

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9 с углубленным изучением английского языка» Ново – Савиновского района г. Казани

«Татарская национальная кухня» («Татар халкының милли ашлары»)

Выполнила:

ученицы 5А класса
Валеева Раина

руководитель :
учитель татарского языка и
литературы
Костюнина Г.Р.

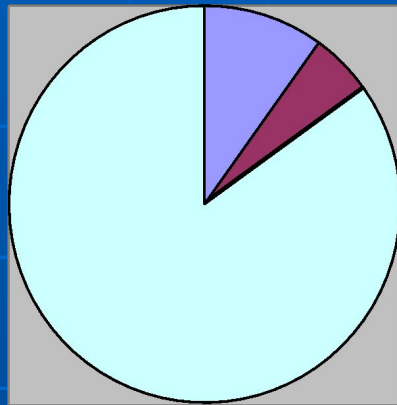
В ходе опроса при подготовке к выбору темы проектной работы я узнала, что моих сверстников интересуют вопросы:

- Какие блюда относятся к татарской кухне?
- Особенности приготовления некоторых татарских блюд.
- История становления татарской кухни.



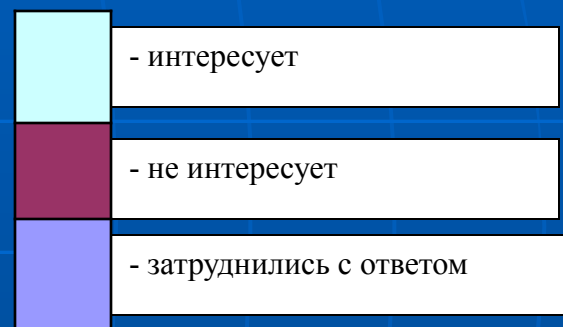
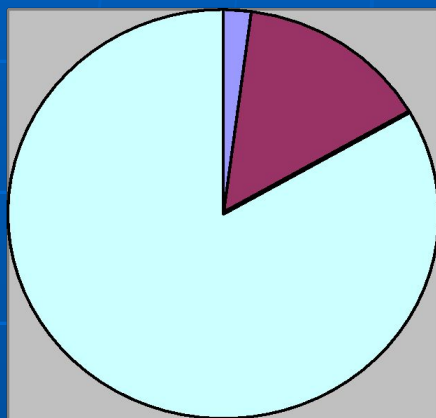
Вышесказанное подтверждается проведенным опросом:

Результаты опроса учителей начальных классов



Создание проектной работы на данную тему было интересно учителям в качестве дополнительного и интересного материала для проведения уроков по технологии.

Результаты опроса учащихся



- Многие из опрошенных учащихся проявили интерес к раскрытию вопросов:
- Особенности приготовления некоторых татарских блюд.
 - История становления татарской кухни.

«Национальные блюда - это творчество, это таинство, это чудо, передающееся из поколения в поколение.»

Минтимер Шаймиев, Советник Президента Республики Татарстан, бывший Президент Республики Татарстан



Общее представление о татарской кухне

В быт татар довольно рано вошли рис, чай, сухие фрукты, орехи, приправы и пряности. Однако в основном состав продуктов татарской кухни определяло зерново-животноводческое направление. Из овощей главным образом культивировали лук, морковь, редьку, репу, тыкву, свеклу и лишь в небольших количествах огурцы и капусту.



В татарской кухне очень популярны СУПЫ

Для приготовления супов, как и всяких блюд, брать лишь доброкачественные продукты, так как из-за недоброкачественности даже одного продукта можно испортить все блюдо.

Важен порядок закладки продуктов. Например, при приготовлении мясных бульонов нельзя класть соль одновременно с мясом — она задерживает выход в бульон питательных веществ мяса. К тому же в соленой воде мясо дольше варится. Поэтому солить суп нужно перед тем, как будет готово мясо.



Домашнюю лапшу нужно закладывать лишь в готовый кипящий бульон и прокипятить, помешивая, чтобы она не осела и не сбилась комками. Как только лапша всплывет наверх, кастрюлю снять с огня. Макароны или вермишель можно засыпать одновременно с картофелем.



