крапивы с орехами | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Крапива | 350 | 300 |
| Ядера грецких орехов | 40 | 40 |
| Лимонный сок | 30 | 30 |
| Зелень петрушки | 10 | 10 |
| Укроп | 10 | 10 |
| Сельдерей | 10 | 10 |

| | | |
|---|---|---|
| **Выход:** | **-** | **400** |

**Технология приготовления**

Листья крапивы промыть и залить кипятком на 20 минут. Потом порезать их и сложить в салатницу. Очищенные орехи измельчить в кофемолке или растолочь, развести кипятком или отваром из крапивы, добавить лимонный сок и залить им салат. Перед подачей посыпать зеленью укропа, петрушки, сельдерея.

**Рецепт 21 - Салат "Гостевой"**



Рисунок 21 - Салат «Гостевой»

Таблица 21 - Ингредиенты блюда «Салат «Гостевой»

| Салат «Гостевой» | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Карбонат | 110 | 110 |
| Яйцо | 40 | 40 |
| Морковь | 60 | 50 |
| Огурцы маринованые | 10 | 10 |
| Зеленый горошек | 30 | 30 |
| Картофель | 40 | 30 |
| Лук репчатый | 20 | 15 |
| Майонез | 30 | 30 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Яблоки | 70 | 60 |
| **Выход:** | **-** | **400** |

**Технология приготовления**

Овощи нарезать мелкими ломтиками, и заправить майонезом. Сверху блюдо оформить яйцом и кусочками карбоната, а также зеленью и свежими яблоками.

**Рецепт 22 - Капуста по - казачьи**



Рисунок 22 - Капуста по - Казачьи

Таблица 22 - Ингредиенты блюда Капуста по - Казачьи

| Капуста по - Казачьи | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Капуста белокочанная | 600 | 600 |
| Морковь свежая | 180 | 150 |
| Чеснок | 5 | 5 |
| Перец сладкий | 60 | 60 |
| Вода | 1000 | 1000 |
| Уксус 9-% | 20 | 20 |
| Сахар | 50 | 50 |
| Соль | 30 | 30 |
| **Выход:** | **-** | **900** |

**Технология приготовления**

Для приготовления блюда нужно взять кочан белокочанной капусты, свежую морковь, чеснок, плоды сладкого перца (желательно, разного цвета), воду, уксус 9%-ной концентрации, подсолнечное рафинированное масло, сахар, соль и лавровый лист. Капусту нашинковать тонкой соломкой. Морковь натереть на крупной тёрке. Морковь натереть на крупной тёрке. Дольки чеснока очистить и мелко нарезать. В большую миску выложить подготовленные овощи и перемешать. Уложить смесь в стеклянные банки,

слегка утрамбовывая. Воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соль, добавить подсолнечное масло и снова довести до кипения. Кастрюлю снять с плиты и влить уксус. Залить овощи горячим маринадом и оставить при комнатной температуре на сутки. Хранить в холодильнике.

**Рецепт 23 - Салат «Весна»**



Рисунок 23 - Салат «Весна»

Таблица 23 - Салат «Весна»

| Салат «Весна» | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Огурцы свежие | 80 | 70 |
| Капуста белокочанная | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 20 | 15 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Уксус -3% | 10 | 10 |
| Лук зелёный | 5 | 5 |
| Специи | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **170** |

**Технология приготовления**

Свежие огурцы и капуста нашинковать соломкой, лук репчатый-кольцами, добавить соль, сахар, уксус. Всё смешать, заправить растительным маслом.

## Рецепт 24 - Салат «Станичный»



Рисунок 24 - Салат «Станичный»

Таблица 24 - Ингредиенты блюда «Салат «Станичный»

| Салат Станичный | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Квашеная капуста | 250 | 250 |
| Яблоки | 60 | 50 |
| Лук репчатый | 120 | 100 |
| Майонез | 100 | 100 |
| Чеснока | 10 | 10 |
| Редиса | 50 | 50 |
| Зелень укропа | 15 | 15 |
| **Выход:** | **-** | **570** |

**Технология приготовления**

Квашеную капусту смешать с мелко нарезанными яблоками, добавить нарезанную луковицу, измельченный чеснок, майонез. Перемешанную массу выложить в салатник и украсить зеленью укропа и редисом.

## Рецепт 25 - Салат «Юбилейный»



Рисунок 25 - Салат Юбилейный

Таблица 25 - Ингредиенты блюда «Салат Юбилейный»

| Салат Юбилейный | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Картофель | 250 | 200 |
| Свинина (отварная) | 200 | 200 |
| Огурец | 80 | 80 |
| Сыр твердый | 100 | 100 |
| Яйцо куриное | 120 | 120 |
| Майонез (легкий) | 100 | 100 |
| Чеснок | 5 | 5 |
| Петрушка | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 45 | 40 |
| Масло растительное | 30 мл | 30 мл |
| **Выход:** | - | **890** |

**Технология приготовления**

Картофель чистим, варим, трем на терке и укладываем бортиком. Внутрь укладываем потертые на терке свинину, лук прожаренный, сыр, огурчики, Каждый слой промазываем майонезом, и у нас получается форма тортика. Начинаем украшать. Из белка яйца делаем бутоны и сами розочки, аккуратно, ножом, делаем вот такие полоски и начинаем скручивать, придавая форму розочки. Для бутона роз из помидора аккуратно срезаем кожуру, оставляя немного помидора. Начинаем сворачивать. Для розы режем тонкие пластики.

Начинаем их сворачивать, формируя листочки розы, добавляя с каждой стороны по пластинке помидора.

**Рецепт 26 - Салат "Морячка" по-Казачьи**



Рисунок 26 - Салат "Морячка" по-казачьи

Таблица 26 - Ингредиенты блюда «Салат "Морячка" по-казачьи»

| Салат "Морячка" | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Фасоль спаржевая | 300 | 300 |
| Лимон | 40 | 20 |
| Капуста морская маринованная | 200 | 200 |
| Морковь по-корейски | 200 | 200 |
| Соль | 5 | 5 |
| Соевый соус | 30 мл | 30 мл |
| Растительное масло | 30 мл | 30 мл |
| **Выход:** | - | **700** |

**Технология приготовления**

Спаржевую фасоль промыть, удалить хвостики, разрезать на 2-3 части.

Вскипятить воду, посолить, опустить в нее фасоль, довести до кипения. Варить 5-7 минут. Откинуть фасоль на дуршлаг. Обдать холодной водой, чтоб фасоль не теряла цвет. Выдавить сок лимона и сбрызнуть им фасоль. Добавить к фасоли морковь и морскую капусту. Заправить соевым соусом и растительным маслом. Все тщательно перемешать.

**Рецепт 27 - Салат «Курица с сухариками»**



Рисунок 27- Салат «Курица с сухариками»

Таблица 27 - Ингредиенты блюда «Салат «Курица с сухариками»

| Салат «Курица с сухариками» | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Куриное филе | 300 | 300 |
| Салат | 40 | 40 |
| Огурец | 90 | 80 |
| Сыр твердый | 150 | 150 |
| Батон | 100 | 100 |
| Майонез | 100 | 100 |
| **Выход:** | - | **670** |

**Технология приготовления**

Отварить куриное филе в небольшом (1 л) количестве подсоленной воды. Для аромата в воду, в которой варится филе, можно добавить лавровый лист и черный перец горошком. Если используется свежий хлеб, его нужно очистить от корок. Затем нужно батон порезать на небольшие кусочки.

Подготовленные кусочки подсушить в духовке (или поджарить на сухой сковороде). Подсушивать хлеб нужно на слабом огне 10-15 минут. Если хлеб подсушивается на сковороде, кусочки нужно несколько раз перемешать. Нарезать листья салата. Куриное филе порезать небольшими кусочками. Сыр натереть на терке. Можно отложить немного сыра для украшения. Куриное филе, салат, огурцы и сыр сложить в миску. Все смешать. Заправить майонезом, тщательно перемешать. Перед подачей салата, добавить сухари. Салат перемешать и выложить в салатник. Украсить салат с сухариками и курицей тертым сыром и ломтиками огурцов. Огурцы нарезать ломтиками, кубиками или соломкой. Можно отложить немного огурцов для украшения.

**Рецепт 28 - Салат овощной Елизаветинский**



Рисунок 28 - Салат овощной Елизаветинский

Таблица 28 - Ингредиенты блюда «Салат овощной Елизаветинский»

| Салат Елизаветинский | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Помидоры | 70 | 60 |
| Огурцы свежие | 45 | 43 |
| Болгарский перец | 30 | 25 |
| Редис | 40 | 40 |
| Лук репчатый | 20 | 15 |
| Лук зеленый | 10 | 10 |
| Салатная заправка 50 г | 50 мл | 50 мл |
| **Выход:** | | **200** |

**Технология приготовления**

Помидоры нарезать крупными ломтиками, огурцы редис – кружочками болгарский перец и репчатый лук соломкой, лук зеленый нашинковать . Овощи смешать и заправить салатной закуской.

