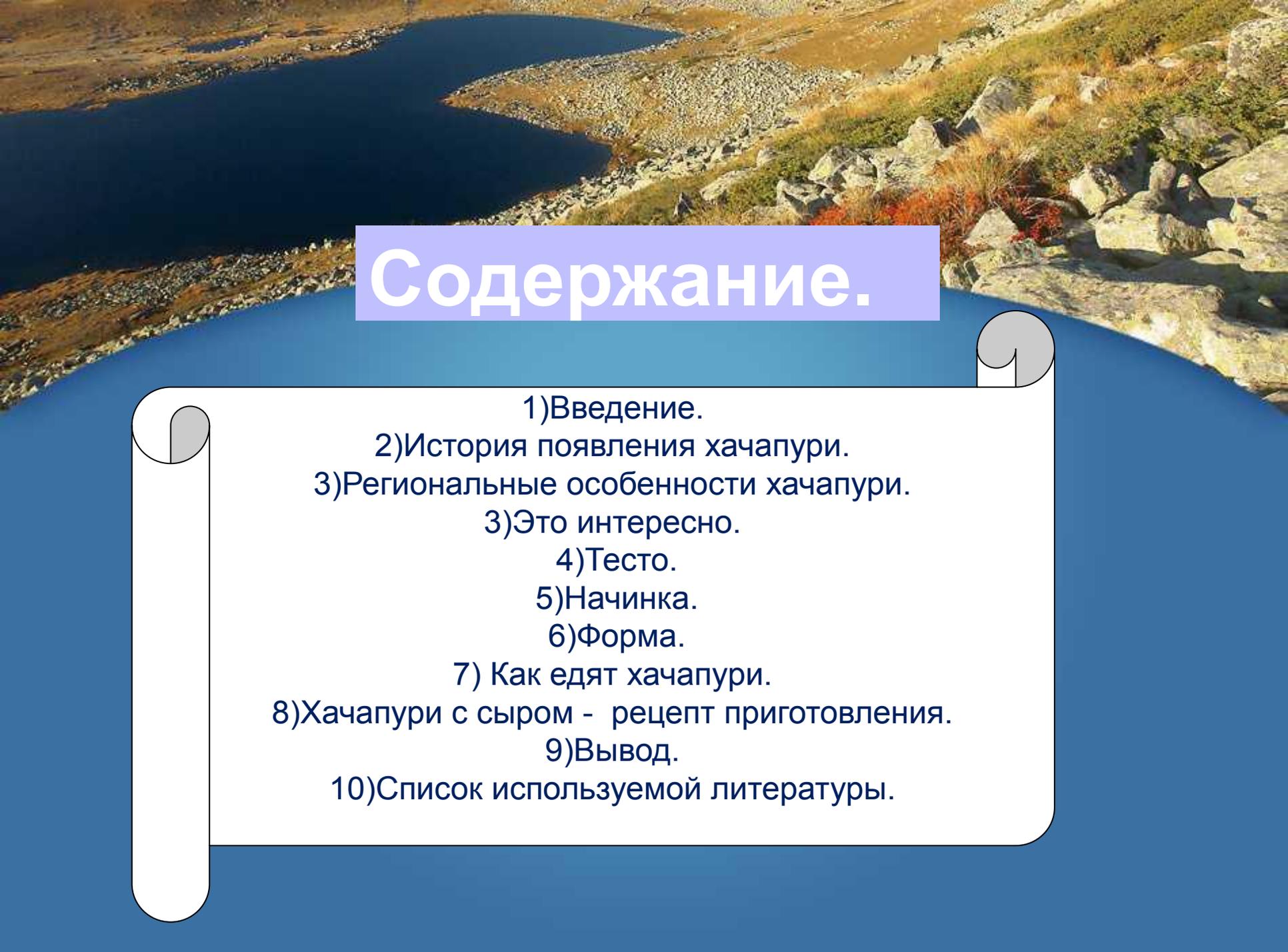


Изделия из сдобного пресного теста.

"Хачапури"



Выполнила
студентка 21 группы
Деникаева



Содержание.

- 1) Введение.
- 2) История появления хачапури.
- 3) Региональные особенности хачапури.
 - 3) Это интересно.
 - 4) Тесто.
 - 5) Начинка.
 - 6) Форма.
- 7) Как едят хачапури.
- 8) Хачапури с сыром - рецепт приготовления.
- 9) Вывод.
- 10) Список используемой литературы.

Введени

е.

