

МБУК «Межпоселенческая центральная
библиотека Моргаушского района ЧР»

Кухня верховых чувашей



с. Моргауши
2014



Чувашская кухня богата своими национальными традициями, так как формировалась веками. В настоящее время у чуваш богатая и разнообразная кухня, имеющая свои отличительные черты. Какай шурпи, шарттан, хуплу, чакат, шаркку — вот немного из тех традиционных блюд, ставшими известными не только в республике, но и за ее пределами.

Принято различать верховых и низовых чувашей. Верховые живут в северной и северо-западной частях республики, а низовые — в юго-восточной. Раньше эти группы населения, говорящие на разных диалектах чувашского языка, отличались также друг от друга своим бытовым укладом. Однако ныне отличия все больше сглаживаются.

Гостевую трапезу верховые чувашаи не начинали без одного из главных национальных блюд - круглого пирога (хуплу). Разрезать угощение поручали почтенному гостю. Ритуально преподносили хлеб и сыр (*чакат*), подавалась на стол пышка - *хяпарту*. Обязательными блюдами являются также ароматный *шурпе*, *хуран кукли* (вареники). В центр стола выставлялось «главное» блюдо - *шарттан*. Ставили на стол сушеные и копченые мясо, рыбу, овощи, грибы, моченые яблоки, мед. В глиняных кружках и деревянных ковшах подавали пиво (сара), шерпет, карчама.

В книге «Моргаушский район. Традиции, обряды, праздники» описывается убранство и угощение стола на новоселье:

«Сён пурт ёски кун сётел сине пусламан савра сакяр е хяпарту хуня, хяпарту сине суху, суху сине чакат хуня. Сётел сине шайкапа (ятарласа сара тытма туня йывас сават) сара тултарса лартна. Сав шайкара сара темисе кун ларсан та пасалман. Эрехе четвёртпе лартна, ханасене вара шкаликпе (эрех ёсмелли сават, унта 0,06 литр - 60 грамм керет) ёстерне. Ике шкалик - пер черкке (чарка) чухле пулать. Елек эрехпе ытлаши иртехмен, саванпа эрех саваче те пёчек пулна. Сарине вара ятарласа туня кереке куркипе — сара куркипе (кёске аврля сапала) ёстерне, унпа урах ним те тытман.

Тавансене ханалама саван пекех ласра ман хуранпа яшка пёсернё. Сётел сине сёр улми, купаста, тапърч куклисем, сўху хуня. Чашаксемпе таварланя хяяр, кампа, йўсетнё купаста, пан улми, хур-кавакал усракансем хур-кавакал ашне (камакара типпён лартса пёсернине) лартня. Выхах пусня пулсан шарттан та туса хатёрленё. Ханасем килсе ситсен вёсене кёре-кёре вырнастарса вёри яшка ситернё».



РЕЦЕПТЫ БЛЮД

Салат «Сундырский» (Сѣнтѣр салачѣ)

На 1 кг: 600 г капусты, 100 г колбасы, 200 г зеленого горошка, 100 г майонеза, 8 г соли.

Свежую капусту нарезают тонкой соломкой, слегка натирают солью, добавляют шыртан или колбасу твердого копчения, нарезанную тонкой соломкой, зеленый горошек, майонез или сметану и перемешивают.

При подаче украшают петрушкой.

Салат «Чебоксарский» (Шупашкар салачѣ)

На 100 г салата: 28 (20) г картофеля, 26 (20) г огурцов, 16 (10) г зеленого горошка, 20 г майонеза, 26 (20) г ветчины, 16 (15) г колбасы твердокопченной, 1/4 (10) г яйца, 12 (10) г зеленого лука, 7 (5) г зелени петрушки, салата или укропа.

Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают мелкими кубиками, добавляют соленые огурцы мелкими кубиками, зеленый горошек, колбасу, ветчину. Часть колбасы, ветчины оставляют для украшения. Добавляют соль, черный молотый перец, заправляют майонезом.

Выкладывают на салатницу горкой на листья салата. Сверху поливают майонезом и по краям украшают колбасой, ветчиной, яйцом, огурцами, зеленым горошком и зеленью.

