В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университеты

Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары ассоциациясе

Иске Татар бистәсен үстерү һәм Кабан күлен яхшырту фонды

«Татарстан хәзинәләре» сериясе

ТАТАР АШЛАРЫ ХӘЗИНӘСЕ

А. В. Тимирясова, З. Ф. Гаязовларның гомуми редакциясендә

Казан ■ КИУ «ПОЗНАНИЕ» НӘШРИЯТЫ ■ 2020

Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирясова

Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан

Фонд развития Старо-Татарской слободы и благоустройства озера Кабан

Серия «Сокровищница Татарстана»

СОКРОВИЩА ТАТАРСКОЙ КУХНИ

Под общей редакцией А. В. Тимирясовой, З. Ф. Гаязова

Казань ■ КИУ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПОЗНАНИЕ» ■ 2020

УДК 641/642:392.8(=512.145)
ББК 36.99+63.521(=632.3)
Т23

Рецензентлары:
Мансур хәзрәт Җәләлетдин, Шиһабетдин Мәрҗани исемендәге Ислам мәдәни үзәге рәисе, Казанның «Әл-Мәрҗани» Җәмигъ мәчете имам-хатыйбы;
Р. В. Шәйдуллин, Татарстан Республикасы фәннәр академиясенең татар энциклопедиясе һәм төбәкне өйрәнү институтының тарих фәннәре докторы, профессор

Редакция коллегиясе:
З. Ф. Гаязов (рәистәш), *А. В. Тимирясова* (рәистәш), *Г. М. Шәрәфетдинова, В. Г. Шәһигъхмәтова, Е. Л. Яковлева, Г. Я. Дарчинова, И. И. Мингалиев*

Авторлар:
Е. Л. Яковлева – Кереш. «Һәр чәчәкнең – үз исе, һәр халыкның – үз йөзе», яки Татар милли ашларының тарихи үзенчәлекләре; «Һәр ишекнең үз ачкычы була»: татар өе төзелешенең кайбер үзенчәлекләре турында; «Сый булган җирдә татулык бар» яки Татар милли бәйрәмнәрендә ризыкның роле; «Заманалар нинди – йорт та шундый, йорт нинди – андагы тәртип тә шундый», яки Татар этикетының табын яны үзенчәлекләре; Йомгак, яки «Бер чынаяк чәй кырык ел хәтердә саклана»; Татарларның милли ризыклары

Эльмира Шәрифуллина – шигырьләр;

«Татар утары», «Мич» рестораннары шеф-повары *Р. Моратова*; «Әкият» ресторан шеф-повары *А. Сахновский*; «Марусовка» ресторан шеф-повары *Р. Рәхимов*, «Туган авылым» ресторан шеф-повары *Д. Кәримуллина*; «Чирәм» ресторан шеф-повары *И. Шакиров*; «Бәхетле» ҖЧҖ кондитер әйберләр җитештерү директоры *Ф. Давидова*; «Пир» ресторан шеф-поварлары *С. Корнилов* һәм *К. Рыжайкин*; «Каз» ресторан шеф-повары *М. Сиражиев*; «Алан Аш» кафесы шеф-повары *Н. Ашимова* – рецептлар

*Фотога төшерүне оештыруда ярдәм күрсәткәннәре өчен **«Бәхетле» ҖЧҖ**, **«Татар утары»**, **«Мич»**, **«Әкият»**, **«Марусовка»**, **«Туган авылым»**, **«Чирәм»**, **«Пир»**, **«Каз»** рестораннарына һәм **«Алан Аш»** кафесына рәхмәтебезне белдерәбез*

Т23 Татар ашлары хәзинәсе / Е. Л. Яковлева, Н. Ашимова, Ф. Давидова, Д. Кәримуллина, С. Корнилов, Р. Моратова, Р. Рәхимов, К. Рыжайкин, А. Сахновский, М. Сиражиев, И. Шакиров, Э. Шәрифуллина; А. В. Тимирясова, З. Ф. Гаязовларның гомуми редакциясендә. – Казан: Казан инновация университетының «Познание» нәшрияты, 2020. – 216 б. (тат. һәм рус. тел.) («Татарстан хәзинәләре» сериясе)
ISBN 978-5-8399-0730-0

Китап укучыларны татар мәдәниятенең халыкта өстенлекле саналган гастрономик зәвыклары белән бәйле тәмле сәхифәләре белән таныштыра. Татарларның көндәлек тормышы, көнкүреш үзенчәлекләре һәм кайбер бәйрәмнәре турындагы материаллар тәкъдим ителә, халыкның традицион һәм заманча аш-суы традицияләре һәм этикеты серләре ачыла. Укучы бу китапта Татарстан Республикасы рестораннары менюына кергән татар кухнясының традицион ризыклары һәм аның заманча вариацияләре рецептларын табачак.

Китап укучыларның киң катламына, шул исәптән татар мәдәнияте һәм аш-суы белән кызыксынучыларга юнәлтелгән. Моннан тыш, биредә тәкъдим ителгән материал «Азык-төлек технологиясе һәм җәмәгать туклануын оештыру», «Туризм» бакалавриатын әзерләү юнәлешләре буенча белем бирүче укытучылар һәм студентлар тарафыннан файдаланыла ала.

Китапта В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университеты, З. Ф. Гаязов, Visit Tatarstan, «Татар утары», «Чирәм», «Туган авылым» ресторанлары архивларындагы фотолар файдаланылды.

УДК 641/642:392.8(=512.145)
ББК 36.99+63.521(=632.3)

© Яковлева Е. Л., Ашимова Н., Давидова Ф., Кәримуллина Д., Корнилов С., Моратова Р., Рәхимов Р., Рыжайкин К., Сахновский А., Сиражиев М., Шакиров И., 2020
© Шигырьләр. Шәрифуллина Э., 2020
ISBN 978-5-8399-0730-0
© В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университеты, 2020
© Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары ассоциациясе, 2020
© Иске Татар бистәсен үстерү һәм Кабан күлен яхшырту фонды, 2020

УДК 641/642:392.8(=512.145)
ББК 36.99+63.521(=632.3)
С59

Рецензенты:
Мансур хазрат Джалялетдин, председатель Исламского культурного центра им. Шигабутдина Марджани, имам-хатыб Казанской соборной мечети «Аль-Марджани»;
Р. В. Шайдуллин, доктор исторических наук, профессор Института татарской энциклопедии и регионоведения Академии наук Республики Татарстан

Редакционная коллегия:
З. Ф. Гаязов (сопредседатель), *А. В. Тимирясова* (сопредседатель), *Г. М. Шарафутдинова, В. Г. Шагиахметова, Е. Л. Яковлева, Г. Я. Дарчинова, И. И. Мингалеев*

Авторы:
Е. Л. Яковлева – Введение. «У каждого цветка свой запах, у каждого народа свой вид», или Исторические особенности татарской национальной кухни; «К каждой двери свой ключ имеется»: о некоторых особенностях обустройства татарского дома; «Где угощение, там и согласие», или Роль еды в татарских национальных праздниках; «Каковы времена – таков и дом, каков дом – таков в нем и порядок», или Особенности застольного татарского этикета; Заключение, или «Чашка чая сорок лет помнится»; Блюда национальной татарской кухни;

Эльмира Шарифуллина – стихи;

шеф-повар ресторанов «Татарская усадьба», «Печь» *Р. Муратова*; шеф-повар ресторана «Сказка» *А. Сахновский*; шеф-повар ресторана «Марусовка» *Р. Рахимов*; шеф-повар ресторана «Туган авылым» *Д. Каримуллина*, шеф-повар ресторана «Чирэм» *И. Шакиров*; директор кондитерского производства ООО «Бахетле» *Ф. Давидова*; шеф-повара ресторана «Пир» *С. Корнилов* и *К. Рыжайкин*; шеф-повар ресторана «Гусь» *М. Сиразиев*; шеф-повар кафе «Алан Аш» *Н. Ашимова* – рецепты

*Благодарим за помощь в организации съемок **ООО «Бахетле»**, рестораны **«Татарская усадьба»**, **«Печь»**, **«Сказка»**, **«Марусовка»**, **«Туган авылым»**, **«Чирэм»**, **«Пир»**, **«Гусь»** и кафе **«Алан Аш»***

С59 Сокровища татарской кухни / Е. Л. Яковлева, Н. Ашимова, Ф. Давидова, Д. Каримуллина, С. Корнилов, Р. Муратова, Р. Рахимов, К. Рыжайкин, А. Сахновский, М. Сиразиев, И. Шакиров, Э. Шарифуллина; под общей ред. А. В. Тимирясовой, З. Ф. Гаязова. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2020. – 216 с. (на тат. и рус. яз.) (Серия «Сокровищница Татарстана»)
ISBN 978-5-8399-0730-0

Книга знакомит читателей с «вкусными» страницами татарской культуры, связанными с гастрономическими предпочтениями народа. Представлен материал о татарской повседневности, специфике быта и некоторых праздниках, раскрыты секреты национальной кухни и этикета татар. В книге читатель найдет рецепты традиционных блюд татарской кухни и их современные вариации из меню ресторанов Республики Татарстан.

Предназначена для широкого круга читателей, в том числе интересующихся татарской культурой и кухней. Помимо этого, представленный материал может быть использован в учебном процессе преподавателями вузов и студентами, обучающимися по направлениям подготовки бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания», «Туризм».

В книге использованы фотографии из архивов Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова, З. Ф. Гаязова, Visit Tatarstan, ресторанов «Татарская усадьба», «Чирэм», «Туган авылым».

УДК 641/642:392.8(=512.145)
ББК 36.99+63.521(=632.3)

© Яковлева Е. Л., Ашимова Н., Давидова Ф., Каримуллина Д., Корнилов С., Муратова Р., Рахимов Р., Рыжайкин К., Сахновский А., Сиразиев М., Шакиров И., 2020
© Стихи. Шарифуллина Э., 2020
ISBN 978-5-8399-0730-0
© Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирясова, 2020
© Ассоциация рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан, 2020
© Фонд развития Старо-Татарской слободы и благоустройства озера Кабан, 2020



TA1CCP

1920-2020

Татарстан Республикасы Президенты Р. Н. Миңнехановның «Татар ашлары хәзинәсе» китабы укучыларына МӨРӘҖӘГАТЕ

ОБРАЩЕНИЕ Президента Республики Татарстан Р. Н. Минниханова к читателям книги «Сокровища татарской кухни»



Кадерле дуслар!

Һәркемнең күңелендә Ватан образы һәм аның белән бәйле тирән шәхси кичерешләр яши. Һәрберебез өчен кадерле һәм сөекле Татарстан Республикасы турында сүз чыкканда, аның иксез-чиксез кырлары-тугайлары, талгын җилдә чайкалып утырган иген кырлары, бормалы Идел һәм Чулман елгалары, шәһәрләре һәм авыллары, Казан, туган йорт ... һәм токмачлы аш, каклаган каз, бәлеш, өчпочмак, кыстыбый, талкыш кәләвә, чәк-чәк кебек ашамлыклардан сыгылып торган бәйрәм өстәлләре күз алдына килеп баса. Татарларның кунакчыллыгына мисал итеп китерерлек ризыклар болар белән генә чикләнми, билгеле.

Татар халкының аш-сулары бик үзенчәлекле һәм истә кала торган. Аларны еш кына кабат-кабат татып, һәм хәтта үзең дә әзерләп карау теләге туа... Татар милли ашларының 2020 елда 100 еллыгы билгеләп үтелә торган Татар Автономияле Совет Социалистик Республикасының үзенчәлекле сәхифәләреннән берсе буларак танылуы очраклы күренеш түгел. Нәкъ менә ТАССР чорында милли ризыкларыбыз Союз һәм дөнья күләмендә танылды, яңа дәрәҗәгә күтәрелде. Мәшһүр аш-су остасы Юныс Әхмәтҗанов тырышлыгы белән татар табыны нигъмәтләре бөтен дөньяда шөһрәт казанды.

Милли сыйларыбыз – халкыбызның горурлыгы дип әйтсәк, бу һич кенә дә арттыру булмас. Анда татарларның республикабыз яшьләренә генә түгел, бөтен дөньяга мирас итеп тапшырырга лаеклы күркәм традицияләре саклана.

Татарстан Республикасы Президенты
Р. Н. Миңнеханов

Дорогие друзья!

У каждого человека свой образ Родины и глубоко личные воспоминания, связанные с ней... Когда говорят о моей родной Республике Татарстан, то перед глазами встают ее необъятные просторы, поля с колосящейся пшеницей, причудливые изгибы Волги и Камы, наши города и села, столица Казань, родной дом, а еще радушно накрытый стол с лапшой, вяленым гусем, бэлишем, эчпочмаками, кыстыбыем, талкыш калеве, чак-чаком. И это неполный перечень блюд, демонстрирующих татарское гостеприимство.

Татарская национальная кухня самобытна и узнаваема. Дегустация ее блюд рождает желание вкусить их еще и даже попробовать приготовить самому... В год 100-летия образования Татарской АССР особо следует подчеркнуть, что именно в двадцатом веке национальная кухня татар получила широкое признание. С легкой руки признанного кулинара Юнуса Ахметзянова о самобытности татарской кухни стало известно всему миру.

Вкус гастрономических произведений нашей кухни сегодня знаком огромному числу людей. Без преувеличения можно сказать, что татарская национальная кухня – гордость народа, в ней воплощены лучшие кулинарные традиции татар.

Президент Республики Татарстан
Р. Н. Минниханов



БАЛАЧАК ТӘМЕ, яки ТРАДИЦИОН ТАТАР ТАБЫНЫНА ЧАКЫРУ

Кешенең тормышында аның балачагы иң якты хатирә булып саклана, чөнки ул чакта дөнья шундый зур һәм салават күпередәй аллы-гөлле, ышанычлы һәм якты, гамьсез һәм татлы тоела бит. Татлысы өй ризыклары, гаилә табыннары, әниләр, әбекәйләр әзерләгән тәмле тәгамнәр белән тәңгәлләшә. Кагыйдә буларак, өстәл артына, бигрәк тә бәйрәм көннәрендә, бөтен гаилә җыелыша. Өстәлгә иң тәмле ризыклар куелган. Аш бүлмәсеннән таралган тәмле исләр иртәдән үк өйне тутырган, һәм үзеннән-үзе тизрәк әни янына йөгереп кереп: «Кайчан ашарга утырабыз?» – дип сорарга җилкендергән. Күңелле бәйрәм ыгы-зыгысында өй тагын да киңәеп, яктырып, җылынып киткәндәй булган. Ә син инде алдан үк өреле токмачлы ашны, чуен табадагы зур бәлешне, чәй янына куелачак татлы чәк-чәкне көтеп, түземсезләнеп йөргәнсең.

Инде күп еллар үтсә дә, әнием һәм әбекәм пешергән милли татар ризыкларының тәмен мин гомерем буе сакладым. Балачак истәлекләре шулкадәр якты иде, хәтта минем

ВКУС ДЕТСТВА, или ПРИГЛАШЕНИЕ К ТРАДИЦИОННОМУ ТАТАРСКОМУ ЗАСТОЛЬЮ

Одним из ярких воспоминаний в жизни человека является его детство, когда мир казался большим и радужным, надежным и светлым, беззаботным и вкусным. Последнее ассоциировалось с домашней кухней и семейной трапезой, стряпней бабушки и мамы. Как правило, за столом, особенно в праздничные дни, собиралась вся семья. На стол выставлялось все самое вкусное. Ароматы, доносившиеся с кухни, наполняли дом с раннего утра, раздражая обоняние и заставляя часто забегать к матери и спрашивать: «Скоро обедать будем?» Благодаря праздничной суете дом сразу казался большим, светлым и теплым. А ты томился в ожидании и мечтал о наваристом супе токмаче (татарском супе-лапше), большом и сытном бэлише, подаваемом в чугунной сковороде, сладком деликатесе чак-чаке…

Вкус татарских национальных блюд, приготовленных бабушкой и мамой, я пронес через всю жизнь. Детские впечатления были столь яркими, что моя деятельность оказалась связанной со сферой гостеприимства и угоще-

киләчәктә сайлаячак хезмәтем дә кунакчыллык һәм башкаларны сыйлау белән бәйле булып чыкты. Минем хезмәт бурычымның катлаулылыгы шунда – мин, заманча тенденцияләр белән беррәттән, кешеләргә татар милли аш-суы традицияләрен дә җиткерергә телим. Дөресен әйткәндә, бу җиңел эш түгел. Билгеле булганча, элек рецептлар язылмаган, ингредиентларны үлчәп тормаганнар, шуңа да карамастан, һәр хуҗабикә, өендә нәрсә булса, шуннан бик тәмле татар ризыгы әзерләгән. Алай гынамы әле: һәр татар хатынының аерым ризыкларны әзерләүдә үз сере булган, һәм бу аны истә калырлык, сөйләп бирелмәслек тәмле, кабатланмас иткән.

Татар ризыкларын әзерләү традициясен саклап калырга һәм аларны киләчәк буыннарга тапшырырга омтылучы кеше бер мин генә түгел. Традицияләргә сакчыл мөнәсәбәт һәм аны киләчәк буыннарга ирештерү – дәүләтебезнең мәдәни сәясәтендәге мөһим мәсьәлә. Татарстан Республикасы Президентының минем профессиональ үсешемә керткән зур өлеше һәм традицион татар аш-суына күрсәткән игътибары турында аерым әйтәсем килә. Рөстәм Нургали улы Миңнехановның авылда туып-үскәнлеге беркемгә дә сер түгел. Ризык тәме һәм шуның белән бәйле истәлекләре аның да бала чагында, гаилә эчендә формалашкан. Аның әнисе дә, һәр татар хатыны кебек үк, менә дигән хуҗабикә һәм аш-су остасы булган. Бала чагыннан үк Рөстәм Нургали улы җирдә эшләргә ияләшкән, авыл хуҗалыгы эшләрен яхшы белгән, күп азык-төлек продуктларын сезонга карап үстерү, саклау, эшкәртү һәм әзерләү технологияләрен үзләштергән. Бу белем һәм күнекмәләре соңыннан аңа бик кирәк булып чыккан. Биектау районы башлыгы булып эшләгәндә, Р. Н. Миңнеханов җәмәгать тукланулы системасына аерым игътибар биргән, чөнки кешеләрнең сәламәтлеге һәм хезмәткә сәләте шуның белән бәйле булган. Биектау районының Татпотребсоюз (кулланучылар җәмгыяте) оешмасы юкка гына төбәктә иң яхшылардан саналмагандыр.

Булачак президентның гаиләсе күренекле татар аш-сучысы һәм кулинария буенча күп китаплар авторы Юныс Әхмәтҗанов гаиләсе белән дус булганлыгын күпләр белмидер, дип уйлыйм. Бу да Рөстәм Нургали улы язмышына үзенчә йогынты ясагандыр. Кызыксынучанлыгы ния. Сложность моей миссии заключается в том, что наряду с современными тенденциями я хочу донести до людей и традиции национальной кухни татар. Надо отметить, что дело это непростое. Как известно, раньше рецепты не записывались, ингредиенты не взвешивались, но при этом каждая хозяйка из того, что находила в доме, готовила вкусное национальное блюдо. Более того, у каждой татарки был свой секрет приготовления блюда, что делало его ярким и запоминающимся по вкусовым ощущениям, передать которые словами оказывается невозможным.

В своем стремлении сохранить традицию приготовления татарских блюд и передать ее будущим поколениям я не одинок. Бережное отношение к традиции и ее донесение до следующих поколений оказывается важным делом, входящим в культурную политику нашего государства. Особо хотелось бы сказать о вкладе Президента Республики Татарстан в мое профессиональное становление и внимание к традиционной татарской кухне. Ни для кого не секрет, что Рустам Нургалиевич Минниханов родом из сельской местности. Вкусовые впечатления и пристрастия его сформировались именно в детстве, в лоне семьи. Его мать, как и каждая татарская женщина, была великолепной хозяйкой и изысканным кулинаром. В детстве Рустам Нургалиевич приобщился к земле, хорошо знал сельскохозяйственные работы, усвоил сезонность многих продуктов питания и технологию их выращивания, хранения, обработки и приготовления. Данные знания и навыки пригодились ему впоследствии. Будучи главой Высокогорского района, Р. Н. Минниханов особое внимание уделял системе общественного питания, от которого зависели здоровье и трудоспособность людей. Неслучайно Татпотребсоюз Высокогорского района был одним из лучших в регионе.

Думаю, немногие знают, что семья будущего президента дружила с семьей известного татарского повара и автора многочисленных книг по кулинарии Юнуса Ахметзянова, что тоже наложило отпечаток на судьбу Рустама Нургалиевича. Любознательность и внимание к деталям в приготовлении блюд позволили сохранить их в памяти.

һәм ризык әзерләгәндә кулланыла торган аерым детальләргә игътибар итүе аның күңеленә барысын да сеңдереп калырга ярдәм иткән.

Ни гаҗәп, күп еллар буе җитәкче урыннарда эшләп тә, Рөстәм Нургали улы, балачак ризыклары тәмен саклап кына калмыйча, аларны әзерләү технологияләрен дә онытмаган. Ул һәрвакыт, ресторанга кергән чакта, милли ашсу серләрен ача, ризыкларны әзерләүдә файдалы киңәшләр бирә һәм хәтта меню төзергә дә ярдәм итә. Аның киңәшен тотып, «Татар утары» ресторанында югары температурада мич коймаклары пешерелә (Рөстәм Нургали улы моны әнисе рецептыннан отып калган). Президент үзе, күп төрле татар милли ризыкларын кертеп, искиткеч дәрәҗәдә бәйрәм менюларын төзи, бу аның традицияләрне яхшы белүен, зәвыгын һәм кунакчыллыгын күрсәтеп тора. Табынның мул һәм ризыкларның югары сыйфатлы булуы – Р. Н. Миңнехановның рестораторларга куйган төп таләбе. Рөстәм Нургали улының үзен дә һич арттырусыз татар аш-суының белгече һәм бәяли белүчесе дип атарга мөмкин.

Бүгенге көндә традицияләрне төбәкнең һәм аның оешмаларының ярдәменнән башка саклап булмый. Нәкъ менә традицияләрне саклап калу максаты белән Иске Татар бистәсен үстерү һәм Кабан күлен яхшырту фонды булдырылды. Фондның төп бурычларына Иске Татар бистәсен яхшырту, аның архитектура-тарихи һәйкәлләрен торгызу белән бәйле реставрация эшләре, татар традицияләрен яңарту һәм «Шәрык клубы»нда зыялылар очрашуы кебек мәдәни чаралар үткәрү керә. Әлеге санап кителгән эшләр татар традициясен саклап калырга һәм аны киләчәк буыннарга илтеп җиткерергә ярдәм итеп кенә калмаячак, Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасының туристларны җәлеп итүчәнлеген дә арттырачак.

Зөфәр Гаязов,
Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы
рестораторлары һәм отельерлары
ассоциациясе идарәсе рәисе

Не удивительно, что, занимая долгие годы руководящие посты, Рустам Нургалиевич не забыл не только вкус блюд из своего детства, но и помнит технологию их приготовления. Каждый раз, бывая в ресторане, он раскрывает секреты национальной кухни, дает практические советы по приготовлению блюд и даже помогает разрабатывать меню. Благодаря ему в ресторане «Татарская усадьба» в печи при высокой температуре готовятся коймак (оладьи), рецепт которых он узнал от мамы. Сам президент великолепно составляет праздничное меню с огромным количеством разнообразных блюд татарской национальной кухни, что свидетельствует о его знании традиции, хорошем вкусе и гостеприимстве. Изобилие стола и качество подаваемых блюд – главные требования Р. Н. Минниханова к ресторатарам. Самого Рустама Нургалиевича без преувеличения можно назвать знатоком и ценителем татарской кухни.

Поддержание традиций сегодня невозможно без поддержки региона и его организаций. Именно с целью сохранения традиций был создан Фонд развития Старо-Татарской слободы и благоустройства озера Кабан. Среди ключевых задач Фонда обозначены благоустройство Старо-Татарской слободы, реставрационные работы, связанные с восстановлением ее историко-архитектурных памятников, создание новых объектов культуры, возрождение татарской традиции и проведение культурных мероприятий, в том числе наподобие встреч интеллигенции в «Восточном клубе». Перечисленное не только позволит сохранить татарскую традицию и донести ее до будущих поколений, но и повысит туристическую привлекательность города Казани и Республики Татарстан.

Зуфар Гаязов,
председатель правления Ассоциации
рестораторов и отельеров г. Казани
и Республики Татарстан

МӘГАРИФ – ТАТАР МӘДӘНИЯТЕНӘ ҺӘМ ТРАДИЦИЯЛӘРЕНӘ ЯРДӘМ ИТҮНЕҢ КӨЧЛЕ РЕСУРСЫ

ОБРАЗОВАНИЕ КАК МОЩНЫЙ РЕСУРС ПОДДЕРЖАНИЯ ТАТАРСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ТРАДИЦИЙ



Җәмгыять «цифрлар» билгесе астында яшәгән һәм югары технологияләр төп урынны биләгән бүгенге дөньяда без гаҗәеп вәзгыятьнең шаһитлары булып торабыз. Кешеләрдә үткәннәр, тарих һәм традицияләр белән кызыксыну уяна башлады. Чын-чынлап башлангыч чорга әйләнеп кайтуның бер чагылышы булып, туризм һәм аның төрләреннән берсе – гастрономик туризм тора. Шуңа бәйле рәвештә, аерым халыкның мәдәният дөньясына якынаю гына түгел, эченә үк үтеп керү сизелә. Үткәннәрне танып белергә омтылу татып карау тәҗрибәсе аша да алып барыла. Эш шунда, аерым ризыклар һәм аларның тәм сыйфатлары, үзләрендә башлангыч чор турындагы хатирәләрне саклап, халыкның мәдәни традициясе турында мәгълүмат бирә. Бу – гаҗәеп чынбарлык, әмма без бу турыда еш кына уйланып та тормыйбыз. Шуңа да карамастан, гастрономик туризм елдан-ел кулланышка ешрак керә бара, ә «акыл өчен азык» гыйбарәсе метафорик образ гына булудан туктый. Аерым бер ризык тәнне һәм акылны гына тукландырып калмыйча, үзендә этносның мәдәнияте белән бәйле гаҗәеп, кайчакта күз алдына китереп булмастай тарихны саклый. Ризыкның тарихын белү шәхесне рухи яктан баета.

Мәдәни тамырларга азык аша сәяхәт итүне туристик бизнес өлкәсендәге профессионаллар-

В современном мире, где общество живет под знаком «цифры» и главенствуют высокие технологии, мы наблюдаем удивительную ситуацию. Люди начинают проявлять все больший интерес к прошлому – его истории и традициям. Практическим и наглядным возвращением к истокам оказывается туризм, в частности такая его разновидность, как гастрономический туризм. Благодаря ему происходит не только приобщение, но и погружение в мир культуры определенного народа, осуществляется познание прошлого через практики вкушения. Дело в том, что блюда и их вкусовые качества несут в себе информацию о культурной традиции народа, сохраняя память об истоках. Это удивительный факт, о котором мы порой не задумываемся! Тем не менее гастрономический туризм с каждым годом набирает обороты, а высказывание «пища для ума» оказывается не только метафорическим. Конкретное блюдо не только питает тело и ум, но и содержит в себе удивительную, порой непредсказуемую историю, связанную с культурой этноса. Знание истории еды духовно обогащает личность.

Путешествие к культурным корням посредством пищи невозможно без профессионалов в области туристического бизнеса и специалистов в области продукции общественного питания. Сегодня профессии, связанные с этими сферами,

дан һәм җәмәгать тукланулындагы азык-төлек өлкәсе белгечләреннән башка күз алдына китереп булмый. Бүген аларны урта профессиональ һәм югары белем системасында заказ булдыручы кирәкле профессияләр исәбенә кертергә мөмкин. В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университетында шактый вакыт дәвамында «Туризм», «Азык-төлек технологиясе һәм җәмәгать тукланулын оештыру» юнәлешләрендә кадрлар әзерләнүе очраклы түгел. Әлеге юнәлешләр буенча укырга керергә теләүчеләр саны кимеми, тотрыклы рәвештә арта бара. Мондый студентлар арасында Татарстан Республикасында яшәүчеләр генә түгел, башка төбәк вәкилләре дә булу – сөенечле күренеш.

Бу нәрсәне аңлата соң? Мәгариф системасы Татарстан халкының гастрономик тәҗрибәләре белән бәйле традицияләрен сакларга, үстерергә һәм киләчәк буыннарга тапшырырга сәләтле белгечләрне әзерли. Укү процессында татар халкының тарихы, мәдәнияте һәм ашлары белән тирәнтен танышу биредә алынган тәҗрибәне киләчәктә Россиянең башка төбәкләрендә һәм аннан читтә дә таратырга мөмкинлек бирә. Шул рәвешчә татар ризыкларын татып караган һәм аны тиешенчә бәяләгән күпсанлы кешеләр Татарстан Республикасына килергә, аның мәдәнияте, традицияләре һәм үткән гасырлардан үк килгән ризыкларының тагын да киңрәк ассортименты белән танышырга теләячәк.

Шулай итеп, мәгариф, белем үзләштерү үткәннәрне – бүгенге һәм киләчәк белән, традицияне – яңалык белән, дөньяны рәхәтләнеп һәм зәвык белән өйрәнергә теләгән төрле төбәк кешеләрен бер-берсе белән тоташтыручы күпер булып тора, диярга мөмкин. Нәкъ менә мәгариф системасы, үзендә иң яхшы казанышларны һәм методикаларны туплап, татар халкының мәдәниятен һәм гастрономик традицияләрен теория һәм практика дәрәҗәсендә сакларга ярдәм итә.

Асия Тимирясова,
В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университеты ректоры

можно отнести к числу востребованных, обуславливающих заказ в системе среднего профессионального и высшего образования. Неслучайно в Казанском инновационном университете имени В. Г. Тимирясова на протяжении долгого времени осуществляется подготовка кадров по направлениям «Туризм», «Технология продукции и организация общественного питания». Количество желающих поступить на данные направления не уменьшается, а стабильно увеличивается. Отрадно видеть среди студентов этих специализаций не только жителей Республики Татарстан, но и представителей других регионов.

Что это значит? Система образования готовит специалистов, способных сохранить, передать и приумножить традиции татарского народа, связанные с гастрономическими практиками. Приобщение к истории татарского народа, его культуре и кухне в процессе обучения, теоретическое и практическое освоение навыков приготовления пищи способствуют в дальнейшем распространению полученного опыта в других регионах России и за ее пределами. Элементы татарской гастрономической традиции разнесутся по миру. Благодаря этому огромное число людей, вкусив татарские блюда и оценив их по достоинству, захотят приехать в Республику Татарстан и познакомиться поближе с ее культурой, традициями и более широким ассортиментом блюд, готовящихся в регионе издревле.

Можно сказать, что образование становится символическим мостом, соединяющим прошлое с настоящим и будущим, традицию с новацией, людей из разных регионов, желающих познать мир. Именно система образования на теоретическом и практическом уровне, вбирая в себя лучшие достижения и методики, способствует сохранению культуры и гастрономической традиции татарского народа.

