***Суп – лапша***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• 1 небольшая курица

• 1 тонкая длинная морковка

• 1 средняя луковица

• по 3–4 перышка зеленого лука и веточки укропа

• 3–4 лавровых листа

• соль, молотый черный перец

Для лапши:

• 1–2 стакана муки

• 2 яйца куриных или 1 гусиное

• 1 ч. л. соли

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Для лапши разбейте яйца в небольшую миску, добавьте соль, размешайте вилкой до однородности. В большую миску насыпьте 1 стакан просеянной муки и вылейте яйца с солью. Деревянной ложкой начинайте вымешивать, постепенно подсыпая оставшуюся муку. Продолжайте месить загустевшее тесто руками, оно должно стать упругим и крутым. Готовое тесто заверните в пленку и уберите в холодильник для расстойки на 2 ч.

Шаг 2

Разделите тесто на кусочки размером с небольшое яблоко. Раскатывайте скалкой поочередно каждую часть как можно тоньше, до полупрозрачности. Расстелите на большом столе полотенца и выложите на них раскатанные пласты теста. Подсушите их несколько минут. Сверните пласты теста рулетом, острым ножом нарежьте тончайшую лапшу и выложите ее на поднос.

Шаг 3

Положите курицу в кастрюлю, добавьте очищенный лук. Залейте 3 л питьевой воды, поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Убавьте огонь до минимального, шумовкой снимите пену и неплотно накройте кастрюлю крышкой. Варите бульон на медленном огне, не допуская бурного кипения, периодически снимая накипь и пену, 1,5–2 ч, в зависимости от качества курицы. В процессе варки снимайте жир с поверхности в отдельную посуду, он еще пригодится.

Шаг 4

Морковь очистите и нарежьте тонкими кружками. Положите в бульон за 20 мин. до окончания варки. Вместе с морковью добавьте лавровый лист.

Шаг 5

В кастрюльку перелейте около 1 л бульона. Доведите до кипения, посолите. Отваривайте в этом бульоне лапшу порциями по 1–2 мин. Готовую лапшу перекладывайте в миску и с каждой новой порцией добавляйте в лапшу снятый ранее с бульона жир.

Шаг 6

Выньте из кастрюли с бульоном курицу, лавровый лист и вареную луковицу. Курицу слегка остудите. Срежьте мясо с костей мелкими кусочками. Бульон посолите и поперчите. Зеленый лук и укроп нарежьте очень мелко.

Шаг 7

Положите в тарелку порцию лапши, на лапшу уложите несколько кусочков куриного мяса. Налейте в тарелку бульон, стараясь захватить пару кружков моркови. Присыпьте зеленью. Большую часть зелени поставьте на стол.

***Плов в казане***

Ингредиенты

• 1 кг риса

• 1 кг баранины

• 1 кг моркови

• 300 мл растительного масла

• 4 небольшие луковицы

• 2 небольших сухих острых перчика

• чеснок – 2 головки

• 1 ст. л. сушеного барбариса

• 1 ст. л. зиры

• 1 ч. л. семян кориандра

• соль

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Рис промыть в нескольких водах. Последняя вода после промывки должна остаться совершенно прозрачной.

Шаг 2

Баранину вымыть и нарезать кубиками. 3 луковицы и всю морковь очистить. Лук порезать тонкими полукольцами, морковь – длинными брусками толщиной 1 см. Чеснок очистить от верхней шелухи, но не разделять на зубчики.

Шаг 3

Казан или толстостенную кастрюлю разогреть, влить масло и прокалить его до появления светлого дымка. Добавить оставшуюся луковицу и прожарить ее до черного цвета. Вытащить луковицу из кастрюли.

Шаг 4

Подготовить зирвак (основу плова). Положить лук и, помешивая, обжарить его до темно-золотистого цвета,7 мин.

Шаг 5

Добавить мясо и жарить до появления корочки.

Шаг 6

Выложить морковь, жарить, не перемешивая, 3 мин. Затем все перемешать и готовить 10 мин., слегка помешивая.

Шаг 7

Растереть пальцами или пестиком зиру и кориандр, добавить в зирвак вместе с барбарисом и посолить.

Шаг 8

Уменьшить огонь до среднего и готовить, пока морковь не станет мягкой, 7–10 мин. Влить в казан кипяток слоем 2 см. Положить острый перец. Уменьшить огонь и тушить зирвак 1 час.

Шаг 9

Рис еще раз промыть, дать стечь воде. Выложить рис на зирвак ровным слоем, увеличить огонь до максимума и влить через шумовку в казан кипяток так, чтобы он покрыл рис слоем 3 см.

Шаг 10

Как только вода впитается, вдавить в рис головки чеснока, убавить огонь до среднего и варить до готовности риса.

Шаг 11

Несильно ударить шумовкой по рису. Если звук от удара будет глухим, сделать в рисе тонкой палочкой несколько проколов до самого дна.

Шаг 12

Разровнять поверхность, накрыть узбекский плов тарелкой, а сверху крышкой. Уменьшить огонь до минимума и оставить плов на 30 мин.

***Лепешки кыстбай с пшенной кашей и картошкой с луком***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• 530 г муки

• 300 г сметаны жирностью 20%

• 2 яйца

• 50 мл растительного масла

• ½ ч. л. соли

Для картофельной начинки:

• 1 кг картофеля

• 200 г лука

• 150 мл молока

• 100 г сливочного масла

• 1 ч. л. соли

Для пшенной начинки:

• 250 г пшенной крупы

• 1 л молока

• 100 г сливочного масла плюс еще для смазывания

• 1ст. л. сахара

• 1 ч. л. соли

• соли

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Для теста смешайте все ингредиенты, замесите его до однородности, разделите на кусочки по 25 г. Раскатайте каждый в лепешку толщиной 1 мм, диаметром 12–14 см.

