

**МАОУ «Азигуловская СОШ»**

**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНКУРС МИНИ - ПРОЕКТОВ  
ПО ГЕОГРАФИИ «МОЯ РОССИЯ. ВЕЛИКОЕ В МАЛОМ»**  
**ТАТАРСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ  
КУХНЯ.**

**Выполнила: Давлятшина Р.Г.**

**ученица 7 класса**

**Руководитель: Бикбаева В.Р, учитель  
географии**

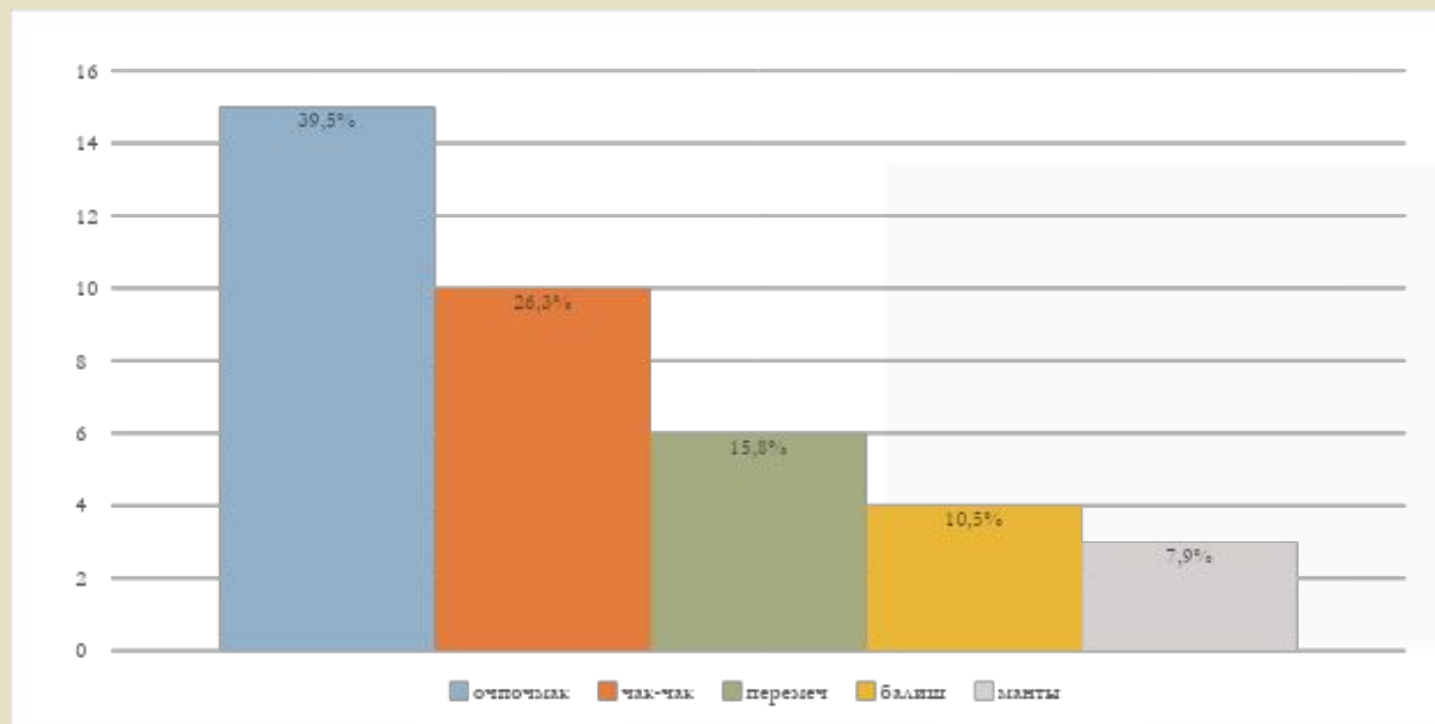
В ходе опроса при подготовке к выбору темы проектной работы я узнала, что моих сверстников интересуют вопросы:

-Какие блюда относятся к татарской кухне?

