**СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ ……………………………………………………………… 3

ГЛАВА I. История и современное состояние татарской кухни……… 4

§ 1.1. Возникновение и становление татарской кухни ……………….. 4

§ 1.2. Современное состояние татарской кухни……………………….. 8

§ 1.3. Первые, вторые и третье блюда татарской кухни………………. 9

ГЛАВА II. Технологический процесс на татарской кухне…………...27

§ 2.1. Полуфабрикаты татарской кухни………………………………..27

§ 2.2. Особенности технологического процесса на татарской кухне.. 33

§ 2.3. Школьный урок по татарской кухне…………………………….37

ЗАКЛЮЧЕНИЕ …………………………………………………………. 47

ЛИТЕРАТУРА ……………………………………………………………48

**ВВЕДЕНИЕ**

В настоящее время наряду с традиционными кухнями люди используют в своей жизнедеятельности достижения национальных кухонь.

Многочисленные путешественники называли татарскую национальную кухню сытной и вкусной, простой и изысканной, их удивляло разнообразие и редкое сочетание продуктов, а также гостеприимство, запоминавшееся надолго.

Татарская национальная кухня, как и кухни других народов, имеет свои, уходящие вглубь веков корни. Она неразрывно связана с общими культурными и бытовыми традициями татарского народа, с его историей, образом жизни и способами ведения хозяйства.

Актуальность курсовой работы на тему «Технология татарской кухни и ее изучение в средней общеобразовательной школе» обусловлено тем, что каждый человек ежедневно принимает пищу для поддержки своей жизнедеятельности.

Объектом курсового исследования служат инструментарии, полуфабрикаты и технологии татарской кухни.

Предмет курсового проектирования является выделение особенностей технологического процесса татарской кухни и их изучение школьниками на занятиях по технологии.

Целью курсовой работы является достижение дидактически значимых результатов в обучении технологии на примере татарской кухни.

Гипотеза курсовой работы на тему «Технология татарской кухни и ее изучение в средней общеобразовательной школе» состоит из систематических и регулярных изучений и освоении технологий национальной кухни, которое способствует развитию познавательных интересов школьников к изучению трудовой деятельности народа.

Задачами курсовой работы выделяется:

1. изучение истории и современное состояние татарской кухни;
2. Освоение особенности технологического процесса татарской кухни;
3. Проектирование и реализация школьного урока по татарской кухне.

Методами решения задач курсовой работы служат:

1. Анализ научной, методической технологической литературы по национальным кухням;
2. Проектирование школьного урока по технологиям татарской кухни;
3. Апробация проектированного урока технологии в реальных школьных условиях.

Практическая значимость выполняемой курсовой работы заключается в том, что разработанный урок по татарской кухне может быть использован в каждой общеобразовательной школе.

**ГЛАВА I. История и современное состояние татарской кухни**

При написании этой обзорной главы курсовой работы использовали такие литературные источники как Долникова В., Хечуашвили А. «Татарская кухня. Будни и праздники» [3], Силаева К. «Татарская кухня» [15], Шабаева Л. «Татарская кухня» [20], Сомов И.Н. «Кухни народов мира. 1300 рецептов» [16].

**§ 1.1. Возникновение и становление татарской кухни**

Оригинальная татарская кухня складывалась в процессе многовековой истории существования этноса и его взаимодействия и соприкосновения в повседневной жизнедеятельности с соседями - русскими, марийцами, чувашами и мордвой, казахами, туркменами, узбеками, таджиками. Благодаря этому татарский народ создал кулинарию, богатую вкусовыми оттенками, использующую самый широкий ассортимент продуктов как среднерусской полосы, так и южных территорий. Существенное влияние на формирование татарской кухни оказала природная среда, которая благоприятно отразилась на культурно-хозяйственном развитии народа. Расположение на стыке двух географических зон - лесного Севера и степного Юга, а также в бассейне двух крупных рек - Волги и Камы - способствовало обмену естественными продуктами между этими двумя природными зонами, а также раннему развитию торговли.

Основу татарской кухни составляли продукты оседлого крестьянского земледельческого хозяйства. Это были зерновые и бобовые культуры, из которых производились мука (пшеничная, ржаная, гороховая) и различные крупы. Почти до середины двадцатого столетия татары практически не занимались садоводством и огородничеством, однако лук, репа, морковь, свекла и тыква выращивались здесь с давних времен. Уже к концу девятнадцатого века в обиход прочно вошел картофель. Сельские жители благодаря обилию лесов собирали и заготовляли дикорастущие ягоды - малину, смородину, клюкву, калину, землянику, голубику, черемуху, а также лесные орехи и хмель. Эта традиция в сельских районах Татарии сохранилась до сих пор.

Значительное место в хозяйственной деятельности поволжских татар занимало скотоводство. Поэтому неудивительно, например, что баранина была и остается наиболее употребляемым мясом, хотя в национальной кухне широко используется и говядина. Лошадей татары разводят не только для сельскохозяйственных нужд, но и для приготовления колбас (казылык), а также употребляют конину в пищу как в вареном, так и в соленом, вяленом виде. Ощутимым подспорьем являются птицеводство и пчеловодство.

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.

Наиболее характерными для традиционной татарской кухни остаются супы и бульоны (ашлар, шулпа) - мясные, постные (вегетарианские), молочные, названия которых определяются по названию заправленных в них продуктов - круп, овощей, мучных изделий. Именно разнообразие последних (токмач, умач, чумар, салма и др.) является приметной чертой татарской кухни. Тесто для мучных заправок по возможности готовится на яйце. Для лапши (токмач), как правило, используют пшеничную муку. Умач нередко готовят из гороховой с добавлением какой-либо другой муки. Умач представляет собой небольшой величины тестяные катышки округлой или продолговатой формы, которые получаются при растирании круто замешенного теста. Салма обрывается от куска пальцами, смазанными маслом, и представляет собой кружки диаметром до сантиметра из маслянистого, как бы раздавленного пальцами теста. Только чумар изготовляется из более мягкого теста. Его разрезают на кусочки размером с лесной орех и запускают в бульон. Суп-лапша на мясном бульоне до сих пор остается обязательным блюдом во время приема гостей.

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. Наиболее древним и простым пирогом является кыстыбый - комбинация пресного теста (в виде сочня) с пшенной кашей и с картофельным пюре. Любимым и не менее древним считается бэлиш из пресного теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, утятины и пр.) с крупой или картофелем. Его делают больших и малых размеров (вак-бэлиш). К этой же категории кушаний относятся эчпочмак (треугольник), перемяч с начинкой из рубленого мяса с луком. Разнообразие начинок характерно для пирожков - бэккэн (или букэри). Часто их пекут с овощной начинкой (морковь, свекла). Особой популярностью пользуются пирожки с тыквенной (с добавлением пшена или риса) начинкой. Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста, которые подаются к чаю: челъпэк, катлама, коштеле, паштет и т. д. Многие из них по содержимому и способу приготовления типичны для тюркских народов в целом.

Из мучных изделий татар нельзя не упомянуть о каймаках (вид оладий), изготовляемых из жидкого, как дрожжевого, так и пресного сдобного пшеничного теста. Их подают к завтраку с растопленным маслом на блюдечке и непременно в дни религиозных праздников (гает коймагы).

Рано вошел в быт татарской семьи чай, который стал национальным напитком, что и породило массу веселых анекдотов. Вот один из них. После обильного обеда аксакал отодвинулся от стола и довольно заметил: 'Чай не пил - откуда сила? Чай выпил - совсем ослаб!' 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 масло с медом (бал-май), чэк-чэк, пехлеве, коштеле (птичьи языки), губадия (высокий сдобный пирог с многослойной начинкой), талкыш калеве и т. д. Также готовят сладкий напиток из фруктов или растворенный в воде мед (бал). Готовят и варят особые пельмени (кияу пельмэне), подают вяленого гуся, казылык (вяленая колбаса). Пекут оладьи, блины, кабартму (чибрики), большой гусиный бэлиш с шулпой, а также баурсак, юку, точе кумэч (испеченная в масле булка из пресного теста) и т. д. Для традиционного быта татар характерен четко установленный порядок подачи определенных блюд в зависимости от повода и состава их участников. Если званый обед или ужин сопровождается чтением Корана и основные участники - люди пожилого возраста, то полностью сохраняется традиционный порядок подачи блюд - суп-лапша на мясном бульоне, бэлеш - отварное мясо с картошкой, и затем чаепитие со множеством печеных изделий. Во время таких обедов на стол выставляются и разнообразные овощные салаты, капуста, огурцы и т. д. Угощение начинается с раздачи каждому из участников специальной салфетки, которую расстилают на колени. В последние годы появилось много новых блюд и изделий, 'облагородились' некоторые традиционные блюда. Более значительное место в татарской кухне стали занимать овощи и фрукты, увеличилось употребление рыбных блюд, расширилось применение грибов, томатов и солений.

Влияние кухонь других народов обогатило татарский стол множеством экзотических кушаний, но в то же время татарские национальные блюда смогли сохранить оригинальность своего оформления, способы приготовления и вкусовые качества, что и стало одной из причин широкой популярности татарских кулинарных достижений.

