



Особенности татарской кухни

Религия татар – ислам – налагает определенные запреты на употребление определенных видов мяса: свинины, а также мяса лебедя и сокола. Кроме того, запрещен алкоголь.

Татары любят наваристые, жирные супы и бульоны, плов – в целом, их блюда очень сытны и питательны.

Большинство основных блюд татарской кухни можно приготовить в котле или казане. Такая особенность характерна для этой национальной кухни потому, что долгое время этот народ был кочевым.

В татарской кухне много рецептов выпечки интересных форм с различными начинками, которые подаются с разными сортами чая.

В традиционных рецептах сложно встретить такой ингредиент, как грибы, но современные хозяйки добавляют его и в выпечку, и в основные блюда.

Поскольку татары изначально являлись кочевым народом, основу их национальной кухни составляет мясо – баранина, конина, говядина, курица, утятина, дичь. По исламским традициям рецепты татарской кухни не используют свинину, которая считается грязным мясом. Остальные же виды мяса готовят в разных вариациях: варят на них супы и бульоны, используют в приготовлении вторых блюд и в начинке для пирогов. Второй по распространенности в татарской кухне ингредиент – это различные крупы. Татары любят каши: рисовые, гороховые, пшеничные, гречневые. Они готовят их с добавлением овощей или сухофруктов.

Татарская кухня богата разнообразной выпечкой, поэтому третьим по важности ингредиентом является тесто, в основном – дрожжевое, из которого получается пышная, мягкая выпечка. Татарские хозяйки пекут как небольшие пирожки, так и закрытые и открытые большие пироги с разными сладкими и солеными начинками. Основным мучным изделием, как и у многих народов Евразии, является хлеб – у татар он зовется икмэк. Еще один немаловажный ингредиент татарской кухни – молочные продукты. Молоко в чистом виде практически не используется – его превращают в сметану, кефир или творог. На основе коровьего или конского молока готовят катык путем квашения. Полученный кисломолочный продукт используют для приготовления популярного освежающего напитка айрана. Катык также является базой для татарского творожного продукта сюзмэ, из которого путем долгого выпаривания готовят татарский сыр под названием корт.

Особенности татарской кухни

Все кушанья можно разделить на следующие виды: жидкие горячие блюда, вторые блюда, печеные изделия с несладкой начинкой (также подававшиеся на второе), печеные изделия со сладкой начинкой, подававшиеся к чаю, лакомства, напитки.

Первостепенное значение имеют жидкие горячие блюда - супы и бульоны. В зависимости от бульона (шулпа), на котором они приготовлены, супы можно разделить на мясные, молочные и постные, вегетарианские, а по тем продуктам, которыми они заправляются, на мучные, крупяные, мучно-овощные, крупяно-овощные, овощные. Однако своеобразие татарского стола до сих пор определяют супы с мучной заправкой, прежде всего суп-лапша (токмач).

В качестве второго блюда в традиционной татарской кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель. На второе чаще всего подают отваренное в бульоне мясо, нарезанное небольшими плоскими кусочками, иногда слегка потушенное в масле с луком, морковью и перцем. Если же суп готовят на курином бульоне, то на второе подают отваренную курицу, также порезанную на кусочки. На гарнир чаще используется отварной картофель, в отдельной чашке подается хрен. В праздничные дни готовят курицу, фаршированную яйцами с молоком (тутырган тавык).

Горячие блюда.

Здесь главное место займут супы и бульоны. Супы можно разделить на мясные, молочные и постные. В первую очередь стоит попробовать суп-лапшу (как мясную, так и грибную). Лапша по-татарски - "токмач", и готовится тесто для лапши особым образом: только яйцо, соль и мука. И нарезается тонко-тонко.



Праздничным блюдом у татар считаются пельмени, которые традиционно подавались молодому зятю и его друзьям (татарские пельмени традиционно мелкие, прямо-таки сказать ювелирные, с тонким слоем теста).



Вторые блюда.

На второе чаще всего подают отварное мясо, нарезанное небольшими плоскими кусками, иногда слегка потушенное в масле с луком, морковью и перцем. Во многих казанских кафе это блюдо называют "мясо по-казански". Обязательно попробуйте, сытно, безумно вкусно и как правило очень нежное и мягкое мясо. Если же суп готовили на курином бульоне, то и на второе будет курица, порезанная небольшими кусками. Одним из любимых гарниров является картошка.



Еще одно безумно вкусное блюдо - азу по-татарски. Это как правило говядина или баранина, тушенная с овощами. Подается с картошкой. Особенную пикантность этому блюду придает соленый огурчик, который входит в обязательную часть этого рецепта.



Выпечка сытная (несладкая)
В татарской кухне очень много выпечки, причем, со сладкой и несладкой начинкой.
Обязательно стоит попробовать "эчпочмак" (треугольник):
пирожок треугольной формы с начинкой из картошки, лука и мяса.



Элеш - пирожок круглой формы с мясной (или говядина, или курица) начинкой и картошкой. Часто подается вместе с горячим бульоном. И, попробовав элеш с бульоном, вы точно испытаете гастрономическое удовольствие! Элеши бывают небольших размеров, на одного человека.



А также бывает "зур бэлеш" - большой элеш. Это огромный пышный круглый пирог. Его удобнее заказывать на целую компанию, чтобы вместе насладиться этим чудом кулинарии. Здесь уже начинка может быть разной: чаще всего мясо - баранина, говядина, курица и др. - с картошкой или же крупяными кашами)



"Кыстыбый" - "блинчик" из картофеля (жареная лепешка с начинкой из картофельного пюре или пшенной каши) - одно из наиболее древних и любимых татарских блюд.



"Перемяч" - это тоже мясной пирожок круглой формы (только с фаршем и без картошки/каш). В старину его делали с начинкой из мелко нарезанного мяса, жарили в масле в казанах (котлах) и подавали к завтраку с крепким бульоном.



Сладкая выпечка

В первую очередь стоит упомянуть "чак-чак" (чем-то напоминает русский "муравейник" - "кусочки" теста, обжаренные в масле и перемазанные медом).



Еще есть "баурсак" -
напоминает собой чак-чак,
но различается по вкусу и
состоит из больших
кусочков теста. Это
традиционное свадебное
блюдо.



Очень вкусна "губадия" - пирог с начинкой из риса, изюма и корта (вид творога).





Интересен "талкыш кэлевэ" (птичы гнезда) - небольшие конусы из жженого сахара (очень вкусно и очень трудоемко!).



Также распространены сметанники (похоже на ватрушку с творогом, но готовится чисто на сметане), различные фруктовые пироги - с яблоками, например.

Татлы - замечательные рулетики из пастилы с сухофруктами (курага, чернослив) и сливочным кремом. "Татлы" - в переводе означает "сладкий, вкусный".



ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ
ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР
КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство, дизайн
и сфера услуг



mck72.ru

+7 (3452) 204-171