**Рецепт 29 - Витаминный салат**



Рисунок 29-Витаминный салат

Таблица 29 – Ингредиенты блюда «Витаминный салат»

| Витаминный салат | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Капуста | 50 | 50 |
| Огурец Свежий | 40 | 35 |
| Морковь | 35 | 25 |
| Свекла | 20 | 15 |
| Яблоки | 35 | 30 |
| Майонез | 25 | 25 |
| Сметана | 25 | 25 |
| **Выход:** | - | **205** |

**Технология приготовления**

Очищенные для салата свежие овощи нарезать тонкой соломкой . Яблоки для салата от кожицы не очищать удалить только серцевину. Посолить и заправить сметаной  и майонезом.

## *Первые блюда*

### Рецепт 30 - Борщ дугинский



Рисунок 30 - Борщ дугинский

Таблица 30 – Ингредиенты блюда «Борщ дугинский»

| Борщ дугинский | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Ребра мясные | 230 | 200 |
| Свекла | 80 | 50 |
| Картофель | 160 | 125 |
| Капуста | 70 | 60 |
| Морковь | 25 | 15 |
| Пастернак | 25 | 15 |
| Лук репчатый | 28 | 20 |
| Помидоры | 80 | 80 |
| Перец болгарский | 20 | 15 |
| Сало свиное топлёное | 15 | 15 |
| Сметана | 15 | 15 |
| Зелень | 2 | 2 |
| **Выход:** | - | **500** |

**Технология приготовления**

Свеклу, морковь, пастернак, репчатый лук и болгарский перец нарезают соломкой. Свеклу закладывают в кипящий бульон. Пассеруют с жиром пастернак, морковь и болгарский перец и продолжают пассерование. Затем добавляют нарезанные дольками очищенные помидоры и продолжают пассерование в течение 5-7 мин. Отдельно пассеруют репчатый лук.

В кипящий бульон закладывают картофель нарезанный брусочками или дольками и целый очищенный картофель. Через 5 мин закладывают нарезанную соломкой капусту. Варят в течение 15 мин. Затем закладывают

пассерованные овощи. За 3 мин до готовности в борщ кладут лавровый лист, перец горошком. Подают с горчицей, черным хлебом и чесноком.

**Рецепт 31 - Суп бабушки Ульяны**



Рисунок 31 - Суп бабушки Ульяны

Таблица 31 – Суп бабушки Ульяны

| Суп бабушки Ульяны | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Рис | 90 | 150 |
| Филе рыбное | 500 | 380 |
| Корень петрушки | 100 | 60 |
| Мука пшеничная | 80 | 80 |
| Корень сельдерея | 100 | 60 |
| Картофель | 300 | 180 |
| Лук репчатый | 250 | 120 |
| Морковь | 250 | 170 |
| Соль | 8 | 8 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Вода | 500 | 500 |
| **Выход:** | - | **1300** |

**Технология приготовления**

Рыбное филе пропустить через мясорубку, рис отварить, лук нашинковать мелкими кубиками. Из рыбного филе, риса, лука сделать шарики, предварительно посолить и добавить зелень. Шарики обжарить. В кипящую воду бросить картофель, нарезанный кубиками, варить до готовности. Затем пассированные овощи шарики и остальную часть риса. В конце добавить перец, соль по вкусу, зелень.

## Рецепт 32 - Борщ с грибами по-кубански



Рисунок 32 - Борщ с грибами по-кубански

Таблица 32 – Ингредиенты блюда «Борщ с грибами по-кубански»

| Борщ с грибами | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Растительное масло | 10 | 10 |
| Лук | 20 | 15 |
| Сушёные грибы | 10 | 10 |
| Морковь | 20 | 15 |
| Белые коренья | 10 | 10 |
| Картофель | 70 | 60 |
| Томаты | 10 | 10 |
| Свёкла | 80 | 70 |
| Капуста | 70 | 70 |
| Маслины | 20 | 20 |
| Мука | 5 | 5 |
| Сметана | 30 | 30 |
| Зелень петрушки | 5 | 5 |
| Вода | 300 | 300 |
| **Выход:** | - | **600** |

**Технология приготовления**

Грибы залить холодной водой и отварить. Свеклу, морковь и белые коренья нарезать соломкой, добавить томат, уксус, 1/2 ст. воды и тушить под крышкой до готовности. Лук обжарить на масле, добавить отварные грибы, через 5-10 мин - муку. Соединить с овощами. В кипящий грибной бульон положить капусту, картофель, прокипятить, добавить тушёные овощи и варить 20-25 мин. При подаче положить маслины, сметану и зелень.

**Рецепт 33 - Кулеш казачий**



Рисунок 33 - Кулеш казачий

Таблица 33 – Ингредиенты блюда «Кулеш казачий»

| Кулеш Казачий | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Морковь | 45 | 40 |
| Лук | 80 | 70 |
| Сало | 60 | 60 |
| Корень петрушки | 15 | 15 |
| Картофель | 80 | 70 |
| Пшено | 150 | 150 |
| Перец острый | 5 | 5 |
| Петрушка зелень | 7 | 7 |
| Укроп | 7 | 7 |
| Чеснок | 10 | 10 |
| Лавровый лист | 2 | 2 |
| Перец черный гор. | 5 | 5 |
| Вода | 1500 мл | 1500 мл |
| **Выход:** | - | **1000 мл** |

**Технология приготовления**

Пшено перебрать и промыть раз 6 горячей водой, чтобы не горчило. Картофель порезать крупными кусками и поставить вариться в холодную воду. Дать закипеть, убрать пенку. К картофелю выложить пшено. Варить 10 минут. Морковь крупно порезать кружочками или полукольцами и выложить в бульон. Корень петрушки надрезать крестом, положить в суп. Варить 10 минут. Лук нарезать мелким кубиком, выложить в кулеш. Сало, нарезанное мелким кубиком, обжарить на сковороде до золотистого цвета. Чеснок продавить через

пресс, острый перец очистить от семян и мелко нарезать. Зелень нашинковать. Как только овощи станут мягкими, в суп отправить сало, зелень, перец, лавровый лист и перец горошком. Суп посолить и варить еще около 20 минут.

**Рецепт 34 - Солянка донская**



Рисунок 34 – Солянка донская

Таблица 34 – Солянка донская

| Солянка Донская | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Осетрина | 70 | 62 |
| Головизна | 60 | 47 |
| Морковь | 25 | 20 |
| Лук репчатый | 40 | 35 |
| Огурцы солёные | 30 | 30 |
| Каперсы | 10 | 10 |
| Маслины | 20 | 20 |
| Томат-пюре | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Лимон | 40 | 4 |
| Лавровый лист | 1 | 1 |
| Перец | 1 | 1 |
| Соль | 5 | 5 |
| **Выход** | **-** | **500** |

**Технология приготовления**

Нарезанные соломкой коренья и лук спассеровать с томатом-пюре. Солёные огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать ломтиками толщиной 2-3 мм, припустить до полуготовности. Каперсы перебрать, маслины вымыть, лимон очистить от кожицы и нарезать кружочками. Осетрину

разделить по 3-4 кусочка на порцию. Хрящи варить до готовности, а затем нарезать.

В кипящий бульон положить куски рыбы, огурцы, каперсы, спассерованные коренья, лук и томат-пюре, добавить соль, перец, лавровый лист, нарезанные дольками свежие помидоры и варить в течение 5-10 мин. В готовую солянку положить ломтик лимона и маслины, мелко нарубленную зелень.

**Рецепт 35 - Рассольник с потрошками**



Рисунок 35 – Рассольник с потрошками

Таблица 35 – Рассольник с потрошками

| Рассольник с потрошками | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Куриные потроха | 500 | 500 |
| Вода | 2000 мл | 2000 мл |
| Луковица | 45 | 40 |
| Морковь | 55 | 50 |
| Картофель | 65 | 60 |
| Мука | 10 | 10 |
| Корень петрушки | 15 | 15 |
| Солёные огурцы | 30 | 30 |
| Огуречный рассол | 50 мл | 50 мл |
| Лавровый лист | 3 | 3 |
| Соль | 5 | 5 |
| Перец | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **1000 мл** |

**Технология приготовления**

Потроха залить водой, довести до кипения, добавить соль, лук и морковь и варить 30 мин. Процедить, положить картофель кубиками, через 10 мин -

пассерованную муку, пассерованные коренья, припущенные огурцы и варить 20 мин. За 5 мин до готовности влить рассол и положить специи. Подать с потрошками и сметаной.

