

Пицца и её разновидности

Пища является важной составной частью материальной культуры.

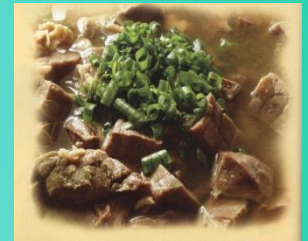
У каждого народа имеется определенный набор пищевых продуктов, существуют различные типы блюд и рецепты их приготовления.

Чувашская кухня богата своими национальными традициями, так как формировалась веками. В питании наших предков были в основном блюда из субпродуктов, дикорастущих трав, молока и молочнокислой продукции, изделия из теста.

В настоящее время у чуваш богатая и разнообразная кухня, имеющая свои отличительные черты. Какай шурпи, ширтан, хуплу, шарку – вот немного из тех традиционных блюд, ставшими известными не только в республике, но и за её пределами.

У чуваш пицца подразделяется на следующие виды:

- ❑ пицца растительного происхождения;
- ❑ жидкие первые блюда;
- ❑ вторые блюда;
- ❑ пицца животного происхождения;
- ❑ молочные продукты;
- ❑ напитки



Пицца растительного происхождения

Основными хлебными растениями являлись рожь, ячмень, полба, овес, просо, гречиха.

Из ржи пекли хлеб. Из овса изготовляли крупу, муку, толокно. Из ячменя делали крупу и пиво. Из полбы делали крупу, толокно. Из гречневой и просяной муки делали лепешки (капартма) и блины, хапарту.

Самым вкусным и лакомым кушаньем являлся хуплу – круглый большой пирог. Хуплу разрезал самый уважаемый гость.

