

Презентация на тему:

**«Традиционные блюда
чувашского народа»**





**Чăваш çĕр-шывĕ –
çĕр пин сăмах,
çĕр пин юрă,
çĕр пин тĕрĕ çĕр-шывĕ**



Гостеприимство

- При приходе гостей чувашаи показывали свое гостеприимство, выставляли на стол наиболее ценные припасы, имевшиеся дома или заранее приготовленные для гостей



В чувашской кухне используется любое мясо, но среди мясопродуктов больше всего используется баранина.

Характерной особенностью чувашской кулинарии является применение овощей для приготовления первых блюд в сыром, а не в обработанном виде.

Чувашская кухня особенно богата мучными изделиями. Для приготовления мясной и рыбной начинки используется сырой репчатый лук, который доводят до готовности блюдо при выпечке. Начинка часто бывает сложной, «многоэтажной»: чередуются слои картофеля, мяса, лука и других продуктов.



Пирожки из солёных огурцов.

Дрожжевое тесто тонко раскатывают лепешками толщиной 8–10 мм. На середину лепешки кладут начинку, приготовленную из солёных огурцов, заправленных луком. Пирожкам придают форму полумесяца и края защипывают. Пирожки ставят в теплое место для настойки. Через 10–15 минут их смазывают яичной смесью и выпекают. Готовые пирожки смазывают маслом. Начинку готовят так: солёные огурцы среднего размера промывают, удаляют сердцевину, мелко шинкуют кубиками, жарят на сковороде до полуготовности, затем добавляют репчатый лук и жарят до готовности.



Щи зелёные.

Зелень и травы то есть «снидь» перебирают, промывают и мелко нарезают, кладут в кипящую воду или бульон и варят до полуготовности. Закладывают нарезанный дольками картофель. За 15 минут до окончания варки добавляют сырой репчатый лук, сухую мучную смесь и проваривают. За 5 минут до окончания варки кладут соль и специи. При подаче в тарелку кладут половинку сваренные вкрутую яйца и сметану.



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 по вкусу.



Какай-шурпи.

Обработанные сырые продукты, нарезанные средними кусочками, кладут в посуду, заливают холодной водой, варят 40–50 минут, добавляют нарезанный кубиками картофель, репчатый лук и варят до готовности. При подаче суп посыпают зеленым луком или петрушкой.



Окрошка чувашская.

Простоквашу разбавляют кипяченой холодной водой, кладут нарезанные соломкой свежие огурцы, нашинкованный зеленый лук, заправляют сахаром, солят и охлаждают. При подаче кладут вареное мясо, нарезанное мелкими кусочками, посыпают мелко нашинкованным зеленым луком и укропом.



Шарку.

Свиные ножки обрабатывают, рубят на 4–6 частей, свинину нарезают кусочками по 25–30 г, сало – шпик, режут мелкими кусочками, картофель и лук – кубиками. В глиняные порционные горшочки укладывают слоями ножки, картофель, лук, свинину, добавляют соль, перец, чеснок, сало-шпик, вливают уксус и мясной бульон. Тушат в духовке. На стол подают в горшочках.



Йава

- Йава (колобок) – являлось древним видом печения. Йава было принято есть на празднике сурхури.



Пуремеч

- Пүремеч (ватрушки) готовили из кислого теста с творожной или картофельной начинкой с добавлением масла, молока или сметаны. И сегодня свадебный стол включает в себя пүремеч с разными начинками



Хуран кукли

- Хуран кукли (вареники) Хуран кукли были обычно с картошкой но могли быть с чем угодно их варили в котле, ели с коровьим маслом, растопленным в маленькой глиняной чашке. Из общей деревянной чашки их брали деревянными спицами



Хуплу

- Хуплу - это круглый большой пирог из пресного сдобного теста, является самым вкусным и, конечно, праздничным кушаньем



Шарттан

- У чувашей известны такие национальные блюда из мяса и мясопродуктов, как шарттан, тултармаш, юн. Самое престижное кушанье – шарттан. Его готовят и летом, и зимой.



Сладость

Из перебранной и промытой калины выжимают сок, соединяют с солодом, кладут в глубокую толстую посуду, добавляют небольшое количество воды и под крышкой преют в духовке. Перед подачей вливают сок калины. При приготовлении этого блюда вместо солода можно использовать мёд и сахар.



Спасибо за внимание!