**§ 1.2. Современное состояние татарской кухни**

Наблюдения за набором продуктов, распорядком питания свидетельствуют о больших изменениях: во-первых, сейчас преобладают покупные продукты даже в сельской местности (мука, крупы, макаронные изделия, вытеснившие из повседневной жизни многообразие изделий из теста). Во-вторых, заметно расширился ассортимент овощей (свежих и консервированных) и овощных блюд: многое выращивается на приусадебных участках. Это характерно в целом для современной жизни.

Для традиционного быта был характерен четко установленный порядок подачи определенных блюд, одинаковый на все случаи званых застолий. В настоящее время порядок проведения званых застолий различается в зависимости от повода и состава их участников. Если званый обед или ужин сопровождается чтением корана и основными участниками являются люди пожилого возраста (олылар ашы, картлар ашы), то полностью сохраняется традиционный порядок подачи блюд - суп-лапша на мясном бульоне, бэлеш, отварное мясо с картошкой и затем чаепитие со множеством печеных изделий - чэй ашлары. И даже во время таких обедов на стол выставляются различные овощные салаты, капуста, огурцы и т.д. Это сравнительно новое явление.

Кстати, угощение начинается с раздачи каждому участнику специальной салфетки, которую расстилают на колени. В прошлом нередко для этих целей использовали одно длинное - метров 15-20 полотенце.

Сохраняется понятие тюр - почетное место для более дорогих, заслуживающих того в конкретном случае, гостей, хотя в квартирах место это может варьироваться. Вместе с тем в народе бытует пословица "Алдан килгэн - урын очен, арттан килгэн - тамак очен", согласно которой пришедший первым (раньше) может претендовать на лучшее место.

Во время же званых обедов по другим поводам (юбилей, день рождения, приезд родственника, большинство свадебных пиров, сбор друзей и т.п.) нет такой точности в соблюдении традиционного порядка ни в подаче блюд, ни в самих угощениях. И если в застольях для пожилых спиртные напитки не подаются, то в других случаях без них, как правило, не обходится.

Появление на званом обеде нежданного гостя, особенно если это человек приезжий, считается хорошим предзнаменованием. Украшением же застолья и сейчас остается хорошая беседа: "Ашнын тэме тоз белэн, мажлес яме сюз белэн", - считают в народе.

**§ 1.3. Первые, вторые и третье блюда татарской кухни**

Особенность татарской кухни это то, что 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), 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 на рода 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).

**Суп-лапша домашняя с мясом**

В процеженный кипящий бульон кладут нарезанный кольцами сырой лук и морковь, через 15—20 минут, предварительно подсушенную домашнюю лапшу. Когда лапша всплывет наверх, снимают кастрюлю с огня. Отварное мясо, нарезанное поперек волокон, кладут в тарелку и заливают горячим супом.

Кости 150, мясо с костью 100, лук репчатый 20, морковь 20, масло топленое 10, лапша готовая 50, картофель 100, перец, соль.

**Шулпа из баранины (суп).**

Грудинку баранины, нарезанную кусочками заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют по вкусу соль, перец, в конце варки — лавровый лист. Подают вместе с кусочками мяса и отдельно на тарелке с мелко нашинкованным репчатым луком.

Баранина — 150, лук репчатый — 40, соль,  перец  черный  молотый,  лавровый лист.

**Салма в бульоне.**

Салма делается из пшеничной, гречневой, чечевичной и гороховой муки, яиц, остуженного бульона и соли замешивают тесто, разрезают его на куски и раскатывают жгутики толщиной 1—1,5 см. Жгутики разрезают на кусочки величиной с кедровый орешек. Затем в каждом кусочке вминают ямку, придавая ему коническую форму.

Состав: Мука 700, бульон 250, яйца 4 шт., соль

В процеженный кипящий бульон кладут соль, перец и салму. Когда салма всплывет на поверхность, проваривают суп еще 2—3 минуты и снимают с огня. При подаче посыпают мелко нарезанным луком. (Рис. 2).

Бульон 400, салма 60, лук репчатый 25, перец, соль.

**Суп с рубленым мясом (старинное татарское блюдо)**

Отделенное от костей и сухожилий мясо мелко рубят, добавляют репчатый лук, соль, перец и все тщательно перемешивают. В полуготовый кипящий суп кладут небольшие (величиной с грецкий орех) кусочки этого рубленого мяса и как только они всплывают на поверхность, тут же суп снимают с плиты и разливают по тарелкам.

Мясо 130, лук репчатый 30, перец по вкусу, соль.

**Шулпа из баранины (суп)**

Грудинку баранины, нарезанную кусочками заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют по вкусу соль, перец, в конце варки — лавровый лист. Подают вместе с кусочками мяса и отдельно на тарелке с мелко нашинкованным репчатым луком.

Баранина — 150,  лук  репчатый — 40, соль,  перец  черный  молотый,  лавровый лист.

Праздничным и в некоторой степени ритуальным блюдом у татар являются пельмени, которые всегда подавались с бульоном. Ими угощали молодого зятя и его дружков (кияу пилмэне). Пельменями также называются вареники с различной начинкой одна другой вкуснее: из творога, конопляных семян и гороха, картофеля, а в летнее время татары любят варить их с вишнями!).

Пельмени – это одно из любимейших блюд татарского народа.

**Пельмени для жениха**

Пельмени для жениха делают очень маленькими, и тесто для них раскатывается очень тонким слоем. Тесто и мясной фарш готовятся также, как к другим пельменям. Но в фарш, в отличие от других пельменей замешиваются яйца. Тесто нарезается кружочками диаметром примерно 3-4 см.(Рис. 3).

**Пельмени с вишнями**

Крупные мясистые вишни обмыть, удалить косточки. Подготовить тесто, раскатать и нарезать его кружочками диаметром 4-5 см. В каждый кружочек положить по 2-3 ягоды. Завернуть половину теста края защипать.

Готовые пельмени обильно посыпать сахарным песком, залить сметаной

В качестве второго блюда в традиционной татарской кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель. На второе чаще всего подают отваренное в бульоне мясо, нарезанное небольшими плоскими кусочками, иногда слегка потушенное в масле с луком, морковью и перцем. Если же суп готовят на курином бульоне, то на второе подают отваренную курицу, также порезанную на кусочки. На гарнир чаще используется отварной картофель, в отдельной чашке подается хрен. В праздничные дни готовят курицу, фаршированную яйцами с молоком (тутырган тавык).

**Тутырган-таук (курица, фаршированная яйцом и молоком).**

Подготовленную тушку курицы промывают, зашивают отверстие на брюшке. Отделяют по всей тушке кожу от мяса, не снимая ее. Смешивают яйца с молоком, добавляют соль.

Этой массой заливают под кожу тушки и через горловину брюшную полость. Кожу на горловине завязывают ниткой. Фаршированную тушку завертывают в салфетку. Варят до готовности в подсоленной воде, не допуская бурного кипения. После небольшого охлаждения развертывают салфетку, удаляют кожу с горловины. (Рис.4).

Курица (1 кг) 1 шт., яйца 7 шт., молоко 120, соль 10.

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).

**Азу по-татарски.**

Говядину или молодую конину нарезают брусочками шириной 2 и длиной 4 см, обжаривают на сильно разогретой сковороде, складывают в кастрюлю, солят и перчат, кладут обжаренный нашинкованный репчатый лук и томат-пасту или помидоры, вливают бульон и кипятят 25—30 минут.  
Картофель,    нарезанный    крупными    ломтями или кубиками,  обжаривают до  полуготовности,   кладут в кастрюлю с мясом,   добавляют мелко нашинкованные и спассерованные соленые огурцы и тушат до готовности. Подают, посыпав  рубленым  чесноком  и  зеленью.

Мясо 200, масло топленое 15, томат-пюре 15, или помидоры свежие 50, огурцы соленые 50,  картофель  150, лук репчатый 40, чеснок 1, перец черный молотый, зелень, соль.

**Жаркое «Казань».**

Баранину нарезают кусочками весом по 40— 50 г и слегка обжаривают. Разрезанный на половинки картофель обжаривают до полуготовности, нашинкованный репчатый лук пассеруют, чернослив промывают холодной водой. Подготовленные продукты складывают в глиняный горшочек в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Южный», топленое масло, соль, специи. Вливают бульон и ставят горшочек в жароч-ный шкаф на 40—50 минут.

Баранина 200,  картофель 150, лук репчатый 25, соус «Южный» 10, бульон 100, масло топленое 20, чернослив 20, лист лавровый, перец черный молотый, соль.

Во время званых обедов, особенно у горожан, подается плов. Наряду с классическим (бухарским, персидским) готовился и местный вариант - так называемый "казанский" плов из отварного мяса.

**Казанский плов.**

Рис перебирают, промывают несколько раз горячей водой и варят до полуготовности. В кастрюле (котле) растапливают масло или сало, кладут туда нарезанные небольшими кубиками или брусочками вареное мясо (баранину, говядину, молодую конину), на него — нарезанные кружочками морковь и репчатый лук. На овощи кладут сваренный до полуготовности рис, добавляют немного бульона и, не перемешивая, ставят на слабый огонь на 1—1,5 часа. Перед подачей в плов добавляют распаренный в кипятке изюм или урюк.

Мясо 200, рис 65, масло топленое 30, лук репчатый 30, морковь 30, изюм 20, бульон 100, перец черный молотый, соль.