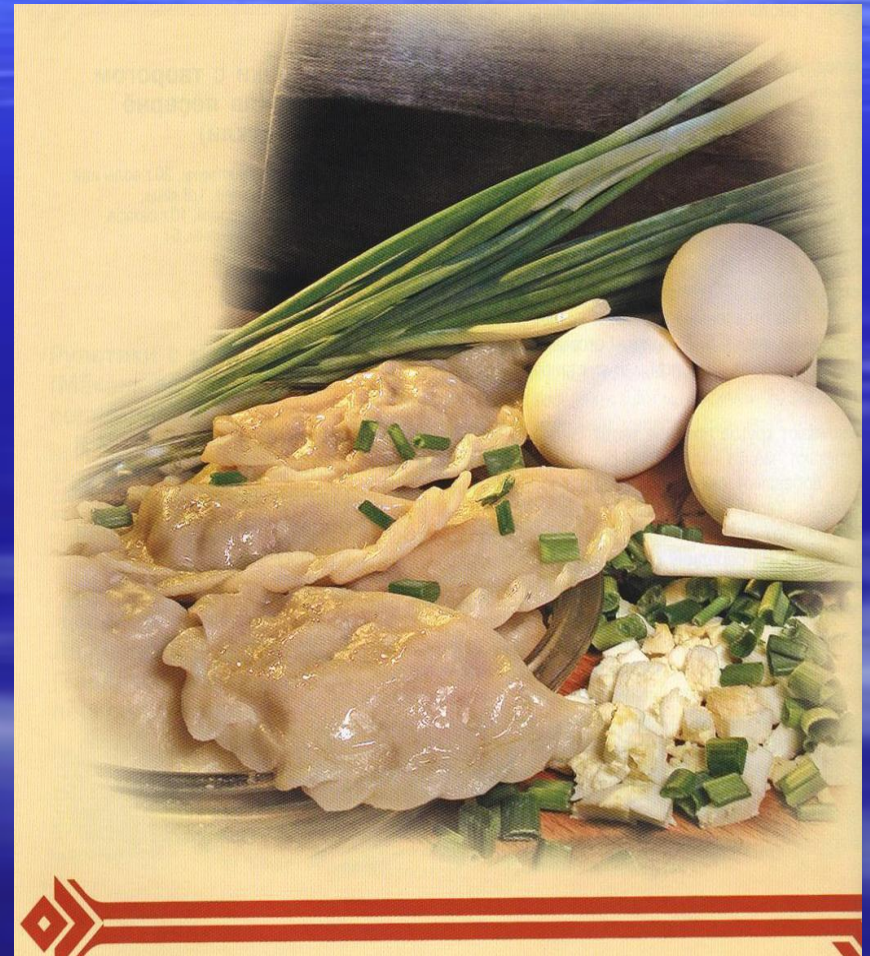
Рецепт приготовления хуплу

- ◆ Готовое дрожжевое тесто разделяют на лепешки, раскатывают, на середину кладут фарш, закрывают лепешкой меньшего размера и защипывают края. Придают круглую форму. В центре изделия можно сделать отверстие. Выпекают в печи или в духовке, после выпечки смазывают маслом.



У всех чувашей были в употреблении хуран кукли – вареники.

- Начинкой для них являлись творог с яйцом и маслом, либо толченый картофель с маслом и только изредка мясо. Хуран кукли варили в подсоленной воде 5-7 минут в котле, ели с маслом или со сметаной.

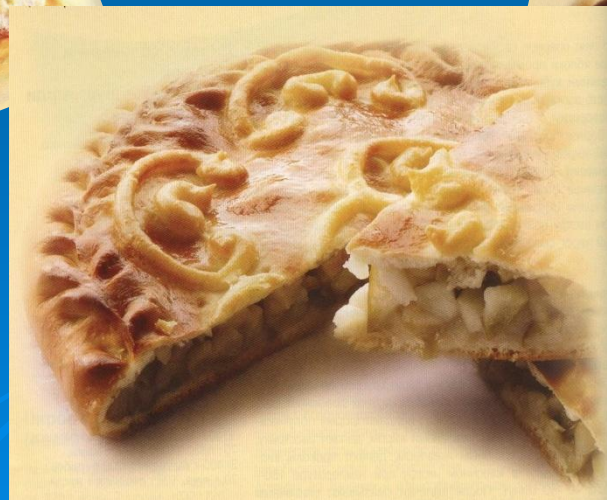


Ватрушки

- Праздничное печенье пуремеч (ватрушки) готовили из кислого теста с творожной или картофельной начинкой с добавлением масла, молока или сметаны.



Для пирогов использовали разнообразные начинки. Их пекли с капустой, морковью, свеклой, зимой с мясом, картофелем, горохом, тыквой ; летом – с яйцами, творогом, луком, яблоками, ягодами. В начинку добавляли крупу. Название пирога определялось ее начинкой .



Из жидкого теста, приготовленного из любой муки, кроме ржаной, на сковороде на масле пекли блины (икерче, пелем). Это было праздничное блюдо, попавшее к чувашскому населению из русской кулинарии.



Первые блюда

Супы(яшка, шурбе) готовили с приправами. Повседневным блюдом являлся суп(яшка), а шурбе – бульон из мяса и рыбы – Варили в основном по праздникам. Супы были: серте яшки, пултаран яшки, велтерен яшки, салма яшки и другие. В суп клали муку, крупы, картофель, свежую и квашеную капусту, морковь, лук, свеклу.

- При приготовлении первых блюд используется большое количество лука. Овощи используют в сыром виде. В качестве наполнителей используют крупы, овощи. Подают супы со сметаной. Бульоны готовят мясные, рыбные, овощные, грибные и т.д. особое место занимают молочные супы. Молочные супы с овощами, яйцом, крупами, рыбой и т. п.



Какай шурби

Уха

- Для чувашской кухни рыба не имела такого значения , как для русского. Чуваши из рыбы в основном варили уху. Изредка рыбу солили.



Вторые блюда

Важное значение в питании имели **каши**. Кашу на мясном бульоне ели только по праздникам. Ритуальное угощение кашей

совершается перед отъездом гостей, при проводах парня в армию.

Кислые кисели готовили из овсяной муки, пресные кисели - из гороховой, либо чечевичной муки. **Толокно(тинкеле)** - готовили из овса, полбы, гречихи. Для толокна сваренные зерна сушили на солнце, поджаривали, затем размалывали.

