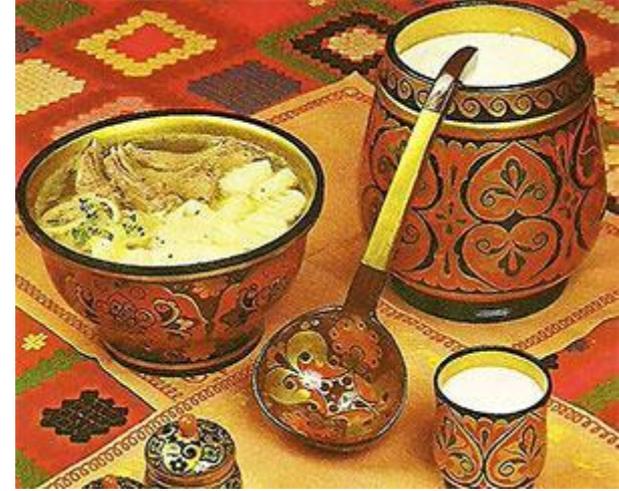
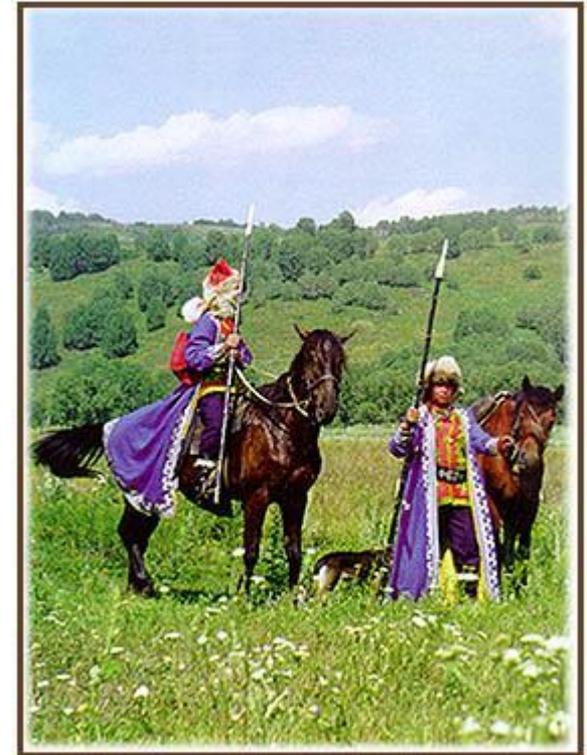


Презентация на тему:
«Башкирская национальная кухня»





Башкирская кухня (башк. *башкорт аш-һыуы*) — традиционная кухня башкир. Образ жизни народа способствовал формированию самобытной культуры, традиций и кухни башкир: зимовка в деревнях и проживание на летних кочевьях вносило разнообразие в рацион и возможности приготовления пищи.



Башкирские блюда отличаются малым количеством классических пряностей: используются только чёрный и красный перец. Особенностью башкирских блюд является и обилие мяса во всех горячих блюдах и закусках. Любовь башкир к конской колбасе «казы» и конскому салу заслуживает отдельного внимания: башкиры любят есть конину с толстыми кусками сала, запивая его бульоном с кислым коротом (кисломолочный продукт), нейтрализующим последствия такого количества жира.



Бортничество

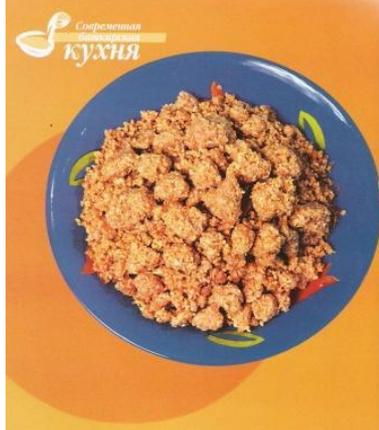


Кочевой образ жизни привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушеная и вяленая конина, баранина, молочные продукты, сушеные ягоды, сушеные злаки, мёд.



Примерами являются такие блюда как казы (конская колбаса), какланган ит (вяленое мясо),





кумыс, сейэле һары май (вишня в топленом масле), муйыл майы (черемуховое масло), корот (сухой курт), эремсек и айран — все эти блюда относительно долго сохраняются даже при летней жаре и их удобно брать с собой в дорогу. Считается, что кумыс готовился именно в дороге — сосуд с кобыльим молоком привязывался к седлу и болтался в течение дня.



Fishki.net



Традиционное башкирское блюдо [бишбармак](#) готовится из отварного мяса и салмы (разновидности крупно нарезанной лапши), обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом. Это другая заметная особенность башкирской кухни: к блюдам часто подаются молочные продукты — редкое застолье обходится без курута или сметаны. Большинство башкирских блюд отличаются простотой приготовления и питательностью.