Шаг 2

Обжарьте лепешки с двух сторон на сухой, раскаленной сковороде. Готовые лепешки смазывайте маслом, складывайте в стопку и накрывайте миской, чтобы лепешки оставались горячими.

Шаг 3

Сварите очищенный картофель, воду слейте, картофель в кастрюле подсушите на слабом огне. Добавьте горячее молоко и сливочное масло, растолките картофель в пюре, посолите. Лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Смешайте с пюре.

Шаг 4

Пшено промойте, отварите в 1 л кипящей подсоленной воды до полуготовности. Влейте молоко, добавьте сливочное масло и сахар. Сварите до готовности.

Шаг 5

На половину каждой лепешки положите начинку – пюре или кашу – и накройте второй половиной. Смажьте сливочным маслом. Подавайте горячими с чаем.

***Кош теле***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• сахар – 1 ст. л.

• пудра сахарная

• молоко – 2 ст. л.

• мука – 500 г

• разрыхлитель – 1 ч. л.

• яйцо – 5 шт.

• соль – по вкусу

• топленое масло для обжаривания

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Разбить в миску яйца, добавить сахар, соль, разрыхлитель и молоко. Тщательно взбить до получения однородной смеси. Постепенно просеять в смесь муку и замесить тесто. Отставить на 5 мин.

Шаг 2

На присыпанном мукой столе раскатать тесто в очень тонкий пласт. Присыпать сверху мукой. Разрезать пласт на полоски шириной 3–3,5 см. Затем полоски разрезать на ромбики длиной 4–5 см.

Шаг 3

Разогреть в сотейнике топленое масло и обжарить тесто до золотистого цвета. Дать остыть, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

***Шурпа***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• 600–700 г бараньей корейки на косточках целым куском

• 500 г картофеля

• 2 сладких перца

• 3 спелых помидора

• 1 средняя морковка

• 1 белая луковица и зелень

• соль, свежемолотый черный перец

• ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Шаг 1

• Залейте баранину холодной водой так, чтобы мясо было полностью покрыто.

• Шаг 2

• Доведите до кипения, снимите пену, посолите, уменьшите огонь, варите до мягкости мяса Очистите картофель, морковь и сладкий перец, нарежьте средними ломтиками.

• Шаг 3

• Положите к мясу морковь и картофель, варите 15 мин. Затем добавьте сладкий перец и помидоры, доведите до кипения, приправьте солью и перцем, закройте кастрюлю крышкой и оставьте на 30 мин.

• Шаг 4

• Выньте мясо из бульона, аккуратно разрежьте на порционные куски между ребрышками. В каждую тарелку выложите порционный кусок корейки с косточкой и овощи, залейте бульоном и посыпьте нарезанным тонкими кольцами луком и зеленью.

***Азу***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Говядина — 700 Грамм

• Огурец соленый — 3 Штуки

• Картофель — 8 Штук

• Лук репчатый — 3 Штуки

• Чеснок — 4 Зубчика

• Соус томатный — 3 Ст. ложки

• Лавровый лист — 2-3 Штук

• Масло растительное — По вкусу

• Перец черный молотый — По вкусу

• Соль — По вкусу

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Мясо нарезаем на брусочки. В сковороду наливаем немного растительного масла и обжариваем на нем мясо со всех сторон до румяной корочки.

Шаг 2

Репчатый лук нарезаем полукольцами.

Шаг 3

Обжариваем его до золотистого цвета на другой сковороде.

Шаг 4

Теперь добавляем к луку томатный соус, перемешиваем и жарим 2 минуты.

Шаг 5

Картофель чистим и нарезаем на кубики или бруски.

Шаг 6

Выкладываем картофель на сковороду к мясу, вливаем бульон и тушим все почти до полной готовности картофеля.

Шаг 7

Соленые огурцы нарезаем соломкой и обжариваем отдельно в течение нескольких минут.

Шаг 8

Когда картофель будет почти готов, выкладываем на сковороду огурцы и обжаренный в томате лук, измельченный чеснок, лавровый лист, солим и перчим, перемешиваем. Тушим азу еще минут 10-15 на медленном огне.

Шаг 9

Готовое блюдо украшаем свежей зеленью и подаем к столу. Приятного аппетита!

***Паровая катлама***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• 1 кг теста для мантов

• 900 г мякоти баранины

• 200 г курдючного жира

• 600 г лука

• 1 ч. л. молотого кориандра

• соль, черный и красный перец

• сливочное масло, укроп, катык или сметана для подачи

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Для начинки нарежьте мясо, жир и лук кубиками со стороной 3 мм. Смешайте все это с кориандром, перцем и солью, добавив 2 ст. л. воды.

Шаг 2

Разделите тесто на 4 части. Раскатайте тонко, приближая пласт теста при раскатывании к длинному прямоугольнику. Приготовленную начинку разделите на четыре части.

Шаг 3

Выложите начинку ровным слоем на раскатанный пласт теста, не доходя 1,5 см до краев, и начинайте сворачивать тесто с фаршем с более длинной стороны прямоугольника. Когда дойдете до противоположного края теста, удобнее не докручивать рулет до конца, а оставшийся край «внатяг» завернуть на верх рулета и слегка прижать. Боковые части плотно залепите, чтобы не было потери сока.

Шаг 4

Уложите длинные рулеты спиралью на смазанный маслом круг мантышницы. Верхняя часть рулетов не должна касаться следующего круга. Если рулеты получились высокими, перед укладыванием на круг слегка прижмите их по всей длине, уменьшив высоту. Места, где стенки рулета соприкасаются друг с другом, промажьте маслом. Готовьте на пару 45–50 мин.