Толокняную муку

- размешивали в кипяченой воде, добавляя соль и масло.

Кипятили 1-2 минуты, ели с молоком или подслащенной водой.

Предпочтение отдавалось картофелю. Картофель «в мундире» подавался с квашеной капустой, солеными огурцами, кислым молоком. Для детей готовили картофельное пюре на молоке, в зажиточных семьях - жаркое.

Пища животного происхождения

Мясные продукты в питании не были постоянными. Но они являлись обязательными компонентами праздничной и обрядовой трапезы.

Национальные кушанья из мяса и с его применением имеют древнее происхождение.

У чувашей известны такие национальные блюда из мяса и мясопродуктов, как шарттан, тултармаш и др. самое престижное кушанье – шарттан. Его готовят и летом, и зимой после закалывания животного. Желудок животного тщательно промывали и наполняли мясом без костей, солили. Затем зашивали крепкими нитками, клали в сковороду и ставили в печь. Жир растапливался, мясо

Шарттан

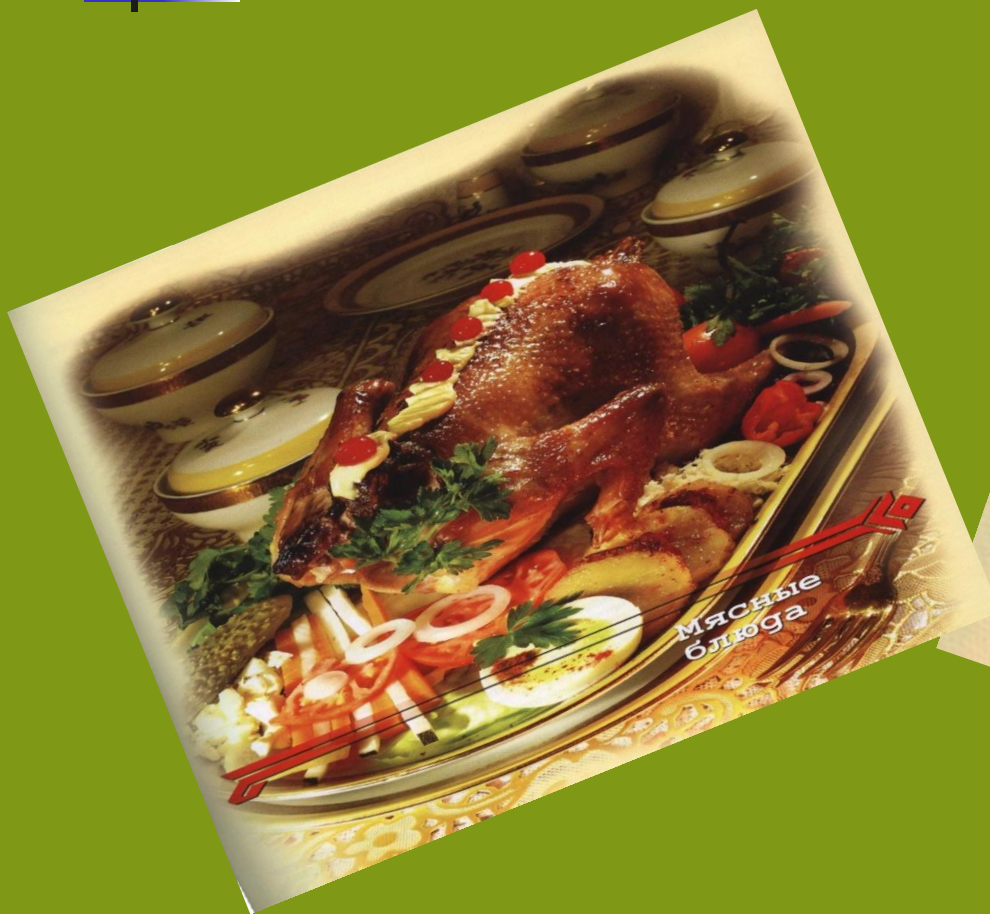


Тултармаш

Другим праздничным мясным блюдом, напоминающим колбасу, был тултармаш. Кишки забитого животного очищали, мыли, начиняли крупой и кусочками жирного мяса или сала. Концы завязывали нитками и варили, затем ставили на сковороде в печь. Ели в горячем виде.



