

Татарская кухня

Подготовила ученица 8-3класса

Рябова Василина

Предистория.

- Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными и культурными традициями, уходящими в глубь веков. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней. Её своеобразие тесно связано с социально-экономическими, природными условиями жизни народа, особенностями его этнической истории. Татарская национальная кухня развивалась на основе своих этнических традиций и под воздействием на кухни соседних народов — русских, мари, удмуртов и др., а также народов Средней Азии. В татарскую кулинарию довольно рано проникли такие блюда, как плов, халва, шербет.

Суп - лапша

- В татарской кухне приготовление домашней лапши всегда считалось большим искусством. При приготовлении теста для лапши и для пельменей ни в коем случае нельзя применять молоко. От этого бульон мутнеет и лапша или пельмени быстро развариваются.



Токмач по-татарски или суп-лапша домашняя
© Гульсинэ / Фотобанк Лори



Пельмени

- Пельмени - уникальное блюдо. Почти каждая нация имеет свой вариант пельменей. У татар пельмени являются праздничным и в некоторой степени ритуальным блюдом. Которые Пельмени всегда подавались с бульоном. Ими угощали молодого зятя и его дружков (кияу пилмэне).



Беляш

- Татарский перемяч представляет собой жареный пирожок из пресного или дрожжевого теста с мясным фаршем, круглой формы. Татарский перемяч делается с характерным маленьким отверстием наверху. Беляш -распространённое в России название татарского пирожка перемяч



Напитки

- Наиболее старинным является айран (катык разбавленный холодной водой). Татары издавна употребляют квас из ржаной муки и солода. Во время званных обедов на десерт подают компот из сушеного урюка. Рано вошел в быт татар чай. Чай с печеными изделиями (кабартма, оладьи) порой заменяет завтрак. Пьют его крепким, горячим, часто разбавляя молоком. Чай у татар является одним из атрибутов гостеприимства.