**Рецепт 36 - Похлёбка казачья с колдунами**



Рисунок 36 – Похлёбка казачья с колдунами

Таблица 36 – Ингредиенты блюда «Похлёбка казачья с колдунами»

| Похлёбка казачья | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Морковь | 55 | 50 |
| Зелень измельченная | 30 | 30 |
| Петрушка | 10 | 10 |
| 400 г Мясо | 400 | 400 |
| 80 г Лук репчатый | 90 | 80 |
| 75 г Мука | 75 | 75 |
| Яйцо | 40 | 40 |
| 250 г Говядина | 270 | 250 |
| 250 г Свинина | 270 | 250 |
| 50 г Лук зеленый | 50 | 50 |
| Соль | 5 | 5 |
| Перец | 5 | 5 |
| Вода | 2500 мл | 2500 мл |
| **Выход:** | - | **1100 мл** |

**Технология приготовления**

Мясо порезать, залить 2,5 л воды и сварить бульон при средней мощности, подливая в процессе варки 3-4 раза по полстакана холодной воды. Готовый бульон остудить и процедить. Мясо с луком дважды прокрутить через мясорубку, добавить немного воды, посолить, поперчить, перемешать. В муку влить 1 ст. ложку воды, разбить яйцо, посолить, замесить крутое тесто. Тесто

раскатать тонким слоем, нарезать кружочками. На каждый кружочек выложить немного фарша, края защипнуть. Колдуны опустить на несколько секунд в кипящую воду, а затем переложить в бульон и готовить 4-5 минут.

**Рецепт 37 - Суп-лапша с помидорами по-казачьи**



Рисунок 37 – Суп-лапша с помидорами по-казачьи

Таблица 37 – Ингредиенты блюда «Суп-лапша с помидорами по-казачьи»

| Суп-лапша с помидорами | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| 330 г Куриное мясо | 330 | 330 |
| 15 г Морковь | 20 | 15 |
| 15 г Репчатый лук | 20 | 15 |
| 1,2 л Вода | 1200 мл | 1200 мл |
| 80 г Лапша | 80 | 80 |
| 100 г Свежие помидоры | 120 | 100 |
| 80 г лук зелёный | 80 | 80 |
| 20 г Сливочное масло | 20 | 20 |
| Зелень петрушки | 5 | 5 |
| Соль | 5 | 5 |
| Корень петрушки | 15 | 15 |
| **Выход:** | - | **1200** |

**Технология приготовления**

Тушку курицы залить холодной водой, быстро довести до кипения, затем варить на слабом огне 1-2 часа. В процессе варки снять пену и жир. За 30-40 минут до готовности курицы в бульон положить петрушку (корень), подпечённые морковь, репчатый лук и соль. Готовый бульон процедить, курицу порубить на порции по 75 г. Помидоры нарезать на четвертинки, поджарить на масле или маргарине. В кипящий бульон положить домашнюю лапшу и варить

10-15 минут. За 5 минут до окончания варки добавить жареные помидоры. При подаче на стол в суп положить мясо и мелко нарезанную зелень петрушки

**Рецепт 38 - Суп казачий**



Рисунок 38- Суп казачий

Таблица 38 - Ингредиенты блюда «Суп казачий»

| Суп казачий | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Баранина (грудинка) | 80 | 80 |
| Лук репчатый | 20 | 17 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Пшено | 20 | 20 |
| Картофель | 90 | 75 |
| Чеснок | 12 | 12 |
| Яйцо | 40 | 20 |
| Зелень | 5 | 5 |
| Соль | 5 | 5 |
| Специи | 5 | 5 |
| Сметана | 10 | 10 |
| **Выход:** | **-** | **500** |

**Технология приготовления**

Баранину, нарубленную кусками вместе с костями обжаривают на сливочном масле. Лук репчатый, нарезанный полукольцами, вводят в конце обжаривания мяса. Обжаренные мясо и лук варят до полуготовности, прибавляют пшено, нарезанный кубиками картофель. Сваренный до готовности суп заправляют специями, тертыми с солью, чесноком, доводят до кипения. Отпускают с зеленью, сметаной и рублеными вареными яйцами.

**Рецепт 39 - Постный борщ (Средний и Нижний Дон, XVIII век)**



Рисунок 39 - Постный борщ

Таблица 39 - Ингредиенты блюда «Постный борщ»

| Постный борщ | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Лук репчатый | 120 | 100 |
| Капуста | 100 | 100 |
| Морковь | 90 | 80 |
| Пастернак | 20 | 20 |
| Картофель | 200 | 180 |
| Стручки гороха | 6 | 6 |
| Чеснок | 9 | 9 |
| Лавровый лист | 1 | 1 |
| Перец | 5 | 5 |
| Зелень | 15 | 15 |
| Вода | 1000 | 1000 |
| **Выход:** | - | **1100** |

**Технология приготовления**

На медленном огне отварить луковицы. Достав из бульона лук, добавить нашинкованную капусту, морковь, пастернак, картофель и горох. Перед готовностью приправить, свежим потолченным чесноком, лавровым листом и перцем. Заправить борщ обжаренным на растительном масле луком и зеленью.

**Рецепт 40 - Холодный свекольник с колбасой**



Рисунок 40 - Холодный свекольник с колбасой

Таблица 40 - Ингредиенты блюда «Холодный свекольник с колбасой»

| Холодный свекольник | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Картофель отварной | 100 | 80 |
| Свекла | 70 | 60 |
| Огурец | 60 | 60 |
| Яйцо куриное отварное | 40 | 40 |
| Зеленый лук | 7 | 7 |
| Укроп | 5 | 5 |
| Колбаса вареная | 150 | 150 |
| Сметана | 100 | 100 |
| Минеральная вода | 1000 мл | 1000 мл |
| Соль | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **1550** |

**Технология приготовления**

Куриные яйца следует заранее отварить в подсоленной воде, так же, как и картофель, но в отдельных емкостях, и остудить в ледяной воде примерно 20 минут, после чего очистить картофель от кожуры, куриные яйца - от скорлупы и еще раз промыть.

Свеклу очистите и отварите в подсоленной и подслащенной воде около 20-30 минут, остудите в ледяной воде. Натрите свеклу в глубокую емкость на мелкой или крупной терке. Промойте свежие огурцы в воде, срежьте с них хвостики и нарежьте кубиками. Точно так же поступите и с очищенным отварным картофелем. Высыпьте обе нарезки в емкость. Промойте и

измельчите зелень: свежий укроп и зеленый лук. Добавьте немного соли, молотый черный перец - по желанию. Влейте сметану любой жирности или любой другой, выбранный вами, густой молочный продукт. Влейте минеральную воду с газом или без, аккуратно все перемешайте. Поместите в холодильник на 30 минут для охлаждения. Вареную колбасу нарежьте кубиками, очищенное отварное куриное яйцо разрежьте пополам. Выложите в пиалу или глубокую тарелку свекольник, добавьте нарезку вареной колбасы и сверху разместите половину отварного куриного яйца. Украсьте классический холодный свекольник с колбасой по своему вкусу и подайте к столу.

**Рецепт 41 - Кислая лапша**



Рисунок 41- Кислая лапша

Таблица 41 – Ингредиенты блюда «Кислая лапша»

| Кислая лапша | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Лапша домашняя: | - | 350 |
| Яйца | 80 | 80 |
| Соль | 8 | 8 |
| Мука | 200 | 200 |
| Вода | 500 мл | 400 мл |
| Сухофрукты | 400 | 400 |
| **Выход:** | **-** | **520** |

**Технология приготовления**

В стакане теплой воды взбить одно-два яйца, соль по вкусу. Муку просеять, сформировать на столе горку, сделав в ней углубление. Осторожно вливать в муку воду с яйцами, постоянно мешая. Замесить крутое тесто. Раскатать тесто толщиной 1-2мм, посыпать пласт мукой, свернуть три-четыре раза, нарезать на лапшу острым ножом. Полученную лапшу разобрать,

рассыпать на ровную поверхность и подсушить на воздухе. Из сухофруктов сварить компот, слить, фрукты отдельно сложить в миску. В кипящий компот положить лапшу, варить до готовности. Подавать горячим, холодным, добавляя в тарелку отварные сухофрукты, сахар.

**Рецепт 42 - Солянка степная**



Рисунок 42 - Солянка степная

Таблица 42 – Ингредиенты блюда «Солянка степная»

| Солянка степная | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Телятина | 320 | 300 |
| Куриное филе | 110 | 100 |
| Копченый бекон | 50 | 50 |
| Морковь | 70 | 60 |
| Лук репчатый | 80 | 70 |
| Картофель | 120 | 100 |
| Сало | 30 | 30 |
| Водка | 50 | 50 |
| **Выход:** | - | **600** |

**Технология приготовления**

Спассеруйте мелко нарезанные лук и морковь в кусочках сала. Добавьте воды и доведите до кипения, посолите, поперчите бульон по вкусу. Нарежьте картофель кубиками и выложите в бульон. Удалите из бульона сало и добавьте нарезанное кусочками средней величины мясо, филе птицы, сервелат. Добавьте в бульон лавровый лист и выдержите на огне до готовности. Перед снятием с огня добавьте в солянку 50 г водки. Последним штрихом для придания блюду

пикантности будет головешка. Выньте головешку из огня и потушите ее в солянке.

