

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ «АСКИЗСКИЙ ЛИЦЕЙ-ИНТЕРНАТ» им. М.И.
ЧЕБОДАЕВА.

«ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХАНА»

Автор: Чертыгашева Полина
Викторовна, ученица 9 класса
Руководитель: педагог
дополнительного
образования к.в.н.
Чертыгашева Елена
Геннадьевна

Аскиз-2023 год

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3-4 стр.
1. Продукты питания у древних хакасов их приготовление.....	4-5 стр.
2. Особенности приготовления хана в семье Чертыгашевых.....	5-6 стр.
3. Выводы.....	7 стр.
4. Заключение.....	7 стр.
5. Список литературы.....	8 стр.
6. Приложение.....	9 стр.

ВВЕДЕНИЕ

«Широко известная кровяная колбаса является одним из важнейших источников железа и других микроэлементов, необходимых для нормальной работы головного мозга». Высказался руководитель московского отделения Социального Технопарка, заведующий кафедрой натурального здорового питания Национального Института Здоровья Сергей Петрович Смолькин. На Международном форуме «Историко-культурное наследие как ресурс социокультурного развития» прошедшем 02.06.2014 года у нас в Хакасии, на базе «Гладенькая». [3].

Несмотря на то, что в рамках форума находят отражение множество важных вопросов в области книжного издательства, театра, туризма, экологии, лишь в этом году внимание экспертов было обращено к проблеме культуры питания, которую и обсудили участники международной конференции «Национальная кухня и культура питания народов как основа национальной культуры» [3].

Хакасы издавна любят званые праздничные обеды устраивать на свежезабитого коня, овцы или крупного рогатого скота. Если коней и другой крупный скот забивают ближе к зиме, то овец забивают весной или летом, в честь гостя или для потребления семьи в свежем виде.

Обычно в честь почетного гостя или уважаемого родственника, приехавшего из далека, режут барана и готовят хан. Гость или родственник, возвращаясь домой, рассказывает своим родным и односельчанам о том, что в честь него забивали барана и созывали соседей, а те, в свою очередь, тоже забивали скот.

Баранина в хакасской кухне относится к одному из главных продуктов повседневного питания. В достаточном хозяйстве на каждого члена семьи должно было приходиться от 7 до 12 голов овец. Обычно семья содержала отару в 100 овец. Этого достаточно для прокорма и репродукции овец на

следующий год. Овца считалась животным, специально созданным Творцами для еды. Поэтому блюда готовились из ягнят, овец, кроме барана. Мясо барана-производителя считалось непригодным для еды. При забое овец кровь всю спускали из туши в специальные емкости, так как оставшаяся кровь в мясе, считалось, портит бульон, а также вкус мяса. Бульон из баранины с кусочками внутреннего сала использовался в лечебных целях как укрепляющее средство. Травы, которыми питалась овца, также определяли вкус ее мяса [1].

Баранина – это жертвенное мясо. Передние два правых ребра, правая лопатка, части сердца и печени посвящались высшим духам в день Нового года по-хакаски (21 марта) и горным духам в обряде поклонения родовой горе (период летнего солнцестояния).[2]

АКТУАЛЬНОСТЬ. Излюбленным блюдом хакасов издревле считается свежий хан (кровь), который готовится только из крови домашних животных – барана, лошади и крупного рогатого скота. Хан – непременная часть тамаха – званого или праздничного обеда. Поэтому для своего исследования я выбрал тему – Особенности приготовления хана. Так как уже во многих хакасских семьях это блюдо уже не готовится, а рецепт его приготовления многим не известен. В нашей семье Чертыгашевых, мы всегда, когда забиваем овцу, готовим хан. Поэтому особенности приготовления этого национального блюда я знаю не понаслышке.

ЦЕЛЬ: Изучить особенности приготовления хана в семье Чертыгашевых.

ЗАДАЧИ: 1. Изучить литературные источники, описывающие хакасскую кухню, обычаи и традиции хакасов.

2. Изучить все этапы приготовления хана.

3. Выделить особенности приготовления хана в семье Чертыгашевых.

