

Дзыкка относится к самым древним осетинским блюдам. Изысканное блюдо осетинской кухни. Готовится из свежего сыра. Немного сыворотки или подсоленной воды доводят до кипения в чугунном котле, после чего кладут в него несоленый свежий сыр, который растапливается в котле. Образовавшуюся массу заправляют небольшим количеством пшеничной (ячменной) муки и варят, непрерывно помешивая, до тех пор, пока не образуется маслянистая каша. Блюдо это было обязательным в праздник Фæлвæра. Оно входило в ритуальны йхуын во время праздника Кæхцгсенсен. С Дз. связано множество обрядов. Когда после нескольких дочерей в семье рождался сын, в праздник Кæхцганан в миску с Дз. опускали ножку младшей из дочерей; в рождении мальчика «винили» ее. Во время приготовления Дзыкка Аѳсину каторая ее приготавливает категорический запрещалось говорить с кем либо иначе блюда не получалось тягучей как того требовалось по традиции