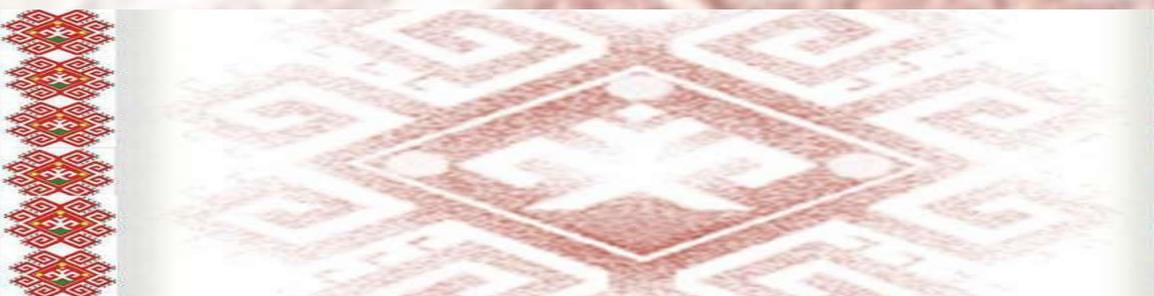


Чувашская кухня

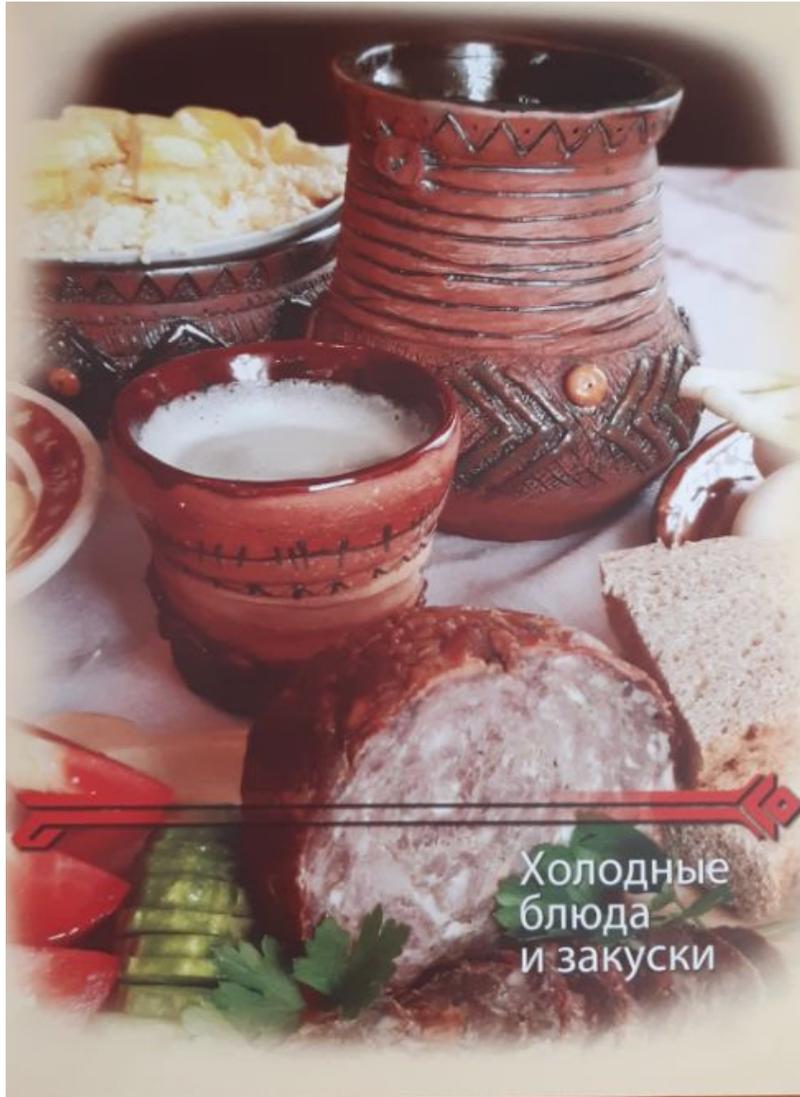




В блюдах чувашской кухни одним из основных продуктов являются овощи, мясо, орехи, грибы и крупы. Чуваши издавна занимались земледелием и животноводством, поэтому в кухне большая доля зерновых продуктов и мяса. Но мясо было сезонным продуктом, во время забоя скота. С конца XIX века появляется картофель.







