

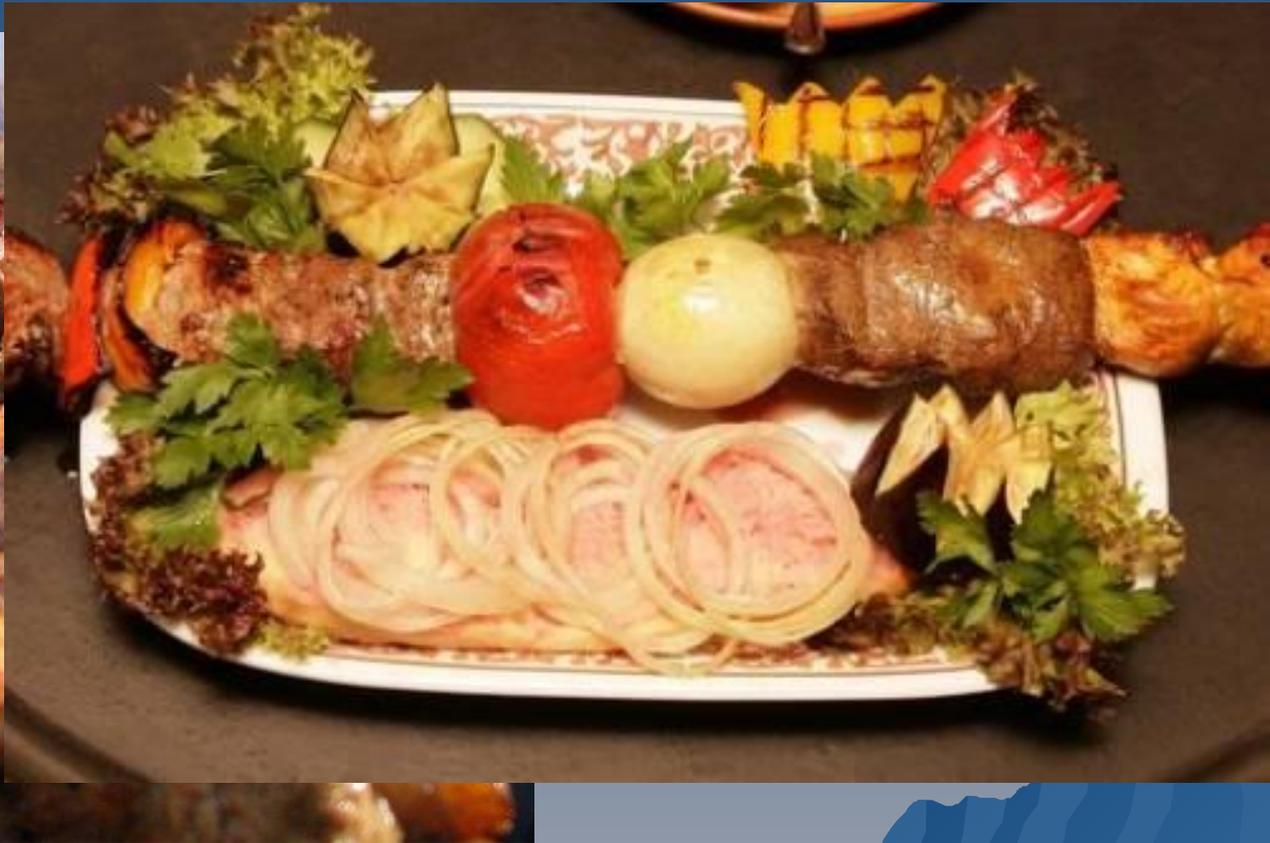
КУХНЯ ОСЕТИН



У осетин с древних времен основной пищей было мясо, главным образом в отварном виде, которое приправляется острым сметанным соусом (цахдон, нурыдзахдон)



