

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 1 г. Беслана»  
Правобережного района Республика Северная Осетия – Алания

Мастер-класс для воспитателей  
«Кардзын (чурек)»

Воспитатель: Кучиева З.В.



*М. О. зав. М. С. С.*

2020 г.



## «Национальные блюда»

Подготовила воспитатель: Кучиева З.В.

цели:

- Ознакомить особенностями национальной кухни.
- Рассказать о правилах приготовления блюд осетинской кухни.
- Научить приготовлению блюд осетинской кухни.

С древних времен основная пища осетин – отварное и жареное мясо, пироги из пшеничной муки с разными наполнителями и хлебные изделия (лепешки). Самым знаменитым выпекаемым лакомством в кавказской кухне был и остается своеобразный заменитель хлеба – чурек. Его основой является кукурузная мука, а запекают чурек традиционно с сыром. Перед запеканием он смазывается водой, чтобы готовая лепешка не потрескалась. Хранить готовые продукты можно до двух недель, они не засохнут и не покроются плесенью – в отличие от обычного хлеба. Появление чурека на столах осетин также можно связать с историей народа.

### Кардзын (чурек)

Просеянную кукурузную муку заливают крутым подсоленным кипятком и хорошо перемешивают.

Затем сбрызгивают холодной водой и еще раз вымешивают до однородной мягкой, эластичной массы.

Делят на куски, придают округло приплюснутую форму.

Смачивают со всех сторон водой (иначе чурек может потрескаться).

Выпекают в горячем духовом шкафу.

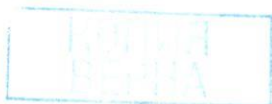
Чурек вкусен горячий.

Подают его вместо хлеба.

Кукурузная мука 320, вода 280, соль

Кукурузная мука 320, вода 280, соль

Осетинские сдобные пироги.



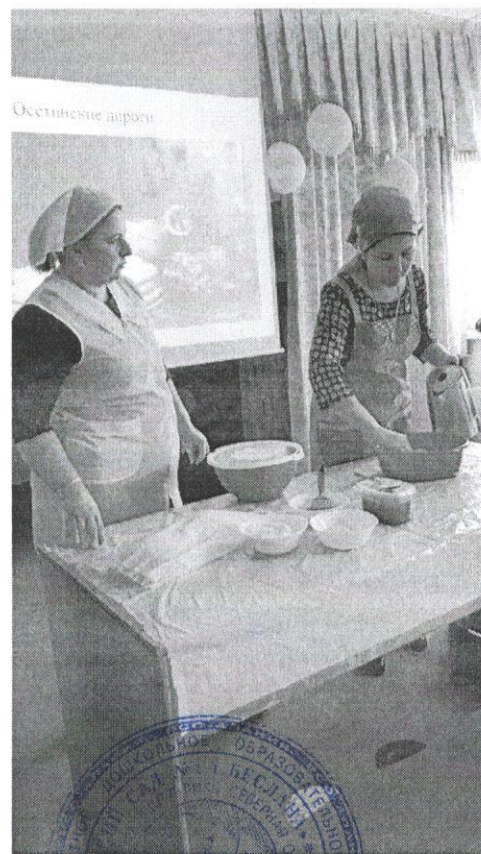
*Ч.о.зав.*



Традиционный для Осетии пирог самого обыкновенного размера. Но это не привычный нам осетинский пирог— чьири, а сладкая сдобная выпечка. Чтобы не идти в гости с пустыми руками, наши бабушки делали красивые, воздушные и определенно вкусные пироги, соревнуясь в мастерстве создания красивого национального орнамента. Без них и сегодня не обходится ни одно традиционное застолье.

Любые пироги начинаются с теста.

Ингредиенты для одного пирога: Для опары: Молоко— 350 мл Сахар— 50 г Дрожжи— 30 г Мука— 200 г Для теста: Маргарин— 150 г Яйца— 2 шт Сахар— 200 г Мука— 1100–1200г Ванилин— 1–2 г Растительное масло— 50–70 мл Соль— половина чайной ложки Для начинки: Джем— 700 г Для смазывания: Яйцо— 1 шт Молоко— чайная ложка Для сиропа: Сахар— 100 г Вода— 200 г



М. О. зав