В татарской кухне очень много различных супов.

- Супы готовят почти на все торжества. На сегодняшний день известны сотни видов супов, которых можно отнести к татарской кухне. Однако основу им заложили супы, которые готовились у татар еще в древности (затируха(умач), лапша с курицей (тавык белен токмач ашы),клецки по татарский (чумар).



История становления татарской кухни

С древних времен татары были степными кочевниками, которые практически все время находились в походах со своими семьями, лошадьми и скарбом.

Татарская национальная кухня развивалась как на основе своих этнических традиций, так и большое воздействие на нее оказали кухни соседних народов — русских, удмуртов и др.



Основой питания татар всегда было мясо. Разумеется, это было то мясо, которое «кочевало» вместе с ними. Многие блюда из мяса даже сегодня готовятся по тому же рецепту, по которому готовили наши предки.



- Ролет из конины (казылык)
- Казылык готовится з брюшной части и мякоти свежей жирной конины. Мясо нарезается мелкими кусочками, круто солится, перчится и, перемешивается, соль должна быть хорошо втерта, тоже касается и перца с мясом. Подготовленная таким образом начинка ложится в кастрюлю, накрывается салфеткой и выдерживается на холоде от 15 часов до 1,5 суток. Конская или говяжья кишка промывается при помощи холодной воды, выворачивается, соскабливается слизь, повторно три-четыре раза промывается при помощи холодной воды, снова выворачивается и один - конец перевязывается ниткой. Затем кишка наполняется приготовленной начинкой, с чередованием кусочков мяса и сала. Что касательно жирности мяса для казылыка, то она должна быть примерно 30%. Если жирность будет больше, начиненная кишка прокалывается в нескольких местах при помощи иглы, чтобы лишний жир вытек. После того как кишка заполнена, перевязывается открытый конец и колбаса вывешивается на несколько суток на солнышко и ветер. Далее на 8-9 недель подвешивается в темное прохладное место для полного приготовления.



- Татары и раньше, и сейчас с любовью разводят гусей. Гусь считается очень полезной птицей.
- Праздник "каз өмәсе" проводится в селах в холодную погоду, после того как выпадет снег, в основном, в первые недели ноября-декабря.



- После таких праздников устраивают вечерние посиделки, где готовят суп из гуся.
- Другим вкуснейшим татарским блюдом является каклаган каз (вяленый гусь).
- Сначала гуся обрабатывают, тщательно натирают солью снаружи и изнутри и выдерживают несколько дней в прохладном месте, чтобы мясо пропиталось. Потом гуся кладут в марлевый мешочек, подвешивают на чердаке. Таким образом, его хранят несколько месяцев.



"После чая - на душе лето" (Татарская пословица)

- Что может быть уютнее чаепития за добродушно пыхтящим самоваром, собирающим семью для задушевного разговора? Это очаг тепла, дружелюбия, своего рода символ крепости и стабильности.



Традиция чаепития у татарского народа

- Вообще чаепитие - это застолье. Гостя не напоить чаем – оят (стыдно). Помимо чая на столе конфеты, баурсак, халва, прочие сладости, в праздники чак-чак(чэк-чэк), хворост(кош теле), пироги (пироглар).
- Приятного аппетита!



