

Национальные блюда чеченской кухни





Чечня – очень колоритный край, в котором проживают в основном мусульмане. Именно религиозные мотивы очень сильно отражаются в традиционной кухне. Так, например, чеченская хозяйка никогда не будет готовить из свинины, а вот баранина, курица и рыба всегда в почете. В ход идут не только общеупотребимые овощи и фрукты, но и крапива, черемша. Пшеничная мука нередко заменяется кукурузной, из которой готовят вкуснейшие лепешки – сискал. Так как в этих краях всегда много живности и соответственно пастухов, то в высокогорных районах особое место уделяют вяленому мясу и сухой колбасе.

Жижиг-галнаш



Мудреное название переводится никак иначе, чем «мясные галушки». Суть в том, что из говядины или баранины на кости варится крутой бульон, в котором позже готовят домашние галушки. Особенный шарм блюду придают именно мучные изделия. Их делают в виде небольших забавных спиралей из пресного теста, но благодаря сытному бульону они становятся мягкими и сочными.

Галушки подают на большой плоской тарелке, сверху выкладывают ароматные кусочки мяса. По середине в пиале подаётся чесночный соус, состоящий из перетертого чеснока, бульона, соли и черного перца. Именно этот соус и является изюминкой блюда.

Сочные галушки и мясо по очереди макаются в чесночный соус и заедаются с наслаждением.

Чепалгаш



Очень интересные пышные лепешки с творогом и зеленым луком, которые пекутся без капли масла. Они очень сильно напоминают дагестанские чуду, но по чеченским традициям лепешки делаются тоньше и с добавлением перьевого лука.

Специфика чепалгаш в том, что тесто делается очень мягким, будто недомешенным, что дает кефирно-мучной основе быстро пропекаться и не терять мягкости. Начинкой служит домашний соленый творог, который преобразуется со свежестью зеленого лука.

Чуднаш



Тоже оригинальный вариант выпечки, которую можно считать настоящей слабостью чеченского народа. В отличие от чепалгаша, чудшан – это открытые лепешки из кукурузной муки, придающей выпечке дивный аромат и красивый солнечный цвет.

Начинкой служит заливка из кефира, муки, яйца и мелко порубленного лука. Она вливается на тесто прямо в сковороду, где приобретает более оформленный вид. Самое интересное – это финальный штрих. Лепешку допекают в духовке, предварительно смазав жирной деревенской сметаной, тем самым придавая начинке невероятно красивую зажаристую корочку.

Сискал



Традиционные чеченские пышки из кукурузной муки. Простота рецептуры не отнимает у блюда глубины вкуса. Пресное тесто жарится в большом количестве масла, что позволяет ему приобрести румяную хрустящую корочку, скрывающую от глаз пышущую жаром мякоть. Чтобы придать особенных нот, подают пышки с холодным соусом из сметаны и несоленого творога, сдобренного зеленью петрушки, укропа и перьевого лука.

Котам-галнаш



Делается по подобию жижиг-галнаш, только в этом случае используется тушка курицы, что предварительно рубится на части и варится в небольшом количестве воды для получения красивого насыщенного бульона. Часть бульона оставляют для стола, а в оставшемся варят аппетитные галушки. Подают их отдельно от мяса и бульона, давая возможность отломить необходимое количество куриной мякоти и, положив ее к галушкам, приправить пряным луковым соусом, запив куриным наваром.

Такое блюдо готовят всегда в большом количестве, чтобы накормить и семью и друзей. Изюминка блюда именно в соусе, что вбирает в себя лучшие соки бульона, сливочный вкус топленого масла, несравненный аромат чабреца и нежность молока, которое добавляют в самом конце.

Хингалш



Чудесные пресные лепешки с тыквенной начинкой. Внешне простое блюдо имеет массу тонкостей, поэтому хозяйек, которые способны приготовить правильный хингалнаш называют настоящими мастерицами.

Нежное кефирное тесто позволяет раскатать основу очень тоненько и надежно запечатать сочную тыквенно-луковую начинку до самой подачи на стол. Начинку, несмотря на наличие обжаренного репчатого лука, делают достаточно сладкой и добавляют секретный ингредиент, задающий ритм всему блюду – ароматный чабрец. Хингалнаш, которые к моменту готовности, начинают немного остывать, разогревают, окуная на доли секунды в горячую воду, и поливают топленым маслом.

Баараш



Технически сложное в приготовлении блюдо. Оно вмещает в себя практически всю требуху барашка. Своеобразная ливерная колбаска оборачивается не в кишку, а в вычищенный желудок. Начинкой служит сердце, печень, легкие, курдючный жир, лук, а приправами только перец и соль. Каждая хозяйка по своему «запечатывает» начинку – одни зашивают ее, а другие закручивают фиксируя кишкой. После этого баараш варят и подают традиционно с отварными кусочками пресного теста и чесночным или луковым соусом.

Холтмаш



Это аналог наших вареников, который готовится в необычной круглой форме исключительно из толстого кукурузного теста. Начинкой может служить молодая крапива, черемша, мягкий домашний сыр, яйца.

Жижиган чорпа



Наваристый бараний супчик, который отождествляют с Чечней, также как борщ с Украиной, а уху с Россией. Готовят его на основе кусковой баранины на кости, которая проваривается в небольшом объеме воды для получения жирного бульона.

В блюдо обязательно добавляют картошку, лук, морковь, а после сдабривают чесночком, зеленью и специями. Отличительная черта этого первого блюда – крупная нарезка овощей, а картофель и вовсе могут не резать, если он достаточно мелкий.

Нохчий кхана



Чеченское лакомство, которое очень часто готовят в святые мусульманские праздники, например, Курбан Байрам. Сладость обожают и взрослые и дети, а готовится она невероятно легко, в итоге сильно напоминая восточную халву.

На самом деле за сладко-молочным вкусом небольших колобочков скрывается топленое масло и пшеничная мука с сахаром, которые томятся в толстостенной сковороде приобретая красивейший кофейный оттенок и небольшие поджаристые нотки.



nyamkin.ru

Далнаш



Сытные, яркие, тоненькие и невероятно вкусные лепешки с начинкой из ливера становятся королями стола, как в будни, так и праздники. Требуху традиционно берут баранью или говяжью, что наделяет готовое блюдо особым ярким ароматом домашней кухни. В ход идет печень, сердце, легкие, сало, рубец.

Выпекают лепешки без масла, что обеспечивает хрустящие края. За нежность серединки отвечает сливочная подливка из топленого масла, которую предлагают отдельно в небольшом соуснике или пиале.