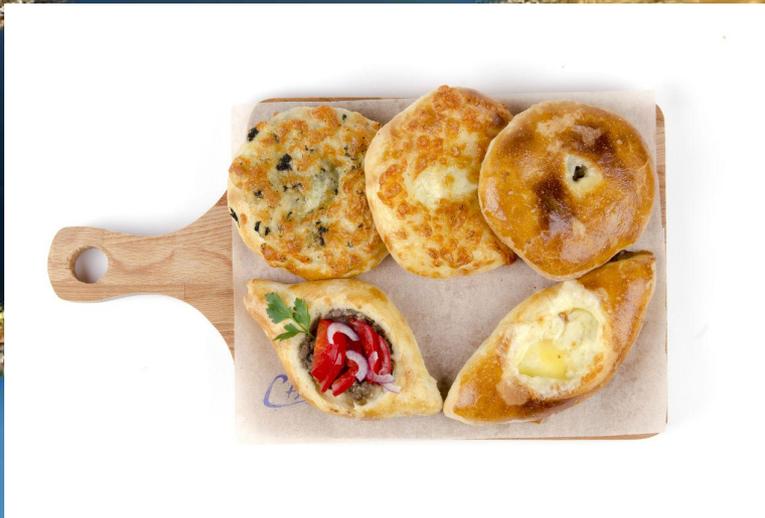
Нет ни одного человека, равнодушно относящегося к кавказской кухне. Эта необыкновенная кухня отличается обилием приправ, состоящих из ароматных трав,

История появления

- **Хачапури.**

Существуют разные легенды о названии и происхождении хачапури.

Согласно одной из них, некто Хача впервые испек его в Сванетии, и после этого хачапури распространился



-

Появилось
бесчисленное
множество
различных
вариаций
приготовления
хачапури. Где-то
сыр смешивали с

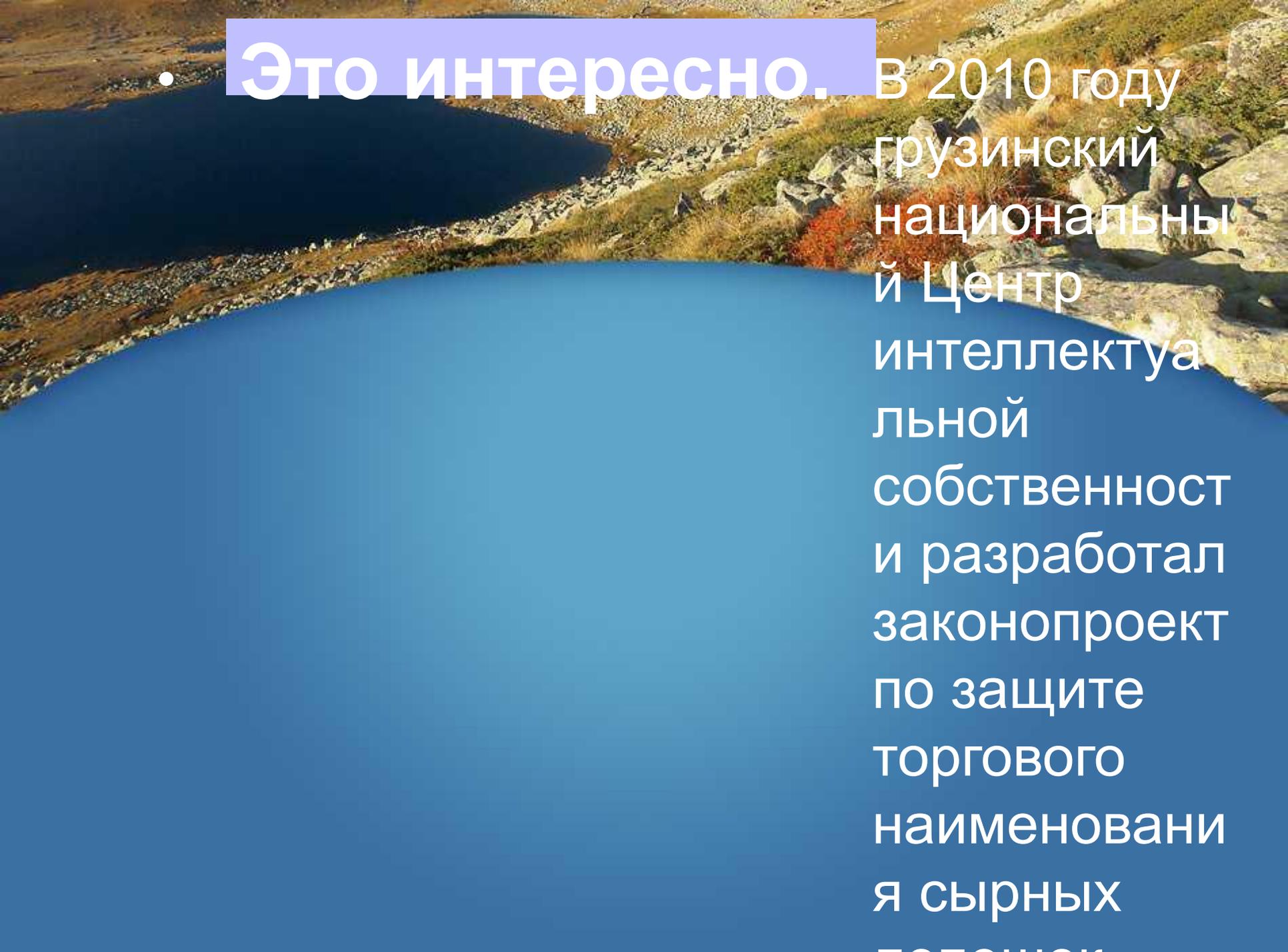
Региональные особенности хачапури.

