

БЛЮДА
НАЦИОНАЛЬНОЙ
КУХНИ
(КРЫМСКО-ТАТАРСКАЯ КУХНЯ)

8 КЛАСС



КРЫМСКАЯ КУХНЯ

Пожалуй, трудно себе представить любую другую национальную кухню, которая бы сочетала в себе столько традиций и особенностей разных культур.





На полуострове Крым проживает свыше 80 народностей: русские, украинцы, крымские татары, армяне, евреи, греки, караимы и многие другие. Каждая нация привнесла в крымскую кухню свои особенные блюда, которые прекрасно прижились в кухне Крыма и полюбились местным жителям.

Существенно повлияло и соседство с такими странами, как Турция и Болгария.



□ Турция дополнила крымскую кухню восточными сладостями,

□ а Болгария — своим традиционным блюдом, известным всем, как фаршированные болгарские перцы.



Очень популярна в Крыму крымско-татарская кухня. Во многих ресторанах вам предложат сытные мясные блюда, в основном из баранины или говядины, а также богатое разнообразие в



КРЫМСКИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Основными фаворитами среди мясных блюд считаются лагман, плов и сарма.

Появились эти яства благодаря крымским татарам, вернувшимся на полуостров в 80-х годах из Узбекистана, куда были депортированы в 1944 году.

ЛАГМАН



— наваристое блюдо, напоминает суп, но более густое. Готовится он из мяса (в основном баранины), специальной длинной лапши и овощей. Из овощей чаще всего используют баклажаны, перец, редьку, картофель, лук, морковь. И, конечно добавляют

ПЛОВ



Одно из любимых блюд Крыма — это плов. В каждом регионе его готовят по-своему, но, тем не менее, основа остается одна: мясо, рис, лук, морковь и специи. В каком бы варианте его ни приготовили — это всегда безумно вкусно и очень сытно.

САРМА (ОНА ЖЕ ДОЛМА)

— это голубцы, но только начинка завернута не в капустные листья, как мы привыкли, а в виноградные. Неповторимое сочетание мясной начинки с виноградными, чуть с кислинкой, листьями не оставят равнодушными ни одного гурмана.



Крымская выпечка

В Крыму очень любят печь пироги, пирожки и многие другие изделия из теста. Применяют и дрожжевое тесто, и пресное, и сдобное, и кислое.



КУБЕТЕ

— сочный пирог с мясом, картофелем и луком. Также для кубете используют и другие начинки, например рис и курица, рис и мясо, сыр и картофель. Пекут его в основном на торжественные мероприятия.



КРЫМСКИЙ ЧЕБУРЕК – ЧИР-ЧИР

«Чир-чир» — это аналог чебурека. Чир-чир относится к караимской кухне. Он бывает с мясной начинкой или с овощной. Говорят еще, что настоящие крымские чебуреки не хрустят и не жесткие, а буквально тают во

рту



КРЫМСКИЕ ТРЕУГОЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ – САМСА

Самса относится к узбекской кухне, вместе с тем, прекрасно прижилась и в крымской. Это разновидность пирожка из пресного теста с начинкой из рубленого мяса, фрикасе добавляются специи.



Форме добавляется круглой или треугольной. Пекут самсу в тандыре (глиняная печь в виде цилиндра), прилепляя ее к стенкам печи. Сейчас вариаций приготовления самсы множество, но самая настоящая и традиционная, конечно, тандырная.

КРЫМСКИЕ СЛАДОСТИ

Для Крыма наиболее традиционны восточные сладости. Излюбленное лакомство Крымского побережья — пахлава. Сладкие пирожки в форме ромбов из многослойного теста с медом и орехами. На вкус мягкая, рассыпчатая



