

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЮГ

СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ- столица — город
Владикавказ.

НАРОДЫ СЕВЕРНОЙ ОСЕТИИ

- Осетины – наследники древних иранских племен: сарматов и скифов. Территория Осетии в средних веках входила в состав могущественного экономически и культурно развитого государства Алания. Историки-этнографы отмечают тесное переплетение иранских и кавказских черт в области духовной и материальной культуры современного осетинского народа.



ВНЕШНОСТЬ

Осетины в основном темноволосые и темноглазые, со смугловатым цветом кожи. Лоб широкий и прямой, лобные бугры хорошо развиты, но надбровные дуги развиты слабо. Нос у северных осетин прямой, довольно большой и выдающийся, рот с тонкими прямыми губами, небольшой. Часто встречаются среди осетин глаза голубого цвета, каштановые и светлые волосы.

* Национальный костюм женщины состоит из следующих элементов:

- 1) рубаха
- 2) корсет
- 3) светлое платье черкеска с длинным рукавом-лопастью
- 4) шапочка в форме усеченного конуса
- 5) фата-вуаль

* Мужчины носили костюм из:

- 1) шаровары
- 2) черкеска
- 3) бешмет
- 4) ноговицы
- 5) башлык
- 6) папаха
- 7) узкий рон — пояс
- 8) кинжал



ЕДА

- Кухня осетинского народа образовалась под влиянием кочевого образа жизни алан. Основой кухни является мясо, сваренное в казане и приправленное острым соусом из сметаны. Блюдо получило название цахтон, или нуры цахтон. Так как Осетия расположена на Кавказе, в национальной кухне важное место занимает шашлык.
- Осетины в ранние времена жили преимущественно в горах, поэтому их рацион был довольно скудным. Обычно они ели хлеб чурек и запивали его молоком, водой или пивом, готовили популярные в народе овсяные блюда: бламык, калуа и хомыс. Мясо раньше ели редко, так как в горах его много не было, а скот в основном продавали, чтобы заработать деньги на жизнь.
- Самые излюбленные напитки национальной кухни Осетии — квас, пиво, брага, арака и ронг. Спиртные напитки осетин: двайно — арака двойной перегонки, и «напиток Тутыра» — смесь кваса с аракой. Осетинское пиво популярно на Северном Кавказе и в России.

Осетинские пироги являются важным блюдом на столе в Осетии. Начинка у них бывает самая разнообразная и от нее зависит название пирога:

~картофджин — пирог с картофелем и сыром;

~уалибах — пирог с сычужным сыром;

~фыдджин — пирог с мясом;

~сахараджин — пирог со свекольными листьями и сыром;

~давонджин — пирог с листьями черемши и сыром;

~кабускаджин — пирог с капустой и сыром;

~насджин — пирог с тыквой;

~кадурджин — пирог с фасолью;

~кадынздджин — пирог с зеленым луком и сыром;

~балджин — пирог с вишней;

~зокодджин — пирог с грибами.



Готовят пироги из дрожжевого теста, самым популярным является осетинский пирог с мясом. На званых обедах это главное блюдо, и подается он к столу отдельно. Круглые пироги с сыром называются уалибах, или хабизджин, пирог с сыром, выполненный в форме треугольника — артадзыхон. В осетинском пироге, приготовленном по настоящему национальному рецепту, должно быть всего 300 теста и 700 г начинки.

Осетинские пироги известны далеко за пределами Осетии, как осетинский сыр и осетинское пиво.