**Рецепт 43 - Суп таратор на кефире-по казачьи**



Рисунок 43- Суп таратор на кефире-по казачьи

Таблица 43 – Ингредиенты блюда «Суп таратор на кефире-по казачьи»

| Суп таратор на кефире-по казачьи | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Кефир (3,2% жирность) | 400 | 400 |
| Огурец | 110 | 100 |
| Чеснок | 23 | 20 |
| Орехи кедровые | 45 | 45 |
| Масло оливковое | 25 | 25 |
| Сок лимонный | 25 | 25 |
| Руккола | 70 | 70 |
| Зелень | 30 | 30 |
| **Выход:** | **-** | **600** |

**Технология приготовления**

Первым делом приготовим ароматную кефирную основу. В чашу блендера положим половину рукколы и зелени, порвав их руками. Вторую половину мелко нарежем ножом и пока отложим в сторону. Сюда же (в блендер) добавим два зубчика чеснока, соль, перец, половину кедровых орешков.

Вольем кефир и оливковое масло. Взобьем все на высокой скорости блендера до однородной консистенции. Попробуем на вкус, добавим лимонный

сок, и если нужно - дополнительно соль и перец, еще раз взобьем. Основа готова.

Огурцы очистим от кожицы, предварительно отрезав несколько тонких ломтиков для украшения. Натрем огурцы на крупной терке. Оставшиеся орешки и зубчик чеснока измельчим ножом, слегка растирая их плоской стороной лезвия об разделочную доску, чтобы часть орешков и чеснока превратилась в пасту. Чтобы упростить процесс растирания, добавим совсем чуть-чуть соли, она выступит в роли абразива.

В подходящую миску выкладываем огурцы, выливаем кефирную основу, добавляем смесь орешков и чеснока, оставшуюся нарезанную зелень. Все перемешаем. Таратор готов, но нужно поставить его в холодильник на 1-2 часа, чтобы суп охладился и настоялся.

Настоявшийся суп разливаем по порционным тарелкам или супницам и подаем, украсив ломтиками огурца, зеленью и несколькими каплями оливкового масла.

## *Вторые блюда*

### Рецепт 44 - Курица в желе из белого вина



Рисунок 44- Курица в желе из белого вина

Таблица 44 – Ингредиенты блюда «Курица в желе из белого вина»

| Курица в желе из белого вина | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Филе куриное | 600 | 500 |
| Вино белое полусухое | 200 мл | 200 мл |
| Лист лавровый | 6 | 6 |
| Перец черный (горош.) | 5 | 5 |
| Розмарин | 6 | 6 |
| Масло подсолнечное | 60 мл | 60 мл |
| Желатин | 20 | 20 |
| Вода | 50 | 50 |
| **Выход:** | - | **900** |

**Технология приготовления**

Филе промыть, обсушить бумажным полотенцем. В сковороде хорошо разогреть масло и быстро обжарить филе с двух сторон.

В сковородку сложить грудки, добавить специи, посолить по вкусу, залить вином, добавить около 50 мл воды (или чуть больше, чтобы жидкость покрывала мясо). Тушить около 2 часов. Готовить под крышкой на медленном огне. Следует следить за жидкостью, чтобы она сильно не испарялась и при необходимости время от времени следует подливать вино в пропорции с водой. Желатин замочить в небольшом количестве воды на 30 минут. По истечении 2 часов слить жидкость с мяса, процедить ее от специй. Смешать жидкость с набухшим желатином и подогреть до растворения желатина.

Мясо разобрать на крупные грубые волокна. В банку складывать слоями мясо, время от времени поливая получившейся жидкостью. Наполнить банку, чуть охладить при комнатной температуре и убрать в холодильник до застывания (около 30 минут).

**Рецепт 45 -Рыба под маринадом по-донскому**



Рисунок 45- Рыба под маринадом по-донскому

Таблица 45- Ингредиенты блюда «Рыба под маринадом по-донскому»

| Рыба под маринадом по-донскому | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Судак | 1160 | 1050 |
| или щука, | 1100 | 860 |
| или сазан, | 1200 | 980 |
| или лещ | 980 | 900 |
| Перец молотый | 0,05 | 0,05 |
| Мука пшеничная | 70 | 70 |
| Масло растительное | 80 | 80 |
| Вес готовой рыбы | - | 1000 |
| Соус | - | 1000 |
| Лук зеленый | 100 | 100 |
| **Выход:** | | **2100** |

**Технология приготовления**

Рыбу разделывают на филе с кожей и реберными костями. Порционные куски солят, перчат, обваливают в муке и жарят на растительном масле. Складывают в сотейник, перекладывая куски рыбы горячим готовым маринадом. Ставят в духовой шкаф на 5-10 минут. При подаче рыбу посыпают зеленым луком.

**Рецепт 46 - Судак по – царски**



Рисунок 46 - Судак по – царски

Таблица 46- Ингредиенты блюда «Судак по – царски»

| Судак по – царски | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Судак | 900 | 810 |
| Сыр | 200 | 200 |
| Майонез | 200 | 200 |
| Лук | 250 | 160 |
| Помидоры | 300 | 300 |
| **Выход:** | - | **1300** |

**Технология приготовления**

Рыба потрошится, удаляются жабры. Куски обжарить в масле, предварительно обвалять в муке, лук пассеровать. Обжаренную рыбу уложить на противень смазать майонезом, посыпать пассированным луком, тертым сыром. Помидоры нарезать кольцами. Уложить сверху. Поставить в духовку до готовности.

**Рецепт 47 - Кулеш рыбачий**



Рисунок 47 - Кулеш рыбачий

Таблица 47 – Ингредиенты блюда «Кулеш рыбачий»

| Кулеш рыбачий | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Пшено | 200 | 250 |
| Рыба соленая | 315 | 300 |
| Лук | 30 | 25 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Зелень | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **560** |

**Технология приготовления**

Промытое пшено варится 10 минут. Отдельно отваривается соленая рыба. Ее разделывают на мелкие кусочки. Отваренное пшено заправляют луком, жареным на растительном масле, кусочками рыбы, зеленью, тщательно перемешивают.

**Рецепт 48 - Говядина жареная с хреном**



Рисунок 48- Говядина жареная с хреном

Таблица 48 – Ингредиенты блюда «Говядина жареная с хреном»

| Говядина жареная с хреном | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Говядина | 1500 | 900 |
| Сливочное масло | 100 | 100 |
| Тертый хрен | 35 | 35 |
| Лимон | 50 | 30 |
| Пшеничные сухари | 15 | 15 |
| Пшеничная мука | 15 | 15 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Яичные желтки | 40 | 40 |
| Сметана | 40 | 40 |

| | | |
|---|---|---|
| Соль | 8 | 8 |
| **Выход:** | - | **1050** |

**Технология приготовления**

Мясо одним куском отбить, посолить, положить в сотейник со 100 г растопленного масла и зарумянить со всех сторон. Потом подлить воды и жарить в умеренно нагретой духовке до готовности. Мясо вынуть, сделать достаточно глубокий продольный надрез, внутренние его поверхности покрыть кружками лимона без цедры и зерен, а в середину положить начинку из хрена, тщательно смешанного с маслом, просеянными сухарями, сахаром, солью и сырыми желтками. Затем мясо сложить, закрыв надрез, обвязать ниткой, снова поместить в сотейник и жарить в умеренно нагретой духовке еще 30 мин. Незадолго до готовности мясо посыпать мукой, полить сметаной. Когда сметана приобретет желтоватый оттенок, вынуть жаркое из духовки, переложить на блюдо, полить собственным соком и подать к столу.

**Рецепт 49 - Курица запеченная**



Рисунок 49 - Курица запеченная

Таблица 49- Ингредиенты блюда «Курица запеченная»

| Курица запеченная | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Курица | 1330 | 900 |
| Фарш | 230 | 110 |
| Мука пшеничная | 40 | 40 |
| Яйцо | 40 | 40 |
| Масло сливочное | 100 | 100 |
| Специи | 30 | 30 |
| Зелень петрушки | 30 | 30 |
| **Выход:** | - | **1125** |

**Технология приготовления**

Подготовленную тушку курицы кладут в кипящую воду и варят 30 минут. Для фарша: варят потроха, нарезают мелкими кубиками, добавляют сырые яйца, муку, соль. Наполняют этой массой тушку курицы, ставят в духовой шкаф и обжаривают до готовности. При отпуске поливают сливочным маслом.

