

МАОУ «Азигуловская СОШ»

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

**ТАТАРСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ
КУХНЯ.**

Выполнила: Давлятшина Р.Г.

ученица 7 класса

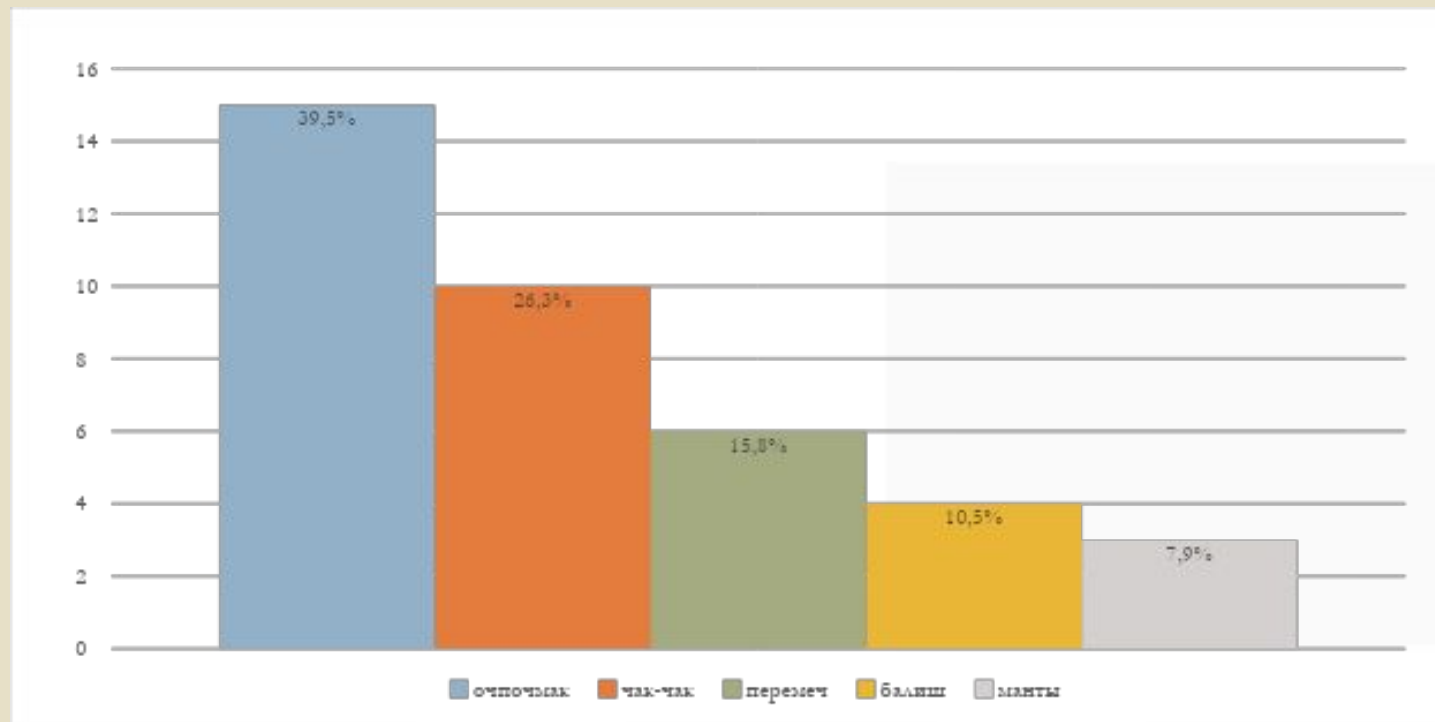
**Руководитель: Бикбаева В.Р, учитель
географии**

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

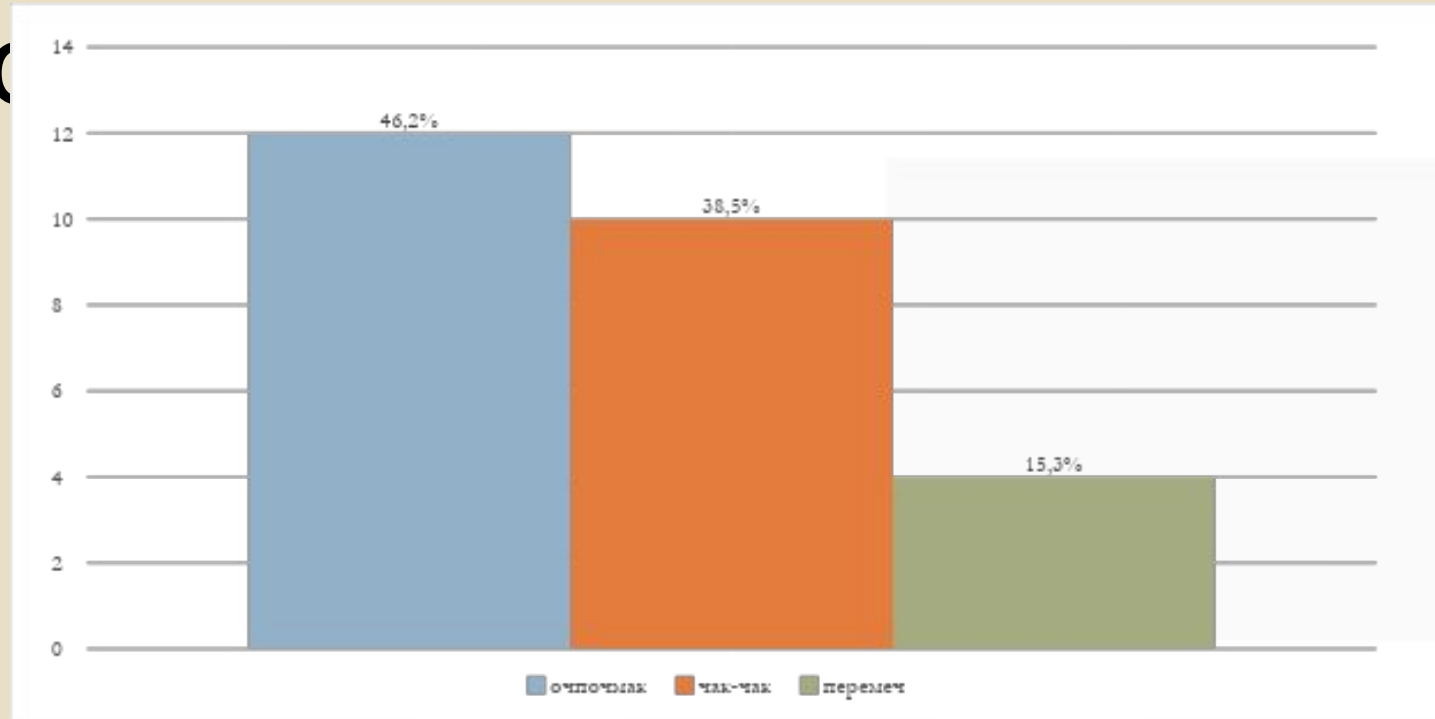
- Какие блюда относятся к татарской кухне?
- Какие блюда



