

Чак-чак

Я хочу написать о национальном блюде Чак-чак.

Чак-чак— мучной десерт из обжаренных во фритюре кусочков теста, перемешанных с медовым сиропом. Национальное кулинарное изделие башкир и татар, также блюдо соседних с Башкирией и Татарстаном народов и русских Южного Урала.



Однажды хан Булгарии решил женить своего единственного сына и захотел, чтобы свадебный стол украсило новое угощение. Блюдо должно было удивлять всех простотой приготовления, долго не портиться и не терять своих вкусовых качеств, быть полезным и питательным, украшать любое торжество как символ и олицетворение всего народа Волжской Булгарии. Чтобы не стыдно было его подавать на стол лучшим гостям и отправлять в качестве гостинца в дальние страны, а попробовав это блюдо, каждый захотел бы посетить Великое Волжское государство.

Таким образом, согласно легенде, благодаря усилиям жителей Булгарии (ныне — Великий Болгар) появился чак-чак, приготовленный из муки, яиц и меда. И стало это блюдо олицетворением сладкой семейной жизни, в которой муж с женой живут неразлучно, словно горошины в чак-чаке, жизнь их красивая и богатая, как золотой мед, а речи сладкие, как само угощение.

По сей день чак-чак служит украшением и одним из главных угощений любого татарского застолья. Традиционно чак-чаком встречают высокопоставленных гостей, как на Руси было принято встречать хлебом и солью. Кстати, гостей в Татарстане встречают обычно хлебом с солью и чак-чаком одновременно. Чак-чак чаще всего дарят молодоженам, приносят в

качестве гостинца к столу, а туристы из разных стран увозят угощение из республики, делясь «золотом Татарстана» со всем миром.

В Казани есть целый музей, посвященный национальной сладости, который находится в Старо-татарской слободе. Здесь гости смогут узнать историю, рецепт приготовления и конечно, насладиться вкусом угощения вместе с душистым татарским чаем.

Технология приготовления

1. Отделить желтки двух яиц от белков. Взбить 3 куриных яйца и 2 желтка до крутой пены.



2. В 300гр. муки добавить взбитые яйца, соль, соду, лимонный сок и тщательно вымесить тесто, оно должно быть однородным и гладким.
3. Оставить тесто на 30 минут.



4. Разрезать тесто на 4 части, раскатать каждый кусочек толщиной на 2-3 мм. и нарезать небольшими полосками. Обвалить все полоски в муке. Перед тем

как пожарить полоски, сложить их в дуршлаг и встрянуть с них лишнюю муку.



5. Разогреть растительное масло и обжарить полоски несколькими порциями до золотистого цвета, примерно 1-2 минуты, постоянно переворачивая.



6. Растопить мёд в сковороде и добавить сахарный песок, растопить в течение 2 минут до однородного состояния, постоянно помешивая.



7. Вылить медовый сироп на кусочки обжаренного теста и аккуратно перемешать.
8. Мокрыми руками выложить чак-чак полоски на тарелку и сформировать пирамиду. Поставить чак-чак в холодное место на 1 час.



Вот такое вкусное блюдо получилось. Моей семье очень понравился чак-чак.