

Национальные татарские блюда



Предыстория

- ▶ 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.

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

- **Эчпочмак** — (тат. *Өчпочмак*), буквально треугольник, татарское национальное блюдо, печёное изделие из дрожжевого, реже пресного теста, с начинкой из картофеля, мяса, как правило баранины, и лука.
- Определяющей особенностью блюда является вовсе не его форма, а способ приготовления, при котором начинка в эчпочмак кладётся сырой, в отличие от большинства других подобных изделий.



Чак-чак



- ▶ **Чак-чак** — восточная сладость, представляющая собой изделия из теста с мёдом.
- ▶ **Чак-чак** является обязательным особо почётным свадебным угощением.

Чак-чак приносит в дом мужа молодая, а также ее родители.