Асия Тимирясова,
ректор Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова

КЕРЕШ

«Һәр чәчәкнең – үз исе, һәр халыкның – үз йөзе», яки Татар милли ашларының тарихи үзенчәлекләре

ВВЕДЕНИЕ

«У каждого цветка свой запах, у каждого народа свой вид», или Исторические особенности татарской национальной кухни

Һәрбер халыкның һәм аның мәдәният хәзинәләренең үзенә генә хас һәм кабатланмас йөзе бар. Милли образның ачык чагылышы булып, аның традицияләре һәм гореф-гадәтләре, мәдәни казанышлары, тоткан дине, тормыш-көнкүреше, истәлекле көннәре тора. Биредә санап кителгәннәр халыкның үзе өчен генә түгел, гомумән дөнья мәдәнияте өчен кыйммәтле булган әһәмиятле символларда туплана. Урта Идел һәм Урал буе татарлары да моннан читтә калмый. Татар халкының символлары исәбенә Казанны, Кол Шәриф мәчетен, Сөембикә манарасын кертергә мөмкин. Әмма Татарстан Республикасыннан читтә дә билгеле булган әлеге символлардан тыш, башка, бәлки, бик үк «кычкырып тормаган», шулай да этносның үзенчәлеген саклаучы урыннар бар. Алар исәбенә үзендә үткән чор күренешләрен җанландырып торган Иске Татар бистәсе дә керә. Нәкъ менә шушы бистәдә

Каждый народ и его сокровищница культуры обладают своим особым и неповторимым обликом. Яркими составляющими национального образа являются традиции и обычаи, культурные достижения и религиозное вероисповедание, уклад жизни и памятные даты. Все перечисленное концентрируется в значимых символах народа, имеющих ценность не только для него, но и для мировой культуры в целом. Татары Среднего Поволжья и Приуралья не составляют исключение в этом ряду. К символам татарского народа можно отнести Казань, мечеть Кул-Шариф, башню Сююмбике. Но, помимо перечисленных символов, известных далеко за пределами Республики Татарстан, существуют и иные, возможно, не столь громкие, но сохраняющие самобытность этноса. К ним относится Старо-Татарская слобода, в облике которой ярко проступают черты прошлых эпох.

бүгенге заман татар халкы мәдәниятенең чишмә башын күреп була. Күп кенә күренекле татар эшлеклеләренең язмышлары Иске Татар бистәсе тарихы белән бәйләнгән, алар арасында Ш. Мәрҗани, К. Насыйри, Г. Тукай, Ф. Әмирхан һәм башкалар бар. Шушы бистәдә бертуган Кәримовлар нәшриятында төрле шәркый телләрдә китаплар басылган. Биредә «Сәйяр» труппасының тамашалары күрсәтелгән. Озак вакытлар дәвамында Иске Татар бистәсе милли мәдәниятнең рухи үзәген тәшкил иткән.

Бистә турындагы беренче мәгълүматлар 1565–1568 еллардагы Писцовая книгада очрый. Инде XVI гасырда ук бистәдә 150 хуҗалык булган. Соңрак, XIX гасыр ахырында, Каюм Насыйри аны «Кабан буенда шәһәрдән агач киртәләр һәм бистә диварлары белән аерылып торган урам» буларак тасвирлый[1].

1767 елда Казанга килгән Екатерина II (Әби патша), Казан татарларының үтенечләренә колак салып, махсус указ белән аларга таш мәчетләр салырга рөхсәт иткән. Бу вакыйгадан соң тиз арада сәүдәгәр Мөхәммәтрәхим Исхак улы Юнысов һәм башка мәчет әһелләре акчасына яңа таш мәчет салына башлый[2]. Ике гасырдан артыграк вакыт ул Казанның төп җәмигъ мәчете санала һәм иң зур биналарның берсе булып тора. XVIII гасырның икенче яртысында Екатерина II Россиядә диннәргә тигез караш игълан иткәч, Әл-Мәрҗани мәчете Россиядә күпконфессияле дини түземлелекнең символына әверелә. Бүгенге көндә

Именно здесь можно обнаружить истоки современной культуры татарского народа. С историей Старо-Татарской слободы связаны судьбы видных татарских деятелей, в том числе Ш. Марджани, К. Насыри, Г. Тукая, Ф. Амирхана и др. На ее территории, в издательстве братьев Каримовых, печатались на различных восточных языках книги. Здесь шли представления труппы «Сайяр» («Странствующий»). Долгое время Старо-Татарская слобода олицетворяла духовный центр национальной культуры.

Первые сведения о слободе обнаружены в Писцовой книге 1565–1568 годов. Уже в XVI веке в ней располагалось 150 дворов. Позже, в конце XIX века, Каюм Насыри охарактеризовал слободу как «улицу вдоль берега озера Кабан, отделявшуюся от города рогатками и посадскими стенами»[1].

В 1767 году, во время приезда в Казань, Екатерина II, выслушав просьбы казанских татар, разрешила им строить мечети из камня, издав специальный указ. Сразу после этого события в слободе на выделенные денежные средства купца Мухаметрахима Исхаковича Юнусова и прихожан начала возводиться первая каменная мечеть[2]. Больше двух веков она считалась главной соборной мечетью Казани и относилась к числу крупных построек. Мечеть Аль-Марджани стала символом многоконфессиональной веротерпимости в России, провозглашенной Екатериной II во второй половине XVIII века. В современности

[1] Бистәнең барлык корылмалары диярлек агачтан салынган. Әмма кайбер йортларның аскы каты кирпечтән төзелгән. URL: http://history-kazan.ru/10430-1290 (мөрәҗәгать итү датасы: 15.01.2020).

[2] Иске Татар бистәсенең беренче таш мәчетен башта – Әфәнде, аннан Юныс мәчете дип йөрткәннәр, хәзер ул Әл-Мәрҗани мәчете буларак билгеле, чөнки әлеге танылган мәгърифәтче һәм дин белгече анда утыз елдан артык (1850–1889 еллар) хезмәт иткән. Мәчет Казанның Каюм Насыйри урамының 17-нче йортында урнашкан.

[1] Все постройки слободы преимущественно были деревянными. Но у некоторых из них нижняя часть выкладывалась из кирпича. URL: http://history-kazan.ru/10430-1290 (дата обращения: 15.01.2020).

[2] Первоначально первую каменную мечеть Старо-Татарской слободы называли Эфенди (тат. Әфәнде – «Господин»), позже – Юнусовской, а сегодня она известна как мечеть Аль-Марджани, потому что татарский просветитель и богослов прослужил в ней свыше тридцати лет (с 1850 по 1889 год). Мечеть располагается по адресу: г. Казань, ул. К. Насыри, 17.

дә мәчет үз статусын югалтмаган: Татарстан Республикасында аны татар-мөселман рухиятенең тарихи үзәге дип саныйлар.

Кабан күленең гүзәл ярында, биек булмаган агач йортлар һәм яшеллекләр арасында төзелгән мәчет бинасы органик рәвештә архитектура ансамбленә ярашып тора. Архитектура докторы Н. Х. Халитов мәчеткә гаҗәеп тасвирлама бирә: «Диварларның ап-ак шома өслегендә икешәр-икешәр итеп тезелгән кабарынкы пилястралар куренеп тора, алар оста куллар тарафыннан эшләнгән гипс капительләр белән төгәлләнгән, ул сурәтләрдә мәчеткә килүчеләр үзләренә балачактан таныш гөл бизәкләрен танып алалар. Мәчетнең текә күтәрелгән түбәсе карашларны югарыга омтылган ап-ак манарага юнәлтә, ә ул ялтырап торган алтын «алма»дагы нәфис ярым ай белән очлана»[3].

Мәчет, мәдәни агарту ролен үтәп, көчле белем бирү үзәгенә әверелә. Фукс игътибар

мечеть не потеряла свой статус: в Республике Татарстан ее считают центром татаро-мусульманской духовности.

Здание мечети, выстроенное на живописном берегу озера Кабан, среди невысоких деревянных домов и зелени, органично вошло в архитектурный ансамбль. Великолепное описание мечети дал доктор архитектуры Н. Х. Халитов: «На белоснежной глади стен (мечети. – *Прим. ред.*) выпукло рисуются сдвоенные пилястры, завершенные прекрасной работы гипсовыми капителями, в рисунках которых прихожане легко узнают знакомые им с детства узоры «гюль» («цветок». – *Прим. ред.*). Круто уходящая вверх крыша мечети уводит взор к стремительно взметнувшейся белоснежной стреле минарета, завершенной изящным полумесяцем на золотом сверкающем “яблоке”»[3].

Мечеть стала мощным образовательным центром, играя роль культурного



Әл-Мәрҗани мәчете

Мечеть Аль-Марджани

[3] Казанның горурлыгы. Шиһабетдин Мәрҗани. URL: http://www.иске-казан.рф/lyudi/54-gordost-kazani-shigabutdin-mardzhani (мөрәҗәгать итү датасы: 15.01.2020).

[3] Гордость Казани. Шигабутдин Марджани. URL: http://www.иске-казан.рф/lyudi/54-gordost-kazani-shigabutdin-mardzhani (дата обращения: 15.01.2020).

иткәнчә, «монда килеп чыккан һәр кешегә, шиксез, Казан татарларыннан, гомумән алганда, башка халыклар, хәтта Европа халыклары арасыннан да белемлерәкләрне очрату гаҗәп тоелыр. Укый һәм яза белмәгән татар кешесе үз якташлары тарафыннан кабул ителми һәм, гражданин буларак, башкаларның хөрмәтенә ия була алмый. Шуңа күрә һәр ата үз балаларын, ничьюгы укырга, язарга һәм дин буенча башлангыч белемнәрне өйрәнү өчен, нинди дә булса уку йортына бирергә тырыша. Моңа теләктәшлек йөзеннән һәр мәчет каршында махсус Ахун карамагына тапшырылган уку йорты тоту тиеш санала» [24]. Шунысын әйтик, беренче таш мәчетнең язмышы бәхетле булып чыккан: аны беркайчан да япмаганнар. Хәтта совет чорында да анда гыйбадәтләр кылына, намазлар укыла.

XIX гасырдан Иске Татар бистәсе татар мәдәниятенең туплану урынына әверелә. Бистә шактый җанлы үзәк булып, анда рухи һәм иҗтимагый, белем бирү һәм мәгариф, һөнәрчелек һәм сәүдә тормышы кайный. Бүгенге көнгә кадәр Иске Татар бистәсе үз эченә XIX гасыр ахыры – XX гасыр башы татар архитектурасы һәйкәлләрен туплаган уникаль комплекс булып тора.

Иске Татар бистәсендәге истәлекле йортларның берсе сәүдәгәр Сабитовлар утары була. Аларның йорты XIX гасырның икенче яртысы татар архитектурасы һәйкәлләреннән санала. Йортны 1869 елда икенче гильдия сәүдәгәрләр исәбендә булып, сәүдә эшендә шактый югары дәрәҗәгә ирешкән Хәмит Сабитов (1818–1900) салдыра. Аны Казанда һәм аннан читтә дә белгәннәр һәм хөрмәт иткәннәр. Гаилә төрле мануфактура товарлары, шул исәптән, милли татар киемнәре атрибутлары – баш киемнәре (калфак, кәләпүш, түбәтәй) белән җанлы сәүдә алып

просвещения. Как заметил К. Фукс, «всякому заезжему, без сомнения, странно покажется найти в казанских татарах, говоря вообще, народ более образованный, нежели некоторые, даже европейские. Татарин, не умеющий читать и писать, презирается своими земляками и как гражданин не пользуется уважением других. Посему-то всякой отец старается как можно ранее записать детей своих в училище, где бы они выучились, по крайней мере, читать, писать и узнали бы начала своей религии. Для споспешествования сему при каждой мечети полагается училище, состоящее под особенным надзором ахуна» [24]. Отметим, у первой каменной мечети сложилась счастливая судьба: ее никогда не закрывали. Даже в советский период в ней шли богослужения и совершался намаз.

С XIX века Старо-Татарская слобода стала средоточием татарской культуры. Слобода представляла собой довольно оживленный центр, где кипела духовная и общественная, просветительская и образовательная, ремесленная и торговая жизнь. Вплоть до сегодняшнего дня облик Старо-Татарской слободы считается уникальным комплексом, включающим в себя памятники татарской архитектуры конца XIX – начала XX века.

Одним из знаковых домов в Старо-Татарской слободе была усадьба купцов Сабитовых. Их дом относится к числу памятников татарской архитектуры второй половины XIX века. Постройкой дома занимался Хамит Сабитов (1818–1900), числившийся в 1869 году в числе купцов второй гильдии и занимавший довольно высокие позиции в торговом деле. Его знали и уважали в Казани и за ее пределами. Семья вела оживленную торговлю разнообразными мануфактурными товарами, в том числе атрибутами национальной татарской

барган. Сәүдәгәр Сабитовларның товарлары югары сыйфатлы булган, шуңа да алар бөтен Россия базарында иң яхшылардан саналып, төрле сәнәгать күргәзмәләрендә даими бүләкләнеп торган. XX гасыр башыннан йорт хуҗасы булып сәүдәгәрнең төпчек улы Хәйрулла калган. Нәкъ менә аның заманында Сабитовлар йорты 1908–1910 елларда милли мәдәният һәм сәнгать үзәгенә әверелгән. 1907 елның 1 декабрендә барлыкка килгән һәм иҗади татар зыялыларын берләштергән данлыклы «Шәрык клубы» шушында урнашкан. Клубның максаты татар милли традициясен саклау, агарту һәм биредә яшәүчеләрне һәм Казан кунакларын татар сәнгатенә (әдәбиятына, театрга, музыкага) җәлеп итүдән гыйбарәт булган. «Шәрык клубы» бер үк вакытта диспут-мәйданчык, әдәби-музыкаль салон, мавыгулар буенча түгәрәкләр ролен дә үтәгән. Биредә төрле темаларга лекцияләр укылган, актуаль проблемалар буенча дискуссияләр оештырылган, концертлар, татар һәм рус телләрендә драматик спектакльләр куелган, татар милли мәдәнияте һәм традициясе белән бәйле бәйрәмнәр һәм вакыйгалар билгеләп үтелгән. «Шәрык клубы»нда кызыклы һәм җанлы тормыш барган. Күпсанлы чаралар үткәрелү сәбәпле, Казан кешеләре һәм кунаклары, татар милли мәдәнияте һәм традициясенә якынаеп, вакытларын файдалы һәм күңелле итеп үткәргәннәр. Көндәлек мәшәкатьләрдән ял итеп, клубта яңа идеяләр һәм тенденцияләр белән танышканнар, татар мәдәнияте өлкәсендә белем алганнар.

«Шәрык клубын» башлап җибәрүче һәм аның рәисе күренекле татар мәгърифәтчесе һәм җәмәгать эшлеклесе Ибраһим Терегулов була. Драматург Г. Камал, язучылар Г. Коләхмәтов һәм Ф. Сәйфи, лингвист М. Корбангалиев, тарихчы Г. Әхмәров, журналистлар Ш. Әхмәров,

одежды – головными уборами (калфаками, каляпушами, тюбетейками). Качество товаров купцов Сабитовых было настолько высоким, что они признавались лучшими на российском рынке и постоянно награждались на промышленных выставках. С начала XX века домовладельцем стал младший сын Сабитова – Хайрулла. Именно при нем дом Сабитовых в 1908–1910 годы стал центром национальной культуры и искусства. Здесь располагался знаменитый «Восточный клуб» («Шарык клубы»), созданный 1 декабря 1907 года и объединивший творческую татарскую интеллигенцию. Целью клуба были сохранение татарской национальной традиции, просветительская работа и привлечение внимания жителей и гостей Казани к татарскому искусству (литературе, театру и музыке). «Восточный клуб» одновременно представлял собой диспут-площадку, литературно-музыкальный салон и кружок по интересам. Здесь читались лекции на различные темы, проводились дискуссии по актуальной проблематике, организовывались концерты, ставились драматические спектакли на татарском и русском языках, отмечались праздники и значимые события, связанные с татарской национальной культурой и традицией. Жизнь в «Восточном клубе» была насыщенной и яркой. Благодаря многочисленным мероприятиям жители и гости Казани, приобщаясь к татарской национальной культуре и традициям, хорошо и с пользой проводили время. Отдыхая в клубе от повседневных забот, люди знакомились с новыми идеями и тенденциями, получали знания в области татарской культуры.

Инициатором создания «Восточного клуба» и его председателем был видный татарский просветитель и общественный деятель Ибрагим Терегулов. Среди членов совета старейшин, руководивших клубом, числились драматург Г. Камал,

Г. Кәрим, Ә. Мостафин, А. Урманчеев, филолог Г. Шәрәф клубка җитәкчелек итүче аксакаллар шурасы әгъзалары арасында исәпләнә. Клуб активистлары арасында күренекле әдәбиятчылар Ф. Әмирхан, Г. Тукай, С. Рахманкулов, С. Рәмиев, Н. Юшков, музыкантлар В. Апанаев, И. Галиәкбәров, Г. Зайпин, артистлар

писатели Г. Кулахметов и Ф. Сайфи, историк Г. Ахмеров, журналисты Ш. Ахмеров, Г. Карим, А. Мустафин, А. Урманчеев, филолог Г. Шараф. В число активистов клуба входили знаменитые литераторы Ф. Амирхан, Г. Тукай, С. Рахманкулов, С. Рамиев, Н. Юшков, музыканты В. Апанаев, И. Галиакберов, Г. Зайпин,





Иске Татар бистәсендәге үзгәрешләр

Метаморфозы Старо-Татарской слободы



С. Гыйззәтуллина-Волжская, Г. Кариев һәм башкалар була. Композитор З. Яруллинның «Шәрык клубы»нда беренче кыллы оркестр оештыруы билгеле. «Шәрык клубы» эшчәнлеге нәтиҗәсендә татар мәдәнияте 1900 елдан 1915 елга кадәр, прогрессив ыргылыш ясап, интенсив үсеш ала.

Иске Татар бистәсен торгызуга нинди вакыйгалар этәргеч бирде соң? Татарлар тормышында мәдәни-тарихи киңлекләрнең яңарышына 2013 елда Казанда уздырылган XXVII Бөтендөнья җәйге Универсиада юл ачкандыр, мөгаен. Нәкъ менә шул сәбәптән шәһәрдә тарихи объектлар һәм мәдәният һәйкәлләре аякка бастырылды. Татарстан Республикасы Президенты Р. Н. Миңнеханов, Казан шәһәре мэры И. Р. Метшин, Татарстан Республикасы Культура министры А. М. Сибагатуллин, Татарстан Республикасы прокуроры

артисты С. Гиззатуллина-Волжская, Г. Кариев и др. Известно, что композитор З. Яруллин в «Восточном клубе» организовал первый струнный оркестр. Считается, что благодаря деятельности клуба татарская культура с 1900 по 1915 год осуществила значительный прогрессивный рывок в своем развитии.

Какие же события послужили рождению Старо-Татарской слободы? Знаковой меткой для возрождения культурно-исторического пространства татар стала XXVII Всемирная летняя Универсиада, проводившаяся в Казани в 2013 году. Именно благодаря ей в городе были отреставрированы исторические объекты и памятники культуры. Уникальность проекта возрождения Старо-Татарской слободы, инициированного Президентом Республики Татарстан Р. Н. Минниханoвым, мэром города Казани И. Р. Метшиным,



К. Ф. Әмиров инициативасы белән башланган Иске Татар бистәсен кабат торгызу проектының үзенчәлеге шунда: Ш. Мәрҗани һәм К. Насыйри урамнарындагы борынгы архитектура һәйкәлләренең тоташ комплексын реставрацияләү беренче тапкыр тормышка ашырылды. Алай гына да түгел, бистәне торгызу һәм аңа чынбарлыкта булган рәвешен кайтару буенча шактый катлаулы, нечкә ювелир эшенә тиң хезмәт гаҗәеп кыска срокларда башкарылды: 2011 елның мартында Иске Татар бистәсен торгызу турында карар кабул ителде, 2012 елда реставрация эшләре башланды, ә 2013 елның июнендә бистә, иске Казанның мәдәни-тарихи үрнәге буларак, үзенең эшен башлап җибәрде.

Күп кенә каршылыклар тууга карамастан, торгызу эшләре киеренке һәм әзерлекле план буенча барды: Иске Татар бистәсен ачу Универсиада ачылышына планлаштырылган иде. Иске диварлар ныгытылды, яңалары торгызылды, түбәләр алыштырылды, өрлекләр сузылды. Реставрация процессы гадәти булмаган табышлар белән үрелеп барды. Алар арасында борынгы Казан тарихы турында сөйләүче иске славян кулъязмалары да, көндәлек кулланыштагы әйберләр дә (савыт-саба, йорт җиһазлары, Singer тегү машинасы, Бөек Ватан сугышы заманындагы азык-төлек талоннары) бар иде.

Архитектура һәйкәлләрен торгызу өлкәсендәге гаять катлаулы мәсьәләне хәл итү эшенә мәдәният өлкәсендәге экспертлар, археологлар, реставраторлар һәм архитекторлар тартылды. Алай гына да түгел, ТР Президенты Р. Н. Миңнеханов һәм Казан мэры И. Р. Метшин бу вакыйганы үзләре дә күзәтчелек астында тотты: башкарылган эшләрне тикшереп һәм яңа мәсьәләләрнең исемлеген төзеп, көн саен диярлек объектларда булдылар. Республика җитәкчелеге

министром культуры Республики Татарстан А. М. Сибагатуллиным, прокурором Республики Татарстан К. Ф. Амировым, заключалась в том, что впервые осуществлялась реставрация целого комплекса старинных архитектурных памятников на улицах Ш. Марджани и К. Насыри. Причем довольно сложная, практически ювелирная работа по восстановлению слободы и приданию ей аутентичного вида была осуществлена в рекордно короткие сроки: в марте 2011 года было озвучено решение о восстановлении Старо-Татарской слободы, в 2012 году начались реставрационные работы, а в июне 2013 года стартовало функционирование слободы как культурно-исторического образца старой Казани.

Несмотря на многочисленные препятствия, восстановительные работы осуществлялись интенсивно и по плану: открытие Старо-Татарской слободы планировалось к началу Универсиады. Старые стены укреплялись, новые возводились, осуществлялась замена крыш, снимались балки. Процесс реставрации сопровождался необычными находками. Это были и старославянские рукописи, повествующие об истории древней Казани, и артефакты повседневного быта (посуда, мебель, швейная машина Singer, продуктовые талоны времен Великой Отечественной войны и пр.).

К труднейшей задаче по восстановлению архитектурных памятников были подключены эксперты в области культуры, археологи, реставраторы и архитекторы. Президент РТ Р. Н. Минниханов и мэр Казани И. Р. Метшин лично курировали реконструкцию слободы: они практически еженедельно делали обход объектов, проверяя выполненные работы и составляя перечень новых задач. Руководство республики постоянно подчеркивало, что все постройки должны органично











Данлы эшләр башында (2012–2013 елларда)

В начале славных дел (2012–2013 годы)

барлык корылмаларның, заманча масштаблар һәм материаллар белән аерылып тормыйча, Мәрҗани мәчете тирәсендә табигый төстә тупланырга тиешлеген искәртте. Иске Татар бистәсе территориясенә килеп кергән кешеләр татарлар тормышының элеккеге атмосферасына күмелсеннәр, аларның гореф-гадәтләренең матурлыгын һәм ямен, күңел киңлеген һәм халкыбызның Ватанга мәхәббәтен тойсыннар – проектның төп бурычы менә шул иде. Дөресен әйтергә кирәк: алга куелган бурыч тулысынча үтәлде. Иске Татар бистәсе, борынгы Казанның бер кисәге буларак, үткән заманның хәзерге чор ритмнарына җиңелчә кушылып китеп, шәһәр ландшафтына матур гына кереп урнашты. Ул һәркемне этник колориты һәм иҗади татар рухы, вакытның салмак агышы һәм рәхәт тынлык белән үзенә җәлеп итә.

Бүгенге көндә сәүдәгәр Сабитовлар йорты территориясендә үзенең кунакчыллыгы һәм милли рецептлар буенча әзерләнгән ризыклардан торган менюы белән билгеле «Татар утары» ресторан урнашкан. Ресторанда байтак итле һәм камыр ризыклары, бирегә килүчеләрне үткән заманнарга кайтарып, мичтә пешерелә. Татарларның югалган традицияләрен торгызучы һәм үткәннәргә гастрономик сәяхәт ясарга ярдәм итүче татар миче ресторанның горурлыгы булып тора. Билгеле булганча, элекке заманнарда кешеләр мичтә әзерләнгән ризыклар белән тукланган. Мич үзе үткәннәрнең һәм традицион тормыш-көнкүрешнең символы булып тора. Аны реставрацияләгәндә осталар элекке эскизларга мөрәҗәгать иттеләр. Каз, үрдәк, тавык, бәрән итеннән 200 °С кызулыктагы мичтә пешерелгән ризыкларны һәм шулай ук камыр ризыкларын (кыстыбый, коймак) ресторанның үзенчәлеге дип танырга кирәк. Мичтән чыккан ризыкның исен һәм тәмен башкалары белән чагыштырып

группироваться около мечети Марджани, не выделяясь современными масштабами и материалами. Главная задача проекта заключалась в том, чтобы люди, попав на территорию Старо-Татарской слободы, окунулись в атмосферу прошлого татарского народа, ощутили красоту и вкус его традиций, широту души и любовь этноса к Родине. Необходимо признать, что поставленная задача была полностью выполнена. Старо-Татарская слобода как частица старой Казани органично вписалась в городской ландшафт, став легким дуновением прошлого в динамичных ритмах современности. Она завораживает своим этническим колоритом и духом татарской созерцательности, размеренным ходом времени и уютной тишиной. В настоящее время Старо-Татарская слобода открыта для всех желающих прикоснуться к традиции.

Сегодня на территории дома купцов Сабитовых располагается ресторан «Татарская усадьба», известный своим гостеприимством и меню из блюд по бережно сохраненным национальным рецептам. Многие мясные и мучные блюда в этом ресторане готовятся в печи, возвращая посетителей в прошлое. Татарская печь, возрождающая утраченные традиции татар и помогающая осуществить гастрономическое путешествие в прошлое, является гордостью ресторана. Как известно, издревле люди готовили блюда в печи. Сама печь выступает символом прошлого и традиционного уклада жизни. Реставрируя ее, мастера обратились к старинным эскизам. Приготовленные в печи при температуре 200 °С блюда из гуся, курицы, ягненка, утки, мучные изделия (кыстыбый и блины) можно назвать изюминкой ресторана. Блюда из печи отличаются особым ароматом и вкусом. Неслучайно вслед за шеф-поварами «Татарской усадьбы» многие рестораторы

буламы соң! «Татар утары» шеф-поварлары артыннан башка рестораторларның да элекке чор рецептларына һәм аларны мичтә пешерү мөмкинлегенә игътибар итә башлаулары юкка түгел. Мич үзе бер могҗиза ләбаса: ул үз кызулыгын шактый вакыт дәвамында саклларга сәләтле. Мичтә күп төрле ризыкларны берничә температура режимында төрлечә әзерләргә мөмкин. Мичкә яккан вакытта анда ризыкны кыздыралар, соңыннан камыр ашлары пешерәләр, аннары, җылы биреп торганда, ризыкны томалап пешерергә була. Белгечләр әйтүенчә, ризыкны мичтә әзерләүнең үз өстенлекләре бар: анда ризыклар уз сутында пешә, шул сәбәпле, аларның тәме нәфис була. Шуны да әйтик, үткәннәрдән килгән рецептлар белән беррәттән, аларны нигез итеп алып, шеф-поварлар заманча тенденцияләргә яраклаштырылган яңаларын да уйлап табалар.

«Татар утары», татар кулинария традициясен саклаудан тыш, халык промыселлары галереясе һәм сувенир кибете белән дә данлыклы, анда һөнәрчелек традицияләрендә ясалган җаның теләгән әйберләрне сатып алырга мөмкин.

«Татар утары» территориясендә үткән чорларда яшәгән **татарларның традициясен һәм мәдәниятен яңарта торган** чараларның елдан-ел ешрак үткәрелүенә дә игътибар итәргә кирәктер. «Шәрык клубы» җыелышларын хәтерләтә торган «Әдәби ишегалды» традицияләрен яңарту әнә шундый вакыйгалар исәбенә керә. Мәсәлән, биредә театраль инсценировка рәвешендә «Халык әдәбияты» лекциясе укылды. Мондый исемдәге лекцияне «Шәрык клубы»нда 1910 елда Габдулла Тукай укыганы билгеле. Бүгенге көндә театрлаштырылган тамашада татар театрлары артистлары, консерватория студентлары, стали проявлять интерес к старинным рецептам и возможности их приготовления в печи. Дело в том, что печь уникальна: она способна сохранять температуру на протяжении длительного времени. В печи можно по-разному готовить множество блюд в нескольких температурных режимах. При растапливании печи в ней жарят блюда, потом пекут мучные изделия, в конце, когда она отдает тепло, томят. Специалисты утверждают, что приготовление еды в печи имеет свои преимущества: в ней продукты готовятся в собственном соку, благодаря чему блюда становятся нежными на вкус. Отметим, что наряду с рецептами из прошлого шеф-повара на основе старинных рецептов создают новые, подстраиваясь под современные тенденции.

«Татарская усадьба», помимо сохранения татарской кулинарной традиции, славится своей гончарной мастерской, галереей народных промыслов и сувенирной лавкой, где можно приобрести понравившееся изделие, сделанное с соблюдением ремесленных традиций.

Необходимо заметить, что на территории «Татарской усадьбы» с каждым годом проводится все большее количество мероприятий, в которых **реконструируются традиция и культура татар** прошлого времени. К числу подобных событий относится возобновление традиции литературных двориков, напоминающих собрания «Восточного клуба». Например, в виде театральной инсценировки была прочитана публичная лекция «Халык әдәбияты» («Народная литература»). Лекцию с аналогичным названием в 1910 году в «Восточном клубе» прочитал Габдулла Тукай. В современной театрализованной постановке приняли участие артисты татарских театров, студенты консерватории,

республиканың күренекле шәхесләре һәм татар зыялылары катнаша. Г. Тукайның туган көнендә шагыйрьләр, язучылар, актерлар һәм музыкантлар катнашында «Туган тел бәйрәме» үткәрелә. Алар татар теләндә шагыйрьнең шигырьләрен укый, театраль тамашалар күрсәтә, шул рәвешчә шәһәр халкы һәм кунаклары арасында туган телне саклау идеясен үткәрә. Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары ассоциациясе идарәсе рәисе З. Гаязов басым ясап әйткәнчә, без бүген күбрәк «ана телебездә сөйләшергә тырышабыз, без аны бик яратабыз, аның белән горурланабыз һәм аны тамашачыларыбызга күбрәк ирештерергә тырышабыз».

