
*Йуу х1ума (ю) -
продукты питания*



Бепиг - хлеб

(ду, дара, хир ду)

Баънгаиш (ду)



Батон

Батонаш

(ю, яра, хир ю)



Шура - молоко

(ю, яра, хир ю)

Шура йовха ю

Шура шийла ю

Шура керла ю

Аса шура молу



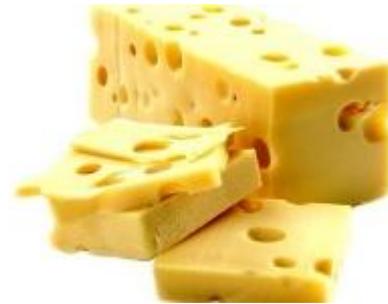
Нехча



сыр

(ю, яра, хир ю)

Нехчеш



(ю, яра, хир ю)



Шекар – сахар

(ду, дара, хир ду)

Шекарш



Туха – соль

(ду, дара, хир ду)

Тухеш



Даътта – масло

(ду, дара, хир ду)

Даъттанаши



Налх бу – сливочное масло

(Бу, бара, хир бу)



Жиџиг - мясо

(ду, дара, хир ду)

Жиџигаши



КІалд – творог

(ю, яра, хир ю)

КІалдеш



Бурч – перец

(ю, яра, хир ю)



Дуга - рис

Дугеиш

(ду, дара, хир ду)





*Гарзанаиш -
макороны
(ю, яра, хир ю)*

Дама – мука

(ду, дара, хир ду)



Хи – вода, хиш
(*ду, дара, хир ду*)



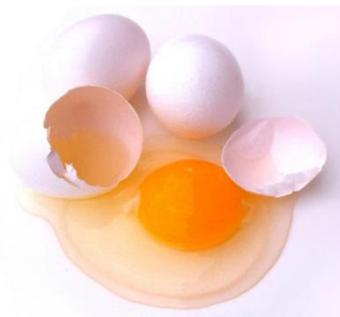
Т10 – сметана
(*бу, бара, хир бу*)



Хлоа - яйца

(ду, дара, хир ду)

хлоаш



Хъокхам – лепешка

(бу, бара, хир бу)

Хъокхамаш

(ду, дара, хир ду)



Моз – мёд

(ду, дара, хир ду)



Морз -

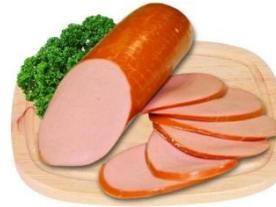
сыворожка молочная

(ду, дара, хир ду)



Йохъ - колбаса

(ду, дара, хир ду)



Етта шура – кефир



(ю, яра, хир ю)





Худар - каша

Хударш (ду, дара, хир ду)

Чорна – суп, борщ

Чорнеш (ю, яра, хир ю)



Варени – варенье

Варенеш (ю, яра, хир ю)





▣ *Ем, кушаю*

▣ *Ю – йоу*

нехча йоу

▣ *Ду – доу*

жигжиг доу

▣ *Бу – боу*

Іаж боу

▣ *Пью*

▣ *Молу*

Хи молу

▣

Шура молу

▣

Чай молу

▣

кофе молу



Жижиг-галнаш

Чеченская кухня начинается с жижиг-галнаш. «Жижиг-галнаш» в переводе с чеченского значит «мясо-галушки».

Существует масса разновидностей этого блюда в зависимости от вида мяса и галушек. Галнаш готовят из пшеничной или кукурузной муки. Они различаются своей неповторимой формой, что разумеется, зависит от хозяйки и ее виртуозного умения управляться с тестом. Галушки из пшеничной муки продолговатые, тонкие, около четырех сантиметров в длину, а из кукурузной муки овальные и приплюснутые. Кукурузные галушки варят к праздничному столу. Представляете, слепить за каких-то полчаса несколько сотен одинаковых, ровненьких галушек! Каждую из них нужно «погладить» пальцами, чтобы «закрутить» ракушкой, согреть в ладонях, вылепив кругленькую кукурузную лепешечку. Хозяйки лепят галушки в зависимости от используемого мяса разнообразной формы.