**Плов с жареной бараниной.**

отваренный в подсоленной воде, окрашивают водным настоем шафрана и заправляют сливочным маслом. Баранину нарезают кусочками по 10—15 г, обжаривают, добавляют пассерованный репчатый лук, вымытую алычу и нарезанную не очень мелко зелень петрушки. Все это тушат под крышкой до готовности. При подаче кладут на блюдо рис, рядом с ним баранину с соусом, посыпают корицей.

Рис 150, вода 270, баранина 120, масло сливочное 40,  лук  репчатый  60, алыча свежая 30 или сушеная 15, шафран, корица, зелень, соль.

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. Зимой мясо хранят в замороженном виде.

**Гусь вяленый.**

Обработанную тушку гуся изнутри и снаружи хорошо натирают солью, затем плотно заворачивают в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязывают бечевкой, чтобы не было доступа воздуха и кладут в муку или подвешивают в защищенном от ветра месте (чердак, сарай). Через 3—4 месяца гусь будет готов. Мясо гуся должно быть упругим, красноватым, из него должен выступать тающий жир. Вяленый гусь может храниться в темном, прохладном помещении 2—3 года. И чем дольше срок хранения, тем вкуснее.

**Ат картысы (вареные конские кишки без начинки).**

Конские толстые кишки тщательно моют, нарезают кусками по 25—30 см и выворачивают каждый кусок наизнанку так, чтобы все сало на кишках оказалось внутри. Куски завязывают с двух сторон, чтобы при варке жир не вытекал и 5—6 минут кипятят, а затем, вынув из воды, немного охлаждают. Обработанные таким образом кишки укладывают на доску и тщательно соскабливают ножом верхний слой, снова обмывают в теплой воде, кладут в кастрюлю, заливают водой, солят и варят 2 часа. Готовые ат картысы охлаждают, нарезают небольшими кусками (2—3 см) и подают на стол с горчицей или хреном.

**Бифштекс по-татарски**

Молодую говядину дважды пропускают через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком, молотым черным или красным перцем и солью. Из полученной массы формуют бифштексы и укладывают их на блюдо. Посередине каждого бифштекса делают углубление, выпускают в него желток яйца, а вокруг изделий раскладывают мелко нарезанный репчатый лук, зеленый горошек, маслины, рубленый яичный белок, зеленый лук, ломтики свежих помидоров и зеленой петрушки. Отдельно подают ржаной хлеб.

Говядина 100, яйцо (желток) 1 шт., лук репчатый 25, горошек зеленый 10, маслины 10, помидоры 40, лук зеленый 5, зелень петрушки 5, перец молотый, соль.

**Рыба, фаршированная по-татарски.**

Сварить вкрутую 2 яйца и измельчить их. Натереть на терке черствый хлеб и просеять. Натереть сыр. Мелко нарезать зелень петрушки и лук. Растолочь чеснок. Смешать все это с сырым яйцом, 1—2 ст. ложками оливкового масла, каперсами или мелко нарезанным маринованным огурцом и щепотью черного перца, посолить по вкусу.

Нафаршировать этой смесью подготовленную рыбу и зашить нитками. Нарезать очищенный картофель ломтиками, посолить и поперчить. Положить фаршированную рыбу на середину противня, обложить ломтиками картофеля, полить все оливковым маслом и разведенным стаканом воды шафраном.

Поставить противень в духовой шкаф и запекать рыбу на слабом огне 1 час, время от времени поливая ее выделяющимся соком. Подавать горячей.

Рыба - 1 шт. (750г), яйцо - 3 шт., сыр (тертый) - 2 ст.л., оливковое масло 100 г, черствый хлеб – 50 г, картофель – 750 г, петрушка (зелень) – 50 г, лук репчатый - 1 шт., каперсы - 1 ст.л. или маринованный огурец - 1 шт., чеснок - 2-3 зубчика, черный перец (молотый), щепоть шафрана, соль - по вкусу.

**Фаршированная баранина (тутырган тэкэ).**

Для приготовления тэкэ берется грудинка молодой баранины или мякоть задней части окорока. Реберную кость отделить от мякоти грудинки, а мякоть с задней части подрезать таким образом, чтобы образовался мешочек. Отдельно в глубокую посуду разбить яйца, добавить соль, перец, растопленное и остуженное сливочное масло и все хорошо перемешать. Полученную начинку залить в заранее приготовленную баранью грудинку или окорок, зашить отверстие. Готовый полуфабрикат положить в неглубокую посуду, залить бульоном, посыпать шинкованным репчатым луком, морковью и варить до готовности. Когда тутырган тэкэ будет готова, поместить ее на смазанную жиром сковороду, сверху смазать маслом и на 10-15 мин поставить в духовку. Фаршированная баранина разрезается на порции и подается на стол в горячем виде.

Баранина (мякоть), яйцо - 10 шт., молоко - 150г, лук (жареный) - 150г, масло - 100г, соль, перец - по вкусу.

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

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.

**Пюре из гороха с вермишелью или салмой и луком**

Сухой горох перебрать, промыть и сварить в воде с луком, морковью и петрушкой. Отвар слить, удалить лук, морковь и петрушку, а горох протереть через сито, заправить солью, черным молотым перцем, сливочным маслом, развести гороховым отваром и хорошо взбить.

Вермишель отварить, промыть горячей водой, переложить в сотейник, помазать сливочным маслом и немного прогреть. Гороховое пюре положить на тарелку, рядом положить вермишель, посыпать все жареным луком, измельченной зеленью укропа, сбоку положить ломтики красных помидоров.

Горох - 300-350г, морковь - 50г, петрушка (зелень) - 10г, репчатый лук (мелкий) - 300г, растительный масло - 50г, сливочное масло - 60г, вермишель или салма - 150г, помидоры (красные) - 200г, черный перец (молотый), укроп (зелень), соль - по вкусу.

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.

Наиболее характерны для татарской кухни изделия из кислого (дрожжевого) теста. К ним прежде всего относится хлеб (икмэк). 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.

Кроме хлеба, из крутого дрожжевого теста изготовляется много различных изделий. Наиболее широко распространенным видом этой серии является кабартма. По способу тепловой обработки различают кабартму, испеченную на сковороде перед разогретым пламенем печи, и кабартму, испеченную в котле, в кипящем масле. В прошлом иногда к завтраку кабартму пекли из хлебного (ржаного) теста. Из хлебного же теста делали лепешки, но из более круто замешанного и тоньше раскатанного (вроде сочня). Кабартму и лепешки ели горячими, густо смазанными маслом.

Изделия из жидкого теста также делятся на пресные и кислые. К первым относятся оладьи из пшеничной муки (коймак), к вторым - - блины из различных видов муки (овсяной, гороховой, гречневой, пшенной, пшеничной, смешанной). От русских блинов коймак из кислого теста отличается большей толщиной. Его подают обычно к завтраку с растопленным маслом на блюдечке.

Специфичны и многообразны у татар печеные изделия с начинкой. Наиболее древним и простым из них является кыстыбый, или, как его еще называют, кузикмяк, представляющий собой комбинацию пресного теста (в виде сочня) с пшенной кашей (в виде начинки). С конца XIX в. кыстыбый стали делать с картофельным пюре.

**Кыстыбый**

Ингредиенты: для теста - мука 300 г, вода или молоко 100 мл, сахарный песок 1 ст.л., масло сливочное 50 г, яйцо 1 шт., соль по вкусу; для начинки - картофельное пюре 500 г, репчатый лук 1 шт., масло сливочное 1 ст. л.

Замесить пресное тесто. Для этого в воду или молоко, добавить сахар, соль, яйца, масло и все тщательно перемешать. В приготовленную смесь высыпать просеянную муку и замесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и легко отставало от стенок посуды. Тесто разрезать на куски весом 75 г и раскатать их на тонкие лепешки. Выпекать на раскаленной сухой сковороде до румяной корочки. Лепешки складывать друг на друга и накрыть тарелкой, чтобы они не затвердели. Для начинки приготовить картофельное пюре, добавить в него горячее молоко, растопленное масло, пассированный репчатый лук и все перемешать. На одну половину лепешки уложить картофельную начинку, согнуть лепешку пополам и накрыть начинку второй половиной. Чтобы лепешки не ломались на изгибе, их надо начинять горячими. Поверхность кыстыбый смазать растопленным маслом. Подавать в горячем виде. (Рис.5).

Любимым и не менее древним является бэлиш из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, утятины и т. п.) с крупой или картофелем. Бэлиш делали больших и малых размеров, в особо торжественных случаях — в форме низкого усеченного конуса с отверстием сверху. Позже так стали называть обычные пироги (с различной начинкой), по способу приготовления напоминающие русские.

**Бэлиш с уткой**

В бэлиш с уткой обычно добавляется рис. Готовую утку сначала разрезать почленно, затем мякоть нарезать мелкими кусочками. Рис перебрать, промыть в горячей воде, положить в подсоленную воду и слегка отварить. Отваренный рис откинуть в сито и промыть горячей водой. Остывший рис должен быть сухим. Добавить в рис масло, мелко нарезанный лук, необходимое количество соли, перца, все это перемешать с кусочками утки и сделать бэлиш.