Шаг 5

Перекладывайте рулеты поочередно в плоское блюдо, обильно смазывайте сливочным маслом и нарезайте порционными кусками длиной 7–8 см.

Шаг 6

Горячую катламу присыпьте мелко нарезанным укропом. В качестве соуса подайте сметану или катык, заправленные красным перцем.

***Баурсаки (пончики)***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• 4 стакана муки

• молоко – 1,5 стакана

• сахар – 2 ст.л.

• 2 ст. л. дрожжей

• 0,5 ст. л. соли

• 2 стакана жира для жарки

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Из муки, молока, сахара и дрожжей приготовить безопарное тесто. Дать ему расстояться 30–40 минут. Потом раскатать в виде колбасок диаметром 2,5 см и нарезать кусочками такой же длины.

Шаг 2

Раскалить жир в глубокой сковороде и жарить баурсаки до готовности.

***Перемячи***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• 1 кг муки

• 2 стакана молока

• 40–50 г свежих дрожжей или 20 г сухих

• 2 яйца

• 70–100 г жира (бараньего, говяжьего, куриного или их смесь)

• 2 ст. л. сахара

• 1 ч. л. соли

Для начинки:

• 500 г мякоти говядины

• 1 средняя луковица

• соль, свежемолотый черный перец

• 400–500 мл растительного масла

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Стакан молока подогрейте до 38 °С, добавьте сахар и дрожжи. Уберите в теплое место. Прогрейте жир и остатки молока.

Шаг 2

В большой миске смешайте молоко, жир, соль, яйца и дрожжи. Просейте муку, добавляя ее порциями к жидкой части теста. Вымешивайте тесто ложкой, затем руками. Скатайте тесто в шар. Положите в высокую кастрюлю, закройте. Поставьте в теплое место на 1 ч. Обомните, оставьте еще на 1 ч.

Шаг 3

Опять обомните, оставьте на 30–40 мин.

Шаг 4

Для начинки мясо нарежьте и пропустите через мясорубку, затем прокрутите лук. Добавьте соль и перец. Тщательно вымесите.

Шаг 5

Подготовьте на столе пространство для выкладывания перемячей и полотенца. Отрывайте от теста куски, скатывайте шарики размером с большой грецкий орех и выкладывайте на стол. Накройте полотенцем и дайте подойти, 15–20 мин.

Шаг 6

Затем шарик теста расплющите в лепешку, положите в центр 1 ч. л. с горкой фарша. Упритесь в фарш большим пальцем той руки, которой вы держите лепешку, вминая фарш в тесто. Другой рукой залепите края теста мелкой «сборочкой» вокруг фарша, вращая лепешку вокруг пальца, уминающего фарш. Должно получиться отверстие диаметром 1 см, а бортики теста должны возвышаться над фаршем. Готовые перемячи накройте полотенцем и оставьте на 15–20 мин. Большая часть складочек теста за это время разгладится.

Шаг 7

Во фритюрнице или в казане разогрейте растительное масло. В масло бросьте половинку очищенной морковки. Она должна заплясать в масле, стремительно покрываясь пузырьками. Морковку извлеките и начинайте жарить перемячи, опуская их в масло по 5–6 штук. Перямяч опускают в масло отверстием вниз. Как только станет заметно, что края стали коричневыми, перемяч переворачивают. Когда обжарится и нижняя часть, перемяч извлекают шумовкой. Готовые перемячи складывают в кастрюлю с крышкой, накрытую теплым полотенцем

***Эчпочмак с бараниной***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• 400–500 г муки

• 60 г сливочного масла

• 200 мл кефира

• 2 ст. л. деревенской сметаны

• 1 стакан мясного бульона

• 1 ст. л. сахара

• 0,5 ч. л. соды

• по 1 ч. л. лимонного сока и соли

• 1 яйцо и сливочное масло для смазывания теста

Для начинки:

• 300 г мякоти баранины

• 3 средние картофелины

• 2 средние луковицы

• 2 лавровых листа

• соль, черный молотый перец

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Для теста растопить в сотейнике сливочное масло, снять с плиты, немного охладить. Смешать с кефиром и сметаной. Добавить 400 г просеянной муки. В столовой ложке смешать соду и лимонный сок, добавить в тесто, посолить. Тесто выложить на стол и, подсыпая еще немного муки, не более 100 г, замесить мягкое тесто. Накрыть полотенцем, оставить на 20 мин.

Шаг 2

Для начинки мясо промыть, нарезать мелкими кубиками. Картофель и лук очистить, нарезать так же. В миске смешать все ингредиенты. Лавровый лист наломать на 3–4 части, вместе с черным перцем и солью добавить в начинку.

Шаг 3

Тесто раскатать в колбаску, разделить на куски по 70–80 г, раскатать каждый в лепешку. Выложить в центр начинку, защипнуть пирожок с трех сторон, образуя треугольник. В центре оставить небольшое отверстие. Разложить пирожки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Яйцо и немного растопленного сливочного масла взбить с солью. Смазать пирожки. Выпекать при 180°С 20–30 мин.

Шаг 4

Достать противень и влить в пирожки по 1 ст. л. бульона. Вернуть в духовку и довести до готовности, 20–30 мин.

