

Московский городской Дворец детского(юношеского) творчества
Центр художественного образования
Студия декоративно-прикладного творчества

Формирование кулинарных традиций татарского населения Нижегородской области

Проектно-исследовательская
работа

Шигабутдиновой Равили

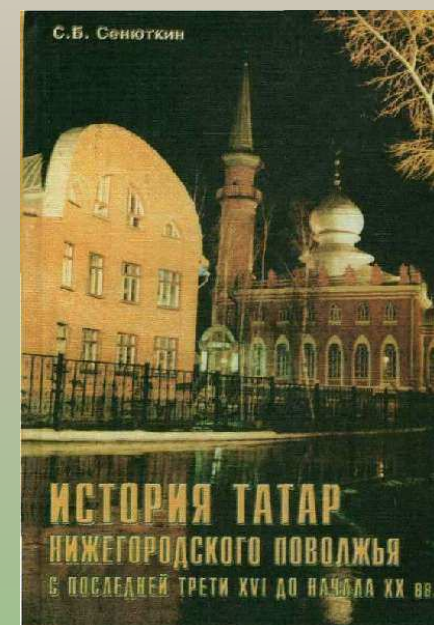
Шигабутдиновой Рамили

Руководитель
Шамардина Татьяна Борисовна




Цель работы

Изучить исторический аспект формирования кулинарных традиций татарского населения Нижегородской области; научить ребят нашей учебной группы готовить блюда татарской кухни;





Задачи

- ❖ собрать и систематизировать информационный материал по теме;
 - ❖ выделить основные факторы, влияющие на формирование кулинарных традиций;
 - ❖ определить своеобразие татарской кухни;
 - ❖ проанализировать возможность приготовления блюда национальной татарской кухни в условиях лаборатории;
 - ❖ приготовить и продемонстрировать: блюдо национальной кухни – «эчпочмак»; представить реферативную работу и презентацию;
- 



История жизни татар Нижегородского Поволжья

Основные этапы

- ❖ С 14 века начинается проникновение на территорию Нижегородской земли кочевых тюркских племен – болгар и мишарей
- ❖ С середины 15 века формируется этническая общность и облик сергачских мишарей в зависимости от Московского государства в составе многонациональной Нижегородской земли
- ❖ Эпоха Золотой орды, 16 – 18 века – процесс сближения татар-мишарей с казанскими татарами
- ❖ Несмотря на территориально разбросанное проживание, татары-мишари осознают себя неразрывной частью единого татарского народа, сплоченного близостью этнических корней и общностью истории, религии, культуры и быта с казанскими татарами





Своеобразие и неповторимость татарской кухни


Факторы, повлиявшие на формирование кулинарных традиций
татарского населения

исторические традиции

природные условия Поволжья

особенности хозяйственной деятельности

культурный обмен с соседними народами



Основные черты татарской кухни

Издавна татары занимались оседлым земледелием и животноводством, что способствовало преобладанию в пище мучных и мясомолочных блюд.

Любимым мясом у татар всегда считалась баранина, хотя она и не занимала исключительного положения. Наравне с ней готовили блюда из говядины, конины, мяса домашних птиц (кур, уток и гусей)



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.



В татарской кухне много молочных блюд. Собственно цельное молоко использовали только для кормления детей или для чая, в то время как взрослое население предпочитало кисломолочные продукты. Из заквашенного топленого молока готовили **катык**. Разбавляя его холодной водой, получали **айран** - напиток, который хорошо утолял жажду. Из того же катыка готовили **сюзмэ** (или сюзмэ) - разновидность татарского творога.



Татарская национальная кухня развивалась не только на основе своих этнических традиций, большое воздействие на нее оказали кухни соседних народов — русских, мари, удмуртов и др., а также народов Средней Азии, особенно узбеков, таджиков



В татарскую кулинарию довольно рано проникли такие блюда, как плов, халва, шербет.



Первостепенное значение имеют жидкие горячие блюда — супы и бульоны.



Суп куллама (по-деревенски)

Своеобразие татарского стола до сих пор определяют супы с мучной заправкой, прежде всего суп-лапша (токмач).



Широкое распространение в татарской кухне имеют различные каши: пшенная, гречневая, овсяная, рисовая, гороховая и т. д.



Некоторые из них являются очень древними. Пшенная, например, в прошлом была ритуальным блюдом.

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



Одним из древних печеных блюд является **бэлеш** (или бэлиш) - большой пирог из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранина, говядина, гусятина, утятинa) с крупой или картофелем.

Для праздничного стола готовилась **губадия** - круглый пирог с высокой многослойной начинкой



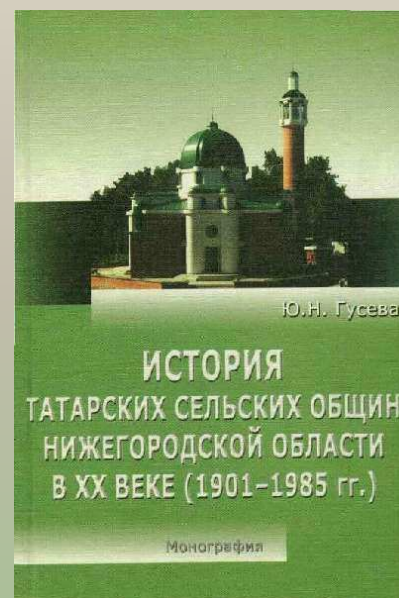
Чэк-чэк (чак-чак) - блюдо из слепленных медом мелких шариков или полосок сдобного теста, иногда с орехами - гордость татарской национальной кухни.



Этапы творческой работы



Работа с информационными источниками



На основе собранного материала

- ❖ Определили основные факторы, которые повлияли на формирование кулинарных традиций татарского населения Нижегородского Поволжья
- ❖ Выделили особенности и своеобразие татарской кухни
- ❖ Подобрали рецептуру, проанализировали возможность приготовления блюд татарской кухни в условиях лаборатории и разработали инструкционные карты
- ❖ Научили ребят нашей учебной группы готовить **эчпочмак** (треугольный пирожок), татарское национальное блюдо, печёное изделие из дрожжевого, реже пресного теста, с начинкой из картофеля, мяса и лука.



Приготовление

Подготовка продуктов



Замешивание теста



Приготовление
начинки



Формование и
выпечка пирожков





Выводы

Кулинарные рецепты и приемы приготовления пищи у каждого народа не случайны. Все они сложились в результате многовековой эволюции, под воздействием множества природных, исторических и социально-экономических факторов. Они отражают тысячелетний коллективный опыт народов, соответствуют особенностям природной среды их обитания, национальным традициям, вкусам и образу жизни. Этому в полной мере отвечает рецептура и технология приготовления блюд национальной татарской кухни.



Итог проектно-исследовательской работы



- ❖ Реферат
- ❖ Презентация
- ❖ Приготовленное блюдо

