Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Дубская средняя общеобразовательная школа»

Ирбитское муниципальное образование

Свердловская область

Номинация «Экотрадиции»

**«Чак–чак» – традиционное татарское блюдо**

 Автор: Титовец Илья Владимирович, 6 класс,

 Руководитель: Дубских Ирина Николаевна,

 старший вожатый

д.Дубская, 2021

**Содержание**

**Введение**……………………………………………………………………….3

**Глава 1. Теоретическая часть**……………………………………………..5

1.1.Анализ исторических прототипов и современных аналогов……….5

**Глава 2. Основная часть**…………………………………………………...7

 2.1.Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей……………….7

 2.2.Систематизация и анализ собранной информации………………….8

 2.3.Техника безопасности………………………………………………….8

 2.4. Выбор продуктов питания и кухонных принадлежностей………...8

 2.5.Экономические расчеты………………………………………………..9

 2.6.Технологическая карта………………………………………………...9

**Заключение**………………………………………………………………….13

**Список литературы**………………………………………………………...14

**Приложение**………………………………………………………………….15

**Введение**

**Обоснование выбора данного национального блюда**

В нашей стране проживают люди разных национальностей.

Даже в нашей семье есть много разных национальностей: русские, белорусы, немцы, казахи, татары и другие. Поэтому одним из любимых блюд в нашей семье является «Чак-чак». Это блюдо очень вкусное. Не требует много затрат и времени в приготовлении. «Чак-чак» – это национальное блюдо татар, без которого не обходится ни один национальный праздник. Именно поэтому я решил приготовить «Ча-чак».

Среди народов России обычаи гостеприимства и хлебосольства передаются из поколения в поколение. Любой из нас, будь то русский, татарин, казах - гордится своими традиционными блюдами. Встретить гостя праздничным столом, на котором национальные блюда источают аппетитные ароматы, считается неотъемлемой частью традиций любого народа нашей страны.

Главным блюдом татарского народа является «Чак-чак». «Чак-чак» - это символ Татарстана, но хочется отметить, что собирая информацию о блюде, я пришел к выводу, что об этом национальном блюде известно крайне мало. Вся информация разрозненна и разбросана по разным сайтам. Это первый сигнал о том, что может возникнуть угроза потери «Чак-чак» как обрядового, традиционного блюда.

Сейчас, в наше современное время, когда производство этой сладости поставлено на поток, зачастую искажается рецептура: ингредиенты заменяются на более дешевые аналоги. Это второй сигнал о том, что может быть утеряна настоящая рецептура блюда «Чак-чак».

В связи с массовым производством «Чак-чак» разрывается цепочка передачи из поколения в поколение рецептов, знаний о способах приготовления «Чак-чак» и традициях, связанных с ним. Основная часть носителей этих знаний - пожилые татарки (бабушки). Бабушки не всегда имеют возможность передать эти знания молодому поколению. В рамках своего проекта я хочу систематизировать информацию о национальном блюде «Чак-чак», восстановить первоначальную рецептуру блюда, передать знания старшего поколения, создать благоприятные условия для их трансляции молодому поколению и повысить интерес к изготовлению блюда «Чак-чак» со стороны подрастающего поколения.

**Актуальность проекта**

Актуальность проекта в том, что разработав его, я систематизирую основную информацию о татарском национальном блюде, о традициях и обычаях, связанных с ним; собранной информацией я смогу поделиться со своими сверстниками; мой проект можно будет использовать на уроках технологии, истории, окружающего мира.

**Цель проекта**:

Исследовать происхождение блюда «Чак-чак» в России через расширение знаний о традициях и обычаях татарского народа.

**Задачи**:

- изучить историю возникновения «Чак-чак»;

- изучить народные традиционные рецепты «Чак-чак»;

- изучить технологию приготовления «Чак-чак»;

- приготовить блюдо «Чак-чак» в домашних условиях.

