

Фестиваль национальных культур «Семейные ценности народов» МАОУ СОШ № 111



Щетинина М.А.
Мичкова А.А.

Новосибирск 2025 г



Как правило, это мучное изделие готовится из пресного или дрожжевого теста в виде небольших пончиков (ромбовидной или круглой формы), изготавливаемых путём жарки во фритюре в казане. Существуют также творожные рецепты. Обычно подаётся в качестве дополнения, например, к шурпе, либо к чаю (у татар только к чаю, у уйгуров к чайному напитку атканчай).

Блюдо является неременным атрибутом праздничного дастархана. Играет важную роль в свадебных обрядах башкир и других народов. В татарской свадебной традиции родители жениха (у сибирских татар — невесты) приносили в подарок на свадьбу это блюдо.



Национальное башкирское блюдо, которое делается из кукурузной муки и сыра на сковороде. Готовится быстро и для него нужно всего 3 ингредиента - сливочное масло, сыр, который хорошо плавится, и кукурузная мука.

Это блюдо хорошо подать на завтрак или сытный перекус со свежим, мягким хлебом. Для приготовления нужна специальная сковорода с двумя ручками, в которой блюдо подается сразу с плиты, горячим. Но отсутствие такой сковороды - не повод отказаться от приготовления этого очень вкусного кушанья.



Особенностью блюда является способ приготовления, при котором вся начинка кладётся сырой. Так же в процессе выпекания внутрь заливается мясной бульон через специальное отверстие вверху, данная особенность методе приготовления отличает его от большинства других подобных татарских блюд (самса, беляш, перемяч).

Для приготовления необходимо мясо, яйца, картофель, мука, репчатый лук и сливочное масло.



В основе национальной кухни бурят - мясо, молоко и мука - небольшой набор продуктов кочевых народов, и благодаря местному климату продукты эти великолепны, а значит и блюда получаются очень вкусными. Это популярнейший у бурят суп с домашней лапшой.



В целом, блюдо представляет собой крошеное отварное мясо с лапшой, луковым соусом и некоторыми особенностями в технологии приготовления и подачи, что позволяет достичь вкуса, присущего именно этому блюду. Традиция мелко крошить мясо имеет особое значение и древние корни. Это знак уважения хозяев к гостям, особенно к пожилым (им трудно разжёвывать крупные куски).



блюдо восточной кухни, основу которого составляет варёный рис (в исключительных случаях — другая крупа или мелкие макаронные изделия). Отличительным свойством этого блюда является его рассыпчатость, достигаемая соблюдением технологии приготовления риса и добавлением животного или растительного жира, препятствующего слипанию крупинок.



Жареное горячее блюдо в форме биточков, кружочков или небольших лепёшек из теста на основе творога и пшеничной муки. В советских кулинарных книгах часто именовались «творожниками» и в одном ряду с борщом, варениками и фаршированной рыбой относились к блюдам украинской кухни, которые в результате тесных экономических связей, обмена опытом между народами союзных республик получили признание в белорусской и русской кухнях.



Праздничный хлеб в южнорусской, украинской, молдавской и белорусской кухнях. В Центральной России и на севере основное название — «кулич». Делают опару на молоке, к опаре добавляют муку и яйца и месят тесто. В тесто кладут имбирь: жёлтый — для «красоты», белый — для «запаха». Добавляют также настойку на шафране. Тесто кладут в высокие формы, а сверху украшают по желанию крестом из теста и «шишечками». Формы ставят на некоторое время в тёплое место, чтобы тесто поднялось, потом — в растопленную печь. Пекут всегда из белой пшеничной муки и только один раз в год



Старинное русское первое блюдо, представляющее собой прозрачный отвар из свежей рыбы одного или нескольких видов, а также трёх овощей: картофеля, моркови и лука с различными приправами. В классической подаче к этому блюду сервируют кулебяку и расстегаи. «Повар королей и король поваров» Антуан Карем признавал за ухой статус «самого национального супа» у русских.