



КРИМСЬКОТАТАРСЬКА КУХНЯ

Кубрак Валерія Романівна
Шевченко Валерія
Прядка Євгенія

КРИМСЬКОТАТАРСЬКА КУХНЯ

Кримськотатарська кухня — національна кухня Кримських татар.

Кримський півострів, де зароджувалася кримсько-татарська кухня, багатий на рослинність, м'ясо, овочі та фрукти. Кримськотатарська кухня протягом довгих років була пов'язана з культурою України, Греції, Італії, Туреччини, Кавказу, Росії та інших країн. Також деякі особливості спостерігаються в субетнічних групах. На столі південців часто зустрічаються овочі, фрукти й риба, а мешканці степу люблять вживати м'ясо-молочні продукти в будь-якому вигляді. Незважаючи на все це, на кожному столі є місце для загальнонаціональних страв.



КРИМ
ТАТАРИ

Кримські
татари

21.11.16

3

ІСТОРИЯ

З давніх-давен кримські татари жили в степах, горах та на узбережжі Чорного моря. В основу їхніх страв увійшло м'ясо: кони́на, барани́на, ялови́чина, але не свини́на. Свинина для мусульман під заборону, однією з причин є жаркий клімат, бо за таких умов м'ясо швидко псується, однак точної причини немає:

«Віряни! Їжте з тих благих страв, якими Ми наділяємо вас, і дякуйте Богові, якщо ви поклоняєтеся Йому. Він заборонив вам вживати мертвечину, кров, свинину і те, що було заколото з ім'ям інших богів, а не Аллаха. Але хто буде примушений до такої їжі, не будучи свавільним, безбожником, за те не буде гріха: Бог прощає, милосердний»

— Священний Коран

ІСТОРІЯ

Після походів кримці зазвичай заготовляли м'ясо про запас: м'ясо і субпродукти в'ялили, сушили, коптили, солили. Здавна улюбленим м'ясним делікатесом татар був кизилик — в'ялена ковбаса з конини. Найулюбленішими залишалися страви з баранини. Пізніше з'явилося птахівництво, але воно так і не посіло провідне місце в господарстві. З часом кочовий народ почав контактувати з територіями Росії, а національна кухня - набувати нових кулінарних традицій.

З'явилися чорний і зелений чай, мед, сушені фрукти, горіхи, ягоди, трава та зелень.

У XV столітті знатний венеціанець Амвросій Контаріні писав, що основною їжею степових татар було м'ясо коней і молоко. Поширеним був рис (його мандрівник називає «сарацинське пшоно»), який варили, а потім заливали кислим молоком. Нерідко цю суміш вживали висушивши на сонці.

ІСТОРІЯ

У першій половині XVII століття домініканський монах Жан де Люк писав про татар, що жили за [Ор-Капу](#):

"Вони їли хліб, сир, конину, у меншій мірі м'ясо домашніх тварин. Гостей пригощали м'ясом лоша".

Гостей ханства не міг залишити байдужими кримський напій «буза». Про це писав у XVII столітті

[Евлія Челебі](#):

"Тут роблять знамениту бузу татарську – кескен вару.

Цю бузу кладуть в хустку і несуть додому.

Не проливається ні краплі.

Ось яка це густа і смачна, як кістковий мозок, буза.

Татари, які живуть в п'яти переходах звідси, сідають верхи і зі словами «вип'ємо-ка орської бузи!"