Тесто месить так же, как и для предыдущих бэлишей. Бэлиш из утки делается тоньше, чем бэлиш с бульоном. Бэлиш печется 2—2.5 ч. За полчаса до готовности в него наливают бульон.

На стол бэлиш с уткой подается в той же сковороде. Начинку кладут на тарелки большой ложкой, а затем разрезают на порционные куски дно бэлиша.

Тесто - 1.5 кг, утка - 1 шт., рис - 300-400г, масло сливочное - 200г, лук репчатый - 3-4 шт., бульон - 1 стакан, перец, соль - по вкусу.

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

Своеобразную группу печеных изделий составляют перемячи. В старые времена их делали с начинкой из мелко нарезанного вареного мяса, пекли в духовой печи (как ватрушки) 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, прежде всего характерная для кухни городских казанских татар. Этот круглый высокий пирог с многослойной начинкой — одно из обязательных угощений при торжественных приемах.

**Эчпочмак (изделие из теста).**

Готовят дрожжевое и пресное тесто. Мясо (баранину, говядину или телятину) промывают, отделяют от костей и нарезают мелкими кусочками величиной с лесной орех. Такими же кусочками нарезают очищенный картофель, соединяют его с мясом, кладут мелко шинкованный репчатый лук, масло, перец и соль, все тщательно перемешивают и укладывают в глубокую посуду. Начинку, во избежание потемнения картофеля и обильного выделения мясного сока, следует готовить не всю сразу, а небольшими порциями. Из теста раскатывают лепешки величиной с чайное блюдце. На середину лепешки кладут приготовленную начинку, приподнимают с трех сторон края теста и защипывают, оставляя в середине отверстие. Изделия кладут на смазанный маслом противень или сковороду, затем смазывают сырым яйцом и ставят в духовой шкаф. Через полчаса вынимают, наливают в них бульон и снова ставят в духовой шкаф, доводят до готовности.

Тесто 90, мясо 70, картофель 80, масло топленое 15, лук репчатый 20, перец, бульон, яйцо для смазки  1/8 шт.,  соль.

**Вак бэлиш с рисом и мясом.**

Перебранный и промытый рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито, обдают горячей водой и дают ей стечь. Жирную баранину или говядину мелко нарезают, добавляют к ней отварной рис, мелко нарезанный лук, перец, соль, небольшое количество сливочного масла и все это тщательно перемешивают. Из дрожжевого теста раскатывают лепешки величиной с чайное блюдце. На середину лепешки кладут начинку, края приподнимают и защипывают в сборочку, оставляя в середине бэлиша отверстие величиной с пятикопеечную монету, которое закрывают шариком из теста. Изделие расстаи-вают 10—15 минут, смазывают сырым яйцом и ставят в духовой шкаф. Через 15—20 минут противень вынимают, вливают через отверстие бульон, закрывают шариками и снова ставят в печь на 30 минут.

Тесто 90, мясо 70, рис 10, лук репчатый 30, масло топленое 15, перец, бульон, яйцо для смазки 1/8 шт., соль.

**Перемячи с мясом.**

Дрожжевое тесто делят кусочками по 40— 50 г, скатывают в шарики, которые раскатывают в лепешки. На середину каждой кладут сырой мясной фарш. Края лепешки приподнимают, а затем собирают над фаршем и защипывают, оставив в середине отверстие диаметром около 1,5 см. После небольшой расслойки изделия обжаривают в полуфритюре: вначале кладут их отверстием вниз, затем когда зарумянятся, перевертывают. Подают горячими с бульоном.

Для теста: мука пшеничная 90, масло топленое 3, сахар 2, дрожжи 2, вода 50, СОЛЬ; для фарша:  говядина  (котлетное мясо) 75, лук репчатый 20, перец, вода 10, соль, масло топленое на жарку 20.

**Бармак с грецкими орехами.**

В глубокую посуду положить сметану, растопленное сливочное масло, соль и перемешать до однородной массы. Затем добавить просеянную муку высшего сорта и замесить тесто такой же густоты, как на пельмени. Сформовать маленькие шарики, раскатать их, положить начинку, размазать и завернуть в виде рулета. Каждый рулет должен быть не больше пальца.

Подготовленные пальчики положить на смазанную сковороду и на 40-45 мин поставить в духовку или жарочный шкаф. Испеченный бармак сверху посыпать сахарной пудрой и подать к чаю. Бармак можно заворачивать не только рулетиком, но и трубочкой.

Для начинки грецкие орехи очистить, измельчить, подсушить в духовке и соединить с сахарным песком. Затем добавить сливочное масло и перемешать до однородной массы.

для теста: сметана - 400г, масло сливочное - 40г, мука - 500г, соль по вкусу; для начинки:- грецкие орехи - 1кг, сахар - 1300-1500г, масло сливочное - 50-100г.

**Пехлеве**

Приготовить пресное тесто. Выпустить в посуду яйца. Тщательно перемешать. Добавить молоко, муку, соль и замесить крутое тесто. Раскатать тесто на 6-8 кусков весом по 150 г. Сбить в виде шаров и разложить их на разделочной доске. Ядра расколотых грецких орехов слегка подсушить на сковороде, пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок и тщательно перемешать. Раскатать кусок теста, переложить на смазанную маслом сковороду, помазать сверху маслом, посыпать измельченными орехами с сахаром. Затем раскатать следующий кусок теста, положить его на первый, опять смазать маслом и пересыпать прокрученными орехами. Повторить эту операцию столько раз, на сколько кусков было разделено тесто. Приготовленное таким образом пехлеве смазать сверху яичным желтком, взбитым и разбавленным водой. Поставить в духовку на 10- 15 минут. Затем вынуть, разрезать на куски в виде кубиков или ромбов (последний слой не разрезать), залить срезы растопленным маслом и снова поставить в духовку на 10- 15 минут. Отдельно вскипятить мед, чтобы получился жидким. Перед концом выпечки вынуть пехлеве из печи, залить его теплым жидким медом и еще раз поставить в печь на 30- 40 минут. Готовые пехлеве отделить один от другого в заранее разрезанных местах, дать остыть и подать на стол.

350 г очищенных грецких орехов, 300 г топленого масла, 300 г сахарного песка, 400 г меда, соль по вкусу, яичный желток (для смазывания); для пресного теста:2 яйца, 200-250 мл молока, 600-700 г муки, 30 г сахара щепотка соли.

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. Чэк-чэк, завернутый в тонкий лист сухой фруктовой пастилы, является особо почетным угощением на свадьбах.

**Чэк-чэк (шарики из теста).**

Это сладкое десертное блюдо стало поистине визитной карточкой татар и приобрело широкую популярность далеко за пределами республики.

Для его приготовления нужно минимум продуктов: тесто на яйцах, масло для фритюра и мед. Хотя сейчас чак-чак готовят в производственных масштабах и купить его можно практически в каждом магазине, секреты и все нюансы его приготовления доступны только истинным мастерам. Такие в старину были в каждом селе. Именно им заказывали чак-чак к свадьбе, вернее, к никаху (помолвке) молодоженов. Праздничный чак-чак непременно украшали цветным драже. Готовили это вкусное блюдо и к другим знаменательным событиям, например, на обряд имя наречения.

Замешивают крутое сдобное тесто, делят его на тонкие  жгуты толщиной не более 1 см, которые нарезают на мелкие шарики. Обжаривают во фритюре до слегка золотистого цвета, непрерывно помешивая. Шарики заливают медом, сваренным с сахаром. Хорошо размешивают. Чтобы определить готовность, надо чайную ложку кипящего сиропа опустить в холодную воду. Сироп готов, если образовался мягкий комочек. Чэк-чэк кладут горкой на вазу (или тарелку), поливают медовым сиропом, охлаждают. Подают к чаю.

Для теста: мука пшеничная 400, яйцо 2 шт., молоко 70, сахар 10, соль 20; масло топленое 210; для сиропа:   мед  370,   сахар  90.

Для традиционной татарской кухни характерно использование большого количества жира. Из животных жиров употребляют: масло сливочное и топленое, сало (баранье, коровье, реже конское и гусиное), из растительных — подсолнечное, реже оливковое, горчичное и конопляное масло.

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

Из напитков наиболее старинным является айран, получаемый путем разбавления катыка холодной водой. Татары, особенно живущие в окружении русского населения, 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.

Чай по-татарски.

Прессованный чай кладут в кипящую воду и сразу вливают молоко. Кипятят, помешивая, 5—6 минут. Затем добавляют по вкусу соль, чай разливают в пиалы и кладут сливочное масло.

Чай 5—6, вода 100,  молоко 100, масло сливочное 10, соль.

Из других характерных напитков (неалкогольных) можно отметить шербет — сладкий напиток из меда, имевший в конце XIX — начале XX вв. лишь ритуальное значение. Например, у казанских татар во время свадьбы в доме жениха гостям выносили «шербет невесты». Гости, выпив этот шербет, клали на поднос деньги, которые предназначались молодым.

**Катык (простокваша из топленого молока).**

Вытопить цельное молоко до красно-желтого цвета, охладить до температуры примерно + 40°С и положить в него тщательно перемешанную в отдельной посуде закваску (остывший катык). После этого хорошо перемешать молоко и обернуть посуду чем-нибудь теплым, стараясь не трясти. Если в комнате не холодно, то через 6—8 ч катык будет готов, и его нужно вынести на холод.Катык можно приготовить со свеклой или вишнями. Вымытую свеклу сварить, очистить от кожицы и мелко нарезать; из вишни удалить косточки, мякоть размять ложкой. Свеклу или вишни положить в горячее молоко до заквашивания. Для повышения вкусовых качеств и питательности катыка в молоко вместе с закваской можно влить стакан сметаны.