Сабитовлар утары һәм аның территориясендә урнашкан ресторан, татарларның күпсанлы традицияләрен саклаган хәлдә, бирегә килүчеләрне үткән заманнарга кайтара һәм халыкның тарихына якынайта. Иске Татар бистәсен мәдәният «чишмәләрен һәм традицияләрен саклаучы»[4] дип юкка гына атамыйлар.

«Татар утары» ресторанының татар халкы традицияләрен саклауга керткән өлеше шулкадәр зур ки, ул төрле конкурсларда даими рәвештә югары бәяләр алып тора. Мәсәлән, «Татар утары» «Иң яхшы татар ашлары ресторан» номинациясендә *WHERETOEAT TATARSTAN* 2019 Милли ресторан премиясе лауреаты булды. Милли традицияләрне саклауда Иске Татар бистәсе эстафетасын башкалар да күтәреп алды. Бүгенге көндә Татарстан Республикасында традицияләрне саклау һәм аның төрле чагылышларын кабат торгызу белән бәйле интенсив процесслар күзәтелә.

знаменитые люди республики и представители татарской интеллигенции. В день рождения Г. Тукая проводится «Праздник родного языка», в котором принимают участие поэты, писатели, актеры и музыканты. Они читают на татарском языке стихи поэта, разыгрывают театральные сценки, тем самым привлекая внимание жителей и гостей города к идее сохранения родного языка. Как подчеркнул З. Гаязов, председатель правления Ассоциации рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан, сегодня мы стараемся больше «говорить на нашем родном языке, мы его очень любим, гордимся им и хотим больше доносить его до нашего зрителя».

Усадьба Сабитовых и расположенный на ее территории ресторан сохраняют многочисленные традиции татар, помогая посетителям вернуться в прошлое и прикоснуться к истории народа. Неслучайно Старо-Татарскую слободу называют «берегиней родников культуры и традиций»[4].

Вклад в сохранение традиций татарского народа рестораном «Татарская усадьба» оказывается настолько весомым, что получает высокие оценки на различных конкурсах. Так, «Татарская усадьба» стала лауреатом Национальной ресторанной премии *WHERETOEAT TATARSTAN* 2019 в номинации «Лучший ресторан татарской кухни». Эстафету Старо-Татарской слободы в поддержании национальных традиций приняли и другие. Сегодня в Республике Татарстан наблюдаются интенсивные процессы, связанные с сохранением традиции и реконструкции многих ее составляющих. Рестораны города Казани и Республики Татарстан способствуют **популяризации национальной татарской кухни**.

4 URL: http://history-kazan.ru/kazan-vchera-segodnya-zavtra/peshkom-v-istoriyu/ekskursionnymi-marshrutami/10430-1290 (мөрәҗәгать итү датасы: 15.01.2020).

4 URL: http://history-kazan.ru/kazan-vchera-segodnya-zavtra/peshkom-v-istoriyu/ekskursionnymi-marshrutami/10430-1290 (дата обращения: 15.01.2020).

Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасының рестораннары **милли татар ашларын популярлаштыруга** хезмәт итә. Мәсәлән, «Туган авылым» комплексы территориясендә татар авылы традицияләре торгызыла. Монда килгән һәр кеше татар ашлары белән генә түгел, авыл татарларының мәдәнияте һәм көнкүреше белән дә таныша ала. Моннан тыш, биредә ел саен татарларның камыр ашлары бәйрәме үткәрелә. Һәр елны чарада катнашу өчен камыр ризыгының бер төре (өчпочмак, пәрәмәч, талкыш кәләвә һ. б.) сайлана. 2019 елның 30 августында Казан шәһәре көнен бәйрәм иткәндә биредә татарның иң зур татлы тәгаме – талкыш кәләвә пешерелде. Аны он, бал, май кушып, кулдан ясадылар. Татар осталарының әлеге татлы ризыкны әзерләүдәге казанышы Гиннессның рекордлар китабына кертелде.

«Чирәм» ресторанында официантлар башкалабыз кунакларына ризык сайларга булышып кына калмый, аларны бу ризыкларның килеп чыгышы, татар традицияләре, Казан һәм Татарстан тарихы белән дә таныштыралар. Ресторан хезмәткәрләре аш-су йортларының исеме яңгырдан соң шытып чыккан язгы яшел чирәмне, ягъни татар ашының язын белдерә дип раслыйлар. Аның төп идеясе милли ризыкларда язгы хуш исле чәчәкләрне күзаллау белән бәйле, ә аларның рецептлары заманча яңгыраш ала.

Так, на территории комплекса «Туган авылым» («Родная деревня») воссоздаются традиции татарской деревни. Каждый посетитель здесь может не только приобщиться к татарской кухне, но и познакомиться с историей, культурой и бытом деревенских татар. Кроме того, здесь ежегодно проводится праздник татарской выпечки. Для участия в мероприятии выбирается один из видов мучных изделий (эчпочмак, перемяч, талкыш калеве и пр.). 30 августа 2019 года, в День города Казани, здесь был изготовлен самый большой татарский сладкий десерт – талкыш калеве, который был создан вручную из муки, меда и масла. Достижение татарских мастеров в изготовлении десерта было занесено в Книгу рекордов Гиннесса.

В ресторане «Чирэм» официанты не просто помогают гостям нашей столицы определиться с заказом, но и знакомят их с историей возникновения блюд, татарскими традициями, историей Казани и Татарстана. Сотрудники ресторана настаивают, что название их заведения переводится как «молодая зеленая трава, появившаяся после дождя», или «весна татарской кухни». Неслучайно его ключевой идеей является воспроизведение весеннего цветения и ароматов края в национальных блюдах, рецепты которых получают современную интерпретацию.



«Туган авылым» ресторанында әзерләнгән дөньядагы иң зур талкыш кәләвә

Самый большой в мире талкыш калеве, приготовленный в ресторане «Туган авылым»

«Пир» ресторан шеф-поварлары, Әхмәтҗановның гастрономик традицияләрен бик яхшы үзләштергәннән соң, тагын да ары киттеләр. Алар үзләренә «Затлы татар ашлары дөньясына рәхим итегез!» дигән шигарь сайладылар. Шеф-поварлар, заманча технологияләр һәм ингредиентлар сайлап алып, тәмле тамакларны канәгатьләндерерлек яңа ризыклар уйлап таба.

«Бәхетле» сәүдә челтәрендә бөек Ю. Әхмәтҗановның кызы – кулинария җитештерү мөдире Фәридә Юныс кызы Давидова тырышлыгы белән аның әтисе җыйган байтак традицион рецептлар, күпләп җитештерүне күздә тотып, яңартылды, камилләштерелде. Мәсәлән, традицион чәк-чәкне бүгенге көндә кипкән җиләк-җимеш, кунжут, мәк, цукатлар кушып, өстенә шоколад агызып та әзерлиләр, бу әлеге борынгы татлы ризыкны яңа ис һәм тәмнәр белән дә баета.

***

Татар мәдәниятенең хакыйкый элементларыннан берсе булып, аның милли аш-суы исәпләнә. Бер фараз буенча, мәдәниятнең барлыкка килүе һәм сакланuы ризык белән бәйле. Әлегә кадәр азык-төлек, туклану

В ресторане «Пир» шеф-повара, великолепно усвоив ахметзяновскую гастрономическую традицию, пошли дальше. Их девизом стал слоган «Добро пожаловать в мир изысканной татарской кухни». Шеф-повара ресторана, используя современные технологии и ингредиенты, создают новые блюда, удовлетворяющие вкус гурманов.

В торговой сети «Бахетле» благодаря дочери великого Ю. Ахметзянова – заведующей кулинарным производством Фариде Юнусовне Давидовой – были модернизированы и приспособлены под массовое производство многие традиционные рецепты, собранные ее отцом. Например, в традиционный чак-чак сегодня добавляют сухофрукты, кунжут, мак, цукаты, поливают шоколадом, что придает этому древнему блюду новые ароматы и вкусы.

***

Национальная кухня является одним из аутентичных элементов татарской культуры. Согласно одной из версий, рождение и поддержание культуры связано с едой. До сих пор не существует единой точки зрения на еду, режим









«Бәхетле»дәге чәк-чәкнең күптөрлелеге

Разнообразие чак-чака из «Бахетле»

режимы һәм файдалы ризыкларның исемлеге турында бердәм карашның булганы юк. Һәрбер халык үзенең үсеше тарихында аерым ризыкларга һәм аларны әзерләү технологияләренә ия булган үз гастрономик мәдәниятен булдырган. Һәр халыкта нигезендә аерым ризыклар һәм рецептлар өстен саналган үз милли тәм моделен очратырга мөмкин. Нәкъ менә туклану стереотиплары ризыкка тәмле – тәмсез, хәләл – хәрам, ашарга яраклы – яраксыз, көндәлек – бәйрәмчә дигән призмалар аша карарга этәрә. Һәрбер этнос, үзенең тарихыннан һәм мәдәниятеннән, традицияләреннән һәм кыйммәтләреннән, яшәгән мохитыннан һәм хуҗалык эшчәнлегеннән чыгып, үз милли ашларын булдырган.

Татар милли ашлары табигый-географик, дини, тарихи, социаль-икътисади, мәдәни һәм дини факторлар йогынтысы астында акрынлап формалашкан. Борын заманнардан бирле татар табынында ит һәм сөт, яшелчә һәм җиләк-җимеш, эчлексез һәм эчлекле камыр ризыклары булган. Татар милли аш-суы рецептларында без күчмә һәм утрак, көнчыгыш, славян һәм угрофин халыкларының традицияләренә юлыгабыз. Татар хатын-кызлары барлык заманнарда

питания и перечень полезных продуктов. Каждый народ на протяжении истории своего развития сформировал собственную гастрономическую культуру, включающую в себя перечень блюд, продукты и технологию их приготовления. У каждого народа можно обнаружить собственную национальную вкусовую модель, в основе которой лежат предпочтительные блюда и их рецепты. Именно пищевые стереотипы способствуют оценке блюда через призму вкусное – невкусное, разрешенное – запретное, съедобное – несъедобное, повседневное – праздничное. Каждый народ на протяжении истории своего развития формировал собственную национальную кухню.

Формирование татарской национальной кухни шло постепенно, под воздействием естественно-географических, исторических, социально-экономических, культурных и религиозных факторов. С незапамятных времен на татарском столе присутствуют мясные и молочные, овощные и ягодные блюда, многообразные изделия из теста с начинкой и без нее. В рецептах татарской национальной кухни мы найдем традиции кочевых и оседлых,





Юныс Әхмәтҗанов исемендәге Халыкара кулинария конкурсы-фестивале аш-су осталары эшләре

Работы кулинаров – победителей Международного кулинарного конкурса-фестиваля имени Юнуса Ахметзянова

да ризыкны тәмле пешереп, гаиләсе өчен дә, килгән кунаклар өчен дә табынны яратып әзерләгән. Аш бүлмәсе татар хатын-кызлары өчен иҗат һәм тылсым мәйданчыгына әверелгән: алар биредә гастрономик могҗизалар тудырган, һәм бу ризыкларны гаилә әгъзаларыннан башкалар да югары бәяләгән.

Татарларның ризыкка ихтирамлы мөнәсәбәте, аларның тормышны яратуын, йортка муллык теләвен белдереп, халык иҗатында да чагылыш тапкан: «Өмет булса, ризык бетмәс», «Буш торган алтын касәдән әйрәнле чәркә хәерле», «Тату табында – сый татлы», «Бергә пешергән өйрә куерак», «Балы булган – бармак ялый, каймагы бар – кашык ялый», «Балы булган – бай була, сыеры бар – тук була», «Балда-майда йөзегез», «Бал белән балчык та ашарсың, балан белән – камыр да» һ. б.

Аш-су остасы Юныс Әхмәтҗановны татар милли ашлары традицияләрен югары дәрәҗәгә күтәрүче һәм саклаучы дип бәялиләр. Ул үзенең профессиясен хыял, иҗат һәм сәнгать белән бәйле дип санаган. Аның тормыш принцибы шундый булган: «Эшеңне ярату – иҗади эшләү дигән сүз». Үзенең мемуарларында милли ашлар белгече болай язган: «Аш-су остасы кунакларының тормышын татлырак итәргә омтылучы артист булырга тиеш. Бәлки, анда бөтенләй кунаклар кайгысы түгелдер, ләкин аш-су остасы һәрвакыт елмаерга тиеш – караңгы чырайлы кеше беркайчан да тәмле ризык пешерә алмас... Аш-су остасы – ул дәвалаучы: аңа кешеләрнең сәламәтлеге ышанып тапшырылган... Аш-су остасы – ул рәссам: аның ризыклары тәмле генә түгел, матур да булырга тиеш... Ул фәлсәфәче дә, педагог та, кызу плитә янында басып торучы металлург та. Гомумән, аш-су эшендә бөтен профессияләрдән күнекмәләр

восточных, славянских и финно-угорских народов. Татарские женщины во все времена готовили вкусно, с любовью накрывая стол для домочадцев и всех приходящих в дом. Кухня стала для них пространством творчества и чародейства: они создавали здесь домашние гастрономические изыски, которые по достоинству оценивали не только в кругу семьи, но и приходящие в дом гости.

Уважительное отношение татар к еде и продуктам питания, выражающее любовь к жизни и желание достатка в доме, нашло отражение в устном народном творчестве, в пословицах и поговорках: «Если жива надежда, еда не переведется», «Чем пустая золотая чашка, лучше с айраном деревянная плошка», «Дружное застолье – вкусная еда», «Суп бывает густым, если его варить сообща», «Кто имеет дело с медом, тот облизывает пальцы, кто имеет дело со сметаной, тот облизывает ложку», «У кого мед – тот богат, у кого корова – тот сыт», «В меду и масле плавать», «С медом и глину съешь, а с калиной – тесто» и др.

Певцом и хранителем традиций татарской национальной кухни считают повара Юнуса Ахметзянова. Он утверждал, что его профессия связана с фантазией, творчеством и искусством. Девизом его жизни стал принцип «Любить дело – значит работать творчески». В своих мемуарах знаток национальной кухни писал: «Повар должен быть артистом, стремящимся сделать жизнь своих гостей чуть слаще. Возможно, ему и не до гостей вовсе, но повар обязан всегда улыбаться – хмурый человек никогда не сможет приготовить вкусную еду... Повар – это целитель: ему доверено здоровье людей... Повар – это художник: его блюда должны быть не только вкусными, но и красивыми... Он и философ, и педагог,



Татар аш-суын популярлаштыручы Юныс Әхмәтҗанов

Популяризатор татарской кухни Юнус Ахметзянов

Юныс Әхмәтҗан улы Әхмәтҗанов (28 февраль, 1927 ел – 13 февраль, 1984 ел) – танылган аш-су остасы, кулинария буенча бик күп китаплар авторы, РСФСР ның атказанган сәүдә хезмәткәре. Татар авылларында элекке онытылган аш-су рецептларын җыйнап, татар милли ашларын өйрәнгән. Шулар нигезендә шактый гына үз рецептларын эшләгән. Ул – татар ашлары турындагы беренче тулы китапны төзүчеләрнең берсе.

Ахметзянов Юнус Ахметзянович (28 февраля 1927 – 13 февраля 1984) – известный кулинар, автор многочисленных книг по кулинарии, заслуженный работник торговли РСФСР. Изучал татарскую национальную кухню, собирая рецепты забытых старинных блюд в татарских деревнях. На их основе разработал немало собственных рецептов. Один из создателей первой полной книги о татарской кухне.

кирәк»[5]. Юныс Әхмәтҗанов өчен ризык әзерләү процессы шатлык, күңеле һәм йөрәге өчен илһам чыганагы булган. Нәкъ менә ул татар хуҗабикәләренең онытылган рецептларын җыеп, аларга икенче тормыш биргән, СССРда һәм чит илләрдә татар милли аш-суын популярлаштырган, татарларның күп буыннары өчен өстәл китабына әвереләчәк рецепт китапларын бастырып чыгарган. Юныс Әхмәтҗановның хезмәтләре нәтиҗәсендә

и стоящий возле раскаленной плиты металлург. Вообще, в поварском деле важны навыки всех профессий»[5]. Процесс приготовления блюда был для Юнуса Ахметзянова радостью, вдохновением души и сердца. Именно он нашел, собрал и дал вторую жизнь многим забытым рецептам татарских хозяек, популяризировал татарскую национальную кухню в СССР и за рубежом, издал книги рецептов, ставшие настольными для многих поколений татар. Благодаря

[5] Тәмле ашлар җырчысы Юныс Әхмәтҗанов = Певец вкусной еды Юнус Ахметзянов / автор-төзүче Р. Миңнуллин. – Казан: Казан инновация университетының «Познание» нәшрияты, 2017. – 336 б. (рус һәм тат. тел.)

[5] Певец вкусной еды Юнус Ахметзянов = Тәмле ашлар җырчысы Юныс Әхмәтҗанов / авт.-сост. Р. Миннуллин. – Казань: Казанский инновационный университет им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП), 2017. – 336 с. (на рус. и тат. яз.)

татар милли ризыклары Россиядә генә түгел, аннан читтә дә киң танылу алган һәм яратып кабул ителгән.

2015 елдан башлап, Казанда Татарстанның урта-профессиональ һәм югары уку йортларында белем алучылар һәм җәмәгать тукланулы предприятиеләрендә эшләүче кулинария сәнгате осталары арасында Юныс Әхмәтҗанов исемендәге Халыкара кулинария конкурсы-фестивале үткәрелеп килә. Конкурс уздыру идеясен В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университеты һәм Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары ассоциациясе тәкъдим итте. Теория һәм практика өлешләреннән торган конкурста Россия командалары гына түгел, бөтендөнья татар диаспорасы вәкилләре дә катнаша. Конкурс милли ризыклар әзерләү (мәсәлән, кулама, токмач, салма кисү, кияү пилмәне бөгү, чәк-чәкне һәм башка тәм-томны бәйрәмчә бизәү) буенча мастер-класслар үткәрүне үз эченә ала. Конкурсның төп бурычы милли традицияләрне саклау, аларны киләчәк буынга тапшыру һәм татар кухнясы рецептларын бөтен дөньяга таратудан гыйбарәт. Конкурста катнашучылар алдында бик күп

Юнусу Ахметзянову татарские национальные блюда стали узнаваемыми и любимыми не только в России, но и далеко за ее пределами.

Начиная с 2015 года в Казани проводится Международный кулинарный конкурс-фестиваль имени Юнуса Ахметзянова среди обучающихся среднего профессионального и высшего образования и профессионалов кулинарного искусства предприятий общественного питания Татарстана. Идею проведения конкурса предложили Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирясова и Ассоциация рестораторов и отельеров города Казани и Республики Татарстан. В конкурсе, состоящем из теоретической и практической частей, принимают участие не только российские команды, но и представители татарских диаспор мира. Регламент конкурса включает в себя мастер-классы по приготовлению национальных блюд (например, по нарезке кулламы, лапши, салмы, приготовлению пельменей для жениха, праздничного оформления чак-чака и других десертов). Главная задача конкурса заключается в сохранении национальных традиций, их передаче следующим поколениям и распространении рецептов татарской кухни по всему миру. Конкурсантам





Юныс Әхмәтҗанов исемендәге Халыкара кулинария конкурсы-фестивале ачылышы. 2016

Открытие Международного кулинарного конкурса-фестиваля имени Юнуса Ахметзянова. 2016

мөмкинлекләр ачыла: диплом һәм призлар алудан тыш, алар республиканың иң яхшы ресторанларында стажировка уза алалар.

Бер татар мәкалендә: «Дөнья булгач, савыт-саба шалтырамый тормый», – диелә. Бу китап кулына эләккән кешегә үз өендә савыт-сабасын шалтыратып, татар милли ашларыннан үзенә ошаган рецептлар буенча ризыклар пешереп карарга тәкъдим итәбез. Ризыкларны әзерләү һәм татып карау күңелләрәк һәм тәэсирлерәк булсын өчен, иң элек татарларның тормыш-көнкүреше, аларның гастрономик тәҗрибәләре һәм табын яны этикеты турында зур булмаган экскурс ясарга киңәш бирәбез.

открывается множество возможностей: помимо дипломов и призов, они могут пройти стажировку в лучших ресторанах республики.

В одной татарской пословице говорится: «Раз это жизнь, то иногда и посуда должна греметь». Предлагаем каждому, у кого оказалась в руках эта книга, погреметь в своем доме посудой, приготовив по понравившимся рецептам блюда татарской национальной кухни. Чтобы процесс приготовления и вкушения блюд стал более ярким и впечатляющим, предварительно советуем совершить небольшой экскурс, связанный со спецификой уклада жизни татар, их гастрономических практик и правил застольного этикета.

ТОРМЫШ ЯМЕ

Бисмилламны әйтеп токмач кисәм,
Ак яулыгым ябып башыма.
Тел өстендә генә тотарлык ул,
Туганнарым килсен ашыма.

Билләремдә – чиккән ак алъяпкыч,
Кош телләре кисәм кыйгачлап.
Күпереп пешсен, сары майда йөзеп,
Күзегез кызсын, үзегез түйгач та.

Бәлеш салам, белгәнемне укып,
Каз итеннән, кайнар, шулпалы.
Чөкердәшеп чәйләп утырыйк соң,
Күршеләрем дәшим, туктале.

Бер сөйләрлек булсын, аш-суының
Теш төбендә калды тәме, дип.
Кардәш-ыру, дус-иш белән яшәү
Дөньяларның яме, гаме бит!

Эльмира Шәрифуллина

КРАСОТА ЖИЗНИ

Нарезаю лапшу со словами молитвы,
Покрыв голову белым платком.
Вкус предчувствуя застолья,
Родные идут ко мне.

На талии моей расшитый белый фартук,
Нарезаю хворост я дугой.
Пусть готовится в топленом масле,
И глаза гостей горят, ожидая десерт золотой.

Читая молитвы, готовлю бэлеш
С гусятиной в горячем бульоне.
Позову соседей, и, весело общаясь,
За столом будем пить чай.

Воспоминания о трапезе останутся
Со вкусом на кончике языка.
Красотой и смыслом наполнится
Жизнь с родными и друзьями!

Эльмира Шарифуллина[6]

6 Перевод стихов Е. Л. Яковлевой.

«ҺӘР ИШЕКНЕҢ ҮЗ АЧКЫЧЫ БУЛА»: татар өе төзелешенең кайбер үзенчәлекләре турында

«К КАЖДОЙ ДВЕРИ СВОЙ КЛЮЧ ИМЕЕТСЯ»: о некоторых особенностях обустройства татарского дома

Татар өе гаилә бәхете һәм иминлеге символы булып тора. Башка халыклардагы кебек үк, татарлар өчен дә бу бик әһәмиятле. Нәкъ менә шунда ризык әзерләнә, шунда тукланалар һәм кунаклар кабул итәләр. Татар көнкүрешенең һәм өенең корылышы үзенчәлекле. Татарларда өйнең эчен ирләр һәм хатыннар ягына бүлү гадәткә кергән. Кагыйдә буларак, ирләр ягы – өйнең иркен, ачык, кунак каршылый торган өлешен (анда ир кеше нинди дә булса һөнәре белән дә шөгыльләнгән), ә хатын-кыз ягы ябык, аш-су әзерләү өлешен тәшкил итә. Мондый бүленеш очраклы түгел. Бу татар халкының этноконфессиональ үзенчәлеге белән бәйле. Татарларның күпчелеге – мөселманнар. Һәм ислам традициясе шундый бүленешне таләп итә.

Моннан тыш, элек-электән татар гаиләләрендә рольләр үзара төгәл бүленгән. Ир – гаилә башлыгы, ә хатын аңа «хөрмәт күрсәтергә һәм тиешлесен үтәргә», «үз иренең йорты өчен»

Татарский дом является символом семейного счастья и благополучия. Как и для других народов, он значим для татар. Именно в нем готовится еда, осуществляются ее вкушение и прием гостей. Устройство татарского быта и дома специфично. У татар имеет место разделение домашнего пространства на мужскую и женскую половины. Как правило, мужская половина представляет собой открытую, гостевую и парадную часть дома, где глава семьи в том числе занимался ремеслом, а женская – сокрытую, кухонную. Подобное деление не случайно. Оно было связано с этноконфессиональной спецификой татарского народа. Большая часть татар – мусульмане. И исламская традиция обусловливает подобное деление.

Более того, с незапамятных времен в татарских семьях существовало довольно четкое распределение ролей. Муж – глава семьи, а жена «должна проявлять к нему высокое

җаваплылык тотарга тиеш» [12, 26 б.]. Татар ирләре җир эшкәртү һәм терлек карау белән шөгыльләнгән, хезмәт кораллары ясаган. Аларның вазифасына «артыгын кыланмыйча һәм саранлык күрсәтмичә» хатынының «җитәрлек ризык һәм кием-салым» [12, 28 б.] булдыру белән бәйле ихтыяҗларын канәгатьләндерү кергән. Татар хатын-кызлары, азык-төлекне бәрәкәтле тотуга игътибар итеп, йорт хуҗалыгын алып барган, азык-төлекне кышка туплау һәм саклау белән шөгыльләнгән, ашарга пешергән һәм мичне тәртиптә тоткан. Шул ук вакытта, йорт эшләрен башкарганда ул үзен «чит-ят күзләрдән сакларга да» [12, 25 б.] тиеш булган. Димәк, татар традициясе буенча, аш-су бүлмәсенең ят ир-ат күзеннән яшерелгән булуы очраклы түгел. Кагыйдә буларак, ул бүлмәдә бер тәрәзә булган. Йорт ике бүлмәле булса, ике тәрәзә уелган. Берсеннән ишегалды күренеп торганга, хуҗабикә анда керүче һәр кешене күрә алган, аңа пәрдә элмәгәннәр, һәм ул аш-су бүлмәсенә өстәмә яктылык биргән. Икенче тәрәзә урам якка караган һәм ул һәрвакыт пәрдә белән капланган.

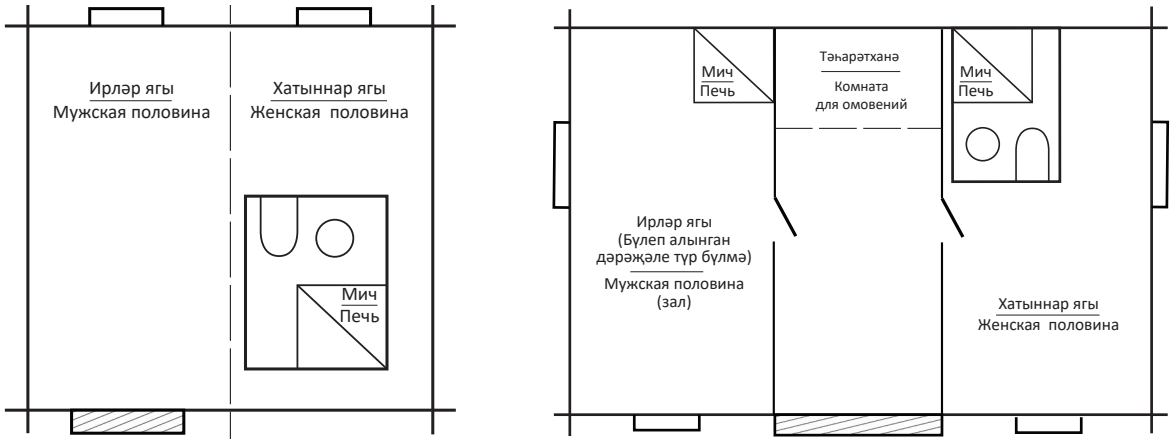
Татар хатын-кызлары бер дигән хуҗабикәләр булган һәм, балачактан ук өйрәтелгәнгә күрә, йорт эшләрен бик оста алып барганнар. К. Фукс үзенең татар көнкүрешен тасвирлаган хезмәтләрендә: «Татар хатын-кызлары үз хуҗалыкларын бик нык тәртиптә һәм чисталыкта тота. Алар аеруча икмәк пешерергә оста. Бер җирдә дә татар хатын-кызларындагы кебек тәмле һәм куе сөт өстен – бигрәк тә каймакны, күбек кебек кайнатылган сөт өстен очрата алмыйсың», – дип басым ясаган [24].

Татар өендә хатын-кыз ягының мөһим символы һәм төп атрибуты булып мич исәпләнгән. Нәкъ менә шунда барлык татар милли ризыклары әзерләнгән дә инде. Мичтә

уважение и отдавать ему должное», нести ответственность «за дом своего супруга» [12, с. 26]. Татарские мужчины занимались земледелием и скотоводством, изготавливали орудия труда. В их обязанности входило удовлетворение «без излишеств, но и без скупости» потребностей жены, связанных с обеспечением «ее достаточной пищей и одеждой» [12, с. 28], а также создание условий жизни для своей семьи. Татарские женщины вели домашнее хозяйство и следили за бережным использованием продуктов питания, занимались собирательством и заготовками продуктов на зиму, готовили пищу и поддерживали в порядке печь. При этом, выполняя домашние работы, женщина «должна беречь себя от посторонних глаз» [12, с. 25]. Неслучайно, согласно татарской традиции, такое женское пространство, как кухня, скрывалось от постороннего мужского взора. Как правило, в ней было одно окно. Однако если постройка была двухкамерная, в комнате было два окна. Благодаря одному из них просматривался двор, и хозяйка могла видеть каждого входящего. Это окно было незанавешенным, что давало дополнительное освещение кухонному пространству. Другое выходило на улицу, но всегда было закрыто занавесками.

Татарские женщины были отличными хозяйками и умело вели домашнее хозяйство, к чему приучались с детства. К. Фукс в своем исследовании быта казанских татар подчеркивал, что татарские женщины «свое хозяйство держат в большом порядке и чистоте. Они большие мастерицы печь хлеб. Нигде нет таких вкусных и густых сливок, как у татарок, особенно их каймак, вареные сливки, густые, как пенка» [24].

Значимым символом женской половины и главным атрибутом домашнего кухонного



Татар өенең эчке күренеше (IX гасырның ахыры – XX гасырның башы)

Пространство татарского дома (конец IX – начало XX века)

җылытканнар да, пешергәннәр дә, кыздырганнар да, томалаганнар да, парландырганнар да. Мич хатын-кызга ризыкны чималдан пешкән хәлгә китергәндәге серләрен чынга ашырырга булышкан. Бер татар мәкалендә хәтта «Мичсез өй – мисез баш» дип тә әйтелә. Монда инде мичнең өй эчендә төп атрибут итеп танылуы үзеннән-үзе аңлашылып тора. Бу турыда, традицион өйдә мичнең төп элемент икәнлеген ассызыклап, күп тикшеренүче-галимнәр яза. Мичне метафорик рәвештә «өй эчендәге өй» [7] дип атаган Г. Гачев фикере белән дә килешми булмый.

