Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 21 им В.А. Маркинтеева

Муниципальное образование Курганинский район

Конкурс: « Разговор о правильном питании»

Номинация: «Рисуем комикс - весело и интересно о том, что вкусно и полезно»

Тема: «Региональные блюда. Кубанский борщ»

Авторы: Сагоян Вардуш, ученица 8 класса,

Сагоян Милине, ученица 5 класса,

Сагоян Сюзанна, ученица 1 класса

МБОУООШ № 21 им В.А.Маркинтеева

Руководитель: Крупкевич Лариса Петровна

352423, Курганинский район,

х.Свобода, ул.Центральная, 10

тел. 8(86147) 7-02-06

2020 год

Муниципальный конкурс образовательной программы

«Разговор о правильном питании»

Номинация: «Рисуем комикс- весело и интересно о том, что вкусно и полезно»

Тема: Региональные блюда

Мы три сестры: Вардуш, Милине и Сюзанна Сагоян. Наша семья большая, многодетная: мама Ирина Васильевна, папа Саркис Артушович, брат Артурик, сестрички: Рузанна, Карина, Вардуш, Милине и Сюзанна.

Мы родились и живем на Кубани. Это многонациональный гостеприимный край. Люди многих национальностей живут и работают на Кубани. Это русские, украинцы, греки, армяне, адыгейцы, азербайджанцы, кабардинцы, турки и другие народы. Каждый народ богат своими традициями, обычаями и национальной кухней. Но что же может объединить все национальные блюда на Кубани? Это конечно же - кубанский борщ.

Борщ – блюдо, без которого на Кубани не мыслим накрытый стол, причем как в будни, так и в праздники. Борщ на юге не «варят» и «наливают», а «складывают» и «насыпают». Он – не первое и не второе, а вполне самостоятельное блюдо, тарелка которого способна насытить взрослого человека на протяжении большей части дня. Рецептов кубанского борща – бесчисленное множество: «по-своему» его готовят не только в каждой станице, но и в любой, отдельно взятой, хате. Попробуйте и вы запастись необходимым набором продуктов и самостоятельно приготовить знаменитый кубанский борщ. А рецептов очень много. Это и борщ кубанский со шпиком, борщ кубанский с фасолью, борщ зеленый с яйцом и салом, борщ летний, зеленый, борщ с копченым гусем или уткой… В нашей семье любят готовить кубанский борщ. Он ничем не уступает нашим национальным армянским блюдам.

Готовясь к конкурсу, мы много узнали из истории кубанской кухни. Известное дело: на Кубани поклоняются борщу. Борщ для кубанцев— это и завтрак, и обед, и ужин, и полдник. Гастрономическую моду на борщ, сама того не ожидая, ввела еще императрица Екатерина II. Сейчас, правда, по старинке (с жареным салом) борщ уже мало кто готовит. Борщ многим кажется сложным блюдом. Принято считать «шо дивчину замуж тока тогда возьмут, когда борщ готовить научится». На самом деле борщ — вполне простое и посильное любой хозяйке блюдо.

До сих пор не существует раз и навсегда установленных рецептов этого кубанского блюда. Ни в одном городе, ни в одной станице, ни в одном доме на Кубани не встретишь одинакового борща. У каждой хозяйки есть свои маленькие секреты, которые превращают кубанский борщ в особенное, сугубо индивидуальное блюдо. По разнообразию компонентов, используемых при приготовлении борща, способов подготовки продуктов, входящих в его состав, по количеству вариантов приправ и заправок кубанский борщ не имеет себе равных.

Героями нашего комикса стали Смешарики - известные мультяшные персонажи нашумевшего мультсериала.