Катык бывает по вкусу сладковатым, кисловатым или же слегка острым, поэтому сладковатый катык употребляется самостоятельно, а острый и кисловатый используется как приправа к супам.

Молоко – 1 л, закваска – 100 г.

**Айран (напиток из катыка).**

Айран можно подать к отварному картофелю, картофельному пюре, к пшенной и гречневой кашам. Для приготовления айрана используют катык и родниковую или холодную минеральную воду, по желанию в айран кладут сахар или соль.

Налить в деревянную, фарфоровую или глубокую глиняную посуду катык, деревянной ложкой тщательно взбить его до однородной пышной массы, после чего по вкусу положить сахар или соль и снова взбить. В полученную пышную массу тонкой струей влить холодную минеральную воду, непрерывно взбивая. Айран должен быть пенистым, однородным, шипучим.

Представленный выше материал по истории и современном состоянии татарской кухни, его основные рецепты знакомит с традиционной кухней татарского народа, позволяет получить более широкое представление о жизни татар, что само по себе имеет большое воспитательное значение для обучения детей.

**ГЛАВА II. Технологический процесс на татарской кухне**

При написании этой главы курсовой работы использовали такие литературные источники как Бережный И.Г. и д.р. «Организация предприятий общественного питания» [1], Гусейнзаде Г.»Татарская кулинария» [2], «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания» Авт. – сост. Здобнов А.И, Цыганенко, В.А., Пересичный М.И [14], Сомов И.Н. «Кухни народов мира. 1300 рецептов» [16].

**§ 2.1. Полуфабрикаты татарской кухни**

В последние годы среди образованной публики стало модно с презрением относиться к техническим достижениям в области кулинарии. Полуфабрикатам противопоставляются натуральные продукты, консервированным — свежие, а стандартизированному глобальному фаст-фуду — блюда национальной кухни. Но ни одна национальная кухня не может обойтись без консервов, полуфабрикатов и собственной версии «быстрого питания».

Развивается новая форма организации питания — доставка готовой продукции или полуфабрикатов на территорию клиента (на дом, в офис, в учебное учреждение, для организации банкетов, фуршетов, конференций, свадеб).

Развитие и формирование инфраструктуры предприятий потребительского рынка и услуг является одним из приоритетных направлений деятельности Комитета по развитию потребительского рынка, услуг и защите прав потребителей, т.к. таким образом, создаются новые рабочие места, развивается бюджетообразующая сфера.

Сторонники экологического питания и противники промышленных кулинарных технологий обычно противопоставляют «натуральные» продукты, использовавшиеся деревенскими жителями, современным полуфабрикатам — ощипанным и потрошеным курам, очищенному и уже нарезанному на ломтики картофелю, готовым котлетам, которые остается лишь разогреть в духовке или микроволновой печи.

Большинству противников полуфабрикатов никогда не доводилось самим ощипывать курицу, месить тесто и уж тем более молоть для него муку. Все эти операции воспринимаются ими обычно сквозь ностальгическую пелену, как воспоминания о счастливом детстве с запахами домашнего пирога и жареного гуся. Тем же, кому до сих пор приходится самим печь хлеб в отдаленных аулах, проводя за этим занятием по пять-восемь часов вдень, никогда не придет в голову возмущаться полуфабрикатами. В Африке еще сохранились районы, где отсутствуют централизованные пункты переработки зерна. Зерна пшеницы, кукурузы и других злаков перетираются вручную в каменных или деревянных ступках. Это отнюдь не самый эффективный способ организации домашнего труда, поэтому человечество и изобрело свой первый полуфабрикат — муку, которую намалывали заранее и в больших количествах. К древнейшим полуфабрикатам относятся также высушенные, измельченные чайные листья и все традиционные пищевые добавки и приправы, которые люди научились добывать или изготавливать в незапамятные времена: соль, сахар, уксус, соевый соус.

Следующий шаг в изготовлении полуфабрикатов — это изделия из теста. Еще в XIV веке в итальянских деревнях варили макароны. Но первыми лапшу из рисовой муки научились делать китайцы. Историки утверждают, что тонкие трубочки из теста впервые привез в Италию Марко Поло. В странах Ближнего Востока и Средней Азии практически повсеместно распространены мясные блюда с лапшой: лагман, бешбармак, шима, манпар, умар. Эти блюда имеют различные вариации у татар, узбеков, таджиков, казахов, монголов. У северокавказских народов широкая лапша, отваренная вместе с бараниной с разными приправами, называется хинкали.

Кочующие по Сахаре туареги изобрели полуфабрикат, очень напоминающий современные бульонные кубики. Они вываривают мясной бульон до загустения, и после охлаждения из него получается застывший твердый студень. Когда караван встречал на пути очередной оазис, концентрат просто разводили кипятком, и получали суп.

К полуфабрикатам, используемым практически всеми народами, относятся соленые мясо и рыба, которые после предварительного вымачивания идут на приготовление первых блюд или начинки для пирогов. У европейских народов мясные полуфабрикаты — это, прежде всего колбасные изделия и копчености, которые перед употреблением подвергаются дальнейшей обработке: тушатся с овощами (например, венгерские колбаски), отвариваются в воде (баварские колбаски) или поджариваются на гриле (нюрнбергские колбаски). Причем даже сельские жители обычно покупают их в магазине, а не изготавливают в домашних условиях из собственноручно заколотой свиньи.

Всеми ругаемый фаст-фуд – главный упрек современным закусочным сетей «быстрого питания» состоит в том, что пища в них — нетрадиционная, однообразная и слишком жирная, насыщенная холестерином и прочими вредными для организма веществами. Подразумевается, что традиционные блюда национальной кухни более разнообразны и гораздо более полезны для здоровья. Под «традиционными» при этом обычно понимаются кухни Азии и Средиземноморья. Потому что именно азиатская и средиземноморская кухни больше всего соответствуют представлениям современных диетологов о здоровом питании — в них много риса, овощей, морепродуктов и относительно мало мяса.

В любой национальной кухне существуют свои блюда «быстрого питания». Предназначенные для походных условий, коротких перерывов на обед или быстрого утоления голода большого количества людей. В татарской кухне таким традиционным фаст-фудом являются беляши, коймак, учпочмак, бэкэн и прочие мучные изделия с начинкой или без нее.

Популярность китайской национальной кухни в качестве фаст-фуда объясняется традиционным способом готовки в ней горячих блюд. Для приготовления супов заранее отваренные мясо, птица, рыба, овощи быстро смешиваются с горячим мясным, куриным, рыбным или овощным бульоном. Когда те же самые мелко нарезанные сырые ингредиенты жарятся в раскаленном масле в течение двух-трех минут, получается второе.

Антиглобалисты заблуждаются не только относительно отсутствия в традиционной кухне консервов, полуфабрикатов и блюд «быстрого питания», но и относительно ее разнообразия. Действительно, во времена, когда крестьяне жили в основном натуральным хозяйством, каждая деревня могла похвастаться своим уникальным способом изготовления сыра или засолки огурцов. Но это не делало рацион ее жителей разнообразным. Ведь ели-то они только то, что делали сами, и чаще всего их повседневная диета состояла из щей да каши, а то и вовсе из хлеба и кваса. В доиндустриальную эпоху на более или менее разнообразное и сбалансированное питание могли надеяться лишь состоятельные жители городов. А все те деликатесы, которые сторонники slow food считают традиционными блюдами национальной кухни, вроде устриц или гусиной печени, были достижениями «высокой кухни», которая развивалась при дворе Людовика XIV. Она не имели никакого отношения не только к повседневной диете крестьян, но и к праздничному столу зажиточных европейских буржуа. Питаться более или менее сносно представители среднего класса начали только к середине XIX века — именно с расцветом индустриальной эпохи, проклинаемой антиглобалистами. Как раз тогда появилась возможность в массовых масштабах экспортировать продукты (мясо, рыбу, овощи, фрукты, чай, кофе) туда, где они не производились. А понятие «свежий» вообще приобрело свой современный смысл только с появлением холодильников.

Пожалуй, пельмени являются самым любимым и распространенным продуктом среди полуфабрикатов. Время их приготовления значится на упаковке, также как и необходимый объем соли. Вам остается только вскипятить-посолить воду, опустить в нее пельмени, перемешать несколько раз в начале варки да немного подождать, пока они "дойдут".

Пельмени у древних уральцев имели ритуальное значение: блюдо символично воплощало принесение в жертву всех видов скота, которыми владел человек. Потому-то традиционная уральская мясная начинка состоит из трех видов мяса - говядины, баранины и свинины, которые соединяются в строго определенной пропорции: на каждый килограмм мясного фарша на говядину приходится - 45%, баранину - 35% и свинину - 20%.

