



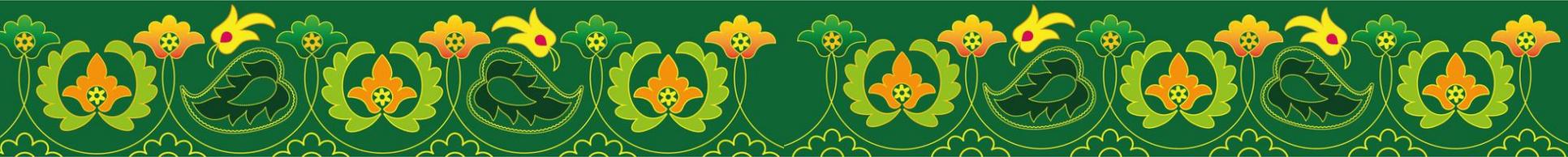
*Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования  
«Дворец творчества детей и молодежи имени И.Х. Садыкова»  
Нижнекамского муниципального района РТ*

# *«Национальные блюда»*

*Детское объединение «Краеведение»*

*Педагоги: Галимова Золфира Котдусовна  
Гараева Гульнар Хамзовна*





*«Национальные блюда –  
это творчество, это таинство,  
это чудо, передающееся  
из поколения в поколение»  
Минтимер Шаймиев*





Особенностью традиционного стола является разнообразие мучных изделий. 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 пекут булочки, лепешки, пирожки, лакомства к чаю. Без хлеба не проходит ни один обед (обычный или праздничный), он считается священной пищей.

В прошлом у татар существовал даже обычай клятвы хлебом — «Ипи-дер».





**Шакуров Айназ**



*Кыстыбый - старинное традиционное татарское блюдо из теста с начинкой - обжаренная пресная лепёшка, начинённая пшённой кашей или картофельным пюре. По виду напоминает незакрытый пирог или сочник - начинка наложена на одну половину лепёшки и закрыта сверху второй половиной.*



## Фаттахов Салават



Слово «кыстыбый» произошло от тюркского глагола «кыстырырга» – что означает «прищемить», «засунуть», «вставить». Начинку как бы защемляют между двумя половинками теста, при этом лепёшки остаются открытыми. Отсюда и возникло переносное значение слова «кыстыбый». Так называют человека, который суёт свой нос в чужие дела: не вмешивайся, будешь как кыстыбый; не будь как кыстыбый.





**Хуснуллина Аделя**



*Эчпочмак - (тат. Эчпочмак) треугольник, татарское национальное блюдо, печёное изделие из дрожжевого, реже пресного теста, с начинкой из картофеля, мяса, как правило баранины, и лука.*

*Определяющей особенностью блюда является вовсе не его форма, а способ приготовления, при котором начинка в эчпочмак кладётся сырой, в отличие от большинства других подобных изделий.*





**Ганиуллин Ильяс**



*Любимым и не менее древним печеным блюдом является Бэлиш из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, утятини 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 и пекут в печи.*





Сафаргалиева Риана

*Чебуреки - национальное блюдо крымских татар. Слово происходит из крымскотатарского языка, в переводе означает «сырой пирожок». Представляет собой пирожок из пресного теста с начинкой из мясного фарша либо мелко нарезанного мяса с приправами, жаренный в растительном масле либо животном жире.*





## Шакуров Айнур

*Легенда гласит,  
что первый в мире чебурек был  
приготовлен экспериментальным  
путем в полевых условиях.  
В качестве посуды использовали щит  
с налитым в него растительным  
маслом, который повесили  
над костром.*



*Очень рано вошли в быт татарского народа и многие элементы русской национальной кухни.*



**Сафаргалиева Риана**



*Блины являются традиционным лакомством русского народа, одним из самых любимых и почитаемых блюд, как во времена древней Руси, так и сейчас. Они занимали достойное место на столе каждой хозяйки, и считаются одним из самых первых мучных блюд появившихся в рационе наших предков приблизительно в 9 веке нашей эры.*





**Хусаинова Алия**



*Русская «Шарлотка» является любимым десертом для многих сладкоежек, но разные люди представляют себе это блюдо по-разному. Где-то это пудинг, где-то десерт, который подают холодным, а где-то - заливной пирог с яблоками.*



## *Пицца –*

*это национальное итальянское блюдо, представляющее собой круглую открытую лепешку, покрытую расплавленным сыром (обычно моцарелла) и томатами. Сыр – это, безусловно, основной ингредиент пиццы. Остальные ингредиенты отличаются в зависимости от вида пиццы.*



**Мухаметшина Карина**



## Хамидуллин Аскар



*В Россию пицца пришла намного позже, чем в другие страны. Обусловлено это войнами и политико-экономическими процессами, протекающими в стране в 20 веке.*

*Итак, в России пицца появилась только в 90-х годах прошлого века. Одновременно с ней в страну пришли хот-доги, шаверма и Макдональдс. Пиццу очень долгое время считали быстрой едой.*





*Ашларыгыз тәмле булсын!*

*Игътибарыгыз өчен бик  
зур рәхмәт!*

*Спасибо за внимание!*

