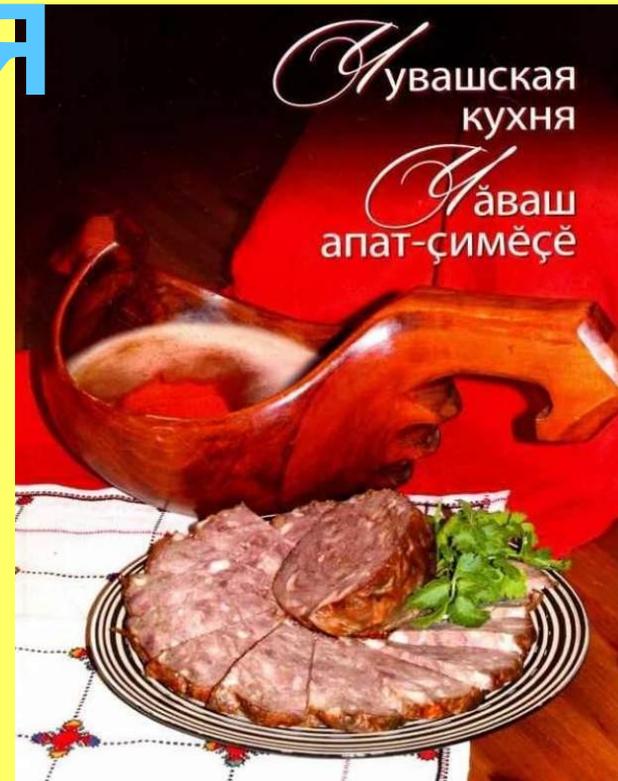
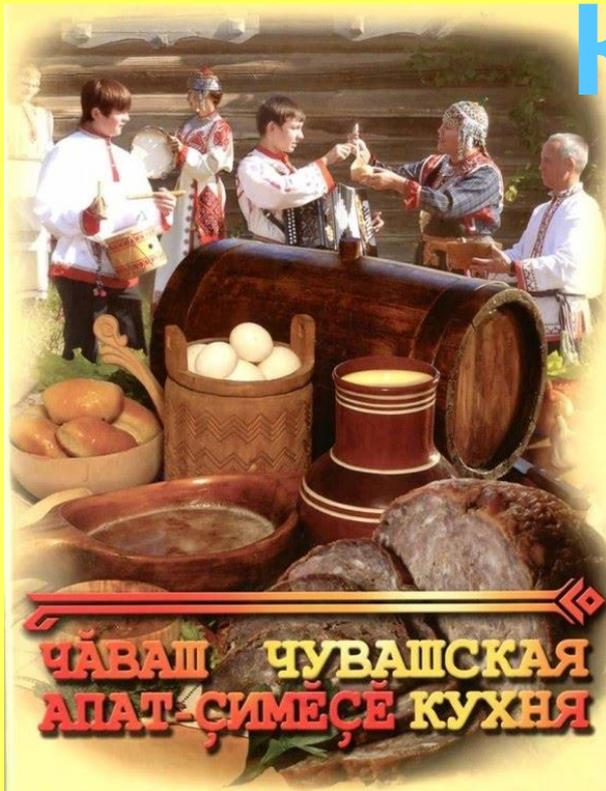


ЧУВАШСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ



Чувашская кухня насчитывает не одну сотню лет. Развиваясь, она, испытывала на себе влияние культурных традиций соседей: русских, татар, удмуртов, марийцев. Однако кулинарные заимствования не лишили чувашскую кухню национального колорита, а лишь способствовали ее разнообразию. Национальная кухня всегда складывается из образа жизни народа. В традиционной пище традиционно находило отражение наличие промыслов, прежде всего охоты, рыболовства, пчеловодства. Чуваши издавна занимались земледелием и животноводством. Поэтому в чувашской кухне всегда были разнообразные блюда из мяса, молока и овощей.



Многодневные угощения чуваши устраивали в большие религиозные праздники и во время свадьбы, собирали близких и дальних родственников, соседей и односельчан. На такие праздники заготавливали самые разнообразные кушанья: на стол подавали , шюрье, хуплу, шыртан, различные соленья и т.д. Обязательным атрибутом являлась каша. Большим почетом пользовались яйца и яичные блюда.



Шурпе

Шурпе - для чувашей блюдо непростое. Варили его только по особым случаям. Во время молений, жертвоприношений Киремети, Учук, свадеб... Жизнь чувашского крестьянина не была легкой, порой тяжелые времена сменяли еще более тяжелые. Бывали случаи, что из одной кости варили похлебку несколько раз, пока кость не уварится, не развалится полностью в бульоне. Пока животное приносили в жертву, чувашские женщины грели воду. Парное мясо опускали в кипящую. Селезенку и почки, как правило, отваривали отдельно и позже добавляли в бульон. Итак, как только вода закипала, парное мясо и сердце погружали в котел. Печень и легкое добавляли намного позже. Постоянно снимали пенку для чистоты бульона. Варили на медленном огне, пока мясо не приготовится. Затем добавляли лук, соль и томили, пока мясо не начнет разваливаться само.



Хуплу-пирог из картофеля с мясом

Чуваши издавна пекли пироги (кукӑль) с крупой, с капустой, с ягодой, позже появились лепешки и ватрушки с картофелем, а также с творогом (пуремеч). Хуплу – большой пирог с начинкой из мяса или рыбы. Его готовили, в основном, по праздникам. Хуплу – одно из прекраснейших блюд чувашской кухни. Изначально этот пирог готовили с мясом и крупами, но в наше время, крупу все чаще заменяют на картофель. В начинку идет мясо – говядина, гусь или свинина. Можно использовать мясо курицы. Блюдо получается необыкновенно вкусное.



