

Наше национальное семейное блюдо «БАУРСАК»



Семья Салиховых

История происхождения

баурсака

Баурсак — традиционное мучное блюдо башкирской национальной кухни. Слово "баурсак" произошло от слов *бауырлык* и *бауырзаш*, что в переводе означает "кровные родственники". История возникновения этого блюда связана с кочевым образом жизни тюркских племен, которым в походных условиях нужно было приготовить хлеб быстро и просто. Первые упоминания о башкирском баурсаке относятся к XVI-XVII векам, когда башкиры вели скотоводческий образ жизни и имели довольно скудный набор продуктов. Впоследствии рецептура усложнилась, в тесто стали включать яйца, сливочное масло, сахар и соль.

Немецкий ученый и путешественник Петер Симон Паллас в конце XVIII века совершил ряд научных экспедиций по территории Башкортостана. В труде «Путешествие по разным провинциям Российской империи» он дал комплексное географическое описание города Уфы и его окрестностей, знакомит читателей с укладом жизни башкир, описывает быт, женскую одежду, украшения. Есть тут и еда — на одной из картин изображена башкирская женщина с баурсаком.

Традиции, связанные с баурсаком

Для башкир баурсак — не просто еда. Это блюдо имело и ритуальное значение и использовалось во время проведения многих башкирских народных обрядов. Например, на башкирской свадьбе обязательно выполняется ритуал подношения невестой родственникам жениха этого сладкого угощения. По вкусу и внешнему виду баурсака оценивалась сама невеста. Если баурсаки были крупные, считалось, что невеста ленивая, если же слишком маленькие, то жадная. Поэтому необходимо было нарезать баурсак идеальными кусочками.



Ингредиенты

- 5 шт яиц;
- Мука 3-4 стакана;
- Соль по вкусу;
- 1,5 л. подсолнечного масла.



Пошаговый рецепт приготовления

Шаг 1.

Яйца взбиваем в пену. Добавляем муку, соль. Тесто должно получиться «крутым», на эластичным – как для пельменей. Правило то же: тесто вымешиваем, пока оно не станет однородным. Муку добавляем до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.

Шаг 2.

Готовое тесто убираем в мешок и оставляем в покое на 15 мин.

Шаг 3.

Теперь отрезаем от теста небольшой кусок и скатываем колбаску 1 см.

Делим её на дольки около 2.5 см.



Пошаговый рецепт приготовления

Шаг 1.

Яйца взбиваем в пену. Добавляем муку, соль. Тесто должно получиться «крутым», на эластичным – как для пельменей. Правило то же: тесто вымешиваем, пока оно не станет однородным. Муку добавляем до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.

Шаг 2.

Готовое тесто убираем в мешок и оставляем в покое на 15 мин.

Шаг 3.

Теперь отрезаем от теста небольшой кусок и скатываем колбаску 1 см.

Делим её на дольки около 2.5 см.



Шаг 4.

В кастрюлю наливаем 1.5 л. подсолнечного масла, немного подогреваем.

Шаг 5.

В масло кидаем дольки теста, накрываем крышкой, чуток прибавляем газ. Баурсак начнёт быстро раздуваться и как только увеличится вдвое, газ нужно убавить на минимум. Теперь выпечку нужно хорошо мешать. Баурсак ещё немного увеличивается в размерах и будет готов примерно через 2 мин. Выпечка должна всплыть, цвет должен быть ярко карамельным.



Шаг 6.

Готовый татарский баурсак из казана перекладываем в дуршлаг или сито, чтобы стекло масло.

Шаг 7.

При желании можно полить растопленным медом.

И наше блюдо готово