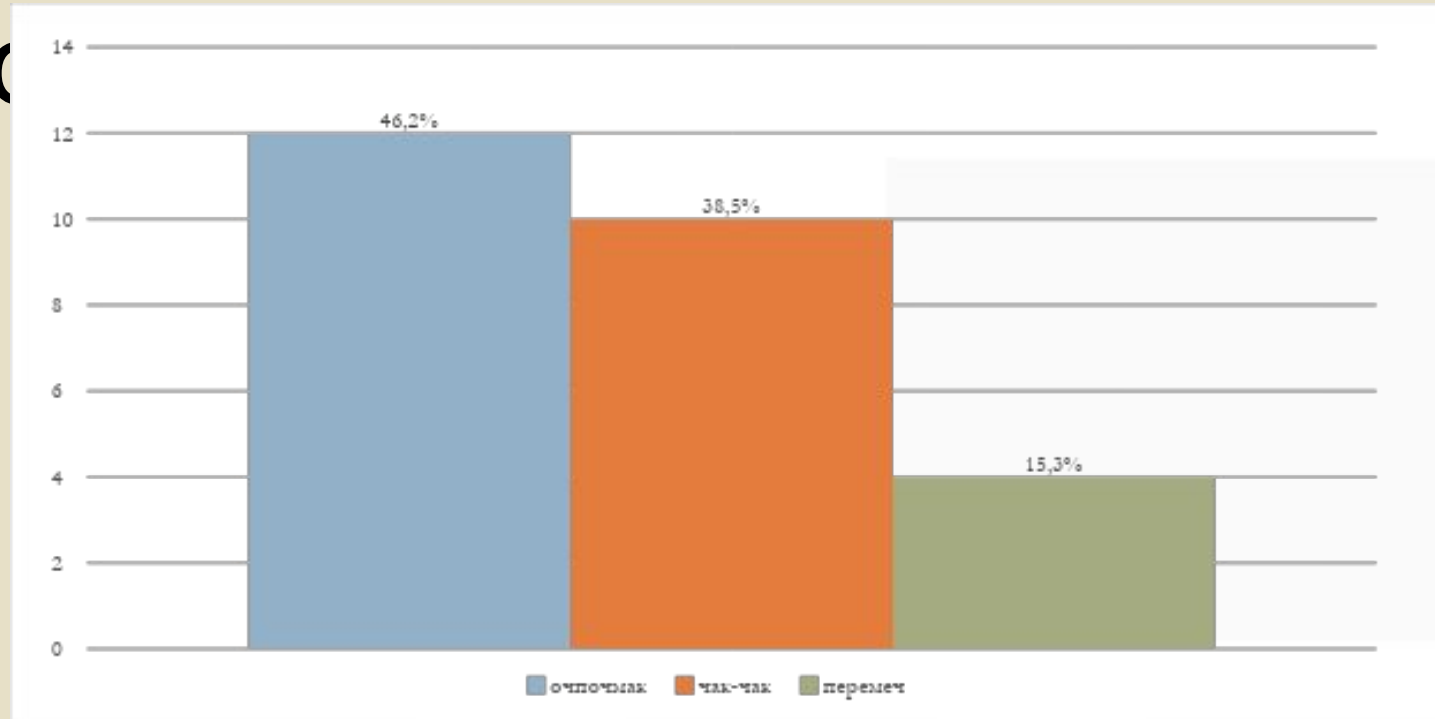
-Какие блюда



# Результаты опроса учащихся на пе



# Результаты опроса учащихся на ВТО



Какие национальные блюда вы  
готовите дома?

- **Цель исследования:** изучить особенности татарской кухни.
- **Задачи исследования:**
  - изучить и систематизировать литературу по данной теме;
  - рассказать историю татарской кухни;
  - выявить особенности традиционной татарской кухни.
- **Объект исследования:** блюда татарской национальной кухни.
- **Предмет исследования:** особенности татарской национальной кухни.



“Национальные блюда - это творчество, это таинство, это чудо, передающееся из поколения в поколение”



# История татарской кухни

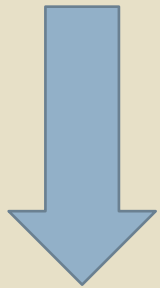
- Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными и культурными традициями, уходящими в глубь веков. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней.
- Татарская национальная кухня развивалась на основе своих 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.