**Рецепт 50 - Щука жареная с салом**



Рисунок 50 - Щука жареная с салом

Таблица 50 - Ингредиенты блюда «Щука жареная с салом»

| Щука жареная с салом | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Щука | 1000 | 700 |
| Сало свиное | 100 | 100 |
| Перец черный молотый | 5 | 5 |
| Лавровый лист | 3 | 3 |
| Майоран | 5 | 5 |
| Имбирь | 5 | 5 |
| Морковь | 50 | 35 |
| Сельдерей (корень) | 40 | 40 |
| Лук репчатый | 60 | 40 |
| Зелень петрушки | 20 | 20 |
| Соус томатный | 30 | 30 |
| Лимон | 50 | 40 |
| Масло растительное | 8 мл | 8 мл |
| **Выход:** | **-** | **800** |

**Технология приготовления**

Щуку очистите, выпотрошите и хорошо промойте под проточной водой.

Смешайте соль с пряностями и натрите этой смесью тушку рыбы изнутри и снаружи. Нарежьте сало тонкими ломтиками. Выложите щуку на фольгу и обложите ломтиками сала. Затем заверните фольгу, поместите щуку в фольге на противень в духовку, предварительно разогретую до средней температуры, и запеките.

Тем временем очистите коренья, нарежьте их небольшими брусочками или соломкой и спассеруйте на растительном масле до готовности. Для подачи выложите щуку на подогретое блюдо и нарежьте кусочками. Украсьте зеленью, кружками лимона и спассерованными кореньями. Отдельно в соуснике подайте томатный соус. Другой, более простой способ приготовления щуки без фольги: половину ломтиков сала выложите на противень, на них – щуку, покройте ее оставшимся салом и мелко нарезанными кореньями и запеките в горячей духовке.

**Рецепт 51 - Лещ с хреном и яблоками**



Рисунок 51 - Лещ с хреном и яблоками

Таблица 51 – Ингредиенты блюда «Лещ с хреном и яблоками»

| Лещ с хреном и яблоками | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Лещ морской | 950 | 700 |
| Соль | 8 | 8 |
| Уксус | 30 | 30 |
| Корень петрушки | 30 | 30 |
| Корень сельдерея | 30 | 30 |
| Морковь | 50 | 35 |
| Лук репчатый | 60 | 40 |
| Хрен | 40 | 30 |
| Яблоко | 150 | 110 |
| Лимон | 50 | 40 |
| **Выход:** | - | **820** |

**Технология приготовления:**

Леща разрезать, посолить, залить кипящим слабым раствором уксуса. Подержать под крышкой 5 минут. Бульоном из кореньев петрушки, сельдерея, моркови, 2 луковиц, залить рыбу в кастрюле и потушить на сильном огне. Ломтики рыбы выложить на блюдо и переложить тертым хреном с кислыми тертыми яблоками и дольками лимона.

## Рецепт 52 - Таранчук
## (обед из кухни Нижнего Дона, XVIII–XIX века)



Рисунок 52- Таранчук

Таблица 52 - Ингредиенты блюда «Таранчук»

| Таранчук | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Баранина | 800 | 680 |
| Картофель | 80 | 60 |
| Морковь | 40 | 30 |
| Корень пастернака | 30 | 30 |
| Пряности | 8 | 8 |
| Бараний жир | 100 | 100 |
| Жгучий перец | 20 | 15 |
| Уксус | 30 | 30 |
| Масло растительное | 10 мл | 10 мл |
| **Выход:** | **-** | **720** |

**Технология приготовления**

Мелкие кусочки мякоти баранины обжарить в кипящем масле, уложить в горшочки. Отдельно сварить овощи и залить мясо овощным бульоном, добавить нарезанные картофель, морковь, корень пастернака, пряности. Тушить до готовности с добавлением жира, перца и уксуса по вкусу.

**Рецепт 53 - Обед в одной кастрюле**
**(станица Старочеркасская, XIX век)**



Рисунок 53– Обед в кастрюле

Таблица 53 – Ингредиенты блюда «Обед в кастрюле»

| Обед в одной кастрюле | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Свинина | 360 | 280 |
| Картошка | 100 | 80 |
| Белый корень | 40 | 40 |
| Морковь | 50 | 30 |
| Луковицы | 100 | 80 |
| Помидоры | 50 | 50 |
| Терн | 30 | 30 |
| Гвоздика | 3 | 3 |
| **Выход:** | **-** | **490** |

**Технология приготовления**

Мякоть свинины посолить и поперчить, обжарить в кипящем жиру. Уложить в чугунок или толстостенную кастрюлю, добавить нарезанный картофель, белый корень, морковь, долить холодной воды и тушить. Перед готовностью добавить резаные помидоры, моченый терн и 2-3 гвоздики.

**Рецепт 54 - Баранина с баклажанами по-староказачьи (Яхны)**



Рисунок 54- Ингредиенты блюда «Баранина с баклажанами»

Таблица 54 – Ингредиенты блюда «Баранина с баклажанами»

| Баранина с баклажанами | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Баранина (грудинка, ребро) | 500 | 400 |
| Лук репчатый | 180 | 130 |
| Картофель | 400 | 320 |
| Морковь | 160 | 100 |
| Баклажаны | 360 | 340 |
| Корень пастернака | 40 | 40 |
| Сливочное масло | 100 | 100 |
| **Выход:** | **-** | **900** |

**Технология приготовления**

Бараньи ребрышки нарубить мелкими кусочками и обжарить в сливочном масле. Так же хорошо обжарить (отдельно каждый) картофель, лук, морковь и белый корень пастернака и петрушки. Баклажаны запечь в духовке целыми. Овощи режутся произвольно. Смешать обжаренные до полуготовности овощи с бараниной или свининой, сложить в кастрюлю или керамический горшок и прибавить протертые сквозь дуршлаг печеные баклажаны. Все осторожно перемешать, приправив солью и молотым черным перцем. Закрыть кастрюлю с овощами крышкой и томить до готовности в духовке.

**Рецепт 55 - Вареники с вишнями**



Рисунок 55 - Вареники с вишнями

Таблица 55 – Ингредиенты блюда «Вареники с вишней»

| Вареники с вишней | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Тесто для вареников: | | |
| Мука | 90 | 90 |
| Яйца | 80 | 80 |
| Вода | 120 мл | 120 мл |
| Соль | 5 | 5 |
| Сливочное масло | 90 | 90 |
| Вишня | 500 | 420 |
| Сахар | 60 | 60 |
| **Выход:** | - | **900** |

**Технология приготовления**

Замешиваем тесто и даем ему немного отдохнуть, делим на части, раскатываем в колбаску и нарезаем поперек кусочками. Каждый кусочек теста раскатываем в кружок. Вишню берём с косточками. Сначала просто защипываем вареник, а потом краешек закручиваем. Готовые вареники укладываем на посыпанную мукой доску или блюдо. Вареники можно отварить в кипящей воде. Затем их нужно остудить, выложив в один слой на большое блюдо. По-кубански ставьте на стол мед, или по-донскому сметану.

**Рецепт 56 – Курица по-казачьи с медом и имбирем в духовке**



Рисунок 56- Курица по-казачьи с медом и имбирем в духовке

Таблица 56 - Ингредиенты блюда «Курица по-Казачьи с медом и имбирем в духовке»

| Курица по-казачьи с медом и имбирем | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Куриные бедра | 600 | 600 |
| Лимонный сок | 100 | 100 |
| Мед | 50 | 50 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| Кунжут | 25 | 25 |
| Соль | 15 | 15 |
| Корица молотая | 7 | 7 |
| Петрушка | 10 | 10 |
| Имбирь молотый | 7 | 7 |
| **Выход:** | | **650** |

**Технология приготовления**

Маринад: смешивают лимонный сок, мед, корицу, имбирь, соль, растительное масло до однородного состояния. В бедрышках делают проколы, чтобы маринад их лучше пропитал. Заливают курицу маринадом и оставляют мариноваться 1-1,5 часа. Помещают курицу в форму для запекания, смазанную растительным маслом, посыпают кунжутом и накрываем форму фольгой.

Отправляют курицу в разогретую духовку на температуру 200 градусов на 20 минут, через 20 минут фольгу снимают и снова отправляют в духовку до зарумянивания, примерно на 15-20 минут.

**Рецепт 57 – Азу из свинины**



Рисунок 57 - Азу из свинины

Таблица 57- Ингредиенты блюда «Азу из свинины»

| Азу из свинины | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Свинина | 420 | 400 |
| Картофель | 250 | 200 |
| Огурцы солёные | 35 | 30 |
| Лук репчатый | 80 | 75 |
| Чеснок | 17 | 15 |
| Паста томатная | 50 | 50 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| **Выход:** | | 700 |

**Технология приготовления**

Свинину нарезать средними кусочками и обжаривать на масле, пока не начнет появляться корочка. Лук порезать кубиком и добавить к мясу. Когда лук приобретет золотистость, добавить соль и томатную пасту. Все залить горячей водой, чтобы она только покрывала мясо, и тушить свинину с луком на маленьком огне 30-40 минут под крышкой.

Картофель нарезать крупными кусочками и обжарить до полуготовности. Соленые огурцы мелко нарезать. Чеснок пропустить через пресс. Смешать мясо, картофель, соленые огурцы и чеснок, добавить перец. Готовить азу из свинины с картошкой и солеными огурцами еще 15 минут.