В каждом районе Грузии пекут самые правильные хачапури. Аджарским открытым лепешкам придают форму лодочки, и сырный верх заливают свежим яйцом всмятку. Имеретинские хачапури - закрытые и круглые, мингрелские - тоже круглые, но сверху покрыты сыром сулгуни. Рачинские лепешки, лобиани, пекут с начинкой из фасоли, сваренной с беконом. Еще одна национальная разновидность хачапури - пеновани, которые пекут только из слоёного теста в виде квадратного конверта.

В соседней с Грузией стране Армении тоже выпекают хачапури с южным колоритом, придавая им форму конверта или треугольника. Готовят хачапури и с мясом, в Сванетии их называют кубдари, а в Аджарии есть рецепт лепешек с сыром из вареного теста, сложенного слоями, именуемые ачма. Размеры

хачапури обычно соответствуют размерам тех





• Это интересно.

В 2010 году
грузинский
национальный
и Центр
интеллектуа
льной
собственность
и разработал
законопроект
по защите
торгового
наименовани
я сырных
продуктов

Тесто.

Для начала поговорим о тесте, из которого готовят хачапури с сыром. Оно может быть слоёным, дрожжевым, пресным. Готовое тесто можно купить, благо выбор в любом супермаркете радует глаз, но лучше всё-таки приготовить его самим, ведь блюдо, полностью приготовленное своими руками, становится во сто крат вкуснее. Настоящее тесто для хачапури замешивается на мацони (кавказский кисломолочный напиток). Можно приготовить мацони самим. Для этого нужно подогреть 3 л молока, добавить 1-2 ст.л. сметаны, закрыть крышкой и обернуть полотенцем. В таком виде дать 2 часа постоять, а затем поставить в холодильник и подождать, пока масса загустеет. Хотя, мацони вполне можно заменить простоквашей или кефиром.



Начинка.

Согласно выбранному рецепту, тесто замешивают и дают ему отдохнуть. Это время можно использовать для приготовления начинки, классический вариант которой – имеретинский сыр, но используют также другие мягкие или рассольные сыры, например, сулгуни или брынзу. Иногда их перемешивают с творогом и добавляют в начинку рубленую зелень: петрушку, укроп, кинзу. Если сыр слишком солёный, его нужно предварительно вымочить от 2 до 5 часов, в зависимости от степени солёности. Чтобы сыр быстрее освободился от соли, большой кусок необходимо разрезать на ломтики примерно по два сантиметра толщиной.



Форма.

Форма хачапури тоже может быть разной, их делают закрытыми со всех сторон или открытыми, в виде лодочек или конвертиков, овальными, треугольными, квадратными... Но одно правило остаётся неизменным: чем тоньше будет хачапури, тем лучше. Стеночки одинаковой толщины и равномерно распределённая внутри начинка считаются верхом кулинарного мастерства. Готовят хачапури с сыром в духовке или на большой плоской сковороде, аккуратно переворачивая, чтобы они обжарились с обеих сторон. Готовые хачапури с сыром смазывают сливочным или топлёным маслом. В круглых хачапури сверху иногда прорезают дырочку и кладут кусок масла на неё, а топлёное масло просто наливают внутрь, сколько войдёт.



