

Татар милли ашлары



КРЫМСКОТАТАРСКАЯ КУХНЯ

Подготовила воспитатель Асанова Ильмира Алимовна

Еда – одно из важнейших условий жизни человека



Крымскотатарская кухня

КРЫМСКАЯ КУХНЯ

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



Традиционная кухня

крымских татар

Крымскотатарская национальная кухня богата и разно- образна. Это связанно с тем, что на протяжении своей истории крымские татары соприкасались с культурой Греции, Турции, Украины, Кавказа, Средней Азии.







Кухня, традиции застольного этикета





- Интересна и разнообразна татарская национальная кухня, которая развивалась не только на основе своих этнических традиций. Большое воздействие на нее оказали кухни соседних народов.
- Особые нормы и правила принятия пищи налагал ислам. По шариату запрещалось употреблять мясо свиньи, а также некоторых птиц, например, сокола, лебедя - последние считались священными.

Татарская кухня богата своими культурными традициями, уходящими в толщу веков. За многовековую историю сложились неповторимые обычаи национальной кухни, сохранившие свою самобытность и по сей день.



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 выпечки.





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



- Турция дополнила крымскую кухню восточными сладостями,

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.



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 и очень сладкая.



- **Крымскотатарская кухня** — национальная кухня Крымских татар.

- Крымский полуостров, где зарождалась крымскотатарская кухня, богат растительностью, мясом, овощами и фруктами. Крымскотатарская кухня на протяжении долгих лет соприкасалась с культурой Украины, Греции, Италии, Турции, Кавказа, России и других стран. Также особенности наблюдаются у субэтнических групп. На столе южан часто встречаются овощи, фрукты и рыба, а жители степи любят употреблять мясо-молочные продукты в любом виде и несут за собой огромные кулинарные тайны. Несмотря на всё это, на каждом столе есть



Крымскотатарская кухня:

1.Степная кухня





2.Южнобережная ку





Национальные блюда крымских татар













плов



чебуреки



шурпа



пахвала

Первые блюда Юфахаш считается одним из классических и даже ритуальных первых блюд у крымских татар. Звучит, конечно, очень экзотично, но в действительности это не что иное, как пельмени с юшкой. Однако, эти пельмени не совсем обычные. Юфахаш имеют крошечную форму и в ложку их может поместиться до 15 штук. По крымско-татарской традиции, молодая супруга кормит этим блюдом своего мужа на следующий день после свадебного торжества. Таким образом она показывает ему свою терпеливость, внимание и любовь. Особенно почитают в Крыму традиционный ароматный суп шурпу, в состав которого входит баранина и различные овощи. На полуострове существует несколько вариантов приготовления этого горячего блюда. Как правило, используют картофель, сладкий болгарский перец, томаты, зелень. При подаче обычно добавляют порезанный кольцами сырой или маринованный лук. Особенную популярность у туристов заслужил лагман – густой, острый суп. По вкусу и составу похож на шурпу, только в него ещё кладётся специальная длинная лапша. Имейте в виду, что лагман – блюдо очень сытное и калорийное.

Самса – пирожки с мясом и луком. Рецепт блюда привезли с собой из Средней Азии крымские татары, вернувшись в Крым. Самсу выпекают в тандыре – круглой глиняной печи. На дне тандыра разжигают огонь, а пирожки крепятся к её стенкам. В отличии от жаренных пирожков, тесто у самсы пресное, а начинка очень сочная. Дымящуюся выпечку ищите у продавцов, что стоят вдоль дорог с передвижными печами-прицепами.

Чебурек или чиберек – одно из самых популярных крымско-татарских блюд. Чебуреки представляют собой жаренные в масле лепешки из тонкого пресного теста с сочной мясной начинкой. Чебуреки – большие и сочные, с хрустящей корочкой, жаренные в масле «пирожки» из тонкого слоистого теста. Национальный «фаст-фуд» :) Начинкой может выступать как мясо, так и сыр, брынза, грибы, помидоры.


КРЫМСКИЕ КАНИКУЛЫ
кафе-чебуречная

Кухня

Традиционными напитками являются кофе, айран, язма, буза.

Национальные кондитерские изделия шекер къыйыкъ, курабье, пахлава.

Национальными блюдами крымских татар являются чебуреки , янтыкъ, сарыкъ бурма, сарма, долма, кобетэ , бурма, татар аш, юфакъ аш, шашлык, плов, бакъла шорбасы, шурпа, къайнатма.








Oh My Baklava