Само слово "пельмень" встречается в этимологическом словаре А.Г. Преображенского, пишется так же, но только звучит как "пельнянь". Когда-то давно угро-финны, двигавшиеся с Алтая на запад и ненадолго остановившиеся на Урале, поделились с местными жителями секретом приготовления блюда, идея которого заключалась в соединении тестяной оболочки с мясом. Коренное население Предуралья - пермяки и удмурты так и назвали блюдо "пельнянь", означающее "тестяное ухо" (пель - "ухо, ушко", нянь - "тесто, хлеб"). Таким образом, название блюда определила их оригинальная форма. Со временем слово "пельнянь" переиначили в "пельмянь" и далее - в "пельмень".

От уральцев-пермяков "пельняням" позднее научились татары, марийцы и русские. Однако вкус их изменился. Так, татары целиком заменили начинку на баранью, русские готовили начинку сначала только из говядины, а затем из говядины и свинины. Жирная свинина и пресная говядина требовали больше перца и чеснока, а баранина - лука, в результате вкус пельменей стал отличным от уральских.

Вот такие они, эти маленькие ароматные и такие всеми любимые пельмешки! И много внимания к себе не требуют, и сытно накормят всю семью. Главное еще, похожи на настоящие, домашние.

Многие из опрошенных не имеют любимой марки пельменей, а характеризуются наиболее оптимальным соотношением цены-качества.

Таким образом, люди отдают преимущество пельменям местного производства. Причем, чаще всего несколько раз в неделю, пельмени приобретают 9 % опрошенных, примерно раз в неделю - 32 % (рис.6.).

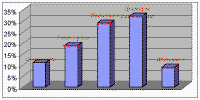


Рис. 6. Частота приобретения пельменей

Очень редко приобретают пельмени около 11 % опрошенных, что объясняется, в одних случаях, нелюбовью к этому виду мясной продукции, в других - высокой ценой и другими факторами. Для сравнения нами приведен график, отражающий спрос на замороженную продукцию в целом (рис.7).

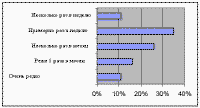


Рис. 7. Частота приобретения замороженных полуфабрикатов.

Примерно одинаковые показатели (11 %) характерны для параметров "очень редко" и "несколько раз в неделю", что обусловлено высокой стоимостью этого вида продукции и различным материальным благосостоянием опрашиваемых, гастрономическими предпочтениями, медицинскими показаниями и др.

В магазинах замороженные полуфабрикаты представлены достаточно хорошо, спрос на эти продукты стабильно высокий. Большинство потребителей приобретают замороженные полуфабрикаты достаточно часто. Примерно 46 % опрошенных отметили, что покупают эти продукты раз в неделю или даже чаще.

По оценкам экспертов, увеличение спроса можно ожидать при повышении уровня материального благосостояния населения и "выводе" на рынок новой конкурентоспособной продукции с оптимальным соотношением цена-качество.

Замороженные полуфабрикаты в нашем современном обществе смело можно назвать продуктами будущего. Они идеально отвечают требованиям делового, занятого работой человека, а именно – их можно просто и быстро приготовить. Современная технология "глубокой" заморозки позволяет обеспечить сохранность молекулярной структуры, витаминов, микроэлементов, минеральных солей и прочих естественных свойств, которые не теряются при размораживании. Согласитесь, это очень важно, если вы заботитесь о своем здоровье и здоровье своих близких.

Продукты быстрого приготовления уверенно завоевали потребительский рынок во многих зарубежных странах благодаря не только своим вкусовым качествам и несложной кулинарной обработке, но и невысокой цене. Кстати, если вспомнить о том, что на Европу ориентируется весь остальной мир, то именно в этой части света потребление замороженных продуктов быстрого приготовления составляет 35-40 кг на человека в год.

В сети магазинов готовых продуктов и полуфабрикатов, представившая аутентичную татарскую кухню как меню на каждый день: губадия с мясом вкусная, маленькие сочные вак-беляши, пирожки с курагой, кыстыбый. Вообще прогадать с качеством сложно: все свежее, начинки действительно много да и выбор очень хороший.

**§ 2.2. Особенности технологического процесса на татарской кухне.**

Основу **татарской кухни** составляли продукты крестьянского хозяйства. Это различные зерновые и бобовые в виде муки и крупы. Огородничество и садоводство вплоть до конца 1950-х годов были развиты слабо. Тем не менее лук, репа, тыква, морковь, свекла культивировались издавна. С конца XIX в. заметно вырос удельный вес картофеля. В лесах сельские жители собирали дикорастущие ягоды (малина, земляника, смородина, калина, черемуха и др.), орехи, хмель. Сейчас потребность в этих ягодах в основном удовлетворяется путем выращивания их на садовых участках. Грибы для традиционной татарской кухни не характерны, увлечение ими началось лишь в последние десятилетия, да и то преимущественно среди горожан.

В больших количествах татарская кухня использует мясо, главным образом баранину, говядину и конину. Оно служит основой супов и бульонов, а в отварном виде — самостоятельным вторым блюдом. Татарской кухне известно немало рецептов приготовления блюд из домашней птицы (кур, гусей, уток, индеек). Птицу используют для приготовления бульонов, вторых блюд, ее варят, жарят, тушат. Особой популярностью пользуются куры, фаршированные яйцами с молоком (тутырган тавык). Подают его обычно на торжествах.

Молоко использовалось главным образом в переработанном виде. Путем отстоя молока получали сливки. Вкусным лакомством являлись топленые сливки - пеше каймак. Путем заквашивания кипяченого молока получали катык, любимый кисломолочный продукт татар. Разбавляя его холодной водой, получали айран - напиток, который хорошо утолял жажду. Из катыка, подвесив в мешочке для стекания сыворотки, получали сюзмэ - разновидность татарского творога. Другой вид творога - эремчек получали добавлением в кипящее молоко закваски и последующим кипячением до получения творожной массы. Если кипятили до полного выпаривания сыворотки, то получалась пористая, красновато-коричневая масса сладковато-кислая на вкус. Это корт - вид татарского сыра. Смешав его с маслом, подавали к чаю. Из него же изготовляли любимое лакомство - кортлы май: корт варили с медом, затем застывшую, довольно твердую массу заливали еще топленым маслом. В свежем виде молоко использовали в основном для питания детей, да в виде приправ к супам, добавляли в чай.

Помимо этих продуктов, татары издавна широко использовали привозной рис, пряности, южные сухофрукты (изюм, урюк, чернослив), чай.

Из всего многообразия блюд наиболее характерными для традиционной татарской кухни являются, во-первых, супы и бульоны (аш, шулпа) - мясные, постные (вегетарианские), молочные, названия которых определялись по названию заправленных в них продуктов - круп, овощей, мучных изделий. Именно разнообразие последних (токмач, умач, чумар, салма и др.) является приметной чертой татарской кухни. Тесто для мучных заправок, по возможности готовилось на яйце. Для лапши (токмач), как правило, использовали пшеничную муку. Умач нередко делали из гороховой с добавлением какой-либо другой муки. Для лапши сочень раскатывался тонким и резался полосками. Умач представлял собой небольшой величины тестяные катышки округлой или продолговатой формы, которые получались при растирании круто замешанного теста. Салма обрывалась от куска пальцами, смазанными маслом, и представляла собой кружки диаметром до сантиметра из маслянистого, как бы раздавленного пальцами теста. Только чумар изготовлялся из более мягкого теста и, разрезаясь на кусочки размером с лесной орех, запускался в бульон. Иногда его запускали как клецки.

А суп-лапша на мясном бульоне до сих пор остается обязательным блюдом и во время приема гостей. В бульоне же подавались пельмени, которые готовились также и к званым обедам.

Во-вторых, обилие мучных изделий, используемых как в повседневной пище, так и по случаю званых обедов. Тесту татары всегда придавали большое значение и хорошо умели его готовить, причем одинаково искусно выпекают пироги из кислого (дрожжевого) и пресного, простого и сдобного, крутого и жидкого теса, с начинкой и без начинки, хотя именно изделия с начинкой придают своеобразие татарской кухне. Наиболее древним и простым из них является кыстыбый, представляющий собой комбинацию пресного теста (в виде сочня) с пшенной кашей (в виде начинки). С конца XIX в. кыстыбый стали делать с картофельным пюре.

Любимым и не менее древним является бэлеш из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранина, говядина, гусятина, утятина и пр.) с крупой или картофелем. Его делали больших и малых размеров (вак бэлеш). К этой же категории кушаний относятся эчпочмак (треугольник), перемяч. В последнем начинка из рубленного мяса с луком.

Разнообразие начинок было характерно для пирожков - бэккэн (или букэри). Часто их пекли с овощной начинкой (морковь, свекла). Особой популярностью пользовались пирожки с тыквенной (с добавлением пшена или риса) начинкой.

Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста, которые подавались к чаю: чельпэк, катлама, кош теле, паштет и т.д. Кстати, многие из них по содержанию, способу приготовления типичны для тюркских народов в целом. А вот некоторые, в частности, чэк-чэк, характерны лишь для татарской национальной кухни. Чэк-чэк является особо почетным угощением на свадьбах, торжественных приемах.

Завершая перечень своеобразных мучных изделий татар, нельзя не упомянуть о коймак (вид оладий), изготовляемых из жидкого как дрожжевого, так и пресного сдобного пшеничного теста. Жарили их на углях, в печи. Это придавало им особый аромат. Коймак подавали обычно к завтраку с растопленным маслом на блюдечке, и непременно в дни религиозных праздников (гает коймагы).

