



«Хапама»

СП «Детский сад №9» ГБОУ СОШ №9 г.о. Октябрьск

подготовительная к школе группы

комбинированной направленности

Педагоги: Рубцова Н. А . Николаева О.А.



Хапамá - армянский сладкий плов.

Блюдо имеет древнюю расшифровку и предполагает глубокий смысл: рис, сухофрукты и изюм в тыкве - разные народы, живущие в одном месте, то есть в тыкве, а мед, подслащивает их жизнь. Хапама символизирует объединение, сбор родственников, друзей, дружбу и гармонию разных народов и вероисповеданий в одном целом.

Хапама-традиционное осеннее блюдо, состоящее из тыквы, начиненной до краев рисом, орехами, изюмом, курагой (сушеными абрикосами) и другими приправами, зависящими от личных предпочтений. Это обязательная составляющая армянского новогоднего стола.

Хапама в национальных традициях подавалась к столу на свадьбу, как символ изобилия!

Рецепт сладкого плова в тыкве

«Хапама»

Тыква (можно взять одну большую, либо две маленькие).

Рис – 2 стакана

Масло сливочное 120 г.

Яблоко-1 шт.

Изюм- 100г

Чернослив- 100г

Курага 100г.

Орехи грецкие 1 стакан

Корица 2ч.л.

Сахар 30г.

Мед- 5 ст. л



Способ приготовления.

- Вынуть внутренности тыквы, сделать тыквенный горшок с крышкой
- Тыкву изнутри смазывают сливочным маслом
- Сварить рис в соленой воде в течении 5 мин.
- Смешиваем фарш : рис, мелко нарезанную мякоть тыквы, нарезанное яблоко, изюм, курага, чернослив (сухофрукты(изюм, чернослив, курагу на 10 мин залить кипяченой водой).
- Фарш можно полить медом и сдобрить корицей или сахаром
- Сложить фарш в тыкву, положить кусочек масла
 - Накрывать тыкву вырезанной крышкой, завернуть в фольгу и готовить в духовке 1,5 часа
- Можно положить любые сухофрукты и орехи по выбору
 - Тыква запекается до тех пор, пока она не станет мягкой, после чего подается к столу. Перед употреблением тыква разрезается сверху вниз ломтями. К блюду подают растопленное сливочное масло, мед, вымытые сухофрукты и др.

Мы отправились в гости к Лусинэ, где она с удовольствием поделилась с нами со способом приготовления армянского блюда «Хапама»



1. Мы сделали тыквенный горшок с крышкой.
Вырезали в тыкве отверстие. Вынимаем
мякоть тыквы

2. Наш тыквенный горшок для
приготовления «Хапамы» готов.

3. Для приготовления фарша выкладываем отваренный рис на блюдо.



4. Добавляем нарезанные яблоки



5. Добавляем курагу.



6. Размельченные грецкие орехи.



9. Всё перемешиваем



7. Добавляем



8. Итого

10. Выкладываем фарш в тыкву



11. Посыпаем корицей



12. Сверху поливаем медом



13. Сдабриваем сливочным маслом



14. Накрываем наш горшочек крышкой, заворачиваем в фольгу



15. Отправляем «Ханаму» в духовку на 1.5 часа





*Наше
блюдо
«Ханума»
готово!*



Приятного аппетита!

