

Национальная кухня крымских татар



Презентация
Студентки группы
И/б-18-20
Шахуновой Елены

План:

- Повседневная кухня;
- Праздничная кухня;
- Обрядовая кухня;
- Традиционные напитки;
- Историческая справка;
- Источники.

Повседневная кухня

Разнообразие кухни во многом зависело от местоположения поселения.

Рацион крымских татар:



Южнобережные
крымские татары:

- Рыба;
- Овощи;
- Фрукты;
- Мясо;
- Большое количество пряностей;
- Имеет много общего с турецкой и греческой кухней.

Степные крымские
татары:

- Мясные блюда;
- Изделия из теста;
- Овощи.

Повседневная кухня

Одним из самых распространенных повседневных блюд является **кобете**.



Повседневная кухня

Шурпа (шорба, чорба) — ароматный суп из баранины с крупно нарезанными овощами.



Повседневная кухня

Лагман – это домашняя лапша с густой мясной подливкой, в которой сварены овощи.



Повседневная кухня

Самое известное и распространенное блюдо крымских татар — **чебуреки**. Че – пирожок бореk – МЯСО



Повседневная кухня

Тандырная самса - пирожок с бараниной, очень сытный (туда мелко рубят курдючное сало), с крупно нарезанным луком и рублеными кусочками мяса, сильно перченый и сдобре



Повседневная кухня

Сарма - это маленькие голубцы размером с палец, начинка которых заворачивается в виноградные листья.