1. Продукты питания у древних хакасов, их приготовление

Пища хакасов состояла главным образом из молочных, растительных продуктов и печеного хлеба. Наименование их составляет большой список. Хакасы широко употребляли различные молочные продукты. Свежее молоко как в сыром, так и вареном виде являлось детской пищей. Взрослые употребляли его в меньшем количестве. Повседневным напитком для всех был айран — кислое, подвергшееся брожению молоко. Его перегоняли в молочную водку (арака), чтобы получить творожистую массу (аарчы), которая шла в пищу в самых различных видах. Из нее делали кислый сыр (хурут) и сырцы (ni4ip0). Их сушили и запасали впрок в большом количестве. Из свежего кипяченого молока с добавлением простокваши приготавливали сладкий пресный сыр (пызлах). Из молока получали сметану, сливки, масло, творог и другие продукты. Масло хранили в специальной посуде (в том числе в берестяной) или в емкостях, сделанных из брюшины. На сметане готовили мучную кашу (потха), которая являлась излюбленным блюдом. Количество и качество молочных продуктов в значительной степени зависели от состоятельности семьи.

Повсеместно употреблялось в пищу мясо домашних животных. Летом — баранина, зимой — конина и говядина. Но количество потребляемой мясной пищи, как и молочной, зависело от степени состоятельности скотовладельца. Подтаежные жители, особенно занятые охотничьим промыслом, больше питались мясом диких животных и птиц, а не домашних. Соблюдались некоторые обычаи. Весной, когда начинали готовить аарчы, приглашали пожилых родственников. Их угощали молочной водкой. Осенью, когда кололи на зиму крупный скот, коня или корову, на угощение приглашали всех близких родственников вместе с детьми. Там ели мясо с бульоном. Таких же обычаев придерживались и охотники, возвратившиеся с промысла с добычей [2].

Мясо больше всего ели в вареном виде. Летом его сушили, вялили, запасали впрок. Готовили шашлык. Все части животного, в том числе внутренности, аккуратно обрабатывались. Для зимы лучшим, сытным и питательным мясом признавалась конина. Распространенным блюдом был мясной суп (угре) с ячменной крупой (кбче), приправленный сушеным творогом (аарчы) или сырцом. Ели такой суп без мяса. Другими хакасскими блюдами являлись кровяная колбаса (хан) с разными начинками и колбаса из рубленого мяса (хыйма). В пищу употребляли и рыбу, за исключением щуки. Хакасы считали щуку шаманским духом. Мясо и яйца домашних птиц, а также свинина редко потреблялись в пищу [1].

Печеный хлеб, мучные и крупяные изделия были общераспространёнными. Хакасы умели готовить хлебную водку (ас - араразы) и квас (хымыс). Повседневным горячим напитком был кирпичный (плиточный) чай с молоком или со сметаной; много употребляли чая из дикорастущих трав (бадан, белоголовник, стебли брусники, земляники, ветки смородины). В постоянный рацион вошли картофель, а также некоторые виды овощей (огурцы, морковь и капуста). Из дикорастущих съедобных растений заготавливали впрок луковицы сараны и клубни кандыка, черемшу, полевой лук и чеснок. Собирали малину, бруснику, чернику, клубнику, смородину, черемуху, крыжовник и другие ягоды. Специально заготавливали кедровые орехи. Совсем не ели грибы. Многие блюда и способы приготовления пищи хакасы заимствовали из русской народной кухни. Это больше всего относится к хлебным изделиям. От сибирских крестьян они научились печь хлеб, пироги и калачи, делать блины, лапшу, жарить мясо и т. д. Названия многих блюд вошли в лексику хакасского языка. В свою очередь, русские заимствовали некоторые блюда хакасской кухни [1].

Основной пищей хакасов, как и других скотоводческих народов Южной Сибири, служили зимой мясные, а летом молочные блюда. На зиму устраивалась заготовка мяса — (согым). В каждом хозяйстве резали лошадь и

около 30 овец. Лошадей забивали способом чулумнеп - ударом ножа в затылок, под первый шейный позвонок. За грех считалось перерезать горло животному или убить его ударом обуха топора в лоб. Однако к началу XX века под влиянием русских крестьян указанные способы отмирают. Кости туши расчленили ножом по суставам. Ломать их запрещалось: если кости поломать или разрубить, то у хозяина не будет счастья и скот переведется. Этот обычай отражает известную многим народам веру в возрождение животного, кости которого сохранены в полном порядке [1].