Крымские

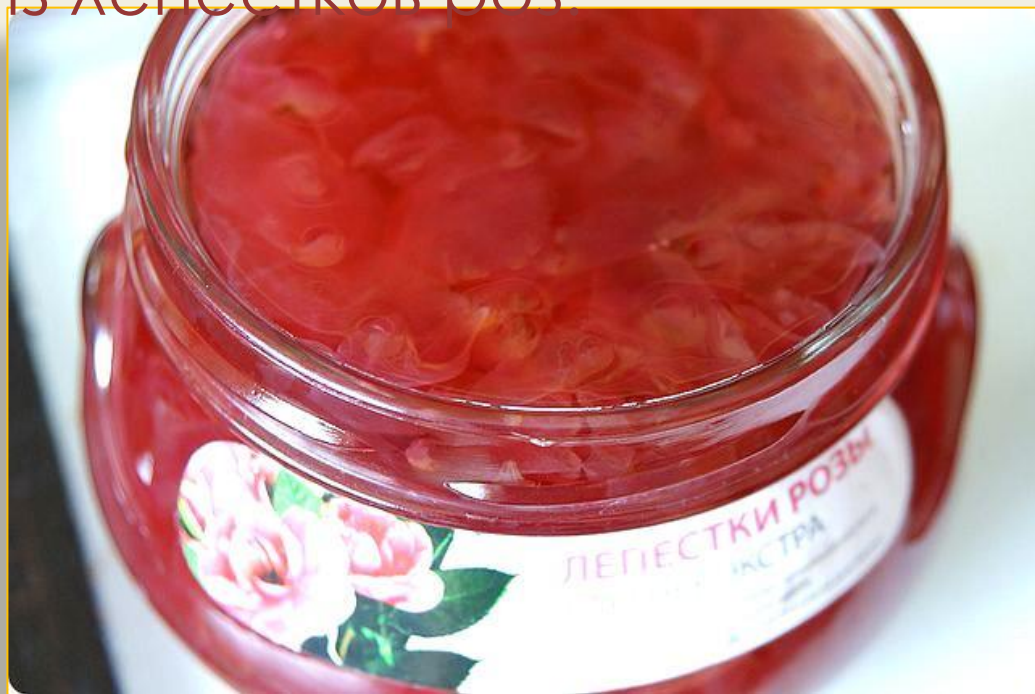
Сладости
Аналог пахлавы — Шекер кыйыкъ — национальная сладость крымско-татарской кухни. Название переводится как «сахарные платочки».

Выпекается Шекер кыйыкъ также из многослойного теста, только сверху поливается сахарным сиропом.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

В Крыму варенье готовится в различных вариациях: из абрикосов, клубники, айвы, кизила, изюмерика (это маленькие крымские сливы) и... из лепестков роз.



Это оригинальное розовое варенье по вкусу очень нежное, и от него исходит едва уловимый аромат роз

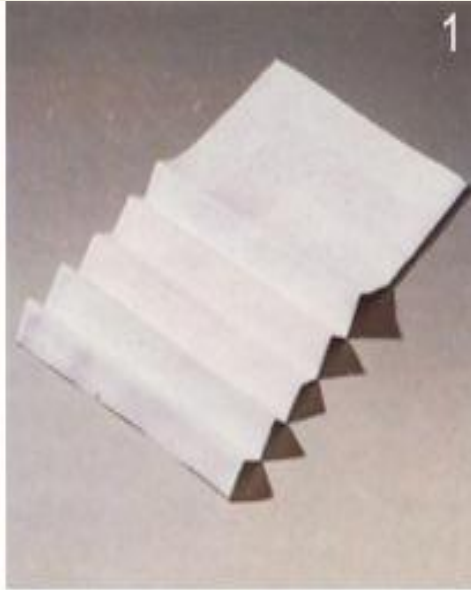
«ВЕЕР»



Стоящий веер

1. - Сложите салфетку складками шириной 2 см чуть больше, чем до середины
2. - Лежащую складками вниз салфетку согните пополам
3. - Правый конец по диагонали отогните к вееру
4. - Подогните выступающий конец и поставьте веер

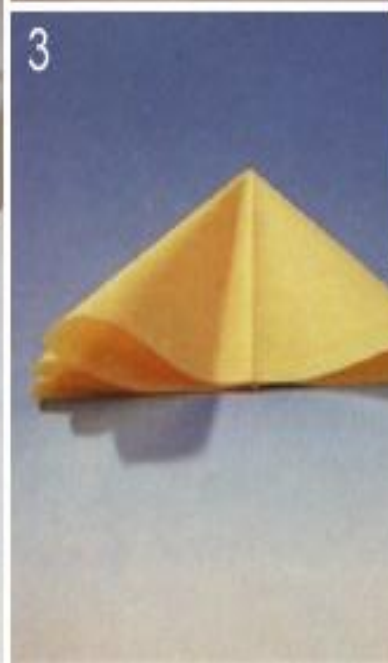
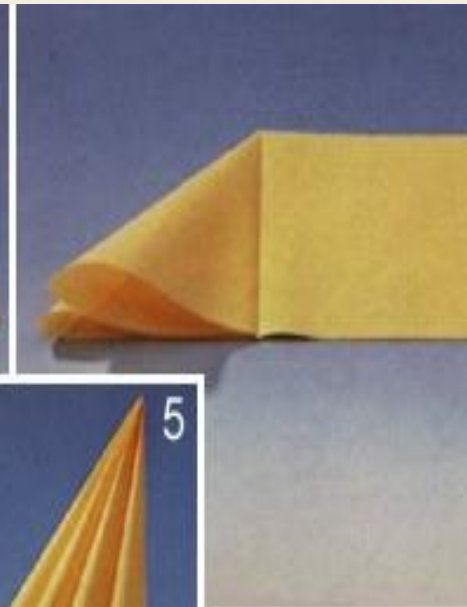
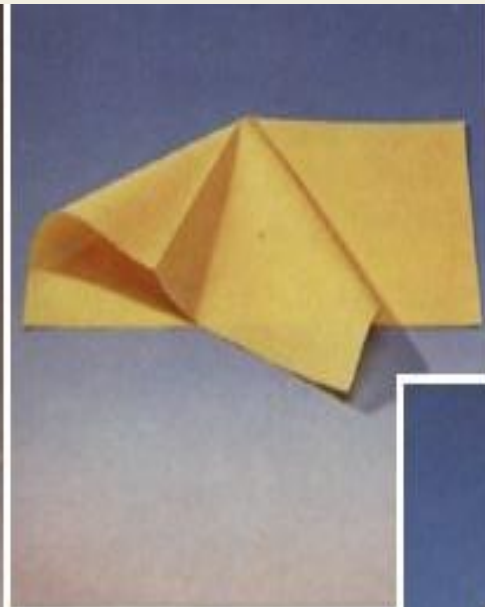
Чтобы получился простой веер, складки закладывают по всей салфетке.