Шартан (шӑрттан) — традиционное чувашское колбасное изделие, считающееся деликатесом, праздничным блюдом. Имел обрядовое или праздничное назначение. Изготавливался путём медленного запекания, начинённого бараньим мясом и чесноком бараньего. В современной чувашской национальной кухне ширтан готовят не только из баранины, но и из говядины и свинины, реже — добавляют субпродукты.



Изделия
теста и
крупяные
блюда

Хуплú — национальное чувашское мучное блюдо с начинкой из мяса или рыбы.

Тесто для хуплú готовится дрожжевое, обычно на молоке. Его делят на две части, одна для основы пирога, и второй пирог с начинкой закрывается сверху. Начинка закладывается сырая. На дно слоем в 1 сантиметр накладывают очищенную и вымоченную крупу (ячневую, кускус, рис, пшено). Сверху накладывают кусочки мяса попеременно с картошкой, луговыми опятами и луком. Добавляют соль, перец. Пирог обычно круглой формы, режут — полумесяцем. Сверху украшается узорами из обрезков теста.

«Рыба у чуваш пользуется славой полезной и лакомой пищи.»

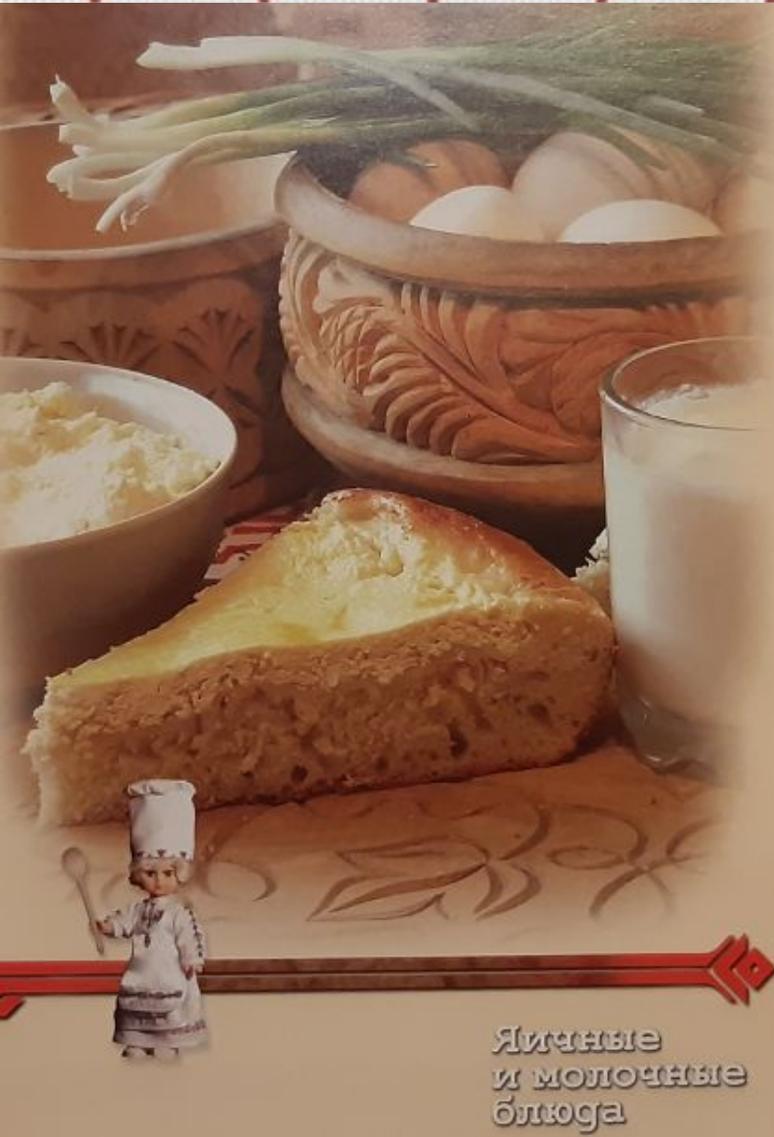
Николай Никольский, этнограф,
доктор исторических наук.

