

## Губадия



**Губадия** – круглый пирог с многослойной начинкой, одно из главных угощений при больших торжествах. Начинка состоит из корта (сушеного творога), отварного рассыпчатого риса, мясного фарша с пассированным репчатым луком, рубленого яйца, распаренного изюма, кураги, чернослива или урюка без косточек. Для приготовления губадии можно использовать как дрожжевое, так и пресное тесто, но для губадии в тесто кладётся масла побольше. Губадия бывает мясная, её подают в горячем виде как второе блюдо. Губадию готовят и к чаю, только в два раза тоньше и с фруктовой начинкой.

**Губадия** – сложный, праздничный пирог. Она отличается от других пирогов, у которых начинка представляет смесь определённых продуктов. Губадия в разрезе – это ярко выраженные слои различных продуктов, гармонично сочетающихся как по вкусу, так и по цвету.

*Приготовление мягкого корта в домашних условиях для губадии:* Сухой корт растолочь, просеять через сито. На 500 граммов корта добавить 200 г сахарного песка. 200 г молока, 100 г топленого масла, всё перемешать и проварить на слабом огне 10 – 15 минут до образования однородной массы, напоминающей кашу. Масло охладить и использовать для губадии.

*Приготовление крошки:* В 250 г сливочного масла положить 500 г просеянной пшеничной муки, 20 – 30 г сахарного песка и всё это тщательно растереть руками (можно готовить крошку и без сахара). По мере растирания масло смешивается с мукой и образуется мелкая крошка. Перед тем как посадить губадию (а также паштеты и бэлиши) в печь, посыпать их сверху этой крошкой.

*Приготовление отварного риса:* Рис используется как начинка для губадии и бэлишей. Рис перебирается, промывается 1 – 2 раза холодной, затем несколько раз горячей водой и кладётся в кипящую солёную воду. Чтобы он был рассыпчатым, надо воды взять в 6 – 7 раз больше, чем риса. Во время варки рис нужно несколько раз помешать. Готовый рис откидывается на сито, чтобы стекла вода. Его можно промыть горячей водой. Сваренный рассыпчатый рис кладётся в неглубокую посуду, добавляется растопленное масло и всё перемешивается.

*Приготовление мясного фарша для губадии:* Берётся говяжье или баранье мясо, очищается от плёнок и сухожилий, мелко режется, пропускается через мясорубку, а затем кладётся на горячую масляную сковородку. Солят, перчат. Во время жарки перемешивают. Если получается очень густая начинка, то добавляется бульон. По вкусу можно положить в фарш жареный репчатый лук.

## **Губадия с мясом**



### **Ингредиенты:**

На одну среднюю губадию весом 2,5 кг: теста – 750 – 850 г, готового корта – 250 – 300 г, риса отварного – 1 – 1,1 кг, мяса жареного – 400 – 500 г, лука жареного – 100 г, яиц – 6 – 8 шт., изюма или др. фруктов – 200 г, масла сливочного или топленого – 300 – 350 г, масла для смазки сковороды – 50 г.

### **Приготовление:**

Тесто раскатать размером побольше сковороды. Положить его на масляную сковороду и сверху смазать маслом. Очень тонким слоем кладётся отварной рис (чтобы дно губадии не отсырело от корта), на него – готовый корт, затем ровным слоем толщиной 2 – 3 мм снова отварной рис, потом пропущенное через мясорубку мясо, обжаренное на сковороде (толщина слоя 6 - 8 мм), по вкусу в мясо можно добавить мелко нашинкованный обжаренный репчатый лук и перемешать. На мясо снова положить тонким слоем отварной рис, на него крутое, мелко нарубленное яйцо и опять отварной рис. Сверху кладут слой распаренного изюма (курагу, чернослив или урюк без косточек), всю начинку обильно поливают растопленным сливочным или топленым маслом. Начинку покрыть тонким слоем раскатанного теста, края защипать и надрезать зубчиками. Перед тем как посадить в печь, губадию надо смазать сверху маслом и посыпать крошкой. При средней температуре губадия печётся 40 – 50 минут. Готовую губадию нарезать кусочками и подавать в горячем виде. Можно готовить мясную губадию и без корта.

## Губадия с яйцом, рисом и изюмом (губадия с фруктами)



### Ингредиенты:

На одну сковороду губадии: теста – 800 г, готового корта – 350 – 400 г, риса отварного – 1 – 1,2 кг, изюма или других фруктов – 200 – 300 г, яиц – 10 шт., масла сливочного или топленого – 350 – 400 г, масла для смазки сковороды – 50 г.

