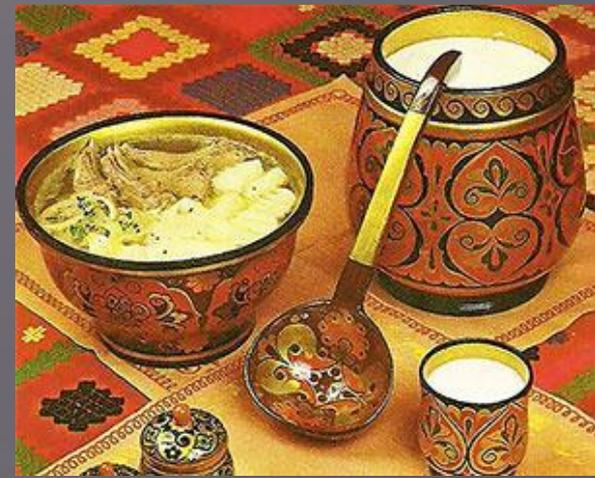
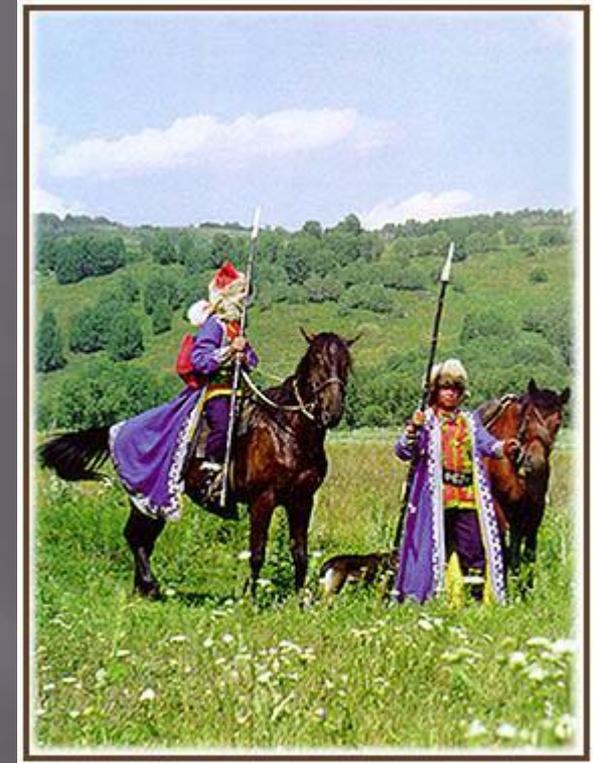


ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ:
«БАШКИРСКАЯ И ТАТАРСКАЯ
НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»





Башкирская кухня (башк. *башкорт аш-һыуы*) — традиционная кухня башкир. Образ жизни народа способствовал формированию самобытной культуры, традиций и кухни башкир: зимовка в деревнях и проживание на летних кочевьях вносило разнообразие в рацион и возможности приготовления пищи.



Башкирские блюда отличаются малым количеством классических пряностей: используются только чёрный и красный перец. Особенностью башкирских блюд является и обилие мяса во всех горячих блюдах и закусках. Любовь башкир к конской колбасе «казы» и конскому салу заслуживает отдельного внимания: башкиры любят есть конину с толстыми кусками сала, запивая его бульоном с кислым коротом (кисломолочный продукт), нейтрализующим последствия такого количества жира.



Бортничество

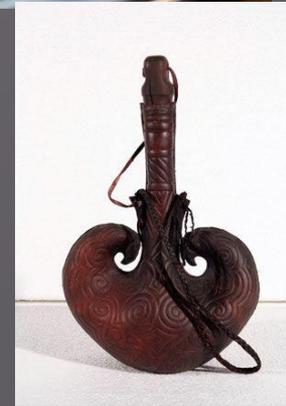
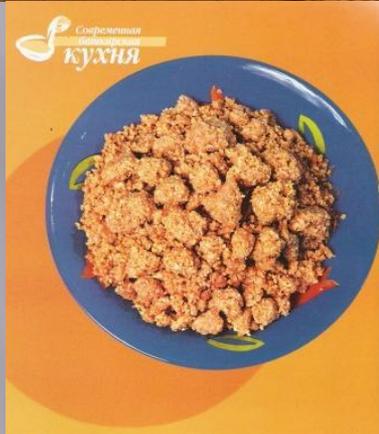


Кочевой образ жизни привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушеная и вяленая конина, баранина, молочные продукты, сушеные ягоды, сушеные злаки, мёд.



Примерами являются такие блюда как казы (конская колбаса), какланган ит (вяленое мясо),





кумыс, сейэле һары май (вишня в топленом масле), муйыл майы (черемуховое масло), корот (сухой курт), эремсек и айран — все эти блюда относительно долго сохраняются даже при летней жаре и их удобно брать с собой в дорогу. Считается, что кумыс готовился именно в дороге — сосуд с кобыльим молоком привязывался к седлу и болтался в течение дня.



Fishki.net



Традиционное башкирское блюдо [бишбармак](#) готовится из отварного мяса и салмы (разновидности крупно нарезанной лапши), обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом. Это другая заметная особенность башкирской кухни: к блюдам часто подаются молочные продукты — редкое застолье обходится без курута или сметаны. Большинство башкирских блюд отличаются простотой приготовления и питательностью.

Татарская национальная кухня – это гордость и достояние страны, ее важная составляющая и даже в какой-то мере достопримечательность. Блюда татары готовят с душой, обязательно соблюдая обычаи. В Татарстане принято угощать тех, кто зашел в дом не только по приглашению, но и случайно ■





Особенности татарской кухни

Прежде чем приступать к готовке, надо знать, каких принципов придерживаются повара Татарстана и хозяйки, получившие многие рецепты по наследству от своих бабушек или мам. Традиции формировались столетиями, но от них не отказываются. Главные особенности национальной кухни:

не употребляется в пищу свинина, потому что народ исповедует ислам;

ни в какие блюда не добавляется алкоголь, также он не употребляется ни за праздничным, ни за повседневным столом;

основные и первые блюда обычно готовятся с большим добавлением жира, поэтому получаются наваристыми, сытными, калорийными; в национальных блюдах не используются грибы (хотя современная кухня допускает их применение);

казан и котел используются часто для приготовления национальной еды, особенно там, где есть возможности готовить на природе; украшением кухни является выпечка, которая представлена



Древняя кухня татар

ДРЕВНЯЯ КУХНЯ ТАТАР

Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными и культурными традициями, уходящими в глубь веков. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней



Напитки татарской кухни

Напитки Наиболее старинным является айран (катык разбавленный холодной водой). Татары издавна употребляют квас из ржаной муки и солода. Во время званых обедов на десерт подают компот из сушеного урюка. Рано вошел в быт татар чай. Чай с печеными изделиями (кабартма, оладьи) порой заменяет завтрак. Пьют его крепким, горячим, часто разбавляя молоком. Чай у татар является одним из атрибутов гостеприимства.