***Катык***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• 1 л натурального молока

• 1 ст. л. готового катыка (мацони, простокваши)

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Вернемся к рецепту каймака. У нас там осталось молоко, с которого сняли весь жир – немногим более 4 л из пяти. Причем оно стояло весь день при комнатной температуре. При этом не скисло, потому что мы его вскипятили. Вот из этого обезжиренного молока комнатной температуры и нужно делать чудодейственный татарский катык. Хотя можно и из обычного свежего молока. Есть одна сложность: чтобы заквасить молоко, нужен готовый настоящий катык. Замкнутый круг! Попробуем найти вход в этот круг терпением и старанием. Если вы не живете в Татарстане, то готового катыка вам взять негде. Но ведь есть, наверное, кавказский мацони или русская простокваша, в конце концов. Можно заквасить ими. Хотя так катыка вы еще не получите – у вас будет почти тот кисломолочный продукт, которым вы заквасили молоко. И он тоже совсем не плох. И вы будете продолжать заквашивать на протяжении времени по литру цельного молока частью предыдущего, заквашенного. Так с каждой закваской ваш кисломолочный продукт будет приближаться к настоящему катыку.

Шаг 2

Вскипятите хорошее молоко (из-под коровы). Остудите до температуры тела (около 36 °С). Эта температура легко определяется рукой.

Шаг 3

Возьмите закваску от предыдущей партии катыка. Лучше всего средней степени кислоты, не на стадии перекисания.

Шаг 4

Закваску размешайте до однородности, выложите в литровую банку. Залейте молоком. Прикройте неплотно крышечкой или маленьким блюдцем. Банку укутайте толстым полотенцем, чтобы как можно дольше держалась та самая температура, при которой молочнокислые бактерии активны.

Шаг 5

Поставьте банку в такое место, чтобы никто ее не потревожил. Тряски и толчков этот процесс не любит. Выдерживайте молоко в таком состоянии около 12 ч.

Шаг 6

После чего еще один обязательный этап – уберите банку в холодильник для того, чтобы процесс скисания остановился в нужный момент и сам катык загустел.

***Чельпек: сладкие татарские лепешки***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Яйца – 10 шт.

• Молоко (или сливки) – 100 мл

• Сахар – 3 ч.л.

• Сахарная пудра – 100 г

• Мука – сколько вберет тесто

• Сода - щепотка

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Смешиваем яйца и молоко, добавляем сахар и соду. Вводим муку, чтобы вышло крутое пресное тесто.

Шаг 2

Тесто раскатывается тонко (до 2 мм) и нарезается по ободу тарелки кругами в 20-25 см в диаметре.

Шаг 3

Жарятся чельпеки в большом количестве топленого масла, на глубоких сковородах.

Шаг 4

Чтобы края чельпеков-блинов не загибались и не вздувались при жарке, их обжимают все время деревянными спицами.

Шаг 5

По остывании чельпеки посыпаются сахарной пудрой.

***Ляваш***

Ингредиенты

* Молоко — 1 Стакан
* Яйца куриные — 2 Штуки
* Сливочное масло — 100 Грамм
* Мука — 450 Грамм
* Изюм — 500 Грамм
* Сахар — 5 Чайных ложек
* Растительное масло — 100 Миллилитров (для жарки)

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Просейте муку, отмерьте масло, промойте изюм, откиньте его на сито.

Шаг 2

Начинаем, естественно, с теста. Вливаем в миску стакан холодного молока, туда же вбиваем пару яиц. Перемешиваем.

Шаг 3

В полученную массу добавляем растопленное сливочное масло. Перемешиваем.

Шаг 4

Небольшими порциями начинаем подмешивать муку. Сперва перемешиваем ложкой, а когда тесто станет более эластичным, начинаем замешивать руками.

Шаг 5

Из получившегося теста формируем шар, который накрываем салфеткой и оставляем в теплом месте минут на 40.

Шаг 6

Спустя 40 минут делим наше тесто приблизительно на 12 шариков размеров с куриное яйцо, каждый из которых раскатываем примерно до размера сковороды, в которой будем жарить. Сковорода должна быть достаточно большой, поскольку ляваш по размерам соотносим с чебуреками. На одну половину раскатанного теста выкладываем часть изюма, присыпаем его сахаром.

Шаг 7

Формируем ляваш, тщательно залепливая края. Для красоты можно пройтись по месту стыка специальным ножом для чебуреков.

Шаг 8

Обжариваем как чебуреки - в большом количестве разогретого масла с обеих сторон до золотистого цвета теста.

Шаг 9

Готовые ляваши остужаем (горячими их не подают), после чего они пригодны к употреблению. Приятного аппетита!

***Щербет – «розовая вода»***

*Розовый щербет, по традиции, пьет невеста на помолвке, соглашаясь на предложение жениха.*

Для приготовления розовой воды понадобится:

* Дистиллированная вода,
* Розовые лепестки,
* Таз (или кастрюлька) с крышкой.

1. Розы должны быть свежие, выращенные без использования пестицидов и иных химических удобрений. Следует использовать только полностью распустившиеся цветки, желательно какого-то ароматного вида. Традиционно, розовое масло и воду получают из 3 сортов розы: роза Казанлыкская (Rosa damascena), роза Казанлыкская белая (Rosa alba) и роза Столистная (Rosa centifolia).

2. Цветы собираются утром в сухую погоду, спустя 2-3 часа после восхода солнца, пока не испарилась утренняя роса. Во влажную или дождливую погоду розы не собираются, так как накопление эфирного масла в цветках прекращается.

3. Для приготовления розовой воды нужны только лепестки. Листочки и стебель не используются.

4.Аккуратно промойте лепестки, удалите грязь и насекомых.

5. Положите розовые лепестки в несколько слоев в таз и добавьте дистиллированную воду. Вода должна полностью покрывать лепестки, но ее не должно быть слишком много, иначе розовая вода получится разбавленная.

6. Накройте таз крышкой, включите газ и варите лепестки на медленном огне. Вода должна быть достаточно горячая, чтобы от нее шел пар, но она не должна кипеть!

7. Варите розовые лепестки до тех пор, пока они не потеряют свой цвет (от 30 мин. до 1 часа). На поверхности воды вы увидите плавающие капельки розового масла.