Суп с домашней лапшой (сѣмах яшки)

На 1 порцию 500 г: 54 (40, 25) г говядины, 214 (150) г картофеля, (20) г репчатого лука, 10 г сливочного масла.

Для лапши: 40 г муки, 23 г воды, 2 г дрожжей.

Мясо варят до готовности, вынимают, бульон процеживают. В кипящий бульон кладут нарезанный средними кубиками картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованный лук, доводят до кипения и кладут салму из дрожжевого или пресного теста. Верховые чувашки готовят из дрожжевого теста, низовые - из крутого пресного теста и добавляют борщевик (пултран).

Суп подают с мясом, зеленью.





Суп из субпродуктов (какай шўрни)

На 500 г: 56 (25) г свиных ног, 50 (25) г сердца, 22 (12) г печени, 113 (75) г легких, 47 (25) г рубцов, 21 (10) г говядины, 119 (100) г лука репчатого, 5 г пшена, 5 г соли, 0,5 г перца, 5 г зеленого лука, 5 г чеснока.

Свиные ножки, рубцы варят отдельно. Отвар сливают. Мясо отделяют от костей. Нарезают кубиками мякоть ножек и рубцы. Сердце, печень, легкие, говядину или баранину заливают холодной водой и варят 2-2,5 часа, затем вынимают, бульон процеживают. Сваренные субпродукты, мясо нарезают кубиками и кладут в бульон, добавляют свиные ножки, рубцы, нарезанные мелкими пластинками. Доводят до кипения и кладут промытое пшено, соль, мелко нарезанный репчатый лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности кладут перец горошком, лавровый лист.



Шыртан (шўрттан)

На 1 кг шыртана: 500 (250, 250) г бараньего желудка, 1950 (1125, 725) г баранины, 15 (12, 10) г чеснока, соли, специй.

Нарезают баранину кусочками по 20-25 г, заправляют толченым чесноком, перцем, лавровым листом, солью по вкусу, плотно набивают в бараний желудок, зашивают или завязывают шпагатом, кладут на противень с толстым дном швом вниз и ставят в печь или жарочный шкаф при температуре 280°C. Выпекают до тех пор, пока не образуется светло-коричневая корочка и не выпарится весь сок. После этого температуру нужно снизить до 150°C и держать 10-12 часов, затем - до 100°C и жарить до готовности. Полусухой готовый шыртан подают в горячем и холодном виде.

О шыртане, деликатесной закуске, чувашский народ сочинил песни и сказки.

В настоящее время шыртан готовят также из свинины или говядины. Вместо желудка используют обработанный в растворе марганцовки мочевого пузыря.



Вареники с творогом (та́йрчпа пёсернё хуран кукли)

На 1 порцию: 60 г муки, 20 г воды или молока, 2 г сахара, 1/8 яйца, 1 г соли, 86 г творога, 10 г сахара, 1/8 яйца, 20 г сметаны, 5 г сливочного масла.

В холодную воду или молоко кладут соль, сырое яйцо, перемешивают и кладут просеянную муку, замешивают крутое тесто и оставляют на 15—20 минут для набухания белка. Зато время творог протирают, добавляют соль, сахар, яйца, хорошо перемешивают. Тесто тонко (толщиной 2 мм) раскатывают, вырезают кружочки металлической выемкой диаметром 6 см или раскатывают в виде жгута толщиной 2—3 см, нарезают кружочки и каждый кружочек раскатывают толщиной 2 мм. На кружочки кладут творожный фарш, придают форму полумесяца, шов соединяют и защипывают в виде веревочки. Затем кладут в кипящую подсоленную воду, варят 5—6 минут. Готовые вареники вынимают шумовкой. Подают с маслом или сметаной.

Омлет (с́амарга х́апартни)

На 1 порцию: 2 яйца, 50 г молока, 10 г сливочного масла, 1 г соли.

В керамическую посуду разбивают яйца, добавляют соль, молоко, взбивают до образования пены и добавляют растопленное сливочное масло. Яично-молочная смесь должна занимать не больше половины посуды, так как она увеличивается в объеме. Держат в печи или жарочном шкафу при температуре 200°C до образования золотистой корочки и свертывания яично-молочной смеси. Готовый омлет охлаждают и подают в этой же посуде.

