Продукты питания и блюда животного происхождения

Молочные продукты и блюда

Свежее молоко (*сёт*) чувашаи употребляли редко, его давали

только маленьким детям. Обычно молоко ставили в погреб.

оно скисало, и на поверхности появлялась сметана (*хӳйма*).

Скисшее молоко (*турӳх*) напоминает современный кефир, его употребляли в пищу или из него делали творог (*тӳпӳрчӳ*).

Оставшееся после творога жидкость (*тӳпӳрчӳ шывӳ*) могли

отдавать скотине. Но чаще девушки ею мыли голову.

Из творога изготавливали сыр – *чӳкӳт*. Для этого творог тщательно размешивали, клали соль, иногда яйца. Затем творог выкладывали в формы – небольшие обручи из коры и ставили в теплую печь, к утру сыр был готов.

Молочные продукты и блюда

Некоторые группы чувашей из творога делали шарики, их так же

подсушивали в печи и хранили в горшочках, залив топленым маслом. Творожные шарики (*тăвара*) могли храниться очень долго. На стол *чăкăт* и *тăвара* подавали, слегка поджарив, заливали яйцами или добавляли кусочки *шăрттана*.

Накопив достаточное количество сметаны, сбивали масло (*çу*).

После масла оставался кисломолочный напиток – пахта (*уйран*).

Свежее масло (*услам çу*) употребляли в пищу редко, его обычно

растапливали и получали топленое масло (*сар çу, шăратнă çу, сив çу*).

Мясные продукты и блюда

Мясо чуваша ели редко, и в основном зимой и во время праздников и обрядов *чүк*. Обычно использовали говядину, баранину, мясо птиц. Если на мясном бульоне готовили какое-нибудь блюдо, то сваренное мясо вынимали и дальше уже варили это блюдо – кашу, суп или салму. Мясо, нарезав на кусочки, подавали отдельно.

Одним из самых почетны кушаний был *шърттан*. Его готовили

после закалывания барана. Желудок животного тщательно промывали и наполняли мясо без костей, солили. Затем зашивали крепкими нитками, клали в сковородку и ставили в печь на 3-4 дня. Весь жир растапливался и вытекал, мясо спекалось и высушивалось, сам *шърттан* уменьшался в несколько раз.

Шърттан мог храниться не портясь несколько месяцев и даже лет. В древности его брали с собой в дальнюю дорогу

Мясные продукты и блюда

Самым почетным и популярным блюдом, до сих пор являющимся праздничным чувашским угощением, является шӱрпе. Варили его при забое животных, в основном из внутренностей. Добавляли крупу, соль, пряности.

Другим праздничным мясным блюдом, напоминающим колбасу, был тултармӑш (сутта, хас). Бараньи кишки тщательно очищали, мыли, начиняли крупой и кусочками жирного мяса или сала. Концы завязывали нитками и варили, затем ставили на сковородке в печь. Ели в горячем виде. Если вместо мяса добавляли кровь, то это уже был юн тултармӑш.

Из крови готовили другое блюдо – юн. Кровь размешивали с крупой, кусочками сала и поджаривали на сковородке. Вместо с шӱрпе могли готовить сӱрме. Для него брали вымытые внутренности – легкие, кишки, печень. Все это

Мясные продукты и блюда

Древним и почетным блюдом являлся круглый мясной пирог –

хуплу. На сковороду выкладывали раскатанное тесто, затем первым слоем укладывали крупу, вторым слоем – мелконарубленное мясо, третьим слоем – сало или жирное мясо, затем все это закрывали «крышкой» из теста и защипывали по краям.

При подаче на стол пирог разделявал самый уважаемый человек. Сначала срезали верхнюю часть и по кусочкам раздавали всем присутствующим, причем во время резки *хуплу* ни в коем случае нельзя было поворачивать. Затем ели мясо и уже потом вкусную, пропитанную жиром, нижнюю часть пирога.

Птицу (кур, уток, гусей) было принято печь или варить целиком и, уже поставив на стол, разделять на куски.

Блюда из яиц

Блюда из яиц были почетными и нечастыми на столе чувашей, чаще во время обрядов и праздников. Яичницу (*çăмарта йшалани*) и омлет (*çăмарта хăпартни*) готовили в честь прихода дорогого и неожиданного гостя. Яйца могли просто сварить вкрутую или потом пожарить, разрезав на половинки. Яйца, сваренные всмятку (*месерле çăмарта*), ели маленькими деревянными лопаточками (*калак*), очистив верхнюю часть скорлупы.

Рыба

Для чувашской кухни рыба на имела большого значения. Чуваши из рыбы в основном варили уху. Изредка рыбу солили.