Малышам о татарской национальной кухне

**Валентина БЕЛОВА,**

*воспитатель детского сада № 107 г. Казани*

Я познакомила ребят с культурой татарского народа. У нас в группе тоже есть представители этой национальности. Все ребята живут дружно: играют, гуляют, ходят в детский сад. Мы с ребятами сделали вывод: у каждого народа из поколения в поколение передаётся его национальное богатство – язык, традиции, обычаи, национальные блюда.

Многие национальные блюда разных народов похожи друг на друга. Это ещё раз говорит о том, что все народы дружны, общаются между собой и перенимают друг у друга некоторые блюда. С ребятами мною была проведена презентация «Знакомство с татарской кухней».

Все кушанья можно подразделить на следующие виды:

1. Жидкие горячие блюда.

2. Вторые блюда, печёные изделия с несладкой начинкой.

3. Печёные изделия со сладкой начинкой, подававшиеся к чаю, лакомства.

4. Напитки.

Огромное значение имеют жидкие горячие блюда – супы и бульоны. Своеобразие татарского стола до сих пор определяют супы с мучной заправкой, прежде всего суп-лапша (токмач).

Праздничным и ритуальным блюдом у татар являются пельмени, которые всегда подаются с бульоном. Ими угощали молодого зятя и его дружков. Пельменями называются также вареники с разной начинкой.

В качестве второго блюда в традиционной татарской кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель. На второе чаще всего подают отваренное в бульооне мясо, нарезанное небольшими плоскими кусочками, иногда слегка потушенное в масле с луком, морковью и перцем.

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

Широкое распространение в татарской кухне имеют различные каши: пшённая, гречневая, овсяная, рисовая, гороховая.

Особенностью традиционного стола являются разнообразие мучных изделий.

Специфичны и многообразны печёные изделия с начинкой. Наиболее простым из них является кыстыбый, представляющий собой комбинацию пресного теста с пщенной кашей. С конца ХIХ в, кыстыбый стали делать с картофельным пюре.

Любимым блюдом татарского народа является бэлиш из пресного или дрожжевого теста, с начинкой из кусочков жирного мяса с крупой или картофелем.

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

Очень своеобразным изделием является губадия, прежде всего характерная для кухни городских казанских татар. Этот круглый высокий пирог с многослойной начинкой – одно из обязательных угощений при торжественных приёмах.

Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста. Одно из таких оригинальных блюд – чэк-чэк является обязательным свадебным угощением. Чэк-чэк приносила в дом мужа молодая, а также её родители. Чэк-чэк, завёрнутый в тонкий лист сухой фруктовой пастилы, является особо почётным угощением на свадьбах.

Из сладостей наиболее широко используется мёд. Из него готовят лакомства, подают к чаю.

Из напитков наиболее старинным является айран, получаемый путём разбавления катыка с холодной водой. Во время званых обедов на десерт подают компот из сушёного урюка. Татарский народ является большим любителем чая. Чай с печёными изделиями порой заменяет завтрак. Пьют его крепким, горячим, часто разбавляя молоком. Чай у татар является одним из атрибутов гостеприимства.

Из других характерных напитков можно отметить щербет – сладкий напиток из мёда. У казанских татар во время свадьбы в доме жениха гостям выносят «щербет невесты». Гости, выпив этот щербет, клали на поднос деньги, которые предназначались молодым.

Питание татар, сохраняя в основном традиции национальной кухни, претерпело определённые изменения. С ростом благосостояния народа и повышения его культурного уровня появилось много новых блюд и изделий, обогатилась национальная кухня. Более значительное место стали занимать овощи и фрукты, расширилась номенклатура рыбных блюд, вошли в быт грибы, томаты и солёности. Некоторое влияние на татарскую кулинарию оказали национальные кухни других народов, особенно русская. Сейчас на обеденном столе татарской семьи наряду с национальными блюдами можно увидеть и щи, и борщ, и уху, и грибы, и котлеты. В то же время татарские блюда сохранили оригинальность своего оформления, приготовления и вкусовых качеств, что является одной из причин их популярности.

По окончанию презентации была проведена дегустация национальных блюд. Дети остались довольны и с нетерпением ждали следующего знакомства с культурой и традициями других народов России.