



Пашалу

Пашалу - не являются самостоятельным блюдом, а подаются в дополнение к горячему. Для приготовления теста требуется ячменная, полбяная, овсяная, гороховая или чечевичная мука, которую смешивают с ржаной. Вымешанное тесто распределяют на небольшие порции. Лепешки можно выпекать в печи или жарить на сковороде в большом количестве масла. Употреблять их лучше горячими. Пашалу - это не только блюдо на каждый день. Иногда его готовят для местных ритуалов. Тогда в центре каждой лепешки делают ямку, а края запыпывают, что символизирует модель нашего мира. Ранее пашалу даже преподносили в дар богам: их могли закопать в землю, бросить в костер или положить в специально отведенное место.

Чыкыт - сыр из печи. Сытное и одновременно легкое блюдо. По вкусу напоминает несладкую и нежную творожную запеканку. Приготовить такой сыр просто, но важно соблюдать несколько тонкостей. Потребуется домашний жирный творог, который нужно пропустить через мясорубку. Массу смешивают со сметаной в пропорции 1:5, добавляют яйцо и соль. Ингредиенты тщательно перемешивают, чтобы получился однородный густой состав. Творожную массу можно обмазать яйцом, чтобы придать блюду румяную корочку. Для запекания лучше использовать круглую керамическую или стеклянную форму, предварительно смазанную маслом. Форму ставят в разогретую духовку на 40 минут. Показателем готовности является отсутствие жидкости, выделяемой сыром. На стол чыкыт подают в теплом виде, сверху кладут кусочек сливочного масла. Это полезное питательное блюдо, источающее нежный аромат топленного молока, станет прекрасным решением на завтрак. Дополнить его можно сметаной, отлично сочетающейся с соленым вкусом сыра.



Кабартма

Оригинальным чувашским десертом считается кабартма - дрожжевые лепешки или пышки. Важно тщательно подходить к процессу замешивания теста, оно должно сильно подняться. В качестве основы используют ржаную или пшеничную муку. Вымешанное тесто распределяют на небольшие шарики, которые следует слегка приплющить. Жарят лепешки на открытом огне в большом количестве растительного масла - это делает их более пышными. Каждую заготовку кладут в сковороду на несколько секунд. Как только появится коричневая корочка и лепешка увеличится в размере, ее необходимо выловить из масла при помощи шумовки. Готовую выпечку кладут на салфетку, чтобы избавиться от лишнего жира. В итоге получаются ароматные, пышные и румяные шарики, похожие по своей структуре на пончики. Блюдо подают на стол в горячем виде вместе с вареньем, сметаной, сгущенным молоком, свежими ягодами.



Сим-пыл

Чуваши знамениты и напитками, к которым относится медовое вино - сим-пыл. Ранее его было принято подавать к столу только по праздникам, для желанных гостей. А все потому, что приготовить его не так-то просто. За основу берут мед и хмелевые дрожжи. Напиток выдерживают в закупоренных бочках, которые хранят в погребе на протяжении нескольких лет. В результате естественного сбраживания и длительной выдержки напиток приобретает отменный вкус и глубокий цвет.

МАДОУ «Детский сад № 58»

618417, Пермский край, г. Березники,
ул. В.Бирюковой, д.3

МАДОУ «Детский сад № 58»



**Чувашские
национальные блюда**

Тел. 8(3424) 20 14 04 (доб. 704)

Чувашские национальные блюда

Основа их кухни – продукты земледелия и животноводства. Мука, крупы, овощи, мясо – всё это превращается в настоящие кулинарные шедевры благодаря умелым рукам, особым техникам приготовления и секретным рецептам, которые хранят местные хозяйки.

Хуран кукли – душа чувашского застолья



Название переводится как «пирожки из котла», и это действительно особенные пирожки, которые не пекутся, а варятся в котле. В старину хуран кукли были непременным атрибутом всех важных событий в жизни

чувашей: их готовили на свадьбы, в честь рождения детей, во время праздников урожая. Считалось, что это блюдо символизирует достаток, благополучие и истинное гостеприимство хозяев. Традиционно хуран кукли подавали с особым почтением – в общей деревянной чаше, а ели их, подцепляя деревянными спицами и макая в растопленное коровье масло, которое подавалось в маленьких глиняных чашечках. Такая подача превращала обычный приём пищи в настоящий ритуал единения семьи или общины.



Шарттан – чувашский деликатес

Ширтан (также шыртан или шартан) – гордость чувашской кухни. Колбаса из бараньего желудка, фаршированного мясом с пряностями, – звучит необычно? А вот чувашки знают толк в этом деликатесе! Раньше шарттан готовили осенью, когда завершался сезон выпаса овец, и хранили всю зиму. Это было и праздничное, и повседневное блюдо.

Шурпе – чувашский бульон силы

Шурпе – это настоящий энергетический напиток по-чувашски. Наваристый бульон с кусочками мяса и овощами готовился по праздникам или в те дни, когда в деревнях забивали скот. Говорят, одна тарелка шурпе заменяла целый обед и давала силы работать до заката. В современной версии это уже не просто бульон, а полноценный суп, который готовят во многих чувашских семьях.



Хуплу

Хуплу – закрытый пирог круглой формы. Он является неотъемлемым элементом многих церемоний, в том числе свадьбы, Нового года и рождения ребенка. В завершение праздника гостям выносят красивый и румяный пирог, украшенный уникальными узорами из теста. Хуплу готовят из дрожжевого теста, в качестве начинки добавляют мясо с рисом, пшеном или картофелем. Для сочности кладут большое количество репчатого лука. Любимым видом мяса считается барашек, но встречаются варианты использования свинины или говядины. Чтобы придать корочке блеск, готовый пирог смазывают подсолнечным маслом. Традиционно хуплу выпекают в русской печи, где пирог томится на протяжении двух часов. На стол подают слегка остывшим, после чего нарезают на порционные куски. Сначала снимают верхнюю корочку, а затем лакомятся ароматным и сытным содержанием.



Салма – чувашская домашняя лапша

Салма – удивительное блюдо чувашской кухни, которое сумело объединить в себе простоту повседневности и глубокий ритуальный смысл. В старину чувашки подходили к приготовлению салмы с особым трепетом, начиная с выбора муки. Использовали специальный помол, смешивали гороховую муку с ржаной, добавляли пшеничную, полбенную, а иногда даже пшённую или чечевичную. Каждая хозяйка имела свой рецепт, который передавала дочерям как драгоценное наследство. В чувашских деревнях существовало несколько способов приготовления салмы, и каждый имел своё особое название. Татнă салма готовилась из теста, раскатанного в виде небольших цилиндров, от которых отщипывали кусочки и скатывали в шарики. Каснă салма представляла собой классическую лапшу или квадратные кусочки теста, нарезанные ножом. А кашăк салма и вовсе имела оригинальную технику: тесто набирали ложкой и отправляли прямо в кипящий бульон или воду. Тесто для салмы могло быть двух видов: тутлă чуста салма – пресное тесто на воде или молоке, и кăвас салма – на кислом тесте. Каждый вариант имел своих почитателей и свои особые случаи применения. В чувашской культуре салма играла особую роль в свадебных традициях. Ын салма («салма молодухи») и инке салма («салма невестки») были не просто угощением, а настоящим обрядовым блюдом. Считалось, что эти разновидности салмы несут в себе особый смысл – пожелание молодожёнам здоровых детей. Также салма была неотъемлемой частью поминальных обрядов, жертвоприношений и праздничных застолий.