**Объект исследования:** татарское национальное блюдо «Чак-чак».

**Предмет исследования:** рецептурные технологии национального блюда «Чак-чак».

**Глава 1. Теоретическая часть**

**1.1.Анализ исторических прототипов и современных аналогов**

Татарская кухня богата своими национальными традициями. Она славится оригинальностью приготовления блюд, их вкусовыми качествами и оформлением. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней. Ее своеобразие тесно связано с социально- экономическими, природными условиями жизни народа, особенностями его этнической истории. Блюдо «Чак-чак» – самое замечательное открытие в татарской кухне. Это - восточная сладость, представляющая собой изделие из теста с медом, проще говоря – обжаренная и обсахаренная лапша. Издревле татарский народ успешно и активно занимался сельским хозяйством и пчеловодством. Именно продукты этих сфер деятельности являются основой этого восхитительного блюда. Согласно легендам, блюдо имеет свои корни из Волжской Булгарии.

Легенда гласит, что однажды хан Булгарии решил женить своего единственного сына и захотел, чтобы на свадебном [столе](http://mnogomeb.ru/) стояло новое угощение:

- чтобы оно удивляло всех простотой приготовления, чтобы долго не портилось и при этом не теряло бы своих вкусовых качеств;

- чтобы это блюдо было очень питательным, а воины могли бы его есть, не слезая с седла;

- чтобы не стыдно было бы его не только подавать на стол лучшим гостям, но и отправлять в качестве гостинца в дальние страны;

- чтобы там за морями, попробовав это блюдо, каждый захотел бы взглянуть на Великую Булгарию!

И главное условие – чтобы это блюдо могло бы украшать любое торжество, как символ и олицетворение всего народа Великой Булгарии.

Долго старались мастера кулинарного искусства, [повара](http://job.ru/) и простые жители ханства. Много интересных и вкусных блюд перепробовал хан и из великого множества блюд он выбрал одно, идеально подходящее ко всем требованиям – «Чак-чак» приготовленный из муки, яиц и меда женой одного пастуха. И на свадьбе единственного сына хан преподнес молодоженам великолепный «Чак-чак». При этом он пожелал, чтобы молодые жили, прилипши друг к другу, как медом помазанный «Чак-чак», чтобы детей у них было столько сколько горошин в этом «Чак-чак», чтобы жили они в золоте и жизнь их шла только в гору, чтобы речи друг для друга у них всегда были только сладкими, чтобы они держались со своей семьей и со своим народом как этот в кучу собранный «Чак-чак».

С тех пор на татарских свадьбах, как самое дорогое угощение и украшение стола молодым преподносят «Чак-чак». Немаловажная для молодых традиция связанная с подарками. «Чак-чак», перед тем, как им угостить гостей, накрывают платком, на который родители и гости кладут подарки, деньги. После дарения подарков блюдо с «Чак-чак», накрытое платком, открывает самая уважаемая на свадьбе пара. По свадебной традиции, девушки, угощая гостей блюдом «Чак-чак» и другими сладостями, называют имя хозяйки, их изготовившей. Кстати, «Чак-чак» на свадьбе можно и продать, порой цена за него превышает стоимость самого дорогого подарка на празднестве. Часть свадебного «Чак-чак» оставляют нетронутым и отдают мастерице, его изготовившей, чтобы она могла угостить им своих родных.

  

Сейчас блюдо «Чак-чак» стало практически повседневным. При желании, его можно приобрести в любом супермаркете или магазине. Многие хлебозаводы специализируются на его производстве и, нужно отметить, в большинстве случаев качество «Чак-чак» практически не уступает приготовленному в домашних условиях.

Несмотря на то, что ингредиенты «Чак-чак» практически всегда остаются неизменными, форма блюда может меняться.

**Глава 2. Основная часть**

**2.1.Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей**

В разных районах Татарстана «Чак-чак» могут готовить по-разному. В районах Заказанья «орешки» бывают маленькими и продолговатыми

|  |  |
| --- | --- |
| c83385126b4a6f13caa0bd99e9407f54 | wpid-5hNv0i20Gvo |

 на юго-востоке республики они бывают достаточно крупными

|  |  |
| --- | --- |
| ChAKChAK----vostochnaya-sladost | 39028229_1233502092_P1190366 |

 иногда «орешки» бывают круглыми

|  |  |
| --- | --- |
| chak-chak3 | 23f642add9 |

 «Чак-чак» обычно складывается горкой на большом плоском блюде или подносе. Из мелких «орешков» сооружают небольшие конусы, фигурки в форме сердца и т.п.

|  |  |
| --- | --- |
| 4530bc2de74429144b975093f99260871 | image_resize_ejw_1280 |

 Едят «Чак-чак», порезав на маленькие кусочки, или просто руками. А вот срок годности «Чак-чак» примерно около 3-х недель, что делает это блюдо особенно привлекательным.

|  |  |
| --- | --- |
| Чак-чак | 93316314_large_1031d8e7a294 |

**2.2.Систематизация и анализ собранной информации**

Проанализировав проблему, передо мной возникло несколько вопросов:

- как сохранить и передать существующим и будущим поколениям нематериальную ценность блюда «Чак-чак».