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”



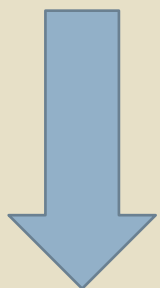
История татарской кухни

- 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.

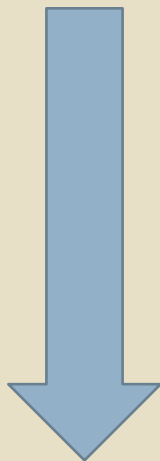
Особенности татарской традиционной кухни



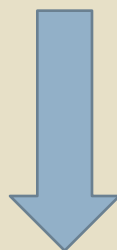
Виды национальных кушаний



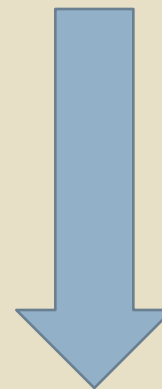
Жидкие
горячие
блюда



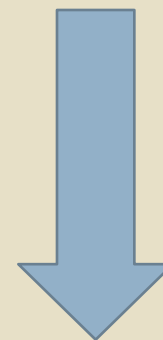
Вторые
блюда



Печён
ые
издел
ия



Лакомс
тва



Напит
ки

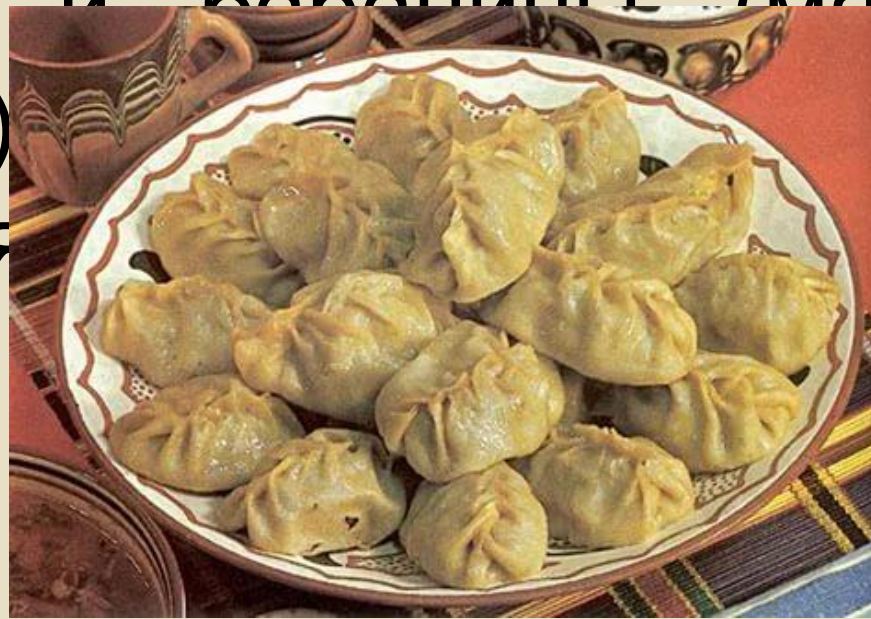
Жидкие горячие блюда – Суп-лапша

- 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 бораницы (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.

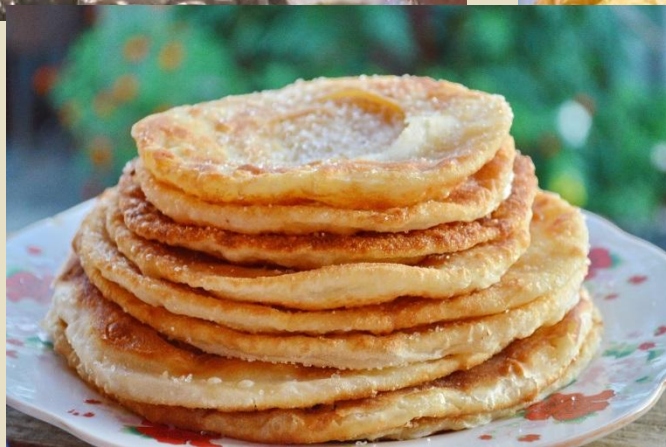
- Татарский перемяч представляет собой жареный пирожок из пресного или дрожжевого теста с мясным фаршем, круглой формы.
- Татарский перемяч делается с маленьким отверстием наверху.
- Беляш - распространённое название татарского пирожка.



- 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
жена, 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 нескольких слоев. В начинку 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!