



**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.

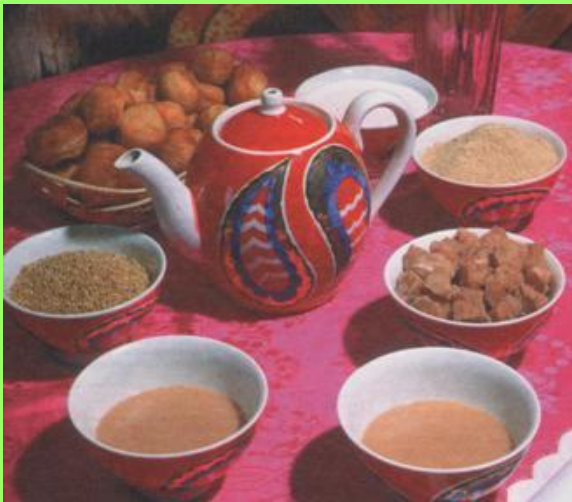




**Еще один важный продукт татарской кухни – молочные продукты. Молоко используется не в чистом виде, а его превращают в сметану, кефир или творог, катык.**



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



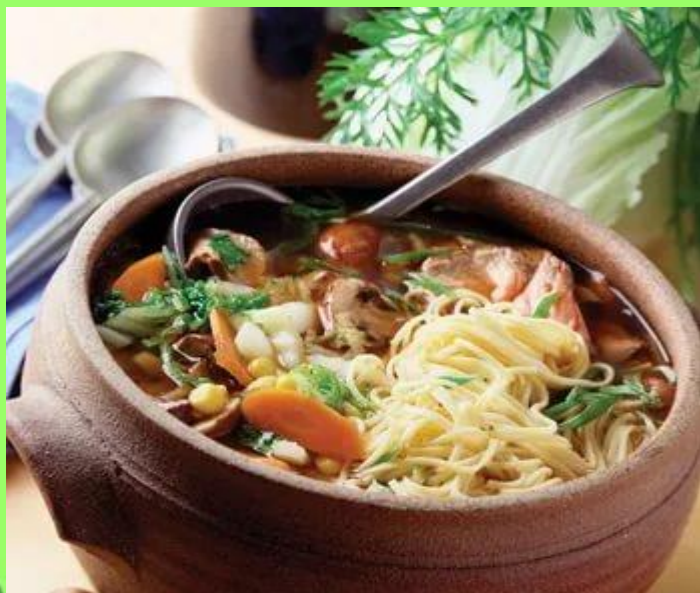
**Чай с печеными изделиями заменяет  
порой завтрак или ужин.**

**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 утятинной, 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!*