



Своеобразие Восточной кухни

ВЫПОЛНИЛА КАРПЕНКО ОЛЬГА

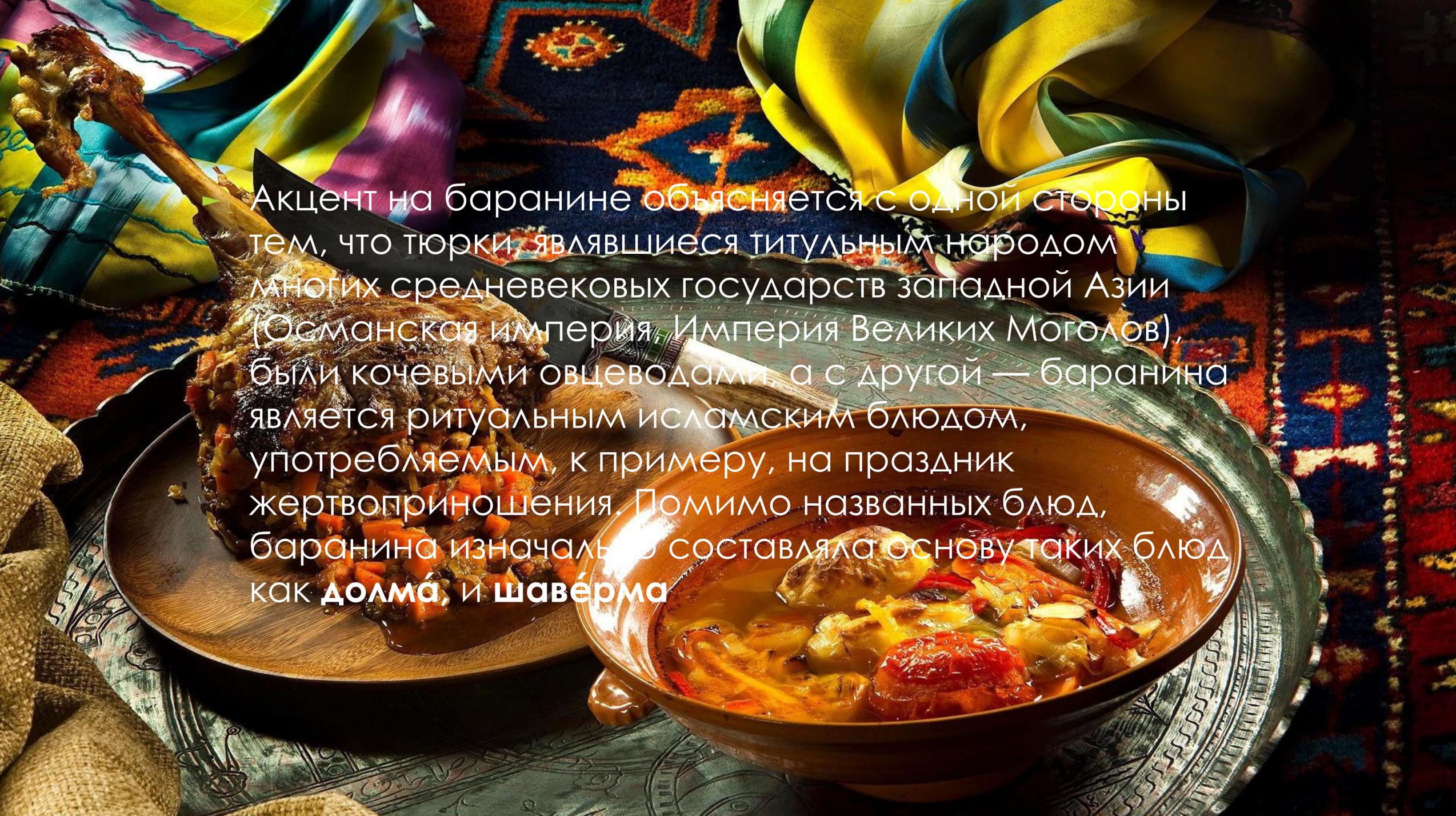
ГРУППА 17ФПР1



► **Восточная кухня** — общий термин для кухни народов Востока, Азии, Индии, Кавказа и Балканского полуострова, ядром которой может являться **китайская, японская, кочевая** или **средневековая тюрко-исламская** кухня

- ▶ Основу пицци составляют баранина и рис, смесь которых в сухом виде образует **плов**, а в жидком **шурпу**. Особенностью восточной кухни является отсутствие супов в европейском понимании. Шурпа — то суп, где грань между бульоном и подливкой оказывается стертой.





Акцент на баранине объясняется с одной стороны тем, что турки, являющиеся титульным народом многих средневековых государств западной Азии (Османская империя, Империя Великих Моголов), были кочевыми овцеводами, а с другой — баранина является ритуальным исламским блюдом, употребляемым, к примеру, на праздник жертвоприношения. Помимо названных блюд, баранина изначально составляла основу таких блюд как **долма**, и **шавэрма**

- ▶ **Долма (толма, сарма)** — блюдо, представляющее собой начинённые овощи или листья (как правило, виноградные), голубцы в виноградных листьях. Начинка обычно готовится на основе риса, может также содержать отварной мясной фарш. Долма широко распространена в кухнях народов Закавказья, Балканского полуострова, Передней и Центральной Азии, а также Северной Африки.



- ▶ Шаурма́, шаверма, (также шавáрма, шуáрма, шаорма)— ближневосточное блюдо арабского происхождения из питы (круглый, плоский пресный хлеб) или лаваша (пресный белый хлеб в виде тонкой лепёшки), начинённого рубленым жареным халяльным («в соответствии с законами шариата») мясом (баранина, курица, реже телятина, индюшати́на с добавлением специй, соусов и салата из свежих овощей).



- ▶ Среди напитков широко распространены кисломолочные продукты, типа **айрана**. Айран — разновидность кисломолочного напитка на основе катыка или разновидность кефира у тюркских, северокавказских, южнокавказских и балканских народов. Традиционный айран изготавливается из коровьего молока с добавлением воды и соли. Вместо коровьего иногда используют козье или овечье молоко.



A close-up photograph of a black plate filled with several pieces of lavash, a traditional Armenian flatbread. The bread is light-colored with some golden-brown spots, indicating it has been cooked. Some pieces are folded into rolls. Fresh green lettuce leaves are arranged around the base of the bread on the plate. The background is a dark, textured surface, possibly a tablecloth.

▶ Закуски представлены **лавашом**, который на востоке играет роль ложки и салфетки.

- ▶ Жаркий климат, способствующий быстрой порче пищи, определил распространение в восточной кухне как десертов, так и острых приправ. Широкую известность получили подаваемые к заварному чёрному кофе «восточные сладости» на основе сушеных фруктов и орехов: **шербет, рахат-лукум, халва, пахлава.**

