

**Проек  
«Удмуртское  
национальное  
блюдо. Шаньги»**

**Работу  
подготовила  
Родина Валерия**

**Цель проекта – сохранить обычаи и традиции по изготовлению национальных блюд.**

**Задачи :**

- 1. Найти информацию об этом блюде;**
- 2. Провести беседу с бабушкой, узнать рецепт приготовления блюда;**
- 3. Записать рецепт;**
- 4. Приготовить блюдо, рассказать о нем одноклассникам и угостить.**



**Чтобы собрать информацию для проекта и узнать больше об удмуртской национальной кухне я посетила сельскую библиотеку.**

---



Когда готовились к проекту, мы с мамой прочитали много книг по национальной кухне. И узнали, что в каждой национальной кухне есть блюдо, которое представляет ее во всемирной кулинарии и по которому судят о нации.

А некоторые кушанья настолько входят в повседневное меню многих народов, что порой трудно определить их происхождение.

Когда речь заходит об удмуртской народной кухне, прежде всего подразумеваются пельмени. Несомненно, удмуртская кухня славится не только пельменями. Любимейшим удмуртским

национальным блюдом являются пельмени. Это угощение так же, как и другие национальные блюда, стало популярным во всем мире. Это угощение так же, как и другие национальные блюда, стало популярным во всем мире.



**Дома мы тоже часто готовим это блюдо.**

**И делаем мы его так:**

Перед тем как приготовить шаньги с картофелем, необходимо поставить очищенный картофель вариться в подсоленной воде. Затем истолочь его в пюре

с молоком и маслом. Слегка остудить и добавить сырое яйцо или два.

В это время готовим тесто. Оно делается пресным или дрожжевым.

Берется: мука, масло сливочное, сахар, дрожжи, вода и соль;

Из всех этих продуктов замесить тесто, постепенно добавляя муку. Тесто не должно стать крутым, оно должно быть мягким, но не липким. И делаем





**Перед тем как испечь шаньги с картошкой по этому рецепту, каждую из них промазываем лезьоном (яйцо смешивается с молоком), а потом ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 минут.**



**Готовые шаньги повторно промазываем сливочным маслом и подаём к столу.**

**Шаньги нужно есть горячими, свежес выпеченными с молоком, с простоквашей или с сладким чаем.**

**Спасибо  
за  
внимание!**

---