"Чэй яны - гаилэ яаны" (Чайный стол - душа семьи),- говорят татары, подчеркивая тем самым не только свою любовь к чаю, как к напитку, но и значимость его в застольном ритуале. Это третья характерная особенность татарской кухни. Пьют чай крепким, горячим, нередко разбавляя молоком, сливками. Без чая, по существу не обходится ни один прием пищи. Чай с печеными изделиями (коймак, кабартма) порой заменяет завтрак, обед или ужин. Чай - непременный атрибут встречи гостя, причем любого - званого и незваного. Предметом сервировки чайного стола, кроме чашек, индивидуальных тарелок, сахарницы, молочника, заварного чайника, чайных ложек, является 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.

У отдельных групп татар (мишари, кряшены) в традиционном быту именно с подачи чая с многочисленными печеными изделиями (чэй ашлары) начинался ритуал угощения во время званых обедов. Лишь затем подавали первые и вторые блюда. У казанских же татар, наоборот, чайный стол завершал угощение гостей. И этот порядок является устойчивой этнической традицией, хотя набор блюд во многом одинаков. В Самарском крае и эта традиция нивелируется: в порядке подаче блюд, как правило, преобладал вариант, характерный для казанских татар.

**§ 2.3. Школьный урок по татарской кухне**

Из-за развития массового производства, сегодня в семьях забывают народные традиции приготовления многих блюд. Поэтому очень важно воспитывать в детях любовь к кухне наших бабушек. Во время уроков технологии по татарской кухне ребята получают представление о таких блюдах, как кабартма, кыстыбый, куллама, бэлеш, бишбармак. Они также знакомятся с интересными историями их приготовления, узнают правила подачи этих блюд на стол.

Пожалуй, нет человека, который не любил бы сытно и вкусно поесть. И потому умение повара, кулинара по праву вознесено на высокий пьедестал почета. Ведь приготовление пищи – настоящее искусство, не зря же говорится «Изба красна углами, а стол – пирогами». Повара, кулинары, хозяйки всегда проявляют свое умение, выдумку и профессиональное отношение ко всему, чему прикасались их умелые руки. Кроме того, они проявляют немалое старание и фантазию, чтобы показать свои творения в лучшем свете.

# Урок по технологии "Татарская национальная кухня"

Приготовление первых блюд ( 2ч.)

Цели урока:

1. Образовательные:

– познакомить учащихся с традициями и особенностями татарской национальной кухни;

– изучить технологию приготовления супов.

2. Развивающие:

– развитие навыков работы в группе, презентации мини-проектов;

– развитие познавательной активности, творческого отношения к работе.

3. Воспитательные:

– формирование интереса к татарской национальной кухне.

Методическое оснащение урока:

Материально-техническая база – оборудование, посуда, инвентарь, плакат “Супы”, образцы “Виды мучных заправок для супов”, муляжи.

Дидактическое обеспечение – технологические карты, критерии оценки, алгоритм презентации творческой работы.

Методы обучения: демонстрационный, поисково-исследовательский, практический.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока:

1. Организационный момент:

* проверка присутствующих;
* объявление темы, цели урока.

2. Проверка домашнего задания:

* изучить особенности приготовления супов в татарской кухне
* представить мини-проект по теме “Татарская национальная кухня”: разработать технологическую карту первого блюда, рассчитать калорийность 1 порции супа.

Актуализация знаний учащихся: историческая справка о традициях и особенностях татарской национальной кухни.

Татарская кухня, как и любая другая национальная кухня, сложилась под влиянием различных природных, социальных, экономических и исторических факторов.

Основу **татарской кухни** составляли продукты крестьянского хозяйства. Это различные зерновые и бобовые в виде муки и крупы. Огородничество и садоводство вплоть до конца 1950-х годов были развиты слабо. Тем не менее лук, репа, тыква, морковь, свекла культивировались издавна. С конца XIX в. заметно вырос удельный вес картофеля. В лесах сельские жители собирали дикорастущие ягоды (малина, земляника, смородина, калина, черемуха и др.), орехи, хмель. Сейчас потребность в этих ягодах в основном удовлетворяется путем выращивания их на садовых участках. Грибы для традиционной татарской кухни не характерны, увлечение ими началось лишь в последние десятилетия, да и то преимущественно среди горожан.

Любимым мясом поволжских татар считается баранина, хотя широко используется и говядина. Лошадей также разводили не только для хозяйственных нужд: конина шла в пищу как в вареном, так и в соленом, вяленом виде, в виде колбасы (казылык). Значительным подспорьем являлось птицеводство (куры, гуси, утки), пчеловодство.

Наиболее характерными для традиционной татарской кухни остаются супы и бульоны (ашлар, шулпа) - мясные, постные (вегетарианские), молочные, названия которых определяются по названию заправленных в них продуктов - круп, овощей, мучных изделий. Именно разнообразие последних (токмач, умач, чумар, салма и др.) является приметной чертой татарской кухни. Тесто для мучных заправок по возможности готовится на яйце. Для лапши (токмач), как правило, используют пшеничную муку. Умач нередко готовят из гороховой с добавлением какой-либо другой муки. Умач представляет собой небольшой величины тестяные катышки округлой или продолговатой формы, которые получаются при растирании круто замешенного теста. Салма обрывается от куска пальцами, смазанными маслом, и представляет собой кружки диаметром до сантиметра из маслянистого, как бы раздавленного пальцами теста. Только чумар изготовляется из более мягкого теста. Его разрезают на кусочки размером с лесной орех и запускают в бульон. Суп-лапша на мясном бульоне до сих пор остается обязательным блюдом во время приема гостей.

Практическая часть

Вводный инструктаж:

* по охране труда и технике безопасности;
* о порядке работы;
* критерии оценки творческих работ учащихся
* Санитарно-гигиеническая подготовка к уроку.

3. Организация учащимися рабочего места.

4. Работа в группах по приготовлению блюд по разработанной технологической карте.

5. Текущий инструктаж

Во время работы учитель наблюдает за соблюдением техники безопасности, личной гигиены, технологии приготовления, корректирует ошибки.

Подведение итогов

Устная презентация выполненной практической работы по алгоритму:

* название работы;
* историческая справка о супах в татарской кухне;
* пищевая ценность блюда;
* технология приготовления;
* калорийность 1 порции;
* органолептическая оценка качества блюда;
* оценка работы (что получилось, что не получилось, что изменили бы и почему).

Ответы на вопросы присутствующих.

9. Заключительный инструктаж.

Органолептическая оценка учителем качества приготовленных блюд: замечания по допущенным нарушениям в ходе практической работы. Подведение итогов урока: оценить работу учащихся согласно критериям, прокомментировать оценки.

10. Постановка домашнего задания: разработать рекламу блюда, оформить мини-проект.

Уборка рабочих мест.

**Технологическая карта**

Тема: Татарская национальная кухня. Первые блюда. Салма в бульоне.

Таблица 1.

Технологическая карта супа «Салма в бульоне»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Продукты | Нетто, грамм |
| 1. | Бульон | 400 |
| 2. | Салма: | 60 |
|  | Мука  Бульон  Яйца  Соль | 700  250  4 шт.  по вкусу |
| 3. | Лук репчатый | 25 |
| 4. | Перец | По вкусу |
| 5. | Соль | По вкусу |
|  | Выход: | 1000 |

Ход работы:

1. Салма делается из пшеничной, гречневой, чечевичной и гороховой муки, яиц, остуженного бульона и соли замешивают тесто, разрезают его на куски и раскатывают жгутики толщиной 1—1,5 см. Жгутики разрезают на кусочки величиной с кедровый орешек. Затем в каждом кусочке вминают ямку, придавая ему коническую форму.
2. В процеженный кипящий бульон кладут соль, перец и салму.
3. Когда салма всплывет на поверхность, проваривают суп еще 2—3 минуты и снимают с огня.
4. При подаче посыпают мелко нарезанным луком.

В работе соблюдай технику безопасности и личную гигиену.

**Технологическая карта**

Тема: Татарская национальная кухня. Первые блюда. Суп-лапша домашняя с мясом.

Таблица 2.

Технологическая карта супа «Суп-лапша домашняя с мясом»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Продукты | Нетто, грамм |
| 1. | Лапша:  Мука  яйца | 100  700  4 шт. |
| 2. | Кости | 150 |
| 3. | мясо с костью | 100 |
| 4. | лук репчатый | 20 |
| 5. | морковь | 20 |
| 6. | масло топленое | 10 |
| 7. | картофель | 100 |
| 8. | перец | По вкусу |
| 9. | соль | По вкусу |
|  | Выход: | 1000 |

Ход работы:

1. Из пшеничной муки и яиц и замешивают тесто, раскатывают и нарезают соломкой толщиной 1—1,5 см.
2. В  процеженный кипящий   бульон  кладут  нарезанный кольцами сырой лук и морковь.
3. Через   15—20  минут,  предварительно  подсушенную домашнюю лапшу.
4. Когда  лапша  всплывет наверх, снимают кастрюлю с огня.
5. Отварное  мясо,   нарезанное  поперек   волокон,   кладут в тарелку и заливают горячим супом.

В работе соблюдай технику безопасности и личную гигиену.

