

Темазы: «Тыва колбаса» оон онзагайы

Кылганы: Саая А.Ш.,
«Тыва кухня» башкызы.



АЖЫЛЫВЫСТЫН СОРУЛГАЗЫ

- Тыва колбасаны кылырын, оон онзагай талаларын шинчилээри

Сорулганы чедип алырда:

1. Эргежок чугула материалдарны чыып, номчаан.
2. Информаторлар – биле ажылдаан.
3. Практиктиг ажылды кылган.
4. Ажылды бижээн.

Ажылдын методтары:

1. Анализ.
2. Деннелге.
3. Саналга
4. Тодарадып бижири
5. Туннел.

Ажылдын эртемниг ундезиннери

- Ажылдын эртемниг ундезиннери кылдыр Монгуш Кенин-Лопсаннын «Тыва чанчыл» деп номун, Эзимаа Намзалдын «Холу чемзиг авам сонун» деп номнарны ажыглаан.

Шинчилелдин чаа чуулу:

- Моон мурнунда тыва чемнин канчаар кылырын бижип турган боордан башка, оларнын бугу талалыг шинчилелин кылбаан, химиктиг составын допчу корбээн.

Практиктиг ажыглал:

- «Тыва колбаса, оон онзагайы» деп ажилдын практиктиг ужур-дузазы улуг. Ону технология кичээлддеринге, кухняга ажыглап болур.

Малчын чоннун кол чеми – эът.

- Соолгу уелерде кадыкшылга, чараш болурунга хамаарышкан солун-сеткуулдерде кадык чемненилге дугайында хойну бижип турар апарган. Ылангыя вегетарианчы езу-биле чемненирин, ой-тап дензилиг болур дизе, чуну канчаарынга хамаарышкан сумелер арбын. Ынчалза-даа тыва чернин соок кыжы аъш-чемге ыяап-ла белок деп будумел турарын негээр. Ынчангаш тыва кижинин чеминге эът аймаа шуут турбазын болдунмас деп санаар бис.
- Тыва улус шаандан тура азырал малдарнын, ан-менин эъдин чемге ажыглап келген. Эъттин чем болгаш эм шынарлыы маргыш чок.

Тыва колбасаны кылырынын технологиязы

- Тыва колбаса деп адап турарывыс чемни чогуу-на тырткан деп адаар. Ону кылыры шоолуг-ла берге эвес. Тыртканны эки аштап каан сарыг кургулдайга андарар. Анаа уш-баш чок, таварышкан-на эът сукпас. Малдын ээн эъдин эът тыртар машинага тырткаш, амданныг болзун дээш, согуна кулча каар. Оон дузааш, эки холуй мажыыр. Ынчаар белеткеп алган эътти экидир чуп каан андарышкыга андарар. Андарышкыннын бир ужун айтыр салаа-биле каш илиг хире киир иткеш, ам-на тырткан эътти бичии – бичиилеп суккаш, чоорту андарар. Андарышкыга эътти чедир тырааш, ийи ужун хендир-биле шарыыр.

«Тыва колбасанын» эки талалары

- Колбаса кылыглары хой янзы хевирлерлиг: хайындырган, ыштаан дээш оон-даа оске. Колбаса дээрге тырткан эъттен кылган, тускай хаптыг, чииринге белен чем болур. Тырткан эътти болгаш оске –даа холуксааларны колдуунда малдын шойндузунде, чамдык таварылгаларда целлофанда тырып каан болур.

«Тыва колбаса» биле садыг колбасаларынын деннелгези

составы	Тыва колбаса	Садыг колбасазы	туннел
Натуралдыг эът	Арыг эъттен кылыр	Эът кол кезиин ээлээр	Тырткан натуралдыг продукт болур
Немелде чуулдери	Согуна, кулча азы койнут	Чуурга, сут, быштак, чигир, крахмал, дус, чеснок, перец	Тыртканда хой холуксаа чок.
Химиктиг немелде	чок	Ингридиентилер, нитриттер белок	Тыртканда химиктиг будумелдер чок, холуваан.
Шыгжаарынын хуусаазы	Дон черге 3-4 ай	8-10 хонук	Тыва колбасанын шыгжаар хуусаазы хой

Туннели

- Тыртканны кылыры ындыг кончуг берге эвэс, шыгжаар хуусаазы, соок-ла черге суп алза, ур шыгжап болур. Тыртканны кылырынга тускай мергежил-даа негеттинмес, анаа-ла ог-буле ээзи херээжен кижиги бурузу кылып ап болур чем.

Ажыглаан литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. М., 2000.
2. Кенин-Лопсан М.Б. Тыва чанчыл Кызыл., 2000.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. М., 2000.
4. Намзал Э. Холу чемзиг авам сону. Кызыл ,1995.

Информаторлар

- Артаа Чечекмаа Хертековна – башкы, 63 харлыг, Кызыл-Даг суур, Бай-Тайга.
- Монгуш Долзат Кызыл-ооловна – 58 харлыг, Ак-Довурак хоорай.



**ЧООГЛАҢАР,
АМДАННЫГ-ЛА БОЛЗУН!**