БУЗА

Спочатку потрібно в теплій воді протягом 10-30 хвилин вимочити вівсяну крупу. Потім процідити, розтерти качалкою і поставити в духовку на повільний вогонь, щоб крупу підсушити. Після просушування крупу потрібно розмолоти в борошно. Далі цю вівсяну муку всипаємо в каструлю, додаємо туди пшеничне борошно, вершкове масло і дуже добре перемішуємо. Вливаємо в цю суміш окріп і заважаємо до освіти тістоподібної маси, яку залишаємо в теплому місці на 30 хвилин. Потім додаємо кип'ячену воду, охолоджуємо до кімнатної температури, додаємо 1 склянку цукру, дріжджі і даємо цій суміші заграти. Коли ця маса підійшла їй потрібно розбавити кип'яченою водою, перемішати і процідити крізь сито. У проціджену бузу додаємо цукор, що залишився, перемішуємо і залишаємо для бродіння в теплому місці. Коли буза піднялася, і її смак став кислуватим, то це означає, що напій готовий до вживання. Зберігати бузу потрібно в прохолодному місці, а при вживанні за бажанням можна додавати цукор.

Вівсяна крупа - 1000 р

Вершкове масло - 100 г.

Пшеничне борошно - 2/3 склянки

Дріжджі - 30 г.

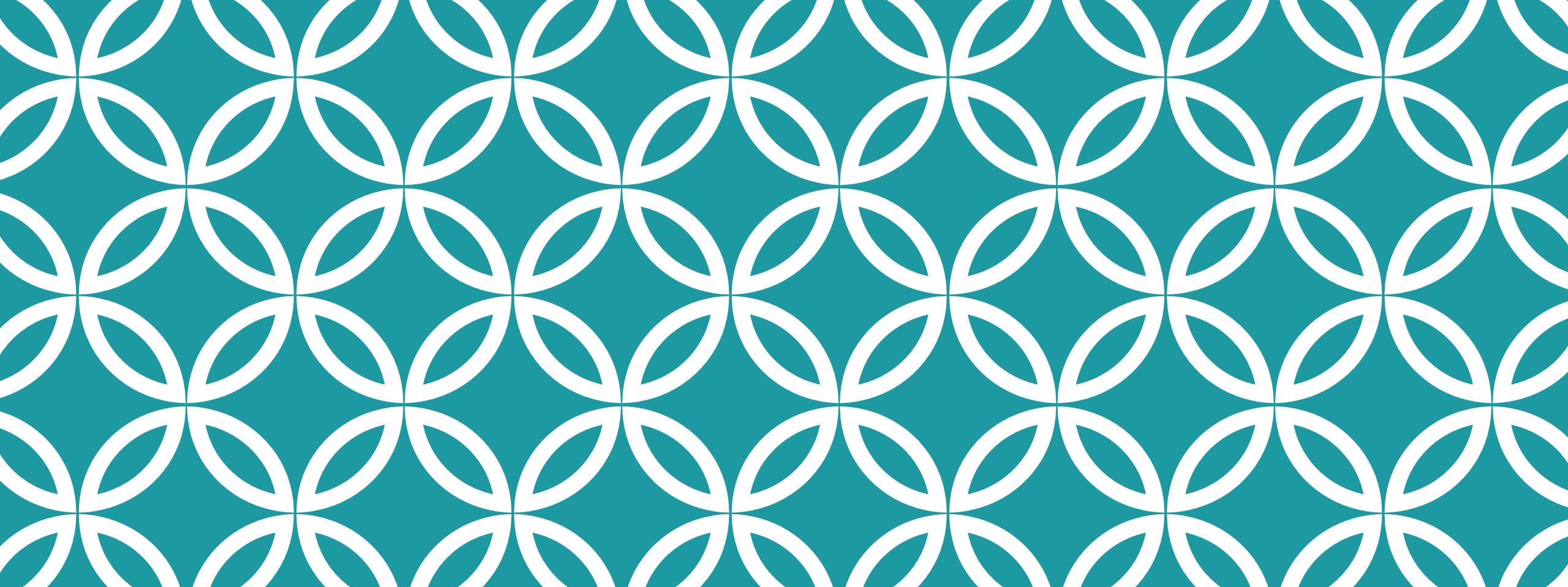
Цукор - 500 г

БУЗА



21.11.2016





ОСНОВНІ СТРАВИ

Без **хліба** не проходить жоден **обід** (звичайний або святковий). Хліб - священна їжа.

