

# **Пицца и её разновидности**

**Пища является важной составной частью материальной культуры.**

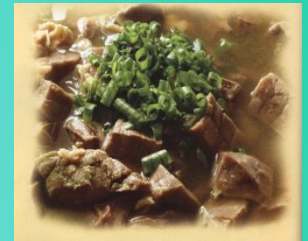
**У каждого народа имеется определенный набор пищевых продуктов, существуют различные типы блюд и рецепты их приготовления.**

**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.**

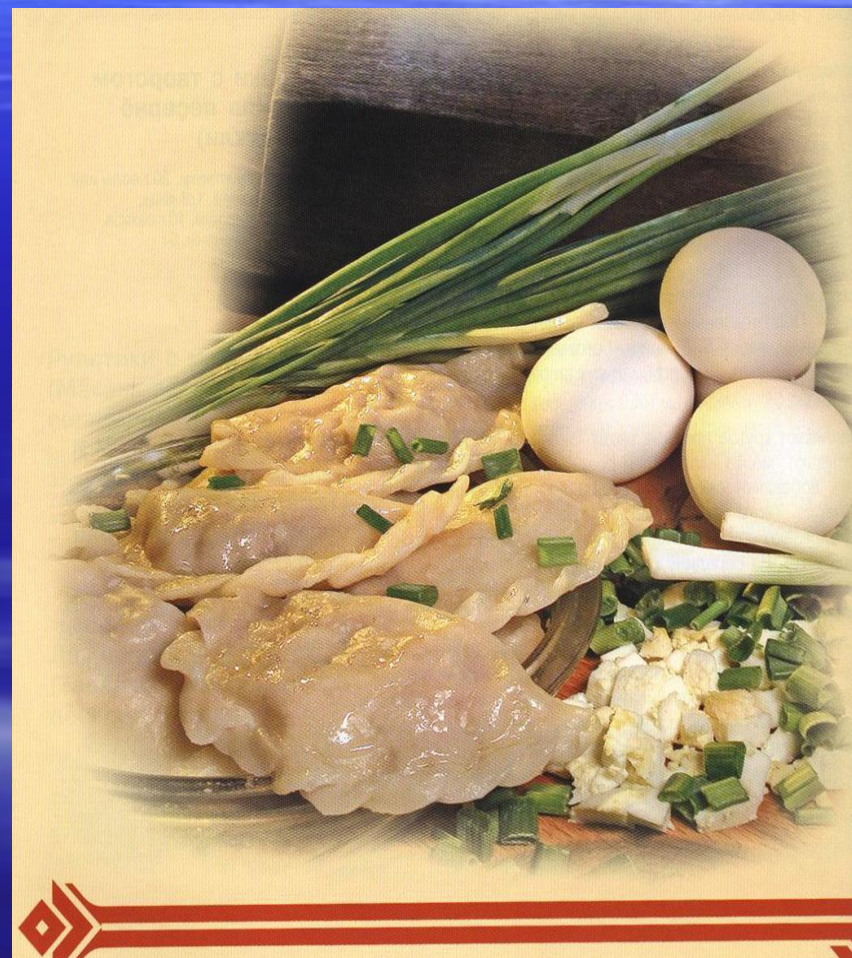
# Рецепт приготовления хуплу

- ◆ 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.



