




Проект

«Марийское национальное блюдо. Подкоголь»

Работу выполнила
Хелилова Диана ученица 3
класса



Цель - сохранить обычаи и традиции национальной кухни наших бабушек




Задачи:

1. Найти информацию об истории блюда
2. Провести беседу с бабушкой
3. Записать бабушкин рецепт по изготовлению национального блюда
4. Приготовить блюдо, рассказать о нем и угостить

Подкоголь (подкогыль) – это национальное название блюда марийской кухни, напоминающее привычные нам вареники или пельмени.









Моя бабушка мне рассказала, что подкоготь - это отварные пирожки с разнообразными начинками (похожие на большой пельмень).

Одни хозяйки используют смесь ржаной и пшеничной муки, другие делают подкоготь только из пшеничной муки. Фарш был разный: мясной, картофельный, картофельный с грибами, капустный с творогом. Его готовили на праздники или для гостей.



А сейчас мы его часто готовим на ужин. Бабушка подает его со сметаной, а папа любит с майонезом.



Бабушка делает так, для теста берет:
2 стакана муки,
1 яйцо,
1 стакан воды,
1 ч. л. соли, пол чайной ложки сахара.



И готовит крутое пресное тесто.
Для этого в просеянную муку добавляет яйцо,
соль, сахар, воду, хорошо вымешивает,
накрывает полотенцем и ставит на 30-40 мин.
После чего тесто раскатывает в жгут, нарезает
его поперек на небольшие кусочки.





Каждый кусочек раскатывает в тонкую круглую лепешку, на середину которой ложит фарш, края лепешки соединяет, придает ей форму полумесяца, и красиво защипывает.

Получившиеся пирожки отваривает в кипящей подсоленной воде, вынимает шумовкой и подает в горячем виде с растопленным сливочным маслом, сметаной или майонезом.