21.11.2016

НАЙБІЛЬШ ПОПУЛЯРНІ СТРАВИ:

Шиш-кебаб — шашлик з баранини, конини або індички.



21.11.2016

10

ІМАМ-БАІЛДИ

баклажани фаршировані овочевим асорті з перцю, помідорів, цибулі, часнику, петрушки та з додаванням родзинок. Назва цієї страви з тюркської перекладається як "імам втратив свідомість". За легендою, мусульманський священик, відчувши аромат імам-баїлди, втратив свідомість від захвату



21.11.2016

11

Лагман — суп з локшини. Традиційно лагман готують з м'яса (переважно баранини), овочів та спеціальної довгої локшини. Подається у великих піалах. Зазвичай лагман їдять паличками. На відміну від лагмана по-узбецьки та інших варіацій, кримські татари додають дрібно нарізану картоплю.

Лагман — суп з локшини. Традиційно лагман готують з м'яса (переважно баранини), овочів та спеціальної довгої локшини. Подається у великих піалах. Зазвичай лагман їдять паличками. На відміну від лагмана по-узбецьки та інших варіацій, кримські татари додають дрібно нарізану картоплю.

Лагман — суп з локшини. Традиційно лагман готують з м'яса (переважно баранини), овочів та спеціальної довгої локшини. Подається у великих піалах. Зазвичай лагман їдять паличками. На відміну від лагмана по-узбецьки та інших варіацій, кримські татари додають дрібно нарізану картоплю.



Долма (толма, сарма) — маленькі голубці, загорнуті у виноградне листя. Для приготування долми потрібен спеціальний фарш, що роблять переважно з баранини.





21.11.2016

14

Кубете — соковитий пиріг із бараниною, картоплею й цибулею. Кубете готують переважно на святкові застілля





21.11.2016

16

Ечпочмак — пиріжок із дріжджового тіста з додавання начинки з картоплі, м'яса та цибулі. У перекладі з татарської "ечпочмак" означає "трикутний пиріжок". Начинка в ечпочмак кладеться сирю і лише потім ці симпатичні пиріжечки відправляються в духовку.



Чебуреки — смажені в киплячому маслі великі коржі-півмісяці з м'ясною начинкою



21.11.2016

18



21.11.2016

19

Плов – найпопулярніше блюдо серед татар. Незважаючи на те, що в кожному регіоні плов готується за особливими рецептами, основа страви залишається незмінною. Це м'ясо, рис, цибуля, морква та спеції.



21.11.2016

20

Бурма — солодкий пиріг з гарбузом і горіхами



21.11.2016

21

Бешбармак — відварне крошене м'ясо з локшиною з деякими особливостями в технології приготування і подачі.