Викторина

На русском языке этот суп называется ЗАТИРУХА

Умач

Клёцки по татарский

Чумар

Как по русский называется блюдо КАЗЫЛЫК

Рулет из конины

Вяленный гусь - это

Каклаган каз

Кош теле - это

Хворост

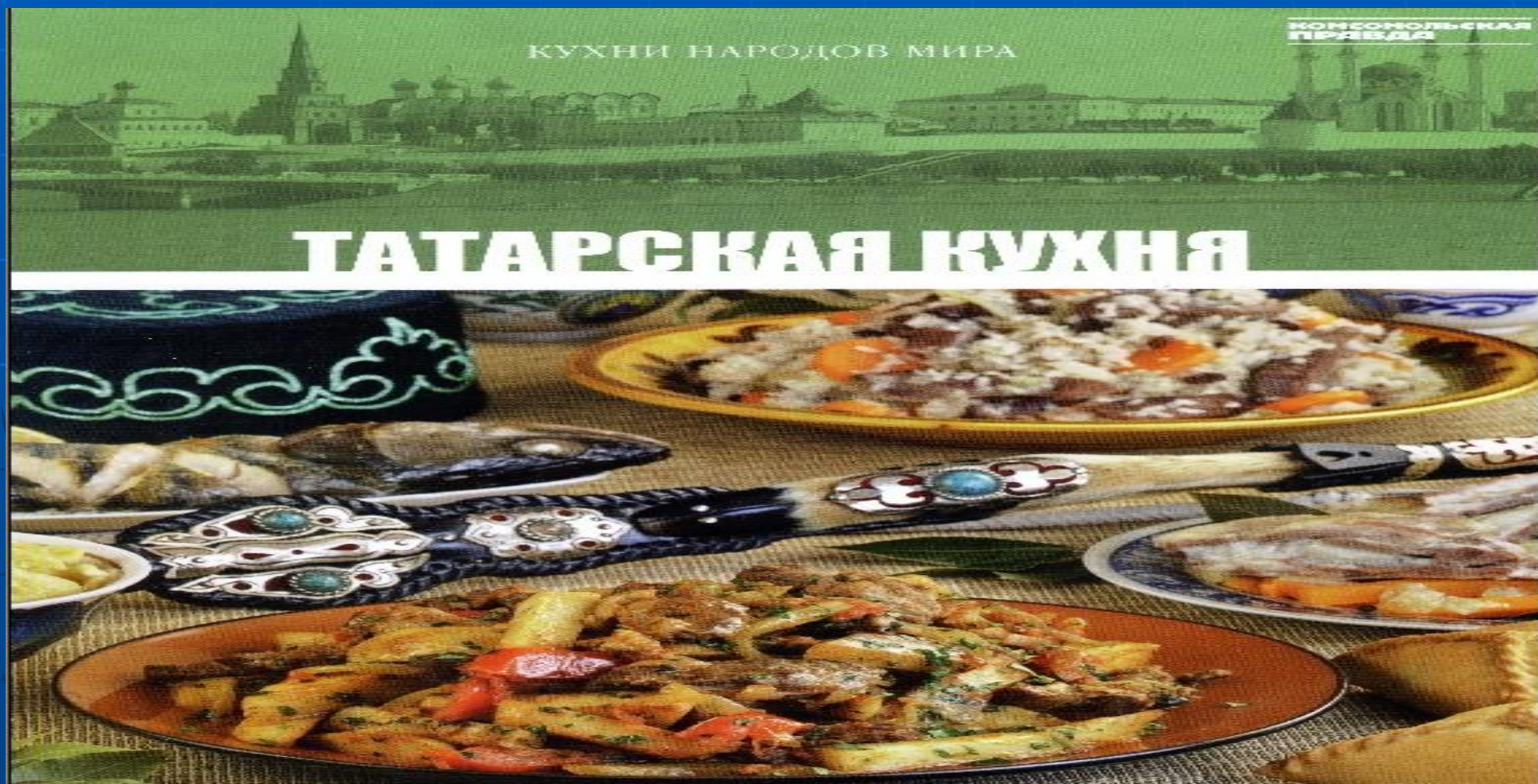
В ходе работы над учебным проектом на данную тему, я извлекла очень много полезного и интересного для себя.

Узнала:

- историю становления татарской кухни;
- какие вкусные блюда еще есть и как их готовят;
- узнала про некоторые татарские обычаи и традиции, связанные с приготовлением блюд.



И в настоящее время появляются рецепты новых блюд, всегда можно расширить знания по этой теме и обогатить свои навыки. В силу нашего возраста, мы еще не умеем их готовить так вкусно, как наши мамы. Все приходит с опытом и практикой. Можно начинать уже сейчас и вскоре мы тоже будем готовить вкусно, красиво. Будем над этим работать, так как это нам обязательно пригодится в повседневной жизни в будущем.



Приятного аппетита!