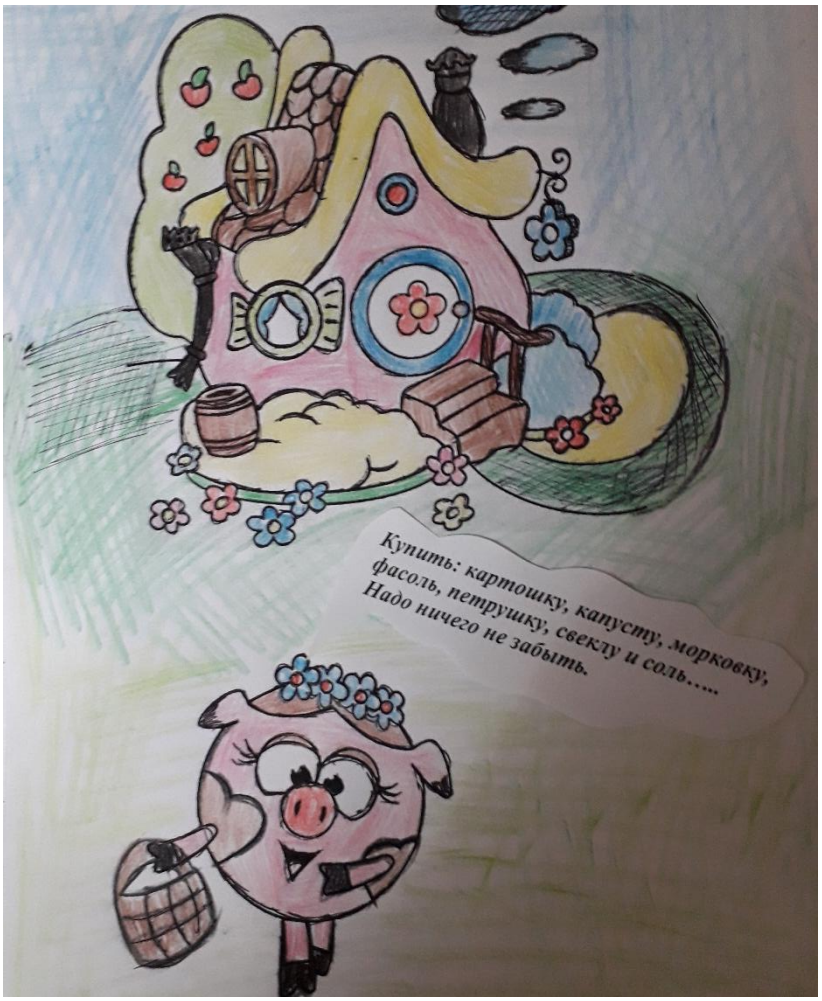
Кубанский борщ

(по мотивам стихотворения С.Михалкова)

Однажды Нюша на рынок пошла,

С рынка она домой принесла:

Картошку, капусту, морковку, фасоль, петрушку, свеклу и соль.



Смешарики спор завели меж собой.

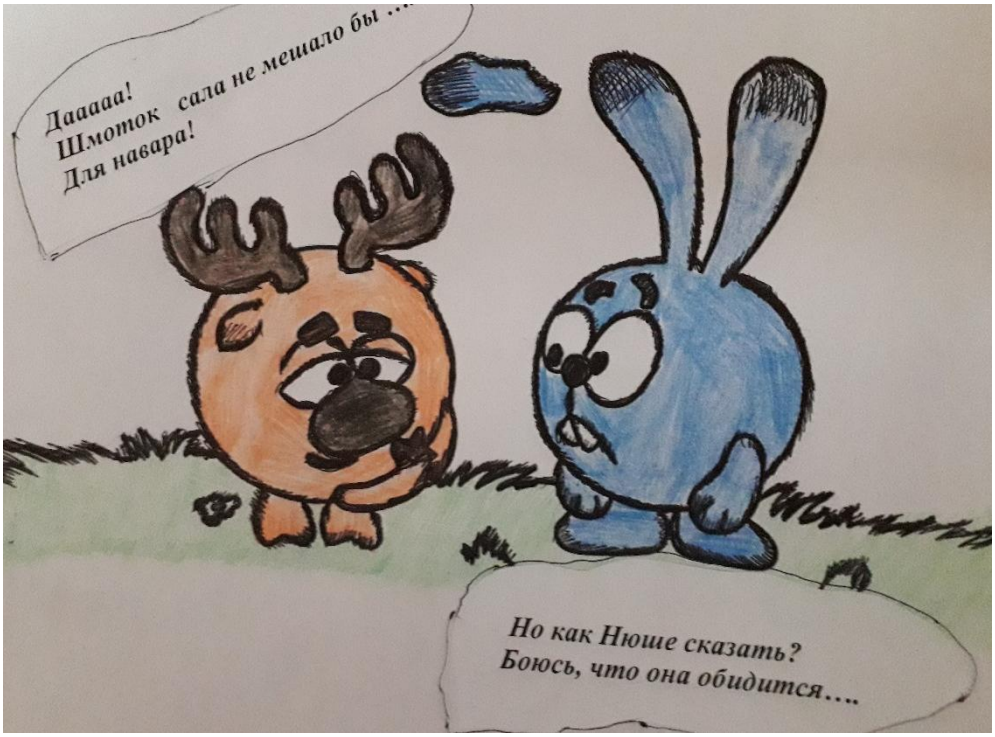
Что лучше, вкусней и полезней? Постой!

