



Чувашская кухня



Презентацию выполнила:
Ученица 9 б гр. Сыбатова Анна
Руководитель: Кудрявцева С.И..



Цель проектной работы:

познакомиться с чувашской национальной кухней

и

научиться готовить чувашские национальные блюда



Задачи проекта :

- Установить особенность национальной чувашской кухни
- Изучить рецепты чувашских блюд и технологии приготовления



Из глубины веков...

- Чувашская кухня насчитывает не одну сотню лет. Развиваясь, она, естественно, испытывала на себе влияние кулинарных традиций соседей: русских, татар, удмуртов, марийцев. Однако кулинарные заимствования не лишили чувашскую кухню национального колорита, а лишь способствовали ее разнообразию.
- Национальная кухня всегда складывается из образа жизни народа. Чуваши издавна занимались земледелием и подсобным животноводством. Так что неудивительно преобладание в их рационе зерновых продуктов



У чувашей, как и у каждого народа, имеется определенный набор пищевых продуктов, тесно связанных с особенностями природы и хозяйства.

В традиционной пище находило отражение наличие промыслов, прежде всего охоты, рыболовства, бортничества – пчеловодства.

Основа питания – по – прежнему пища растительного происхождения.



До настоящего времени сохраняются и популярны национальные блюда из мяса – шарттан, тултармаш, жареная кровь, сутта (колбаса из крови, сала и крупы). Шыртан – гостевое блюдо для пирушек. В годы войны его отсылали в качестве посылки солдату на фронт.



Средненизовые чуваши традиционно готовят после забоя живности сурме (из внутренностей животного), низовые – типетне хур (вяленый гусь). Традиционным являются мясные бульоны из свежего, только заколотого животного – аш (какай) шурпи, в качестве обрядового блюда употребляют бульон из баранины. Шюрьбе известно к как свадебное блюдо.



День сегодняшний

- **Современные чуваши не утратили своих кулинарных традиций. Многие национальные блюда дошли до наших дней и являются частыми гостями на чувашском столе.**



Чувашская кухня в Чебоксарах: что и где попробовать?

- Я предлагаю сделать выбор в пользу чувашских блюд. Специально для вас я прошлась по Чебоксарам и нашла такие места, где можно попробовать яства национальной кухни.

Шӑрттан

- **Это блюдо является** одним из самых изысканных кушаний в чувашской кухне. Нам сразу посоветовали его попробовать. Это баранина, иногда свинина, со специями, запеченная в желудке.
- **Готовится шӑрттан** при падающей температуре от 300 до 100°, отчего получается полусухим, с хрустящей корочкой.
- **В былые времена чувашаи редко ели мясо**, случалось это только по особым праздникам. И оттого это блюдо часто подавали на стол для угощения гостей. Правильно приготовленный шӑрттан хранился долго. Поэтому чувашаи использовали его еще и в страдную пору летом для приготовления супов.
- **Где можно попробовать:** кафе «Ехрем Хуҫа». Бульвар К. Ефремова, 10.



Хуран кукли

- **Это любимое многими** традиционное чувашское блюдо – вареники. Предполагает разные начинки: с картофелем, с капустой, с творогом, с луком и яйцами, с ягодами. Хуран кукли варятся в подсоленной воде 5-7 минут в котле. И подается со сметаной или сливочным маслом.
- **Где можно попробовать:** Кафе «Встреча». Чебоксары, Президентский бульвар, 17.



Какай-шурпи

- **Это очень популярное мясное блюдо у чувашей. Суп из субпродуктов. Готовят его из головы, ног, внутренностей: сердца, печени, легких. Ранее это желанное блюдо варили при забое скота и созывали многочисленных гостей.**
- **Чаще всего это случалось на Петров день. Тогда было принято обязательно закалывать барана.**
- **Где можно попробовать: Кафе «Юлташ», Чебоксары, ул. Гагарина, 21**



Тултармаш

- **Это блюдо представляет собой** начинённые мясом, крупой, пряностями и специями кишки заколотого животного. Подается в горячем виде. Для приготовления тултармаш вначале опускали в котел с кипящей водой, затем ставили на сковороде в печь для поджаривания. По этому случаю приглашали близких родственников.
- **Где можно попробовать блюдо:** Ресторан «Музей пива». Чебоксары, бульвар К. Ефремова,4.



Пуля шурпи

- Традиционно чуваши использовали рыбу на уху. Разновидностей и способов приготовления ее множество. Можно попробовать на вкус «Тройную уху». В ее приготовлении используется волжская рыба. Варится уха на трех бульонах. И получается очень наваристой и ароматной.
- Где можно попробовать? Кафе «Русская кухня». Новое Атлашево, ул. Промышленная-АТЛ, 3



- Современный рацион чувашей стал более разнообразным. Увеличился ассортимент употребляемых в пищу овощей и фруктов. Кроме того, на чувашских трапезах стало больше рыбы. Появились различные соленья, грибы (чувашаи их раньше почти не ели). К традиционным первым блюдам добавились, например, борщ, уха, щи. Ко вторым – котлеты. Все это, конечно, связано с общим повышением уровня жизни населения (все же по сравнению, к примеру, с XIX веком чувашаи явно живут лучше), плюс кулинарные заимствования из русской и других кухонь.





Спасибо за внимание!

