

# Казачья кухня

Особенности, традиции, рецепты.



Современный человек все чаще обращает свой взор в прошлое, ищет и находит в нем истоки не только настоящего, но и будущего. Попробуем коснуться глубин истории казачьей кухни.



Казачья кухня раскрывает особенности быта и культуры донских казаков. Названия многих казачьих войск соответствовали названию рек, таких как Амур, Волга, Дон, Енисей, Кубань. Казаки, живя рядом с водными местами, занимались приготовлением рыбных блюд. Они запекали леща, варили уху, приготавливали кулеш с рыбой. Для казаков блюда из рыбы были основой питания. Из филе рыбы делали рыбные котлеты и фрикадельки. На праздничный стол подавали фаршированную рыбу. Также рыбу сушили, коптили и вялили.

Также казаки очень любили готовить голубцы, холодец, домашнюю лапшу, хлеб, пироги, каши с изюмом, а еще варили морсы (вишневые) и квасы. Десертом у казаков был арбузный мед.



СОЛЯНКА КАТАМЬЯ

**Перед вами рецепты, которые  
пришли к нам из далекого  
прошлого.**

**Многие из них сегодня забыты.  
Но у донской старинной кухни есть  
свой колорит...**

**Попробуйте, и вы это  
почувствуете...**



# Рецепт первый

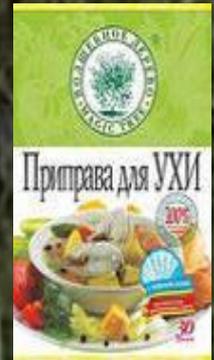
Уха

РОСТОВСКАЯ



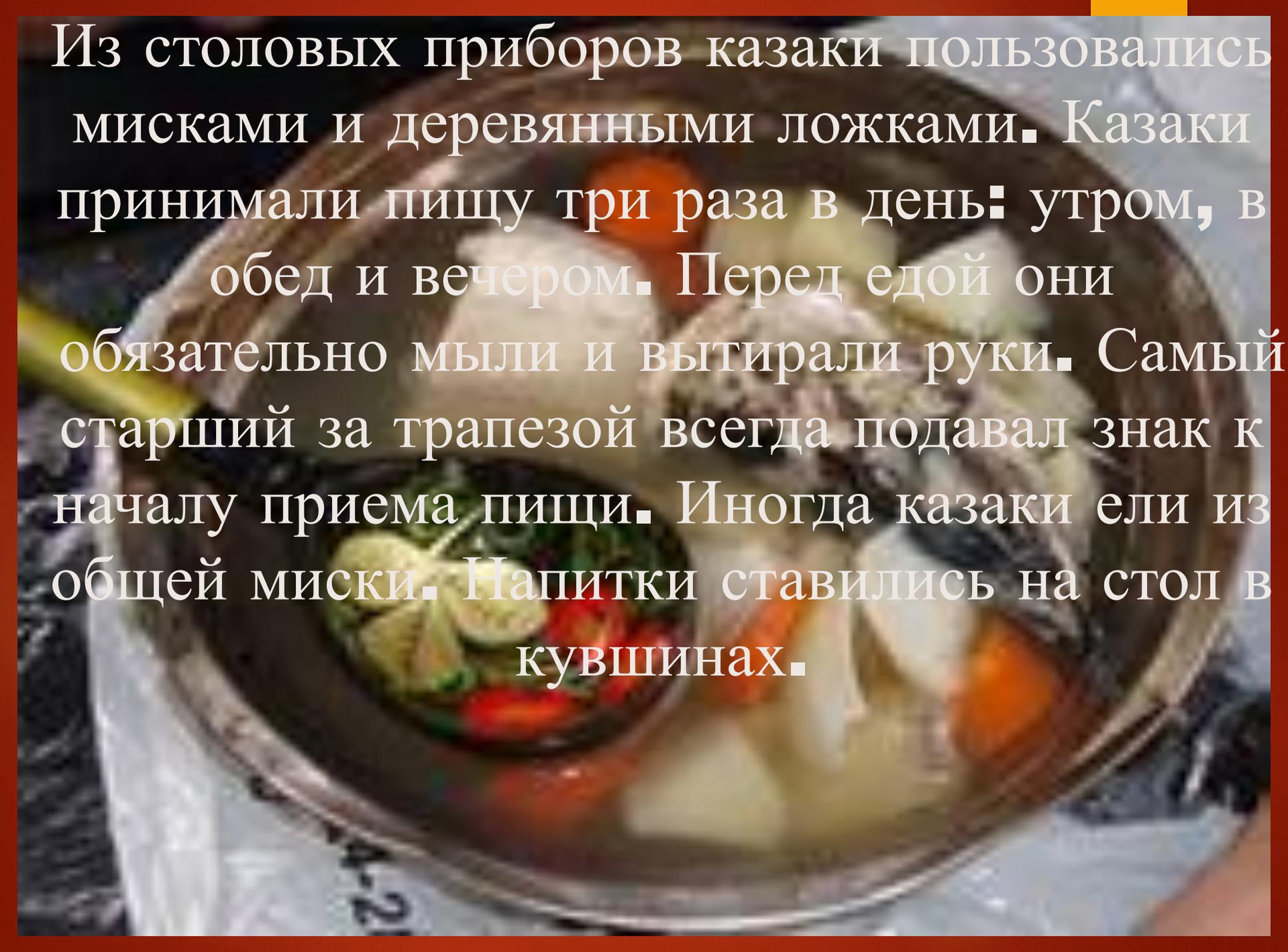
# Продукты, необходимые для приготовления ухи