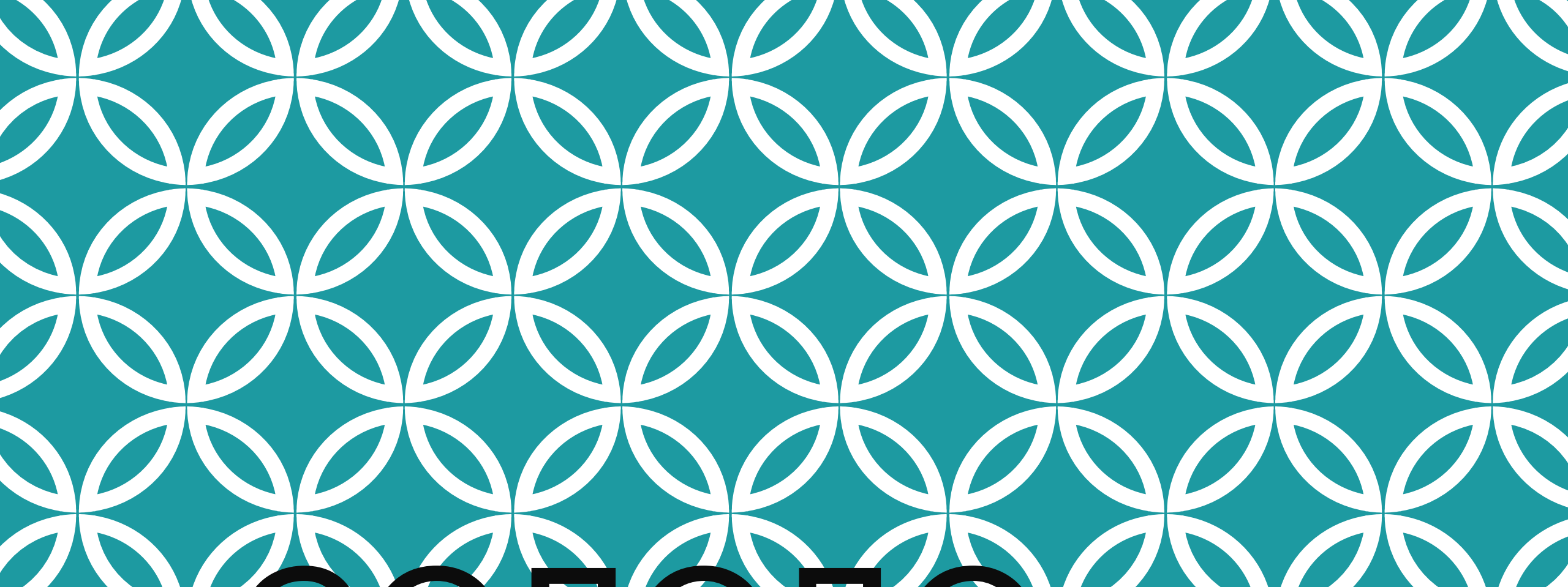
Янтик — чебурек, що смажитья без олії.



21.11.2016

23

БАКЛА ШОРБАСИ — СУП З БОБІВ І ФАСОЛІ.



СОЛЛОДО

ШШШ

21.11.2016

25

СОЛОДОЩІ

Різноманітність борошняних виробів на традиційному столі заворожує. Найбільш близькі для кримсько-татарської кухні вироби з кислого (дріжджового) тіста. Кримськотатарська кухня дуже багата на вироби зі здобного й солодкого тіста: чельпек, катлама, сметанник, коштілі, паштет, які подаються до чаю. Деякі здобні вироби — за начинкою та способом приготування типові для багатьох тюркомовних народів — піддавалися подальшому вдосконаленню, утворюючи оригінальні національні страви. Найбільш популярні: чебуреки, шиш-кебаб з баранини, конини, індички, листові м'ясні пироги кобіта, бурма, долма та багато іншого.

Пахлава — солодкі пиріжки ромбовидної форми з багат шарового тіста з медом і горіхами.



21.11.2016



27

Шекер къыйыкъ — виріб з багат шарового тіста, зверху поливається цукровим сиропом. Назва перекладається як «цукрові хусточки».