Готовят омлет и на водяной бане. В сосуд с кипящей водой ставят кастрюлю с яично-молочной смесью, закрывают крышку, уменьшают огонь. Такой способ позволяет приготовить пышный омлет.



Чакът

Творог жирный 125 г, сметана 25 г, яйцо 7 шт., соль 2 г.



Творог протирают, добавляют яйца, сметану, соль и все тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают в кольца из липовой коры (можно использовать кольца из пищевой нержавеющей стали), уложенные на противень, застеленный пергаментом. Выпекают в жарочном шкафу до образования на поверхности чаката румяной корочки.

Хуплу

Тесто простое дрожжевое для пирожков печеных 550 г, мука на подпыл 17 г, фарш для хуплу 700 г, жир для смазки листов 2,5 г, маргарин для смазки готовых изделий 7г.



Готовое дрожжевое тесто разделяют на лепешки массой по 100 и 50 г, раскатывают, на середину большой лепешки кладут подготовленный для хуплу фарш, закрывают лепешкой меньшего размера и защипывают края. Изделиям придают круглую форму. В центре изделия можно сделать отверстие. Выпекают при температуре 180-200°C. После выпечки изделие смазывают маргарином.

Сұхұ

Мука пшеничная в/с 2000 г, мука на подпыл 70 г, сахар 165 г, маргарин 230 г, соль 9 г, вода для замеса теста 830 мл, дрожжи прессованные 30 г, меланж 104 г, масса теста 3360 г, меланж для смазки изделий 20 г, масло

растительное для смазки листов 4 г.

Тесто готовится опарным способом. Для приготовления опары в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60% от общего количества), добавляют дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды и процеженные и всыпают часть муки (35-50%).



Опару тщательно промешивают до тех пор, пока консистенция не станет однородной, а затем сверху посыпают мукой, накрывают марлей и оставляют на 2,5 часа для брожения в теплом месте. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза, в нее добавляют оставшуюся муку и воду, а также остальное сырье согласно рецептуре. Тесто замешивают до тех пор, пока оно не станет однородным и эластичным. Замешанное тесто закрывают марлей, также как и опару оставляют на 2,5-3 часа для брожения. Во время брожения тесто несколько раз обминают.

Ѕўхў - круглая лепешка. Выпекают после смазки льезоном.



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.

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 печи, то окраска получается темнее, чем у просушенного 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 распутившимися, внутри имеется желтая пыль. Хмель также содержит 80% воды.

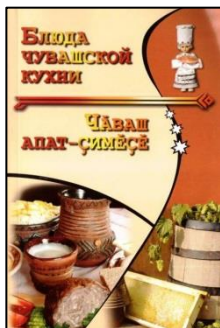
Мягкая вода придает пиву хороший вкус, пенистость, крепость. Зимой пенистый напиток готовят из артезианской или колодезной воды, весной и летом колодезную воду разбавляют талой или дождевой водой.

Пивные дрожжи готовят так: в ковш наливают теплое сусло добавляют муку, немного сахара или меда, размешивают, чтобы не было комков, добавляют осадок от пива, затем выдерживают 2-3 часа до появления пены и пузырьков.

В глиняные или чугунные горшки кладут солод, заваривают кипятком, закрывают крышкой и ставят в печь, чтобы становился слаще. Одновременно варят хмель отдельно или вместе с солодом. Затем разбавляют кипятком, пропускают через ржаную солому, установленную в специальное корыто кункара, шан). В специальную кадку с отверстиями и пробкой кладут солод, заваривают кипятком, выдерживают и через отверстие сливают.