«СДВОЕННЫЙ КОНУС»



1. - Верхний слой левого нижнего угла перекиньте направо
2. - Правую половину образовавшегося треугольника сложите налево
3. - Повторите движение, показанное на рисунках 1 и 2, но в другую сторону: нижний правый угол пойдет налево
4. - Вновь отогните правую половину треугольника налево
5. - Поставьте салфетку, не подгибая краев

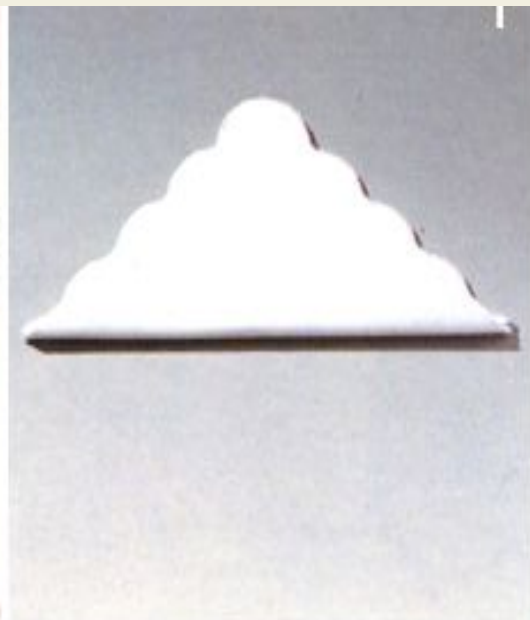


«ДЫНЯ»

Дыня начинается со сложенной лицевой стороной внутрь салфетки. Если ролики плохо держатся, лучше не скатывать нижний левый угол.

1. - Верхние правые углы по одному скатывают к середине.
2. - Так выглядит салфетка, если закатаны все четыре левые угла.
3. - А теперь к середине скатывают





«АРКА-ВОРОТ»

1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Два боковых угла совместите с вершиной треугольника.
3. Сложите фигуру по горизонтальной оси, подвернув нижний угол вниз.
4. Боковые углы загните вперед.
5. Теперь «арка ворот» обрела свою форму.



1



2



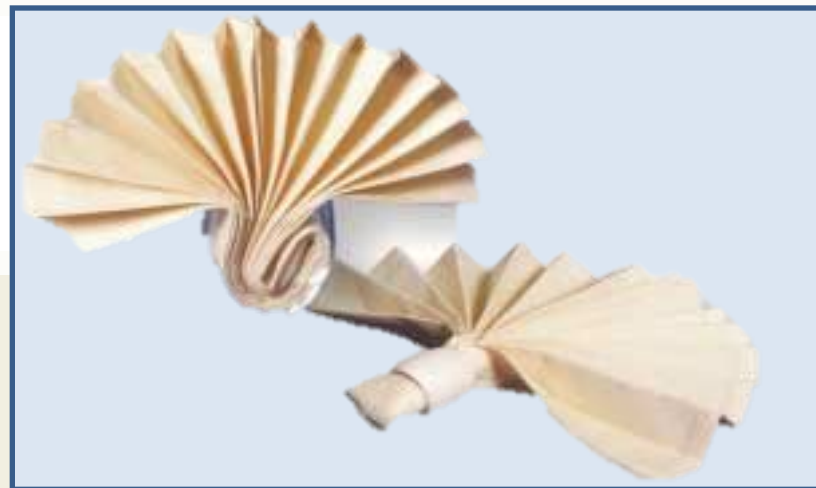
3



4



«ВЕЕР В КОЛЬЦЕ»



1. Исходно салфетка в расправленном виде лежит лицевой стороной вниз.
2. Сложите салфетку «гармошкой» (2а).
3. Согните ее в середине пополам.
4. Заправьте салфетку в кольцо (либо поставьте в бокал) и расправьте «веер».

1



2



2a



3



4



ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ

- ❑ <http://www.gastrotur.ru/chto-poprobovat-krimskaya-kuhnya>
- ❑ <http://supercook.ru/serviette/serviette-02.html>

