



Кухня осетинского народа заслуживает особого внимания. Невозможно побывать в Осетии и не отведать местных блюд, особенно всем известный осетинский пирог. Для осетин это не просто вкусная выпечка, а ритуальное блюдо. Традиции национальной кухни Осетии берут свое начало в далеком прошлом, сохраняются и чтутся по сей день.

Одной из традиций осетинской национальной кухни является молитва и хвала Всевышнему перед употреблением пирога. Стоит отметить, что режут пироги только после произнесенного тоста, и с разрешения Старшего. Обычно на праздничном застолье всего три пирога. Они символизируют Бога, Солнце и Землю. А вот на поминальные столы подают два пирога. В данном случае средний пирог, который символизирует Солнце не подается.

Особенности национальной кухни местных жителей состоят в том, что без знаменитых пирогов не обходится не одно застолье. При этом, независимо от национальности хозяев дома. Начинки для этих пирогов бывают совершенно разные:

- сыр;

- картофель;

- мясо;

- свекла и т.д.

Абсолютно все блюда осетинской кухни готовятся с добавлением традиционных национальных специй – это еще одна особенность национальной кухни. Стоит отметить, что блюда осетинского народа не отличаются особым разнообразием, однако, они очень вкусные и запоминающиеся.

Осетия – это многонациональная республика, поэтому имеет место огромное многообразие блюд на праздничных столах в Осетии. Среди национальных, можно встретить и представителей от России и Украины и других народов. В республике мирно уживаются верующие разных конфессий.

Особой популярностью на застольях в Осетии, по праву, пользуется осетинское пиво. Этот национальный слабоалкогольный напиток пьют, как взрослые, так и дети. Осетинские праздники отличаются дружелюбием, приятной атмосферой. После их посещения остается масса приятных и незабываемых впечатлений.