

Мастер-класс по приготовлению адыгейского сыра и халюжей



В Национальной библиотеке Республики Адыгея в рамках реализации проекта «Пушкинская карта» 20 мая прошел краеведческий мастер-класс по приготовлению адыгейского сыра и национального адыгейского блюда – хьалыжьу (халюжи).

Мероприятие открыла главный библиотекарь по массовой работе и связям с общественностью

Кучмезова А. Р. Она провела небольшой экскурс в историю адыгейского сыра, познакомив ребят с секретами приготовления нежного, ароматного и безумно вкусного блюда.

С волшебством превращения молока в сыр ребят познакомила мастер сыроварения и приготовления адыгейских блюд Сканчибасова Аминат Рашидовна.

За несколько часов участники узнали технологию приготовления адыгейского сыра и халюжей, любимого лакомства всех адыгов, узнали, какое молоко рекомендуется, до какой температуры нагревать сырой продукт, какую закваску, приправы использовать, как формируется сырная масса, какой инвентарь требуется для сыроварения.

Пока сыроделы учились новому мастерству, они успевали задавать много вопросов руководителю мастер-класса: в каких регионах России развито сыроделие, где обучают сырному делу, как получаются разные сорта сыра. Всем участникам было очень интересно.

Аминат Рашидовна поведала ребятам, что адыгейский сыр («Матэкьуае») - это гордость, национальный продукт черкесской кухни и главный гастрономический бренд республики! Производить его могут только предприятия Республики Адыгея, поэтому только здесь вы сможете попробовать настоящий свежий ароматный сыр. Сыр богат полезными микроэлементами, которые так необходимы нашему организму. И далеко не каждый полезный продукт оказывается настолько любим взрослыми и детьми! Его можно употреблять как в виде самостоятельного продукта, так и в качестве вкусной и полезной добавки при приготовлении различных овощных салатов и закусок, супов, запеканок и сырников. Гармонично сочетается адыгейский сыр со свежей зеленью, овощами и фруктами, а также со всевозможными макаронными изделиями. Обжаренные с

обеих сторон в сливочном масле ломтики адыгейского сыра обладают великолепным вкусом.

Ребята также поучаствовали в гастрономической викторине, а наиболее активные получили призы. Они попробовали приготовленные халюжи и свежий адыгейский сыр и остались очень довольны.

На мероприятие были приглашены студенты АРПК им. Х. Андрухаева, МГГТК АГУ, Майкопского индустриального техникума, сотрудники Национальной библиотеки Республики Адыгея, СМИ.







Материал подготовила
главный библиотекарь по массовой работе
и связям с общественностью
Кучмезова Аминат Руслановна.