

*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**