# Урок-соревнование "Блюда татарской кухни"

Цель: ознакомить учащихся с разнообразными блюдами татарской кулинарии, формировать устойчивый интерес к народным традициям, истории и культуре татарского народа, научить приготовлению некоторых блюд татарской кухни, воспитывать бережное отношение к продуктам питания, привить навыки работы в коллективе.

 Ход урока:

Ведущий: Известный французский исследователь, автор книги “Философия вкуса” Брилья-Саварен однажды заметил, что “судьба наций зависит от того, как они питаются”. Возможно, этот афоризм и страдает некоторым преувеличением роли пищи, но одно бесспорно – питание всегда было, есть и будет важнейшей стороной бытия человека. Не случайно еще древние греки десятой музой, без которой они не мыслили своего существования, выбрали богиню, покровительствующую искусству приготовления пищи, - Кулину.

В том, что и как мы едим, ярко проявляются характерные черты бытового уклада жизни многих поколений наших предков. Еда и все, что с ней связано, - неотъемлемая часть материальной культуры любого народа. Татарский народ также вписал в мировую кулинарную книгу сотни рецептов прекрасных кушаний, оставил нам в наследство замечательные традиции стола, в основе которых лежит бережное, уважительное отношение к продуктам питания.

Проходят годы, десятилетия, века, унося с собой многое. Меняются продукты питания, совершенствуется кухонная техника. А в бездонных кладовых татарской национальной кухни хранятся настоящие сокровища, и отказаться от них было бы огромной ошибкой. Многие, очень многие блюда прошлого могут стать украшением нашего стола, сделать современное меню более разнообразным и здоровым.

Итак, мы начинаем наш урок – соревнование “Блюда татарской кухни”.

Для наблюдения и оценивания соревнования предлагаю выбрать жюри. Конкурсы оцениваются по 5-и бальной системе.

1 конкурс. Приветствие.

Капитаны представляют свои команды. Жюри учитывает название команды, девиз, эмблемы, оформление приветствий.

2 конкурс. Практическая работа.

Обеим командам было дано задание – приготовить татарские блюда по выбору.

8 “А” - кыстыбый, 8”Б” – чак-чак. Для выполнения практического задания провожаем юных кулинаров на кухню. Время у них – 25 – 30 минут. По окончании работы они представят членам жюри свои блюда и расскажут об их приготовлении.

 3 конкурс. Разминка.

Каждой команде будут заданы по 5 вопросов. Жюри при выставлении баллов учитывает правильный ответ, полноту и четкость формулирования ответа, дополнительные сведения по данному вопросу.

Вопросы 1 команде:

1. Из всего многообразия блюд наиболее характерными для традиционной татарской кухни являются, во-первых, супы и бульоны (аш, шулпа) - мясные, постные (вегетарианские), молочные, названия которых определялись по названию заправленных в них продуктов - круп, овощей, мучных изделий. Назовите разнообразие последних, которые являются приметной чертой татарской кухни.? (токмач, умач, чумар, салма и др.)

2. Что такое “умач”? (Умач представлял собой небольшой величины тестяные катышки округлой или продолговатой формы, которые получались при растирании круто замешанного теста.

3. Назовите виды начинок для пельменей? (с мясом, творогом, картофелем, а в летнее время татары любят варить их с вишнями!)

4. Перечислите татарские национальные напитки. (Айраны, меды, шербет, лесные чаи).

5. Что в садах больше всего растет у татар? (яблони, вишня, малина, смородина).

Вопросы 2 команде:

1. Перечислите изделия из сладкого теста татарской кухни? (чельпек, катлама, кош теле, ляваш, чак-чак).

2. Что такое “салма”? Салма обрывалась от куска пальцами, смазанными маслом, и представляла собой кружки диаметром до сантиметра из маслянистого, как бы раздавленного пальцами теста.

3. Какие из овощей больше всего культивируют татары? (лук, морковь, редьку, репу, тыкву, свеклу).

4. В каком веке в России появился чай? (Чай появился в России в 17 веке, во времена правления государя Михаила Федоровича)

5. Назовите переработанные виды молока? (творог, сметана, катык, айран, эремчек, каймак, и др.).   
 4 конкурс. Домашнее задание: рассказ о традиционном татарском блюде.

1 команда – о кыстыбый,

2 команда - о чак-чак.

5 конкурс. Вопросы команд друг другу.

При выставлении оценок жюри учитывает правильность формулирования вопроса, его актуальность, полноту ответа, добавление исторических сведений.

6 конкурс. Домашнее задание: рассказ о традиционных татарских напитках.

1 команда - об айране,

2 команда - о шербете.

7 конкурс. Конкурс капитанов команд.

Вопрос для капитанов команд:

- Перечислите названия татарских горячих печёных изделий. (перемяч, эчпочмак, буккен, вак бэлеш, сумса.)

Конкурс проводится в письменном виде.

Жюри выставляет за каждый правильный ответ по 1 баллу.

Подведение итогов конкурса – практического задания.

В течение всей игры жюри регулярно подводит итоги конкурсов (объявляет результаты за конкурс и общий итог игры).

Спроектированный и изложенный выше уроки по татарской кухне нами опробован в Бакалинской средней общеобразовательной школе №2 Бакалинского района, Республики Башкортостан.

Первые результаты апробации урока показывает, что вовлечение учащихся в практическую деятельность по подготовке и приготовлению блюд Татарской кухни помогает разнообразить учебный процесс и учебную деятельность.

Уроки кулинарии по татарской кухне помогают лучше узнать и понять учеников, оценить их индивидуальность, решить внеклассные проблемы общения, возможность самореализации и осуществлению собственных идей.

и в освоении технологий национальной кухни, которое способствует развитию познавательных интересов школьников к изучению трудовой деятельности народа.

Апробация проектированного урока технологии в реальных школьных условиях показывает то, что разработанный урок по татарской кухне может быть использован в каждой общеобразовательной школе.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Национальная кухня в настоящее время пользуется определенным спросом у населения, а татарская кухня, впитавшая в себя кулинарные традиции булгар, русских, влияние Востока и Европы, богата самыми разнообразными блюдами повседневного и праздничного стола. И по сей день сохранились не только замечательные рецепты национальной кулинарии, но и существовавшее в веках радушное гостеприимство народа.

Таким образом, несмотря на все изменения, привнесения и иностранные влияния основные характерные черты татарской кухни сохранились и остались ей присущими до настоящего времени, так как они стойко удерживались в народной кухне. Эти главные черты татарской кухни и татарского национального стола можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких блюд с мучными изделиями, разнообразие мучных изделий, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, тортами и т. д.

На основе выполненной курсовой работы на тему технология татарской кухни можно сформулировать следующие выводы:

* 1. Современная татарская кухня имеет достаточное количество рецептов, удовлетворение широких спектров в потреблении пищевых продуктов.
  2. Школьный урок по татарской кухне способствует развитию у учащихся знаний, умений и навыков по технологическим дисциплинам.
  3. Стенд по татарской кухне повышает уровень наглядности и доступности школьников технологическим дисциплинам.

**ЛИТЕРАТУРА**

1. Бережный И.Г. и д.р. Организация предприятий общественного питания: М., Экономика, 1975.
2. Гусейнзаде Г.Татарская кулинария. 2006 . – Ульяновск: Дом печати, 250 с.
3. Долникова В., Хечуашвили А. Татарская кухня. Будни и праздники. М.: Изд. Эксмо-Пресс, 2002. – 320 с.
4. Кухни народов мира. М.: У-Фактория, 2005. – 672 с.
5. Калаурова М. Кухни разных народов, Харвест, 2006. – 640 с.
6. Минигалиева А. Татарская кухня. Коротко о вкусном. Донецк: БАО, 2002, 64 с.
7. Минигалиевым А. Лучшие рецепты татарской кухни» "БАО-Пресс", 2001
8. Поливанова Л.А. 500 блюд татарской кухни. М.: Вече, 2001. – 400 с.
9. Панфилова О. 1000 лучших рецептов мусульманской кухни. Рипол-Классик, 2007. – 480 с.
10. Ридерз Дайджест Еда наш друг, еда наш враг. Санкт – Петербург, 2000. – 500 с.
11. Радченко Л. А. Организация производства предприятий общественного  
    питания: Ростов-на-Дону, Феникс, 2004
12. Ройтер И.М. Сырье хлебопекарного производства: Киев, Техника, 1972
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ Авт. – сост. Здобнов А.И, Цыганенко В.А., Пересичный М.И. – К.: А.С.К., 2001. – 656с.
14. Силаева К. Татарская кухня. М.: Изд. Эксмо-Пресс, 2002.- 63 с.
15. Сомов И.Н. Кухни народов мира. 1300 рецептов. 2005. – 448 с.
16. Татарская кулинария.- Казань: Таткнигоиздат, 1981.
17. Татарская кухня. Рецепты для вас. М.: Цитадель-трейд, 2005. – 64 с.
18. Хэгана А. Лучшие рецепты татарской кухни. М.: Изд. Эксмо-Пресс, 2004.- 320 с.
19. Шабаева Л. Татарская кухня. М.:изд. Лабиринт, 2005. – 512 с.
20. 1000 рецептов татарской кухни. М.: Диамант, 2001. – 511 с.