

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.



*Особенности
традиционной
татарской кухни*



**Виды
национальных
кушаний**

**жидкие
горячие
блюда**

**вторые
блюда**

**печёные
изделия**

лакомства

напитки



Первостепенное значение имеют жидкие горячие блюда — супы и бульоны.

В зависимости от бульона (*шулла*), на котором они приготовлены, супы можно разделить на

- мясные;
- молочные;
- вегетарианские;

По тем продуктам, которыми они заправляются- на

- мучные;
- крупяные;
- мучно-овощные;
- крупяно-овощные;
- овощные.



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. Которые
- Пельмени всегда подавались с бульоном. Ими угощал молодого зятя и его дружков (*кияу пилмэне*).



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, то на второе подают отваренную курицу, порезанную на кусочки. На гарнир используется отварной картофель, в отдельной чашке подается хрен.
- В праздничные дни готовят курицу, фаршированную яйцами с молоком (*тутырган тавык*).
- 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).



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.

Мучные изделия

- Особенностью традиционного стола является разнообразие мучных изделий.
- Пресное и дрожжевое тесто делают двух видов — простое и сдобное.
- Для сдобы добавляется масло, топленое сало, яйца, сахар, ваниль, корица.
- К тесту татары относятся очень внимательно и хорошо умеют его готовить.



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 особым 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.