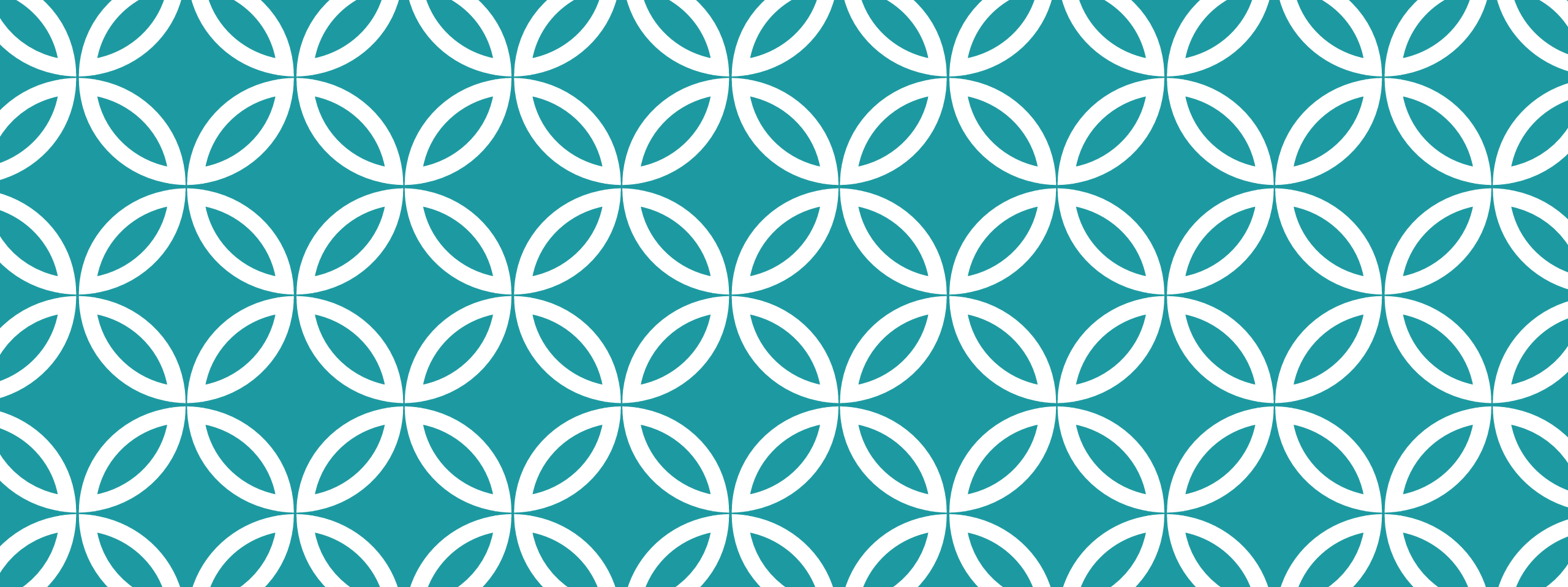


Варення з пелюсток троянд



21.11.2016

29



НАПОЇ |

21.11.2016

30

НАПОЇ

Традиційними напоями кримців є кава, айран, язма, катик, буза, кумис. Кримська кухня асоціюється зі знаменитими кримськими винами. Біле, рожеве або червоне, сухе або солодке. Кожен поціновувач гарних вин знайде тут щось до свого смаку. Головною гордістю Криму є один з відомих старовинних виноробних заводів «Масандра», розташований на території Ялти. Колекція вин цього заводу настільки обширна, що була занесена в Книгу рекордів Гіннеса в 1998 році.

Хошаф - КОМПОТ З ВИСУШЕНИХ ПЛОДІВ



21.11.2016

32



21.11.2016

33



ТРАДИЦІЇ, ЗВИЧАЇ, ЕТИКЕТ

21.11.2016

34

Ще в Кримському ханстві суворо дотримувалися національних традицій, що формувалися століттями. Особлива увага приділялася культурі й етикету харчування. Це було важливою складовою у вихованні молодого покоління. Ставлення до їжі ніколи не було споживчим, до їжі ставилися шанобливо. Заборонялося викидати її на землю, відгукуватися про їжу зневажливо. Будь-яка їжа, навіть дуже крихітний шматочок, розглядалася як Божа благодать. Для гостя вважалося нетактовним відмовлятися від частувань, слід було з вдячністю прийняти їх, з'їсти хоча б малу частину, інакше це могли визнати за неповагу по відношенню до господаря. Також для господаря було немислимо і ганебно не частувати гостя. Знатні вельможі їли хліб, а простий народ — товчене пшоно, розведене молоком. Пили кобиляче молоко та сироватку. Гостям подавали лоша, це в XVII столітті вважалося делікатесом.

ПОСИЛАННЯ

Кулінарна книга «Достаток кримськотатарської кухні».

<http://fanloveone.wixsite.com/splendor>



УСІМ ГАРНОГО ДНЯ!!!! | Бувайте

...

21.11.2016

37



**АПЛОДИСМЕНТ
И**

ДЯКУЄМО!!!!