



«ПРАЗДНИК ВКУСА И ГОСТЕПРИИМСТВА»:

кухни народов России

Чувашская кухня



Чувашская кухня формировалась под влиянием местного климата, природных ресурсов и традиционного образа жизни народа, занимавшегося земледелием и скотоводством.

ОСНОВА РАЦИОНА:

- мясо;
- зерновые культуры и крупы;
- свежие овощи;
- картофель.

ИНТЕРЕСНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- минимум специй — максимум свежей или сушёной зелени;
- особое место занимает молоко: его пьют свежим, кислым (турях) или разбавляют водой с солью (уйран);
- повседневные блюда сытные и питательные, а праздничные — настоящие произведения кулинарного искусства.

Простая на первый взгляд, чувашская кухня умеет удивлять: из самых обычных продуктов здесь создают яркие вкусы, а старинные рецепты бережно передаются из поколения в поколение.

ХУПЛУ

Хуплу — закрытый пирог круглой формы, считается одним из наиболее популярных чувашских блюд. Он является неотъемлемым элементом многих церемоний, в том числе свадьбы, Нового года и рождения ребенка. В завершение праздника гостям выносят красивый и румяный пирог, украшенный уникальными узорами из теста.

Хуплу готовят из дрожжевого теста, в качестве начинки добавляют мясо с рисом, пшеном или картофелем. Для сочности кладут большое количество репчатого лука. Любимым видом мяса считается барашек, но встречаются варианты использования свинины или говядины. Чтобы придать корочке блеск, готовый пирог смазывают подсолнечным маслом.

Традиционно хуплу выпекают в русской печи, где пирог томится на протяжении двух часов. На стол подают слегка остывшим, после чего разрезают на порционные куски. Сначала снимают верхнюю корочку, а затем лакомятся ароматным и сытным содержанием.



ШАРТАН

Шартан — главный мясной деликатес и достояние чувашской кухни. Блюдо представляет собой колбасное изделие в форме шара. Его готовят из мяса говядины, свинины, субпродуктов (печени, легких, сердца), круп и специй.

Шартан — одно из древних блюд кочевых племен. В условиях постоянного перемещения хранить продукты, особенно мясо, было проблематично. Тогда кочевники нашли решение: они начиняли бараний желудок мелко нарезанным говяжьим мясом и субпродуктами. Затем добавляли чеснок, специи, высушивали и запекали на костре. Так продукт хранился значительно дольше.

Процесс приготовления изделия протекает в несколько этапов. Мясную заготовку держат на медленном огне до тех пор, пока не появится румяная корочка. Затем блюдо необходимо остудить и повторно поставить на огонь. Шартан запекается в фольге или в капустном листе, что делает вкус более насыщенным. Получается полусухое, но в то же время нежное мясо.



ПАШАЛУ

Пашалу — традиционная чувашская круглая мягкая лепёшка, которая жарится в масле. Не является самостоятельным блюдом, а подаётся в дополнение к горячему.

Для приготовления теста требуется ячменная, полбяная, овсяная, гороховая или чечевичная мука, которую смешивают с ржаной. Вымешанное тесто распределяют на небольшие порции. Лепешки можно выпекать в печи или жарить на сковороде в большом количестве масла. Употреблять их лучше горячими.

Пашалу — это не только блюдо на каждый день. Иногда его готовят для местных ритуалов. Тогда в центре каждой лепешки делают ямку, а края защипывают, что символизирует модель нашего мира.



ЧЫКЫТ

Чыкыт — сытное и одновременно легкое блюдо чувашской кухни. По вкусу оно напоминает нечто среднее между несладкой творожной запеканкой и домашним сыром.

Готовится всего из 4 ингредиентов. Потребуется жирный творог, который нужно пропустить через мясорубку. Массу смешивают со сметаной в пропорции 1:5, добавляют яйцо и соль. Всё тщательно перемешивают, чтобы получился однородный густой состав. Творожную массу можно смазать яйцом, чтобы придать блюду румяную корочку. Для запекания лучше использовать круглую керамическую или стеклянную форму, предварительно смазанную маслом. Форму ставят в разогретую духовку на 40 минут. Показателем готовности является отсутствие жидкости, выделяемой сыром. На стол чыкыт подают в холодном виде, можно со сметаной.



ЭРЕХ

Эрех — это чувашское вино из натурального берёзового сока.

Для приготовления важно использовать лишь свежесобранное сырье, иначе в процессе варения вино свернется. Для сладости в эрех добавляют сахар, а лимонная кислота увеличивает срок его годности. Запустить процесс брожения помогают дрожжи или изюм, который нужно не мыть.

Березовый сок ставят на медленный огонь, постепенно в него кладут остальные ингредиенты и несколько минут проваривают все вместе. Затем сусло остужают и убирают в темное место, где начинаются процессы брожения. Спустя два месяца необходимо убрать осадок, а окончательно готов напиток будет спустя полгода. По истечении этого времени березовое вино разливают по предварительно простерилизованным емкостям.

