

ПАСПОРТ

1. Наименование объекта нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации (далее – объект).

Каши и пироги как составная часть традиционной кухни терских казаков станицы Галюгаевской.

2. Вид объекта:

Традиции, выраженные в обрядах, празднествах, обычаях, играх и других формах народной культуры.

3. Этническая принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

Русские. Терские казаки.

4. Языковая принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

Русский язык.

5. Конфессиональная принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.
Православие.

6. Наименование места (мест) бытования объекта.

Станица Галюгаевская располагается в урочище Галюгай, которое находится на левом берегу реки Терек. Это одно из старейших поселений в Ставропольском крае. Ученые, изучающие историю Терско-Кубанского округа, полагают, что основана станица в 1770 году (Юдин П. Л. С Волги на Терек. К истории заселения Поволжья и Кавказа // Альманах «Русский Архив» Москва, 1901, стр. 538). По приказу Екатерины II на юг России с целью укрепления рубежей государства было переселено 517 семей запорожских казаков, волгарей, потомков новгородских ушуйников-сподвижников Ермака, Разина и Пугачева, с Дона на левый берег Терека переселено 250 семей. Первыми переселенцами были украинцы из Полтавской и Харьковской губерний. Поселенцы селились ради своей безопасности компактно, улицы располагались прямолинейно, переулки

были узкие. Название станицы происходит от названия озера Галюгай, образованного из старого русла реки Терек, на береговом возвышении которого была основана станица (Щеглов В.Д. «История русского народа XVIII–XIX вв.», Москва, Издательство Московского университета, 2017 г., Рыженко В.М. «Этногенез народов Северного Кавказа», Ростов-на-Дону, Феникс, 2009 г., Калмыков Ф.Ф. «Очерки истории Терско-Кубанского округа XIX века», Краснодар, Кубанский государственный университет, 2001 г.).

Слово *галюгай*, возможно, происходит от ГАЛЮКА — «кур. Древесная ветвь (голый, голик?)» (Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. М. 2006, стр. 553). Вероятно, этим словом была названа низина в излучине Терека, существующей и поныне, затем название было перенесено на станицу.

7. Населенный пункт (населенные пункты), являющийся (являющиеся) местом (местами) бытования объекта.

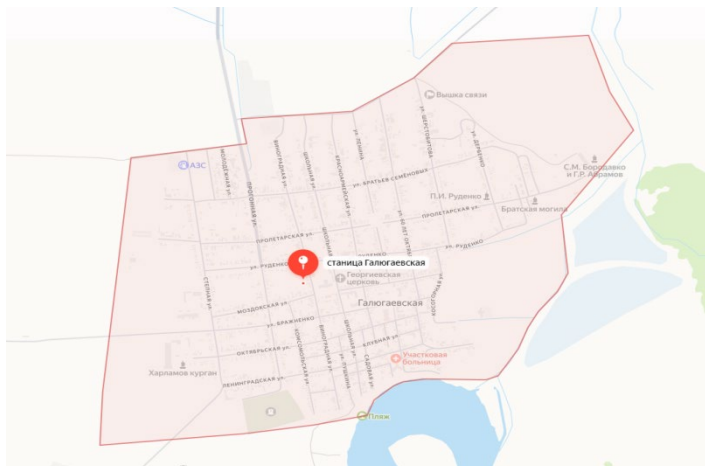
Станица Галюгаевская.

8. Субъект (субъекты) Российской Федерации, являющийся (являющиеся) местом (местами) бытования объекта.

Северо-Кавказский федеральный округ: Ставропольский край.

9. Географические координаты места (мест) бытования объекта.

Географические координаты станицы Галюгаевской: 43°41'44" с. ш., 44°55'58" в. д..



10. Краткое описание объекта.