Татар миче дөнья яратылышы моделенә тиң. Ул хатын-кыз башлангычын чагылдыра, ә андагы ир-ат урыны ут һәм төтен белән белән бәйле. Мич (хатын-кыз) һәм андагы ут (ир-ат) берлеге татар гаиләсе һәм аның иминлеге символына әверелгән. Мондый бинар бүленеш татар халык авыз иҗатында да чагылыш тапкан. Мәсәлән, татарларда шундый табышмак бар: «Ана юан – өйдә утыра, ата озын – урамда йөри, матур кызлары кунакка килә». Мичне хатын-кыз итеп тасвирлаган башка

пространства в татарском доме была печь. Именно в ней готовились все татарские национальные блюда. В печи продукты и блюда грели, варили, парили, жарили, томили и пекли. Печь помогала свершаться женским таинствам приготовления продуктов питания, переводя их из сырого состояния в готовое к употреблению. В одной татарской пословице говорится: «Дом без печи – голова без мозгов» («Мичсез өй – мисез баш»). Трактовка высказывания однозначна: печь – главнейший элемент домашнего пространства. Об этом писали и многие исследователи, подчеркивая ее значимость в традиционном доме. Согласимся с Г. Гачевым, метафорично назвавшим печь «домом в доме» [7].

Татарская печь оказывается моделью мироздания. Она воплощает женское начало, а мужское в ней связывается с огнем и дымом. Союз печи (женского) и огня в ней (мужского) стал символом татарской семьи и ее благополучия. Данное бинарное деление нашло отражение в татарском народном творчестве. Например, о печи у татар существует





Татарстан Республикасы Яшел Үзән районының
Ачасыр авылындагы Каюм Насыйри исемендәге музейда бай татар йортының ирләр һәм хатыннар ягы

Женская и мужская половины богатого дома в музее им. Каюма Насыри деревни Ачасыр
Зеленодольского района Республики Татарстан

табышмакларны искә төшерик: «Өй почмагында озын хатын утыра», «Ак бия, башы түшәмгә тия». К. Насыйри фольклор язмаларында мич образына менә нинди метафорик тасвирлама бирә: «Үзе ак күлмәк кигән, башы түшәмгә тигән». Бер кызыклы фактка игътибар итик. Нәкъ менә хатын-кызлар, йорт учагын саклаучы буларак, мич турында кайгыртып торган. Алар мичнең чисталыгын саклаган һәм анда утның тиешенчә януын игътибарда тоткан. Хуҗабикәләр мичне елга берничә тапкыр акшарлаган.

Татар традициясе буенча мичне стенадан бернекадәр ара калдырып чыгарганнар (бу болгарлардан ук килә). Тикшеренүчеләрнең күбесе бу фактка игътибар итә. Әйтик, А. П. Смирнов язмасында болай диелә: «Борынгы болгар йорты – эченә стенадан беркадәр ара калдырып салынган балчык мичле, квадратка якын рәвештәге агач бура яки балчыктан төзелгән корылмадан

следующая загадка: «Мать толстая дома сидит, отец длинный на улице ходит, дочь-красавица в гости кушать ходит». Или вспомним трактовку печи как женщины в загадках татар: «В углу дома сидит длинная женщина», «Белая кобыла, голова достает до потолка». К. Насыри в фольклорных записях закодировал образ печи в следующем метафорическом выражении: «Белое платье надела, головой потолок задела». Обратим внимание на один интересный факт. Именно татарские женщины как хранительницы домашнего очага следили за состоянием печного пространства. Они поддерживали чистоту печи и горение в ней огня. Несколько раз в год хозяйки белили печь.

Согласно татарской традиции, печь размещали на определенном расстоянии от стены, что пришло от булгар. На данный факт указывали многие исследователи. Так, у А. П. Смирнова читаем: «Древний булгарский дом – это сруб

гыйбарәт» [17, 78 б.]. Татар өендә мондый аралык юкка гына калдырылмаган. Ул янгын куркынычсызлыгын һәм мич җылысының өйдә тигез таралуын күздә тота, ягъни гамәли ихтыяҗлар белән аңлатыла. Шуңа күрә бөтен татар өйләре дә русларныкыннан шактый җылырак булган. Моннан тыш, стена белән мич аралыгы аны хуҗалык ихтыяҗларында да файдаланырга мөмкинлек биргән.

Тикшеренүче Н. И. Воробьев татар миче конструкциясендә ике элементның: күчмә тормыш казаны һәм рус миченең үзара ярашуын билгеләп үткән [6, 28 б.]. Татар миче агач аслыклы булып, мич авызы тәбәнәгрәк урнашкан, аның өстенә төтен юлы ясалган. Мичнең болай эшләнүе өйне ак ысул белән җылытырга мөмкинлек биргән. Инде 1733 елда ук алман галиме һәм сәяхәтчесе Иоганн Георг Гмелин Русиядә хезмәттә булган чагында татар өенең шундый сыйфатларына игътибар иткән: «Татарларда кара өйләр юк, әмма һәр бүлмәдә ике учак бар, берсе – ризык әзерләү, икенчесе – өйне җылыту өчен» [25, 16 б.]. Татар миченең тагын бер үзенчәлекле ягы – аерым учагы булып, төтене төп торбага суырыла торган «мич авызыннан бер кырыйга» сылап куелган казан [22, 240 б.] һәм шулай ук бер яки ике чуен казан өчен өстәмә учак. Башка күп халыклардагы кебек үк, татарларда да казан аш-су бүлмәсенең төп атрибуты саналган. Ул халыкның бердәмлеген, кунакчыллыгын, байлыгын, җитеш тормышта яшәвен чагылдырган. Казан төрле йолаларны башкарганда да, көндәлек тормышта да төп рольне уйнаган. Татарлар казаннарда аш, ботка пешергән, сөт, кызыл эремчек кайнаткан, бавырсак кыздырган. Зур мичтә камыр ризыклары, беренче чиратта, икмәк пешергәннәр.

или глинобитное сооружение в плане, близкое к квадрату, с глинобитной печью, поставленной внутри дома на некотором расстоянии от стены» [17, с. 78]. В доме татар данный промежуток не случаен. Он объясняется практическими нуждами, поскольку обеспечивал противопожарную безопасность и равномерное распределение тепла от печи внутри дома. Вследствие этого все татарские дома были гораздо теплее русских. Помимо этого, пространство между стеной и печью позволяло использовать его для хозяйственных нужд.

В конструкции татарской печи исследователь Н. И. Воробьев отметил сочетание двух элементов: кочевнического котла и русской печи [6, с. 28]. Татарская печь имела деревянный постамент и низкое отверстие шестка с дымоходом над ним. Такое устройство помогало отапливать дом по-белому. Уже в 1733 году немецкий ученый на русской службе и путешественник Иоганн Георг Гмелин отметил следующие черты татарского дома: «У татар нет черных изб, но в каждой комнате имеется два очага, один для приготовления пищи, другой для отопления» [25, с. 16]. Еще одной отличительной чертой татарской печи был вмазанный «сбоку от устья печи» котел «с отдельной топкой и тягой в основную трубу» [22, с. 240], а также дополнительный очаг для казана, так называемого чугунного котла. Как у многих других народов, у татар казан был знаковым атрибутом кухни. Он символизировал сплоченность народа, его единство и гостеприимство, богатство и достаток. Казан играл главную роль и во время праздников, и в повседневной жизни. Татары в казанах готовили супы, каши, кисломолочные изделия (например, катык со свеклой, корт/красный творог), кипятили молоко, жарили баурсак. В духовой печи выпекали мучные изделия, в первую очередь хлеб.

ЧӨГЕНДЕРЛЕ КАТЫК

Безне сыйлап йөри әбекәем,
Нурлар сибеп, кояш шикелле.
Яшьлегенә кайткан кыз баладай,
Бит очлары алсу, сөйкемле.

Йөгереп кенә кар базына төшә,
Өзелеп тормый һич тә катыктан.
Катыгы да чөгендерле катык –
Сагындыра хәтта актыктан.

Коштабакка агач кашык белән
Катык сала балчык чүлмәктән.
Чөгендерле кызыл катык кертеп,
Җил-җил атлап, юка күлмәктән,
Кыстый-кыстый сыйлый әбекәем, –
Кунак килүенә шатлана.
Куе сөттән чөгендерле катык
Элек дәверләрдән хаклана!

СВЕКОЛЬНЫЙ КАТЫК

Светясь, словно солнце,
Бабуля внуков угощает.
Она словно вернулась в юность,
Почувствовала себя молодой.

Бегом побежала в погреб,
Там есть у нее запасы,
И среди них – свекольный катык.
Мы навсегда запомнили его вкус.

В пиалу деревянной ложкой
Бабуля из горшка кладет катык.
Легко передвигаясь в простеньком платье,
Заносит розовый катык,
Радушно угощая внуков.
Внуки – ее радость и молодость!
С незапамятных времен свекольный
Катык является украшением стола!

ӘЙРӘН

(«Аулак өй» уены өчен)
Чемер, чемер, чемерди,
Кил дә мине чөмер, ди.
Әйрән утыра кайнап,
Юк, кайнамый, пышылдый:
Яңа язган май белән
Тәбикмәкләрне майлап,
Ашагыз әле җайлап,
Иң-иң тәмлесен сайлап,
Дия кебек, җемелдәп,
Йомарлам май гөбедә.

Ә әйрәне, әйрәне,
Хәтерләтә җәйләрне.
Сихәтле бит ул әйрән,
Ашказанына бәйрәм!

Эльмира Шәрифуллина

АЙРАН

На столе шипит айран,
Жажду может утолить.
«Подходи, испей меня», –
Шепотом он говорит.
Разговор ведя неспешный
С маслом, сбитым тотчас тут.
Предлагает он сидящим
Выбрать самый вкусный блин.
Не жалеть, намазать маслом,
С удовольствием вкусить,
А айраном чуть прохладным
Надо это все запить!

Ах, айран, напиток лета –
Праздник тела в день жары!
Разгоняет он печали,
Утоляя жар души.

Эльмира Шарифуллина

Татар өендә мичнең әһәмияте аның күп функцияле булуы белән дә бәйле. Мич өйне җылыта һәм яктырта алган. Анда ризык әзерләгәннәр, икмәк һәм бәлешләр пешергәннәр. Мич өстендә су җылытканнар, утын, кием-салым киптергәннәр, өй кирәк-ярагын саклаганнар. Татар миче йоклау өчен дә иң җылы урын булган. К. Фуксның татар

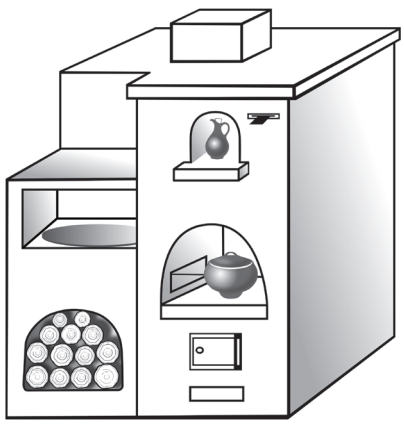
Значимость печи в татарском доме была обусловлена ее многофункциональностью: печь помогала обогревать и освещать дом; в ней готовили еду, пекли хлеб или пироги; на ней грели воду, сушили дрова и одежду, в нишах печи хранили домашнюю утварь. Печь оказывалась самым теплым местом для сна. Вспомним описание печи в татарском доме

мичен ничек тасвирлавын искә төшерик: «Ишектән керүгә, уң якта зур мич тора, мичкә бик үк зур булмаган казан урнаштырылган, анда ризык пешә. Мич өстендә кургаш йөгертелгән ике комган[6] тора – берсе ире, икенчесе хатыны өчен, чөнки йола буенча алар бер үк комганнан юына алмый. Мич артында почмакта юыну өчен зур бакыр лә-гән куелган, аннан өстәрәк ике сөлге эленгән, берсе – бит-күлны, икенчесе аякларны сөртү өчен» [24, 12–13 б.].

Татар өендә мичнең күп функцияле булуы халык авыз иҗатында да чагылыш тапкан. Мәсәлән, татар халык табышмаклары мичне менә ничек сурәтли: «Өй уртасында юан хатын утыра, эче тулы кара уй», «Авызы бар – теше юк, үзе эшсез утырмый», «Тәне җылы, каны юк», «Кышын кайнар – җәен салкын»; «Башта балчык тау, аннан тимер тау, аннан борай басуы, аннан сыер койрыгы» (мич, таба, коймак, төтен) [21. Т. 4, 180, 181, 184 б.]. Татар мәкальләре һәм әйтемнәрендә без, өйнең һәм гаилә иминлегенең символы

у К. Фукса: «Направо от двери в горницу стоит большая печь, при ней находится небольшой котел, в котором варится пища. На печи стоят два медных луженых[7] кувшина – один для мужа, другой для жены, потому что по своему обряду они оба не могут умываться из одного кувшина. За печью в углу находится большой медный таз для умывания, над которым висят два полотенца – одно для лица и рук, другое для обтирания ног» [24, с. 12–13].

Многофункциональность печи в татарском доме запечатлена в фольклоре. Так, татарские народные загадки следующим образом характеризуют печь: «Посреди избы толстая барыня сидит, внутри черных мыслей полно», «Рот есть – без зубов, сама без дела не живет», «Тело теплое, крови нет», «Зимой горячий – летом холодный», «Сначала глиняная гора, потом железная гора, потом полбенное поле, потом коровий хвост» (печь, сковорода, оладьи, дым) [21. Т. 4, с. 180, 181, 184]. В татарских пословицах и поговорках мы встречаем трепетное



Мич рәсеме

Рисунок печи



«Татар утары» ресторанындагы мич моделе

Модель печи в ресторане «Татарская усадьба»

6 Металл эшләнмәләр өслегенә эретелгән юка кургаш катламы сылыйлар.

7 Лужение – нанесение тонкого слоя расплавленного олова на поверхность металлических изделий.

буларак, мичкә карата ихтирамлы мөнәсәбәтне тоябыз: «Мичтә ут булса, өйдә ямь була», «Мичнең кадерен кыш җиткәч беләсең», «Мичтә пешмәгән икән, кояшта пешмәс», «Утның көчен казан белер», «Мичкә яктың да сузылып яттың» [21. Т. 6, 203, 204 б.].

Татар йортларында мичләрнең шактый озак, XX гасырның 1980–1990 елларына кадәр саклануын әйтеп үтик. Хәтта өйләрдә газ плитәләре барлыкка килгәч тә хуҗабикәләр мичләрдән баш тартмаган. Анда ризык әзерләүләрен (икмәк, камыр ризыклары пешерүләрен, җиләк-җимеш киптерүләрен, сөтне томалап кайнатуларын) дәвам иткәннәр, чөнки мичтә пешкән милли ризыклар кабатланмас тәме һәм хуш исе белән аерылып торган.

и уважительное отношение к печи как символу дома и семейного благополучия: «Если в печи огонь, то в доме уют», «Печку ценишь, когда зима наступает», «Что в печи не испеклось, то на солнце не испечется», «Силу огня знает котел», «Печку затопил, сам разлегся» [21. Т. 6, с. 203, 204].

Отметим, в татарских домах печи сохранялись довольно долго, вплоть до 1980–1990 годов XX века. Даже когда в домах появились газовые плиты, хозяйки не отказывались от печи. В ней продолжали готовить еду (печь хлеб, мучные изделия, сушить фрукты и ягоды, томить кисломолочные продукты), потому что национальные блюда из печи отличались неповторимым вкусом и особым ароматом.

ИПИ ПЕШӘ

Кичке авыл мичләрендә
Утын яна эчләрендә:
Дөрли генә яркалары,
Сикерә ут алкалары,
Очып-очып китә шартлап,
Бабам тора мичне мактап,
Сырхау әбием терелә,
Йөзкәеннән нур түгелә.
Кинәндереп һәр күңелне
(Мәшәкате дә күңелле),
Бар кайнарлыкны сеңдереп,
Ипи пешә бөтерелеп.

ПЕЧЕТСЯ ХЛЕБ

Вечером в деревенской печке
Огонь, играя, пламенеет…
Потрескивают в ней дрова,
Сережками вспышки даря.
Дедуля хвалит печку,
Бабуля, вселяя надежду в нас,
Светится, хлопоча у печи.
Радушием мы переполняемся,
Несмотря на большие хлопоты.
Тепло души печной вбирая,
Готовится в ней хлеб,
Свернутый калачом.

АШЪЯУЛЫККА ТӨРГӘН ИПИДӘ

Шаулап тора авыл өйләре,
Гөрләп тора уңыш бәйрәме.
Күргәзмәдә үзен күрсәтә
Бар байлыгы көзнең, бар яме.

Менә монда суган, кишерләр,
Чөгендер һәм кабак тезелгән.
Балкып тора алма, помидор,
Көлтә килгән кырдан, теземнән.

Кат-кат тунлы ап-ак кәбестә –
Витамин соң күпме бер башта?!

В ХЛЕБЕ, ЗАВЕРНУТОМ В СКАТЕРТЬ

Шумят-гудят дома в деревне,
В разгаре праздник урожая.
На выставке увидеть можно
Богатство осени и всю ее красу!

Тут лук, морковь,
Свекла и тыква нам представлены.
Корзины яблок, помидоры,
Снопы, пришедшие с полей.

Капуста в белоснежных шубах спрятала
Для нас все витамины вместе!

Бәрәңгеләр тора кукраеп,
Киряклеген белеп һәр ашта.

Ашъяулыкта арыш икмәге,
Алып килгән кебек әбәткә.
Үстерергә мондый уңышны
Күп тырышлык кирәк, әлбәттә.

Шаулап тора авыл өйләре,
Гөрләп тора уңыш бәйрәме.
Ашъяулыкка төргән ипидә
Бар байлыгы көзнең, бар яме!

Эльмира Шәрифуллина

О важности картошки вспомним,
Она присутствует везде.

На скатерти пшеничный хлеб –
Он царь обеда.
И, чтобы вырастить богатство это,
Вложить потребовалось уж много сил.

Шумят-гудят дома в деревне,
В разгаре праздник урожая.
В хлебах, разложенных на скатерти,
Богатство осени и красота!

Эльмира Шарифуллина

Шул хакта да басым ясап әйтик, бүгенге көндә Татарстан Республикасының байтак рестораннарында татар мичендә пешкән ризыкларны татып карарга тәкъдим итәләр. Мәсәлән, «Татар утары», «Мич», «Туган авылым» рестораннарында татар милли ашларының күп төрле ризыклары мичтә әзерләнә, бу халык традицияләренең яңартылуы һәм саклануы турында сөйли.

Подчеркнем, сегодня блюда из татарской печи предлагают попробовать во многих ресторанах национальной кухни Республики Татарстан. Например, в ресторанах «Татарская усадьба», «Печь», «Туган авылым» множество разнообразных блюд из татарской национальной кухни готовится в печи, что свидетельствует о возрождении и сохранении традиции народа.

«СЫЙ БУЛГАН ҖИРДӘ ТАТУЛЫК БАР», яки Татар милли бәйрәмнәрендә ризыкның роле

«ГДЕ УГОЩЕНИЕ, ТАМ И СОГЛАСИЕ», или Роль еды в татарских национальных праздниках

Һәр халыкның үз милли бәйрәмнәре һәм шуның белән бәйле йолалары бар. Татар халкы да искәрмә түгел, билгеле. Татарларның бәйрәм культурасы үзенчәлекле. Ул халык кыйммәтләре системасын чагылдыра, дөньяны яңартырга, тормышта гармонияле һәм күтәренке рухта «яшәүне расларга» (Х. Кокс) ярдәм итә. Бәйрәм мөһим вакыйгага әверелеп, анда вакыт ритмы (табигый һәм мәдәни, мифик һәм тарихи, җәмгыяви һәм шәхси, хезмәткә бәйле һәм тантаналы) сизелә. Әгәр татарларның бәйрәмнәренә классификация ясасаң, анда ел фасыллары, авыл хуҗалыгы эшләре, дини һәм шәхси вакыйгалар белән бәйле бәйрәмнәрне аерып карап була. Моннан тыш, бәйрәмнәр аларда катнашучы кешеләрнең санына, яшенә (балалар, яшьләр, өлкәннәр өчен, катнаш) карап та классларга бүленә. Татар бәйрәмнәре кайда үткәрелүенә карап та бер-берсеннән аерылган (өйдә яки ачык һавада). Татарларның

У каждого народа существуют свои национальные праздники и связанные с ними обычаи. Татарский народ не является исключением. Праздничная культура татар самобытна и оригинальна. Она отражает систему ценностей народа, помогает обновить мир и «утвердить жизнь» (Х. Кокс) в ее гармоничном и воодушевленном состоянии. Праздник оказывается значимым событием, в котором ощущается ритм времени (природный и культурный, мифический и исторический, общественный и индивидуальный, трудовой и торжественный). Если осуществить классификацию праздников татар, то можно выделить праздники, связанные с календарными временами года, сельскохозяйственными работами, религиозными и личными событиями. Помимо этого, праздники классифицировались по количеству участников, возрасту (детские, молодежные, взрослые, смешанные). Татарские праздники также

ел фасылына карап үткәрелгән милли бәйрәмнәренең аерым билгеле көннәре булмаган, чөнки алар «чәчүгә әзерлек, язгы кыр эшләре, уңыш җыю, терлекләрне көтүгә чыгару һ.б. шундый» [23, 20 б.] әһәмиятле вакыйгалардан чыгып оештырылган. Татарларның гаилә бәйрәмнәре кеше тормышындагы мөһим хәлләргә бәйле булган (мәсәлән, исем кушу, беренче эш көне, никах мәҗлесе һ. б.).

Милли бәйрәмнәрнең мәҗбүри элементы – ул да булса, сыйлану. Кагыйдә буларак, бәйрәмнәрдә татар табынына халык ашларының иң яхшы аш-сулары, итле һәм камырдан пешерелгән ризыклар мул итеп куела. Юмарт табын һәм андагы ризыклар татарларның кунакчыллыгын, киң күңеллелеген һәм байлыгын чагылдыра. Бәйрәмнәрне шулай мул табыннар корып уздыру тамырлары белән борынгы заманнарга барып тоташа. Бу кешеләрнең билгесезлек, язмыш, табигать көчләре, ачлык һ.б.лар алдында куркып торулары белән бәйле булган. Башка халыклар кебек үк, татарларның борынгы бабалары бәйрәмнәрдә табынга иң яхшы ризыкларны чыгарып, аллаларның һәм рухларның рәхмәтенә ирешергә тырышкан. Шуны да искә алыйк, элекке заманнарда ризык бик авырлык белән табылган, шуңа да табынга куелган сый аеруча кыйммәтле бүләкләр белән тәңгәлләштерелгән. Табын тирәли җыелып сыйланучы кешеләр хуҗаларга җитеш, мул, имин тормыш вәгъдә иткән тылсымлы йолада катнашучылар итеп кабул ителгән.

Татарларның бәйрәм культурасы турында сөйләгәндә, аларның кунакчыллыгын билгеләп үтү зарур. Татарлар табынны яратып әзерли һәм кунакларны рәхәтләнеп кабул итә. Аларның киң күңеллелеге турында күп тикшеренүчеләр язган. К. Ф. Фукс әйтүенчә,

различались по месту их проведения (в замкнутом пространстве – доме или на открытом воздухе). Особенность национальных сезонных праздников татар заключалась в том, что они не имели фиксированных дат, подчиняясь смене времен года и последовательности сельскохозяйственных работ, где значимыми точками были «подготовка к севу, весенние полевые работы, уборка урожая, выгон скота на пастбище и т. п.» [23, с. 20]. Семейные праздники татар выстраивались вокруг важных событий в жизни человека (например, имянаречения, начала трудовой деятельности, вступления в брак (никах) и др.).

Обязательным элементом национальных праздников является угощение. Как правило, во время праздников на татарском столе можно увидеть лучшие блюда кухни народа, изобилие мясных и мучных яств. Щедрый стол и блюда на нем олицетворяют гостеприимство, радушие и богатство татар. Праздничный достаток и изобилие блюд уходят своими корнями в древние времена. Они были связаны со страхами людей перед неизвестностью, судьбой, силами природы, голодом и пр. Как и другие народы, предки татар, выставляя во время праздника на стол лучшее, таким образом пытались умилостивить богов и духов. Заметим, еда в прошлые времена доставалась довольно тяжело, поэтому угощение приравнивалось к особо ценным дарам. Считалось, что сидящие за праздничным столом люди, вкушающие еду, приобщаются к магическому ритуалу, гарантирующему им мирную жизнь, полную достатка и изобилия.

Говоря о праздничной культуре татарского народа, необходимо отметить его гостеприимство. Татары с удовольствием накрывают стол и принимают гостей. О радушии татар писали многие исследователи. Как

татарларның «иң яхшы сыйфаты – кунакчыллык. Әгәр бер таныш татар кешесе сине авылга кунакка чакырса, билгеле инде, икенче көнгә син авыруга әйләнәсең... Татарларның төп сые – чәй, һәм аны кимендә дүрт чынаяк эчәргә кирәк (урта хәлле татарларда – бал белән). Аннары өстәлгә каймак, кура җиләге кагы һәм кыздырылган юка күмәч китерәләр. Боларның барысын да һичшиксез кабып кararга кирәк; әмма болай гына бетми әле. Сезгә һич таныш булмаган бер яки ике татар сине кунакка чакырырга көтеп тора. Баш тартырга ярамый. Баш тартсаң, нык үпкәләтәсең. Кунакта тагын өч чынаяк чәй эчмәсәң һәм татлы ризыгын ашап карамасаң, шулай ук үпкәләтәсең» [24, 26 б.].

Татар халкында һәр бәйрәмнең үз регламенты һәм кагыйдәләре бар, шул исәптән, ризыкны чыгаруга бәйле булганнары да. Татарларның коллектив хезмәт, гаилә һәм дини тормышлары белән бәйле кайбер кызыклы бәйрәмнәрен карап үтик. Игътибарыбызны бер моментка юнәлтик. Татарларның күп бәйрәмнәренең төрле вариантлары бар. Монысы аның кайда үткәрелүе белән бәйле. Кагыйдә буларак, һәр җирлектә бәйрәм итүнең үз тәртибе барлыкка килгән.

Яз көне, кара каргалар очып килгәч, татарлар «**Карга боткасы**» бәйрәме үткәрә[7]. Традиция буенча, татарлар каргаларның, табигатьне һәм җирне уятып, канатларында яз алып килүләренә ышанган. Борынгы заманнарда «яз көне кар астыннан кара җир чыгу кешеләрнең аңында кара каргалар, ягъни шушы кара тотем кошының рухы белән тәңгәлләштерелгән» [2, 24 б.]. Әлеге

[7] Керәшеннәрдә бу бәйрәм «Бәрмәнчек боткасы» дип атала. Ул «Вербное воскресенье» алдыннан үткәрелә.

заметил К. Ф. Фукс, у татар «самая лучшая черта – гостеприимство. Если позовет знакомый татарин в деревню к себе в гости, то понятно, что на другой день сделаешься больным... Главное угощение татар – чай, которого надо выпить не менее четырех чашек (у небогатых татар – с медом). Потом ставят на стол каймак (самые густые вареные сливки), малиновую пастилу и жареные тоненькие лепешки. Всего этого надо непременно отведать; но этим не кончится. Два или три татарина, вам даже незнакомые, дожидаются, чтобы позвать вас к себе. Отказаться невозможно. Отказом чрезвычайно обидишь. Обидишь и если в гостях не выпьешь три чашки чаю и не поешь их десерта» [24, с. 26].

У каждого праздника татарского народа существуют собственный регламент и правила, в том числе касающиеся подачи блюд. Рассмотрим некоторые интересные национальные праздники татар, связанные с их коллективным трудом, семейной и религиозной жизнью, где демонстрируется гастрономическая культура народа. Обратим внимание на один момент. Многие праздники татар многовариантны. Данное обстоятельство обусловлено местом их проведения. Как правило, в каждом населенном пункте сложилась своя версия празднования.

Весной, когда прилетают грачи, татары отмечают праздник «**Карга боткасы**» («**Грачиная каша**»)[8]. Согласно традиции, татары верили, что грачи приносят весну на крыльях, пробуждая природу и землю. В далеком прошлом «появление весной из-под снега черной земли ассоциировалось в сознании древних с прилетом грачей, вернее, с духом этой

[8] У кряшен данный праздник называется «Бәрмәнчек боткасы» («Вербная каша»). Он проводится накануне Вербного воскресенья.

бәйрәм язгы чәчү алдыннан үткәрелгән, һәм татарлар аны Сабантуйга әзерлек итеп тә санаган. Иминлек һәм муллык сорап, табигатькә корбан китерүдән тыш, кешеләр өчен дә сыйлар әзерләнгән. Болыннарда яисә калку урыннарда учак ягып, сөт, май һәм төрле ярмалардан казанда махсус ботка пешерелгән. Ботканың беренче савыты белән, иминлек һәм яхшы уңыш сорап, кешеләр – җирне, икенчесе белән, тормышка ярдәм итсен өчен – янәшәдәге сулыкны, өченчесе белән, вакытында яңгырлар яудырсын өчен – күкне, дүртенчесе белән, яз алып килгәнгә күрә, кара каргаларны «сыйлаган». Табигатьне сыйлау йоласыннан соң, бәйрәм башланып, бар кеше дә боткадан авыз иткән. Ашап бетерелмәгән ботка кошларга калдырылган. Бу борынгы йола XIX гасыр ахыры – XX гасыр башында балалар уенына әверелеп, «Сабантуй бәйрәменең бер өлеше» һәм «бәйрәмгә әзерләнә башлау билгесе [23, 25 б.] буларак кабул ителгән.

Татарларның иң танылган бәйрәмнәреннән берсе – **Сабантуй**. Ул болгарларның сабан, хезмәт, язгы чәчү бәйрәме дип саналганга күрә, тамырлары белән борынгыга барып тоташа. Аның турындагы беренче хәбәр 1292 елгы кабер ташында сакланган: «Сабан туе көне иде».

Бу уникаль бәйрәм иң борынгы татулыкка ирешү ысулларының берсе (Э. Р. Таһиров) булып тора. Анда татар халкы үзенең җиргә, ә тагын да киңрәк алсак, Ватанга һәм туган ягына мәхәббәтен белдерә. Идел Болгарстаны чорында Сабантуй «язгы кыр эшләре башлану уңаеннан күмәк бәйрәм» буларак оешкан, ә Казан ханлыгында «иң популяр күмәк милли бәйрәм статусын алган» [20, 34 б.]. Сабантуйны үткәрүнең аерым көне билгеләнмәгән:

черной тотемной птицы» [2, с. 24]. Данный праздник предварял посевные работы, и татары считали его подготовкой к Сабантую. Помимо жертвоприношений природе, связанных с просьбами о ее благополучии и изобилии, устраивалось угощение и для людей. В казане на костре, разжигаемом в лугах или на возвышенностях, варилась специальная каша из принесенных продуктов (круп, молока и масла). Первой порцией каши люди угощали землю, прося мира и хорошего урожая, второй – водоем для поддержания жизни, третьей – небо, чтобы оно давало вовремя дожди, четвертой – грачей за приход весны. После ритуального угощения природы начиналась праздничная трапеза, где каждый участвующий получал порцию каши. Оставшуюся после трапезы кашу оставляли птицам. Этот древний обряд в конце XIX – начале XX века превратился в детскую забаву, став «обязательной составной частью праздника Сабантуй» и «знаком начала подготовки к празднику» [23, с. 25].

