

Дагестанская КУХНЯ



Особенности и национальные блюда

Ласковое море, яркое солнце, улыбчивые люди...и ото всюду пахнет ароматной выпечкой и потрясающими специями, без которых сложно представить кавказские блюда. Дагестан!!! Как много в этом слове...

Если вы хотите ближе познакомиться с дагестанской кухней, нужно приехать в этот гостеприимный край. Здесь смешалось более сорока разных национальностей, каждая со своими обычаями и кулинарными традициями. Дагестанцы — это собирательное название жителей одной республики. Но проживают тут аварцы, кумыки, лезгины, даргинцы, лакцы, рутульцы и другие этнические группы. В межнациональном общении тут используют русский язык.

В каждом районе Дагестана свои кулинарные предпочтения. Люди готовят блюда с местными особенностями, секретами, и каждый вкладывает что-то своё. Нельзя сказать наверняка, какое блюдо считается самым лучшим, так как каждое из них прекрасно на вкус и привлекательно на вид. Дагестанцы относятся с особым уважением к гостям, которые делят с ними трапезу, поэтому очень щепетильны в гастрономических вопросах.

Хинкал
Халтама
Чуду
Урбеч

Сушеное Мясо
Каурма
Курзе

Сохта
Бекмес
Чай
Бахух

Что привезти из Дагестана

В Дагестане представители различных этнических групп любят спорить, у кого мудрёней рецепт приготовления одного и того же блюда. Этот спор может быть бесконечным. Один будет хвалить жирную халву с востока, а другой — ту же халву с горных районов, в составе которой увеличенное содержание какого-то ингредиента.

Но есть общие для всех дагестанцев кушанья, составляющие национальную гордость. Об этих блюдах горцы рассказывают за пределами своей республики, закатывая глаза от предвкушения или испытывая ностальгию по любимому с детства, дразнящему вкусовые рецепторы аромату. Что же это за шедевры? Что едят дагестанцы и что нужно попробовать в этом горном крае, чтобы составить представление о кулинарных предпочтениях суровых горцев?





ХИНКАЛ

Это блюдо аналогично русским, финским, китайским, уйгурским, и вообще много где готовящимся, пельменям (у каждого народа свое название), только наоборот. Многие могут перепутать дагестанский хинкал и грузинские хинкали. Попробуем разобраться.

В дагестанском хинкале нет начинки. Фигурки из пресного теста без начинки варят в жирном бараньем бульоне и подают с кусками хорошо отваренного мяса. Острый чесночный соус со специями и пряностями на сметане или кислом молоке подают в отдельном.



***Кумыкский и лезгинский
хинкал***

Хинкал у каждой дагестанской народности отличается внешне. Лезгинский и кумыкский представляет собой тончайшие ромбики из особого теста. У лакцев — маленькие ракушки, плавающие прямо в бульоне, которым заправляют мясо.



Лакский хинкал

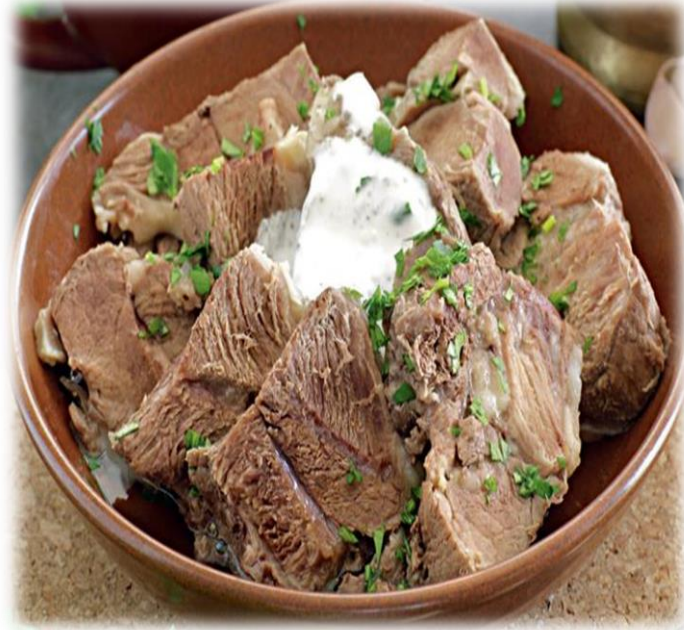


Хинкал по-аварски слегка воздушный, потому что его готовят из теста, замешанном на кефире с гашеной содой.

