В гостях у татарской кухни. (2024 год)

-Добрый день, дорогие ребята, коллеги и родители! Сегодня мы поговорим с вами о еде.

 - А какая ваша любимая еда?

- В кухнях многонационального народа России немало повторяющихся блюд. Из набора самых обыкновенных продуктов повара-мастера способны приготовить пельмени по-сибирски, монгольские бозы, абхазские хичины, марийские подкогыль.

Причем все эти блюда, для приготовления которых используют муку и мясо, будут разными на вкус. И это неудивительно: в общие ингредиенты каждый народ добавляет какие-то особенные приправы, использует разное мясо, измельчает его по-своему, даже вкус теста у каждого из этих блюд индивидуальный.

Сегодня у нас необычный праздник. У нас в гостях татарские национальные блюда.

- А какие национальные блюда татар вы знаете?

- Молодцы! На доске вы видите рисунки некоторых блюд.

На празднике скажем от всей души

Татарские блюда вкусны, горячи.

Тут тебе губадия и беляши,

И треугольники, и перемячи.

В школе и дома

Вкусным блюдам каждый рад.

Пышных пирогов тут и несчесть.

За полный стол хвала им и честь.

Татарская кухня, как и кухни многих других народов, имеет древнее происхождение и свои особенности. Основу татарской кулинарии до сих пор составляют мясные блюда, выпечка, а также супы и похлебки на крепком мясном бульоне. Что может сравниться с супом- лапшой, казанским пловом, эчпочмаками и абрикосовым щербетом! Эти и другие блюда станут украшением любого стола, как в будни, так и в праздники.
 В наследство от тюркских племён в татарской кухне остались катык, бал-май, кабартма, из китайской кухни были заимствованы пельмени и чай, из узбекской - плов, халва, шербет, а из таджикской - пахлеве. В свою очередь опыт татарских поваров также был востребован. Оказывается, технологию жарения продуктов русские повара переняли у татар.

 Издавна излюбленным мясным лакомством татар был казылык — вяленая колбаса из конины. Однако самыми любимыми для татар всегда оставались блюда из баранины.

 В татарской кухне много молочных блюд: катык, айран, эремчек, корт – красный творог.

 Но самое большое разнообразие в татарской кухне по сей день существует в рецептуре выпечки из пресного, дрожжевого, сдобного, кислого, сладкого теста.

 Символом благополучия и достатка у татар служил хлеб – икмэк. Он – царь стола, царь нашей жизни. Он доказывает нашу сытность, обилие стола.

Запах вольных полей,

Цвет солнечных лучей

Силу земли – матушки собрал

И все это в себя вобрал.

                Как дитё беззащитно ранимое,

На земле ни с чем не сравнимое,

Ярким солнцем стола его называют

Хлебушком нашим его величают.

 Хлеб нужен каждый день.

Он самый вкусный, благородный,

Он скромный, сильный и почетный.

Про хлеб не забывайте никогда

Помните о нем всегда!

Выращивать хлеб с давних времен считалось самым святым, самым почетным делом. Прежде чем выходить на посев золотых зерен, наши деды ходили в баню, надевали самую чистую рубаху. Сейчас мы живем в другое время! Несмотря на это, хлеб по-прежнему дорог.

На столе теплый хлеб скатертью покрыт

Истинную цену хлеба от меня не скрыли.

Свой душистый запах по дому разнес,

Мечту стать хлеборобом с детства я принес.

Хлеб всегда в каждом доме в почете. Он – стержень жизни. Поэтому надо знать его цену. Без хлеба не проходит ни один обед (обычный или праздничный), он считается священной пищей. В прошлом у татар существовал даже обычай клятвы хлебом — ипидер. Дети с малых лет приучались подбирать каждую упавшую крошку. За едой резал хлеб старший член семьи. Хлеб пекли из ржаной муки. Лишь зажиточные слои населения употребляли, и то не всегда, пшеничный хлеб. В настоящее время в основном употребляется покупной хлеб — пшеничный или ржаной.

- А какие вы знаете пословицы, поговорки и приметы о хлебе?

(Когда кушаешь хлеб, не кроши. Иначе хлеб обидится.

Не клади никаких предметов на хлеб, хлеб – всему голова, он выше всего.

Даже хлебная крошка выше нас, не кроши во время еды.

Не оставляй недоеденный кусок хлеба, а то счастье оставишь.)

 Характерная особенность татарской кухни — обилие жира: используются сливочное, топленое, реже растительное масло, бараний, конский, говяжий или птичий жир и сырое или копченое сало.
 Есть в татарской кухне и свои пищевые запреты. Так, по шариату запрещалось употреблять мясо свиньи, а также некоторых птиц, например, сокола, лебедя - последние считались священными. Один из главных запретов касается вина и других алкогольных напитков. В Коране отмечается, что в вине, как в азартной игре, есть плохое и хорошее, но первого больше.

Блины – известное блюдо во многих странах. Конечно, у разных народов свои особенности приготовления и подачи блинов. Существует много версий возникновения этого кулинарного изделия. Вот одна из версий появления блинов. Однажды, разогревая овсяный кисель, наш предок зазевался, и кисель поджарился и подрумянился, так получился первый блин.

А знаете ли вы, что по традиции блины надо есть только руками. Если проткнешь вилкой блин или разрежешь ножом – накличешь беду, так как блин – это солнце. В Древней Руси человека, разрезавшего блин, забивали палками. С тех пор и осталось это правило – брать блины руками, допускается их сворачивать, скручивать, рвать, но руками.

