



АМТАТАЙ БУУЗА



Кто буузы не ел, тот не знает тогда:
Что буузы - вкуснейшая в мире еда!
Буузы не только восточное блюдо –
Все его любят и рады, как чуду!
Буузы давно уж не просто еда –
Дружбы народной пример навсегда!

**По форме буузы
напоминают юрту**

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Воспитатели:
Гомбоева Р.Б-Ц.
Ябжанова Т.В.
Учитель бурятского языка
Тулохонова Т.Б.

г. Улан-Удэ,
2020 год

Позы-название на русском языке традиционного бурятского языка (бууза) и монгольского языка (бууз). Позы- один из вариантов китайского блюда- БАОЦЗЫ. Блюдо также родственно кавказским хинкали, тюркским мантам. Готовится на пару, в позницах. В качестве основных компонентов содержит рубленое мясо и репчатый лук.

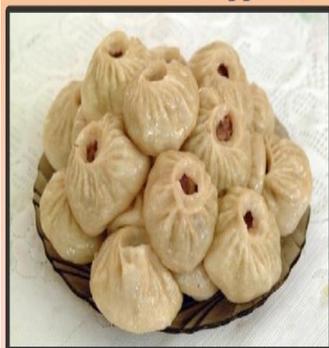


Технология приготовления бууз:

В таз или большую кастрюлю наливаем воду, разбить яйцо, посолить и хорошо перемешать. Муку всыпать в воду, а не вливать воду в муку. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к стенкам и рукам. Накрывать полотенцем и дать отдохнуть 20-30 минут, тесто получится эластичным, перед раскаткой снова вымесить. Для фарша соединить все компоненты, хорошо помешать и убрать на полчаса в холодильник. Тесто раскатать, потом сделать заготовку для будущих поз диаметром 10 см.



Буузы (позы)



Позы - это традиционное, широко известное бурятское блюдо.

Для фарша нужно измельчить мясо и лук. В готовый фарш также добавить соль, и чеснок, для сочности - влить стакан воды, а затем тщательно вымесить будущую начинку.

Тесто готовится как для домашней лапши. Раскатав его в круглый жгут толщиной с большой палец, нарезают на небольшие в 2.4 см брусочки, которые превращают в тонкие кружки. Фарш накладывают на эти кружки, края защипывают, оставляя небольшое отверстие для выхода пара. Позы варят на пару в течение 18-20 минут. Готовность можно узнать по светлomu соку.

Позы готовят не только из баранины. С успехом применяются говядина и конина со свиной. Способ приготовления точно такой же.

Позы имеют форму чашечки, обычно с отверстием сверху. Диаметр готовых поз—примерно 5-8 см. Едят позы руками, причем образовавшийся при приготовлении бульон внутри поз, надкусив позу у донышка выпивают отдельно через образовавшееся отверстие.