8. Процедите розовую воду и перелейте в бутылочку из темного стекла. Храните ее в холодильнике.

ИНГРЕДИЕНТЫ

* 1 кг фруктов или ягод (слив, винограда, яблок, гранат, инжира...),
* специи, по вкусу: кориандр, корицу, корень имбиря, гвоздику, свежую мяту..., сок половины лимона,
* сахар,
* розовая вода
* кусочки льда
* мята или шалфей, лимон или лайм для украшения

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Фрукты или ягоды предварительно очистить и промыть, залить небольшим количеством воды, так чтобы фрукты полностью были закрыты.

Шаг 2

Добавить специи, и варить примерно 1 час.

Шаг 3

Охладить, по вкусу добавить сахар, процедить и тщательно размешать.

Шаг 4

Добавить розовой воды

Шаг 5

Разлить по бокалам, украшенным сахарной пудрой, зеленью мяты или шалфея, долькой лимона или лайма, добавить лед. В последнее время стало принято употреблять щербет через соломенку.

***Чай по-татарски***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• молоко – 400 мл

• сухие черные чайные листья – 1 ч. л.

• соль – по вкусу

• масло сливочное – 2 ч. л.

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Всыпать чайные листья в сотейник, залить 400 мл кипящей воды, довести до кипения.

Шаг 2

Влить молоко и варить, помешивая, 5–6 мин.

Шаг 3

Добавить соль по вкусу и снять с огня. Разлить чай в пиалы и положить по кусочку сливочного масла.

***Чак-чак (татарское блюдо)***

ИНГРЕДИЕНТЫ

• Мука - 500-600 г

• Масло сливочное - 150 г

• Сахар - 150 г

• Яйца - 5 шт.

• Мед - 300 г

• Жир для жарки (масло растительное) - 300-400 г

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Яйца соединить с сахаром (30 г). Сахар придает тесту при жарке теплый золотистый цвет.

Шаг 2

Масло растопить на водяной бане и слегка остудить.

Шаг 3

Теплое (не горячее) растопленное масло добавить к яйцам. Перемешать.

Шаг 4

Муку просеять.

Шаг 5

Просеянную муку понемногу добавить в тесто. Сначала добавить 500 г муки. Затем, если тесто недостаточно плотное, добавить остальную муку.

Шаг 6

Замесить тесто из муки, сливочного масла, сахара и яиц. Тесто для татарского чак-чака должно быть мягким, но плотным, чтобы с ним было удобно работать. Накрыть тесто и оставить его на 15 минут.

Шаг 7

Тесто руками размять в пласт толщиной 1 см. Нарезать на полосы шириной 1-1,5 см

Шаг 8

Скатать из теста жгутики, диаметром примерно 0,5 см. Жгутики получаются довольно длинными. Для удобства при раскатывании их можно разрезать на несколько частей.

Шаг 9

Нарезать жгутики на кусочки длиной 3-4 см, формируя маленькие палочки.

Шаг 10

В казане, глубокой сковороде или кастрюле с толстым дном нагреть масло. Опустить палочки в кипящий жир. Жарить, помешивая, до золотистого цвета (2-3 минуты). Затем палочки вынуть из жира.

Точно также жарить остальные порции теста. По мере необходимости доливать в казан масло.

Шаг 11

Для приготовления медовой карамели мед влить в кастрюлю, смешать с оставшимся сахаром (120 г).

Шаг 12

На небольшом огне довести смесь до кипения. Варить, помешивая, 3-5 минут. Сахар должен раствориться, а сама карамель слегка загустеть.

Шаг 13

Палочки переложить в противень или широкую форму и полить горячим медом. Аккуратно, но тщательно перемешать.

Шаг 14

Выложить на блюдо в виде пирамиды.

Шаг 15

Подать на стол татарский чак-чак с чаем и глазированными фруктами.

***Татарское печенье "Бармак" с орехами***

ИНГРЕДИЕНТЫ

* Для теста:
* Масло сливочное - 180 г
* Сметана - 300 г
* Мука пшеничная - 500 г
* Сода - 1/3 ч. л.
* Соль мелкая - 0,25 ч. л.

\*

* Для начинки:
* Орехи грецкие - 200 г
* Сахар - 200 г
* Ванильный сахар - 1 ч. л.
* Масло сливочное - 50 г

\*

* Сахарная пудра - для посыпания

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Подготовьте необходимые продукты для печенья с орехами. Растопить 50 г сливочного масла.

Шаг 2

Чтобы приготовить начинку, поместите грецкие орехи в чашу блендера и измельчите в крошку.

Шаг 3

Переложите орехи в миску, добавьте сахарный песок, ванильный сахар и растопленное сливочное масло. Перемешайте.

Шаг 4

Для приготовления песочного теста для печенья в большой миске соедините просеянную пшеничную муку, мелкую соль и нарезанное кубиками (или натертое на терке) сливочное масло.

Шаг 5

Руками перетрите муку и масло в крошку.

Шаг 6

Сметану соедините с содой.

Шаг 7

Перемешайте.

Шаг 8

Добавьте в тесто.

Шаг 9

Замесите мягкое тесто, которое не должно липнуть к рукам. Заверните его в пищевую пленку и на 1 час положите в холодильник.

Шаг 10

Тесто разделите на три части. Пока работаете с одной частью, остатки теста кладите в холодильник.

Каждую часть необходимо раскатывать в максимально тонкий пласт.

Шаг 11

Вырежьте квадрат 30х30 см и разделите его на 9 квадратов 10х10 см. Обрезки теста также отправьте в холодильник.

На каждый квадрат выложите небольшое количество ореховой начинки (0,5-1 ч.л.). Сверните в рулетик.

Шаг 12

Рулетики с орехами выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой.