В кадку с отверстием и пробкой кладут солод, заливают родниковой (колодезной) водой и выдерживают 3 дня. Затем открывают пробку и сливают сусло, кипятят и охлаждают, берут 1 часть солода и 6 частей воды и наливают в бочку. Молодое пиво бродит при температуре 16 - 18°C одни сутки. При температуре 4 - 6 °C в погребе пиво доходит до готовности за 2 - 3 недели.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:



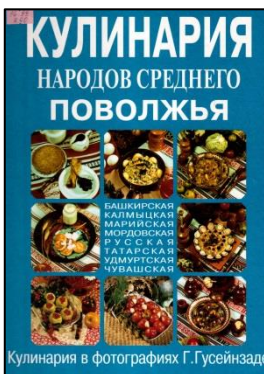
Блюда чувашской кухни = Чăваш апат-симёсё / авт.-сост. З. Л. Антипова, В. Н. Алексеев ; эксклюзив. фот. М. А. Костарева. - Чебоксары : Чувашское книжное издательство, 2010. - 64 с.

Чувашская кухня насчитывает не одну сотню лет. Развиваясь, она, естественно, испытывала на себе влияние кулинарных традиций соседей: русских, татар, удмуртов, марийцев. Однако кулинарные заимствования не лишили чувашскую кухню национального колорита, а лишь способствовали ее разнообразию.



Димитриева, Нина Ивановна. Мир чувашской культуры (Древняя история и духовное наследие этноса) : учебное пособие / Н. И. Димитриева, В. П. Никитин ; отв. исполн. А. В. Сорокин. - Чебоксары : Новое время, 2007. - 304 с.

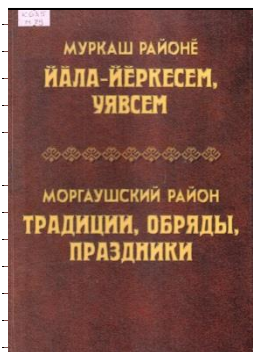
Учебное пособие, адресованное учреждениям образования и чувашским культурно-просветительским центрам Российской Федерации, вкратце знакомит с общими контурами древней истории, культуры и территорией расселения чувашского народа. Авторы стремились показать обобщенный портрет одного из древнейших народов России, рассказать о национальных ценностях, административной и исторической Родине, дать представление о месте чувашской культуры в мировой цивилизации.



Кулинария народов Среднего Поволжья / Сост. Е. Перлова ; Фотодизайн Г. Гусейнзаде. - Ульяновск : Ульяновский Дом печати, 2000. - 132 с.

В издании содержатся самые яркие образцы национальных кухонь: башкирской, калмыцкой, марийской, мордовской, русской, татарской, удмуртской и чувашской.

Кулинария в фотографиях Г. Гусейнзаде



Моргаушский район. Традиции, обряды, праздники. - Чебоксары : Чувашское книжное изд-во, 2004. - 319 с.

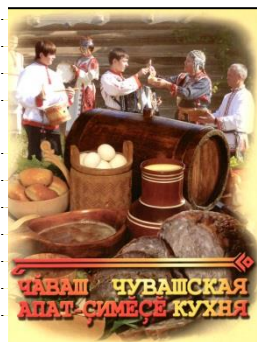
Кёнеке Муркаш ен сыннисен паянхи тата ёлёкхи пурнăсёпе, ёспе, уявсем пе, кил-йышпа сыхăннă йĕли-йĕркипе паллаштарать. Унта халăх сăмахлăхĕн пур тĕсĕсем те: юрăсемпе такмаксем, пилсемпе халалсем, ваттисен сăмахĕсемпе каларăшĕсем, ача-пăча сăмахлăхĕ, юмахсемпе халапсем, вĕрĕ-суру чĕлхисем тата ытти те вырăн тупнă.

Кёнеке тăван халăх историйёпе, культурипе, сăмахлăхёпе кăсăкланакан кирек хăш вулаканшăн та усăллă.



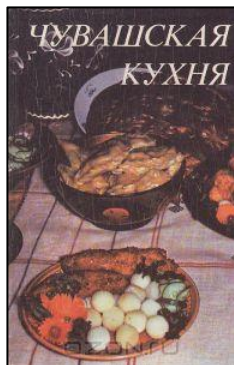
Тутлă апат - сĕмĕс. - 2-е изд., испр. и доп. - Шупашкар : Чăваш кёнеке издательстви, 1982. - 224 с.

Кёнекере тутлă апат-сĕмĕс мёнке хатĕрлемелли тĕрлĕ мелсем синчен тĕплĕн сырса кăтарнă. Кил хуşi хĕрарăмсем кунта хăйсене валли сахал мар усăллă сĕнĕсем тупĕс.