Суп молочный с рыбой

Молоко кипятят вместе с водой, добавляют картофель, отваривают до полуготовности, кладут обработанную и промытую свежую рыбу и варят до готовности. В конце варки заправляют сливочным маслом и солят па вкусу.



Рыбные
блюда



Чигит (Чăкăт) — чувашская запеканка. Чувашское блюдо. Чувашский сыр. Чигит — Чувашское название традиционной творожной запеканки (творога — 400 г, сметаны — 150 г, 2 яйца), запекаемой в жестяной бездонной скобе на липовой доске в духовке и подаваемой холодной к катыку — на завтрак или ужин.

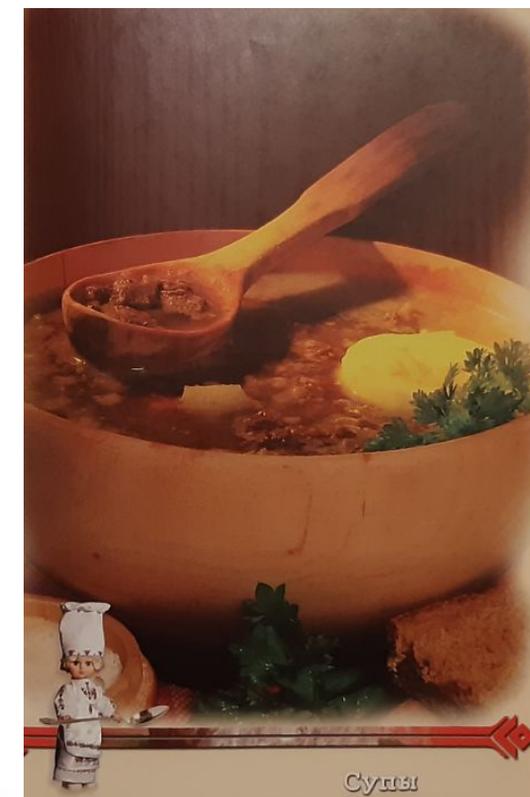


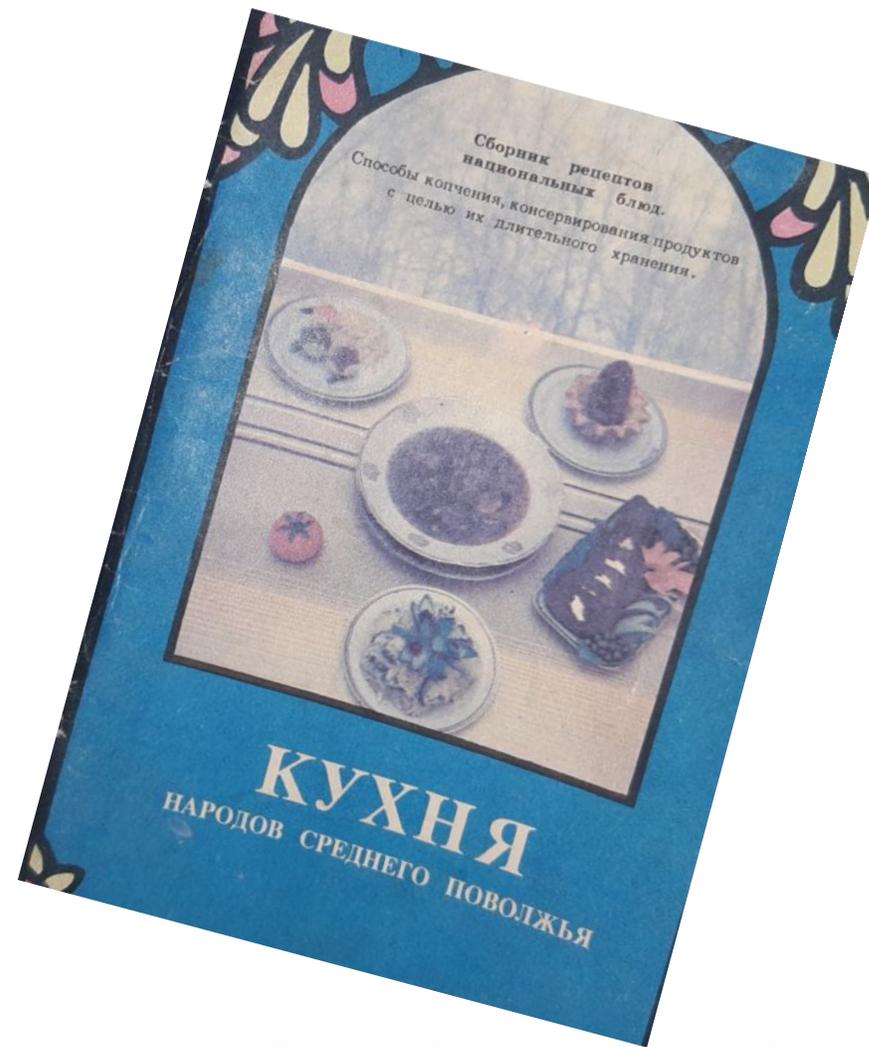


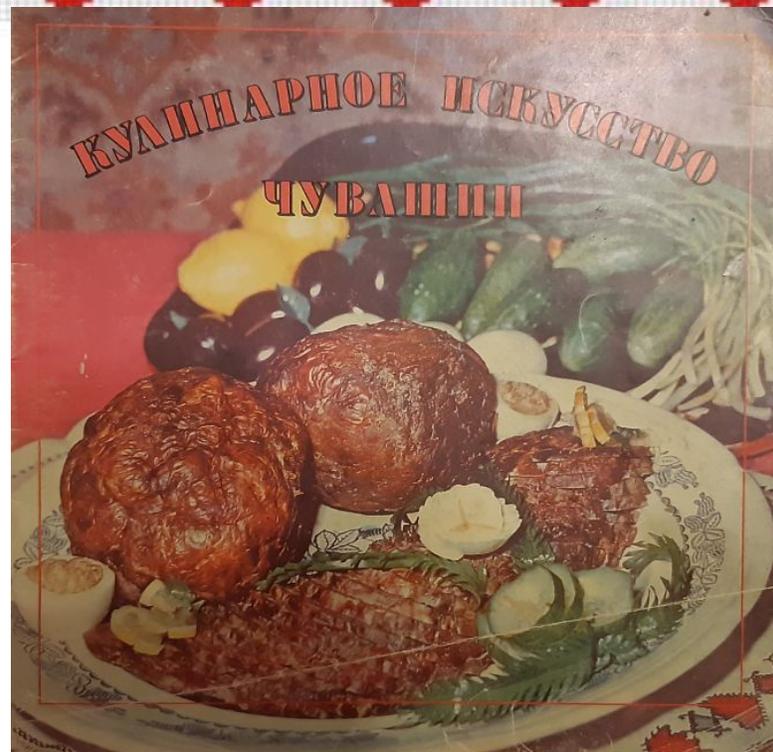
Чăваш сăри - национальный напиток чувашей. В старину каждая чувашская семья выращивала хмель и варила пиво по собственным рецептам, которые передавались от поколения к поколению. Пиво варили много и различной крепости: для ежедневного потребления – слабое, а на праздники – хмельное. Варили из расчета примерно полтора литра в день на каждого члена семьи, включая детей. Да, да, дети тоже пили пиво, так как пиво, которое варилось на каждый день, было "нулевым" по градусам. Что нужно для изготовления деревенского пива в домашних условиях? Солод чувашаи изготавливают из ячменя в осенний период на весь год. Ячмень мочат, проращивают, сушат, мелют и кладут в сухое место на хранение. Кроме ячменного солода изготавливают ржаной, пшеничный, овсяный и просяной солод. Хмель. Для пивоварения применяют женские шишки хмеля. Для изготовления детского пива применяют мужские шишки хмеля.



Не столь важно для нас какие блюда любили наши предки, но, с другой стороны, национальная кухня – это часть материальной культуры и зависит от социального развития нации, общества. В питании чуваш в основном были блюда из субпродуктов, дикорастущих трав, молока, молочно – кислая продукция, изделия из теста.







Спасибо за внимание!