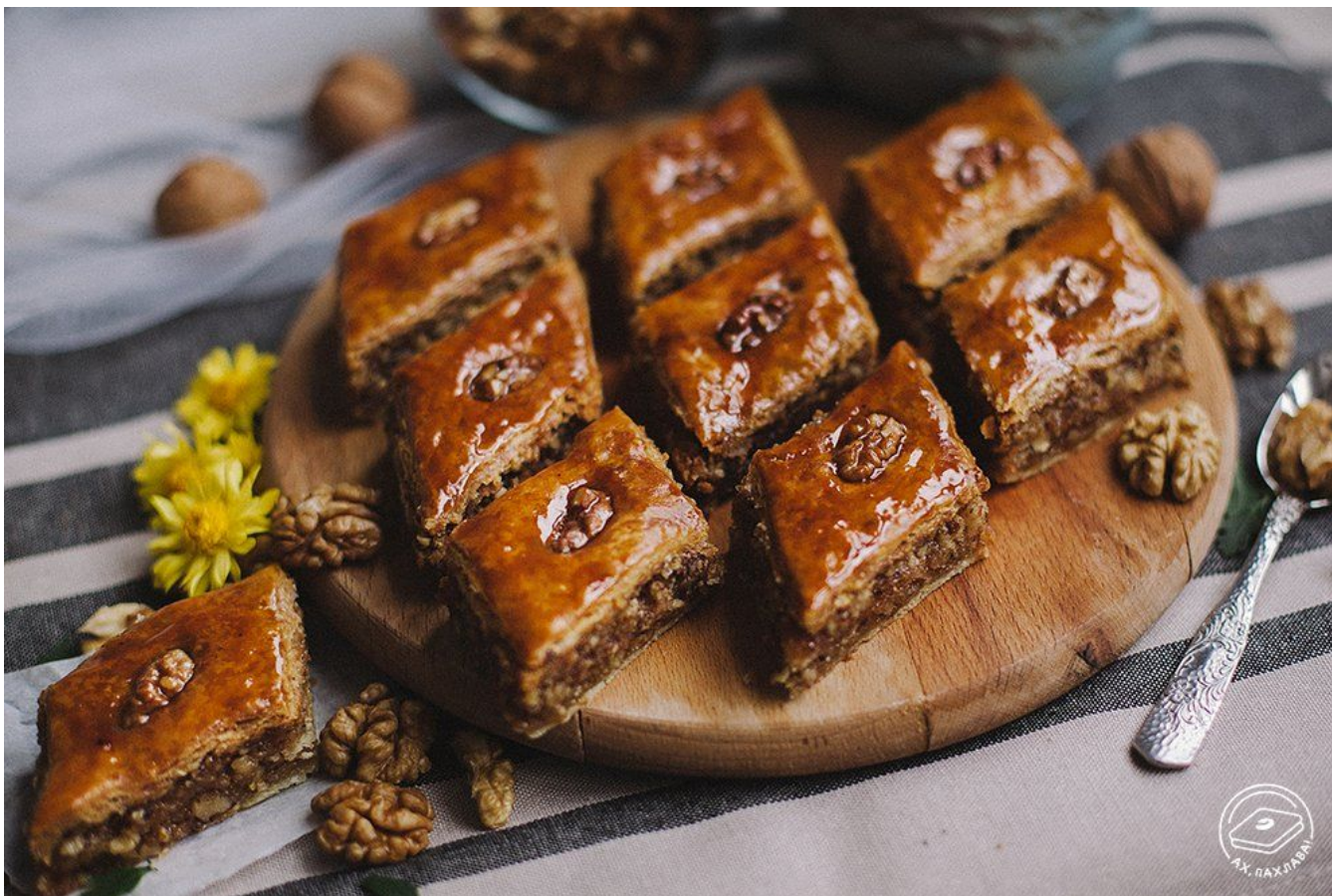
Повседневная кухня

Имам байылды – «рагу» из болгарского перца, баклажана, помидора и лука.



Повседневная кухня

Пахлава – крымско-татарская сладость.



Повседневная кухня

Курабье - это песочное печенье в сахарной пудре.



Праздничная кухня

Крымские татары готовят и салаты, и множество крупяных и бобовых блюд для праздничного стола. Но настоящий король застолья — **плов**. Его здесь готовят строго традиционным, без сухофруктов, как в Узбекистане, без нута, как в Таджикистане



Праздничная кухня

Люля кебаб - мясное блюдо, которое представляет собой фарш, зажаренный на мангале на шампурах.



Праздничная кухня

Сары бурма (фулты) - золотистый рулет с начинкой из мясного фарша (при желании с картофелем) или тыквы.



Обрядовая кухня

Юфахаш – маленькие пельмешки, которые готовит невеста на второй день свадьбы, так проверяется её терпеливость и покладистость. В ложку должно поместиться 10-15 штук.



Обрядовая кухня

У крымских татар есть праздник Рамазан. К нему они готовятся очень долго. Отмечается он по типу нашей Пасхи, т.е. готовится очень много разнообразных вкусных блюд.



Обрядовая кухня

По обычаю вечером хозяйки должны жарить хатламу, чибереки, хыйгъачу. Этот обычай называется "кьокъу чыкьармакъ", что означает «чтобы в доме был запах пищи».



Традиционные напитки

- Крымские татары как правило не употребляют алкоголь, в мусульманской вере это не приемлемо;
- Одним из главных напитков является кофе;
- Наравне с кофе пьют чай. Его пьют из пиалок в разном виде: горячий, холодный, с молоком, травяной и т.д.



Историческая справка

«Первым к пище со словом «Бисмилля» («Во имя Аллаха!») приступал глава семьи, а затем и все остальные участники трапезы. Нарушение этого порядка считалось признаком невоспитанности. После окончания трапезы не вставали из-за стола до тех пор, пока старший не прочитает короткую молитву (софра дувасы), которая включала в себя аят из Корана и благопожелания, обычно в рифмованных строках. Характерной особенностью благопожеланий периода ссылки было также пожелание всем крымским татарам возвращения на Родину в Крым».

Озенбашлы Энвер Мемет-оглу. Крымцы. Сборник работ по истории, этнографии и языку крымских татар, 1997.

ИСТОЧНИКИ

- <http://mirtv.ru/cuisine/134/>
- <https://primechaniya.ru/sevastopol/stati/8945>
- <https://crimea.ria.ru/society/20180818/1115040720.html>
- https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D1%8B%D0%BC%D1%81%D0%BA%D0%BE-%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F

Спасибо за внимание!