- какие традиционные рецепты можно использовать в домашних условиях при изготовлении «Чак-чак»?

Ответить на все вопросы мне помогли рассказы бабушки, а так же я почерпнул информацию в библиотеке и на Интернет-сайтах.

Собирая информацию, я узнал, что приготовить «Чак-чак» не так уж и трудно, тем более что продукты для приготовления блюда всегда есть у любой хозяйки.

**2.3.Техника безопасности**

Итак, перед тем как приступить к приготовлению «Чак-чак» я повторил:

**Технику безопасности при работе с режущими кухонными принадлежностями:**

- работать с ножом осторожно, на разделочной доске;

 - не касаться режущей поверхности руками.

**Правила безопасной работы с горячими кухонными принадлежностями:**

- пользоваться прихватками;

- закладывать продукты в кипящую жидкость осторожно, избегая брызг;

- не касаться нагретых частей посуды;

- тщательно вымыть рабочие столы, посуду, кухонный инвентарь;

- провести влажную уборку помещения, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**2.4. Выбор продуктов питания и кухонных принадлежностей**

Итак, для создания татарского национального блюда «Чак-чак»

мне понадобятся:

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты питания** | **Кухонные принадлежности**  |
| Пшеничная мука – 500 г | Ковш |
| Яйцо - 3 шт | Нож для теста  |
| Соль - 20/30 г  | Сковорода, полотенце  |
| Молоко – 3 столовые ложки  | Лопатка, поднос, сито |
| Растительное масло – 300 г | Доска для раскатывания теста |
| Мед - 100 г | Миска, тарелка  |
| Сахар – 100 г | Шумовка, венчик |

**2.5.Экономические расчеты**

|  |  |
| --- | --- |
| Пшеничная мука – 500 г | 30 руб |
| Яйцо - 3 шт | 21 руб |
| Соль - 20/30 г  | Имеется в наличии |
| Молоко - 3 столовые ложки | 5 руб |
| Растительное масло – 300 г | 40 руб |
| Мед - 100 г | 75 руб |
| Сахар – 100 г | 5 руб |
| Итого: | 176 рублей |

На приготовление блюда «Чак-Чак» я потратил 176 рублей (1,6 кг). Считаю, что мне обошлось гораздо дешевле приготовить дома, чем купить в магазине, т.к. стоимость за 200 грамм «Чак-Чак» составляет 48 рублей.