Кухня терских казаков станицы Галюгаевской основывается на местных продуктах: зерне, мясе, овощах. Её основу составляют разнообразные каши и выпечка из пшеничной муки. Спецификой выпечки в станице является пирог «Пашкет». Отличительной чертой является поминальная молочная каша, неизвестная даже в соседних станицах. Особую ценность представляет старинный рецепт приготовления дрожжей из хмелевых шишек, который передается из поколения в поколение, подчеркивая самобытность казачьей кулинарной культуры. Поминальная каша, «Пашкет» и хмелевые дрожжи являются важной составляющей культурного наследия региона, передаваясь из поколения в поколение и обогащаясь новыми элементами в условиях современного мира.

11. Подробное описание объекта.

Занятие земледелием, рыболовством, животноводством, овощеводством и садоводством в Северокавказском регионе определяло рацион казаков, основу которого составляли собственные сельскохозяйственные продукты. Наряду с ними иногда приобретались товары, невозможные для выращивания местными условиями климата — такие как арбузы и дыни, обмениваемые на картофель и капусту. Свежие арбузы употреблялись в пищу, использовались для засолки и приготовления меда.

Раньше казачья кухня отличалась простотой и практичностью, ведь кулинарные таланты считались второстепенными качествами хозяйки. Женщине некогда было уделять внимание разнообразию блюд, поскольку на нее ложились заботы обо всем хозяйстве, присмотре за пожилыми родственниками супруга и о воспитании детей. Мужчины часто находились либо на государственной службе (обычно с 18 до 38 лет), либо участвовали в военных походах.

В способах приготовления пищи у терских казаков преобладали традиции русской и украинской кухни, хотя есть и заимствования из кулинарии чеченцев, осетин: шашлык, чуреки (кукурузные лепёшки).

В казачьих семьях готовили каши пшеничные, овсяные, пшенные, рисовые, гречневые, кукурузные, перловые. Варили каши на воде, молоке, с тыквой. Готовые каши заправляли коровьем маслом, жареным луком на растительном масле, сале. В зависимости от времени года и событий, происходивших в жизни казаков, хозяйки готовили различные виды каш: каши для повседневного питания, праздничные каши, скоромные и постные каши, обрядовые (свадьба, проводы в армию, крестины, похороны).

Особое место занимают ритуальные кушанья, которые готовят по особым случаям, поддерживая связь с традициями предков. Поминальная каша сегодня является обязательным атрибутом на поминках в станице Галюгаевской. Это блюдо символизирует вечную жизнь и круговорот природы, и его приготовление остается данью уважения к ушедшим. Важным элементом остается освящение каши в храме. Поминальную кашу готовили только для поминовения усопших в скоромные дни. Что интересно, даже в близлежащих казачьих станицах нет такой традиции – варить молочную кашу на поминки. Правильно готовить эту кашу могла лишь опытная мастерица, обладающая терпением и сноровкой. Хотя крупы плохо развариваются в цельном молоке, казачки никогда не пользовались применяемым сегодня способом предварительного отваривания крупы на воде. Кашу готовили в большом казане, казачка-кашевар терпеливо перемешивала кашу деревянной ложкой на протяжении всего времени.

В наши дни кашу варят с сахаром, но можно готовить её и без сахара. Сегодня эту кашу готовят для повседневного питания, так как нежный кремоватый вкус, воздушная текстура, своеобразный аромат полюбились многим. Рецепт и технологией приготовления поделилась с нами Белоусова Галина Степановна, которая училась готовить у своей бабушки Шерстобитовой Агрипины Алексеевны 1903 года рождения. Галина

Степановна рассказала: «Когда я спросила у бабушки рецепт каши, она сказала, становись рядом, я буду говорить, а ты сама всё делай, только так ты научишься. Как раз был поминальный день, у кого-то из родственников, готовили на так называемом «горне». И вот я стояла возле кастрюли почти 3 часа, потому что её надо постоянно помешивать. Рецепт каши вроде бы один и тот же, но вот моя бабушка на ведро молока крупы сыпала на один стакан меньше (полных, но без горки, 3 стакана пшена, 5 стаканов риса), и масло добавляла уже после снятия кастрюли с огня, а перед подачей на стол, кастрюлю «раскутывали», тщательно перемешивали кашу с маслом и подавали. Зимой кашу готовили в чугушке в печи на прогоревших углях, засыпали всё в чугунок, ставили в печь и она там «томила» до готовности. У меня до сих пор хранится большая деревянная ложка, которой бабушка пользовалась при приготовлении каши, т.к. она не нагревалась при помешивании и удобно было пробовать кашу на вкус».