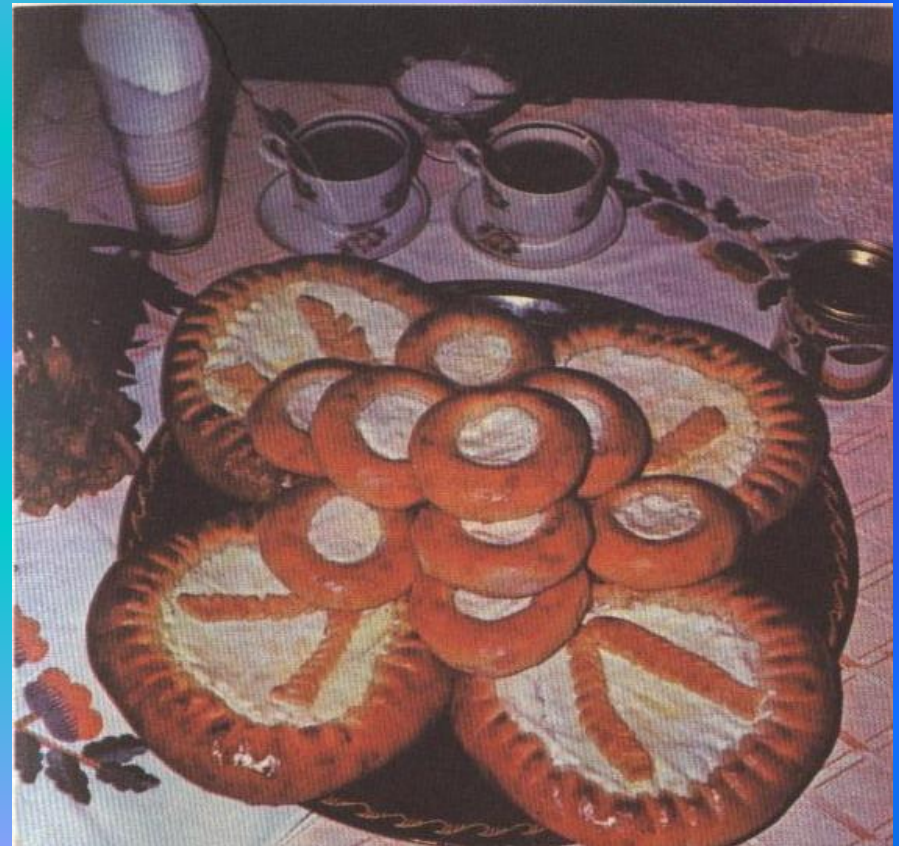
# У всех чувашей были в употреблении хуран кукли – вареники.

- 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.

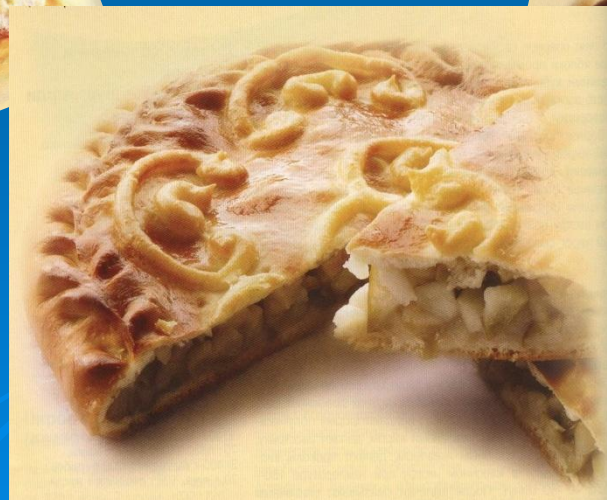


# Ватрушки

- 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.

A close-up photograph of a bowl of Kakai Shurubi, a traditional Japanese soup. The dish consists of large, tender chunks of braised beef (karakusa) in a rich, dark brown broth. The beef is garnished with a generous amount of finely chopped green onions (negi) in the center. The lighting is warm, highlighting the texture of the meat and the vibrant green of the onions.

