**чак-чак**

Чак-чак является одной из самых любимых сладостей тюркских народов. Его обожают в Татарстане, Башкортостане, Казахстане, Киргизстане, Узбекистане и во многих других странах, которые активно занимаются пчеловодством и сельским хозяйством.

К татарам искусство приготовления чак-чак пришло из Булгарских времён.

Легенда гласит, что однажды хан Булгарии решил женить своего единственного сына и захотел, чтобы на свадебном столе стояло новое угощение:

- Чтобы оно удивляло всех простотой приготовления, долго не портилось и при этом не теряло своих вкусовых качеств.

- Чтобы это блюдо было очень питательным, и воины могли есть его, не слезая с седла.

- И главное условие – чтобы это блюдо могло украшать любое торжество как символ и олицетворение всего народа великой Булгарии.

- И не стыдно было его не только подавать на стол лучшим гостям, но и отправлять в качестве гостинца в дальние страны.

- И чтобы там за морями, попробовав это блюдо, каждый захотел взглянуть на великую Булгарию!

Долго старались мастера кулинарного искусства, повара и простые жители ханства. Много интересных и вкусных блюд перепробовал хан и из великого множества блюд он выбрал одно, идеально подходящее ко всем требованиям – Чак-чак приготовленный из муки, яиц и мёда женой одного пастуха. И на свадьбе единственного сына хан преподнес молодожёнам великолепный чак-чак.

 И при этом пожелал, чтобы они жили, прилипши друг к другу, как мёдом помазанный этот чак-чак, чтобы детей у них было столько, сколько горошин в этом чак-чаке, чтобы жили они в золоте, и жизнь их шла только в гору, чтобы речи друг для друга у них всегда были только сладкими. Чтобы они держались со своей семьёй и со своим народом как этот в горку собранный чак-чак. С тех пор на татарских свадьбах молодым преподносят чак-чак, как самое дорогое угощение и украшение стола.

Раньше блюдо считалось исключительно праздничным, присутствовало на всех праздниках и значимых датах, его дарили на свадьбу. Сейчас же оно стало практически повседневным, его можно приобрести в любом супермаркете.

Основные составляющие чак-чака неизменны: масло, мука, яйца, молоко и мед – это все что нужно для вкусного чак-чака. Горячим медом заливают готовый чак-чак, перемешивают и выкладывают на блюдо, придавая желаемую форму. По желанию десерт украшается орехами и сухофруктами.

Польза чак-чака для здоровья человека обусловлена натуральным медом в составе, пожалуй, каждый слышал о пользе этого уникального продукта пчеловодства. Однако, из-за высокой калорийности, слишком часто лакомиться им не стоит. Само название говорит, что надо есть его по чуть-чуть.

Интересно, что в каждой местности выпекают свои чак-чаки по традиционным рецептам, при этом секреты изготовления передаются из поколения в поколение. Некоторые старинные рецептуры считаются утерянными, забытыми, поэтому обращение к народным традиционным промыслам очень важно.

В Татарстане изготавливают чак-чак в разных формах: в виде горки, конусообразные, цилиндрические, квадратные, порционные шарики. В каждом районе республики кондитерское изделие готовят по-своему, например в Агрызском, Актанышском и Черемшанском районах- это крупные либо мелкие шарики; крупный продолговатый «тош»- в Агрызском; в форме вермишелевых лапшинок - в Атнинском, Балтасинском, Рыбно-Слободском, Сабинском районах.

Чак-чак- рекордсмен был приготовлен в Казани к открытию Чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года, он имел форму половины футбольного мяча.  Диаметр полусферы мяча составил 2,6 м, высота – 2 метра, а вся сладкая композиция заняла площадку размером 3,5 м х 4,8 м. Зарегистрированный вес чак-чака рекордсмена составил – 4026 килограммов, тем самым получив официальный статус самого большого чак-чака в мире!