# Особенности татарской традиционной кухни

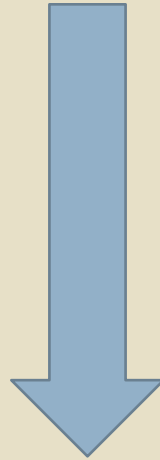




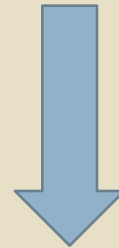
# Виды национальных кушаний



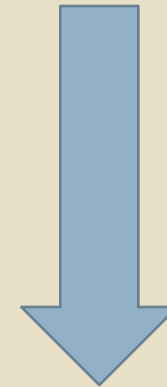
Жидкие  
горячие  
блюда



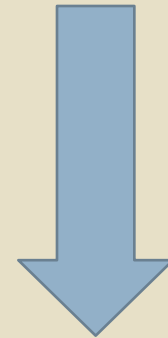
Вторые  
блюда



Печён  
ые  
издел  
ия



Лакомс  
тва



Напит  
ки

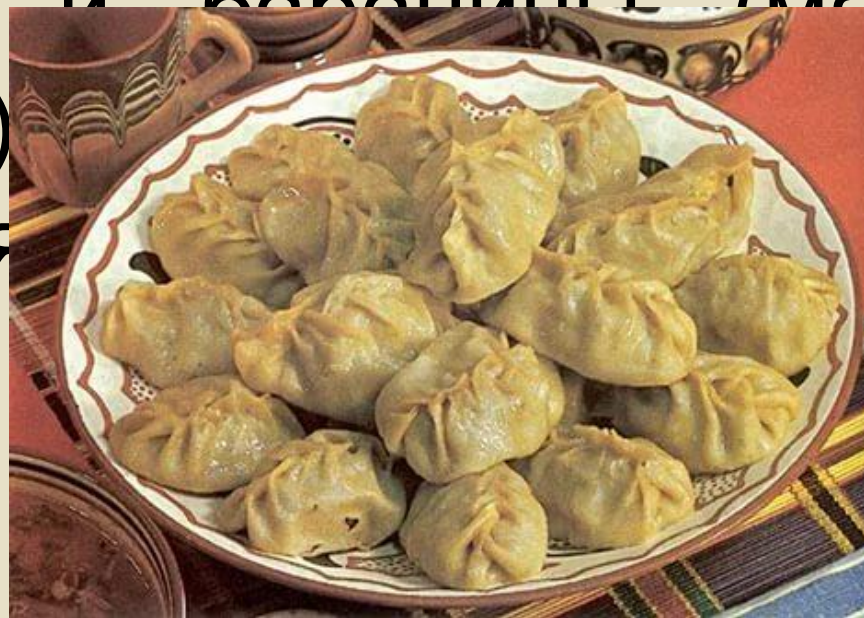
# Жидкие горячие блюда – Суп-лапша

- Фирменное блюдо татар – шулпа (суп). Его подают на завтрак, обед и ужин.
- При приготовлении теста для лапши и для пельменей ни в коем случае нельзя применять морковь. От этого бульон мутнеет и лапша и пельмени быстро развариваются.



## Вторые блюда - манты

Татары считают манты – изюминкой своей кухни. Они готовят их с тонкого теста (пресного), говядины и баранины (мясо должно быть с жирком). Татарские хозяйки лепят манты своими руками



## Вторые блюда - Пельмени

- Пельмени - уникальное блюдо. Почти каждая нация имеет свой вариант пельменей.
- У татар пельмени являются праздничным.
- Пельмени всегда подавались  
Ими угощали молодого  
дружков (*кияу*)



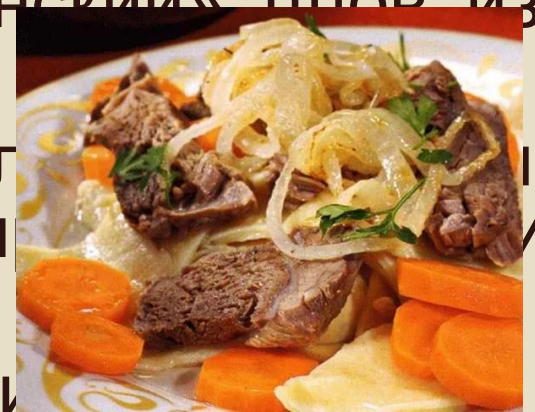


## Вторые блюда

- В качестве второго блюда в традиционной татарской кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель.
- На второе подают отваренное в бульоне мясо, нарезанное небольшими плоскими кусочками, потушенное в масле с луком, морковью и перцем.
- Если же суп готовят на курином бульоне, подают отваренную курицу, порезанную кусочками, гарнир используется отварной картофель, в чашке подается хрен.
- В праздничные дни готовят курицу, фаршированную яйцами с молоком (*ту*



- Наиболее древним мясо-крупяным блюдом является *бэлиш*, запеченный в горшке. Его готовят из кусочков жирного мяса и крупы (пшено, рис).
- К этой же группе блюд следует отнести *тутырму*, представляющую собой кишку, начиненную рубленой или мелко нарезанной печенью и пшеном (рисом).
- Во время званых обедов подается «казанский» плов из отварного мяса.
- К разновидности мясных вторых блюд относятся также отварные мясо-тестяные блюда, например *паша* (или *бишбармак*).
- Заготовку мяса впрок (на весну и лето) проводят методом засаливания (в рассолах) и вяления. Из конины готовят колбасы (*казылык*), вяленые гусь и утка считаются лакомством.