К числу самых известных праздников татар можно отнести **Сабантуй**. Он имеет древние корни, считаясь булгарским праздником плуга и весеннего сева. Первые упоминания о нем встречаются на надгробном камне, датированном 1292 годом, где сохранилась надпись «был день Сабантуя».

Этот уникальный праздник представляет собой один из древнейших способов миротворчества (Э. Р. Тагиров). В нем татарский народ выражает свою любовь к земле, а если брать шире – к Родине. В период Волжской Булгарии Сабантуй «оформился в массовый праздник по поводу начала весенних земледельческих работ», а в Казанском ханстве «он получил статус самого популярного массового национального праздника» [20, с. 34]. Точной даты проведения

«барысы да һава шартларына, карның кайчан эрүенә һәм, шуңа нисбәтле рәвештә, туфракның язгы культураларны чәчәргә әзерлегенә бәйле булган» [23, 44–45 б.]. Әгәр элек бәйрәмне сабан аенда (май) язгы чәчү алдыннан үткәрә торган булсалар, бүгенге көндә аны июнь аенда, язгы чәчү эшләре тәмамланып килгәндә уздыралар.

Бәйрәмнең мәгънәсе, уңыш яхшы булсын өчен, символик төстә җиргә йогынты ясауны белдергән. Бәйрәм «табигать белән, кешеләр һәм үз-үзең белән татулыкка» [20, 34 б.] чакыра, шулай ук язгы тырышлыкка өнди, ә бу инде җирдә эшләү һәм уңыш җитештерү өчен иң зарури сыйфатлардан санала. Сабантуйда шатлык, илһам, көрәш дәрте хөкем сөрә. Мондый күтәренке рух борынгы заманнардан башлап, бүгенге көнгәчә сакланган. Э. Р. Таһиров басым ясап әйткәнчә, «Сабантуйның баш әләме – мәйдан уртасында җилфердәп торган чигүле зур сөлге – тынычлыкка, татулыкка һәм дуслыкка чакырып тора» [20, 35 б.].

Сабантуйда үткәрелә торган ярышлар арасыннан татарлар әлегәчә көрәш, ат чабышларын, аркан тарту, чүлмәк вату, капчык сугышы, баганага үрмәләүне аеруча ярата. Көрәштә җиңүчегә тәкә бүләк иткәннәр. Шунысын да әйтик, «Сабантуй кагыйдәсе буенча, бәйрәмнән берәү дә бүләксез китмәгән, хәтта финиш сызыгын соңгы булып кисеп чыккан атны да бүләкләгәннәр» [20, 35 б.]. Тарихчы Э. Р. Таһиров атка символик рәхмәт билгесендә «өмет аты» дип аталган борынгы йола белән бәйләнеш җепләрен күргән. Бу йолада өлкән яшьтәге яисә тол хатыннарның роле зур булган. Алар ат муенына яулыклар, сөлгеләр бәйләп, үз теләкләрен белдергәннәр: «Аллаһ рәхмәте белән иминлек, байлык килсен»,

Сабантуя не было: «...все зависело от погодных условий, интенсивности таяния снега и, соответственно, степени готовности почвы к севу яровых культур» [23, с. 44–45]. Если раньше праздник проводили в месяц сабан (в мае) перед посевными земледельческими работами, то сегодня его отмечают в июне, когда весенне-полевые работы подходят к концу.

Смысл праздника заключается в символическом воздействии на землю, для того чтобы уродился хороший урожай. Праздник настраивает «на мир с природой, людьми, самим собой», а также на весеннее трудоприлежание [20, с. 34], что было необходимо при работе с землей и выращивании урожая. На Сабантуе царят радость, воодушевление и дух состязательности. Данная эмоциональная настроенность сохраняется с древнейших времен вплоть до современности. Как подчеркивает Э. Р. Тагиров, «к миру, согласию и дружбе призывает главный стяг Сабантуя – огромное расшитое полотенце, развевающееся в самом центре майдана» [20, с. 35].

Среди любимых татарами соревнований, устраиваемых во время Сабантуя до сих пор, можно назвать состязания в борьбе на поясах куреш, конные бега, перетягивание каната, битье горшков, бег в мешках, лазанье на столб. Победители в борьбе куреш получали приз – барана. Отметим, что «по правилам Сабантуя никто не должен уходить без подарков, приз полагается даже коню, который пересек финишную черту последним» [20, с. 35]. Историк Э. Р. Тагиров увидел в символическом жесте благодарности животному нити к древнему ритуалу, называемому конем надежды. В нем особую роль играли пожилые женщины или вдовы. Они привязывали животному платки или закидывали его вышитыми полотенцами и салфетками, приговаривая: «Да будет мир

«Тынычлык, иминлек булсын», «Сыерым бозау китерсен» [20, 35 б.], – дигәннәр. Бу йолада кешеләрне һәм табигатьне яраткан, алар арасындагы тирән бәйләнешне тойган татар халкының киң күңеллелеге, юмартлыгы чагыла. Ярышлардан соң бәйрәм табыны әзерләнгән, анда туган-тумачаны һәм күршеләрне чакырганнар.

Шунысын да билгеләп үтәргә кирәк, татар халкының күп гасырлык тарихы дәвамында Сабантуй бәйрәмен үткәрү формалары даими яңарып торган, шулай да аның сценариендәге кайбер элементлар борынгыча сакланган. Әйтик, бәйрәмгә әзерлек алдан үк башлана. Татарлар ишегалларын, тантана һәм ярыш буласы мәйданнарны тәртипкә китерә. Бәйрәм үзе бар кеше хөрмәт иткән аксакаллар карамагында үткәрелә. Музыка, җыр-бию Сабантуйның бәйрәмчә оптимистик рухын күтәрә. Борын заманнарда бәйрәмдә катнашучылар, кырга чыгып, беренче буразнаны сызганнар һәм анда, йомырка белән аралаштырып, орлык чәчкәннәр. Яисә чәчү кырына чыкканда авылның бөтен халкы җыела торган булган, йомыркаларны җиргә тезеп, мөселманча дога кылганнар, аннары аларны кешеләргә таратканнар [23, 49 б.]. Бу йолада йомырканы катнаштыру юкка түгел: аларны байлык һәм муллык билгесе итеп күргәннәр.

Тамырлары белән бик ераккa барып тоташкан Сабантуй бәйрәменең тагын бер үзенчәлеген билгеләп үтик. Бу мөһим вакыйгага һәр гаилә алдан үк әзерләнә башлый. Кышын яшь хатыннар һәм кызлар күлмәкләр, яулыклар, сөлгеләр һәм алъяпкычлар тукыйлар, тегәләр һәм милли бизәкләр төшереп чигәләр. Сабантуй алдыннан татарлар зур күтәренкелек белән **бүләк җыю бәйрәме** уздыралар. Дирбиясе милли сөлгеләр

и благоденствие во имя Аллаха», «Чтобы мир и спокойствие пришли», «Чтобы корова телку принесла» [20, с. 35]. В этом проявляются духовность и щедрость татар, уважающих людей и мир природы, чувствующих глубокую связь с ними. После состязаний накрывается праздничный стол, к которому приглашаются родственники и соседи.

Необходимо отметить, что на протяжении многовековой истории татарского народа проведение праздника Сабантуй постоянно обновлялось, тем не менее некоторые элементы его сценария остались довольно архаичными. Так, все праздничные приготовления начинаются заранее. Татары наводят порядок во дворах, на площадках для торжеств и соревнований. Сам праздник проходит под руководством всеми почитаемых аксакалов. Празднично-оптимистический дух Сабантуя поддерживают музыка, песни и танцы. В древности участники праздника сначала на поле прокладывали первую борозду, засеивая ее зернами с добавлением яиц. Либо «яйца вывозили на яровое поле, куда собирались все жители деревни. Их раскладывали на землю, молились по мусульманскому обряду – дога кылалар иде, а затем раздавали всем присутствующим» [23, с. 49]. Присутствие в обряде яиц не случайно: они выступали символом богатства и изобилия.

Отметим еще одну особенность празднования Сабантуя, имеющую древние корни. К этому значимому событию в каждой семье готовились заранее. Зимой молодые женщины и девушки ткали, шили и вышивали национальными узорами рубашки, платки, полотенца и рушники. Перед Сабантуем татары проводили **праздник сбора подарков**. Этот красивый обряд являлся своеобразной подготовкой к Сабантую, создавая










Казанда Сабантуйга бүләк җыю тантанасы

Церемония сбора подарков к Сабантую в Казани

белән бизәлгән ат җигеп, авыл урамының башта – уң, аннары сул ягыннан узалар. Ат арбасында кучер, гармунчы һәм бүләк җыючы хатын-кыз утырып йөри. Арба тәртәсенә Сабантуй байрагын беркетеп куялар. Тамаша якынлашуын һәркем үзләренең өйләре янында көтеп тора, җырлашалар, биешәләр, кайвакыт уйнап-көлеп, такмазалар әйтеп, бүләк җыючыларга кушылып та китәләр. Хуҗабикәләр өйләреннән Сабантуй батырлары өчен әзерләнгән бүләкләрен алып чыга. Бүләк-сөлгеләрне озын колгага бәйләп куялар. Алар күбрәк була барган саен, ат арбасы мулрак, күркәмрәк күренә. Еш кына бүләкләрне яшь егетләр җыя, алар сөлгеләрне аркылыга-буйга үзләренең күкрәкләренә бәйләп куялар. Бүләк чыгарып биргәндә һәр хуҗабикә нинди дә булса теләк тели һәм ихластан аның тормышка ашачагына ышана.

Гомумән, Татарстан Республикасы Президенты Р. Н. Миңнеханов билгеләп үткәнчә, «күп гасырлар дәвамында Сабантуй безнең иң күңелле һәм көтеп алынган бәйрәмнәрнең берсе булып кала. Татарлар кайда гына яшәсә дә, Сабантуйның киң мәйданы безгә үзебезнең туган мәдәниятебезгә катнашыбыз барлыкны тоярга, татар теленең көйле яңгырашы белән ләззәтләнергә, үзебезнең иң яхшы сыйфатларыбызны ачарга зур мөмкинлек бирә».

Җәйге чорда, авыл хуҗалыгы эшләреннән бушап торган арада, Казан татарлары **җыен** үткәргәннәр. Бу бәйрәм кунаклар кабул итү, яшь кешеләр арасында төрле ярышлар үткәрү һәм ярминкәләр белән аерылып торган. Традиция буенча, кардәш-ыру, алдан ук бер-берсенә кунакка барышу турында сөйләшеп, күчтәнәчләр белән килгәннәр. Күчтәнәчләр арасында каклаган каз,

предпраздничное настроение. Обычно деревню (сначала по правой стороне улиц, потом по левой) объезжала повозка, запряженная лошадью с украшенной национальным полотенцем сбруей. В повозке сидели возница, гармонист и женщина, собирающая подарки. На повозке крепилась оглобля со знаменем Сабантуя. Все жители ждали процессию у своих домов, пели песни и танцевали, а иногда с шутками, прибаутками и розыгрышами присоединялись к шествию. Каждая хозяйка выносила из дома заготовленный к Сабантую подарок, предназначавшийся победителям – лучшим батырам. Подарки привязывали к длинному шесту. Чем больше их становилось, тем богаче украшенной оказывалась лошадь. Нередко подарки собирали юноши, обвязывая ими себя крест-накрест. При этом, отдавая подарок, каждая татарка загадывала желание и радостно верила в его осуществление.

В целом, как заметил Президент Республики Татарстан Р. Н. Минниханов, «на протяжении многих веков Сабантуй был и остается для нас одним из самых радостных и долгожданных событий. Где бы ни проживали татары, широкий майдан Сабантуя дает нам прекрасную возможность ощутить свою причастность к родной культуре, насладиться мелодичным звучанием татарского языка, проявить свои самые лучшие качества».

В летнее время, в период затишья между сельскохозяйственными работами, казанские татары проводили **джиен**. Этот праздник сопровождался приемом родственников, соревновательными играми молодых людей и ярмарками. Согласно традиции, родственники заранее договаривались о времени визита и количестве гостей, привозя с собой угощения. Среди подарков обязательными

төрле җиләк бәлешләре, калачлар һәм как мәҗбүри саналган. Шунысына игътибар итик, мондый сыйлар, билгеле, гаиләнең ни дәрәҗәдә җитеш тормышта яшәвенә бәйле булган. Күчтәнәчләрне бәйрәм табынына чыгарганнар.

Көзге-кышкы чорда татарларда **өмәләр** үткәрү йоласы яшәп килгән. Шул өмәләрдә, бер-берсенә ярдәм итеп, утын әзерләгәннәр, өй бурасы күтәргәннәр, ашлык суктырганнар, йон теткәннәр, киез һәм тула басканнар, каз йолкыганнар, мендәр-ястык тутырганнар. Арада иң күңеллесе каз өмәсе саналган. Тирә-юньдәге халыклар арасында татарлар казларны аеруча күп үрчеткән. Булдыклырак хуҗаларның казлары берничә дистәгә җиткән, гадирәк халык бер-ике оя гына каз асрау белән чикләнгән [23, 97 б.]. Шушы бәйрәм ярдәмендә татарлар шактый вакытка җитәрлек каз түшкәләре, каурый-мамык әзерләп куйган. Мондый хезмәт өмәләре были вяленые гуси, пироги с ягодной начинкой, калачи и пастила. Обратим внимание на тот факт, что угощение зависело от достатка семьи. Съедобные подарки выставляли на праздничный стол.

В осенне-зимний период у татар распространен **обычай взаимопомощи** (коллективная помощь – өмә) по заготовке древесины, постановке дома, обмолоту хлеба, шерстотрепанию, валянию войлока и сукна, щипке гусей, изготовлению подушек. Наиболее любимыми были «помочи по обработке заколотых гусей – каз өмәсе (коллективная помощь по обработке гусей). Как известно, гусей татары разводили больше, чем другие народы края. Более зажиточные хозяева имели их по несколько десятков, менее зажиточные – одну-две семьи» [23, с. 97]. Благодаря этому празднику татары, особенно живущие в сельской местности, заготавливали впрок мясо птицы и гусиное перо.







«Татар утары» кунакханә-ресторан комплексында «Каз өмәсе» бәйрәме. Иске Татар бистәсе. Казан

Праздник «Обычай взаимопомощи по обработке гусей» в гостинично-ресторанном комплексе «Татарская усадьба». Старо-Татарская слобода. Казань

чын бәйрәмгә әверелеп, анда яшьләрне дә җәлеп иткәннәр, ә аларга йорт эшләрендә ни дәрәҗәдә уңганлыкларын күрсәтү форсаты туган. Бәйрәмгә бару өчен кызлар алдан үк шәл бәйләгәннәр, күлмәк теккәннәр, алъяпкыч чиккәннәр. Аларның биредә күрсәтелгән осталыгы һәм йорт эшләрендә уңганлыгы киләчәктә үзләренә кияү буласы яшь егетләр белән танышу һәм аралашу өчен дә сәбәп булып торган.

Бүген бездә каз өмәсе,
Каз өмәсе бүген дә.
Каз йолкырга килгән кызлар,
Уңыш юлдаш булсын сезгә.

Татарларда борын-борыннан яшәп килгән *каз өмәсе* йоласын бүгенге көндә шактый үзгәрттеләр, яңарттылар. Менә инде берничә ел дәвамында Казанның Иске Татар бистәсендәге «Татар утары» кунакханә-ресторан комплексында каз өмәсе йоласын чагылдыра торган күңелле театраль тамаша күрсәтелә. Казан кешеләренә казларны йолкыган, юган, турап бәлеш пешергән күренешләр тәкъдим ителә. Чараның ахырында коймак белән чәй эчү оештырыла. Казан һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары идарәсе рәисе Зөфәр Гаязов әйтүенчә, «без үз традицияләребезне кадерлибез һәм, мондый бәйрәмнәргә җыелган чакта, безгә милли мәдәниятебезне алып китереп җиткергән әти-әниләребезне һәм әби-бабаларыбызны искә алабыз»[8]. Әлеге бәйрәм үткәнне һәм бүгенгене үзара «алтын» җепләр белән бәйләп тора. Каз өмәсен театраль тамаша рәвешендә заманча яңарту һәм аны мәгълүмат чараларына теркәп кую

К коллективным работам, считавшимся праздником, привлекали молодежь, которая получала возможность продемонстрировать свои навыки, связанные с ощипыванием гусей и приготовлением блюд. Девушки специально к празднику вязали шали, шили платья, вышивали фартуки. Их мастерство и навыки были поводом для знакомства и общения с молодыми людьми, которые могли стать их мужьями.

Совместный труд, игры и веселье
Бывают в гусиный праздник.
Собираются девушки и парни,
Вместе радуясь.

Обычай взаимопомощи по обработке гусей (каз өмәсе) из прошлого татар сегодня реконструировали. На протяжении нескольких лет в гостинично-ресторанном комплексе «Татарская усадьба» в Старо-Татарской слободе Казани в ноябре проводится яркое театрализованное представление, воспроизводящее праздничный обычай взаимопомощи по обработке гусей. Жителям Казани и гостям представляют праздничный обряд, на котором закалывают, ощипывают, промывают и разделывают гусей, готовят из них бэлиш. Завершается обряд чаепитием с татарскими блинами. Как подчеркивает председатель правления Ассоциации рестораторов и отельеров Казани и Республики Татарстан Зуфар Гаязов, «мы очень дорожим своими традициями и, когда собираемся на такие праздники, вспоминаем своих родителей, бабушек и дедушек, которые до нас доносили нашу национальную культуру»[9]. Данный праздник связывает «золотыми» нитями прошлое с настоящим, современная реконструкция в виде театрализованного представления и его фиксация на

[8] БИЗНЕС Online. URL: https://www.business-gazeta.ru/news/446120) (мөрәҗәгать итү датасы: 16.12.2019).

[9] БИЗНЕС Online. URL: https://www.business-gazeta.ru/news/446120) (дата обращения: 16.12.2019).

традицияләрне яңа буыннарга тапшырырга ярдәм итә.

Каз өмәсе бәйрәменең үз сценарие булган. Башта казларны суеп, йолкыганнар, аннары эчләрен алып, чистартканнар. Йолкыганда каурыйларын – бер якка, мамыгын икенче якка өя барганнар. Эшләгәндә күмәкләшеп халык җырларын сузганнар, өлкәннәр, тормыш тәҗрибәсеннән туплаган хәлләрне-вакыйгаларны сөйләп, яшьләргә үгет-нәсихәт биргән. Аннары кызлар, йолкынган, чистартылган каз түшкәләрен көянтәләренә элеп, аларны чишмә яисә инеш буена агымсуда чайкарга киткән.

Чишмә юлына, йола буенча, киләсе елга да казлар күп булсын өчен, каз каурыйларын сибеп барганнар.

Су буенда гармуннар, җырлар белән кызларны яшь егетләр көтеп торган:

информационные носители помогают передать традицию будущим поколениям.

У праздника «Обычай взаимопомощи по обработке гусей» был свой сценарий. Сначала гусей закалывали, ощипывали и потом очищали от внутренностей. При щипке перья откладывали в одну сторону, а пух – в другую. Выполнение работ сопровождалось пением народных песен, рассказыванием занимательных и поучительных историй. Ощипанные от перьев и выпотрошенные от внутренностей тушки гусей молодые девушки, подвесив к коромыслам, шли промывать в проточной воде рек или родников.

Дорогу к водному источнику, согласно обычаям, посыпали перьями, для того чтобы в следующем году гусей стало больше.

У водоемов девушек с гармошками поджидали молодые парни, развлекая их песнями:





Мендәр, каз канатлары, май канаты («Татар утары» кунакханә-ресторан комплексында «Каз өмәсе» бәйрәмендә). 2019

Подушка, гусиные крылья, кисточка из гусиных перьев (в гостинично-ресторанном комплексе «Татарская усадьба» на празднике взаимопомощи по обработке гусей). 2019

Каз канаты кат-кат була,
Ир канаты ат була.
Чит җирләрдә бик күп йөрсәң,
Сөйгән ярың ят була.

Каз канаты каурый-каурый,
Хатлар язарга ярый;
Уйнамагач та көлмәгәч,
Бу дөнья нигә ярый?

Каз канатларын эзләргә
Төштем су буйларына.
Су буйларында йөргәндә
Син генә үйларымда.

Каз канатларын санадым
Тезелеп кагынганда.
Инде кемнәргә карармын
Өзелеп сагынганда.

Каз канатын кагынганда
Мамыкларын җил ала.
Яшь вакыттагы мәхәббәт
Мәңгелек булып кала[9].

Халык татар җыры

Крепкое крыло у гуся,
Конь – крыло мужчины, знай:
Долго будешь на чужбине –
Станет чуждым отчий край.

Острое перо у гуся,
Пиши письма, не ленись.
Без игры да без веселья
Пропади такая жизнь.

В поисках гусиных крыльев
К берегу спустился я.
Только о тебе все мысли,
Вдоль по берегу бродя.

Гусиные крылья посчитал,
Когда они махали крыльями.
На кого же мне взглянуть,
Когда я так тоскую.

Когда гусь бьет крылом,
То пух уносит ветер.
А юношеская любовь
Остается навсегда[10].

Татарская народная песня

Бу вакытта өйдә калган хуҗабикә, кабартмаларны майлар өчен, каз маен эретеп, мичтә коймак, тәбикмәк пешергән. Су буеннан кайтучылар чәй табыны янына утырып, коймак, бал белән хуш исле чәй эчкәннәр.

Соңыннан хатын-кызлар, табаларны һәм камыр ризыкларын майлау өчен, каз каурыйларыннан май канатлары ясаган. Шуны да әйтик, татар хатын-кызлары каурый һәм мамыкны бик сак, чиста йолкыган, аннары аларны юганнар, киптергәннәр. Каз мамыгы йорт хуҗалыгында бик кадерле материал саналган. Каз мамыгыннан татар хатыннары мендәрләр ясаган, түшәкләр сырган. Һәрбер татар өенең бусага төбендә, мич янында себерке урынына каз канатын күрергә мөмкин булган.

В это время в доме хозяйка пекла блины и растапливала гусиный жир для смазывания лепешек. После возвращения с водного источника все садились за стол, пили ароматный чай и ели блины с медом.

Далее во время праздничных работ женщины из выщипанного гусиного пера делали кисточки для смазывания маслом сковороды или выпечки. Отметим, татарки тщательно щипали пух и перья, сортировали их, мыли и сушили. Гусиный пух был довольно ценным материалом в домашнем хозяйстве. Из него татарские хозяйки изготавливали пуховые подушки и перины (түшәк). Обязательным атрибутом каждого татарского дома были веники из гусиного крыла, находившиеся у порога и печи.

---

9 Сибгатуллина Р. Каз канаты (Гусиное крыло). URL: http://songspro.ru/16/Rabiga-Sibgatullina/tekst-pesni-Kaz-kanaty-Gusinoe-krylo (мөрәҗәгать итү датасы: 16.12.2019).

10 Сибгатуллина Р. Каз канаты (Гусиное крыло). URL: http://songspro.ru/16/Rabiga-Sibgatullina/tekst-pesni-Kaz-kanaty-Gusinoe-krylo (дата обращения: 16.12.2019).

КАЗ КАНАТЫ

Каз канаты каурый-каурый,
Хатлар язарга ярый.
Хатлар гына яза микән? –
Дип берәү шөгыль саный.

Каз канаты каурый-каурый,
Берсе ак, берсе кара.
Ядкәр калсын, хатлар язсын,
Хатлар салмасын яра.

Каз канаты каурый-каурый,
Каурыйлар тездем кичә.
Коймак, тәбикмәк майладым –
Каурыйларым май эчә.

Каурый-каурый каз канаты
Идәннәрне себерә.
Чиста булмаса өегез,
Канат тузан чөмерә.

Каурый-каурый каз канатын,
Ачыкса, эт кимерә.
Кадер күрми аунап ятса,
Ашап, тычкан симерә.

Каз канаты каурый-каурый,
Хатлар язарга ярый.
Канатларның кадерен белеп,
Файдасын күрик, наный!

Эльмира Шәрифуллина

ГУСИНОЕ ПЕРО

Гусиное крыло, перо к перу,
И можно письма им писать,
И делать много что,
Занятий всех не сосчитать.

Гусиное крыло, перо к перу,
И белое оно, и чуть темней бывает.
Пусть пишет письма, никого не забывает,
Не причиняя боли никому.

Гусиное крыло, перо к перу.
Блины пеку, их смажу маслом сильно.
И здесь перо мне помогает дивно,
Передавая жар любви всему столу.

Гусиное крыло, перо к перу,
Подмога в доме.
Чист он будет быстро,
Крылом мету я пыль в дому.

Гусиное крыло, перо к перу,
Грызет его голодная собака.
Подход к нему найдет и мышь,
Коли без дела залежалося крыло.

Гусиное крыло, перо к перу,
Как ценны перышки его в хозяйстве.
Их пользу знают все хозяйки
И ценят перышки к перу.

Эльмира Шарифуллина

Кич белән, эшләр төгәлләнгәч, каз өмәсендә катнашучылар өчен хуҗабикә өмә ашы әзерләгән. Бәйрәм табынындагы милли ашлар арасында, билгеле инде, бәйрәмнең «төп

Вечером, после работ, для всех участвовавших в обработке гусей хозяйка накрывала праздничный стол (өмә ашы). Среди национальных блюд на праздничном столе





герое» да урын алган. Хуҗабикә каз итеннән шулпа кайнаткан, бәлеш белен, блины пешергән.

Бәйрәм сыеннан кызлар өлешенә – канат, дәрәҗәле хатын-кызларга – аяк, тыйнак, сабыр хатыннарга – түш ите, балаларга тәпиләр тигән.

Сыйлану тәмамлангач, егетләр-кызлар төрле уеннар уйнарга керешкән. Мәсәлән, «**Каз канаты**» уенын бик яратканнар. Түгәрәк ясап тезелеп баскан яшьләр нинди дә булса көйгә кушылып, кулдан-кулга канат тапшырганнар. Гармунчы кинәт кенә уйнавыннан туктаган да, шул чакта кулына канат тотып калган кеше түгәрәктән чыгарга тиеш булган. Уен шул рәвешчә бер кеше торып калганчы дәвам иткән. Аңа бүләк итеп, кулъяулык тапшырганнар. «**Чума үрдәк, чума каз**» уенын да яратканнар. Анда так сандагы уенчылар катнашкан. Парлашып баскан егетләр-кызлар, бер-берсе белән тотынышкан кулларын югары күтәреп, коридор ясаганнар. Парсыз калган уенчы шул коридор аша үтеп, үзенә ошаган уенчыны сайлап алган. Яңа оешкан пар, «коридорның» очына китеп, шулай ук кулларын югары күтәргән. Хәзер инде икенче ялгыз уенчы шул «коридор» аша узган. Әлбәттә инде, уен җыр-музыка белән үрелеп барган:

Чума үрдәк, чума каз,
Чума үрдәк, чума каз.
Тирән күлне ярата шул, ярата,
Тирән күлне ярата шул, ярата.
_____ (*кызның исемен әйтәләр*) үзенә иптәш эзли,
Ул ___ (*егетнең исемен әйтәләр*) ярата.

Татар яшьләре яраткан уеннарның тагын берсе – ул да булса «**Йөзек салыш**». Төп уенчының кулында йөзек була, һәм ул аны, кулларын көймә сыман баглап утырган уенчыларның барысы аша акрын гына узып,

обязательно присутствовал и главный герой праздника. Татарские хозяйки варили суп из свежей гусятины и пекли бэлиш, блины.

Во время праздничного угощения девушкам давали крылышки, знатным женщинам – ножки, смирным женщинам – грудки, детям – вареные гусиные лапки, обмотанные кишками.

После праздничного застолья парни и девушки начинали играть в различные игры. Например, в игру «**Каз канаты**» («**Гусиное перо**»). Встав в круг, молодежь под музыку передавала гусиное перо. Гармонист неожиданно прерывал игру на инструменте, а оказавшийся с пером в руках покидал круг. В результате игрок, оставшийся один, получал в качестве приза платочек. Или игра «**Чума үрдәк, чума каз**» («**Ныряет утка, ныряет гусь**»). В нее играло нечетное количество молодых людей. Участники, встав парами (парень – девушка), сцепляли руки и поднимали их вверх, образуя коридор. Водящий, оставшийся без пары, проходил в образовавшиеся ворота из одного конца в другой и выбирал понравившегося ему игрока. Новая пара шла в конец ручейка и поднимала руки вверх. Тот, кто остался без пары, выходил в начало и, проходя через ворота, делал свой выбор. Игра проходила под музыку и пение:

Ныряет утка, ныряет гусь,
Ныряет утка, ныряет гусь.
Они любят глубокие озера, любят,
Они любят глубокие озера, любят.
_____ (*девушку называют по имени*) ищет себе друга,
Она любит _____ (*называют по имени парня*).

Еще одной любимой игрой татарской молодежи была **«Йөзек салыш»** («**Колечко**»). У водящего в руке было колечко, которое он мог тайно отдать приглянувшемуся ему сидящему игроку в ладошки, сложенные

берсенә салып китә. Аннары: «Йөзек кемдә, йөгереп чык!» – дип өнди. Йөзекле уенчы сикереп тора да төп уенчы ягына йөгерә. Башкалар аңа комачауларга тырыша. Йөзекле уенчы тотылса, аңа җәза бирелә: әйтик, биергә, җырларга, шигырь сөйләргә яки берәр хайван булып кыланырга... Аннары ул үзе йөзек салучы була.

КАЗ ӨМӘСЕ

Каурый чәчәм су юлына,
Ишле булсын казыгыз.
Өмәләрдә эш күрсәтеп,
Ярлар табып калыгыз.

Кушымта:
Бии-уйный сылу кызлар,
Чыңлый чулпы төймәсе.
Борынгыдан килгән йола –
Татарның каз өмәсе.

Каз мамыгы яшь киленгә –
Түшәк, ястык, юрганга...
Дәртләнерсең – мамыктай кул
Иңнәреңә кунганда.

Кушымта.

Юл аягы – каз коймагы.
Сыйлансаң – суык тимәс.
Каз йолка белмәгән кызны
Егет солтаны сөймәс.

Кушымта:

Бии-уйный сылу кызлар,
Чыңлый чулпы төймәсе.
Борынгыдан калган гадәт –
Татарның каз өмәсе.

Эльмира Шәрифуллина

Татарлар тормышында әһәмиятле вакыйгаларның берсе – туй, чөнки ул яңа гаилә оешуны белдерә. Татарча **туй йоласының** үз регламенты булып, ул берничә этаптан торган. Туй көнендә егетнең әти-әнисе кәләш йортына аерым ризыклар тутырылган аш сандыгы белән килә. Анда – пар каз (гаиләгә

лодочкой. Обойдя всех, водящий говорил: «Йөзек кемдә, йөгереп чык!» («Колечко, колечко, выйди на крылечко!»). Игрок с кольцом в руках вскакивал со скамейки и бежал к водящему, а остальные пытались его поймать. Если игрока с кольцом ловили, то ему давали задание (например, спеть или станцевать, рассказать стихотворение или изобразить животное). После этого он становился водящим.

