

Особенности чувашской национальной кухни

исследовала семья Зиновьевой Елизаветы.

Йава



Лёгкий рецепт

Особенная кухня чувашского народа



Чувашская кухня имеет, как составляющие кулинарии соседних народов (татары, марийцы, мордва), так и не лишена собственного национального колорита. Кухня чувашского народа отражает, свойственный их территории, продуктовый набор.

Еда на столе чувашского народа всегда была очень питательной и калорийной, ведь это пища крестьян и земледельцев, однако ее не назовешь разнообразной, а, пожалуй, даже, скудной на ассортимент продуктов.

Поскольку набор выращиваемых чувашским народом овощей был скромным, основной упор чувашки делали не на обилие продуктов, а на способы их приготовления.

Рецепты многих национальных блюд дошли и до наших дней, хотя появляются на столах современных чувашей гораздо реже, в основном по чувашским праздникам.

Йава (колобки) –
чувашское угощение, которое
готовят

на масленицу, на Пасху, на свадьбу.

Нам потребуется:

2 яйца

135г муки

щепотка соли

сгущенное молоко или мед

подсолнечное масло

Приступим к приготовлению

Хорошо взбить яйца с щепоткой соли



Понемногу вводим просеянную муку,
замешиваем тесто.

Тесто должно быть мягким.



Из теста формируем колбаски и нарезаем их на кусочки, а затем скатываем в шарики



В сковородку налить растительное масло (сковорода и масло должны быть холодными!), положить колобки и обжаривать на среднем огне до румяной корочки.

Затем переложить колобки на бумажную салфетку чтобы подсушить масло



Сложить готовые колобки в миску, добавить мёд (или сгущённое молоко) и хорошо перемешать. Затем выложить на плоскую тарелку горкой.



Почему я выбрала это блюдо?

Это блюдо легко в приготовлении и используемые продукты всегда имеются в любой семье. Поэтому я могу приготовить его сама, без чьей – либо помощи.

Когда жарятся колобки, аромат стоит по всему дому такой, что вся семья собирается в кухне за столом.

Йава нравятся и взрослым, и детям.



Сегодня это блюдо я украсила ягодами.

Приятного аппетита!

