

Татарская кухня.

Выполнил: Валеев Равиль
ученик 4 класса

Руководитель: Ирхужина Юлия
Ахнафовна

Предыстория.

- Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными и культурными традициями, уходящими в глубь веков. В процессе многовековой истории сложилась традиционная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней.

Особенности традиций.

- Вовремя званых обедов, подаётся плов. На ряду с классическим готовился местный вариант- так называемый «казанский» плов из отварного мяса. К разновидностям мясных блюд относят также мясно- тестяные блюда, например куламу или бишбармак. Заготовку мяса в прок производят путём засаливания.

эчпочмак

- Традиционным татарским кушаньем является и эчпочмак с начинкой из жирного мяса и лука. Позже в начинку стали добавлять и кусочки картофеля.



Тепловая обработка блюд.

- Блюда над открытым огнём готовились реже. К этой технологии прибегали при изготовлении оладьев.



Современность.

- Некоторое влияние на татарскую кулинарию оказали национальные кухни других народов, особенно русская. Сейчас на обеденном столе на ряду с национальными можно увидеть и щи, уху, борщ. В то- же время татарские блюда сохранили оригинальность оформления, вкуса, что делает их популярной среди русских народов.

Напитки.

- Из напитков наиболее старинным является айран, получаемый путём разбавления катыка водой. Рано вошёл в быт татар чай.

Источники.

- Ю.А.Ахмедзянов, Р.Г.Мухамедов, Х.С. Бикбулатова, Р.Г.Иванов- «Татарская кухня» Казань Татарское книжное издательство, с 1985- 319 с.с. Ил;, 8л. Вкл.