# 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



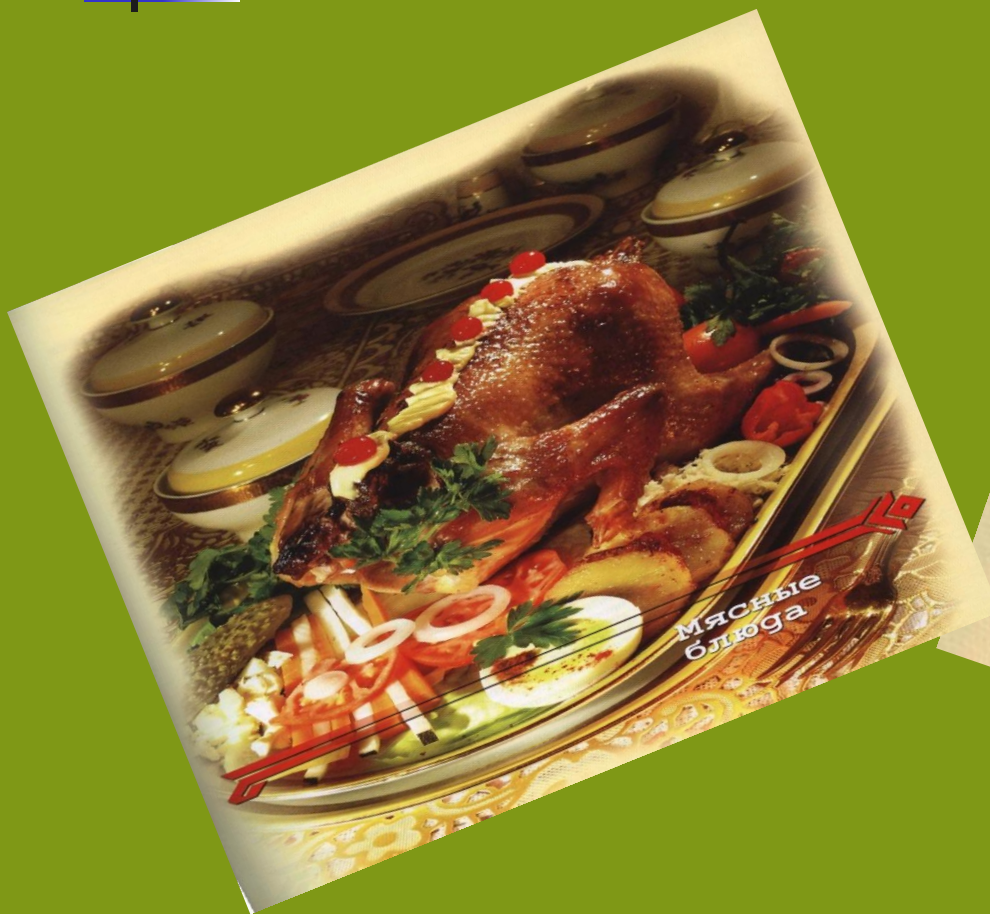


# Тултармаш

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.

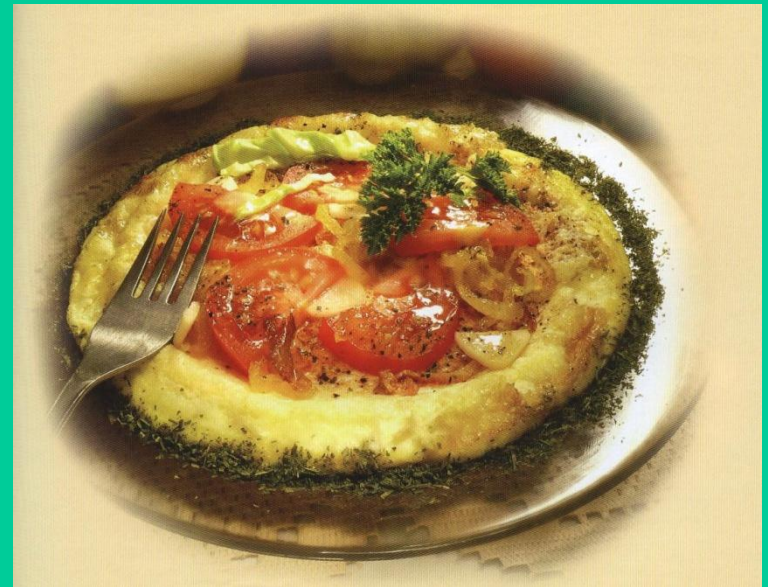


# Молочные продукты

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.