### Приготовление:

Приготовленное тесто положить на сковороду, смазанную маслом. Чтобы дно губадии не получилось мягким и влажным, на тесто сначала положить тонким слоем отварной рис, затем толстый слой готового корта, потом снова отварной рис. Поверх риса кладётся слой мелко накрошенного крутого яйца толщиной 6 – 8 мм, затем ещё рис, сверху слой пропаренного изюма, кураги, чернослива или урюка без косточек. Вся начинка обильно поливается маслом, сверху покрывается тонким слоем теста, края зашипываются зубчиками и надрезаются. Перед тем как посадить в печь, верх губадии смазать маслом и посыпать крошкой. Если печь слишком жаркая, то, когда верх губадии подрумянится, покрыть его влажной бумагой. Губадия печётся 50 минут. Готовую губадию нарезают и в горячем виде подают на стол.

## Кубек (безе)



### Ингредиенты:

На 10 шт. яиц 600 г сахарного песка, 1 г ванильного сахара.

### Приготовление:

Отделить белки свежего яйца от желтков, поставить в холодное место на 30 минут. Начать взбивать в машине или вручную венчиком до пенообразования 18 – 20 минут, затем, помешивая, осторожно добавить сахарный песок и ванилин. Образовавшуюся массу отсаживают через бумажный корнетик или ложечкой на лист или сковородку, предварительно подложив пергаментную бумагу, и выпекают в остывшем жарочном шкафу при 100 – 120 градусов 1,5 – 2 часа. Строго соблюдать, чтобы следов жира не было (в посуде и на руках).

### **Хворост**



2,5 стакана муки, 200 г растительного масла, 2 ст. ложки сахара. 3 ложки масла смешать с полстаканом воды, 2 ложками сахара и 2,5 стакана муки, слегка посолить и замесить тесто. Раскатать тесто, разрезать его на небольшие полоски и постепенно прожаривать их в кипящем масле. Полоски теста можно переплести в виде различных фигурок. Оригинально выглядит хворост, который делают из более жидкого теста. Его наливают в чайничек и тонкой струйкой льют в кипящий жир, выводя сетчатые узоры.

### **Чак – чак (орешки с мёдом).**



### **Ингредиенты:**

Готовится из муки высшего сорта. На 1 кг пшеничной муки: 10 шт. яиц, 100 г молока, 20 – 30 г сахара, соль, 500 – 550 г масла для жаренья, 900 – 1000 г мёда, 150 – 200 г сахара для отделки, 100 – 150 г – монпасье.

## **Приготовление:**

Выпустить в посуду сырые яйца, добавить молока, соли, сахару, всё перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить тесто на куски весом в 100 г, раскатать их жгутиками толщиной в 1 см. Нарезать жгутики на шарики величиной с кедровый орешек и жарить их, перемешивая, чтобы ровнее прожались. Готовые шарики принимают желтоватый оттенок. Всыпать в мёд сахарный песок и вскипятить в отдельной посуде. Готовность мёда можно узнать следующим образом: взять на спичку каплю мёда, и если стекающая со спички струйка после остывания делается ломкой, кипячение следует прекратить. Слишком долго кипятить мёд нельзя, так как он может подгореть, потемнеть и испортить вид и вкус блюда. Прожаренные шарики положить в широкую посуду, полить мёдом и хорошо перемешать. После этого переложить чак – чак на поднос или тарелку и смоченными в холодной воде руками придать ему желаемую форму (пирамиды, конуса, звезды и т. п.). Чак – чак можно украсить мелкими леденцами (монпасье).

Разновидность чак – чака – бухарское калеве. Замесить такое же тесто, как и для чак – чака, раскатать его на пласт толще, чем для домашней лапши, и нарезать (нашинковать) на лапшинки. Нарезанные лапшинки прожарить в кипящем топлёном масле, залить мёдом и придать форму прямоугольника толщиной 4 – 5 см. Мёд для бухарского калеве кипятится так же, как и для чак – чака.

## **Чибрики: Пшеничные пышки: (кабартма)**



Чибрики готовятся из дрожжевого несдобного теста (сахара и масла кладётся немного). Их можно жарить в кастрюле в масле (фритюре) или выпекать в печи на открытом пламени в смазанной сковороде без жира или в жире.

Чибрики, выпеченные в печи, с повидлом или вареньем. В приготовленных чибриках до выпечки делается углубление. В это углубление кладётся повидло или варенье, и чибрики пекутся в печи. В горячем виде подаются на стол к чаю. Чибрики, выпеченные в печи.