Зимой мясо хранят в замороженном виде

# Печённые изделия – Отварное мясо

- Мясные продукты для вторых блюд следует варить так, чтобы сохранить их вкусовые качества.
- Куски мяса нужно заливать кипящей водой, чтобы вода только покрывала их. Холодной водой заливают только солонину и соленые языки, которые предварительно необходимо вымочить в течение 5-8 часов; воду за это время надо сменить три-четыре раза.

# Мучные изделия

- Во время званых обедов подается «казанский» плов из отварного мяса.
- К разновидности мясных вторых блюд следует отнести также отварные мясо-тестяные блюда, например *кулламу* (или *бишбармак*).
- Заготовку мяса впрок (на весну и лето) производят путем засаливания (в рассолах) и вяления. Из конины готовят колбасы (*казылык*), вяленые гусь и утка считаются лакомством. Зимой мясо хранят в замороженном виде.



- Татарский перемяч представляет собой жареный пирожок из пресного или дрожжевого теста с мясным фаршем, круглой формы.
- Татарский перемяч делается с маленьким отверстием наверху.
- Беляш - распространённое название татарского пирожка.

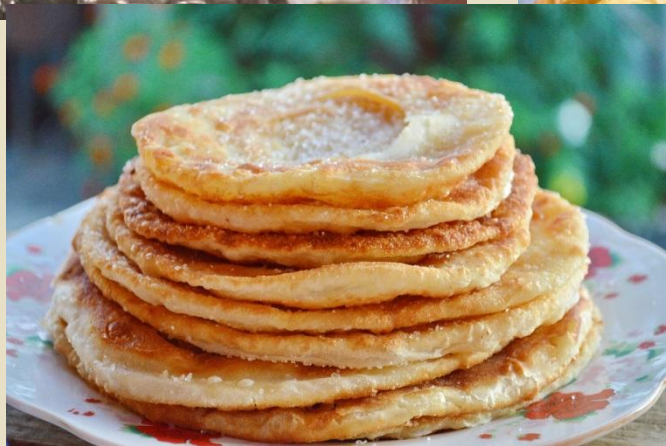


- Кыстыбый - старинное традиционное татарское блюдо из теста с начинкой- обжаренная пресная лепёшка, начинённая пшённой кашей или картофельным пюре.
- По виду напоминает незапеченный пирог или сочник - начинка наложена на одну половину и закрыта сверху второй половиной.





- Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста: чельпек, катлама, кош теле, ляваш, паштет, которые подаются к чаю



- **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 и жены, а также ее родители.





**Губадия** – эту сладость готовят в преддверии праздника. Другими словами, губадия, это пирог, с необычной начинкой. В состав начинки входит: творог, изюм, курага, чернослив, хорошо с  
Пирог состоит из неск  
положить рис и яйца



- Талкыш каляве – блюдо, которое знают не все казанцы. Оно включено в список национальных татарских блюд около шестидесяти лет назад первым шеф-поваром Дома татарской кухни кулинаром Юнусом Ахметзяновым





**Ахметзянов, Юнус  
Ахметзянович**

(28 февраля 1927 — 13  
февраля 1984) — известный  
кулинар, автор  
многочисленных книг по  
кулинарии, заслуженный  
работник торговли РСФСР.

В 2017 году исполнилось 90 лет  
со дня его рождения.

- Из напитков наиболее популярны айран, квас (его готовят из ржаной муки и солода).
- Во время званых обедов на десерт подают компот из сушеного урюка.
- В быт татар прочно вошел чай. Его пьют с молоком или пастилой, а также с сотовым медом.
- Чай с печеными изделиями (кабартма, оладьи) порой заменяет завтрак. Пьют горячим, часто разбавляя молоком. Айран является одним из символов гостеприимства.





# Результаты работы над проектом

1. Узнала и расширила свои знания о татарских национальных блюдах и их особенностях.
2. Изучила и систематизировала литературу по данной теме.
3. Своими знаниями о татарской кухне поделилась на кружке «Национальные блюда», с ребятами своего класса, подругами и друзьями.
4. Выявила особенности традиционной татарской кухни.
5. Результатом работы стало создание презентации «Татарские национальная кухня»
6. На уроке технологии изготовила макеты национальных блюд своего народа для оформления уголка в школе «Традиции татарского народа».
7. Изготовила буклет на тему «Татарские национальные блюда» (подарила своим сверстникам, учителям школы).

○

Спасибо

за внимание!