Северокавказский регион отличается высоким уровнем обеспеченности пшеницей, что отражается в традиционном предпочтении у казаков белого пшеничного хлеба, разнообразных пирогов и пирожков. Несмотря на непродолжительный срок хранения выпечки («испек — съел»), изготовление пирога имеет особое значение. Это не просто вкусная и сытная пища, а возможность собраться вместе, пообщаться с родными и друзьями, устроить душевный праздник. Пироги в станице Галюгаевской — символ гостеприимства, радушия и доброжелательности. Особой популярностью в зимнее время на Тереке пользовались сладкие пироги с начинкой из сухих яблок, абрикос, кураги, груш, лесных ягод, калины и даже щавеля. Горцы называли их «казачьими пирогами». Из кислого теста изготавливали множество разновидностей несладких пирогов. Их начиняли мясом с капустой, рыбой, печенью с картофелем, яично-творожной, яично-рисовой массой, овощной начинкой (тыква, капуста, фасоль, горох, жаренный разложенный слоями лук) и другие.

Один из таких пирогов в станице Галюгаевской называется «Пашкет», его рецепт передается в семье Масловой Веры Ивановны из поколения в поколение вот уже более двухсот лет. Название пирога "Пашкет" имеет историческое происхождение и связано оно с традициями русской кухни. В дореволюционной России подобный пирог так называли из-за начинки, доведенной до пастообразного состояния. По одной из версий, слово *пашкет* – это просторечный вариант существительного *паштет*, его фонетическая и графическая модификация.

На праздничный стол, особенно на Рождество, Крещение и Пасху, часто подают пирог Пашкет. Его богатая начинка из мяса, птицы или рыбы, заключенная в сдобное тесто, символизирует благополучие и достаток. Сегодня его рецепт бережно хранится в семьях и является гордостью любой хозяйки, демонстрирующей свое кулинарное мастерство. Современные галюгаевские хозяйки сохраняют классическую рецептуру: сдобное, многослойное тесто и обильная начинка. Его часто готовят для угощения гостей на крестинах, на семейных торжествах и, конечно, на престольные праздники.

Информант Маслова В.И.: «Я пироги печь научилась у своей мамы, Молотовой Евдокии Ерофеевны. Пекли раньше пироги с тыквой, фасолью, капустой, картошкой, с кашей. Мяса тогда сильно не было. Пекли пироги в русской печке, и борщ моя мама там готовила в чугушке».

Рецептом приготовления теста с применением дрожжей из хмелевых шишек поделились старожил станицы Галюгаевской Бондарева Мария Сергеевна.

В старину дрожжи стоили дорого и достать их было очень трудно, но купив немного дрожжей, казачья семья могла изготавливать их из хмелевых головок сколько угодно раз и даже поделиться с родственниками и друзьями.

Тесто изготавливали без сахара, даже если это было тесто для сладких пирогов, потому что сахар был очень дорог. Брожение опары шло за счет сахара, содержащегося в муке, поэтому качество зерна и изготовленной из

него муки было самым главным фактором, который влиял на пышность теста. Учитывая факт, что дрожжи из хмелевых шишек являются небистрыми и несильными, процесс брожения опары и самого теста шел очень долго. Хозяйка заводила опару с позднего вечера и всю ночь следила за «дежкой» (деревянной или глиняной емкостью, в которой находилась опара). В нужный момент она помешивала или обминала тесто. К утру оно было уже готово и можно было начинать разделять пироги или хлеба.

