

Индийское чаепитие



Индийский хлеб

ПУРИ (ЛЕПЕШКИ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ)

- Приготовление пур, как и многих других Ведических блюд, доставляет большое наслаждение: наблюдать за тем, как кружки раскатанного теста, погруженные в горячее масло, начинают раздуваться, как шары, — одно удовольствие. Но еще большее удовольствие — есть их. Замечательный вкус делает их идеальным дополнением к любому блюду.



В Индии к хлебу сложилось особое отношение. В первых веках нашей эры в этой стране существовал закон, по которому преступников наказывали тем, что запрещали есть хлеб на определенное время (в зависимости от того, какое преступление они совершили). При этом индийцы были уверены, что тот, кто не ест хлеба, будет иметь плохое здоровье и несчастную судьбу.

- В наши дни в Индии хлеб так же уважают, как и в старину. Например, утренняя молитва верующих начинается словами: «Все есть пища, но хлеб есть ее великая мать». Большинство индийских хлебов имеет плоскую форму. Тесто раскатывается и жарится на открытом огне или запекается в тундуре

- На севере готовят жевательный ладакхский чамбир или кхамбири, смазанный маслом. Подается с домашним абрикосовым джемом или чаем. Тсот и тсочхвору - это маленькие круглые хлебцы, посыпанные маком и кунжутом, традиционно подающиеся с соленым чаем

Пословица «Худ обед, коли хлеба нет» в гораздо большей степени применим к Индии, чем к Западу, где большинство людей употребляют в пищу хлеб, который не имеет практически никакой питательной ценности. В Индии редкая трапеза обходится без свежеспеченного домашнего хлеба. Индийский хлеб, имеющий различную форму, качества и вкус, легко и быстро готовится.



По индийским обычаям хлеб подается к столу горячим — как только гость съедает один горячий хлебец, ему следует тут же принести другой, пышущий жаром, только что снятый с огня. Это придает трапезе особое очарование.

На Западе мы часто используем хлеб для того, чтобы с его помощью нацепить кусочек пищи на вилку. В Индии же сам хлеб и является «вилкой». Индийцы обычно отрывают небольшой кусочек лепешки, захватывают им немного пищи, слишком жидкой для того, чтобы есть ее руками, и отправляют ее в рот вместе с «ВИЛКОЙ».





- Лавас - бездрожжевой хлеб кремового цвета, вероятно, произошедший от армянского лаваша или армянского тонкого суховатого хлеба, плоского, иногда посыпанного кунжутом или маком. В Индии и соседних странах существует знаменитый наан, плоский бездрожжевой хлеб из пшеничной муки, в состав теста входит йогурт. Самая известная его разновидность - наан с сыром, но его еще готовят с травами и с луком.

В простых индийских семьях ежедневный обед обычно состоит из риса, дала, овощей и [чапати](#). Как и большинство традиционных индийских сортов хлеба, чапати делают из муки, которую получают, перемалывая цельную пшеницу. В Индии эта мука так и называется — мука для [чапати](#) или атта. Эту муку можно купить в индийских магазинах. Она очень сильно отличается от обычной пшеничной муки. Муку для [чапати](#) получают, тщательно перемалывая целые зерна пшеницы до образования тонкого порошка темно-желтого цвета. Тесто из нее получается без комков и бархатистым на ощупь, оно легко месится и легко формуется. Если у вас нет муки для чапати, ее можно заменить пшеничной мукой грубого помола, но прежде просейте ее. Смесь двух частей просеянной муки грубого помола и одной части неотбеленной муки тонкого помола лучше всего



