Удмуртское национальное блюдо-табани

Корепанова Вера 4г класс
МБОУ «Балезинская средняя школа №5»

Табань – удмуртское популярное праздничное хлебное блюдо в виде лепёшки из кислого теста. Эти кислые лепёшки пекли из всех видов муки, употреблявшихся в пищу удмуртами: ржаной, пшеничной, овсяной, гречневой; гороховой. Название «табань» произошло от удмуртского слова «таба» - «сковорода», т.к. на ней пекут табань.

Табань пекли не только по праздникам, но и по воскресеньям. Так же, как и для хлеба, тесто для табаней замешивают накануне с вечера, т.к. у удмуртов принято готовить табань на завтрак. От хлебного оно отличается лишь более жидкой консистенцией. Во время брожения тесто несколько раз обминают. Утром вся семья садилась за стол, на котором уже были расставлены тарелки и блюдца с приправами к табаням. В зависимости от времени года они были наполнены различными приправами: летом – толчёными ягодами, мёдом, творогом. Осенью и зимой набор приправ богаче и разнообразнее – это коровье масло, сметана, неснятое мороженое молоко, которое вначале настругают, а затем, холодное взбивают, холодное жидкое картофельное пюре, грибы и другие.

Табани пекут во всю сковородку перед горящей печью у самого её устья, где жар наиболее оптимален для их печения; перед едой обязательно смазывают каким-либо топлёным животным салом, реже – маслом, и затем обмакивают в приправу.

Для приготовления табаней нам понадобятся

мука – 400 гр,
вода – 1 л,
молоко – 1 ст.,
масло – 50 гр,
яйцо 1 шт.,
дрожжи – 20 гр,
сахар – 2 ст.л.,
соль
по вкусу

Растворить в тёплой воде дрожжи, добавить сахар. Взбить яйцо. Молоко, разбавленное водой, нагреть, растворить в нем соль. Всё соединить , перемешать, после чего всыпать просеянную муку, замесить жидкое тесто...

Тесто замесили, теперь его нужно поставить в теплое место и ждать, когда поднимется. При этом пару раз его нужно примять, когда поднимется.

Тесто поднялось, можно топить печь

Затопили печь, поставили сковороду для разогрева

В разогретую сковороду вливаем тесто и равномерно распределяем по сковороде.

В удмуртской национальной кухне вообще отсутствует технология жарения, практикуется варение, печение, тушение.

Табани готовы, приятного аппетита!
К табаням можно подавать сметану, варенье, грибы.