

# Чувашская национальная кухня



# Традиционные блюда чувашского народа

Какай шурпи



Ширтан



Хуплу



Шарку



# У чуваш пицца подразделяется на следующие виды:

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





# Пицца растительного происхождения

## Основные хлебные растения

**Рожь**



**Ячмень**



**Полба**



**Овес**



**Просо**



**Гречиха**



# Пища животного происхождения

Национальные блюда из мяса и мясопродуктов

## Шарттан



## Тултармаш



## Жареная кровь



## Сутта (колбаса из крови, сала, крупы)



# Молочные продукты

Блюда из молока были разнообразны.

Турах – кислое молоко



Уйран – пахтанье

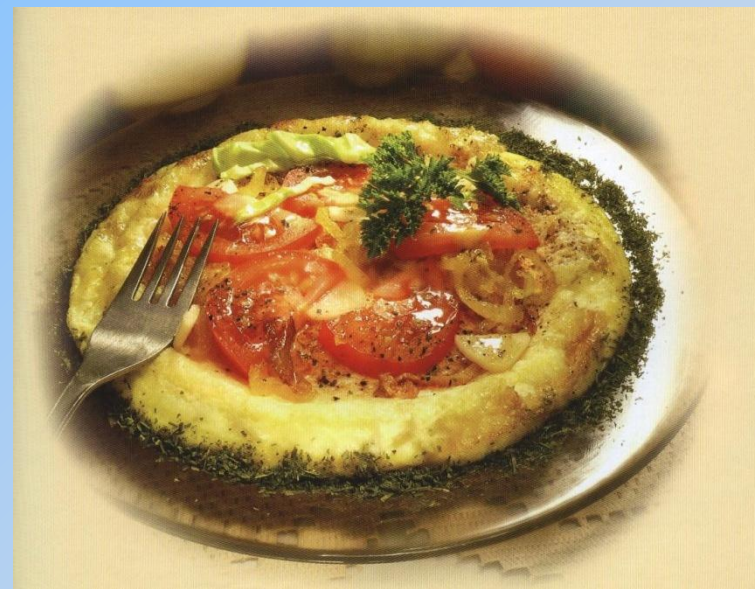


Чакат – творожные сырки



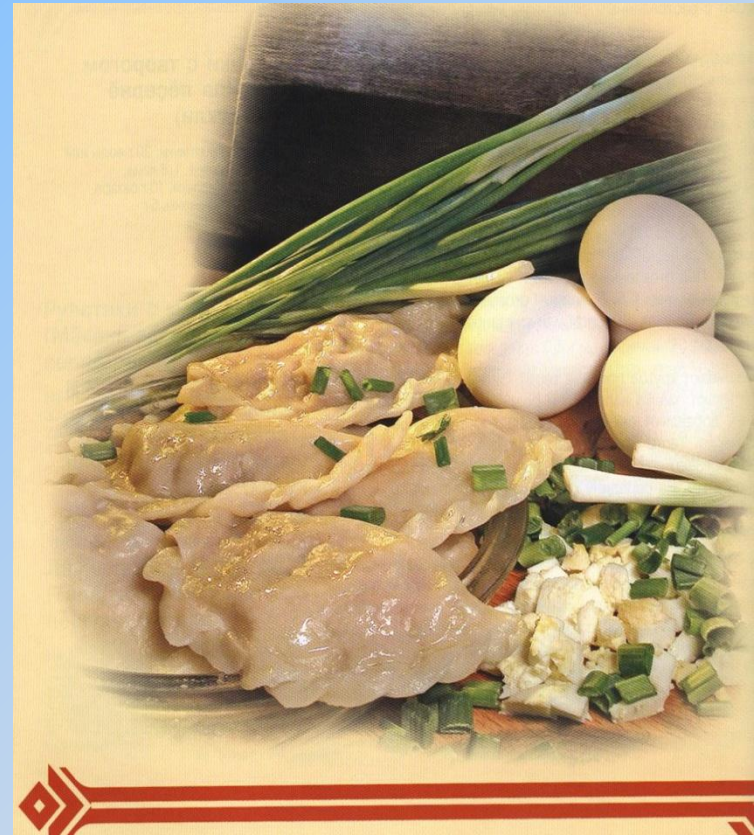


**Блюда из яиц были почетными и нечастыми на столе чувашского крестьянина, чаще во время обрядов и праздников. Яичницу и омлет готовили в честь прихода дорогого и неожиданного гостя. Яйца могли просто сварить вкрутую или пожарить.**



# У всех чувашей были в употреблении хуран кукли – вареники.

**ХУРАН КУКЛИ** – традиционное блюдо чувашской кухни: небольшие пирожки, которые варят в кипящей воде. Начинка обычно изготавливалась из творога, замешанного с сырыми яйцами и маслом, или толчёного картофеля с маслом. Со временем начали использовать тушёную капусту с мясом, зелёный лук с яйцами, ягоды, яблоки и др. продукты. Ели хуран кукли с растопленным в глиняной чаше сливочным маслом.





# Хуран кукли (вареники)

## ■ Для теста:

- мука – 5 стаканов
- яйца – 2 шт.
- вода – 0,5 л
- сахар – 1 ч. ложка
- соль – 1 ч. ложка

## ■ Для начинки:

- лук зеленый – 600 г
- яйца – 6 шт.
- масло сливочное – 50 г
- соль – по вкусу

## ■ Для подачи:

- масло сливочное – 100-150 г
- сметана – 200 мл
- зелень



# Готовим вареники с зеленым луком и яйцом

1. Готовим тесто.



2. Зеленый лук вымыли, очистили и мелко нарезали.



3. Яйца отварили вкрутую и мелко порубили.



4. Смешали яйца с зеленым луком, добавили размягченное сливочное масло, соль по вкусу.



5. Раскатали тесто в тонкий пласт, вырезали кружки и на середину каждого положили 1 столовую ложку начинки.



6. Слепили хуран - кукли и бросили порциями в кипящую подсоленную воду.



**Готовые вареники с зеленым луком и яйцами можно подавать, заправив сливочным маслом и полив сметаной. Сверху можете украсить зеленью (лук, петрушка, укроп)**



***Приятного аппетита и  
вкусных вареников!***