

Национальные блюда.
Перепечи





Цел

ь:

**изучить информацию о перепечах и
научиться готовить их.**

Объект:

национальная удмуртская кухня.

Предмет:

перепечи.

Задач

И:

1. Ближе познакомиться с историей появления и технологией приготовления удмуртского блюда - перепечи.


2. Дать руководство по практическому приготовлению национального блюда - перепечи.




Немного о

перепечках: очень распространённое у народов Поволжья и Приуралья блюдо. Его название везде звучит примерно одинаково: по-татарски и по-башкирски - «перемячи», по-марийски - «премеч», по-русски - «перепеча», по-удмуртски - «перепеч».

Особые вкусовые качества перепечам придает способ приготовления их на огне перед печью. К древнейшей удмуртской кухне, по – видимому, следует отнести те пресные печения, которые требуют минимум продуктов и просты в приготовлении. Так, некоторые пресные тестянные кушанья удмуртской кухни



Неисключено, что в глубокой древности удмурты еду готовили на листьях. Потом стали погибать концы «листа» и получившееся «блюдце» заливать какой – либо начинкой. Вероятно, так возникли перепечи – ватрушки, блинчики с кашей. Печенье к тому же не требует какой-либо посуды. Можно довольствоваться, например, плоским камнем, на котором лепешка или мясо прекрасно запекутся. Перепечи ставят на стол самым дорогим и желанным гостям. Прекрасно вписались перепечи и в современную систему общественного питания. Пришлись по вкусу горожанам, причем не только удмуртам, но и русским, татарам, а также многочисленным гостям столицы и других городов Удмуртии



*Перепечи, перепечи!
Ах, как они вкусны!
Может быть, кто-нибудь да
знает
Биографию их?
Корни их уж очень хороши-
Зори на Каме прекрасны, как сны.
Щеки их зарумянены солнцем
Во время восхода.
Их аромат навеян цветущими
Лугами вдоль Валы.
Праматерь их – Земля,
Отец – народ удмуртский.*

В. М. Ванюшев

Перепечи с капустой

Продукты :

◎ *Для теста:*

2ст.муки; 1 яйцо; 3/4ст. воды;
2ч.л соли



◎ *Для начинки:*

3 яйца; 1/4 ст.молока;
1 кг. капусты; 2-3 небольшие
луковицы; соль по вкусу



Инвентарь и приспособления:



Технология приготовления:

Тесто:

- Муку следует смешать с солью.*
- В другой посуде яйца надо слегка взбить вилкой.*
- Яичную смесь нужно добавить в муку, а также необходимое количество молока .*
- Чтобы тесто получилось мягким и пластичным, его следует месить руками до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к пальцам.*



Шарики раскатать в аккуратные сочни, толщиной до 2 мм. Диаметр может составлять 9-10 сантиметров, но это не принципиально.



Края сочней нужно защипывать следующим образом:



Затем сочни следует разложить на противне или сковороде, предварительно смазав маслом



После этого нужно заняться приготовлением начинки. Для этого необходимо взбить яйца с солью, залить рубленную капусту с луком, добавить необходимое



**Далее сочни надо
заполнить
подготовленной
начинкой до краёв.**

**Перепечи выпекают
в духовке или русской печи
в течение 15-20 минут при
температуре
200 градусов. Готовую
выпечку рекомендуется
смазать сливочным
маслом и сразу подавать
к столу с чаем,
томатным соком или
кефиром.**



Реклама

Перепечи, перепечи!

Ах, как они вкусны!

*Кто не любит
перепечи?*

*Только тот, кто их не
ел.*

*Приходите,
угощайтесь!*



**Приятного
аппетита !**



Спасибо за