**2.6.Технологическая карта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этапы работы** | **Графическое изображение** | **Кухонные принадлежности****и продукты питания** |
| **1 этап:** Для приготовления теста потребуется: пшеничная мука,яйцо, соль,молоко  |  | Пшеничная мука – 500 гЯйцо – 3 штукиСоль – 20/30 гМолоко – 3 столовые ложки |
| **2 этап:** Замешиваем тесто: смешиваем муку с яйцами, солью, молоком. Всыпаем муку, перемешиваем. | C:\Users\SOS\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\a3cf3374-ce4d-4fda-829f-b1dfbdd5a367.jpg | Яйцо, молоко, соль, мука, миска, венчик, лопатка |
| **3 этап:** Накрываем тесто миской, оставляем настаиваться в течение 30 минут, до набухания. | 588db3a3-2717-4563-9826-190284c99879 | Тесто, миска |
| **4 этап:** Разделить готовое тесто на 3 части. Раскатать каждый фрагмент толщиной не больше 2 мм. Затем разрезать на 3 полоски | cf4de1d8-80c6-47eb-8b5a-bc147063d0a9 | Тесто, миска, доска для раскатывания теста |
| **5 этап:** Каждую полоску порезать лапшой поперек (ширина 2 мм). Отделить лапшу друг от друга сразу после нарезки. | d88af28f-ea0a-4a5e-8b3f-f7388d5b6a9a | Тесто, нож для теста |
| **6 этап:** Разложить лапшу на поднос покрытый полотенцем. Это делается для того, чтобы избежать прилипания. | c8a62089-76e1-4278-9b52-5d0476f2079d | Лапша, поднос, полотенце |
| **6 этап:** Вливаем масло, обжариваем лапшу до золотистого цвета.**Примечание:** Во время жарки температура масла не должна быть ниже 160 градусов. Тогда кусочки прожарятся до золотистого цвета, будут легкими и аппетитно-ароматными. Необходимо доливать масло, так как за время жарки тесто будет впитывать его в себя. | fb672d65-addc-45ef-9016-9488aa1b5a06 | Масло, лапша, сковорода |
| **7 этап:** Выложить обжаренную лапшу на сито для того, чтобы дать стечь лишнему маслу. В другой сковороде растопить сахар с медом на слабом огне. Постоянно помешивать. | b76945a3-175e-4533-9114-59871c0e77d2 | Палочки «Чак-чак», миска, сито |
| **8 этап:** Делаем заливку: мед, сахар, вода. Все перемешиваем, ставим на плиту, доводим до кипения, медленно помешивая. Варим 3 минуты. Когда сахар полностью раствориться - снять сковороду с огня и влить медовую смесь в лапшу. Перемешать, стараясь не сломать макаронные изделия. | 5773299f-a284-4f7f-b213-ab5b085595c0 | Мед, сахар, вода, ковш, лопатка |
| **9 этап:** Готовое лакомство выкладываем на поднос горкой. Украшаем разными посыпками. Затем ставим остывать. | c888baf7-9036-4b31-a45b-caf87e967670 | «Чак-чак», тарелка |

**Заключение**

Работая над проектом, я узнал историю возникновения «Чак-чак», изучил формы и способы оформления «Чак-чак», изучил рецептуру «Чак-чак», традиции и обычаи, связанные с блюдом «Чак-чак».

Я научился готовить «Чак-чак», добился поставленной цели и получил большое удовольствие от собственной работы.

Приготовление «Чак-Чак» доставило мне огромное удовольствие. Блюдо получилось очень вкусное, с приятным медовым запахом, нежное и мягкое. Украшено красиво и смотрится нарядно.

Я хочу, что бы в семьях не исчезли традиции наших предков. Пусть каждая семья собирается за круглым столом, обсуждает новости, события произошедшие за день, в теплой дружеской обстановке за чашечкой чая со сладким, вкусным татарским национальным блюдом «Чак-чак». Готовьте блюдо «Чак-чак» и приятного всем аппетита!

**Список литературы**

1. Долникова В. Татарская кухня. Будни и праздники. М.: Изд. Эксмо-Пресс, 2002, 320 с.

3. Минигалиева  А. Татарская кухня. Коротко о вкусном. Донецк: БАО, 2002, 64 с.

3. Поливанова Л.А. 500 блюд татарской кухни. М.: Вече, 2001, 400 с.

**Приложение**

**Полезные советы**

* Чтобы засахарившийся мед стал жидким, его нужно подогреть на бане.
* Растирать желтки и взбивать белки можно только в эмалированной, фарфоровой, фаянсовой или глиняной посуде.
* При раскатывании теста сыпьте муки как можно меньше. Если тесто прилипает к доске или столу, раскатывайте его через пергаментную бумагу.
* Чтобы тесто получилось однородной консистенции, гладким и без комков, теплую жидкость (молоко или воду) вливайте в муку, а не наоборот.
* Муку нужно обязательно просеять через сито. Из просеянной муки особенно хорошим получается бисквитное тесто.
* Тесто нужно замешивать в абсолютно чистой посуде, чтобы в нем не было посторонних запахов и привкусов.
* Чтобы у теста не подсыхала поверхность, его нужно покрывать влажной тканью.
* Тесто приобретет неприятный запах и вкус, если в него переложить соды. Если ее не доложить, то тесто будет плохо пропекаться.
* Готовность изделия можно легко установить, проколов его спичкой: если изделие готово, вынутая спичка останется сухой.