## Рецепт 58 – Карп с белым столовым вином



Рисунок 58 - Карп с белым столовым вином

Таблица 58 - Ингредиенты блюда «Карп с белым столовым вином»

| Карп с белым столовым вином | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Карп с молоками | 700 | 500 |
| Сельдерей | 40 | 40 |
| Петрушка | 15 | 15 |
| Огуречный рассол | 100 | 100 |
| Белое вино | 100 | 100 |
| Перец | 3 | 3 |
| Масло растительное | 25 | 25 |
| Мука | 20 | 20 |
| **Выход:** | | 550 |

**Технология приготовления**

Куски крупного карпа с молоками, нарезанные сельдерей, петрушка. Сложить в кастрюлю, посыпать перцем, залить огуречным рассолом пополам с белым вином. Тушить на слабом огне. Масло смешать с ложкой муки, развести процеженным соусом из-под рыбы и облить рыбу на блюде.

## Рецепт 59 – Рыба, начиненная кашей



Рисунок 59- Рыба, начиненная кашей

Таблица 59 - Ингредиенты блюда «Рыба, начиненная кашей»

| Рыба, начиненная кашей | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Карп | 700 | 500 |
| Рис | 75 | 75 |
| Пшено | 75 | 75 |
| Белое вино | 500 | 500 |
| Подсолнечное масло | 30 | 30 |
| Лук репчатый | 60 | 50 |
| Бульон рыбный | 200 | 200 |
| **Выход:** | | 700 |

**Технология приготовления**

Донскую рыбу (лещ, сазан, карп) чистят и потрошат. Отделяют икру и смешивают ее с полуготовым рисом или пшеном. Тушку рыбы час выдерживают в белом вине. Начиняют икрой с кашей и укладывают в глубокую сковородку. Заливают подсолнечным маслом, обжаренным луком и бульоном из мелкой рыбы и тушат. Специи - по вкусу.

**Рецепт 60 – Картофель с мясным фаршем по-донскому**



Рисунок 60 - Картофель с мясным фаршем по-донскому

Таблица 60 - Ингредиенты блюда «Картофель с мясным фаршем по-донскому»

| Картофель с мясным фаршем по-Донскому | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Картофель | 500 | 450 |
| Масло растительное | 20 | 20 |
| Фарш свиной | 300 | 300 |
| Лук репчатый | 60 | 60 |
| Перец | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Сухари | 20 | 20 |
| Тертый сыр | 60 | 60 |
| Зелень | 15 | 15 |
| Сметана | 300 | 300 |
| **Выход:** | - | **1200** |

**Технология приготовления**

Клубни сырого картофеля очистить, тщательно промыть под холодной водой, нарезать кружочками и по вкусу посолить. Обжарить с обеих сторон в растительном масле до подрумянивая картофель должен быть уложен на сковороду только в один слой. Приготовить фарш из свинины. Лук мелко нарезать и обжарить в оставшемся на сковороде масле, по вкусу посолив и поперчив в процессе обжаривания. Противень смазать сливочным маслом и уложить на него слой обжаренного картофеля, затем слой фарша, поверх которого уложить второй слой картофеля. Посыпать запеканку молотыми сухарями, смешав их по вкусу с тёртым сыром и рубленой зеленью. Взбрызнуть

маслом и запечь в горячей духовке до подрумянивания. Горячую запеканку порционно полить сметаной. Поверхность картофельных запеканок засыпают тёртым сыром, обжаренными молотыми сухарями.

**Рецепт 61 – Биточки запеченные по-казачьи**



Рисунок – Биточки запеченные по-казачьи

Таблица - Ингредиенты блюда «Биточки запеченные по-казачьи»

| Биточки запеченные по-казачьи | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Свинина | 250 | 200 |
| Хлеб | 90 | 90 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Сухари | 50 | 50 |
| Рис | 150 | 450 |
| Томаты | 40 | 40 |
| Сметана | 300 | 300 |
| Сыр | 20 | 20 |
| Сливочное масло | 5 | 5 |
| Жир | 10 | 10 |
| Перец | 5 | 5 |
| **Выход:** | | **1000** |

**Технология приготовления**

Мясо и замоченный в молоке хлеб пропустить через мясорубку, добавить перец, соль. Сформовать биточки, запанировать в сухарях и обжарить. Рис заправить томатом или пассерованными помидорами, сверху уложить биточки, залить сметаной, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

## Рецепт 62 - Жаркое сборное в горшочках



Рисунок 62 - Жаркое сборное в горшочках

Таблица 62 - Ингредиенты блюда «Жаркое сборное в горшочках»

| Жаркое сборное в горшочках | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Говяжья печень | 50 | 40 |
| Молоко | 20 | 20 |
| Баранина | 60 | 50 |
| Почки | 60 | 50 |
| Топленое молоко | 20 | 20 |
| Грибы | 20 | 20 |
| Картофель | 240 | 200 |
| Лук | 30 | 20 |
| Бульон | 50 мл | 50 мл |
| Зелень | 15 | 15 |
| Перец | 5 | 5 |
| Сметана | 20 | 20 |
| **Выход:** | - | **600** |

**Технология приготовления**

Печень замочить на 2 ч. в молоке. Обжарить по отдельности печень, почки, баранину до полуготовности. Сложить в горшочки, добавить жаренные в сметане грибы, лук, картофель кубиками, бульон, сливочное масло, соль, перец, зелень и поставить в духовку на 15-20 мин.

## Рецепт 63 - Клецки



Рисунок 63 - Клецки

Таблица 63 - Ингредиенты блюда «Клецки»

| Клецки | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Картофель | 140 | 120 |
| Лук репчатый | 35 | 30 |
| Масло растительное | 25 | 25 |
| Мука пшеничная | 70 | 70 |
| **Выход:** | - | **165** |

**Технология приготовления**

В кипящую воду кладут очищенный картофель, нарезанный дольками. Замешивают крутое тесто и раскатывают его тонко, затем пальцами рвут и кладут в кипящий бульон с картофелем, заправляют пассерованным на растительном масле репчатым луком. При употреблении посыпают зеленью.

## *Сладкие и хлебобулочные изделия*

### Рецепт 64 – Пирог- кулебяка по- казачьи



Рисунок 64- Пирог-кулебяка по-казачьи

Таблица 64 – Ингредиенты блюда «Пирог-кулебяка по-казачьи»

| Пирог- кулебяка по-казачьи | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| *Для теста:* | | |
| Мука | 1200 | 1000 |
| Сливочное масло | 300 | 250 |
| Яйца | 180 | 140 |
| Молоко | 240 мл | 200 мл |
| Пшеничные сухари | 70 | 70 |
| Сухие дрожжи | 15 | 15 |
| Соль | 8 | 8 |
| *Для фарша:* | | |
| Свежая рыба без костей | 600 | 460 |
| Лук | 150 | 120 |
| Масло сливочное | 400 | 350 |
| Укроп | 50 | 50 |
| Гречка | 280 | 360 |
| Яйца | 80 | 80 |
| Соль | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **2350** |

**Технология приготовления**

Замесить тесто из половины муки и дрожжей, дать ему подойти. Затем добавить масло, яйца, соль, остальную муку и дать тесту еще раз подойти.

Для приготовления начинки рыбу поджарить на масле с добавлением измельченного лука, добавить рубленную зелень укропа, все хорошо порубить.

Крупу растереть с сырыми яйцами, высушить и протереть через сито. Затем вскипятить воду с маслом, добавить крупу и хорошо перемешать, посолить и поставить на 5-10 мин в духовку, после чего смешать ее с рыбным фаршем.

На металлическом круглом блюде раскатать тесто. Обложить в центр коржа половину фарша, сверху - ломтики рыбы, на них - остальной фарш, затем кулебяку защипать, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в духовку. Когда пирог будет готов, накрыть его полотенцем.

К этому пирогу отдельно можно подать паюсную икру и сливочное масло.

**Рецепт 65 - Блины пшеничные славянские**



Рисунок 65- Блины пшеничные славянские

Таблица 65 – Ингредиенты блюда «Блины пшеничные славянские»

| Блины пшеничные славянские | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Пшеничная мука | 440 | 400 |
| Сметана | 120 | 120 |
| Яйца | 400 | 400 |
| Соль | 10 | 10 |
| **Выход:** | - | **900** |

**Технология приготовления**

Муку соединить со сметаной, посолить, размешать, постепенно ввести в нее желтки, затем добавить взбитые в пену белки, осторожно сверху вниз

перемешать и печь блины на раскаленной, смазанной маслом сковороде. Готовые блины подать с вареньем, желе или сахаром.