Информант Белоусова Г.С.: «Опару ставили с вечера потому, что при приготовлении дрожжевого теста нельзя кричать, хлопать дверью, избегать сквозняков, иначе тесто «сядет» и пироги выйдут «клёклые» (низкие, несъедобные)». Обязательно перед приготовлением теста казачка читала молитву, просила божьего благословения. Все с благословением относились к процессу приготовления выпечки. Дети помогали матери в разделывании пирогов, пирожков, сдобы. Нельзя было во время работы с тестом баловаться и шуметь».

Старинная технология приготовления дрожжей из хмелевых шишек переживает настоящее возрождение. Интерес к натуральным продуктам и здоровому питанию побудил многих хозяек отказаться от промышленных дрожжей. Этот исконно казачий рецепт ценится за особый аромат хлеба и его неповторимый, слегка кисловатый вкус, который невозможно достичь с магазинными аналогами. Хозяйки станицы Галюгаевской, которые сегодня владеют этим секретом, часто готовят такую закваску для особых случаев — чтобы испечь традиционный каравай к приезду детей или на свадьбу.

Эти блюда стали неотъемлемой частью местного колорита для гостей и туристов. Во время фестивалей, ярмарок и других праздничных мероприятий галюгаевские казачки обязательно демонстрируют процесс приготовления «Пашкета» и рассказывают о значении поминальной каши, а на хмелевые дрожжи существует своеобразный «социальный заказ»: односельчане заранее договариваются о покупке закваски для особых случаев — чтобы испечь самый ароматный и правильный каравай.

Кухня терских казаков сегодня продолжает сохранять многие традиционные элементы, хотя современные реалии вносят свои изменения. Несмотря на урбанизацию и глобализацию, жители Северного Кавказа стараются сохранить уникальные рецепты и кулинарные обычаи предков.

Кухня терских казаков – не застывшая история, а живая традиция, что ярко видно на примере станицы Галюгаевской. Здесь память предков храниться не в книгах, а на праздничных и поминальных столах, а древние рецепты адаптируются к ритму современной жизни.

12. Предметы, связанные с объектом (при наличии).

В съемках видео в приготовлении поминальной каши использовался чугунок, горшок из чугуна или из алюминиевого сплава, округлой формы, для тушения и варки в русской печи, кашу готовили на «горне» - это простейшая печь.

13. Техники и технологии, связанные с объектом.

Рецепты

Рецепт поминальной каши. Информант Белоусова Г.С. рассказала: «Я вам расскажу о каше, которую готовят только в нашей станице Галюгаевской. Для этого нам потребуется: молоко, сахар, масло, пшено, рис, яйца, и по желанию кто любит ванилин. Готовить мы будем в чугунке, так как это делали наши предки. Только они готовили в русской печке, а мы будем готовить на газовой плите. В чугунок вливаем молоко, включаем газ и ждем, пока оно немножко прогреется. Молоко подсаливаем, когда оно немножко прогрелось, высыпаем туда рис, пшено обязательно тоже нужно промыть, слить эту водичку и пшено тоже туда высыпаем и помешиваем.

Раньше каши готовились в русской печи и они там не варились, а парились, как бабушка говорила «томились», то есть крупы они натомливались и начинали разбухать. Хоть и каша варится на медленном огне, но ее нужно постоянно помешивать. Каша наша уже слегка загустела, берем яйца, разбиваем в миску, смешиваем с сахаром и взбиваем, туда же добавляем и ванилинчик. Яйца должны с сахаром хорошо размешаться, не

обязательно, чтоб была белая пена, но чтобы была вот такая вот каша. Теперь тоненькой струичкой ее вливаем в кашу и размешиваем. Быстро, быстро размешиваем, чтобы не сварилось яйцо. Понемножку вливаем и размешиваем, и сразу видим как каша наша загустевает.