На порцию ухи: потребуется:  
400 г воды, 70 г карпа, 100 г картофеля, петрушка, лук,  
масло, специи, зелень и соль по вкусу.



A photograph of a cooking pot hanging over a fire. The pot is filled with a liquid, likely water or broth, and is being heated by a fire made of sticks and wood. The background is a blurred outdoor setting with green grass and trees.

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

A large wooden bowl filled with a traditional Kazakh soup, likely Beshbarmak. The soup contains pieces of meat, noodles, and vegetables like carrots and green onions. The bowl is placed on a white surface, possibly a tablecloth.

Из столовых приборов казаки пользовались мисками и деревянными ложками. Казаки принимали пищу три раза в день: утром, в обед и вечером. Перед едой они обязательно мыли и вытирали руки. Самый старший за трапезой всегда подавал знак к началу приема пищи. Иногда казаки ели из общей миски. Напитки ставились на стол в кувшинах.

A top-down view of a bowl of Kazakh Kulesh soup. The soup is a thick, yellowish-cream color, likely made with buckwheat and meat. It is garnished with fresh green herbs, possibly parsley, in the center. The bowl is decorated with black and red patterns. A small portion of a red and black patterned plate is visible on the right side.

Рецепт второй

Казачий  
кулеш

## Продукты, необходимые для приготовления кулеша

- 1 стакан пшена;
- 300-400 грамм сала (солонины, обязательно с мясными прожилками, можно плотную грудинку);
- 4-5 головок репчатого лука;
- 50 грамм сливочного масла;
- 1-2 столовые ложки растительного масла;
- соль по вкусу;
- 0,3 чайной ложечки черного молотого перца;
- 200 грамм зелени (смесь зелёного лука, петрушки и укропа);
- 2 лавровых листочка;
- 2-2,5 литра воды.



## Пошаговый домашний рецепт кулеша

в приготовленную кастрюлю наливаем **1** литр воды, помещаем туда пшено, добавляем соль по вкусу и варим (время от времени помешивая) до готовности, ориентировочно **30** минут;

пока варится крупа, нарезаем на средние брусочки сало, с мясными прожилками, и укладываем в разогретую сковороду, добавив немного растительного масла и обжариваем до полуготовности;

затем очищаем от шелухи репчатый лук, нарезаем его на полукольца и отправляем в сковороду с салом;

обжариваем сало до шкварок и лук до румяности и золотистого цвета;

после этого добавляем в кастрюлю с пшеном оставшуюся воду и доводим до кипения;

затем в кастрюлю отправляем пережаренный лук и шкварки, лавровый лист, перец, половину получившегося количества зелени, сливочное масло, добавляем соль по вкусу и варим на слабом огне ещё **5** минут.

A young girl with blonde hair, smiling, stands on a simple wooden raft on a calm river. She is dressed in a traditional red and white outfit, featuring a long red skirt with a white ruffled hem and a matching red top with white sleeves. She holds a long wooden pole across her shoulders, with two metal buckets hanging from it. The background shows a wide river, green trees on the banks, and a clear blue sky. The entire scene is framed by a dark red border.

*Время бежит неумолимо быстро,  
главное не забывать истоки,  
традиции и обычаи, гордиться своей  
историей и культурой.*

*Спасибо за  
внимание*

