

Крымская кухня



Крымская кухня – многообразие блюд народов Крыма.



Разнообразие блюд крымской кухни легко объясняется многонациональным составом населения полуострова и его историческими контактами со странами Средиземноморья, Малой и Средней Азии.



Крымские татары и русские, армяне и украинцы, греки и караимы, белорусы и кипчаки

Блюда крымских татар



Бурма



Сарма



Янтыхи



**Шекер
къыйыкъ**



Къаве



**Гуль
татлысы**

Русские блюда Крыма



Окрошка



Щи



Блины



Шаньги



Пастила



Квас

Блюда украинцев



Борщ



Галушки



вареники с вишней



Шкварки



Узвар



Кнедлики

Блюда армян Крыма



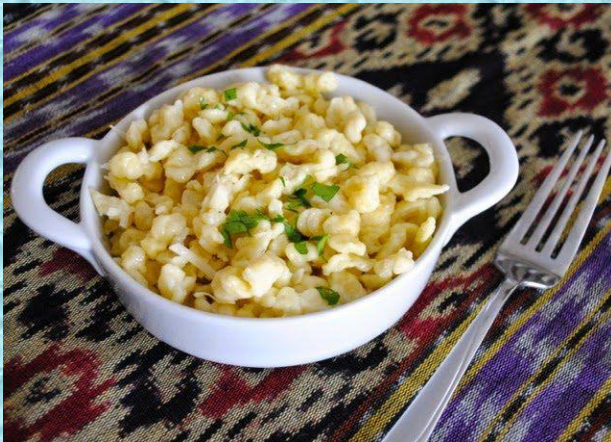
Штрудель



Шепердспай



Бигос



Шпецле



Пихельштайнер



Клопсы

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.



Наиболее востребованными вторыми блюдами *украинской кухни в Крыму* принято считать

вареники

Наиболее востребованными вторыми блюдами *украинской кухни в Крыму* принято считать несколько блюд.

Вареники – известное мучное изделие в славянской кухне, хотя наибольшее распространение они получили именно на украинских землях. Издавна на Украине в качестве начинки для вареников использовали мясо, грибы, ягоды или овощи



Чебуреки по-крымски

- Ингредиенты:

- вода
- соль
- мука
- тертый сыр
- помидоры
- чеснок
- соль по вкусу

- Способ приготовления:

- Помидоры нарезать мелкими кубиками, слегка присолить, добавить пропущенный через пресс чеснок и тертый сыр.
- Приготовить пельменное тесто.
- Тесто разделить на кусочки, скатать в шарики.
- Затем раскатать тесто очень тонко.
- Разложить начинку на один край теста, накрыть вторым краем и обрезать лишнее специальным ножом-колесиком.
- Жарить на растительном масле без запаха. Чебуреки таким способом нужно есть пока горячие. Приятного аппетита!



Блины.

История их появления относится еще к эпохе Средневековья. Это традиционное блюдо восточных славян. На Руси оно имело символическое значение, ведь многие верили что блины – это символ солнца. В те времена их пекли лишь на праздники, в основном на Масленицу. Сейчас же блины – это превосходная закуска, легкая в приготовлении и при этом очень вкусная.



Мастер класс

Приготовление вареников



Приготовление вареников

- **ИНГРЕДИЕНТЫ**
- картофель – 500 г
- мука – 250-270 г
- яйца – 2 шт.
- молоко – 100 мл
- лук репчатый – 2 шт.
- масло растительное – 50 мл+1 ст.л.
- масло сливочное – 50 г
- сахар – 2 ст.л.
- зеленый лук для подачи
- соль



ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Картофель очистить, отварить до
ГОТОВНОСТИ.



Шаг 2

Смешать просеянную с солью муку с яйцами, молоком и 2 ст. л. растительного масла. Вымесить однородное тесто, накрыть и оставить на 30 мин.



Шаг 3

Лук очистить и мелко нарезать. Половину измельченного лука обжарить в оставшемся растительном масле, 6 мин.



Шаг 4

Картофель размять в пюре со сливочным маслом. Добавить обжаренный лук, посолить, поперчить и перемешать. Оставшийся лук обжарить в 1 ст. л. сливочного масла, 10 мин. Добавить сахар и готовить, пока он полностью не растает. Снять с огня, переложить в миску и оставить в теплом месте.



Шаг 5

Тесто раскатать в тонкий пласт. Вырезать из него кружки диаметром примерно 7 см. Разложить по кружкам начинку, сложить их пополам и влажными руками защипать края



Шаг 6

Выложить вареники в кипящую подсоленную воду. Когда они всплывут, варить еще 3 мин. Готовые вареники поместить в миску с карамелизированным луком, перемешать и подать к столу. Можно присыпать тонко нарезанным зеленым луком.



Результат



мы едины навсегда!