**Рецепт 66 - Луковник**



Рисунок 66- Луковник

Таблица 66 - Ингредиенты блюда «Луковник»

| Луковник | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Пшеничная мука | 800 | 800 |
| Вода | 240 мл | 200 мл |
| Дрожжи | 25 | 25 |
| Лук | 240 | 180 |
| Подсолнечное масло | 60 мл | 60 мл |
| **Выход:** | - | **1200** |

**Технология приготовления**

Приготовить тесто из муки, воды и дрожжей. Поставить его в теплое место, дать подойти. Затем сделать из теста тонкие лепешечки, размером 10-15 см, уложить их друг на друга в смазанную растительным маслом форму или металлическую кастрюлю, каждую лепешку (кроме последней) посыпать поджаренным луком. Испечь в хорошо прогретой духовке.

Подать к столу на блюде, при желании можно отдельно подать мед.

**Рецепт 67 - Хворост**



Рисунок 67- Хворост

Таблица 67- Ингредиенты блюда «Хворост»

| Хворост | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Сахар | 60 | 60 |
| Вода | 60 мл | 60 мл |
| Пшеничная мука | 340 | 340 |
| Сливочное масло (топ.) | 220 | 220 |
| Белое вино | 100 мл | 100 мл |
| Яйца | 120 | 120 |
| Соль | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **900** |

**Технология приготовления**

Муку смешать с водой, добавить сахар, масло, вино, яйца, посолить. Тесто хорошо вымесить, нарезать на тонкие продолговатые полоски, сплести их в виде косичек, и опустить в кипящее масло. Подрумяненный хворост вынуть дуршлагом, дать стечь избытку жира и выложить хворост на салфетку. Готовый хворост посыпать сахаром и подать к столу.

## Рецепт 68 - Паска по –казачьи



Рисунок 68 - Паска по–казачьи

Таблица 68 – Паска по-казачьи

| Паска по–казачьи | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Пшеничная мука | 1000 | 1000 |
| Сливки | 500 | 250 |
| Яичные желтки | 50 | 50 |
| Дрожжи | 100 | 100 |
| Молоко | 185 мл | 90 мл |
| Топленое молоко | 240 мл | 120 мл |
| Сахар | 200 | 200 |
| Соль | 12 | 12 |
| Ваниль | 20 | 20 |
| **Выход:** | - | |

**Технология приготовления**

Половину необходимой по рецепту муки заварить горячими сливками, хорошо размешать, чтобы не было комочков. Взбить желтки добела и поставить в посуде в теплую воду. Распустить в молоке дрожжи, добавить к ним желтки и все это перелить в запаренную муку, хорошо вымешать и дать подойти.

Потом тесто посолить, досыпать муку и вымесить полчаса, затем влить топленое масло, всыпать сахар, ваниль или корицу и месить пока на нем не появятся пузырьки. Наполнить тестом формы менее чем на половину их объема и, когда оно подойдет, поставить их в горячую духовку на 1 час.

**Рецепт 69 - Пряники Донские**



Рисунок 69 - Пряники Донские

Таблица 69 - Пряники Донские

| Пряники Донские | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Темный мед | 100 | 100 |
| Сахар | 80 | 80 |
| Гвоздика | 5 | 5 |
| Корица | 5 | 5 |
| Пшеничная мука | 260 | 260 |
| Яйца | 100 | 100 |
| Сода питьевая | 5 | 5 |
| **Выход:** | - | **520** |

**Технология приготовления**

Подогреть в кастрюле мед, добавить сахар, помешивать, пока сахар не растает. Затем положить корицу и истолченную гвоздику, половину муки, взбитое яйцо, соду все хорошо перемешать. Выложить тесто на стол, всыпать остаток муки и месить до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Разделать его в виде небольших шариков, положить на смазанный маслом противень и испечь в умеренно нагретой духовке.

**Рецепт 70 - Пирог походный**



Рисунок 70 - Пирог походный

Таблица 70 – Пирог походный

| Пирог походный | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Мякоть свинины | 150 | 100 |
| Говядины | 150 | 100 |
| Баранины | 150 | 100 |
| Чеснок | 150 | 90 |
| Мука | 1200 | 1000 |
| Помидоры | 300 | 120 |
| Жир | 300 | 300 |
| Лук | 150 | 70 |
| **Выход:** | | **1400** |

**Технология приготовления**

Кусок мякоти свинины, говядины и баранины начиняют кусочками чеснока и обжаривают в духовке или печи до готовности. Режут слоями толщиной 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.

**Рецепт 71 - Нардек (арбузный мед)**



Рисунок 71- Нардек (арбузный мед)

Таблица 71 – Нардек (арбузный мед)

| Нардек (арбузный мед) | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Арбуз | 7000 | 5500 |
| Лимон | 50 | 45 |
| **Выход:** | **-** | **2800** |

**Технология приготовления**

Мякоть спелых столовых арбузов отжать, пропустить через пресс. Слить

в эмалированный или медный таз. Поставить на огонь и довести до кипения. Постоянно помешивая, варить на слабом огне, уваривая до 1/8 -1/10 объема. В конце добавьте сок целого лимона, проварите еще пару минут. Хранить мед в сухих стеклянных банках в прохладном месте.

## *Напитки*

### Рецепт 72 – Смоква из винограда (Ростов, Нижний Дон, XVIII век)



Рисунок 72 – Смоква из винограда

Таблица 72 – Смоква из винограда

| Смоква из винограда | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Вода | 1300 мл | 1300 мл |
| Сахар | 300 | 300 |
| Виноград | 400 | 400 |
| Сахарная пудра | 15 | 15 |
| **Выход:** | **-** | **1500** |

**Технология приготовления**

Сварить сироп из одного стакана воды и сахара. В горячем сиропе обмакнуть некрупные грозди винограда, затем обвалять их в сахарной пудре и обсушить в духовке. Соединяем сироп и виноград, добавляем воду. Хранить в закрытой банке.

### Рецепт 73 - Квас из терна



Рисунок 73 - Квас из терна

Таблица – Квас из терна

| Квас из терна | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Терн | 1000 | 600 |
| Вода | 4000 мл | 3400 мл |
| Сахар | 300 | 300 |
| Дрожжи | 15 | 15 |
| **Выход:** | - | **4000** |

**Технология приготовления**

Протереть 1 кг терна. Отжимки залить 4 л воды, прокипятить 15 минут. Остудить, процедить и всыпать 300 г сахара, вновь вскипятить. Сироп охладить и влить терновый сырой сок. Добавить 15 г дрожжей, размешать, разлить по бутылкам, плотно закрыть пробками, и выдержать 5 дней.

**Рецепт 74 - Чай липовый**



Рисунок 74 - Чай липовый

Таблица 74 – Чай липовый

| Чай липовый | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Липовый цвет | 20 | 20 |
| Вода | 950 мл | 800 мл |
| Сахар | 60 | 60 |
| Мед | 80 | 80 |
| Сироп | 80 мл | 80 мл |
| Варенье | 80 | 80 |
| **Выход:** | - | **900** |

**Технология приготовления**

Перед завариванием чая чайник ополоснуть кипятком, чтобы прогреть. Положить в него сухой, чистый липовый цвет, залить кипятком и поставить на

45 мин для настаивания, накрыв крышкой или салфеткой.

После настаивания чай процедить, снова залить в чайники довести до кипения, следя за тем, чтобы чай долго не кипел.

Подавать чай на стол горячим или холодным. Отдельно в розетке подать к нему сахар или мед, сироп или варенье.

**Рецепт 75 - Кисель квасной**



Рисунок 75 - Кисель квасной

Таблица 75 – Кисель квасной

| Кисель квасной | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Хлебный квас | 600 мл | 420 мл |
| Сахар | 120 | 120 |
| Корица | 8 | 8 |
| Лимон | 60 | 40 |
| Крахмал | 30 | 30 |
| **Выход:** | - | **400** |

**Технология приготовления**

Вскипятить квас, добавить сахар, корицу, лимонную цедру. Крахмал развести в стакане холодного кваса и вылить тонкой струйкой в кипящий квас.

Затем, постоянно помешивая, вскипятить еще раз, снять с огня, перелить в глубокое фарфоровое блюдо (или порционные чашки), смоченные холодной кипяченой водой и посыпанные сахарным песком, остудить и подать к столу.

**Рецепт 76- Взвар из сухофруктов**



Рисунок 76 – Взвар из сухофруктов

Таблица 76 – Взвар из сухофруктов

| Взвар из сухофруктов | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Сушеные фрукты | 600 | 800 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Корица | 6 | 6 |
| Вода | 800 мл | 400 мл |
| **Выход** | **-** | **1000** |

**Технология приготовления**

Сушеные фрукты промыть, сложить в кастрюлю, добавить корицу, залить водой, довести до кипения, закрыть крышкой и варить до готовности на слабом огне. Из сока сухофруктов и сахара сварить сироп и залить им фрукты.

