



# ЗАСТОЛЬНАЯ КУЛЬТУРА ЧЕЧЕНСКОГО НАРОДА

Автор: профессор, к.ф.н.  
Декан факультета культурологии  
Шаваева М.О.



# Национальная Кухня



# Галушки-душа чеченской кухни



# Баарш (баар)



## Ингредиенты:

- Желудок барана (требуха)
- Баранина (мякоть)
- Репчатый лук
- Рис или кукурузная крупа
- Соль, черный перец



# Чепалгаш (ч|епалгаш)

## Ингредиенты:

- Мука
- Творог, кефир
- Домашнее масло



# Хингалш

Ингредиенты:

- Тыква
- Масло растительное
- Вода
- Мука
- Кефир
- Сахар, соль, сода



Т|о берам

То берам (или т|о берам) вместе с сискал

Ингредиенты:

- Творог
- Сметана
- Соль
- Лук репчатый или другая зелень (по желанию)

Сискал

Ингредиенты:

- Кукурузная мука
- Соль
- Вода (иногда кефир для)





# Нохчи чорп

## Ингредиенты:

- Мясо
- Картофель
- Морковь
- Лук





## ХЬОНК (ХОНК)

Самый популярный рецепт - черемша, томленная в сливочном или топленом масле.

Ее сначала отваривают в подсоленной воде, затем обжаривают до мягкости.

# Хонк-Фест

Ежегодный  
традиционный  
кулинарный фестиваль  
посвящённый  
черемше

Проводится в  
разгар сезона  
сбора этого  
растения



Шалман Гинал  
деҳъара хъонқа

Меҳреши Гехъара  
хъонқа

Симсара хъонқа

Бенара хъонқа

Бетти-Махъара  
хъонқа

Ўлобнтара хъонқа

Даттахера  
хъонқа

Ўлечу бердера  
хъонқа

Сесанара хъонқа



# Хьовла

Ингредиенты:

- Мука
- Мука (пшеничная или кукурузная)
- Топленое масло
- Сахар
- Мед