Шаг 13

Выпекайте печенье "Бармак" около 20-30 минут при 180 градусах.

Шаг 14

Готовое печенье необходимо остудить и обильно посыпать сахарной пудрой.

Шаг 15

Татарское печенье «Бармак» готовы, можно подавать к столу. Из указанного количества продуктов получается около 50 шт. готового печенья. Приятного аппетита!

***Талкыш калеве (восточная сладость)***

ИНГРЕДИЕНТЫ

* Пшеничная мука250 г
* Топленое масло200 г
* Мед150 г
* Сахар450 г
* Вода250 мл

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шаг 1

Для начала готовим альбу. Растапливаем топленое масло в небольшой посуде, постепенно добавляя муку небольшими порциями. Начинаем жарить, постоянно помешивая. В начале масса будет рассыпчатой, но во время приготовления (примерно 30 минут) она станет мягкой и однородной. Альба считается готовой, когда на ее поверхности выступит ровным слоем масло, а масса станет жижей — тогда ее нужно снять с огня.

Шаг 2

Готовим ароматную медовую массу. Смешиваем мед с водой (250 мл), сахарным песком и начинаем кипятить. Процесс достаточно продолжительный, в процессе пробуем на готовность, обмакнув кончик спички в кипящую массу, накапав на ладошку и растерев — в случае, если масса тянется, если на нее нажать, а волокна ломаются — снимаем с огня.

Шаг 3

Готовый мед выливаем в холодную емкость, смазанную маслом. Начинаем быстро и со всех сторон поддевать массу ножом, чтобы не дать ей затвердеть. Когда масса немного загустеет, перекладываем ее на доску, берем в руки и растягиваем, складываем вдвое, соединяем концы и снова растягиваем, главное делать это очень быстро, стараясь не разрывать массу, пока она не станет белой, блестящей и тянущейся.

Шаг 4

Перекладываем теплую альбу на разделочную доску, поверх кладем медовую массу, делаем кольцо и вдвоем начинаем растягивать, затем быстро складываем вдвое и соединяем с обоих концов. Впитывая альбу, тесто начнет лучше тянуться и расходится на тонкие белые волокна. Волокна разложить на доске и аккуратно, собирая пальцами, наполнить ими формочки (можно взять небольшие конусные рюмки).

Шаг 5

Сформованные талкыш калеве оставить на некоторое время на холоде.

***Сервировка праздничного стола***

*Правила сервировки праздничного стола*

Стол для праздничного обеда накрывают белой, тщательно выглаженной скатертью. Чтобы скатерть легла ровнее, а тарелки и приборы не стучали о стол, под скатерть рекомендуется подложить мягкую ткань. В зависимости от количества обедающих на стол ставится несколько хлебниц с тонкими ломтиками ржаного и пшеничного хлеба(хлебницы располагают так, чтобы каждый мог свободно достать хлеб). По средней линии стола расставляют судки с перцем, горчицей, солью, уксусом, мятой, катыком. На столе должны находиться также закуски: натуральные овощи, соленые огурцы, помидоры, квашеная капуста, овощные салаты, холодные мясные блюда, калжа, казылык, холодная птица, рыба....

Вино и напитки (за исключением шампанского) нужно ставить в откупоренных бутылках, а водку и настойку в графинах. Шампанское открывают перед тем, как налить в бокалы. На столе должна быть минеральная вода и напитки собственного производства (соки, щербеты) в кувшинчиках.

Напротив каждого стула ставят мелкую тарелку, а на нее закусочную. На закусочную тарелку кладется сложенная квадратиком или треугольником льняная салфетка — «тастымал». Кроме того, на стол ставятся и бумажные салфетки—«майлык», т. е. салфетки для вытирания рук, испачканных в масле. Слева от тарелок кладут вилку (вогнутой стороной вверх), справа — нож (отточенной стороной лезвия в сторону тарелки), рядом с ножом ложку для супа (вогнутой стороной вверх). Для вина и напитков ставятся специальные рюмки, бокалы и фужеры: для водки рюмки емкостью 50 г, для коньяка —25— 30 г, для вина —100 г, для шампанского бокалы емкостью 120 г, для фруктовой, минеральной воды, пива, напитков и шербетов фужеры емкостью 250 г.

Каждый обедающий сам набирает в свою тарелку холодные закуски, поэтому в блюдах должны иметься ложки и вилки общего пользования.

На столе рекомендуется разместить несколько ваз с цветами. Это украсит стол, повысит праздничное настроение.

Когда стол готов для приема гостей, т. е. расставлена посуда, закуски, напитки, его сверху накрывают специальной скатертью, которую не снимают до прихода гостей.

По обычаю хозяин принимает и угощает гостей стоя. В помощь ему среди гостей выбирают тамаду, который руководит всем застольем.

Для праздничного стола готовится обычно много блюд, существует определенный порядок подачи их на стол. После холодных закусок можно подать горячие мясные закуски по 10—12 порций в каждом блюде. Первые блюда — шулпа, лапша (токмач) или пельмени разливаются каждому в тарелку. Затем подают губадию (порциями) или бэлиш — ставят на стол целиком. Различные мясные блюда — мясо по-татарски, фаршированная курица, жареная индейка и т. п.— подаются в больших тарелках по 10—12 порций.

Первая часть обеда заканчивается компотом, киселем, бланманже, арбузом или ягодами — по выбору.

Стол для чая накрывается цветной скатертью. Посредине стола ставятся вазы с вареньем, медом, сахаром, конфетами. По обе стороны от них расставляют мучные изделия: розы, кош теле, баурсак, пахлава, чак-чак, талкыш калеве и т. д. По числу гостей следует разместить десертные тарелки с порциями паштета, пирога с творогом, с клюквой и другими видами мучных изделий. В тарелке должно быть три вида разных изделий.

