

A decorative graphic on the left side of the slide, consisting of a network of light blue lines and small circles, resembling a circuit board or a stylized tree structure.

«Особенности приготовления и
оформления выпеченных изделий с
фаршами в кухнях народов мира».

ЧУВАШСКАЯ КУХНЯ

- Пища является важной составной частью материальной культуры
- У каждого народа имеется определенный набор пищевых продуктов, существуют различные типы блюд и рецепты их приготовления. Чувашская кухня богата своими национальными традициями, так как формировалась веками. В питании наших предков были в основном блюда из субпродуктов, дикорастущих трав, молока и молочнокислой продукции, изделия из теста. В настоящее время у чуваш богатая и разнообразная кухня, имеющая свои отличительные черты. Какай шурпи, ширтан, хуплу, шарку – вот немного из тех традиционных блюд, ставшими известными не только в республике, но и за её пределами.

У чуваш пища подразделяется на следующие виды:

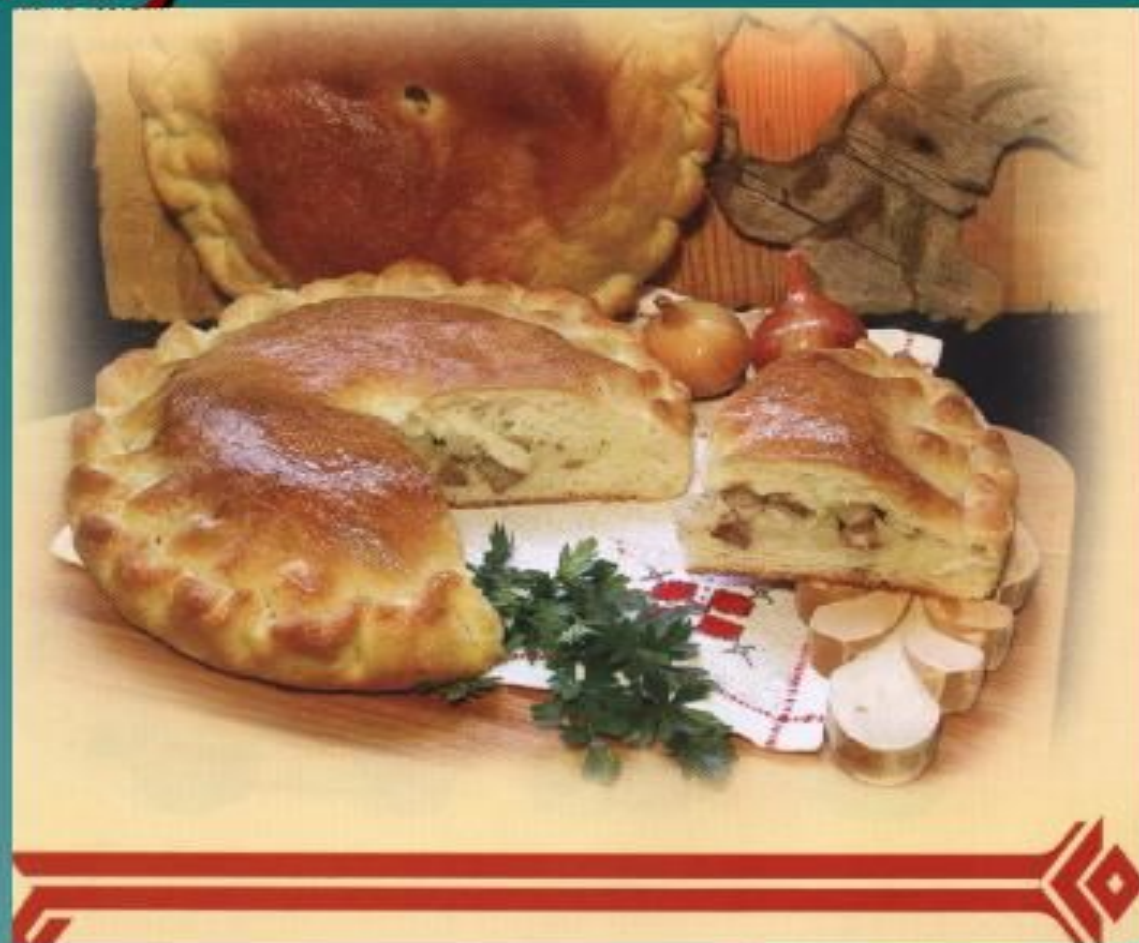
- ❑ пища растительного происхождения;
- ❑ жидкие первые блюда;
- ❑ вторые блюда;
- ❑ пища животного происхождения;
- ❑ молочные продукты;
- ❑ напитки



- Пища растительного происхождения Основными хлебными растениями
- являлись рожь, ячмень, полба, овес, просо, гречиха. Из ржи пекли хлеб. Из овса изготовляли крупу, муку, толокно. Из ячменя делали крупу и пиво. Из полбы делали крупу, толокно. Из гречневой и просяной муки делали лепешки (капартма) и блины, хапарту. Самым вкусным и лакомым кушаньем являлся хуплу – круглый большой пирог. Хуплу разрезал самый уважаемый гость.

Рецепт приготовления хуплу

- ◆ Готовое дрожжевое тесто разделяют на лепешки, раскатывают, на середину кладут фарш, закрывают лепешкой меньшего размера и защипывают края. Придают круглую форму. В центре изделия можно сделать отверстие. Выпекают в печи или в духовке, после выпечки смазывают маслом.



Ингредиенты: Картофель — 4
Штуки
Лук — 1-2 Штук
Мясо — 400 Грамм (Свинина)
Масло сливочное — 20 Грамм
Молоко — 50 Грамм
Вода — 200 Грамм
Сахар — 1 Ст. ложка Мука — 400
Грамм Дрожжи — 7 Грамм (Сухие,
быстродействующие)
Яйцо — 1 Штука
Соль — По вкусу Перец черный
молотый — По вкусу