Как едят хачапури.

Едят хачапури с сыром, как говорится, с пылу с жару, а если остынут, их можно заново разогреть в микроволновке или духовке, ещё разок смазав маслом.



Хачапури с сыром – рецепт приготовления:

Начинка из сыра:

Состав (на 4 хачапури,

Тесто для хачапури:

- 250 мл мацони (или 125 мл кефира + 125 мл сметаны)
- 300 г муки (или сколько потребуется)
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка сахара
- 1/2 ч. ложки соды
- 100 г сливочного масла (можно меньше)

- 350 г сыра имеретинского или пополам адыгейского (брынзы, творога) и сулугуни (моцареллы)
- 2 ст. ложки сметаны
- соль (если нужно)
- 25 г (1-2 ст. ложки) сливочного масла

А также сливочное масло для смазывания хачапури

Хачапури с сыром – рецепт приготовления:

1. Подготовьте продукты. Сливочное масло для начинки оставьте в тепле, чтобы оно размягчилось. Если сыр слишком соленый, вымочите его в воде в течение нескольких часов.



Продукты для хачапури

2. Растопите сливочное масло для теста. Смешайте кефир со сметаной (или возьмите мацони) и добавьте соль, сахар и соду. Перемешайте и влейте растопленное масло. Размешайте до однородности, смесь немного запенится.



Приготовление теста

3. Теперь постепенно насыпайте муку, замешивая тесто. Оно должно получиться мягким и пушистым. За счет масла, оно почти не будет липнуть к рукам.



Тесто для хачапури

4. Сыр натрите или измельчите другим способом. Добавьте размягченное масло, сметану и соль (если сыр недостаточно соленый). Хорошо перемешайте, растирая вилкой. Начинка для хачапури готова!

Советы: Сыра можно взять и больше, чем указано в рецепте (чем больше, тем вкуснее будут хачапури), но меньше не стоит. Если вы используете жирный сыр, то масло можно не добавлять. Количество сметаны также можно регулировать – начинка не должна быть слишком сухой или мокрой.



Начинка из сыра для хачапури

5. Разделите тесто на 4 части. Возьмите один кусочек и сформируйте лепешку на подпыленном мукой столе. Так как тесто мягкое, это легко можно сделать руками.

6. Положите в центр лепешки горкой 1/4 часть начинки.



Раскатываем и кладем сыр

7. Теперь соберите сверху края, чтобы получился мешочек, защипните и лишнее тесто оторвите.



Собираем тесто в мешочек

8. Руками или с помощью скалки сделайте лепешку толщиной 1-1,5 см (толще не стоит, но и тонкие как на ХЫЧИНЫ тоже не нужно делать), присыпая ее мукой.



Приготовление хачапури с сыром

9. Положите хачапури на разогретую сухую сковороду (как и кутабы с зеленью, эти лепешки в основном тоже пекутся без масла). Накройте крышкой и выпекайте несколько минут на среднем огне.



Кладем на сковороду

10. Переверните на другую сторону и подержите еще немного, но уже без крышки. Готовые хачапури должны быть с двух сторон покрыты светло-коричневыми пятнышками.



Выпекаем с двух сторон

11. Снимите хачапури со сковороды и сразу смажьте сливочным маслом. Точно также приготовьте остальные лепешки. (Накрывайте их, чтобы они не остывали.)



Вкусные хачапури готовы

Вывод.

На самом деле, рецептов приготовления хачапури с сыром не так уж и много. На первый взгляд они кажутся очень похожими, но в то же время каждый рецепт – это отдельная история. В Грузии готовят хачапури с сыром по одному рецепту, в Осетии – совершенно по другому. Где-то в начинку кроме сыра кладут ещё и грибы, а где-то – добавляют картошку, но настоящие хачапури должны быть с сыром и только с сыром.

Список используемой литературы.

1) <http://kedem.ru/chtoprigitovit/hachapuri-s-syrom/>

2)

<http://vegetarianrecept.ru/vypechka/nesladkaya-vypechka/recept-hachapuri-s-syrom.html>

3) <https://ru.m.wikipedia.org/wiki/Хачапури>

4) http://mycook-recipes.ru/kuhnya/history/istoriya_poyavleniya_hachapuri.html

5) <http://karifood.com/notes/hachapuri-vkusnaya-geografiya/>



Спасибо за внимание!