




Своеобразие Восточной кухни

ВЫПОЛНИЛА КАРПЕНКО ОЛЬГА

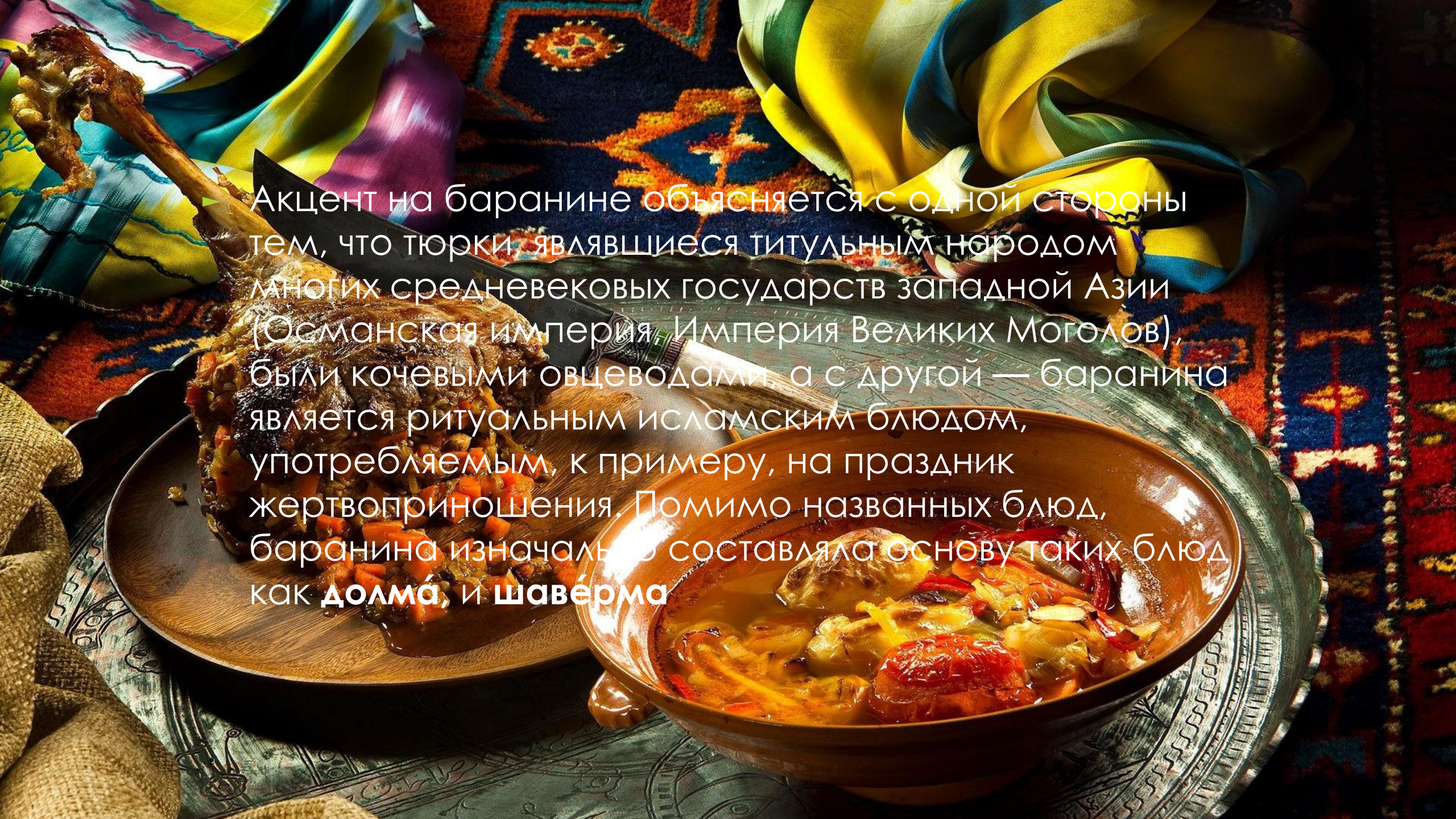
ГРУППА 17ФПР1



► **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 golden-brown, slightly charred lavash bread. The bread is folded and stacked, with some pieces showing a soft, pliable texture. 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 or wall, in shades of red and brown.

▶ 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.**