Чувашская кухня = Чăваш апат-сĕмĕсĕ : традиции питания чувашей, холодные блюда и закуски, супы, мясные блюда, рыбные блюда, изделия из теста и крупяные блюда, яичные и молочно-творожные блюда, напитки и сладкие блюда, консервирование: [сб. рецептов / фот. М. А. Костарев, Г. С. Самсонова, предисл. Г. Матвеева] ; авт.-сост. З. Л. Антипова, В. Н. Алексеев. - Чебоксары : Чувашское книжное издательство, 2007. - 203, [2] с. : ил, портр ; 27 см. - Библиогр. в конце кн.

У чувашей, как и у каждого народа, имеется определенный набор пищевых продуктов, тесно связанных с особенностями природы и хозяйства. Наряду с рецептами исконно чувашских кушаний, выдержавших испытание временем, в книгу включены рецепты современной кухни, а также блюда, заимствованные у соседних народов, которые длительное время готовят чувашаи. Составители не ограничились описанием способов приготовления и оформления блюд, обратившись к их этнографическому обрамлению, они стремились показать пищу как важнейшую составную часть культуры народа.



Чува́шская кухня : для предприятий обществ. питания и домаш. хозяек / сост. Н. М. Анисимова, П. В. Сымкин ; фото П. Сымкин. - Чебоксары : Чувашия, 1992. - 239 с.

В книгу включены более 300 рецептов современных и старинных чувашских блюд. Рецептуры блюд утверждены республиканским кулинарным советом Министерства торговли Чувашской ССР и внедрены на предприятиях общественного питания.

Книга явится хорошим пособием для работников общественного питания и помощником для домашних хозяек.



Чува́шская кухня = Чăваш апат-çимĕсĕ : [традиции питания чувашей, холодные блюда и закуски, супы, мясные блюда, рыбные блюда, изделия из теста и крупяные блюда, яичные и молочно-творожные блюда, напитки и сладкие блюда, консервирование: сб.рецептов] / фот. М. А. Костарева, Г. С. Самсоновой, предисл. Г. Матвеева] ; авт.-сост. З. Л. Антипова, В. Н. Алексеев. - 2-е изд., доп. - Чебоксары : Чувашское книжное издательство, 2014. - 206 с.

В книгу вошли рецепты исконно чувашских кушаний, выдержавших испытание временем, а также современной национальной кухни. Не остались без внимания также блюда, заимствованные у соседних народов. В разделе «Традиции питания чувашей» кандидат исторических наук Георгий Матвеев отметил: «Особенность данной книги заключается в том, что составители не ограничились описанием способов приготовления и оформления блюд, обратившись к их этнографическому обрамлению, они стремились показать пищу как важнейшую составную часть культуры народа».

Разнообразие яств национальной кухни отражают следующие разделы: «Холодные блюда и закуски», «Супы», «Мясные блюда», «Рыбные блюда», «Изделия из теста и крупяные блюда», «Яичные и молочно-творожные блюда», «Напитки и сладкие блюда», «Консервирование».

На страницах книги – рецепты любимых кушаний, неизменных спутников повседневной и гостевой трапезы: хуплу, шăрттан (шыртан), аш шурпи (суп из баранины), хуран кукли (вареники), пулă яшки (уха), çăмарта пăтти (яичная каша), чăваш сăри (чувашское пиво), çăкăр квасĕ (хлебный квас), тутлă турăх (варенец) и др. Даже будничное кушанье не оставит читателя равнодушным: содержание книги дополняют колоритные фотографии популярных национальных блюд.

Информация для контактов:

Адрес:

429530

Чувашская Республика

Моргаушский район

с. Моргауши

Красная площадь, 5

МБУК «Межпоселенческая центральная
библиотека Моргаушского района ЧР»

Телефон:

(8 83541) 62-6-36

E-mail:

mor_c_bib@cbx.ru

culturemor@cbx.ru

Часы работы:

с 8 до 18 ч.

В субботу с 9 до 17 ч.

Выходной день:

Воскресенье

