

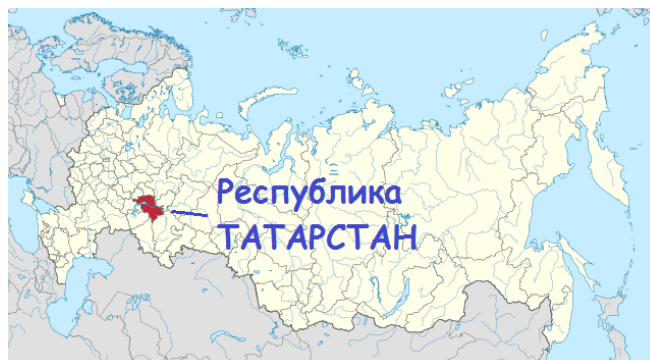


КУХНИ НАРОДОВ МИРА  
Образовательный проект в МСЦМ



Пятница, 15 ноября 2019 г., обед –

*Кухня Татарстана*



# Азү по-татарски





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСЦМ



Пятница, 15 ноября 2019 г., обед –

*Кухня Татарстана*

## **АЗУ ПО-ТАТАРСКИ**



### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА**

- **600 г говядины для тушения**
- **3 соленых огурца**
- **2 помидора и 1 ст.л. томатной пасты**
- **2 зубчика чеснока**
- **растительное масло для жарки**
- **зелень кинзы или петрушки**
- **600 г картофеля**
- **1 луковица**
- **1 ст.л. муки**
- **соль**

Азу имеет настолько давние традиции в многовековой татарской кухне, что обросло многочисленными редакциями – примерно, как украинский борщ. Набор его ингредиентов неизменный: мясо, картофель и острый томатный соус с солеными огурцами, который объединяет все в единое целое. Получается вкусное, ароматное, чуть острое (а иногда и очень острое) блюдо, которое нравится всей семье, а особенно его мужской половине...



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Пятница, 15 ноября 2019 г., обед –

## Кухня Татарстана



Кулинарное искусство татарского народа уходит вглубь веков. Многочисленные путешественники, посещавшие Казань, называли национальную кухню сытной и вкусной, простой и изысканной. Их удивляло разнообразие и редкое сочетание продуктов, а также гостеприимство. «Негостеприимный человек — неполноценный», — считалось у мусульман. Гостей было принято не только угощать, но и одаривать подарками. По обычаю и гость отвечал тем же.

Любимым мясом татар считалась баранина, ценилась домашняя птица.





**КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

*Образовательный проект в МСШ*



**Пятница, 15 ноября 2019 г., обед –**

## ***Кухня Татарстана***



Особые нормы и правила принятия пищи на татар налагал ислам. По шариату запрещалось употреблять мясо свиньи и некоторых птиц (сокола, лебедя). Ели мужчины и женщины отдельно.

«Чайный стол — души семьи», - говорят татары. Чай — неременный атрибут встречи гостя. Чай с печеными изделиями заменяет порой у татар завтрак или ужин. Из сладостей наиболее широко используется мёд.

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