В нескольких местах нужно поставить тарелки с тонко нарезанным лимоном. Когда гости усядутся за стол, разносят чай. В каждое блюдце должна быть положена чайная ложка. Отдельные ложки должны быть и в вазах с вареньем, чтобы гости могли накладывать ими варенье в розетки. Когда гостей не очень много, хорошо ставить на стол самовар. Он украшает стол, и чай из него кажется вкуснее.

После чая нужно убрать со стола всю посуду, специальной щеточкой смести в тарелку крошки и в вазах подать фрукты: яблоки, груши, виноград, апельсины и т.п. Фрукты можно подавать и к обеденному столу, но в небольшом количестве как закуску к вину и сладким напиткам.

Все сказанное, разумеется, не является обязательным, так как каждый готовит праздничный стол, исходя из своих возможностей и традиций семьи. Однако необходимо помнить, что продуманный порядок подачи пищи положительно влияет на весь ход проведения торжества, вселяет бодрость и веселое настроение и оставляет хорошее впечатление у гостей.

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, шурпа), 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. В процессе развития культуры и быта народа ассортимент национальных супов продолжал пополняться и за счет овощных блюд. Однако своеобразие татарского стола до сих пор определяют супы с мучной заправкой, прежде всего суп-лапша (токмач).

Наиболее древним мясо-крупяным блюдом является бэлиш, запеченный в горшке. Его готовят из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины или гусиных и утиных потрохов) и крупы (пшено, полба, рис). К этой же группе блюд следует отнести тутырму, представляющую собой кишку, начиненную рубленой или мелко нарезанной печенью и пшеном (или рисом). Наряду с классическим (бухарским, персидским) готовился и местный вариант — так называемый «казанский» плов из отварного мяса. К разновидности мясных вторых блюд следует отнести также отварные мясо-тестяные блюда, например кулламу (или бишбармак), общие для многих тюркоязычных народов. Заготовку мяса впрок (на весну и лето) производят путем засаливания (в рассолах) и вяления. Из конины готовят колбасы (казылык), вяленые гусь и утка считаются лакомством.

 Наиболее древним и простым из них является кыстыбый, или, как его еще называют, кузикмяк, представляющий собой лепешку из пресного теста, сложенную пополам и начиненную пшенной кашей. С конца XIX в. кыстыбый стали делать с картофельным пюре.

Любимым и не менее древним печенным блюдом является бэлиш из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, утятины и т. п.) с крупой или картофелем.

Но, вероятно, 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,** который раньше пекли впрок 2-3 раза в неделю.

Традиционным татарским кушаньем является и эчпочмак (треугольник) с начинкой из жирного мяса и лука. Позже в начинку стали добавлять и кусочки картофеля.

Своеобразную группу жаренных на масле изделий составляют перемячи. В старые времена их делали с начинкой из мелко нарезанного варёного мяса, жарили на масле в казанах и подавали к завтраку с крепким бульоном.

Распространенным изделием, особенно сельской кухни, является бэккэн (или тэкэ). Это пирожки, более крупные, чем обычно, овальной или полулунной формы, с различной начинкой, часто с овощной (тыква, морковь, капуста). Особенной популярностью пользуется бэккэн с тыквенной начинкой. К этой же группе следует отнести сумсу, по форме напоминающую пирожок. Начинка такая же, как у бэккэна, но чаще мясная (с рисом).

Очень своеобразным изделием является губадия, Этот круглый высокий пирог с многослойной начинкой, включающей рис, сухофрукты, корт (разновидность творога) и многое другое — одно из обязательных угощений при торжественных приемах.

Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста: чельпек, катлама, кош теле, ляваш, паштет и т. д., которые подаются к чаю. Некоторые сдобные изделия — по содержанию и способу приготовления типичные для многих тюркоязычных народов — подвергались дальнейшему усовершенствованию, образуя оригинальные национальные блюда. Одно из таких оригинальных блюд — чэк-чэк является обязательным свадебным угощением. Чэк-чэк приносит в дом мужа молодая, а также ее родители. Чак-чак, завернутый в тонкий лист сухой фруктовой пастилы, является особо почётным угощением на свадьбах.

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 сьюзмэ)** - разновидность татарского творога. Для этого катык наливали в мешочки, которые затем подвешивали, чтобы стекала сыворотка. Другой вид творога - **эремчек** - готовили из молока, в которое при кипении добавляли закваску, после чего продолжали кипятить до получения творожной массы. Если продолжали кипятить до полного выпаривания сыворотки, то получалась пористая, красновато-коричневая масса - **корт** - татарский сыр. Корт смешивали с маслом, варили с медом (кортлы май) и подавали к чаю. Иногда с молока просто снимали сливки, которые затем кипятили, получая лакомство - **пеше каймак** - топленые сливки.

Кулинарные традиции татарской кухни складывались не одно столетие. Сохраняя свою самобытность, многое в кухне менялось: она совершенствовалась, обогащалась новыми знаниям и продуктами, о которых татары узнавали от соседей. Несомненно, что на состав продуктов в первую очередь влияли природные условия и не в последнюю образ жизни. Расположение на стыке двух географических зон - лесного Севера и степного Юга, а также в бассейне двух крупных рек - Волги и Камы, способствовало обмену продуктами вследствие раннего развития торговли.

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.

Однако татарская национальная кухня развивалась не только на основе своих этнических традиций, большое воздействие на нее оказали кухни соседних народов — русских, мари, удмуртов и др. В татарскую кулинарию довольно рано проникли такие блюда, как плов, халва, шербет. Очень рано вошли в быт татарского народа и многие элементы русской национальной кухни. Вместе с тем кулинарные заимствования, расширение ассортимента продуктов не изменили основных этнических особенностей кухни татар, хотя и сделали ее более разнообразной.