Татарские блины называются коймаком, от русских блинов они отличаются большей толщиной. Для их приготовления используют пшеничную муку. Их обычно подают к завтраку с растопленным маслом на блюдечке.

Также готовят блины из различных видов муки (овсяной, гороховой, гречневой, пшенной, пшеничной)

Татары готовят блины из пресного теста и подают к столу с маслом, медом или вареньем. Иногда кладут внутрь начинку – творог, мясо.

 Русские пекут блины из дрожжевого теста. Мука берется самая разная: гречневая, пшеничная, просяная, ячменная и даже гороховая. Блины пекутся поджаристые, пористые, пухлые, подаются с разной начинкой.

- А какие блины пекут ваши родители?

- А на какие праздники пекут блины?

- Какие пословицы и поговорки о блинах знаете?

(Блин не клин, брюха не расколет

Без блинов не масленица, а без пирогов не праздник.

Врет, что блины печет: только шипит.

Есть блин так вместе съедим.

И блины испечь требуется время.

Кому блин, кому клин, а кому просто шиш

Куму блинами, а Фому пинками.

На чужой блинок не разевай роток.

Не корми блином, напои прежде водой

Скоро только блины пекутся

Сухой блин горло дерет

Первый блин – комом)

- Давайте споем песню «Коймаклар».

- Одним из самых древних печеных блюд является  **кыстыбый.** Не менее древним является **бэлеш.** Если бэлеш делали малого размера, то называли **вак бэлеш**. К этой же категории выпечки относятся **эчпочмак**  и **перемячи.** Из дрожжевого и пресного теста пекли пирожки – **бэккэны.** Для праздничного стола готовилась **губадия.** Из крутого теста готовили **кабартму** и **юку** (тонкая лапша из пресного или сдобного теста), а также **баурсак** и **юача**, представляющие собой печеные во фритюре шарик из теста и маленький каравайчик. А вот на сладкое к чаю пекли изделия из сдобного и сладкого теста: чельпэк, катлама, кош-теле каклы- и **катлы-паштеты** (слоеный и открытый пироги) и, конечно же, **чэк-чэк.**

Первостепенное значение имеют жидкие горячие блюда — супы и бульоны. Праздничным и в некоторой степени ритуальным блюдом у татар являются [пельмени](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8), которые всегда подавались с бульоном.

Широкое распространение в татарской кухне имеют различные [каши](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B0): пшенная, гречневая, овсяная, рисовая, гороховая и т. д.

Большой популярностью у татар пользуются яйца домашних птиц, главным образом куриные. Их едят в варёном, жареном и печёном виде.

- Какие напитки пьют татары? (чай, морс, кисель, компот, катык, айран…)

Из напитков наиболее старинным является [*айран*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B9%D1%80%D0%B0%D0%BD), получаемый путем разбавления *[катыка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%BA%22%20%5Co%20%22%D0%9A%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%BA)* холодной водой. Татары издавна употребляют также квас, приготовлявшийся из ржаной муки и солода. Во время званых обедов на десерт подают компот из сушеного урюка.

Рано вошел в быт татар чай, большими любителями которого они являются. Чай с печеными изделиями (кабартма, оладьи) порой заменяет завтрак. Пьют его крепким, горячим, часто разбавляя молоком. Чай у татар является одним из атрибутов гостеприимства.

Я хочу открыть секрет

И полезный дать совет:

Если хворь с кем приключится,

Чаем можно полечиться!

Чай всех снадобий полезней

Помогает от болезней!

Чай в жару нас освежает,

А в морозы согревает.

И сонливость переборет,

И с усталостью поспорит!

Сокрушит любой недуг.

Чай - здоровью лучший друг!

Особенное внимание татары обращали на чайную посуду. Чай любили пить из маленьких чашек (чтобы не остывал). Низкие маленькие чашечки, с закругленным дном и блюдцем, в народе принято называть «татарскими». Предметом сервировки чайного стола, кроме чашек, индивидуальных тарелок, сахарницы, молочника, заварного чайника, чайных ложек, являлся и самовар. До блеска вычищенный, шумящий самовар с заварным чайником на конфорке задавал тон приятной беседе, хорошему настроению и всегда украшал стол как в праздники, так и в будни.

- О татарской кухне и многие другие рецепты вы можете найти в книгах. Вот некоторые из них (выставка книг).

- А теперь подведем итог и проверим ваши знания.

- Задание первому ряду. Представьте, что вы в большом городе зашли в столовую с татарской кухней, пообедать. Что вы возьмете?

- Задание второму ряду. Ваши родные позвонили по телефону и сообщили, что будут у вас через час. Что вы можете приготовить за это время?

- Сейчас я предлагаю вам разгадать кроссворд на татарском языке.

- Поиграем в игру «запутавшееся слово»

 - Сегодня мы прославляли хлеб и татарские национальные блюда. Это так и положено. Мы не должны оставаться равнодушными к таким вещам, в которые вложены горы труда. Мы жить будем счастливо только в том случае, когда будем дорожить и уважать их.

 - Дома каждый из вас вместе с родителями приготовили татарские блюда. Давайте пригласим всех к столу и попробуем угощения. Гости дорогие, присаживайтесь к нашему дружному столу.