**Праздник национальной кухни.**

С 01.04.2019 по 30.04.2019года в ОО проходит месячник «Организация правильного питания в ОО»

В течение первой недели дети знакомились с национальной кухней народов проживающих в нашем хуторе. Итогом нашего мероприятия явилась программа, на которой обучающиеся ОО и гости представляли национальную кухню русских, молдаван, казахов, даргинцев, аварцев, киргизов.

**Формирование и особенности дагестанской кухни.**

Чтобы понять, чем так привлекательна дагестанская кухня, нужно иметь представление об особенностях формирования все [кавказской кухни](http://tanci-kavkaza.ru/kavkazskaya-kuxnya/). Разумеется, в давние времена имели место торговые связи с другими регионами. Однако любая кухня создается на основе не привозных, а национальных продуктов и предпочтений.

Тесто – обязательный продукт для создания дагестанских кушаний. Здесь до сих пор вместо хлеба нередко употребляют в пищу самодельные лепешки. Используется и домашняя лапша, с которой можно приготовить немало вкуснейших блюд – например, бурчак-шурпа. Она представляет собой разновидность похлебки, куда входит, помимо лапши, еще картофель, мясо и фасоль.

**РЕЦЕПТ «**[**Чуду**](http://tanci-kavkaza.ru/dagestanskoe-blyudo-chudu/)**»**

Готовится пирог из пресного теста. Оно раскатывается на двойные лепешки, после чего на одну лепешку накладывается фарш, второй закрывают начинку сверху и скрепляют края. [Чуду](http://tanci-kavkaza.ru/dagestanskoe-blyudo-chudu/) Начинка может быть какой угодно. Здесь и мясо, и творог, и зелень. Такой пирог с обеих сторон прожаривается на раскаленной сковородке, либо выпекается в духовке, а затем смазывается маслом или жиром.

**Приятного петита!**