

Татарская кухня.



ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



Татарский народ очень гостеприимен. По древнему татарскому обычаю в честь гостя расстилается праздничная скатерть и на стол выставляются лучшие угощения.



**Перед началом трапезы
мусульманин произносит
молитву, завершается еда также
МОЛИТВОЙ.**



**Татарская кухня обязательно включает
компоненты: мясо, крупы и мучные
изделия, молочные продукты.**

Не зря татарскую кухню называют сытной!



Супы и бульоны всегда наваристые и жирные.

Основу их национальной кухни составляет мясо – баранина, конина, говядина, курица, утятина, дичь.



А еще татары любят каши: рисовые, гороховые, пшенные, гречневые. Они готовят их с добавлением овощей или сухофруктов.



Татарская кухня богата разнообразной выпечкой, поэтому третьим по важности ингредиентом является тесто.



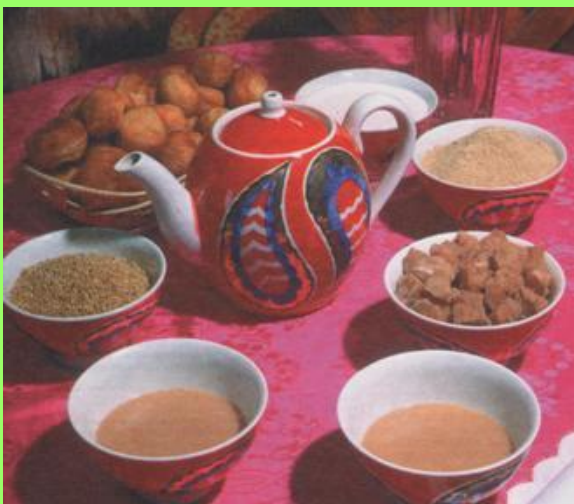
Главным мучным изделием является
хлеб – у татар он зовется икмэк.



**Еще один важный продукт татарской кухни
– молочные продукты. Молоко
используется не в чистом виде, а его
превращают в сметану, кефир или творог,
катык.**



**Любимым напитком у татар является чай,
который пьют часто и много.**



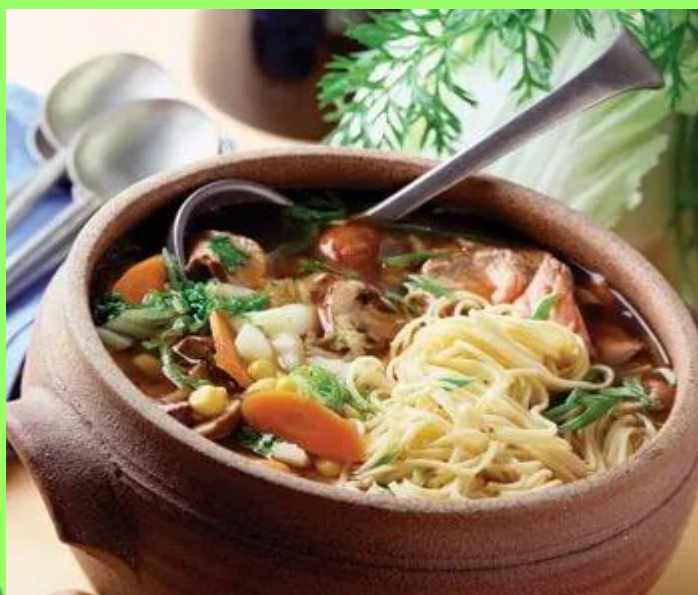
**Чай с печеными изделиями заменяет
порой завтрак или ужин.**

**А теперь мы покажем блюда- гордость
национальной кухни татар.**



Токмач

Токмач — татарский суп-лапша, который должна уметь готовить каждая татарочка.



Татарский плов

Татарский плов – готовится с бараниной



<http://grandbabay.ru>

Бэлиш

Зур бэлиш— татарский национальный пирог. Пирог с мясом (говядиной, бараниной, утиятиной), большим количеством лука, с рисом или картофелем.



Тутырма

Тутырма – домашняя колбаса, из субпродуктов с пряностями.



Шулпа

Татарский бульон шулпа (шурпа) – больше напоминает настоящий русский суп с большим количеством ингредиентов: мясом, овощами, лапшой.



Эчпочмак

Эчпочмаки – небольшие пирожки-треугольники с картофельно-мясной начинкой.



Чак-чак

Чак-чак – угощение из теста с медом. Это традиционное свадебное лакомство



Кош-теле

Ещё одно оригинальное татарское блюдо – кош-теле -воздушное мелкое полупеченье-полупончики, обсыпанные сахарной пудрой.



Кыстыбый

Кыстыбый – мучные пресные лепешки с разнообразными вкусными начинками из мяса, сыра, овощей.



*Спасибо за внимание!
Приятного аппетита!*



*Спасибо за внимание!
Приятного аппетита!*