Шыртан – жемчужина чувашской кухни

По чувашским традициям, приглашение в гости принято было повторять два раза. Приглашенные никогда не приходили с пустыми руками, с собой брали бочонок пива, лепешки, сыр, отварное мясо. Если на пути встречали направляющихся в гости, то их приветствовали так: «Хӑна ҫулӑ такӑр пултӑр! (Пусть дорога в гости будет ровной!)». Во время угощения самым уважаемым людям и дорогим гостям оказывалось особое почтение: им преподносились кушания, которые хозяева просили нарезать на порции. Чаще всего просили разделить домашнюю птицу(чӑх, хур е шӑрттан пӑстарнӑ). Но, если перед ними ставили шарттан, это означало, что действительно пришли ко двору.

Обработанный бараний желудок наполняют сырой бараниной, нарезанной кусочками и заправленной чесноком, лавром, солью, отверстие зашивают, изделие натирают солью, кладут на противень швом вниз и запекают 3-4 часа до появления золотистой корочки. Подают в горячем виде. Для длительного хранения шыртан запекают повторно в теч. 1,5 часов, охлаждают и вновь запекают 1 час. При такой обработке блюдо можно долго хранить в прохладном месте.



Хура ҫăкӑр

Самое важное место среди печений из муки занимал ржаной хлеб - хура ҫăкӑр, являвшийся нередко и единственной едой. Каждая женщина умела печь хлеб. По вкусовым качествам хлеба ценились достоинства хозяйки. Заслуживает внимания способ изготовления теста и печения хлеба, применявшийся чувашскими женщинами. Накануне вечером замешивалось тесто. Вначале в теплой воде готовилась закваска -кӑвас тӗпӗ, из теста предыдущей выпечки. В квашню (кӑвас чӗрес) с закваской постепенно сыпалась мука, которую замешивали специальной лопаточкой (калек). По обычаю при этом произносились, такие слова: «Кӑвас, часрах йӗҫ, ачасем ҫăкӑр ҫиес килет теҫҫӗ» («Тесто, скорее поднимись, дети хотят есть хлеб»). После тщательного замешивания квашню плотно закрывали покрывалом и ставили в теплое место для брожения. В 3-4 часа утра тесто вновь замешивалось с добавлением воды, соли и муки. Затем тесто поспевало. Перед укладкой караваев в печь, сверху их смачивали водой, делали несколько проколов, чтобы хлеб не потрескался. Вынутые из печи караваи укладывали на 2-2,5 часа на бок лицевой стороной к стене.



Пуремеч — разновидность ватрушки с творогом

Пуремеч – это вкусная национальная ватрушка с творогом. Тесто является дрожжевым. Из него формируют лепешку нужного размера и раскладывают творожную начинку. Затем тесто смазывается яйцом и отправляется в духовку. Золотистая корочка будет говорить о том, что продукт готов. Интересно, но у каждой хозяйки имеют свои секреты приготовления вкуснейшей и ароматной ватрушки. Многие семьи свои рецепты разрабатывают самостоятельно. Например, добавляют к выпечке фрукты, толченые семена конопли и т.д. Блюдо является праздничным.



Чувашское пиво «Кер сари»

Чуваши уверены, что их предки почитали и уважали такой напиток, как пиво. В каждой семье владели секретами по изготовлению этого удивительного игристого угощения. Напиток предлагается практически на каждое торжество гостям. Даже на гербе республики мы можем проследить лозу с шишечками. Чувашское пиво изготавливается на основе использования таких ингредиентов, как хмель, специальные и прессованные дрожжи, сахар. Изготовление солода в старину выполнялось с помощью ячменя, ржи, овса. Все компоненты тщательно мылись, замачивались, проращивались, просушивались. Пиво требуемого оттенка получалось в зависимости от применяемого солода. При сушке естественным путем напиток имел светлый цвет. Сушка в печи давала более насыщенные оттенки.

Сбор хмеля проводился в августе или сентябре. Шишечкам уделяли отдельное внимание. Они обязательно должны были иметь зеленый цвет с небольшим желтым напылением. Хмель сушился. Вода для пива бралась из артезианских скважин или специального колодца.



Хуран кукли – вареники

Чуваши нередко готовят такое блюдо, как Хуран кукли. Внешне продукт похож на обыкновенные вареники. Готовятся они по старинному рецепту. Используется пшеничная мука высокого качества, яйца (3-4 штуки, в зависимости от размера), соль. В роли начинки можно использовать картофельное пюре с луком, творог. Ароматные вареники подаются на стол со сливочным маслом и сметаной.



Чăкăт – домашний сырок

Лакомые блюда готовили из творога. Свернувшееся после скисания снятое молоко переливали в мешочек из холста-редины и подвешивали для стекания жидкости. Полученный творог (тăпăрч) смешивали с солью и сырыми яйцами и набивали в формы - обручи из липовой коры Сырки (чăкăт) пекли в нежарко натопленной печи, хранили в прохладном месте. Угощение сыром считалось знаком уважения. Чăкăт являлся ритуальным блюдом.



**Спасибо за
внимание!**

Михайловская сельская
библиотека

