

Чувашская кухня и трапеза представляют собой один из вариантов модели питания Волго-Уральской историко-этнографической области. Основу хозяйственной деятельности этого народа издавна составляло земледелие. Соответственно основные продукты были растительного происхождения



- *Цель нашей работы* – изучить традиции питания чувашей, поэтому мы поставили такие задачи:
- 1) познакомиться с чувашской кухней
- 2) найти чувашские блюда
- 3) изучить традиции питания чувашей



Йава (колобок) - являлось древним видом печения, что подтверждается культовым характером его потребления. Прежде всего употребление йава имело связь с культом плодородия скота. Йава было принято есть на празднике сурхури, чтобы обеспечить плодородие овец



Пүремеч (ватрушки) готовили из кислого теста с творожной или картофельной начинкой с добавлением масла, молока или сметаны. И сегодня свадебный стол включает в себя пүремеч с разными начинками



Хуплу - это круглый большой пирог из пресного сдобного теста, является самым вкусным и, конечно, праздничным кушаньем



Хуран кукли (вареники) варили в котле, ели с коровьим маслом, растопленным в маленькой глиняной чашке. Из общей деревянной чашки их брали деревянными спицами



Шүрпе – это популярное мясное блюдо чувашей, шүрпе варили при забое скота и готовили из субпродуктов - головы, ног, внутренностей. В Петров день обязательно принято закалывать барана. В этот день отведать шүрпе приглашают гостей. Шүрпе также готовят на празднике «Акатуй», на свадьбах, а также в различных заведениях



С XIX в. в чувашской кухне распространился *картофель*.
Предпочтение отдавалось вареному «в мундире» картофелю.
Он подавался вместе с растительным маслом и с квашеной
капустой, солеными огурцами, луком, *уйраном*





У чувашей известны такие национальные блюда из мяса и мясопродуктов, как *шӑрттан*, *тултармӑш*, *юн*, *шӳрпе*. Самое престижное кушанье – шӑрттан . Его готовят и летом, и зимой после закалывания барана (овцы)



При приходе гостей чуваши показывали свое гостеприимство, выставляли на стол наиболее ценные припасы, имевшиеся дома или заранее приготовленные для гостей



В 1974 году в Чебоксарах была открыта столовая национальных блюд «Волжанка»



В Чебоксарах есть Музей пива (единственный в России) и Музей национальной кухни

