



ЧУВАШСКАЯ КУХНЯ

Выполнили 3 из 4 человек

Чувашская кухня: из глубины веков

Чувашская кухня насчитывает не одну сотню лет. Развиваясь, она, естественно, испытывала на себе влияние кулинарных традиций соседей: русских, татар, удмуртов, марийцев. Однако кулинарные заимствования не лишили чувашскую кухню национального колорита, а лишь способствовали ее разнообразию.

Большим подспорьем для чувашских крестьян было птицеводство. Они разводили кур, уток, гусей. Занимались чувашки и пчеловодством, знали мед, воск, торговали ими.

Блюда чувашской кухни можно разделить на следующие категории: жидкие горячие , вторые блюда, печеные изделия с несладкой начинкой , выпечка со сладкой начинкой, напитки.

Из чувашских супов стоит отметить мясной или рыбный бульон с приправами, похлебку с клецками. Весьма широко были распространены различные каши: гороховая, гречневая, овсяная. А пшеничная каша была в давние времена чувашским ритуальным блюдом.

С особым почтением чувашки относились и к хлебу. Пшеничный был доступен, в основном,

хлебу. Пшеничный был доступен, в основном, зажиточным слоям населения, но даже они часто отдавали предпочтение хлебу ржаному. Без хлеба нельзя представить себе чувашскую трапезу. Хлеб считался священной пищей, его мог резать только глава семьи или самый старший ее член.

Чуваши издавна пекли пироги с крупой, с капустой, с ягодой, позже появились лепешки и ватрушки с картофелем, а также с творогом. Хуплу – большой пирог с начинкой из мяса или рыбы. Это была по большей части сезонная пища, доступная в период забоя скота – говядина, баранина, свинина. В праздники также готовили мясные блюда. Это могла быть колбаса из желудка овцы, начиненного мясом и салом или, к примеру, вареная колбаса с крупяной начинкой, приготавливаемой с добавлением рубленого мяса или рыбы и крови.

Из ржаного или ячменного солода делали пиво. Для повседневного употребления оно было менее крепким, а для праздничного застолья – более.

Чай и квас тоже были знакомы чувашам, но распространены они были в районах активного их контакта с русскими и татарами.

Чувашская кухня: сегодняшний день

Современные чувашаи не утратили своих кулинарных традиций. Однако стоит отметить, что городское население ныне готовит национальную еду гораздо реже, чем сельское.

Увеличился ассортимент употребляемых в пищу овощей и фруктов. К традиционным первым блюдам добавились, например, борщ, уха, щи, ко вторым – котлеты.

Приготовление хуплу.

Ингредиенты:
410 г муки, 15 г сахара, 15 г дрожжей, 2 яйца, 400 г свинины, 200 г картофеля, 100 г репчатого лука, соль, перец.



Приготовление: Сделайте дрожжевое тесто. Когда оно поднимется – раскатайте. Далее кладите начинку слоями: мелко нарезанная свежая свинина, мелко нарезанный кубиками картофель, рубленый репчатый лук. Перед выкладкой заправьте продукты солью и перцем. Защипывайте пирог, придав ему форму полумесяца. Выпекайте до готовности в предварительно разогретой до 180 °С духовке.

Спас за внимание!

Можно на понедельник закончить?