ЗАГОТОВКА ГУСЕЙ

По дороге к речке раскидаю перья.
Пусть они семьи богатство множат,
Показав сноровку в трудовом почине,
Суженого своего, возможно, обретут.

Припев:
В танце девушки кружатся,
И подвески их звенят.
Древний праздник радость дарит,
Сохраняется обряд.

Гусиный пух – помощник в доме,
Теплее с ним, дает он силы всем.
Подушка, одеяло и перина –
Все взбили девушки рукой своей.

Припев.

Блины с гусиным жиром – на дорогу дальнюю,
В стужу зимнюю – снадобье и угощение,
Девице, не умеющей щипать гусей,
Не привлечь внимания молодца статного.

Припев:

В танце девушки кружатся,
И подвески их звенят.
Древний праздник радость дарит,
Сохраняется обряд.

Эльмира Шарифуллина

Значимым событием в жизни татар была свадьба – праздник создания новой семьи. Татарский **свадебный обряд** был регламентирован, и в нем можно выделить несколько этапов. В день свадьбы в дом невесты родители жениха привозили в аш сандыгы (сундуке

иминлек һәм күп балалар теләү билгесе), камыр ризыклары, катлама, җәймә, татлы бәлешләр, махсус туй ризыгы – чәк-чәк, бавырсак...

с провизией) пару гусей (символы семейного благополучия и плодовитости), хлебобулочные изделия – тонкие сдобные лепешки (җәймә), сладкие пироги и специальное свадебное лакомство – чак-чак, баурсак.

БАЛЛЫ БАВЫРСАК

Әтием утын яра,
Абыем мичкә яга,
Әбием казан аса,
Йомыркага гына тугып,
Әнием камыр баса.

Мин барсына булышам,
Өйрәним дип тырышам.

Тиз генә, җәһәт кенә
Камырдан төш кисәләр,
Майга чумгач, ул төшләр
Икеләтә үсәләр.

Әмма бу эш нәзберек,
Кылдан йөгергән кебек:
Төшнең онын иләмәсәң,
Майга чыгадыр күбек.

Майдан алып, балга салып
Болгаталар, тик бик сак!
Әнә шулай әзерләнә
Без яраткан бавырсак.

Утынның ваклыгы да,
Оныңның аклыгы да,
Яңа май булуы да,
Камырның уңуы
да әһәмиятле монда.

Кыскасы, менә шулай,
Әйтүем булыр кулай:
Һәр зур эшнең уңышы,
Осталыкның торышы –
Вак-төякне җиренә
Җиткерү чагылышы!

Эльмира Шәрифуллина

СЛАДКИЙ БАУРСАК

Отец мой колет дрова,
Брат разжигает печку,
Бабуля вешает казан,
И быстро только из яиц
Мама месит тесто.

Я помогаю взрослым,
Всему учусь понемногу.

Кусочки теста нарезая,
Отправим их в казан.
И чудо – вдруг в масле тесто
Вырастает на глазах.

Работа с тестом ювелирна,
Она звучит мелодией души.
Одна ошибка все решает в блюде –
Испортишь сразу вкус еды.

Из масла вынимая баурсаки,
Ты опусти их в мед и меру знай везде!
Готовь с любовью по рецептам
Вкуснейший баурсак.

Не забывай про щепки дров,
Мука пусть будет высшим сортом,
И масло свежее добавь,
Тогда получишь лучший результат.

Будет уместным
Мое замечание:
Успех любой работы –
В мастерстве.
До мелочей все рассчитай
И смело дело начинай!

Эльмира Шарифуллина

Никах туе табыны бик мул әзерләнә. Анда 10–15 төрле ризык куела: «Табынны балмай белән ачалар, аннары гадәти сыйлар – пылау, гөбәдия, бәлеш, бөккән яисә

Свадебное застолье татар (никах туе) было богатым. Оно включало до 10–15 блюд: «…открывает застолье мед с маслом, затем следует обычное угощение: плов, губадия,

пилмән, үрдәк итеннән бөккән килә. Җәй көне кыздырылган балык, каз яисә күркә ите, паштет, алма яисә җиләк бәлеше бирәләр. Бөтен тәгам өстәлгә тезелгәннән соң, кунакларга, чиратлап, подноста зур стаканнар белән ширбәт китерәләр. Татлы эчемлекне тәмләп караган кунаклар, кияү белән кәләшне мактый-мактый, подноска булдыра алганча акча сала... Байларда мондый мәҗлес өчәр көн дәвам итә. Кунакларны икенче көнгә дә, өченче көнгә дә чакыралар, табындагы сыйлар тагын да баерак була. Бу, XIX гасырның танылган этнографы Г. Н. Әхмәров әйтүенчә, Казан кызларына «Азия сәүдәгәрләре» өйләнгән чакта һәм "кияү теләгенә карап аның милли ризыклары да әзерләнгәндә" "куелган сыйларның гадәттән тыш саны" тагын да күп төрлерәк була бара. Ә Казан, аның фикеренчә, "Азиянең бай мөселманнары өчен элек-электән кәләш базары булып хезмәт иткән"» [4].

Туй мәҗлесенең соңгы көнендә, «кәләш йортында ир-атлар катнашындагы» табында соңгы йола ризыгы булып, «баллы һәм сары майлы икмәк тора» [10]. Шуңа басым ясап әйтергә кирәк, бал һәм май туй йоласының әһәмиятле символларыннан санала. Татарлар йомшак һәм ягылучан май гаилә тормышының шома барачагын, ә бал – татлы, мәхәббәтле булачагын белдерә, дип исәплиләр. Юкка гына кияү «туй көнендә кәләшенә бер тәпән бал һәм бер тәпән эретелгән сыер мае җибәрми... шушы ризыктан туй мәҗлесе һәм беренче бәби ашы башлана. Бер савытка – бал, икенчесенә май салып, аны кунакларга тәкъдим итәләр, һәм алар анысын да, монысын да ипигә ягып, тәмләп ашыйлар» [24, 55 б.].

бэлиш, бэккен или пельмени, бэккен из утятины. Летом подают жаркое из рыбы, затем гусятину или индюшатину, паштет, пирог с яблоками и ягоды. После того как все съестное было выставлено на стол, гостей по очереди угощают шербетом из большого стакана на подносе. Отведав сладкий напиток, каждый по мере своих возможностей кладет на поднос деньги и при этом восхваляет жениха и невесту... у богатых она (свадьба. – *Прим. ред.*) продолжается еще три дня. Гостей созывают на второй и на третий день, и угощение в эти дни бывает еще богаче. Это, по выражению известного этнографа XIX века Г. Н. Ахмарова, "необыкновенное число подаваемых кушаний" становилось еще разнообразнее, когда на казанских девушках женились "азиатские купцы" и "по вкусу жениха готовились его национальные кушанья". А Казань, по его словам, издавна служила "рынком приобретения невест для богатых мусульман Азии"» [4].

В заключительном свадебном пиру «при участии мужчин в доме невесты» обязательным последним обрядовым кушаньем был «хлеб с медом и топленым маслом» [10]. Необходимо подчеркнуть, мед и масло являются значимыми символами свадебного обряда. Татары считают, что сливочное масло в силу своей пластичности и мягкости олицетворяет гладкость совместной жизни, а мед – любовь и сладость. Неслучайно «в день свадьбы жених обязательно отправляет невесте кадку меда и кадку топленого коровьего масла... С этих блюд начинается свадебный пир и обед по случаю новорожденного первенца. На одно блюдо накладывают мед, на другое масло, и оба подаются гостям, которые берут того и другого по большой порции, намазывают вместе на хлеб и кушают с большим аппетитом» [24, с. 55].

Түй табынының мәҗбүри сыйларыннан берсе булып чәк-чәк саналган. Ул майда кыздырылып, балга катырылган кечкенә тыгыз камыр төшләрне тәшкил иткән. Аның ни өчен шулай аталуы билгеле түгел. Әллә чак-чак кына кабарга кушылган, әллә төшләрнең вак булуына ишарә ителгән. Әмма ике фараз да орлыкларның ваклыгы, чәчкәндә аз-азлап тотылуы белән бәйле. «Учың белән чәчәрсең, йөге белән җыярсың», диелә татарларның бер зирәк әйтемендә [21. Т. 6, 66 б.].

Среди обязательных блюд свадебного стола татар был чак-чак. Он представляет собой маленькие мучные плотные кусочки теста, облитые медовым сиропом и олицетворяющие собой зерна. Точного перевода слова не существует. По одной версии, оно переводится как «чуть-чуть», по другой – «мелочь, мелкий». Но обе версии связаны с зерном, имеющим маленькие размеры (мелочь/мелкий) и при сеянии используемым в небольшом количестве (чуть-чуть). Как гласит татарская мудрость, «Посеешь горстями – соберешь возами» [21. Т. 6, с. 66].

Татарларның кулинария осталыгы турында бик күп риваятьләр йөри. Аларның берсе чәк-чәкнең Идел Болгарстанында түй сые буларак барлыкка килүен раслый. Болгар ханнарының берсе улының түй мәҗлесендә кунакларны күп таләпләрне канәгатьләндерерлек гаҗәеп ризык белән шаккатырырга уйлаган. Ул әзерләргә җиңел һәм матур, озак саклана торган һәм туклыклы, гадәти көннәрдә дә, бәйрәмнәрдә дә сыйланырлык, өстәл янында да, кырга чыккач, иярдән төшмичә дә ашап булырлык, сыйфатын югалтмаган хәлдә, үзендә бөтен халык образын һәм аның бердәмлеген чагылдырып, бүләккә тапшырырга да ярарга тиеш булган. Тәкъдим ителгән күпсанлы ризыклар арасыннан хан оннан, йомыркадан һәм балдан көтүче хатыны әзерләгән ризыкны сайлап алган. Нәкъ менә шул ризык бөтен таләпләргә җавап биргән һәм бик тәмле булган. Риваять буенча, хан үзе, чәк-чәкнең өстенлекләрен бәяләп, аңа көчле мәгънәләр биргән. Әйтик, татарлар аның төсен кояшлы туган як белән белән чагыштыралар, ә бер-берсенә бал белән беркетелгән татлы төшләр мул, татлы тормыш, үзара татулык, киң күңеллелек белән тиңләштерелә, шулай ук аның татар халкына хас булуын, аның бердәмлеген күрсәтә. Бал белән беркетелгән төшләр гаилә ныклыгын: ир белән хатынның бер-берсенә бәйлелеген дә гәүдәләндерә. Подноска тау итеп өелгән күпсанлы төш бөртекләре нәселне дәвам итәчәк балалар санына һәм тормыш сыйфатының, тауга күтәрелгән сыман, яхшыра барачагына ишарә ясый. Йола буенча, чәк-чәкне кияү өенә кәләш алып килә, һәм бу очраклы

О происхождении татарского кулинарного деликатеса сложено много легенд. Согласно одной из них, чак-чак появился в Волжской Булгарии в качестве свадебного лакомства. Один из булгарских ханов на свадебном пиру сына хотел удивить гостей особым блюдом, удовлетворяющим множество требований. Оно должно быть простым в приготовлении и красивым, долго хранящимся и питательным, вкушаемым в повседневности и на праздниках, за столом и во время походов, не слезая с седла, не теряющим свои качества и преподносимым в качестве подарка, олицетворяя собой весь народ и его сплоченность. Среди огромного количества демонстрируемых блюд хан выбрал лакомство, приготовленное женой пастуха из муки, меда и яиц. Именно оно соответствовало всем предъявленным требованиям и было вкусным. Согласно легенде, сам хан, оценив достоинства блюда, заложил в него мощные значения. Так, татары ассоциируют желтый цвет лакомства с солнечной родиной, а сладкие шарики, слипшиеся в меду, для них символизируют сладкую жизнь с достатком, дружелюбие, радушие, а также причастность к татарскому народу и ощущение его сплоченности. Слипшиеся с помощью меда мучные зерна олицетворяют совместную супружескую жизнь: привязанность мужа и жены друг к другу. Огромное количество медовых зерен, выложенных горкой на подносе, символизирует количество детей, продолжающих род, и улучшение качества жизни по восходящей – в гору. Согласно свадебному ритуалу чак-чак в дом жениха приносит невеста, что является неслучайным. Именно молодая женщина, входя в новую семью, дарит родственникам обещание продолжить род, тем



«Татар утары» ресторанында никах

Никах в ресторане «Татарская усадьба»



«Чирәм» ресторанында никах

Никах в ресторане «Чирэм»

түгел. Нәкъ менә яңа гаиләгә аяк баскан яшь хатын шул рәвешчә туган-тумачага нәселне дәвам итәргә вәгъдә бирә. Татар гадәте буенча, кәләш чәк-чәкне юка гына җиләк-җимеш кагына төрә, монысының да үз мәгънәсе бар. Бу ысул кәләшнең булачак сабыена, нәселне дәвам итүче буларак, сакчыл мөнәсәбәтен күрсәтә, ул аны яратырга һәм, бар күңел җылысын биреп, хәвеф-хәтәрләрдән сакларга әзер булуын аңлата (как – татлы тормышка ишарә) [27, 57–68 б.].

Шуны да әйтеп үтик, бүгенге көндә Казан шәһәренең һәм республиканың байтак милли ресторанарында татар традициясе буенча никах йоласы үткәрәләр («Татар утары», «Мич», «Туган авылым», «Чирәм» ресторанары).

Дини мөселман йолаларын тасвирларга керешкәнче, шунысын алдан ук әйтеп үтик. Ураза вакытында мөселманнар үзләре теләгән һәр нәрсәне ашый ала. Ит һәм сөт ризыкларын ашауда чикләүләр куелмый. Әмма мөселман табынына хәләл булмаган ризыклар кую тыела, андыйларга дуңгыз ите һәм аннан әзерләнгән ризыклар, исерткеч эчемлекләр керә. Дини бәйрәмнәр вакытында өстәлдә сарык, сыер, ат ите була. Аларның шәригать кануннары буенча чалынуы һәм эшкәртелүе шарт булып тора.

самым заявляя о своей плодовитости. Сам чак-чак по татарскому обычаю невеста заворачивает в тонкий лист сухой фруктовой пастилы (на татарском – «как»), что также оказывается символичным. Данный жест демонстрирует бережное отношение к семени и будущему ребенку как продолжателю рода, которого женщина обязуется любить и оберегать от невзгод (пастила символизирует сладкую жизнь), окружая заботой и теплом [27, с. 57–68].

Отметим, сегодня во многих национальных ресторанах Казани и республики проводят обряд никах согласно татарской традиции (рестораны «Татарская усадьба», «Печь», «Туган авылым», «Чирэм»).

Предваряя описание **религиозных мусульманских праздников**, отметим следующее. Во время поста татары могут есть все желаемые блюда. Не существует никаких ограничений в употреблении мяса и молока. Но на мусульманском столе запрещены нехаляльные продукты, в том числе свинина и блюда из нее, а также алкогольные напитки. Излюбленными на праздничном столе во время религиозных праздников были блюда из мяса барана, лошади или коровы. Перечисленные животные должны были быть зарезаны и разделаны по канонам шариата.

Мөселман ай календаренең тугызынчы ае – **Рамазан уразасы**. Көн дәвамында мөселманнар ашамыйлар да, эчмиләр дә. П. Знаменский аны менә ничек тасвирлый: «Ай буе дәвам итә торган иң әһәмиятле һәм озын Рамазан уразасы вакытында хәтта кара эшчеләр дә, бигрәк тә ураза эссе җәйгә туры килгән чакларда, барыннан да элек тамаклары кибеп интексәләр дә, көне буе караңгы төнгә кадәр берни ашамый-эчмиләр» [10]. Рамазанда ач тору һәм ифтар (авыз ачу) вакытларына бәйле капма-каршылык үзен сиздерә. Кичке намаздан соң табын әзерләнә һәм күмәк төстә сыйлану башлана. «Бу чорда мөселман шәһәренә килеп чыккан һәр кеше, ул хәтта мөселман булмаса һәм ураза тотмаса да, ирексездән, бу гаҗәеп ритмга кушылырга мәҗбүр була, мәсәлән, кич буе салкынча эчемлекләр һәм татлы ризыклар белән сыйлану өчен җыелган мул ифтар табынына чакырылса яки кояш чыгар алдыннан «көндезге уразаны тотарга ярдәм итәчәк һәм энергия запасы бирәчәк» "сәхәр" табынына катнаштырылса» [9, 55 б.].

Мөселманнарның Рамазан аендагы утыз көнлек уразасы **Ураза бәйрәме** белән төгәлләнә. Ир-атлар иртән – мәчеткә бәйрәм намазына, аннары кайбер регионнарда үлгәннәрне искә алыр өчен зиратка баралар. Гаиләдә хатын-кызлар коймак, пәрәмәч, бәлешләр пешереп, иртәнге бәйрәм табынын әзерли.

Мөселманнарның тагын бер әһәмиятле дини бәйрәме – ул **Корбан бәйрәме**. Ибраһим пәйгамбәрнең улы Исмәгыйльне Аллаһ ризалыгы өчен корбанга чалырга әзер булуы белән бәйләп, бу бәйрәмдә корбан чалалар. Ул Рамазан уразасыннан соң 70 көн узгач үткәрелә. Кагыйдә буларак, мөселманнар корбан итәсе малны (тәкә, сыер...)

На девятый месяц мусульманского лунного календаря приходится **ураза** (**пост Рамазан**). В течение месяца в светлое время суток мусульмане не едят и не пьют. П. Знаменский следующим образом описывает пост: «Во время самого главного и долгого поста Рамазана, продолжающегося целый месяц, даже чернорабочие ежедневно ничего не едят и не пьют в течение всего дня до самой ночи, несмотря на то, что страшно страдают от этого воздержания при работе, особенно от жажды, когда этот переходящий пост случается в летние жары» [10]. В Рамазане дают знать о себе контрасты, связанные с периодами голода и разговения (ифтар (авыз ачу)). После вечерней молитвы накрывается стол и начинается трапеза, имеющая коллективный характер. «Любой, кто оказывается в это время в мусульманском городе, даже если он не правоверный мусульманин и не соблюдает пост, волей-неволей подчиняется этому удивительному ритму, например, будучи приглашен на роскошную вечернюю трапезу, прерывающую пост, со сладостями и освежающими напитками в течение всего вечера или на "сухур" – последний непосредственно перед восходом солнца прием пищи», дающий «запас энергии» и «помогающий выдержать дневной пост» [9, с. 55].

Мусульманский праздник разговения **Ураза-байрам** завершает тридцатидневный пост в месяц Рамазан. Мужчины утром идут в мечеть, а потом в отдельных регионах – на кладбище, помянуть умерших. День начинается праздничным семейным завтраком, для которого мусульманские хозяйки пекут кислые блины, перемячи, пироги.

Одним из значимых религиозных праздников мусульман является **Курбан-байрам**.

бу көнгә махсус симертә. Гадәттә, намазга кадәр мөселманнар бераз ашап ала. Бәйрәм намазыннан соң терлекне махсус тәртип белән, башын Мәккә ягына каратып чалалар. Дини йола башкарылганнан соң, беренче чиратта кыздырылган бавырдан авыз итәләр. Ул тиз арада әзерләнә. Бу көнне бәйрәм табынында ит ризыклары да, бәлешләр, коймак та була. Чәй янына бал, кипкән җимеш, төрле кайнатмалар куела.

Татарларның **чәй эчү** традициясенә аерым тукталып үтик. Аңа татарларның үзгә бер мөнәсәбәте бар. «Чәй эчүдә – өй яме», «Өч чынаяк чәй эчсәң, өч кешелек көч җыясың», «Чәй эчсәң, җаныңда җәй була», «Чәй ике кешене ярата» һ. б. шундый мәкаль-әйтемнәр белән алар үзләренең чәй эчү йоласын якын итүләрен белдерәләр [21. Т. 6, 219 б.].

Чәйнең аеруча яратып кулланылган төрләреннән кара, яшел һәм үлән чәйләрен аерып күрсәтә алабыз. Чәй хуш исле булсын өчен татарлар җәй көне зәңгәр һәм сары мәтрүшкә, бөтнек, чабыр үләннәрен, юкә чәчәген, карлыган, кура, каен җилләге яфракларын, гөлҗимешне җыеп киптерәләр. Татар ашларына мәдхия укучы Юныс Әхмәтҗанов чәйнең татар-чәй яки аш-чәй кебек махсус төрләрен дә мисалга китерә. Рецепт буенча, ул «кәстрүлдә сөт белән кайнатыла, тәменә карап, аңа тоз, кайчакта борыч һәм дәфнә яфрагы да кушыла, табынга май, кайчакта ипи белән чыгарыла һәм аны кашык белән эчәләр» [15, 252 б.].

Чәй эчү йоласының татарларда алыштыргысыз атрибутлары да бар, алар – самавыр, шикәр келәшчәсе, сөт савыты, чәй пешерү өчен чәйнек, чынаяклар, чәй калаклары, тастымал, татлы ризык. Татарлар каты итеп пешерелгән мәтрүшкәле һәм

Это праздник жертвоприношения, связанный с готовностью пророка Ибрагима принести в жертву Аллаху собственного сына Исмаила. Праздник отмечается через 70 дней после уразы (поста Рамазан). К этому празднику мусульмане специально откармливают жертвенное животное (барана, корову). Как правило, до молитвы верующие перекусывают. После праздничной молитвы в день праздника животное закалывают по определенным правилам, положив на землю головой в сторону Мекки. Сразу после религиозного ритуала первым делом вкушают свежеприготовленную печень. Она готовится очень быстро. На праздничном столе в этот день можно отведать мясные блюда, пироги, блины. К чаю подают мед, варенье и сухофрукты.

Особо обратим внимание на татарскую традицию **чаепития** (чәй эчү). Татары трепетно относились к ней, выразив свою привязанность в народной мудрости: «Чаепитие – душа семьи», «Чайных чашек – три, и сила за троих», «После чая на душе лето», «Чай любит двоих» [21. Т. 6, с. 219].

Среди любимых видов чаев выделим черный, зеленый и травяной. Чтобы чай был душистым, в летнее время татары собирают и сушат душицу (мәтрүшкә), мяту (мәтнек), цветки липы, листья смородины, малины, земляники, зверобой, чабрец и плоды шиповника. Певец татарской кухни Юнус Ахметзянов называет особый вид чая – татар-чай, или чай-суп. Согласно рецепту, он «варится в кастрюле с молоком, в него добавляется по вкусу соль, иногда перец и лавровый лист, к столу подается и с маслом, и даже хлебом, хлебается ложками» [15, с. 252].

Непременными атрибутами чайной церемонии татар являются самовар, сахарница, щипцы для колки сахара, молочник, заварной

бөтнекле кайнар чәй эчәргә ярата. Еш кына аңа сөт өсте яки сөт кушалар. Татарстан Республикасының беренче Президенты Минтимер Шәймиев әйтүенчә, бу «талымлау яисә чәйне суыту өчен түгел. Чөнки аны кайнар килеш эчүнең генә мәгънәсе бар. Шул чакта гына бу эчемлекнең бөтен ләззәтен тоясың. Кагыйдә буларак, аны туклыклы булсын өчен сөтләп эчәләр» [3]. Эш шунда, үткән гасырларда авыл җирлегендә хуҗабикәләрнең туклыклы төшке аш әзерләп торырга вакытлары булмаган, һәм татарлар сөтле чәй эчү белән канәгатьләнгән. Яңа пешерелгән хуш исле чәй янына хуҗабикәләр өйдә булган иң яхшы ризыкларын – бал, кайнатма, җимеш, как, мич ризыкларын чыгарып күйган. Еш кына тиз арада төче коймак пешереп алганнар һәм аны каймак, катык белән биргәннәр. Татарларның милли гастрономик традициясенең үзенчәлекле сыйфатына да тукталып үтик. Кагыйдә буларак, төрле камыр ризыкларын һәм кулинария тәм-томнарын татар хатын-кызлары чәй янына пешерә.

Татарларда чәй эчүнең төп атрибуты – үзара әңгәмә кору, сөйләшеп утыру. Минтимер Шәймиев дөрес бәяләгәнчә, чәй эчү ул – «озакка сузылган процесс. Ул үзеннән-үзе әңгәмәгә тарта, ашыкмыйча гына барысы турында да сөйләшергә мөмкинлек бирә... чәй эчү тәрбия процессы булган. Тормыштагы төрле вакыйгалар, башка гаиләләрдә килеп чыккан проблемалар турында сөйләп һәм безнең белән уртаклашып, ата-аналарыбыз аларны үзләренчә бәяләгән һәм сиздермичә генә безне дөрес юлга бастырганнар. Яхшы нәсихәтләр дә, кырыс шелтәләр дә булган. Шулай итеп, чәй үз эшен эшләгән» [3].

чайник, чашки с тарелками/пиалы, чайные ложки, полотенце, заварка и угощение. Татары любят пить крепкий горячий чай с душицей и мятой. Часто в чай добавляют сливки/молоко. Как подчеркивает первый Президент Республики Татарстан Минтимер Шаймиев, чай с молоком – «это не прихоть и даже не способ его охлаждения. Потому что чай имеет смысл пить только горячим. Лишь тогда можно почувствовать все оттенки восхитительного вкуса этого напитка. А пьют его, как правило, с цельным молоком, чтобы он был питательным» [3]. Дело в том, что в прошлые века в сельской местности у хозяек не всегда было время приготовить полноценный обед, поэтому татары обходились чаепитием с молоком. Вместе со свежезаваренным душистым чаем на стол татарские хозяйки выставляют все самое лучшее, что есть в доме, – выпечку, мед, варенье, пастилу, сухофрукты. Нередко на скорую руку пекут блины и подают их со сметаной. Отметим одну специфическую черту национальной гастрономической традиции татар. Как правило, вся разнообразная выпечка и кулинарные изделия пекутся татарскими хозяйками к чаю.

Непременным атрибутом татарского чаепития является беседа. Как справедливо считает Минтимер Шаймиев, чаепитие – «это длительный процесс. Он уже располагает к беседе, позволяет не спеша все обсудить... чаепитие было процессом воспитания. Рассказывая о разных событиях жизни, о проблемах, возникающих в других семьях, обсуждая их с нами, наши родители своими ненавязчивыми комментариями незаметно наставляли нас на путь истинный. Были и добрые напутствия, и строгие порицания. Так что чай делал свое дело» [3].

***

Бүгенге көндә, гастрономик туризм белән бәйле рәвештә, Татарстан Республикасы территориясендә бик күп татар милли бәйрәмнәре һәм йолаларының яңартылган театраль тамашаларын күрергә мөмкин. Сабантуй, яңгыр чакыру йоласы, каз өмәсе – әнә шундыйлардан. Мондый чаралар үткәрү татарларның мәдәни хәтерен гамәлдә яшәтүне, «үзебезнең тарихи чишмә башына бәйрәмчә-символик рәвештә әйләнеп кайтуны, күңелне сафландыра торган рухи тамырларга борылуны, традицияләр, чорлар һәм буыннар бәйләнеше механизмын ныгытып торуны күрсәтә» [20, 35 б.].

***

Сегодня в связи с развитием гастрономического туризма на территории Республики Татарстан можно увидеть театрализованные реконструкции многих татарских национальных праздников и обрядов. К их числу относятся Сабантуй, обряды вызывания дождя, обряд взаимопомощи и др. Данное обстоятельство свидетельствует о поддержании в работающем состоянии культурной памяти татар, празднично-символическом возвращении «к своим историческим истокам, повороте к очищающим духовным корням, способе поддержания механизма преемственности традиций, эпох и поколений» [20, с. 35].

«ЗАМАНАЛАР НИНДИ – ЙОРТ ТА ШУНДЫЙ, ЙОРТ НИНДИ – АНДАГЫ ТӘРТИП ТӘ ШУНДЫЙ», яки Татар этикетының табын яны үзенчәлекләре

«КАКОВЫ ВРЕМЕНА – ТАКОВ И ДОМ, КАКОВ ДОМ – ТАКОВ В НЕМ И ПОРЯДОК», или Особенности застольного татарского этикета

Табын яны этикеты аерым бер җәмгыять-тә ашаганда үз-үзеңне тоту кагыйдәләре җыелмасын күздә тота [27]. Биредә этикет кагыйдәләрен саклау кешенең тәрбиялелек дәрәҗәсен, аның мондагы шартларга, янындагы кешеләргә һәм ризыкка хөрмәтен күрсәтә. Һәр халыкта үз этикет нормалары формалаша, һәм татарлар да табын янында үз-үзләрен тоту кагыйдәләрен булдырган.

Бу кагыйдәләрдә аларның тормыш итү тәртибе, кунакчыллык, башкалар белән бүлешү теләге, ризыкны әзерләү күнекмәләрен аңлау чагыла. Татарларның табын яны этикеты мәдәни һәм дини традицияләр, көндәлек тәҗрибә үзенчәлекләре йогынтысында формалашкан. Татарларда ризыкка, хуҗага, хуҗабикәгә һәм кунакларга, һәм шулай ук ризык чыгару тәртибенә, өстәлне бизәүгә кагылышлы мөнәсәбәтләргә бәйле күп төрле кагыйдәләр яшәп килә.

Застольный этикет подразумевает определенный свод правил поведения, принятый в конкретном обществе при вкушении пищи [27]. Следование правилам этикета за столом показывает уровень культуры человека, его уважение к обстановке, сидящим рядом людям и пище. У каждого народа – свой свод этикетных норм, и татары сформировали собственные правила поведения за обеденным столом.

В этикетных правилах поведения татар за столом выражено понимание ими жизненного порядка и гостеприимства. Формирование застольного татарского этикета обусловлено культурными и религиозными традициями, особенностями повседневных практик. У татар существует много разнообразных правил, касающихся отношения к еде, предписаний в поведении хозяину, хозяйке и гостям, порядка подачи блюд, сервировки стола.

Ризыкка мөнәсәбәт

Ризыкка хөрмәт – татарча ашау-эчүнең төп шарты. Татарлар: «Ризык тәлинкәсе аркылы атлап чыкма», «Алдыңдагы ризыкның гаебен эзләмә», – дип нәсихәт бирә [21. Т. 6, 216, 220 б.]. «Кулыңа алган сыныкны калдырма», – дип тә әйтәләр [21. Т. 6, 220 б.].

Чисталык принцибы

Ашарга әзерләү һәм аны табынга чыгару процессында мөһим пункт булып чисталык тора. Кагыйдәләр арасында продуктларга чиста куллар белән генә кагылу һәм аларны чиста салкын суда юу таләбе юкка гына урын алмаган. «Итне һичшиксез яхшылап юарга кирәк, чөнки ит чабучы аңа пычрак куллары белән кагылган яисә аны пычрак суда чайкаган булырга мөмкин» [9, 75 б.].

Өстәлдәге савыт-саба да чиста булырга тиеш: «Кунакларның аппетитын кузгату өчен, савыт-сабаның чисталыгына игътибар итү зарур» [11, 41 б.].

Татарларда ашарга утыру кул юудан башлана: «Ашаганчы һәм ашаганнан соң кулларыңны ю» [13].