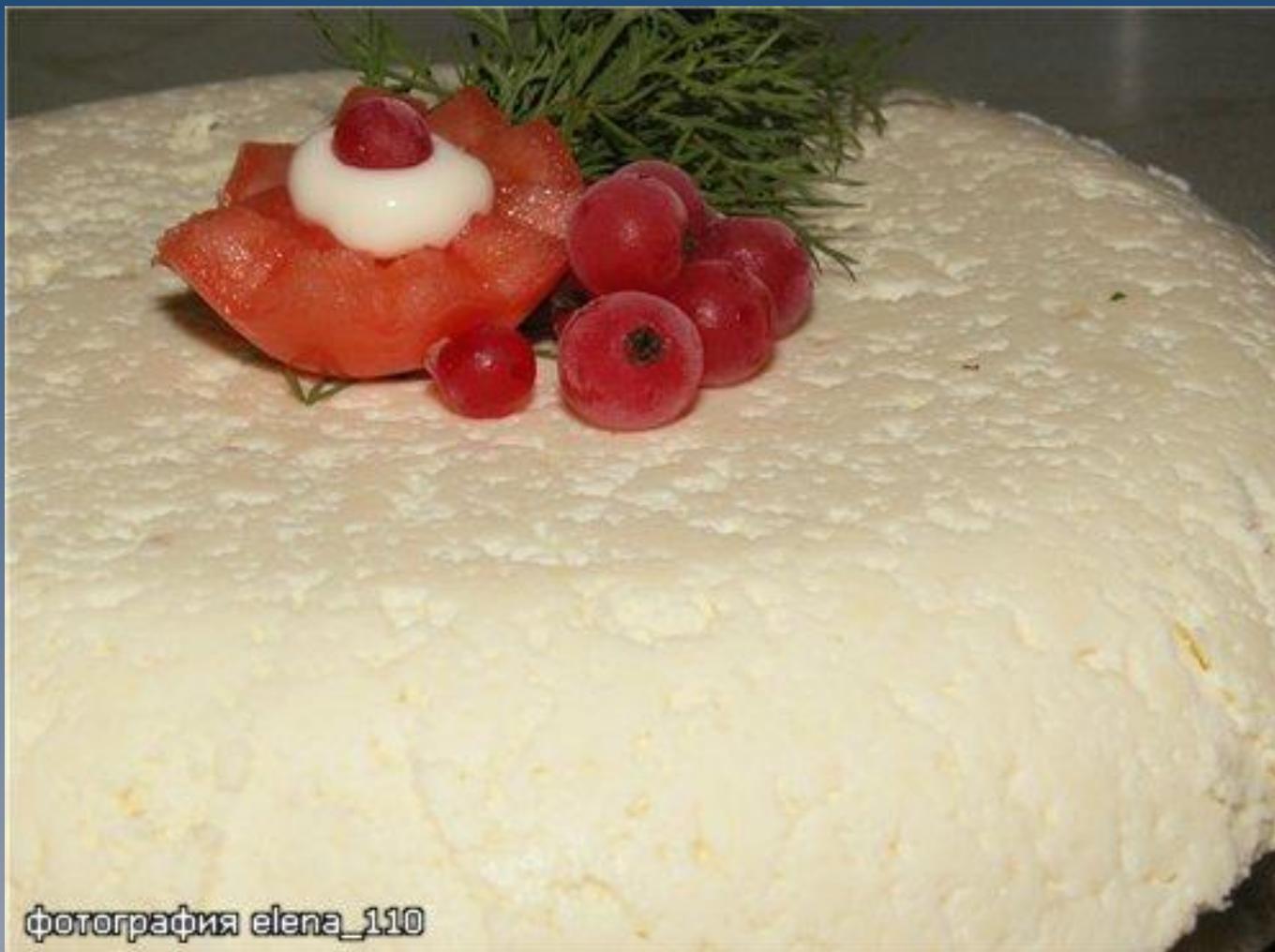
Очень популярен был и шашлык из баранины, который готовился без предварительного маринования мяса.



быть разной — картофель, мясо, сыр, листья свеклы, тыква, ягоды, капуста, черемша. Пироги делаются из дрожжевого теста. Самый популярный из этих пирогов — пирог с мясом, фыдчин (осет. фыдджын). Фыдчин — обязательное блюдо на званых обедах. С пирогами связан важный осетинский обряд.



чаще всего в качестве начинки использовали осетинский сыр. Далеко за пределами Осетии он очень известен.
Это национальное блюдо осетинской кухни готовили из овечьего, козьего или цельного коровьего молока.



фотография елена_110

количество пирогов, подаваемых на стол, зависело от назначения. Гостю, например, принято было подавать на блюде три пирога. На праздничный стол, кроме пирогов круглой формы, подавались и треугольные изделия также по три вместе. На поминальном столе количество пирогов обязательно должно было быть четным.



Из-за своего географического места жительства осетины, особенно живущие в горах, питались скудно. Обычной едой для них был чурек (осет. кæрдзын), запиваемый пивом, молоком либо простой ключевой водой. Также готовили популярные в народе овсяные блюда бламык, хомыс и калуа. В наше время их обычно не готовят.



Среди национальных напитков самыми излюбленными были ронг, пиво, арака́, брага



Ронг (осет. Ронг) — в осетинском нартском эпосе название хмельного напитка, приготовленного особым образом из мёда

Арака́ (осет. ара́хь / ара́хъхъ) — алкогольный напиток, изготовленный из зерна кукурузы, ячменя или других зерновых культур

Осетинское пиво широко известно на территории Северного Кавказа и России в целом. Многие иностранные путешественники отмечали высокие вкусовые качества этого напитка. По преданию, пиво изобрела Шатана, главная героиня нартовского эпоса осетин.



Осетинская кухня не развивается изолированно. Она неразрывно связана с кулинарией других народов, особенно кавказских, сохраняя при этом свои особенности. В свою очередь осетинские блюда, особенно пироги, украшают столы многих народов Кавказа.

