

Чак-Чак традиционно е блюдо башкир

Выполнил:

Хизбуллин.И 9В





***Актуальность
темы заключается
в том, что не зная
свою историю,
обычаи и традиции
человек может
двигаться дальше.***

Цель работы:

Изучить историю чак-чака, узнать, почему так называется, технологию приготовления, а также поиск идентичных блюд у других народов.

Задачи проекта:

- технология приготовления данного блюда;
- поиск идентичных блюд у других народов;
- развить чувство уважения к культуре и обычаям башкирского народа;
- представить презентацию на данную тему.

- **Объект исследования:**
национальное блюдо
- **Предмет исследования:**
блюдо чак-чак.



Выдвигаемые гипотезы

- Есть ли у других народов блюдо чак-чак.
- Какое название этого блюда?



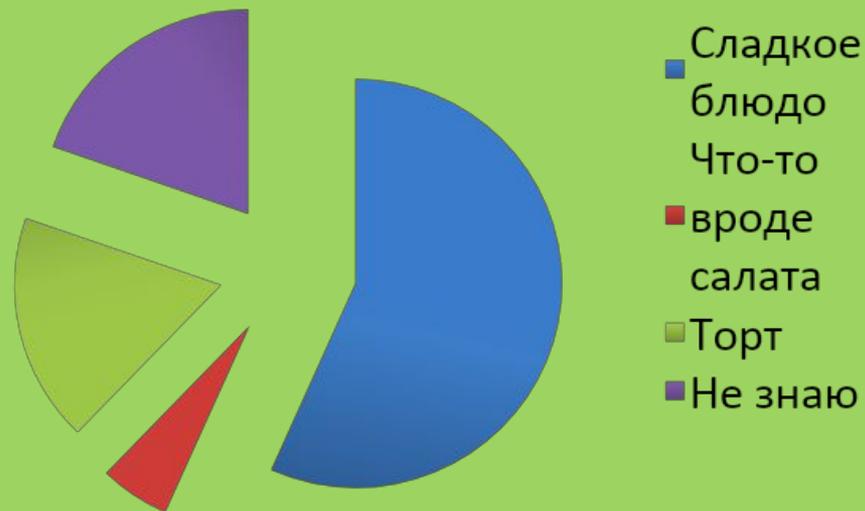
Ни конфеты, ни
печенье,
Ни вишневое
варенье,
Ни зефир, ни
пастилу
И не сладкую ойлу
Не сравнишь с ЧАК-
ЧАКом вкусным,
Что сделан
кондитером
ИСКУСНЫМ



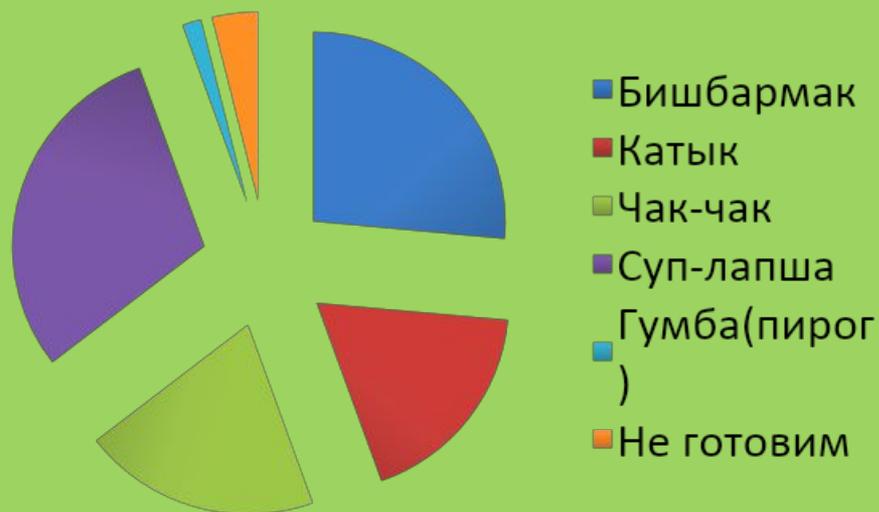
Вопрос: Какие блюда башкирской национальной кухни вы знаете?