Каша наша готова, добавляем масло. Крупы наши варятся не до готовности, то есть они слегка сырые, добавляем масло хорошо вымешиваем и ставим, чтобы каша наша натомила. Обязательно кашу нашу нужно попробовать на сахар. То есть кто-то любит сильно сладкую, кто-то слегка. Кашу укутываем и оставляем еще на минут сорок, чтобы она натомила.

Такие каши являются традиционным поминальным блюдом в станице Галюгаевской, потому что ее варят только здесь, а еще ее использую как начинку для сладких пирогов».

Рецепт пирога «Пашкет». Информант Кравченко В.В. рассказала: «Сегодня мы будем готовить традиционный казачий пирог с капустой и мясом, который называется у нас в Галюгае «Пашкет».

Для этого нам понадобится: мука, капуста (обязательно квашенная), сахар, соль, перец, дрожжи, молоко, яйца, лук и конечно же мясо. Для начала мы сделаем опару. В молоко добавляем немножко сахара, соль, муки, ну естественно, дрожжи. Ставим в теплое место минут на 10-15. Пока у нас поднимается опара, мы займемся начинкой. Я уже порезала кусочками мясо, лук и теперь это все обжариваем. Так опара у нас подошла выливаем все в муку (вылила растопленное сливочное масло, размешанные яйца) и замешиваем тесто. Когда мясо почти готово добавляем капусту и еще обжариваем. Тесто у нас подошло приступаем к пирогу, замешиваем тесто (раскатала тесто, выложила на форму для пирогов) и выкладываем начинку (начинку накрыла следующим пластом теста, скалкой обрезала тесто по краям формы для пирогов в круговую, в середине пирога сделала отверстие). Так все накрываем полотенцем и даем настояться еще немножко, чтобы он поднялся. Пирог у нас подошёл мы его смазываем (яичным

желтком) и отправляем в духовку (по-готовности). Так, ну вот и готов наш «Пашкет», смазываем сливочным маслом.»

Этот старинный пирог бережно передавался из поколения в поколение, сохраняя дух традиций и семейные воспоминания. Кусочек такого домашнего «Пашкета» — словно глоток прошлого, тёплый и уютный, как бабушкина кухня.

Рецепт хмелевых дрожжей. Информант Бондарева М.С. рассказала: «Хмельные дрожжи — было дело особое, хлопотное. Занимались приготовлением хмелевых дрожжей чаще всего зимой, потому что это требует терпения и спокойствия. Готовили так: Собрали две пригоршни сухих шишечек хмеля, очищенных вручную от веточек и стебельков, аккуратно разобрав каждую на лепесточки. Эти самые лепесточки заливали тремя литрами кипятка и отправляли томиться на печке или плите на долгое время, пока жидкость не уваривалась ровно наполовину. Отвар процеживался, горячий отвар вновь нагревали, а затем засыпали туда горсть хорошей муки и столько же отборных зерновых отрубей, размешивали и отставляли немного постоять, чтобы остыло до приятной теплоты. Тут вмешивались небольшие дрожжи обыкновенные, разводили их тёплой водой и отправляли бродить в заранее подготовленную массу. Ставили посуду с будущей закваской в тёмное и тихое местечко, куда-нибудь возле печки, чтобы поддерживалась ровная температура и тепла хватало для процесса брожения. Ждали, пока перебродит вся масса, осядет и успокоится, становясь лёгкой и воздушной. Следующий этап — это самая творческая работа: в неё добавляли много отрубей, просеянных сквозь мелкое сито, и хорошенько смешивали. Получалось подобие густой влажной массы, которую разминали и формировали маленькие шарики-катышки размером с орех. Эти заготовки выкладывали на чистую ткань или пергаментную бумагу и сушили в сухом помещении подальше от солнца и сквозняков. Процесс занимал сутки-двое, и вскоре сухие шарики становились лёгкими и сухими. Осторожно собирали их в полотняный мешочек, завязывали крепко и хранили дома, используя как

обычные дрожжи для будущих хлебов и пирогов. Такие дрожжи ценились особенно высоко, ведь они делали любое тесто пышнее обычного, придавали особый аромат домашнему хлебу и испокон веков служили залогом успешной выпечки. Так вот такие дела были в старину, каждая уважающая себя хозяйка держала запас хороших дрожжей, знала секрет своего хлеба, храня рецепт бережливо и мудро.