В день убоя скота на угощение приглашались все соседи. В первом казане варились самые лучшие куски мяса, называемые урсун [1].

Хакасы соблюдали древний этикет распределения кусков мяса во время трапезы. Самой почитаемой частью мяса считается задняя часть овцы — кочік. Ее дарили почетному гостю, когда тот покидал хлебосольный дом. При этом обязательно отрезали кончик курдюка, дабы счастье не покинуло этот двор. Глава дома получал первый шейный позвонок, первые два ребра и бедренную кость. При обглаживании позвонка произносилось благословение: «Ты вожак черной головы, ты самый младший из шейных позвонков, в трудную минуту защищай, а если я упаду - не покалечься!» [2].

2. Особенности приготовления хана в семье Чертыгашевых.

Способы приготовления хана хоть и незначительно, но все же отличаются. Поэтому мы считаем, что о технологии приготовления их нужно рассказывать.

Все блюда из крови подлежат приготовлению и термической обработке немедленно, так как являются скоропортящимися продуктами.

Кровь свежезабитого барана в эмалированной посуде отстаивают в прохладном месте 2-3 часа (приложение 1). Можно, когда спускают кровь с барана, ее сразу перемешивать деревянной палочкой. Тогда все сгустки крови

остаются на палочке. Такую кровь в дальнейшем можно не процеживать, а сразу использовать. И тот и другой способ не влияют на дальнейшее приготовление хана.

1 Этап – Взятие крови с барана. Если кровь просто взята, то после отстаивания, ее хорошо разминают руками и процеживают, через сито (Приложение 3, 4 и 5).

2 Этап – Для хана отбираем кишки из толстого кишечника (слепую, ободочную и прямую). Кишки тщательно промываем и выворачиваем. Ложем в воду с поваренной солью на 2-3 часа. Затем кишки еще раз хорошо промываем – они готовы для дальнейшего использования (Приложение 1 и 6).

3 Этап - Крошим мелко репчатый лук и внутренний жир. (лучше всего сальник, его предварительно нужно подморозить. Тогда он легче крошится). Лук и жир добавляем в приготовленную кровь (Приложение 7и 8).

4 Этап. Кровь вместе с луком и внутренним жиром солят, добавляют черный молотый перец и хорошо перемешиваем. Добавляем молоко. (чуть меньше по объему чем количество крови) (Приложение 9).

5 Этап. В приготовленные кишки заливаем кровь с луком, жиром и молоком. Предварительно завязав один конец кишки ниткой. При наполнении кишки, оставляем немного свободного места, так как хан при варке расширяется. После заполнения кишки завязывают второй конец. При приготовлении хана обязательно следим за тем, чтобы лук и жир распределились по кишке равномерно. (Приложение 10 и 11).

6 Этап. Варят хан в любой емкости. Опускаем хан в теплую воду (некоторые опускают к горячую, но хан может лопнуть. Это уже их нашей практики). Время от времени осторожно переворачиваем для равномерной варки. Вода не должна бурно кипеть, иначе кишки лопнут. Готовность проверяем через 30-40 минут, прокалывая зубочисткой. При готовности выделяется светлый сок.

7 Этап. Только что вынутый хан, нарезают на кусочки толщиной примерно с палец и подаем в отдельных тарелках. Хан употребляют в горячем виде, холодный же теряет свой вкус и аромат.

Хан всегда варят отдельно от мяса, кишок и желудка. Бульон, в котором варился хан, в пищу не употребляется.

Примерный рецепт хана.

На 1 литр крови:

1-1,5 стакана молока,

1 чайная ложка соли и черного перца,

2 головки репчатого лука,

200-250 граммов внутреннего жира.

Выводы

1. Нами были изучены литературные источники, описывающие особенности хакасской кухни. Так же сеть интернет на наличие сайтов о хакасской кухне. Их оказалось ни так уж и много. В Аскизской районной библиотеке нами были найдены только две книги, посвященные хакасской кухне.

