

# *Национальные татарские блюда*



# Предыстория

- *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.*
- *Её своеобразие тесно связано с социально-экономическими, природными условиями жизни народа, особенностями его этнической истории.*
- *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.*

# Суп - лапша



- *В татарской кухне приготовление домашней лапши всегда считалось большим искусством*
- *При приготовлении теста для лапши и для пельменей ни в коем случае нельзя применять молоко. От этого бульон мутнеет и лапша или пельмени быстро развариваются.*

# Пельмени



- Пельмени - уникальное блюдо. Почти каждая нация имеет свой вариант пельменей.
- У татар пельмени являются праздничным и в некоторой степени ритуальным блюдом. Пельмени всегда подавались с бульоном. Ими угощали молодого зятя и его дружков (кияу пилмэне).

# 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.



- 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.

# Курица по - татарски



- **Курица**, картофель, соль  
Для соуса: лук репчатый и морковь, бульон **куриный**, масло топленое, соль, лавровый лист, перец по вкусу.
- Тушку промыть и сварить целиком с солью. Очистить картофель, разрезать пополам, сварить. Картофель уложить в сковороду, выложить вареную курицу и залить все овощным соусом по-татарски. Тушить 30 минут.

# Беляш



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



# Кыстыбый



- *Кыстыбый - старинное традиционное татарское блюдо из теста с начинкой - обжаренная пресная лепёшка, начинённая пшённой кашей или картофельным пюре.*
- *По виду напоминает незакрытый пирог или сочник - начинка наложена на одну половину лепёшки 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



- **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 молодая, а также ее родители.

# Талкыш каляве



- 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.

# Напитки



- Наиболее старинным является айран (катык разбавленный холодной водой).
- Татары издавна употребляют квас из ржаной муки и солода.
- Во время званых обедов на десерт подают компот из сушеного урюка.



- Рано вошел в быт татар чай. Чай с печеными изделиями (кабартма, оладьи) порой заменяет завтрак. Пьют его крепким, горячим, часто разбавляя молоком. Чай у татар является одним из атрибутов гостеприимства.