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.

Согласно *адабу* - исламской этике - любая еда начиналась с мытья рук. Перед началом трапезы мусульманин произносил: "Бисмиллах арра хман аррахим" ("Во имя Аллаха милосердного и милостивого"), заканчивалась еда также молитвой. Ели мужчины и женщины отдельно.

Известный татарский просветитель и энциклопедист Каюм Насыри в своей книге о воспитании описал ряд правил, обязательных во время еды : "За стол садись сразу же, как только подадут еду, не заставляй себя ждать. Ешь правой рукой, если за столом собрались почтенные люди, не тяни к еде руку раньше них - это невоспитанность. В умеренной еде большая польза - будешь здоров телом, ясен умом, силен памятью". Гостеприимство на Востоке всегда ценилось высоко. "Негостеприимный человек - неполноценный", - считалось у мусульман. Гостей было принято не только угощать, но и одаривать подарками.

"Наиболее широко распростра-ненным напитком у татар всех классов являлся чай, который пили часто и много, гораздо больше, чем соседние народности." Восхвалялся чай и в народных татарских баитах-сказаниях:

*В этом мире у Аллаха много разных вкусных яств. Не сравниться им, однако, с чаем, главным из лекарств. Столько ценных и целебных свойств не сыщешь у других. В сытых превратит голодных, в юных - старых и больных*

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.

Из других характерных напитков (неалкогольных) можно отметить шербет — сладкий напиток из мёда, имевший в конце XIX — начале XX вв. лишь ритуальное значение. Например, у казанских татар во время свадьбы в доме жениха гостям выносили «шербет невесты».

К нему подавалось угощение из сладкого теста *катлама*, *кош-теле*, *чак-чак* - обязательное угощение на свадьбе, которое приносила невеста, а также ее родители. С чаем охотно пили мед. Из него готовилось обязательное угощение в честь рождения ребенка - *пюре-альба*, свадебное лакомство- *бал-май.* *Ширбет* - сладкий фруктово-медовый напиток - употреблялся также во время совершения свадебного обряда, невеста посылала его гостям.
Гости, выпив этот шербет, клали на поднос деньги, которые предназначались молодым.

Тесту татары всегда придавали большое значение, искусно выпекая пироги из кислого (дрожжевого, пресного, простого и сдобного, крутого и жидкого теста). Изделия с начинкой придают татарской кухне особое своеобразие.

  Разнообразие начинок характерно для пирожков - бэккэн. Часто их пекут с овощной начинкой (морковь, свекла). Особой популярностью пользуются пирожки с тыквенной начинкой.
Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста, которые подаются к чаю.
Рано вошел в быт татарской семьи чай, который стал национальным напитком. В общем в татарском застолье чай давно уже стал национальным напитком и непременным атрибутом хлебосольства. На свадебном же столе татар должны быть такие продукты, как чак-чак, пахлава, кош теле (птичьи языки), губадия и т. д. Также готовят сладкий напиток из фруктов или растворенный в воде мед.

Татарская кухня богата блюдами быстрого приготовления из сладкого теста это – чалпак, катлама, кош теле, лаваш, паштет и так далее. Их подают к чаю. Несмотря на то, что блюда из сладкого теста с различными добавками свойственно турецкой национальной кухне, эти блюда превратились в оригинальные национальные кушанья.

Особенностью традиционного стола является разнообразие мучных изделий. Пресное и дрожжевое тесто делают двух видов — простое и сдобное. Для сдобы добавляется масло, топленое сало (иногда конское), яйца, сахар, ваниль, корица. К тесту татары относятся очень внимательно и хорошо умеют его готовить. Обращает на себя внимание разнообразие (как по форме, так и по назначению) изделий из пресного теста, несомненно, более древних, чем из кислого. Из него пекли булочки, лепешки, пирожки, лакомства к чаю и т, д.

Горячим блюдам здесь отдается особое место. От основы супов их можно разделить на – мясные, молочные и супы, готовящиеся на воде, в зависимости от использования ингредиентов – на супы с добавлением теста, супы с добавлением круп, супы из теста и овощей, овощные супы с крупой и просто овощные супы. В процессе роста культуры и уровня жизни татарская кухня пополнялась именно за счет многообразия овощных супов.

Вторые блюда главным образом готовились из мяса, круп и картофеля. К таким блюдам относится азу, которое является очень популярным блюдом татарской кухни. Недаром это блюдо вошло в традиционные национальные блюда российской кухни. На это блюдо чаще всего подавали мясо, сваренное в бульоне, иногда готовилось мясо тушеное с луком, морковью и с добавлением перца. В качестве гарнира использовался в основном жаренный картофель, в готовое блюдо добавляли соленные огурцы.

Стол накрывается особый и называется он «хафт-син». Обязательно на нем должно быть семь (хафт) продуктов, названия которых начинаются с арабской буквы «син»: семена руты – сипад, яблоко – себ, черные косточки – сиахдане, дикая маслина – санджид, уксус – сирке, чеснок – сир и проросшее зерно – сабзи.

Обязательны большой праздничный хлеб, лепешки, чаша с водой, на которой должен плавать зеленый лист, чаша с розовой водой, фрукты, орехи, миндаль, рыба, петух, молоко, простокваша, сыр, крашенные яйца. В древности каждая из составляющих праздничного стола имела свой особый сокровенный смысл, связанный с будущим урожаем и судьбой всей семьи. Помимо плова, традиционного на всех праздниках, уникальными блюдами являются гуджа (мясная каша из семи сортов злаков) и сумалак (халва, из проросшей пшеницы с добавлением муки и сахара).