Министерство образования и науки Республики Алтай

автономное профессиональное образовательное учреждение

Республики Алтай

«Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

**ДОКЛАД**

**Тема: «Особенности национальной кухни тюркских народов».**

**Подготовили:**

**Абакова Л., Сатушев Д.**

**Мастер производственного обучения**

**Казанцева Неля Петровна**

с. Усть-Кокса

2017 год

Тема: **«Особенности национальной кухни тюркских народов».**

Особой отличительной чертой кухни тюркских народов является мясные, молочные блюда. Это пища кочевников, охотников, воинов, приправленная огромным количеством зелени, пряностей, эта пища насыщала, предупреждала болезни, лечила. Так как кочевник не имел своего зерна, а значит и хлеба, у него сложилось особо трепетное отношение к мучным блюдам. По этой причине у тюркских народов появилось огромное количество рецептов мучных блюд; Всевозможная лапша, пельмени, пироги, пирожки, лепешки. И при этом очень трепетное отношение именно к хлебу. Существует просто масса всяких традиций, обычаев связанных с хлебом.

Рыба являлась, как бы второстепенным блюдом и употреблялась, в основном, при отсутствие мяса. Поэтому рецепты рыбных блюд в тюркской кухне гораздо малочисленней, несмотря на то, что многие тюркские народы заселяют приморские районы, речные долины, берега озер. А знаете ли вы какие народы объединяются в тюркскую кухню? (татары, чуваши, башкиры, тувинцы, хакасы, алтайцы),

Крупные кухни тюркоязычных народов — северокавказская и якутская, хотя и разнятся между собой, что объясняется неодинаковыми природными условиями Кавказа и Восточной Сибири, сохраняют общие черты древней кухни кочевых тюрков, своих прародичей, но в то же время близки кухням соседствующих с ними народов: северокавказская — азербайджанской, а якутская — монгольской.

Так, конина и блюда из нее, кумыс до наших дней принадлежат к самым почетным кушаньям и у татар Поволжья, и у башкир Урала, и у ногайцев Прикаспия, и у кумыков Дагестана, и у якутов Заполярья. Интересно, что в то время как в промышленной европейской части страны даже татарская кухня в целом все более теряет свои классические тюркские черты, уступая то тут, то там модным городским кулинарным влияниям, в далекой Якутии тюркские кулинарные традиции, укрепляются в последние годы.

Ныне как раз в Якутии, как нигде в стране, процветает мясное направление коневодства. Здесь конина лучшего качества, так как якутские лошади при табунном содержании за лето быстро нажировываются и дают отличное мясо, пользующееся большим спросом даже на мировом рынке.
Конечно, северокавказская кухня неоднородна. Она состоит из нескольких региональных кухонь, в которых сходные блюда носят разные национальные названия, а одинаковые по названию блюда и изделия готовят из разных продуктов. Но принципы и кулинарное направление у всех этих кухонь — общие.

С татаро-узбекской кухней северокавказскую роднят общие принципы приготовления хлеба (пресных лепешек, чурека), одинаковый подход к обработке мяса, употребление баранины, наличие супов типа шурпы (шурва, чурпа), большое значение, отводимое мясо-тестяным блюдам, сходные кисломолочные продукты (катык, айран, творожные сыры). В то же время такие блюда и изделия, как дюшбере, курзе, буглама, шашлыки (кобобы), рассольные сыры, употребление пряностей и катыка в качестве компонента пищевых изделий и все кондитерские изделия — халвы, шербеты, пахлавы, — сходны с закавказскими кухнями, особенно с азербайджанской.

**Остановимся на Алтайской народной кухне**

Основным занятием населения Алтая испокон веков было скотоводство. Летом они пасли свои стада в предгорьях и на альпийских лугах, зимой уходили в горные долины. Первостепенное значение имело разведение коней. Разводили также овец, в меньшем количестве коров, коз, яков, домашнюю птицу. Важным промыслом также была охота. Именно поэтому алтайцы за основу питания брали мясные и молочные продукты , хлебные злаки и различные съедобные растения, и корнеплоды –черемшу, ревень, дикий лук, ягоды. Народ, проживающий ближе к северу, употреблял в пищу рыбные продукты. Из мяса в особом почете конина, в остальном –баранина, говядина, мясо диких животных. Кроме мясного супа-кочо из вареного мяса, алтайцы делают jоргом- колбасу из кишков барана. Популярен также кан- кровяная колбаса. Много блюд алтайцы готовят из молока. Кислый сыр курут ,и даже самогон из молока- араку. Чай часто пьют с солью и молоком. Одно из любимых блюд- каймак ,толстая суточная пенка с поверхности кипяченого молока. Каймак добавляют в чай , едят с хлебом . Что касается напитков- все знают о любимом чае с талканом(прожаренные и протертые на зернотерке ячменные зерна).В алтайском доме принято гостя сначала угощать чегенем. Он представляет собой молоко, заквашенное из кипяченного молока на основе предыдущего чегена. Получается нечто похожее на кефир. Из мучных блюд наиболее популярны изделия из теста, приготовленные на сквашенном молоке. Теертек- лепешка. Боорсок- тесто, закатанное в шарики и обжаренное в большом количестве жира, алтын-таш**.** Отличительной особенностью считается также то, что алтайская кухня не знает перца и острых блюд .

И сегодня Денис вам покажет как наши предки делали талкан. Мы будем показывать натуральными предметами быта из музея Лилии Георгиевны Алженаковой. И еще одно блюдо вы можете попробовать во время перерыва – это баурсаки. Приятного аппетита.