В древности у многих народов Поволжья живность было принято готовить целиком, не разделявая.

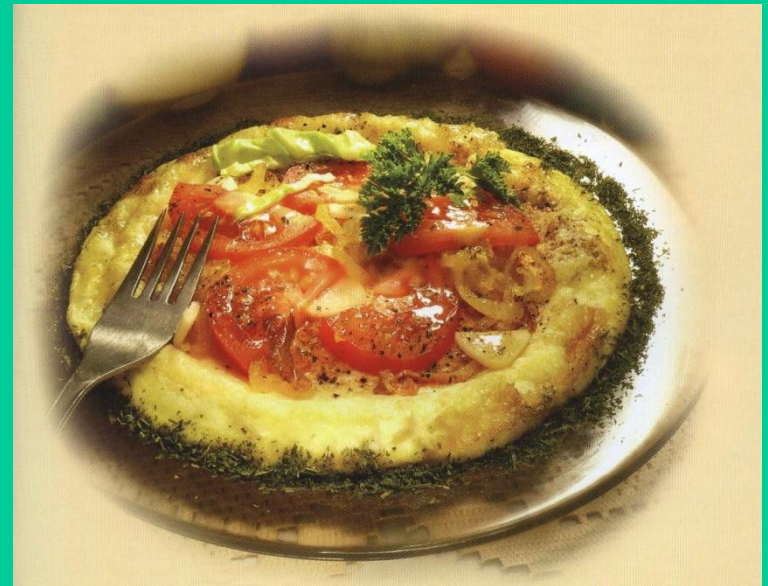


Молочные продукты

Блюда из молока были разнообразны. Через двое суток снимали сливки. Из сметаны сбивали масло. Сбившееся масло клали в миску с холодной водой, где его формовали. Масло перетапливали в печи, чтобы долго хранить его подсаживали. Топленое масло хранили в погребе. Уйран потреблялось с хлебом, с зеленым луком, картошкой. Турях получали из цельного молока. Молоко кипятили в котле или в горшке. После остывания в кипяченое молоко клали закваску.

Лакомые блюда готовили из творога. Угощение с чакат (сырок) считалось знаком уважения. Он являлся ритуальным блюдом.

**Блюда из яиц были
почетными и
нечастыми
На столе чувашского
крестьянина, чаще во
время обрядов и
праздников. Яичницу и
омлет
готовили в честь
прихода дорогого и
неожиданного гостя.
Яйца могли просто
сварить вкрутую или
пожарить.**



Напитки

Воду для питья брали из родника и из колодцев. Чай готовили из трав. У чувашей бытовал ритуальный напиток шерпет. Популярным напитком являлось пиво. Из мёда и хмеля варили карчама. Делали медовое вино - симпыл. Выпивая 2-3 порции этого напитка недогадливый гость просто не мог встать с места.

Чувашское пиво (Чăваш сăри)*

На 10 литров пива: 40—100 г хмеля, 200—300 г пивных дрожжей или 10—15 г прессованных дрожжей, 100 г сахара.

* Тюркские соответствия: алт., тел., саг., кирг., каз., тат. сыра. Финно-угорские формы: мар. сыра, венг. so.

Пиво

Готовят солод из ржи, ячменя, овса, в старину также готовили из проса.

Зерна хорошо промывают, замачивают, проращивают в теплом месте, просушивают, размалывают. Цвет пива зависит от цвета солода. Если просушивают в печке, то окраска получается темнее, чем просушенный на солнышке.

В зависимости от сорта и вида хмель собирают в разное время в августе или в сентябре. Шишки должны быть зеленого цвета и не распустившиеся, внутри желтая пыль. Хмель также содержит 80% воды. Сушат тонким слоем в притененном теплом месте.

Мягкая вода придает пиву хороший вкус, пенистость, крепость. Зимой пенистый напиток готовят из артезианской или колодезной воды, весной и летом колодезную воду разбавляют талой или дождевой водой.