Ризык кабул итүнең дини таләпләре

Татарлар «ризыкны Аллаһның рәхмәте» дип саныйлар, «Ул гына бөтен кешелеккә һәм тереклеккә үзенең нигъмәтен бирә», – дип [12, 20 б.], ашар алдыннан «Бисмилләәһир-рахмәәнир-рахиим» («Рәхмәтле һәм рәхимле Аллаһ исеме белән») сүзләрен әйтәләр һәм, ашап түйгач, шулай ук дога кылалар.

Татар табынында һәрвакыт иң тәмле ризыклар торырга тиеш. Шул рәвешчә, хуҗалар «мөселман кешесенә яхшылык кына телиләр» [12, 46 б.].

Бәйрәм табынына беренче булып мулла утыра.

Табынга бары тик хәләл ризыклар һәм эчемлекләр генә куелырга тиеш [12, 20 б.]. Коръән буенча, татарларда дуңгыз, аккош, карчыга итләре, кан һәм составына алкоголь кергән ризыклар тыела.

Татар этикетының аерым кагыйдәләре

Борын-борыннан татарларда ирләр һәм хатын-кызлар бер-берсеннән аерым ашаган. Хәзер инде бу кагыйдә искергән санала.

Отношение к еде

Уважение к еде – главное условие татарской трапезы. Татары наставляют: «Не перешагивай через блюдо с едой», «Не поноси еду, которая стоит перед тобой» [21. Т. 6, с. 216, 220]. В татарской мудрости подчеркивается: «Взял кусок – не оставляй» [21. Т. 6, с. 220].

Принцип чистоты

Обязательным пунктом в процессе приготовления и подачи пищи является чистота. Неслучайно среди правил мы встречаем требование работы с продуктами чистыми руками и промывки продуктов в чистой холодной воде. «Необходимо тщательно мыть мясо, ведь мясник мог трогать его грязными руками или споласкивать грязной водой» [9, с. 75].

Посуда на столе должна быть чистой: «Чтобы возбудить аппетит гостей, необходимо обратить внимание на чистоту посуды» [11, с. 41].

Татарская трапеза начинается и заканчивается мытьем рук: «Мой руки до и после еды» [13].

Религиозные предписания принятия пищи

Татары считают, что «пища – это милость Аллаха, которой Он одарил все человечество и все живое» [12, с. 20], поэтому трапеза начинается и заканчивается с произнесения молитвы «Бисмилләәһир-рахмәәнир-рахиим» / «Во имя Аллаха милосердного и милостивого».

На татарском столе должно стоять все самое вкусное. Этим жестом хозяева «желают мусульманину лучшего» [12, с. 46].

За праздничный стол первым садится мулла.

На столе должны стоять только «разрешенная (халяль) пища и питье» [12, с. 20]. Среди запрещенных Кораном продуктов у татар числятся свинина, мясо лебедя и ястреба, кровь и продукты, в состав которых входит алкоголь.

Особые правила татарского этикета

Издревле у татар мужчины и женщины принимали еду отдельно друг от друга. В современности данное правило считают устаревшим.

Йорт хуҗасы ир-ат кунакка, хуҗабикә хатын-кызга күбрәк игътибар күрсәтә.

Бәйрәм табынына иң элек хөрмәтле кунаклар һәм өлкән яшьтәгеләр утыртыла.

Ризыкны уң күл белән ашыйлар.

Ипине калдырмыйча, валчыгына кадәр ашап бетерү тиеш.

Итне өлкән яшьтәге ир кеше яисә йорт хуҗасы тураи.

Татар табынының мәҗбүри атрибуты – ул чәй эчү.

Табында калган ризыклар кунакларга өйдәгеләре өчен күчтәнәч итеп таратыла.

Хозяин дома оказывает внимание гостю-мужчине, а хозяйка – гостье-женщине.

За праздничный стол первыми садятся почетные гости и старшие по возрасту.

Пищу едят правой рукой.

Хлеб необходимо доедать до конца, собирая все крошки.

Мясо разделывает старший по возрасту мужчина или хозяин.

Необходимый атрибут татарской трапезы – чаепитие.

Нередко оставшаяся после трапезы еда раздается уходящим гостям в качестве гостинцев для домочадцев.

Өстәл әзерләү

Татарлар өстәлне бик җентекләп әзерлиләр һәм ризыкларны матур итеп бизиләр, чөнки матурлык «ашаудан ләззәт алырга мөмкинлек бирә» [11, 41 б.].

Ю. Әхмәтҗановның өстәлне көйләү буенча мондый киңәшләре бар: «*Яхшылап үтүкләнгән ак ашъяулык җәяләр. Ашъяулык тигез ятсын һәм тәлинкәләр, аш-су приборлары шылтырамасын өчен, ашъяулык астына йомшак тукыма җәеп калдыралар. Табын янында күпме кеше буласын исәпләп, юка телемле арыш һәм бодай икмәкләре куелган тәлинкәләр, ипине һәркем үрелеп ала алсын өчен, берничә урынга урнаштырыла. Өстәлнең урта сызыгы буйлап борыч, горчица, тоз, аш серкәсе, бөтнек, катык савытлары тезелә. Өстәлдә шулай ук кабымлыклар да булырга тиеш: яңа өлгергән яшелчә, тозлы кыяр, помидор, әчетелгән кәбестә, яшелчә салатлары, итле салкын ашлар, калҗа, казылык, салкын кош ите, балык һ. б.*

Шәраблар һәм эчемлекләрне (шампанскоедан башкаларын)[10] *ачылган шешәләрдә, әрақы һәм төнәтмәләрне графиннар белән куярга кирәк. Шампанскоены бокалларга бүләр алдыннан ачалар. Өстәлләргә кувшин белән минераль сулар һәм өйдә ясалган эчемлекләр дә (соклар,*

Сервировка стола

Татары тщательно сервируют стол и украшают блюда, потому что красота «способствует наслаждению приемом пищи» [11, с. 41].

Ю. Ахметзянов дает следующие рекомендации по сервировке стола: его «*накрывают белой, тщательно выглаженной скатертью. Чтобы скатерть легла ровнее, а тарелки и приборы не стучали о стол, под скатерть рекомендуется подложить мягкую ткань. В зависимости от количества обедающих на стол ставится несколько хлебниц с тонкими ломтиками ржаного и пшеничного хлеба (хлебницы располагаются так, чтобы каждый мог свободно достать хлеб). По средней линии стола расставляют судки с перцем, горчицей, солью, уксусом, мятой, катыком. На столе также должны находиться закуски: натуральные овощи, соленые огурцы, помидоры, квашеная капуста, овощные салаты, холодные мясные блюда, калжа, казылык, холодная птица, рыба и т. д.*

Вино и напитки (за исключением шампанского)[11] *нужно ставить в откупоренных бутылках, а водку и настойку – в графинах. Шампанское открывают перед тем, как налить в бокалы. На столе должны быть минеральная вода*

[10] Татар мохитында спиртлы эчемлекләргә мөнәсәбәт бердәй түгел. Исламда алкоголь куллану тыелган булса да, аны барыбер кулланалар. Бүгенге заманда бәйрәм табыннарының күбесендә спиртлы эчемлекләр эчү күзәтелә. Әмма мөэмин кешеләр табында аны кулланудан тыелалар.

[11] Отношение к спиртным напиткам в татарской среде неоднозначно. Несмотря на существующий в исламе запрет на употребление алкоголя, тем не менее его употребляют. В современности многие праздничные застолья сопровождаются распитием спиртных напитков. Но верующие люди за столом воздерживаются от их употребления.

ширбәтләр) куелырга тиеш. Һәр урындык каршына сай тәлинкә, аның өстенә кабымлык тәлинкәсе куела.

Кабымлык тәлинкәсендә квадратлап яисә өчпочмаклап төрелгән җитен салфетка – тастымал урын ала. Моннан тыш, өстәлгә кәгазь салфетка – майлы кулларны сөртү өчен "майлыклар" да куела. Тәлинкәләрнең сул ягына – чәнечке (өскә каратып), уң ягына – пычак (үткен ягы белән тәлинкәгә каратып), пычак янәшәсенә аш кашыгы (өскә каратып) тезеп чыгалар. Шәраб һәм эчемлекләр өчен махсус рюмка, бокал, фужерлар каралган: аракыга – 50 г, коньяк өчен – 25–30 г сыйдырышлы рюмкалар, шәраб өчен – 100 г лы фужерлар, шампанскоега – 120 г лы, минераль һәм җимеш суларына, сырага, эчемлек һәм ширбәтләргә – 250 г лы бокаллар» [1, 295–296 б.].

Бәйрәм табынын кунаклар килгәнче салфеткалар яки махсус эскәтер белән каплап торалар.

и напитки собственного производства (соки, шербеты) в кувшинчиках.

Напротив каждого стула ставят мелкую тарелку, а на нее закусочную. На закусочную тарелку кладется сложенная квадратиком или треугольником льняная салфетка – "тастымал". Кроме того, на стол ставятся и бумажные салфетки – "майлык", т. е. салфетки для вытирания рук, испачканных в масле. Слева от тарелок кладут вилку (вогнутой стороной вверх), справа – нож (отточенной стороной лезвия в сторону тарелки), рядом с ножом ложку для супа (вогнутой стороной вверх). Для вина и напитков ставятся специальные рюмки, бокалы и фужеры: для водки – рюмки емкостью 50 г, для коньяка – 25–30 г, для вина – 100 г, для шампанского – бокалы емкостью 120 г, для фруктовой, минеральной воды, пива, напитков и шербетов – фужеры емкостью 250 г» [1, с. 295–296].

Праздничный стол до прихода гостей накрывают салфетками или специальной скатертью.



«Татар утары» ресторанында өстәл әзерләү

Сервировка столов в ресторане «Татарская усадьба»

Табынга ризыкларны чыгару тәртибе

Татарларда ризыкларны чыгару тәртибе XIX гасыр ахыры – XX гасыр башында формалашкан, ләкин бу тәртип мәҗбүри түгел.

Мөселман традициясе буенча өстәлдә тоз савыты торырга тиеш. Ашау-эчүне тоз белән башлау һәм төгәлләү зарур, аны «үң кулның өч бармагы» белән чеметеп алалар да авызга кабалар [12, 20 б.].

Әмма мөселман тәкъдимнәренең берсе буенча, «ашауны җиләк-җимешләрдән башлау тиеш» [12, 20 б.].

Татар традициясендә табынга ризык чыгаруның мәҗбүри куелган тәртибе юк. Ф. Ибраһимова берничә төрле вариант тәкъдим итә: «Башта шулпа чыгарыла, аннары – ит ризыклары, аннары – десерт.

Әгәр ризыкларның төре өчтән артык булса, шулпадан соң балык яисә башка җиңелчәрәк ризыклар, аннары – итле ризыклар, ахырда гына десерт бирелә.

Әгәр ризыклар биштән артык төрдә булса, авыр ит ризыкларын җиңелчә яшелчә ризыклары белән аралаштырырга кирәк» [11, 41 б.].

Бәйрәм табынының беренче өлешендә өстәлдә салкын кабымлыклар, кайнар итле кабымлыклар, беренчегә бирелә торган ризыклар, гөбәдия яисә бәлеш, ит ризыклары, шулай үк компот, кесәл яки җиләк-җимеш була. Табынның икенче өлешендә кайнатма, бал, лимон, конфет-шикәр белән чәй тәкъдим итәләр. Тәлинкәләр белән камыр ризыклары куела. Бәйрәм ахырында кунакларга җиләк-җимеш чыгарыла.

Күп очракта татар бәйрәмнәре чәй эчүдән башлана. Аннан соң өстәлгә кайнар шулпа яки токмачлы аш чыгаралар. Татарлар кайнар шулпаны татлы булмаган бәлеш, өчпочмак яки сумса белән ашарга ярата.

Татарларда табын янында хезмәт күрсәтү үзенчәлеге

Табын янында беренче чиратта хөрмәтле кунакларга, өлкән яшьтәгеләргә һәм социаль статуслары югары булганнарга хезмәт күрсәтәләр.

Татарларда ашау-эчү үз-үзеңне карауны да күздә тота: «Һәркем үз тәлинкәсенә үзе яраткан ризыкны җыя» [1, 295–296 б.].

Порядок подачи блюд за столом

Порядок подачи блюд у татар сформировался к концу XIX – началу XX века, но он не является обязательным.

Согласно мусульманской традиции, на столе должна стоять солонка. Начинать и заканчивать трапезу необходимо с соли, которую берут «тремя пальцами правой руки», положив щепотку в рот [12, с. 20].

Еще одна из мусульманских рекомендаций гласит, что необходимо «начинать еду с употребления фруктов» [12, с. 20].

Строго фиксированного порядка подачи блюд за столом в татарской традиции не существует. Ф. Ибрагимова предлагает несколько вариантов: «сначала подается бульон, затем мясные блюда, потом десерт.

Если блюд больше трех, после бульона следует подать рыбные или другие блюда полегче, затем мясные блюда, в завершение десерт.

Если блюд больше пяти, тяжелые мясные блюда нужно разбавить легкими овощными» [11, с. 41].

В первой части праздничного обеда на столе присутствуют холодные закуски, горячие мясные закуски, первые блюда, губадия или бэлиш, мясные блюда, а также компот, кисель или фрукты с ягодами. Вторая часть трапезы предполагает чаепитие с вареньем, медом, лимоном, конфетами и сахаром. На столе устанавливают тарелки с выпечкой. В заключение праздника гостям подают фрукты.

Нередко татарский праздник начинается с чаепития. После него на стол подают горячий бульон или суп-лапшу (токмач). Татары любят вкушать вместе с горячим бульоном несладкие пироги, эчпочмак или пирожки.

Специфика татарского обслуживания за столом

В первую очередь за столом обслуживают почетных гостей, людей, старших по возрасту и социальному статусу.

Татарская трапеза предполагает и самообслуживание: «...каждый обедающий сам набирает в свою тарелку понравившиеся ему блюда» [1, с. 295–296].

Хуҗаның этикет кагыйдәләре

«Кунакларны ачык йөз һәм яхшы сүз белән каршыларга», «хөрмәт белән кабул итәргә» [12, 46 б.].

«Бер-берсен яратып бетермәгән кешеләрне бер компаниягә чакырырга ярамый» [13]. Һәм хуҗа моны исендә тотарга тиеш.

Хуҗа кеше өстәл янында һәр кеше өчен урынны алдан билгеләп куя. Гаиләле парларны гадәттә бергә утырталар.

Хуҗа бөтен игътибарын кунакларга юнәлтә, ул аларны яхшылап сыйлый.

Татар мәгърифәтчесе Каюм Насыйри хуҗа кунакларны киң күңеллелек күрсәтеп каршыларга тиеш, дип ассызыклый: «Нәрсәң булса, шуны киң күңел белән кунак каршына чыгарып куй... Кунакларның сөйләшеп күңелләрен ач, үз табыныңда чит кеше кебек утырма» [13].

Табын янында хуҗага тамада ярдәм итә ала. Аның вазифасына мәҗлес белән җитәкчелек итү керә һәм аннан әңгәмә алып бару осталыгы таләп ителә.

Өлкән яшьтәгеләргә һәм хөрмәтле кунакларга аерым игътибар күрсәтү зарур. Аш-су мәҗлесен ачып җибәрү хокукы да аларга бирелә.

Бәйрәм табыныннан соң кунакларны хуҗа шәхсән үзе озата.

Этикетные правила хозяина

«Встречать гостей улыбчиво и добрым словом», «принимать с почестями» [12, с. 46].

Нельзя приглашать в одну компанию «тех, кто недолюбливает друг друга» [13], и хозяин должен помнить об этом.

Хозяин заранее планирует место за столом каждого гостя. Семейные пары обычно сажают вместе.

Все внимание хозяин сосредотачивает на гостях, которых необходимо хорошо угощать.

Татарский просветитель Каюм Насыри подчеркивает, что хозяину необходимо организовать доброжелательный прием. «Все, чем богат, с радушным видом поставь перед гостями... Развлекай гостей разговорами, не сиди на собственном пиршестве, как посторонний» [13].

За столом помощь хозяину может оказывать тамада. В его обязанности входит управление застольем и владение искусством ведения беседы.

Особое уважение необходимо проявлять к мулле, старшим и почетным гостям. Именно им принадлежит право начинать трапезу.

Хозяин после праздничного обеда лично занимается проводами гостей.

Хуҗабикәнең этикет кагыйдәләре[11]

Татар хуҗабикәсеннән ачык йөзле һәм кунакчыл булу сорала.

Хуҗабикәгә меню төзү һәм аның өчен кирәкле азык-төлекне әзерләү бурычы йөкләнә.

Савыт-сабага игътибар итү зарур: ул чиста, матур булырга, чатнаган урыннары булмаска тиеш.

Көтелмәгән кунак алдына да хуҗабикә иң яхшы ризыкларын чыгарып куя.

Этикетные правила хозяйки[12]

Татарской хозяйке предписываются радушие и гостеприимство.

На хозяйке лежит обязанность составления меню.

Необходимо обращать внимание на посуду: она должна быть чистой и красивой, без сколов.

Для неожиданного гостя хозяйка ставит на стол все лучшее.

11 Шуны басым ясап әйтик, хуҗабикә, кунакларны кабул иткәндә, хуҗага куелган кагыйдәләргә буйсынырга, әмма үзенең икенче рольдә булуын онытмаска тиеш. Татар этикеты шул ук вакытта аңа ризык әзерләү белән бәйле аерым кагыйдәләр (таләпләр) дә куя.

12 Подчеркнем, хозяйка должна придерживаться тех же правил этикета, что и хозяин, при этом помня свою второстепенную роль в приеме гостей. Также татарский этикет предписывает хозяйке особый свод правил, касающийся ее хозяйственной деятельности и связанный с приготовлением блюд.

Мул табын хуҗабикәнең ачыклыгы, киң күңеллелеге, байлыгы турында сөйли.

Татарларга өстәлдәге ризык порцияләренең мул булуы хас.

Традиция буенча, татар хатын-кызлары бәйрәм вакытында ризыкларны өстәлгә китереп тора, ә үзләре аерым бүлмәдә яисә кунаклар киткәч ашый.

Чәй табыны өчен хуҗабикә чәйнең иң яхшы сортларын сайлап пешерә. Әгәр ул үзе өстәл янында утыра икән, чәйнекнең тоткасы аңа карап торырга тиеш. Чынаяклар чәй белән мөлдерәмә тутырылырга тиеш түгел.

Кунакның этикет кагыйдәләре

Татар традициясе кунакка чакыру буенча ягъни хуҗаларга уңайлы вакытта килергә киңәш итә.

Кунак, өстендәге киеменең ни дәрәҗәдә урынлы буласын күзаллап, чиста, җыйнак киенергә тиеш.

Кунак, хуҗаларга ихтирам йөзеннән, гадәттә күчтәнәч белән килә.

Кунактан пунктуаль булу һәм хуҗаларны хөрмәт итү сорала: «Су эчкәндә аның кайсы чишмәдән икәнлеген онытма» [21. Т. 6, 221 б.].

Бәйрәм табынында утырган кунак ашарга гына түгел, аралашырга да тиеш. Табын янындагы әңгәмәнең позитив дулкында, тыныч, сабыр, файдалы булуы шарт [12, б. 20]. «Ашаганда... борчуга сала торган сүзләр сөйләмәскә кирәк, чөнки борчылулар ризыкның яхшы үзләштерелүенә комачаулый» [21. Т. 6, 221 б.].

Ризыкны уң кул белән ашарга кирәк. Пәйгамбәребез Мөхәммәд (с.г.в.) әйтүенә караганда, «беркайчан да сул кул белән ашамагыз һәм эчмәгез, чөнки шайтан сул кулы белән ашый һәм сул кулы белән эчә» [12, 20 б.].

Хуҗалар тәкъдим иткән ризыктан баш тартырга ярамый, һәм аны тулысынча ашап бетерергә кирәк, чөнки тәлинкәдә калган ризык аларның кунакчыллыгын ихтирам итмәү булып санала.

Кунак хуҗага аерым ризыкны кабып кына карарга теләве турында алдан әйтергә тиеш.

Өстәл янында тәрбияле булуыңны, җыйнаклыгыңны күрсәтү зарур, ризыкта сайланып утырырга,

Изобильный стол является символом радушия хозяйки, широты ее души и богатства.

Для татар характерны большие порции еды на столе.

Согласно традиции, татарские женщины разносят во время праздника еду, а едят в отдельной комнате или после гостей.

К чаепитию хозяйка заваривает чаи лучших сортов. Для удобства обслуживания за столом, если женщине позволено сидеть со всеми гостями, ручка чайника должна быть повернута к ней. Чашка с чаем должна быть неполной.

Этикетные правила гостя

Татарская традиция предписывает приходить в гости по приглашению или выбирать удобное для визита время.

Гость должен опрятно выглядеть, не забывая об уместности своего наряда.

Нередко в знак уважения гость приносит с собой угощение.

Необходимо быть пунктуальным и уважать хозяев: «Когда пьешь воду, не забывай, из какого она родника» [21. Т. 6, с. 221].

Гость за праздничным столом должен не только есть, но и общаться. Застольная беседа должна настраивать на позитивный лад, быть спокойной, тихой и полезной [12, с. 20]. «Во время еды... не следует говорить слова, приносящие печаль, так как печаль не способствует легкому усвоению пищи» [21. Т. 6, с. 221].

Есть необходимо правой рукой. Как говорил пророк Мухаммад, «ни в коем случае не ешьте и не пейте левой рукой, потому что шайтан ест левой рукой и пьет левой рукой» [12, с. 20].

От предложенной хозяевами еды нельзя отказываться и необходимо съесть полностью, потому что еда, оставшаяся на тарелке, будет знаком неуважения к их гостеприимству.

Гость должен предупредить хозяина о желании только попробовать определенное блюдо.

За столом необходимо проявлять воспитанность, аккуратность, нельзя привередничать в еде,

иснәп карарга, кеше тәлинкәләренә сузылырга, авызыңа ризык тутырган килеш сөйләшергә ярамый.

Ашаган чакта чама хисен дә онытмаска кирәк. Татар мәкальләрендә бу турыда менә ничек әйтелә: «Сәламәт буласың килсә – күп ашама», югыйсә «бирән бәйрәмдә үләр» [21. Т. 6, 221 б.]. К. Насыйри артык ашаганнан соң «бер яки ике көн ашамый торырга» [14] киңәш иткән.

«Тәлинкәнең уртасында яткан кисәккә сузылырга ярамый, үзеңнең алдыңда, кырыйда ятканын ал» [13].

Яңа кисәккә үрелгәнче, алдан алган кисәгеңне ашап бетерү зарур.

«Авызыңа сыердай кисәкне генә алырга, һәм аны чәйнәгәннән соң гына йотарга кирәк» [12, 21 б.].

«Яхшы үзләштерелсен өчен, ризыкны озаклап һәм яхшылап чәйнәргә кирәк» [14].

Татарлар «иписез һәм тозсыз ашау – ашауның ярысы» [21. Т. 6, 218 б.] дип исәплиләр. Икмәк иминлекне һәм байлыкны белдерә. Ул «изге санала һәм аны ашаганда беренче итеп бирәләр» [18, 159 б.]. Әгәр ипи валчыклары яисә кисәкләре идәнгә төшсә, аларны җыеп алып, кошларга яисә хайваннарга ашаталар.

«Сөякне тавыш чыгарып суыру, тешләнгән ит кисәген яңадан тәлинкәгә салу ямьсез күренеш саналган» [9, 85 б.].

«Ризык сиңа ошамаса да, аны яманларга ярамый, чөнки Пәйгамбәребез (с.г.в.) ризыкны беркайчан да яманламаган» [12, 23 б.].

Чәй эчүдән баш тартырга, кайнар чәйгә өрергә ярамый. Суынуын көтеп тору яхшырак.

Ашау-эчү тәмамлангач, шунда ук кайтып китәргә ашыкмаска, ә киткән чакта хуҗаларга рәхмәт әйтергә һәм үзеңә кунакка чакырырга кирәк.

Табын янындагы әңгәмә этикеты кагыйдәләре

Бәйрәм табыны янында төрле темаларга сөйләшергә мөмкин. Ләкин алар төрле физик агулануларга, хуҗаларны һәм алар әзерләгән ризыкны тәнкыйтьләүгә корылган булырга тиеш түгел.

нюхать пищу, заглядывать в чужие тарелки, набивать свой рот едой и разговаривать.

Вкушая еду, необходимо помнить об умеренности. В татарских пословицах говорится: «Хочешь быть здоровым – много не ешь», иначе «Обжора умрет в праздник» [21. Т. 6, с. 221]. К. Насыри рекомендовал после переедания «на день или два воздержаться от приема пищи» [14].

Нельзя тянуться «за куском, что лежит на середине блюда, возьми то, что лежит перед тобой с краю» [13].

Прежде чем взять новый кусок, необходимо доесть предыдущий.

Необходимо «брать кусок, который поместится в рот, и глотать после разжевывания» [12, с. 21].

«Пищу нужно жевать долго и обстоятельно, дабы облегчить усвоение» [14].

Татары считают, что «еда без хлеба и соли – это половина еды» [21. Т. 6, с. 218]. Хлеб олицетворяет благополучие и богатство. Он «считается священным, и во время еды его подают в первую очередь» [18, с. 159]. Если хлебные крошки или кусочек хлеба падают на пол, то их собирают и отдают птицам или животным.

«Некрасивым считалось шумно сосать кости, класть обратно на блюдо надкусанный кусок мяса» [9, с. 85].

Никогда «не следует жаловаться на еду, даже если она вам не по вкусу, ибо наш благородный Посланник, мир ему, никогда не порицал никакую еду» [12, с. 23].

Нельзя отказываться от чаепития, дуть на очень горячий чай. Лучше дождаться, когда он остынет.

После завершения трапезы нельзя торопиться уходить, а уходя, нужно поблагодарить хозяев за прием и пригласить их к своему столу.

Этикетные правила застольной беседы

Беседы за праздничным столом могут вестись на любые темы, кроме физических отправлений, критики хозяйки/хозяев и приготовленных ими блюд.

Кешегә кушаматы белән эндәшергә, «күп һәм кирәкмәгән сүз сөйләргә», «кемнедер артык мактарга», «Башка кешенең сиңа тапшырган серләрен ачарга» [12, 23 б.] ярамый.

Әңгәмә тыныч тонда һәм уңай юнәлештә, «файдасыз сүзләрне» [18, 159 б.] читкә куеп алып барылырга тиеш. «Кешенең сүзен бүлдерү», «үзеңне башкалардан акыллырак күрсәтергә тырышу», «башкаларның сүзеннән гаеп эзләү» [12, 23 б.] булырга тиеш түгел. «Начар сүзләргә гадәтләнмәскә, алдашмаска, ялган вәгъдәләр бирмәскә, гайбәт сатмаска, булдыра алмаган эшне вәгъдә итмәскә» [12, 23 б.] киңәш ителә.

Не рекомендуется обращаться к человеку по кличке, «говорить много без надобности», «много хвалить другого человека», «выдавать чужие секреты, доверенные вам» [12, с. 23].

Разговор должен быть сдержанным и позитивным, избегающим слов, «в которых нет пользы» [18, с. 159]. Считается недопустимым «перебивать человека», «ставить себя умнее других», «искать ошибки в речи других» [12, с. 23]. Рекомендуется «не привыкать к плохим словам, не лгать, не давать ложную клятву, не злословить, не сплетничать, не обещать того, чего не выполнишь» [12, с. 23].

ЙОМГАК,
яки «Бер чынаяк чәй кырык ел хәтердә саклана»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ,
или «Чашка чая сорок лет помнится»

Татарлар төрки телле этноска карый һәм берничә субэтник төркемне үз эченә ала (Казан, Касыйм, Әстерхан, Себер, Пермь татарлары, мишәр-татарлар) һәм субконфессиональ төркем (керәшеннәр). Россия территориясендә татарлар аның Европа өлеше үзәк өлкәләрендә, Идел һәм Урал буйларында, Себердә һәм Ерак Көнчыгышта яши. Әмма, монда күрсәтелгән төбәкләрдән тыш, якын һәм ерак чит илләрдә дә татарлар шактый. Татар диаспоралары Казахстанда һәм Урта Азиядә, Финляндиядә һәм Кытайда, Балтыйк буе илләрендә һәм Гарәп Әмирлекләрендә, Польшада, Төркиядә һәм Канадада, АКШта һәм Германиядә, Чехиядә һәм Австриядә бар. Шунысын әйтергә кирәк, барлык илләрдә дә властьлар татар диаспорасында диннең һәм традицияләрнең саклануына ихтирам белән карый.

Аларны нәрсә берләштерә соң? Әлбәттә, уртак мәдәният һәм тел, традицияләр һәм

Татары относятся к тюркоязычному этносу и включают в себя несколько субэтнических групп (казанские, касимовские, астраханские, сибирские, пермские татары, татары-мишари) и субконфессиональную группу (кряшены). На территории России татары живут в Поволжье, в центральных областях европейской части России, Приуралье, Сибири и на Дальнем Востоке. Но, помимо обозначенных регионов, довольно много татар в ближнем и дальнем зарубежье. Татарские диаспоры существуют в Казахстане и Средней Азии, Финляндии и Китае, странах Балтии, Польше, Турции и Канаде, США и Германии, Чехии и Австрии. Необходимо отметить, что во всех странах власти уважительно относятся к сохранению внутри татарской диаспоры веры и традиций.

Что объединяет их? Безусловно, общая культура и язык, традиции и праздники. Помимо

бәйрәмнәр. Моннан тыш, аш-су – ТАТАР МИЛЛИ АШЛАРЫ турында да онытырга ярамый. Ул оригиналь, үзенчәлекле. Татарларның бер генә традицион ризыгын кабып карасаң да, аның тәмен һәм хуш исен гомерлеккә истә калдырасың, һәм аны үзеңнең дә әзерлисең килә башлый. Ризыкка мәхәббәтне мул, затлы тормыш бүләге рәвешендә кабул итү татарларда дөньяга уңай караш һәм бүлешү теләге белән тәңгәлләшә, һәм бу сыйфат татарларның кунакчыллыгында чагыла.

Шунысын әйтергә кирәк, татар милли ризыкларының күпчелеге өчен кирәкле ингредиентларны бер мәшәкатьсез кибетләрдә һәм базарларда сатып алырга мөмкин. Татар ашлары бай, күпкырлы. Кайберләрен пешерү өчен шактый осталык таләп ителсә, кайберләре бик гади әзерләнә. Әмма теләге булган һәр хуҗабикә татар ризыкларын әзерләү технологиясенә төшенеп, аларны үз рационына кертә һәм шуның белән бәйрәмнәрдә кунакларын сокландыра ала.

Бүгенге көндә, гастрономик туризм үсеше белән бәйле рәвештә, без яңа заман кешеләренең этник мәдәниятләр һәм аларның аш-суы белән кызыксынуларын күрәбез. Казан туристлар өчен кызыклы сәяхәт урынына әверелә бара. 2019 елда нәкъ менә Казан National Geographic Traveler Awards премиясенең «Россия гастрономик туризмы» номинациясендә җиңүче булды.

