

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 <u>пельмени</u> 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.









Эчпочмаки – небольшие пирожкитреугольники 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!