**Рецепт 77 – Сбитень «Казачий»**



Рисунок 77 – Сбитень «Казачий»

Таблица 77 – Сбитень «казачий»

| Сбитень «казачий» | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Мёд | 150 | 150 |
| Вода | 2000 | 2000 |
| Сахар | 100 | 100 |
| Зверобой | 5 | 5 |
| Гвоздика | 5 | 5 |
| Корица | 10 | 10 |
| Мята | 5 | 5 |
| Имбирь | 10 | 10 |
| Перец горошком | 1 | 1 |
| **Выход** | - | **1000** |

**Технология приготовления**

Мёд прокипятить с небольшим количеством воды, снять пену. Прокипятить сахар, соединить с мёдом и кипятить на слабом огне под крышкой 15-20 мин. Отдельно прокипятить пряности, дать настояться 10 мин, процедить, добавить мёд и подогреть.

**Рецепт 78 – Напиток из трав**



Рисунок 78 - Напиток из трав

Таблица 78 – Напиток из трав

| Напиток из трав | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Вода | 1000 мл | 1000 мл |
| Чабрец | 10 | 10 |
| Донника | 10 | 10 |
| Мята | 5 | 5 |
| Гвоздика | 5 | 5 |
| Имбирь | 10 | 10 |

| | | |
|---|---|---|
| Чай | 10 | 10 |
| Мёд | 5 | 5 |
| Вино | 100 мл | 100 мл |
| **Выход:** | | |

**Технология приготовления**

В кувшин с водой опустить по чабрец, доннику, мяту, гвоздику, имбирь, чай. Добавить вино и вскипятить. Процедить. Добавить мёд по вкусу. Пить горячим.

**Рецепт 79 - Хлебный квас (Ростов-на-Дону, XVII-XIX вв.)**



Рисунок 79 – Хлебный квас

Таблица 79 – Хлебный квас

| Хлебный квас | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Сухари | 200 | 200 |
| Кипяток | 2000 мл | 2000 мл |
| Дрожжи | 5 | 5 |
| Сахар | 80 | 80 |
| Изюм | 4 | 4 |
| **Выход:** | - | **2000 мл** |

**Технология приготовления**

Ржаные сухари залить литрами кипятка, закрыть плотно, дать выстоять 5 часов. Процедить, затем добавить дрожжи и сахар. После появления пены процедить вторично и налить в бутылку, вложить в нее изюм и плотно закупорить - выдержать 3 дня.

## Рецепт 80 - Напиток с Донским вином (Средний Дон, XVIII–XIX вв.)



Рисунок 80 – Напиток с Донским вином

Таблица 80 – Напиток с Донским вином

| Напиток с Донским вином | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Липовый цвет | 40 | 40 |
| Чабрец | 30 | 30 |
| Мята | 20 | 20 |
| Белое вино | 120 мл | 120 мл |
| Донское вина | 180 мл | 180 мл |
| Горячее молока | 300 мл | 300 мл |
| Мёд | 30 | 30 |
| **Выход:** | - | **500** |

**Технология приготовления**

Липовый цвет, чабрец, мяту крепко заварить, процедить, добавить равный объем белого вина. Пить горячим. Смешать стакан донского вина, 2,5 стакана горячего молока, столовую ложку меда.

## Рецепт 81 - Вишневый Морс (Средний Дон, XVIII век)



Рисунок 81 - Вишневый Морс (Средний Дон, XVIII век)

Таблица 81 - Вишневый Морс (Средний Дон, XVIII век)

| Вишневый морс | Брутто, г | Нетто, г |
|---|---|---|
| Вишня | 500 | 400 |
| Сахар | 90 | 90 |
| Водка | 150 мл | 150 мл |
| Крепкий кофе | 250 мл | 250 мл |
| Красное вино | 250 мл | 250 мл |
| **Выход:** | - | **1000 мл** |

**Технология приготовления**

Спелые вишни насыпать в горшочек и поставить в духовку на 4 часа. Настаивать в холодильнике 24 часа. Откинуть на дуршлаг, дать соку стечь. Ягоды перетереть. Добавить сахар, водку, кофе и вино. Взбить до растворения сахара, поставить на лёд.

# *СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ*

1. Блюда казачьей кухни. - М.: МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ), 2015. - 45 с.

2. Донская и казачья кухня. Сборник кулинарных рецептов /Лагутина Л.А., Лагутина С. В. - Ростов н/Д: Феникс, 2001.

3. Казачья кухня. Рецепты исконно казачьей кухни.- М.: ЗАО «Книга», 2009.

4. Брыкин В.С. Легенды, были и люди родного края: историко-документальное повествование/В.С. Брыкин. – Михайловка: Михайловская типография, 2012.

5. Брыкин В.С. Прогулки по улицам Михайловки. – М.: Вече, 2008.

6. Гомзякова Н.Н. Традиционная культура кубанского казачества как фактор воспитания патриотизма у молодых людей // Вестник Военного института радиоэлектроники. - 2005. - № 3. - С. 98-105

7. Екимов Б.П. Память лета: рассказы разных лет/ Б.П. Екимов. – Волгоград: Издатель, 2008.

8. Кашкаров А.П. Аннотация книги "Традиции казачества" - Ростов н/Д: Феникс, 2016.

9. Куринной И. Критика традиционной истории казачества [Электронный ресурс] URL: https://www.libfox.ru/139593-igor-kurinnoy-kritika-traditsionnoy-istorii-kazachestva.html

10. Курышева Е. И. Формирование основ культуры казачества у студентов университета в процессе профессиональной подготовки: дис. канд. пед.: 13.00.08. Самара, 2015. 201 с.

11. Лукаш С. Н. Воспитание подрастающих поколений в традициях и инновациях культуры казачества Юга России: автореф. дис. д-ра пед. наук. Ростов н/Д, 2010. 48 с.

10. Новак Л. Как у нас было на Тихом Дону: историко-этнографич. очерк/ Л. Новак, Н. Фрадкина. - Ростов н/Д: Ростовское книжное издательство, 1985.

11. Орлов Г.В. История родного края: Волгоградский регион (1589-2007): учеб. книга/ Г.В. Орлов. – Волгоград: Издатель, 2007.

12. Петров-Бирюк Д.И. Казаки. – М.: Вече, 2006.

13. Полануер А.А. В поисках Мамая: художественно-исторические очерки. – Волгоград: Издатель, 2008.

14. Савельев Е.П. Древняя история казачества. – М.: Вече, 2012.

Сухов Н.В. Казачка: роман/ Н.В. Сухов. – Волгоград: Издатель, 2004.

15. Хорошхин М.П., Путилов Е.С. Забайкальская казачья книжка. – Спб.: Типография А.С. Суворина, 1893.
16. Шалыгин В.В. Мой край родной, казачий: Усть-Медведицкий округ области Войска Донского/ В.В. Шалыгин. – Волгоград: Станица – 2, 2003.
17. Шафажинская Н.Е. Духовно-нравственные основы и потенциал российского казачества: вера, культура, патриотическое служение. М.: ИНФРА-М, 2014. 204 с.
18. Яловой В., Никулинский Ю. Старинная казачья кухня. - Ростов н/Д: Периодика Дона, 1989
19. Казачья кухня. Традиционные казачьи рецепты и блюда. URL: http://www.kazachiyvir.ru/tradition/cock.html (Дата обращения: 03.03.2020 г.)
20. Казачья свадьба URL: http://kazak-center.ru/load/khronika_kazachestva/tradisii_kazachestva/kazachja_svadba/13-1-0-538 (Дата обращения: 22.03.2020 г.)
21. Кулинарный портал [Электронный ресурс] URL: https://kuking.net (Дата обращения: 10.03.2020 г.)
22. Казачьи ремёсла и промыслы URL: https://big-rostov.ru/turizm/otdyxaem-v-rostovskoj-oblasti/kazachi-remyosla-i-promysly/ (Дата обращения: 20.03.2020 г.)
23. Особенности кубанской казачьей кухни [Электронный ресурс] URL: http://chko.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=126:2012-07-16-19-52.36&catid=48:2012-07-21-15-23-06&Itemid=131. (Дата обращения: 17.03.2020 г.)
24. Обычаи, традиции, нравы казаков URL: https://www.yuga.ru/articles/society/4345.html (Дата обращения: 18.03.2020 г.)
25. Традиционная казачья кухня. Рецепты блюд.// Союз казаков Семиречья [Электронный ресурс] URL: http://kazakikg.com/index.php/kazachya-kukhnya (Дата обращения: 17.03.2020 г.)
26. Традиции воспитания детей в казачьих семьях URL: https://xn--80aaak5agq.xn--p1ai/content/tradicii-vospitaniya-detey-v-kazachih-semyah (Дата обращения: 20.03.2020 г.)
27. «Уж ты, конь, мой конь, ты товарищ боевой»: конь в повседневной жизни казака (вторая половина XIX - начало XX вв.) URL: https://cyberleninka.ru/article/n/uzh-ty-kon-moy-kon-ty-tovarisch-boevoy-kon-v-povsednevnoy-zhizni-kazaka-vtoraya-polovina-hih-nachalo-hh-vv (Дата обращения: 22.03.2020 г.)