14.Способы и формы передачи объекта.

Характерен естественный способ передачи ОНЭД и аутентичное бытование в среде жителей, живущих в станице Галюгаевской. Данный объект используется в работе Галюгаевского сельского Дома культуры.

15.Сведения о носителе (носителях) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

- Бондарева Мария Сергеевна, жительница станицы Галюгаевской, Курского района, Ставропольского края. Родилась 28.08.1944 г. в станице Галюгаевской. Пенсионерка. Работала в колхозе имени Ленина стригалём. Проживает по адресу: станица Галюгаевская ул. Ленинградская, 50.

- Маслова Вера Ивановна, жительница станицы Галюгаевской, Курского района, Ставропольского края. Родилась 19.04. 1948г. в станице Галюгаевской. Пенсионерка. Работала в колхозе имени Ленина поваром. Проживает по адресу: станица Галюгаевская, ул. Прогонная 1.

16.Сведения о хранителе (хранителях) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

- Белоусова Галина Степановна, родилась 17.09.1963 г. в станице Галюгаевская. Окончила в 1982 году Орджоникидзевский финансовый техникум по специальности «бухгалтерский учёт». С января 2001 года по настоящее время работает в МБУК «ЦКС», Галюгаевский сельский Дом культуры На общественных началах занимается формированием экспозиций музея казачьей культуры в станице Галюгаевской, сохранностью экспонатов, проведением экскурсий и массовых краеведческих мероприятий.

- Кравченко Валерия Викторовна, жительница станицы Галюгаевской
Родилась 09.05.1995 г. в станице Галюгаевской. Окончила в 2021 году
Северо-кавказский государственный институт искусств по специальности
«хореографическое искусство». В настоящее время работает преподавателем
в МБУ ДО «Курская детская музыкальная школа».

Проживает по адресу: станица Галюгаевская, ул. Дербенко, д.15.

17.История выявления и фиксации объекта.

Был проведен ряд полевых экспедиций. Опросы местного населения в рамках
исследовательской работы по сохранению нематериального культурного
наследия и национальных традиций. Полевая экспедиция Белоусовой Галины
Степановны, художественного руководителя Галюгаевского сельского Дома
культуры, вторая половина 2025 г.

18.Источники информации об объекте.

- Юдин П. Л. С Волги на Терек. (К истории заселения Поволжья и Кавказа).
Альманах «Русский Архив» Москва,1901;
- Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. М. 2006
- Омельченко И. Л. Терское казачество. — Владикавказ. 1991
- Щеглов В.Д. «История русского народа XVIII–XIX вв.», Москва,
Издательство Московского университета, 2017 г.,
- Рыженко В.М. «Этногенез народов Северного Кавказа», Ростов-на-Дону,
Феникс, 2009 г.,
- Калмыков Ф.Ф. «Очерки истории Терско-Кубанского округа XIX века»,
Краснодар, Кубанский государственный университет, 2001 г..)
- Гарбузов В.И. «Казачьи войска России.» Москва, Русская панорама, 2004 г.
- Александров Ю.Г. «Русские земли XVIII века.», СПб.: Евразия, 2006 г.
- Алмазов, Б.А. Казаки : «История, нравы и обычаи, расселение, боевое
искусство, войны и восстания».

19.Современное состояние объекта.

Аутентичный (подлинный). Жители станицы Галюгаевской устно передавали традиции и рецепты своим детям и внукам, из поколения в поколение.