Вопрос: Что такое чак-чак?



Вопрос: Какие национальные башкирские блюда готовят в вашей семье?



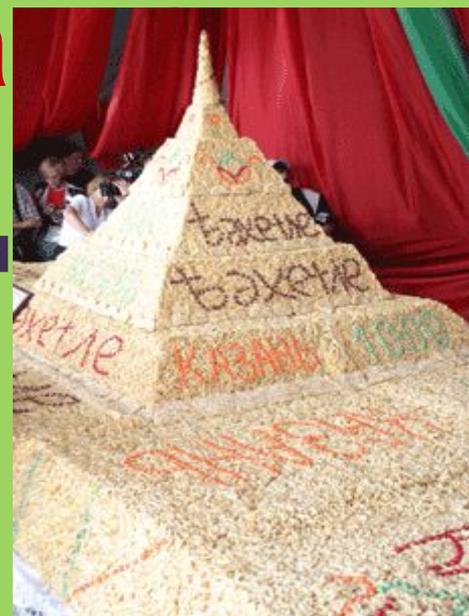
Самый большой чак-чак в мире испекли кулинары Каза

6,3 м -общая длина чак-чака

43 см - высота центральной пирам

22 см - высота «фундамента»

Длина одной лапши, из которой
раскатывали чак-чак-, – 85 км!



Продукты
Яиц – 3550
шт
Муки – 330 кг
Соль – 2 кг
Сахар – 128
кг

Иң зур сәк-сәк Башкортостан!

Иң зур сәк-сәк ауырлығы 200 килограммлык баллы йәрминкә Башкортостан испечь н «Башкортостан — Рәсәйзең баллы крайы» 2012 йылдың августында өфөлә кала, ул барлык теләүселәр һыйланы.



Гиганттың ауырлығы 200 килограммлык килеп сыға, 2,3 метр озонлоктағы, -1,2 метрзан киңлегею.

Чак-чак - восточная сладость



Для вас сделать Чак-Чак, даже очень легко

- Нам понадобится для теста:
- 4 яйца, мука, соль
- для сиропа:
- 150г меда +150 г сахара



- Выпустить в посуду сырье, яйца
- Яйца взбить до образования обильной пенки.

1. Высыпать муку
и замесить
мягкое
тесто.



2.Начинаем его раскатывать
толщиной 2 – 3 мм,
тесто послушное, мягкое.



**3. Режем его на
полоски
шириной 2 см.**



4. В казане накаливаем масло, бросаем пару заготовок, снимаем и начинаем партиями обжаривать чак-чак. Масло много не наливайте, иначе поднимется пеной. Готовятся они очень быстро – минуты 2-3.



Готовые заготовки принимают золотистый цвет, **главное не пережарить.**



5. Выкладываем все на бумажные салфетки.

Это нужно, чтобы на заготовках не оставалось масла.

6. Варим из меда
и сахара сироп



Предварительно
смачиваем марлю
и кладем в
морозильник.
Достаем ее и
кладем в глубокое
блюдо



7. Выливаем наш сироп на чак-чак и начинаем его быстро перемешивать



- Потом быстро выкладываем в наше глубокое блюдо, покрытое марлей

8. Накрываем тарелочкой и придавливаем слегка.



Переворачиваем горку, снимаем марлю, опять ее мочим, отжимаем и с помощью марли слегка утрамбовываем чак-чак. При этом можно создавать различные формы, украсить мелкими леденцами.

Есть его желательно на 2-3 день, а хранить можно 40 дней.

Чем дольше стоит, тем лучше пропитывается,

Приятного аппетита

