




# Кулинарные традиции Крыма. Татарская кухня

Выполнил  
обучающийся группы ТПОП об-2  
Абдрахманов Мансур



# Кулинарные традиции Крыма.

## Татарская кухня

? Богатая субтропическая природа Крыма так густо замешана здесь с традициями татар, что кухня получилась необыкновенно разнообразной. Тут и мясо во всех видах: жареное на открытом огне и на углях, тушеное, вареное, приготовленное на вертеле, вяленое и соленое. Тут и густые супы, и пловы, манты, долма, и молочно-сырные изыски, и выпечка, поражающая своим разнообразием. Кроме того, на протяжении веков культура крымских татар соприкасалась с культурами других народов, а традиционная кухня впитывала в себя многое из их пищевых привычек. Россия, Украина, Кавказские народы, Турция и даже Греция влияли на нее и видоизменяли традиции приготовления тех или иных блюд.

# ΔΟΛΜΑ



# Рецепт Далмы

- один килограмм баранины (курица, говядина, филе)
- полстакана круглого риса
- четыре головки лука
- одна ч. ложка кориандра
- одна ч. лож. базилика сушеного
- одна ч. лож. душицы сушеной
- две стол. лож. томатной пасты
- стакан воды
- 500 гр. виноградных листьев
- по вкусу перец черный и соль

# Приготовление Далмы

В данной статье рассказывается, как приготовить правильно долму. В России долму многие сравнивают с голубцами с капустой, но долма это не просто голубцы с капустными листья, а с виноградными. Именно виноградные листья придают вкусу изысканность.

Начинка, такая же как и в обычных голубцах, главными считаются рис и мясной фарш. Фарш лучше взять разный блюдо получится вкуснее и сытнее. Данное блюдо бывает и вегетарианским. Точное происхождение этого вкусного блюда неизвестно, но турки и греки приписывают его своей культуре. Первое появление долмы произошло в Османской империи. Долму любят готовить во многих странах мира. Эти не большие голубцы в виноградных листьях очень нежные в отличие от голубцов из капустных листьев. У них есть не обычная кислинка и приятный запах.

# Крымская кухня

Кухня Крыма складывалась исторически на протяжении не одного века, испытывая на себе влияние проживающих на территории полуострова народов и соседей, с которыми Крым соприкасался. А это и татары, и украинцы, и русские, и греки, и итальянцы, и турки, и кавказцы. Таким образом, Крым буквально впитывал в себя кулинарные традиции окружающих его народов, сохраняя и видоизменяя их в соответствии с собственным представлением и творя свое произведение искусства — национальную кухню Крыма. В итоге получилась одна из лучших кухонь мира, которая сумела, вобрав чужие рецепты, создать абсолютно свой неповторимый стиль.

# Самса



# Рецепт Самсы

ДЛЯ ТЕСТА:

500гр маргарина ДЛЯ СЛОЙКИ

19-20ст.ложек муки с небольшой горкой.

200мл.воды комнатной температуры.

1 желток

1 ст.л водки.

Можете использовать готовое слоеное тесто.

ДЛЯ ФАРША:

Мясо баранина 300 гр (или любое, какое вы предпочитаете)

Жир гр 50

Лук репчатый 250-300гр

соль, перец.

1 яйцо для смазывания самсы.





Спасибо

за

ВНИМАНИЕ