Картошка? Капуста? Морковка? Фасоль? Петрушка? Свекла? А соль?

Нюша тем временем ножик взяла

И ножиком этим крошить начала:

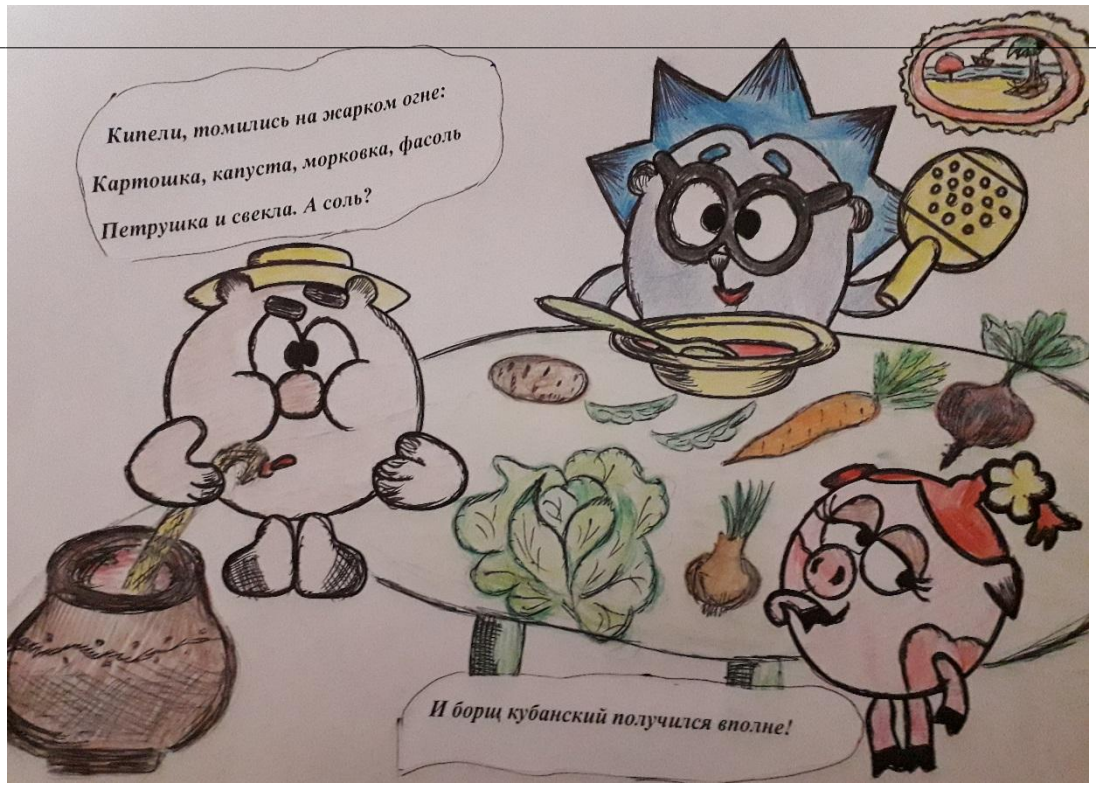
Картошку, капусту, морковку, фасоль, петрушку и свеклу. А соль?!



Накрытые крышкою в душном горшке

Кипели, кипели в крутом кипятке:

Картошка, капуста, морковка, фасоль, петрушка, свекла. А соль?



Кипели, томились на жарком огне

И борщ кубанский получился вполне!

Теперь можно Нюше друзей созывать.

Кормить, угощать и здоровья желать!