20. Авторы (составители) материалов об объекте

Чаландарова Наталья Владимировна, директор МБУК «Централизованная клубная система». Родилась 18.11.1979г. в городе Невинномысск. Проживает село Каново, ул. Ленина, 43. Окончила в 2014 году Московский государственный гуманитарный университет им. М.А. Шолохова, специальность «Менеджмент». С 2021 года и по настоящее время работает директором МБУК «Централизованная клубная система».

21. Фото-, аудио- и видеоматериалы, связанные с объектом

1. Фото хранителя. Белоусова Галина Степановна, жительница станицы Галюгаевской, Курского района, Ставропольского края. Родилась 17.09.1963 г. в станице Галюгаевской. Фото сделано 29.03.2025 в станице Галюгаевская. Автор фото – Чаландарова Наталья Владимировна, директор МБУК «Централизованная клубная система» - автор (составители) материалов об ОНЭД СК.



2. Фото хранителя. Кравченко Валерия Викторовна, жительница станицы Галюгаевская, Курского района, Ставропольского края. Родилась 09.05.1995 г. в станице Галюгаевской. Фото сделано 29.03.2025 в станице Галюгаевская. Автор фото – Чаландарова Наталья Владимировна, директор МБУК «Централизованная клубная система» - автор (составители) материалов об ОНЭД СК.



3. Фото носителя. Маслова Вера Ивановна, жительница станицы Галюгаевская, Курского района, Ставропольского края. Родилась 19.04. 1948г. в станице Галюгаевская. Фото сделано 29.03.2025 в станице Галюгаевская. Автор фото – Чаландарова Наталья Владимировна, директор МБУК «Централизованная клубная система» - автор (составители) материалов об ОНЭД СК.



4. Фото носителя. Бондарева Мария Сергеевна, жительница станицы Галюгаевской, Курского района, Ставропольского края. Родилась 28.08.1944 г. в станице Галюгаевская. Фото сделано 29.03.2025 в станице Галюгаевская. Автор фото – Чаландарова Наталья Владимировна, директор МБУК «Централизованная клубная система» - автор (составители) материалов об ОНЭД СК.



5. Видеоматериал

- Фрагмент 1. Видеоматериал «Поминальная каша». В центре сюжета — носитель традиций Галина Степановна Белоусова, раскрывающая секреты старинного обрядового блюда в станице Галюгаевской., видеоматериал снят 20.03.2025 года в станице Галюгаевская, оператор и монтажер - Чаландарова Наталья Владимировна.

- Фрагмент 2. Видеоматериал «Приготовление поминальной каши». На видео Белоусова Галина Степановна, носитель ОНЭД СК, видеоматериал снят 20.03.2025 года в станице Галюгаевская, оператор и монтажер - Чаландарова Наталья Владимировна. Видеоматериал детально показывает процесс приготовления поминальной каши — важного элемента традиционной кухни терских казаков. Носитель культурного наследия Галина Степановна Белоусова наглядно демонстрирует старинный рецепт.

- Фрагмент 3. Видеоматериал «Пироги и дрожжи на хмелевых шишках». Видеоматериал знакомит с еще одним аспектом кухни терских казаков — выпечкой пирогов и приготовлением хмелевых дрожжей. В процессе участвуют сразу несколько носительниц традиций, что делает материал особенно ценным: Белоусова Галина Степановна, носитель ОНЭД СК, Маслова Вера Ивановна, носитель ОНЭД СК, Бондарева Мария Сергеевна, носитель ОНЭД СК, видеоматериал снят 20.03.2025 года в станице Галюгаевская, оператор и монтажер - Чаландарова Наталья Владимировна.

- Фрагмент 4. Видеоматериал «Приготовление пирога «Пашкет»». На видео Кравченко Валерия Викторовна, носитель ОНЭД СК, видеоматериал снят 20.03.2025 года в станице Галюгаевская, оператор и монтажер - Чаландарова Наталья Владимировна. В видеоматериале носительница традиций Валерия Викторовна Кравченко раскрывает

секреты приготовления казачьего пирога «Пашкет» и наглядно показывает все этапы создания этого старинного блюда.