2. Весь процесс приготовления хана нами был разбит на 7 этапов: 1 - взятие крови с барана, 2 - отбор и промывание кишок, 3 - нарезка лука и внутреннего жира, 4 - добавление молока, посолить, поперчить, 5 - заливка кишок, 6 - варка хана, 7 - подача хана к столу.

3. Особенности приготовления хана в семье Чертыгашевых: в хан мы не добавляем чеснок; в кишки заливаем кровь, смешанную с луком, жиром и молоком; хан при варке кладем в теплую воду.

Заключение

Жизнь не стоит на месте: изменяется политический строй, изменяются взаимоотношения между народами, расширяются торговые связи – все это вносит свою лепту в жизнь, быт и культуру народа. Вследствие этого меняется и национальная кухня, она становится более разнообразной, но традиционные продукты питания все же остаются, и рецепты их приготовления передаются из поколения в поколение.

На сегодняшний момент восстановление и реконструкция национальной кухни любого этноса представляется важной задачей для каждого региона, что обусловлено не только обилием фаст-фуда на местных прилавках, но и культурной ценностью меню, предполагающего многовековые традиции.

Список литературы

1. Абдина Е.А, Идимешева У.С. Культура питания хакасов. Рецепты хакасской кухни. /-Абакан: Дом литераторов Хакасии, 2015- 104 с.
2. Хакасская кухня. Обычай и прием гостей: Фооальбом/Сост. Л.Е. Чугунекова. Красноярск: Поликор, 2005. – 104 с.
3. Информационный проект «Республик», www.r.19.ru

Приложение 1.

Желудочно-кишечный тракт овцы. Для приготовления хана берется толстый кишечник (слепая, ободочная и прямая кишки)

Для приготовления хана берется толстый кишечник (слепая, ободочная и прямая кишка)



Приложение 2.

Собранная кровь овцы. Кровь свежезабитого барана в эмалированной посуде отстаивают в прохладном месте 2-3 часа.

Собранная кровь овцы. Кровь свежезабитого барана в эмалированной посуде отстаивают в прохладном месте 2-3 часа.



Приложение 3.

Если кровь просто взята, то после отстаивания, ее хорошо разминают руками и процеживают, через сито.

Кровь хорошо разминают руками.



Приложение 4.

Кровь хорошо разминают руками. Затем кровь процеживают через сито, чтобы не было комочков.

Кровь разминают хорошо чтобы комочки были, чем меньше, тем лучше.



Затем размятую кровь, процеживают через сито.



Приложение 5.

Чистая процеженная кровь, без комочков. Кровь готова к дальнейшему использованию.

Чистая процеженная кровь, без комочков. Кровь готова к дальнейшему использованию.



Приложение 6.

Для хана отбираем кишки из толстого кишечника (слепую, ободочную и прямую). Кишки тщательно промываем и выворачиваем. Ложем в воду с поваренной солью на 2-3 часа. Затем кишки еще раз хорошо промываем – они готовы для дальнейшего использования.

Хорошо промываем под проточной водой.



Приложение 7.

Крошим мелко внутренний жир (лучше всего сальник, его предварительно нужно подморозить. Тогда он легче крошится).

Так выглядит подмороженный внутренний бараний жир.



Крошим мелко репчатый лук. Лук и жир добавляем в приготовленную кровь.

И добавляем мелко порезанный лук в кровь.



Высыпаем все в кровь.



Приложение 9.

Крошим мелко репчатый лук и внутренний жир. (лучше всего сальник, его предварительно нужно подморозить. Тогда он легче крошится). Лук и жир добавляем в приготовленную кровь. Вливаем молоко. Солим и перчим.

Вливаем молоко. Солим и перчим. Все хорошо перемешиваем.



Приложение 10.

В приготовленные кишки заливаем кровь с луком, жиром и молоком. Предварительно завязав один конец кишки ниткой. При наполнении кишки, оставляем немного свободного места, так как хан при варке расширяется. После заполнения кишки завязывают второй конец. При приготовлении хана обязательно следим за тем, чтобы лук и жир распределились по кишке равномерно.

Затем заливаем в кишки.



Хан готов. Можно варить.



Готовое блюдо.

