



**ТАТАРСКАЯ
КУХНЯ**

5-Б класс

Татарский народ очень гостеприимен. По древнему татарскому обычаю в честь гостя расстилается праздничная скатерть и на стол выставляются лучшие угощения.



**Перед началом трапезы
мусульманин произносит
молитву, завершается еда также
МОЛИТВОЙ.**



Татарская кухня обязательно включает компоненты: мясо, крупы и мучные изделия, молочные продукты.

Не зря татарскую кухню называют сытной!



Супы и бульоны всегда наваристые и жирные.

Основу их национальной кухни составляет мясо – баранина, конина, говядина, курица, утятина, дичь.



А еще татары любят каши: рисовые, гороховые, пшенные, гречневые. Они готовят их с добавлением овощей или сухофруктов.



Татарская кухня богата разнообразной выпечкой, поэтому третьим по важности ингредиентом является тесто.



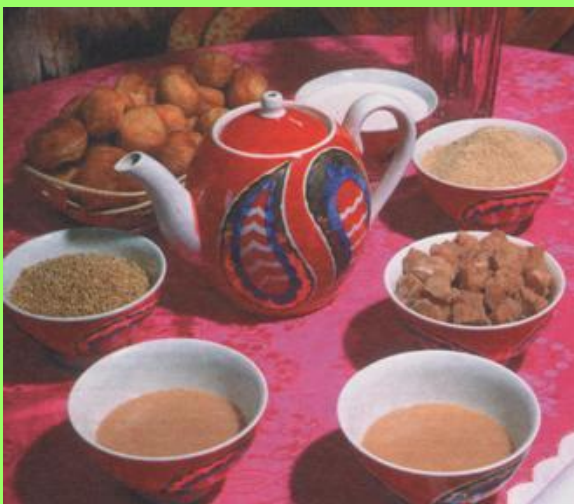
Главным мучным изделием является хлеб – у татар он зовется икмэк.



Еще один важный продукт татарской кухни – молочные продукты. Молоко используется не в чистом виде, а его превращают в сметану, кефир или творог, катык.



**Любимым напитком у татар является чай,
который пьют часто и много.**



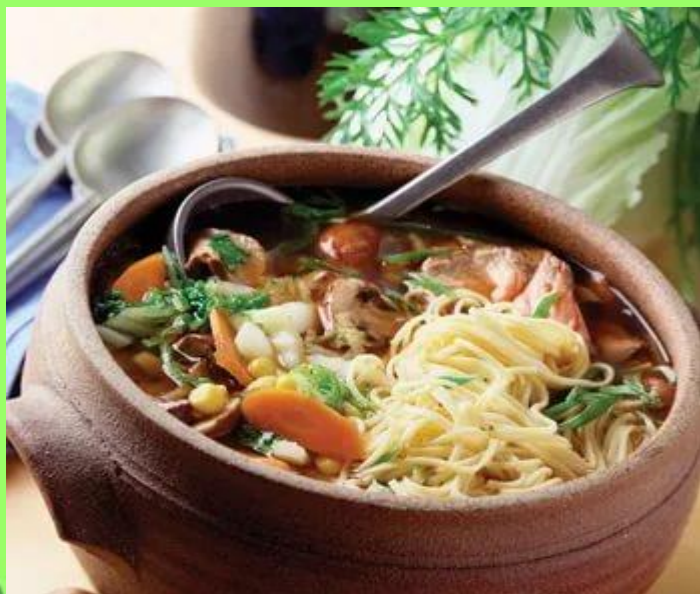
**Чай с печеными изделиями заменяет
порой завтрак или ужин.**

А теперь мы покажем блюда- гордость национальной кухни татар.



Токмач

Токмач — татарский суп-лапша, который должна уметь готовить каждая татарочка.



Пельмени

Праздничным блюдом у татар являются пельмени с бульоном. Ими угощали молодого зятя и его дружков (кияу пилмэне).



Татарский плов

Татарский плов – готовится с бараниной



Белиш

Белиш –открытый пирог с утятиной, большим количеством лука, с рисом или картофелем.



Тутырма

Тутырма – домашняя колбаса, из субпродуктов с пряностями.



Шулпа

Татарский бульон шулпа (шурпа) – больше напоминает настоящий русский суп с большим количеством ингредиентов: мясом, овощами, лапшой.



Перемяч

Перемячи – лепешка с подвернутыми краями, которая прикрывает начинку.



Тунтэрма

Тунтэрма – вкусный омлет с добавлением пшеничной муки или манной крупы.



Эчпочмак

Эчпочмаки – небольшие пирожки-треугольники с картофельно-мясной начинкой.



Чак-чак

Чак-чак – угощение из теста с медом. Это традиционное свадебное лакомство



Кош-теле

Ещё одно оригинальное татарское блюдо - [кош-теле](#) - воздушное мелкое полупеченье-полупончики, обсыпанные сахарной пудрой.



Кыстыбай

Кыстыбай – мучные пресные лепешки с разнообразными вкусными начинками из мяса, сыра, овощей.



Среди блюд татарской кухни есть как сложные мясные блюда и выпечка, так и простые, доступные даже юным кулинарам.

Предлагаем Вам мастер-класс по изготовлению вкусных фаршированных лепешек.





Спасибо за внимание!