ХАЛТАМА

Халтама. Кукурузу дагестанцы уважают и готовят из кукурузной муки подобие галушек. Собственно, халтаму так и называют — дагестанские галушки.

В жирном бульоне (чаще всего из баранины) варятся пресные ушики из крутого теста. Готовое блюда заправляют кислым молоком или кефиром, в который добавляют перец и чеснок. При подаче блюда, галушки лежат в одной тарелке, а бульон и мясо в других.



ЧУДУ

Популярнейшее блюдо Дагестана. Внешне обычный пирог, но в разных районах может выглядеть по-разному. Классически это — тонкие блины с разными начинками. Всю начинку кладут посередине раскатанной тонкой лепешки и накрывают другой, края заворачивают, посередине делают отверстие и отправляют в жарочный шкаф в чугунной сковороде. Очень вкусные чуду с весенней начинкой — мелко рубленные листья молодой крапивы и мяты смешивают с яйцом и заливают немного молока, приправляют специями и пряностями...Ммм.



У лезгинов чуду называются — афарары с начинкой из зелени и овощей, у лакцев — это буркив, начиненный картофелем и творогом, а аварцы пекут ботишел, с полужирным творогом внутри. Делают чуду с тыквой и, разумеется, с мясом. Ну, а куда же без него?

Этот рецепт передается от поколения поколению: недрожжевое тесто раскатывают, выкладывают мелко рубленое мясо, толченную картошку, нарезанный укроп, лук и тмин. Кячи — лакские пироги в форме лодочек. Естественно, тут не обойтись без рубленого мяса. В начинку добавляется некий ингредиент, придающий пикантный вкус с небольшой кислинкой. Готовые чуду обильно смазывают сливочным маслом, кладут друг на друга и оставляют на время для пропитки.



СУШЕНОЕ МЯСО

Одна из разновидностей мясной заготовки на Северном Кавказе — сушеное мясо (не путать с бастурмой). На вид эти черные, с жировыми прожилками куски затвердевшего вещества напоминают стоптанные кирзовые сапоги. Малоаппетитное зрелище. И тем не менее, это едва ли не самое любимое лакомство не только в Дагестане, но и на всем Кавказе. Такой вид заготовки мяса впрок пришел из древности. Кочевники-скотоводы подолгу хранили мясо, без вреда для его качества и вкуса. Сейчас, как и в прошедшие тысячелетия, мясо очень сильно солят, надевают на крюки, и вешают сушиться в темное, интенсивно проветриваемое место, где нет насекомых.



СОХТА

Сохта. Умопомрачительного вкуса колбаса из ливера и нутряного жира. Знаменитость карачаево- балкарской кухни, которую лихо готовят и женщины, и мужчины. Разница лишь в том, что балкарцы и карачаевцы в фарш добавляют немного манной крупы для нежности. Вообще колбаса — древнейшая закуска тюркских пастухов. Даже само слово «колбаса» тюркского происхождения: «кӱол» — рука, «баса» — давить или замешивать. В древние времена приготовление этого блюда считалось ритуалом. Сохта позволялось готовить исключительно мужчинам и только на открытом костре. Женщины не допускались ни к замешиванию фарша, ни к наполнению оболочек. В некоторые районах традиции соблюдают и сейчас, но таких строгостей уже не придерживаются. К тому же, женщины умеют так искусно приготовить эти колбаски, что невозможно ими насытиться.



Каурма

Каурма. Это обычное тушёное мясо с овощами. Существует множество различных рецептов каурмы. Кто-то считает его национальным блюдом средней Азии, а кто-то истинно кавказским. Доподлинно неизвестно, кто первый додумался именно так обработать кусок мяса, но с тюркского название переводится как жареный — «Къуурма».



Курзе

Курзе. Еще одно дагестанское блюдо, аналогичное пельменям. Они отличаются внешней формой, похожей на большие капли. Начинку делают из различных продуктов: мяса, яиц, творога, картошки, сыра, овощей, лука с зеленью и травами и т.д. Чем бы не наполняли курзе, без специй, трав и пряностей не обходится. Некоторые домохозяйки используют в начинке ханц — кислую молочную сыворотку. По вкусу курзе похоже на манты или хинкали. Блюдо подают с острым сметанным или чесночно-сырным соусом.



