

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ЧЕЧНИ

Выполнила: Наумова Н.М.



ОСОБЕННОСТИ ЧЕЧЕНСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

- ✘ Основой почти каждого блюда является мясо. Чаще всего используют баранину, говядину и курятину. Употребление свинины запрещено вероисповеданием.
- ✘ Больше всего чеченцы и туристы любят разнообразную выпечку. Муку делают из разных культур – ячменя, кукурузы, пшеницы. Чаще всего коренной народ использует кукурузную муку, так как из нее получается самая вкусная выпечка.
- ✘ Бульоны и соусы стали еще одной фишкой национальной кухни. Первые бывают абсолютно разными – как горячие напитки или дополнение к другим блюдам.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✘ **Жижиг-галаш.** популярное блюдо, похоже на варёные кусочки теста. Пресное мучное тесто режут полосками, делают маленькую ракушку. Получившееся варят в мясном бульоне. Подают жижиг-галаш с чесночным соусом, вареной бараниной.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✘ **Чепалгаш.**
Данное блюдо представляет творожную лепешку. Это национальные чеченские лепёшки с начинкой. Начинка может быть разной, но, пожалуй, самые популярные лепёшки – это чепалгаш с творогом. Удивительно нежные и мягкие лепёшки на кефире!

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✘ Чуднаш.
Это открытые лепешки из кукурузной муки, придающей выпечке дивный аромат и красивый солнечный цвет. Начинкой служит заливка из кефира, муки, яйца и мелко порубленного лука. Она вливается на тесто прямо в сковороду, где приобретает более оформленный вид.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✘ **Сискал.**
Традиционные чеченские пышки. Чтобы придать особенных нот, подают пышки с холодным соусом из сметаны и несоленого творога, сдобренного зеленью петрушки, укропа и

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✦ **Хингалш.** Чудесные пресные лепешки с тыквенной начинкой. Внешне простое блюдо имеет массу тонкостей, поэтому хозяек, которые способны приготовить правильный хингалнаш называют настоящими мастерицами.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✘ **Баараш.**
Технически сложное в приготовлении блюдо. Оно вмещает в себя практически всю требуху барашка. Своеобразная ливерная колбаска оборачивается не в кишку, а в вычищенный желудок. Начинкой служит сердце, печень, легкие, курдючный жир, лук, а приправами только перец и соль.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✘ **Холтмаш.**
Это аналог наших вареников, который готовится в необычной круглой форме исключительно из толстого кукурузного теста. Начинкой может служить молодая крапива, черемша, мягкий домашний сыр, яйца.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✘ **Жижиган чорпа.** Наваристый бараний супчик, который отождествляют с Чечней, также как борщ с Украиной, а уху с Россией. Готовят его на основе кусковой баранины на кости, которая проваривается в небольшом объеме воды для получения жирного бульона.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



- ✘ **Нохчий кхана.**
Чеченское лакомство, которое очень часто готовят в святые мусульманские праздники, например, Курбан Байрам. Сладость обожают и взрослые и дети, а готовится она невероятно легко, в итоге сильно напоминая восточную халву.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ЧЕЧНИ.



✘ Далнаш.

Сытные, яркие, тоненькие и невероятно вкусные лепешки с начинкой из ливера становятся королями стола, как в будни, так и праздники. Требуху традиционно берут баранью или говяжью, что наделяет