Готовое дрожжевое тесто разделить в виде шариков весом в 80 – 100 г, раскатать толщиной 1,5 – 2 см, разложить на разделочную доску или салфетку и дать подняться. Затем переложить на разогретую смазанную сковороду, поставить в печь и время от времени передвигать, чтобы чибрики равномерно зарумянились. Готовые чибрики смазать сливочным маслом и горячим подать на стол.

Едят их со сливочным маслом, сметаной, вареньем. Иногда чибрики подаются на стол вместо хлеба. Чибрики, обжаренные в масле. Дрожжевое тесто разделить на шарики весом в 80 – 100 г, раскатать скалкой до толщины в 1,5 - 2 см и разложить для подъёма на разделочной доске или салфетке. Чибрики жарить в кастрюле в кипящем жире или на сковороде, переворачивая с одной стороны на другую. Чибрики должны стать румяными и пышными. Вынимать их из кастрюли шумовкой, а из сковороды – вилкой и подавать на стол горячими. Чибрики едят со сметаной, повидлом или вареньем.

### **Шаньги с картофелем или творогом.**



Шаньги – это старинное блюдо. Оно есть и в русской кухне. Шаньги имеют вид открытого перемяча, но края при этом не защипываются, а заворачиваются. Шаньги готовятся из пшеничной или ржаной муки. Берётся дрожжевое безопарное (можно и пресное) тесто. Из него раскатываются лепёшки толщиной в палец. Шаньги могут быть различной величины – с чайное блюдце и даже со сковороду. Раскатанные лепёшки укладывают на листы, смазанные маслом, дают постоять в тепле 5 – 10 минут. Затем делают углубление, кладут в него начинку. В качестве начинки можно использовать готовое картофельное пюре с жареным луком или шкварками, творог, растёртый с яйцом и сахаром. Начинка равномерно раскладывается на тесто, а сверху смазывается желтком яйца. Шаньги пекутся в протопленной печи или в горячей духовке. Испечённые шаньги ещё раз смазываются маслом. К ним подаются растопленное масло, сметана, сливки или катык.

### **Эчпочмак (треугольник)**



**Ингредиенты:**

Теста – 90 г, мяса – 70 г, картофеля – 80 г, масла топленого – 15 г, лука репчатого – 20 г, соль, перец, бульон, яйцо для смазки – 1 / 8 шт. Для эчпочмака обычно берётся дрожжевое тесто, но при срочности изготовления этого блюда можно взять и пресное. Мясо (баранину, говядину или телятину) лучше брать жирное.

**Приготовление:**

Мясо промыть, отделить от костей и нарезать мелкими кубиками величиной с лесной орех. Такими же кусками нарезать очищенный картофель и положить его в холодную воду, чтобы он не потемнел. Затем откинуть на сито, дать стечь воде, соединить с мясом, положить мелко шинкованный репчатый лук, масло, перец и соль и всё тщательно перемешать – фарш уложить в глубокую посуду.

Начинку во избежание потемнения картофеля и обильного выделения мясного сока следует готовить не всю сразу, а небольшими порциями. Чтобы все продукты распределились равномерно, необходимо начинку хорошо перемешать.

Тесто нарезать равными кусками весом 90 г, свалить на доске шариками и раскатать лепёшки величиной с чайное блюдце. На лепёшки положить приготовленную начинку, приподнять с трёх сторон края теста и защипать, а в середине оставить отверстие. Получится треугольник. Поэтому блюдо и называют «эчпочмак» (треугольник).

Все сделанные эчпочмаки положить на смазанный маслом лист или сковороду, смазать верх эчпочмаков сырым яйцом и посадить в печь. Через полчаса эчпочмаки нужно вынуть, налить в них бульон и снова посадить в печь или духовой шкаф. Эчпочмак печётся примерно около часа. Очень вкусные эчпочмаки получаются с жирным гусем или жирной уткой.

Обработать и тщательно промыть гуся (утку). Затем разрезать тушку пополам вдоль по направлению от хвоста к голове. Ножки и крылышки отрезать, отделить мясо от костей и мелко нарезать. К готовому мясу добавить мелко нарезанный картофель, лук, соль и перец, тщательно всё перемешать и делать эчпочмак. Гусиного (утиного) мяса нужно положить на 10 – 15 г больше (т. е. 75 – 80 г), чем баранины или говядины. Перед подачей на стол в эчпочмаки вливается бульон, и верх смазывается маслом. Эчпочмак можно подать с бульоном или катыком.

**Источник:** Любимые блюда народов Татарстана / сост. В. Шарипова. - Казань: Тат. кн. изд-во, 2002. - 191 с.