Урбеч

Урбеч. Деликатесная паста из перетёртых сушеных орехов или жареных семян льна. Этот продукт просто необходимо попробовать каждому, кто путешествует по Дагестану или приехал сюда в гости. Почему? Сейчас объясним. Урбеч за пределами республики набирает популярность, хотя мало кто знает о ее вкусе, свойствах и пользе. Паста сладковатая и очень калорийная (усредненно 522 калорий). Те, кто сидят на диете могут спокойно заменить конфеты, печенье и другие сладости урбечем. В Дагестане её едят с простым хлебом или лепешками, и запивают ароматным травяным чаем.



Бахух

Бахух. Мучная халва, украшающая праздничные столы. С древности это блюдо считалось обязательным на свадьбе. Халву раскладывают на огромном подносе. В дом будущего мужа невеста входит в сопровождении человека, несущего этот поднос с бахухом. Халву готовят по случаю сватовства, обручения, рождения ребенка. В дни религиозных праздников мусульмане раздают халву родственникам, соседям и людям, идущим по их улице.



Бекмес.

Это натуральный, выжатый из ягод и фруктов сок, который уваривают до густой тягучей субстанции, похожей на мед. Его делают из тутовника, айвы, персика, абрикоса, винограда, дыни. От обычного сиропа бекмес, который еще называют душаб, отличается тем, что в нем нет сахара. В процессе уварки натуральная сладость ягод и фруктов концентрируется под действием термообработки, и получается такой чудесный десерт к чаю. Бекмес используют в качестве заправки к сладким кашам, добавляют в выпечку, при приготовлении рахат-лукума, шербета, морса, киселя и других вкусоностей.



Чай.

Ни один народ на Северном Кавказе не пьёт столько чая, сколько дагестанцы. Практически каждый астрономический час, примерно 25 минут уделяется чайной церемонии по-дагестански. Это необычная любовь к чаю объясняется тем, что заваривают чай с душистыми альпийскими травами, придающими этому тонизирующему напитку особый вкус. В каждом районе Дагестана чай заваривают по-своему, то есть последовательность добавления той или иной травы, отсутствие какого-то вида чайной флоры, или вовсе сумасшедший сбор — все нюансы считаются определяющим маркером и принципиальным отличием.

Кто-то пьёт зелёный чай и добавляет туда мяту или чабрец, кто-то предпочитает чёрный крепкий чай с душистыми травами, а кому-то по вкусу чай из целебной флоры, собираемой на крутых горных склонах.

Сортов чая здесь невероятно много, но самое важное — технология заваривания. Воду предпочитают родниковую, но если таковая не доступна, то очищенная тоже пойдет. До крутого кипения не доводят, объясняя это тем, что травы не должны утратить своих полезных свойств



Разумеется, дагестанская кухня не ограничивается перечисленными выше блюдами. Мы не рассказали о восхитительном Шах-плове с курагой и изюмом, не стали дразнить шашлыками из лосося и форели, и вообще шашлыками, которых тут десятки видов. Здесь готовят различные супы, нежнейшие каши, выпечку, сладости. Дагестанские блюда удивляют необычными вкусовыми нюансами.

Вообще, Дагестан очень гостеприимен. Вам подадут лучшее из лучшего, и еще завернут с собой. Кстати, из республики туристы везут рыбу, во всех видах и формах, икру самую настоящую, а не ту, что продают в магазинах в масеньких баночках. Кроме того, урбеч и бекмес вообще легко транспортировать, и его охотно покупают, чтобы порадовать родных экологичным продуктом. Любители натурального животного белка ни за что не покинут Дагестан, пока не прикупят пару килограммов сушеного мяса и колбасы.

И еще. В Дагестане, на Кизлярском и Дербентском заводах делают исключительный коньяк, волшебный букет которого оценили даже на Атлантическом берегу. Аналогов дагестанскому коньяку нет, и это не преувеличение. Можете убедиться в этом сами.



Спасибо за внимание