



Осетинская кухня обладает своеобразием, безусловно, однако она не является кухней, развитие которой происходит само по себе. Данная кухня развивалась совместно с другими, однако наибольшее влияние на нее оказала, безусловно, кавказская. Центральное место в осетинской кухне занимают мясные блюда, приправленные различными специями и овощами. Однако, необходимо заметить, что приправы появились в рецептах приготовления осетинских блюд из мяса всего два или три столетия назад, до этого просто подавали на стол вареное или жареное мясо. В настоящее время очень часто осетинские хозяйки готовят мясо с помидорами, зеленью и луком. Самым распространенным соусом, который подается к жареному мясу на осетинских столах является чесночный. Разумеется, говоря об осетинской кухне, нельзя не упомянуть шашлык, который традиционно изготавливается из молодой баранины, однако в его приготовлении имеются свои секреты, причем у каждой семьи собственные.

Кроме того, значительное место в кухне осетин отводится также хлебу и выпечке. Как правило, изготавливаются такие изделия из кукурузной или пшеничной муки, а начинкой чаще всего служит мясной фарш. Необходимо заметить, что традиционно вся выпечка осетинской кухни имеет круглую или треугольную форму, причем она зависит от повода, по которому собирается стол. Например, на праздничном столе могут присутствовать выпечные изделия и той, и другой формы, причем на одном блюде количество их всегда составляло три штуки. На стол, за которым проводились поминки, подавалась только выпечка круглой формы. Что касается количества их в данном случае, то оно как на блюде, так и на всем столе должно было быть четным. Относительно традиций изготовления теста в осетинской кухне, то они тоже несколько изменились с течением времени, тесто стало не таким пресным, как раньше, появилось большое разнообразие начинок для выпечных изделий. Также важным аспектом осетинской кухни является порядок подачи блюд на стол, а также порядок предложения их гостям. Так, самое лучшее всегда подается самым старшим и почетным гостям. Эта традиция складывалась веками, и строго соблюдается и по сей день. Также строго соблюдаются и остальные кулинарные обычаи.