Мәйданнарның һәркемгә ачыклыгы, күпсанлы чаралар, аларны бөтен дөньяда диярлек трансляцияләү, реклама һәм туристларның агылуы нәтиҗәсендә татар дөньясының бөтен үзенчәлеге Татарстан Республикасында һәм аның башкаласы – Казан шәһәрендә тупланганлыгы турында

этого, нельзя забывать и о кухне – ТАТАРСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ. Она оригинальна, самобытна, колоритна. Попробовав хотя бы одно традиционное блюдо татар, запоминаешь на всю жизнь его вкус и аромат, а также приобретаешь желание приготовить его. Любовь к еде как дару жизни и роскоши отождествляется у народа с позитивным мироощущением и желанием делиться, что демонстрируется в татарском гостеприимстве. Татары с удовольствием встречают гостей, накрывая для них богатый стол.

Необходимо отметить, что большинство блюд татарской национальной кухни включают в себя ингредиенты, которые можно без проблем купить на рынках и в магазинах. Татарская кухня многообразна. В ней можно обнаружить как сложные рецепты, требующие определенной сноровки на кухне, так и более простые. Но при желании любая хозяйка сможет освоить технологию приготовления татарских блюд и включить их в свой рацион, а также приготовить и удивить друзей на праздник.

Сегодня, с развитием гастрономического туризма, мы наблюдаем всплеск интереса современных людей к этническим культурам и их кухням. Казань становится популярным местом паломничества туристов. В 2019 году именно Республика Татарстан победила в номинации «Российский гастрономический туризм» премии National Geographic Traveler Awards.

Благодаря открытости пространств, многочисленным мероприятиям и их трансляции практически по всему миру, рекламе и туристическим потокам создается устойчивое мнение, согласно которому своеобразие татарского мира концентрируется в Республике

тотрыклы фикер формалаша. Татарстан Республикасы Президенты Рөстәм Нургали улы Миңнеханов: «Туган телебезне, мәдәниятебезне саклау – бүгенге көндә безнең милләтебез өчен иң мөһиме шул» [5], – дип ассызыклый. Татарстан Республикасы президенты Киңәшчесе Минтимер Шәрип улы Шәймиев Казанда һәм төбәктә үтә торган төрле чаралар һәм бәйрәмнәр нәтиҗәсендә татар мәдәнияте киңрәк танылу ала, дип исәпли. Бу процесс татарларның мәдәниятен һәм традициясен сакларга, берләштерергә һәм үстерергә, аны ныгытырга һәм төрле медиаплатформаларга чыгарырга булыша.

Татарстан и ее столице – городе Казани. Президент Татарстана Рустам Нургалиевич Минниханов подчеркивает: «Сохранение родного языка, культуры – это главное сегодня для нашей нации» [5]. Как считает Советник Президента Республики Татарстан Минтимер Шарипович Шаймиев, благодаря различным мероприятиям и праздникам, проводимым в Казани и регионе, растет узнаваемость культуры народа. Данный процесс помогает сохранить, объединить и развивать культуру и традиции татар, зафиксировать их и тиражировать на различных медийных платформах.

НАСЫЙП БУЛСЫН

Насыйп булсын очрашулар тагын безгә, –
Уздык күңел түрегезгә.
Күңелегезнең түре иркен, якты икән, –
Чын яз икән күңелегездә.

Насыйп булсын ул язларны бергә күрү,
Бәйрәмнәрдә бергә йөрү.
Сөенечтән бергәләшеп уйнау-көлү,
Күңелләрне җырга төрү.

Насыйп булсын нигъмәт тулы табыннарга
Тагын шулай җыйналырга.
Яхшылыктан, якынлыктан, җырдан-моңнан
Җирдә мәңге сыйланырга.

Эльмира Шәрифуллина

ПУСТЬ БУДЕТ СУЖДЕНО

Пусть встречам нашим суждено быть снова,
В сердца друг друга мы вошли,
Весну благоуханную,
Простор души и свет внутри себя открыв.

Пусть будет суждено встречать
Те вёсны снова нам,
Сердца добром и песней напоив
И встречу в праздник превратив.

Изысканных яств, добра и сердечного тепла
Трапеза с родными, близкими полна.
Пусть радость и веселье льются
за дружеским столом.
На земле душевной песне надо вечностью звучать.

Эльмира Шарифуллина

ТАТАРЛАРНЫҢ МИЛЛИ РИЗЫКЛАРЫ

БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ ТАТАРСКОЙ КУХНИ

Татарларның милли гастрономик мәдәнияте һәм традициясенә экскурсның икенче, практик өлешенә күчәбез. Биредә укучыларның игътибарына татар милли ашлары рецептлары тәкъдим ителә, теләге булган һәркем аларны өйрәнә һәм үз өендәге менюга кертә ала. Укучыбыз бу китаптан бәйрәмнәр өчен дә, көндәлек тормышта әзерләү өчен дә, гади дә, шулай ук катлаулы да рецептлар таба алачак. Басмабызның үзенчәлеге шунда, без монда борынгы рецептларны гына түгел, аларның Казан шәһәрендәге иң яхшы шеф-поварлар эшкәрткән өр-яңа, заманча вариацияләрен дә тәкъдим итәбез.

Тагын бер нәрсәгә игътибар итик. Китапта **иң яхшы 100 рецепт** бирелгән. Бу сан юкка гына сайланмады. Эш шунда, 2020 ел Татарстан Республикасы өчен аерым мәгънәгә ия. **1920 елның 27 маенда Татарстан Автономияле Совет Социалистик**

Переходим к практической части нашего экскурса в татарскую гастрономическую культуру и традицию. Вниманию читателей мы представляем рецепты татарской национальной кухни, которые при желании может освоить и включить в домашнее меню каждый. В книге читатель найдет рецепты праздничных и повседневных блюд, простых и сложных. Уникальность нашего издания заключается в том, что мы предлагаем не только старинные рецепты, но и их современные вариации, разработанные лучшими шеф-поварами города Казани.

Обратим внимание еще на один момент. В книге представлены **100 лучших рецептов**. Цифра выбрана не случайно. Дело в том, что 2020 год является знаковым для Республики Татарстан: **27 мая 1920 года была образована Татарская Автономная Советская Социалистическая Республика**

Республикасы (ТАССР) оешкан. Анда, халык хуҗалыгының бер тармагы буларак, җәмәгать туклануына аерым игътибар юнәлтелгән: чөнки Туган ил бәхете өчен хезмәт итәргә сәләтле халыкның физик һәм акыл халәте шуңа бәйле булган. Нәкъ менә шушы йөз еллык юбилей күпкырлы һәм тәмле татар кулинария традициясеннән дә шул сандагы рецептларны сайларга этәргеч бирде.

Шул хакта басым ясап әйтик, бүгенге көндә дәүләт эшлеклеләре, рестораторлар, туристик бизнес вәкилләре, галим-тикшеренүчеләр һәм педагогларның традицияне ныгыту һәм аны таратуга юнәлтелгән көчләренең берләшүе күзәтелә. 2019 елның 18 декабрендә Казанда үткән «Татарстанның эшлекле партнерлары» XIV форумы да шуны раслады (оешторучы – Бөтендөнья татар конгрессы). Анда Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары ассоциациясе идарәсе рәисе Зөфәр Гаязов һәм В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университеты Татарстан Республикасы президенты Р. Н. Миңнехановка Юныс Әхмәтҗанов исемендәге милли кулинария кафедрасын булдыру концепциясен тәкъдим итте. Кафедраны ачу өчен техник база гына түгел, интеллектуаль база да әзер. В.Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университетының «Познание» нәшриятында татар гастрономик традициясе белән бәйле һәм фәнни-мәгариф потенциалына ия булган «Татарстан хәзинәләре» сериясеннән кызыклы китаплар басылып чыкты. Алар профессионалларның ихтыяҗын гына канәгатьләндереп калмады, татар халкының тарихы һәм мәдәнияте белән кызыксынучылар тарафыннан да яратып кабул ителде. Алар арасыннан Каюм Насыйриның «Наставления повару», Фәүзия Ибраһимованың (күренекле татар дин эшлеклесе Габдерәшид Ибраһимовның кызы) «Мастер кулинарии», Муса Бигиевнең

(ТАССР). В ней особое внимание уделялось такой отрасли народного хозяйства, как общественное питание: от него зависело физическое и умственное состояние населения республики, способного трудиться во благо Родины. Именно столетний юбилей обусловил количество рецептов из многообразной и вкусной татарской кулинарной традиции.

Подчеркнем, сегодня наблюдается объединение усилий государственных деятелей, рестораторов, представителей туристического бизнеса, ученых-исследователей и педагогов, направленных на укрепление традиций и их распространение. Свидетельством тому явился XIV форум «Деловые партнеры Татарстана» (организатор – Всемирный конгресс татар), который прошел 18 декабря 2019 года в Казани. На нем Зуфар Гаязов, председатель правления Ассоциации рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан, и Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирясова представили Президенту Республики Татарстан Р. Н. Минниханову концепцию создания кафедры национальной кулинарии имени Юнуса Ахметзянова. Для открытия кафедры подготовлена не только техническая, но и интеллектуальная база. В издательстве «Познание» Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова вышли интересные книги серии «Сокровищница Татарстана», связанные с татарской гастрономической традицией и обладающие научно-образовательным потенциалом. Они пользуются спросом не только у профессионалов, но и полюбились тем, кто интересуется историей и культурой татарского народа. Среди них назовем «Наставления повару» Каюма Насыри, «Мастер кулинарии» Фаузии Ибрагимовой (дочери видного татарского богослова Габдурашида Ибрагимова), «Мусульманская трапеза» Мусы Бигиева.

«Аш табыны» дигән китапларын мисалга китереп узабыз. Сезнең кулыгыздагы бу китап республиканың мәдәни һәм интеллектуаль хәзинәсен тагын да тулыландырачак.

Димәк, юлга – аш-су бүлмәсенә. Рецептлар китабы, ингредиентлар һәм кухня инвентареннан тыш, һәркемгә Татарстан Республикасы, татар традициясе турындагы белемнәрен, татар ашлары ризыкларын пешерергә өйрәнү теләген һәм илһамны юлдаш итеп алу һәм алар белән якын дуслар арасында яратып сыйлану зарур. Менә шул серне ачып, без татар милли аш-суы белән бәйле практикумны ачып җибәрәбез.

Бер үк төрле ризыкларның рецептлары бер-берсеннән аерыла: бу китапны әзерләүдә катнашкан һәр шеф-повар, үзенең кулинария осталыгыннан чыгып, анда үз тәҗрибәсен тәкъдим итә.

Книга, которая оказалась в ваших руках, пополнит культурную и интеллектуальную сокровищницу республики.

Итак, в путь – на кухню. Помимо книги рецептов, ингредиентов и кухонного инвентаря, каждому необходимо вооружиться воспоминаниями, связанными с Республикой Татарстан, знаниями о татарской традиции, вдохновением, желанием приготовить блюда из татарской кухни и с любовью вкусить их в дружной компании. Этим секретом мы открываем практикум, связанный с татарской национальной кухней.

Отметим, рецепты одних и тех же блюд отличаются друг от друга: каждый шеф-повар, принявший участие в создании книги, внес в него собственный опыт, раскрыв изюминку приготовления.



Татар ашлары рецептлары

ШУЛПАЛАР ҺӘМ АШЛАР



Рецепты татарских блюд

БУЛЬОНЫ И СУПЫ

«Чирәм» ресторан

КИЯҮ ПИЛМӘНЕ

Кирәк: 400 мл әзер шулпа, 70 г пилмән камыры, 75 г әзер ит фаршы.

Камыр өчен кирәк: 500 г онга 5 йомырка.

Фарш өчен кирәк: 500 г сыер, сарык ите, 1 баш суган, 1 йомырка, тәменчә тоз, борыч, тәменчә сарымсак.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Кияү пилмәнен бик вак итеп ясыйбыз, шуңа күрә камырын да бик юка итеп җәябез. Камырны һәм фаршны бүтән пилмәннәргә ясаган кебек ясыйбыз, шуңа өстәп, фаршка йомырка кушабыз. Камырны кечкенә түгәрәкләр ясап кисәбез дә өстенә фарш салабыз.

Табынга бирү: пилмәнне табынга шулпа белән дә, шулпасыз да биреп була (кайнаган тозлы суда пешерәбез). Әзер пилмәнне иләк аша сөзеп, табынга эретелгән май яисә каймак өстәп чыгарабыз. Бер тәлинкәдә 25–35 данә пилмән булырга тиеш.

Ресторан «Чирэм»

ПЕЛЬМЕНИ ДЛЯ ЖЕНИХА

Ингредиенты: готовый бульон – 400 мл, тесто на пельмени – 70 г, готовый мясной фарш – 75 г.

Ингредиенты для теста: на 500 г муки – 5 яиц.

Ингредиенты для фарша: баранина, говядина – 500 г, репчатый лук – 1 шт., яйцо – 1 шт., соль, перец – по вкусу, по желанию – чеснок.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пельмени для жениха делаем очень маленькими и тесто для них раскатываем очень тонким слоем. Тесто и мясной фарш готовим так же, как для других пельменей, но в фарш добавляем яйца. Тесто нарезаем кружочками размером с пятирублевую монету и кладем на него фарш.

Подача блюда: пельмени можно подавать в бульоне и без бульона (тогда их отвариваем в кипящей подсоленной воде). Готовые пельмени откидываем на сито и подаем на стол с растопленным маслом или сметаной. В порции должно быть примерно 25–35 штук.



«Татар утары» ресторaны

ТАВЫК ИТЕ БЕЛӘН ТОКМАЧЛЫ АШ

Кирәк: 50 г тавык ите, 70 г әзер токмач, 200 мл тавык шулпасы, тәменчә тоз, борыч, яшел тәмләткечләр.

Токмач өчен кирәк: 2 йомырка, 1 аш кашыгы су, 200–250 г он, тәменчә тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Савытка йомырка сытабыз, су, тоз, он өстибез һәм камыр басабыз. 15–20 минут дәвамында үзләндерәбез. Шуннан соң 1–1,5 мм калынлыкта җәябез дә 3–4 см киңлегендәге тасмаларга кискәлибез. Аларның берсе өстенә берсен куеп, нечкә итеп токмач кисәбез.

Әлеге аш тавык шулпасында пешерелә (сыер итеннән дә ярый). Сөзелгән әзер шулпага бераз кипкән токмачны салабыз. Токмач калкып менгәч, аш әзер була.

Табынга бирү: тәлинкәгә тавык ите кисәген салып, токмачлы шулпа бүләбез. Яшел тәмләткечләр сибәргә дә була.

Ресторан «Татарская усадьба»

ЛАПША С КУРИЦЕЙ

Ингредиенты: куриное мясо – 50 г, готовая лапша – 70 г, куриный бульон – 200 мл, соль, перец – по вкусу, зелень для посыпки.

Ингредиенты для лапши: яйцо – 2 шт., вода – 1 столовая ложка, мука – 200–250 г, соль – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В миску кладем яйца, воду, соль, муку и замешиваем крутое тесто. Даем расстояться в течение 15–20 минут. Затем раскатываем тонкие пласты (толщиной 1–1,5 мм). Пласты разрезаем на полосы шириной 3–4 см, накладываем их друг на друга и нарезаем тонко лапшу.

Этот суп готовится на курином бульоне (можно и на говяжьем). В процеженный готовый бульон кладем предварительно подсушенную домашнюю лапшу (токмач). Когда лапша всплывет, суп готов.

Подача блюда: в тарелку кладем кусочки куриного мяса и заливаем бульоном с лапшой. Можно посыпать зеленью.



«Татар утары» ресторан

АТ ИТЕ БЕЛӘН КУЛЛАМА АШЫ

Кирәк: 400 мл сөяк шулпасы, 40 г пешкән бәрәңге, 20 г башлы суган, 20 г кишер, 10 г атланмай, 40 г куллама – өй токмачы, 50 мл катык, 80 г пешкән ат ите, тәменчә тоз, борыч.

Куллама-өй токмачын әзерләү өчен кирәк: 200 г он, 100 мл су, 1 йомырка, тәменчә тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Кулламаны әзерлибез. Бер савытка су, йомырка, тоз салабыз һәм камыр басабыз. 20 минут чамасы үзләнгәнен көтәбез, шуннан соң 1–2 мм калынлыкта җәябез һәм 2 × 2 см лы кыек шакмаклар (ромбиклар) рәвешендә кисәбез.

Һәр өлешкә 3–4 юка кисәк итеп туралган ат итен үсемлек маенда кыздырабыз һәм, кәстрүлгә салып, өстенә кайнар су агызабыз. Кайнаганда вакыт-вакыт күбеген җыябыз. Ит пешеп чыгуга, шакмаклап туралган бәрәңге, суган салабыз һәм алар пешеп чыкканчы кайнатабыз. Ахырдан токмач салабыз. Токмач өскә калкып чыккач, аш әзер була.

Табынга бирү: тәлинкәләргә бүлеп, өстенә яшел тәмләткечләр сибәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

СУП КУЛЛАМА С КОНИНОЙ

Ингредиенты: бульон костный – 400 г, картофель отварной – 40 г, репчатый лук – 20 г, морковь – 20 г, сливочное масло – 10 г, домашняя лапша-куллама – 40 г, катык – 50 мл, отварная конина – 80 г, соль, перец – по вкусу.

Ингредиенты для домашней лапши-кулламы: мука – 200 г, вода – 100 мл, яйцо – 1 шт., соль – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим кулламу. Смешиваем в миске воду, яйцо и соль и замешиваем крутое тесто. Даем расстояться минут 20, затем раскатываем толщиной 1–2 мм. Нарезаем ромбиками (2 × 2).

Конину, нарезанную тонкими ломтиками, по 3–4 куска на порцию, обжариваем в растительном масле, затем кладем в кастрюлю и заливаем горячей водой. В процессе кипения периодически снимаем пену. Как только мясо сварится, кладем нарезанные кубиками лук, картофель, морковь и варим до готовности овощей. В конце добавляем лапшу. Когда лапша всплывет, суп готов.

Подача блюда: разливаем в тарелки, посыпаем зеленью.



«Татар утары» ресторaны

ШУЛПА

Кирәк: 60–70 г сарык ите, 80 г бәрәңге, 40 г кишер, 30 г башлы суган, 20 г баллы борыч, 30 г помидор, тәменчә тоз, борыч, 5 г яшел тәмләткечләр.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Бу аш чүлмәктә пешерелә. Балчык чүлмәккә сарык итен салабыз (сыер ите дә ярый), су агызабыз һәм 1–1,5 сәгатькә мичкә (духовкага) куябыз. Шуннан соң бәрәңге, кишер, ярымбоҗралап туралган башлы суган, тоз, борыч салабыз һәм әзер булганчы пешерәбез. Табынга чыгарырга 10 минут калганда баллы борыч һәм помидор турап салабыз.

Табынга бирү: шулпаны тәлинкәләргә бүлеп, яшел тәмләткечләр сибәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ШУЛПА

Ингредиенты: баранина – 60–70 г, картофель – 80 г, морковь – 40 г, репчатый лук – 30 г, болгарский перец – 20 г, помидор – 30 г, соль, перец – по вкусу, зелень – 5 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот суп готовится в горшочке. Берем глиняный горшок, кладем в него мякоть баранины (говядины), заливаем водой и ставим готовиться в дровяную печь (в домашних условиях – в духовку) на 1–1,5 часа. После чего достаем и добавляем картофель, морковь, репчатый лук, нашинкованный полукольцами, солим, перчим и варим до готовности. За 10 минут до подачи блюда кладем болгарский перец и помидор.

Подача блюда: разливаем в тарелки шулпу, посыпаем зеленью.



«Туган авылым» ресторaны

КЫЗДЫРЫЛГАН СУГАН САЛЫНГАН СӨТЛЕ АШ

Кирәк: 350 мл сөт, 30 г башлы суган, 100 г бәрәңге, 1 йомырка, 4 г бөтнек.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сөтне кайнатып чыгарабыз. Саламлап турал-ган суганны алтынсу төскә кергәнче кыздырып, сөткә салабыз. Бәрәңгене борыс формасында турап, тоз, борыч сибәбез һәм пешеп җиткәнче сөттә кайнатабыз.

Йомырканы күпертеп, сөткә агызабыз. Кайнап чыккач, плитәдән алабыз.

Табынга бирү: тәлинкәдә өстенә киптерелгән бөтнек сибеп чыгарабыз.

Ресторан «Туган авылым»

МОЛОЧНЫЙ СУП С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

Ингредиенты: молоко – 350 мл, лук репчатый – 30 г, картофель – 100 г, яйцо – 1 шт., мята – 4 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко доводим до кипения. Репчатый лук, на-резанный соломкой, пассеруем до золотистого цвета и отправляем в молоко. Картофель наре-заем брусочками, солим, перчим и варим в мо-локе до готовности.

Яйцо взбиваем венчиком и вливаем в молоко, доводим до кипения и снимаем с плиты.

Подача блюда: в глубокой тарелке с сушеной мятой.



«Татар утары» ресторaны

ТОКМАЧ һӘМ БӨТНЕКЛЕ СӨТЛЕ АШ

Бер өлешкә кирәк: 200 мл сөт, 50 мл су, 40 г киптерелгән өй токмачы, 10 г атланмай, тәменчә тоз, борыч, 5 г кипкән бөтнек.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сөт белән суны кәстрүлгә салып кайнатабыз. Тозлыйбыз һәм тәменчә шикәр комы өстибез. Өй токмачы салып, ул өскә калкып менгәнче пешерәбез.

Табынга бирү: аш тәлинкәсендә атланмай һәм кипкән бөтнек салып бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

МОЛОЧНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ И МЯТОЙ

Ингредиенты на одну порцию: молоко – 200 мл, вода – 50 мл, сухая лапша – 40 г, масло сливочное – 10 г, соль, сахар – по вкусу, сушеная мята – 5 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко с водой наливаем в кастрюлю и доводим до кипения. Солим и по вкусу добавляем сахар. Кладем домашнюю лапшу и варим до тех пор, пока лапша не всплывет.

Подача блюда: со сливочным маслом и сушеной мятой.



«Чирәм» ресторан

КАЗ ИТЕ БЕЛӘН БОРАЙ АШЫ

Бер өлешкә кирәк: 100 г каз ите, 100–150 г борай ярмасы, 20 г кишер, 20 г башлы суган, 10 г сары май, 150 г бәрәңге, тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Гадәттә әлеге ашны мичтә чуен чүлмәктә пешерәләр, ләкин плитә өстендә кәстрүлдә дә әзерләргә була.

Эшкәртелгән каз итен ваклап турап, кәстрүлгә салабыз һәм, салкын су агызып, утка куябыз. Каз ите пешеп чыкканнан соң, шулпага тоз, борай ярмасы өстибез һәм пешерүне дәвам итәбез. 10–15 минуттан ваклап туралган бәрәңге, кишер, суган салабыз һәм әзер булганчы кайнатабыз.

Табынга бирү: тәлинкәгә барлык ингредиентлар белән бергә салабыз. Яшел тәмләткечләр дә өстәргә була.

Ресторан «Чирэм»

ПОЛБЯНОЙ СУП С ГУСЕМ

Ингредиенты на одну порцию: гусь – 100 г, полбяная крупа – 100–150 г, морковь – 20 г, репчатый лук – 20 г, топленое масло – 10 г, картофель – 150 г, перец, соль.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обычно этот суп варят в чугунке в печи, но можно и в кастрюле на плите.

Мелко нарезаем часть обработанного гуся, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и ставим на огонь. После того как гусь сварится, в бульон добавляем соль, насыпаем полбяную крупу и продолжаем варить. Через 10–15 минут кладем мелко нарезанный картофель, лук, морковь и варим до полной готовности.

Подача блюда: суп в тарелку накладываем так, чтобы попали все ингредиенты. Можно посыпать зеленью.



Татар ашлары рецептлары

ИТЛЕ РИЗЫКЛАР



Рецепты татарских блюд

МЯСНЫЕ БЛЮДА

«Туган авылым» ресторaны

УТЫН МИЧЕНДӘ ПЕШЕРЕЛГӘН ЯШЬ КӘҖӘ ИТЕ

Кирәк: 120 г кәҗә ите, 45 г чистартылган кишер, 10 г атланмай, 45 г чистартылган башлы суган, 1 г тимьян, 100 г чистартылган бәрәңге, 80 г помидор, сыер итеннән пешкән 300 мл әзер шулпа, 40 г төче камыр, 2 г тоз, 2 г аш тәмләткечләр, 30 г әрчелгән сарымсак, кыздыру өчен 10 мл көнбагыш мае.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Итне сөякле кисәкләргә бүләбез, кыздырабыз һәм мичтә пешерәбез. Суган, кишер, помидорны шулай ук кыздырабыз, бәрәңгене кабыклы килеш кисәкләргә турап, алтынсу төскә кергәнче 170 °С кызулыкта пешерәбез. Ит әзер буларак, барлык яшелчәләрне чуенга салабыз, шулпа, тәмләткечләр өстәп, төче камырдан ясалган көлчә белән каплыйбыз һәм 6 минут дәвамында пешерәбез.

Табынга бирү: чуен чүлмәктә кетердәп торган көлчә белән бирелә.

Ресторан «Туган авылым»

МЯСО МОЛОДОГО КОЗЛЕНКА, ЗАПЕЧЕННОЕ В ПЕЧИ

Ингредиенты: козлятина – 120 г, очищенная морковь – 45 г, масло сливочное – 10 г, очищенный репчатый лук – 45 г, тимьян свежий – 1 г, очищенный картофель – 100 г, помидоры – 80 г, готовый говяжий бульон – 300 мл, пресное тесто – 40 г, соль – 2 г, специи для кухни – 2 г, очищенный чеснок – 30 г, масло подсолнечное для фритюра – 10 мл.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо рубим на кусочки с косточкой, обжариваем и запекаем в печи. Лук, морковь, томаты обжариваем, картофель дольками с кожурой запекаем до золотистого цвета при температуре 170 °С. Когда мясо почти готово, все ингредиенты складываем в чугунок, добавляем бульон, специи, накрываем лепешкой из пресного теста и запекаем около 6 минут.

Подача блюда: в чугунке, с хрустящей лепешкой вместо хлеба.



«Татар утары» ресторaны

МИЧТӘ ПЕШКӘН БӘРӘН ИТЕ

Кирәк: бәрән (алгы һәм арткы өлешләре) – бер данә, 15–20 г тоз, 15 мл үсемлек мае.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Бәрән итен салкын суда юабыз һәм тоз сибәбез. Табага үсемлек мае һәм бераз су агызабыз. Аннары шунда итне салып, ике кат фольга белән тыгызлап каплыйбыз һәм уртача кызулыкта 1–1,5 сәгать кыздырабыз. Кыздырган вакытта итне бер–ике тапкыр алып торып, өстенә пешкән вакытта бүленеп чыккан шулпаны агызабыз, шулай иткәндә ит йомшак һәм сусыл була.

Табынга бирү: әзер бәрәнне җиңел аерыла торган сөякләреннән арындырабыз, кисәкләргә бүлеп, тәлинкәләргә куябыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

ЯГНЕНОК ИЗ ПЕЧИ

Ингредиенты: ягненок (передняя и задняя части) – 1 шт., соль – 15–20 г, масло растительное – 15 мл.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленного ягненка промываем в холодной воде, солим. На противень наливаем растительное масло и небольшое количество воды, укладываем части ягненка, плотно накрываем фольгой в два слоя и запекаем в печи 1–1,5 часа при средней температуре. Один-два раза ягненка достаем и поливаем бульоном, образовавшимся при готовке, тогда мясо будет мягкое и сочное.

Подача блюда: у готового ягненка убираем легко отделяемые косточки, нарезаем на куски и укладываем на тарелку.



«Татар утары» ресторан

БӘРӘҢГЕ КАБАРТМАСЫ БЕЛӘН МИЧТӘ ПЕШКӘН БӘРӘН КАБЫРГАСЫ

Бер өлешкә кирәк: 110 г сарык ите, 5 г бәбрия (розмарин), 5 г тәмләткечләр катнашмасы, 30 г помидор, 30 г ташкабак, 20 г салат яфрагы, 5 г яшел тәмләткечләр, 30 г баллы борыч, 150 г бәрәңге кабартмасы.

Бәрәңге кабартмасы өчен кирәк: 200 г бәрәңге, 10 мл үсемлек мае, 20 г атланмай, 2 г тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Бәрән кабыргасына тәмләткечләр катнашмасы һәм бәбрия сөртәбез. Духовканы 250 °С ка кадәр җылытабыз. Табага фольга җәябез, аны үсемлек мае белән майлыйбыз. Өстенә кабыргаларны куябыз һәм 25 минутка мичкә тыгабыз (5 минут 250 °С та пешерәбез, аннан соң 220 °С куябыз). Мичтән алганнан соң, фольга эчендә бераз тотабыз, өстен тастымал белән каплап торабыз.

Бәрәңгене юабыз, кабыгын әрчибез, кәгазь тастымалда киптергәч, урталай кисәбез. Утка чыдам табага фольга җәеп, урталай ярган бәрәңгене бер рәт тезәбез. Тәменчә тоз, тәмләткечләр сибәбез. Һәр бәрәңге өстенә зур булмаган атланмай кисәге куябыз. Бәрәңгеле табаны фольга белән тыгыз итеп каплыйбыз һәм 30 минутка 200 °С ка кадәр җылытылган мичкә куябыз, алсу төскә кергәнче тотабыз. Бәрәңге кабартмасы әзер.

Табынга бирү: кайнар бәрән кабыргаларын тәлинкәгә гарнир – бәрәңге кабартмасы белән чыгарабыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

РЕБРА ЯГНЕНКА ИЗ ПЕЧИ С БЭРЭНГЕ КАБАРТМАСЫ

Ингредиенты на одну порцию: баранина – 110 г, свежий розмарин – 5 г, смесь специй – 5 г, помидоры свежие – 30 г, цукини/кабачки – 30 г, листья салата – 20 г, зелень – 5 г, перец болгарский свежий – 30 г, бэрэнге кабартмасы – 150 г.

Ингредиенты для бэрэнге кабартмасы: картофель – 200 г, масло растительное – 10 мл, масло сливочное – 20 г, соль – 2 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Возьмем ребра ягненка и натрем их смесью специй и розмарина. Разогреем духовку до 250 °С. Застелем противень фольгой, которую смажем растительным маслом. Выложим на нее ребрышки и отправим их запекаться в духовку на 25 минут (5 минут готовим при 250 °С, потом уменьшаем температуру до 220 °С). После достаем блюдо и даем ему еще постоять под фольгой, накрытой полотенцем.

Картофель моем, чистим от кожуры, просушиваем на бумажном полотенце и разрезаем пополам. В жаропрочную форму, застеленную фольгой, выкладываем в один слой половинки картофеля. Солим, приправляем специями по вкусу. Кладем на каждую половинку картофеля по небольшому кусочку сливочного масла. Жаропрочную форму с половинками картофеля плотно накрываем фольгой и отправляем в духовку, разогретую до 200 °С, на 30 минут до получения золотистого цвета. Бэрэнге кабартмасы готов.

Подача блюда: горячие ребрышки ягненка выкладываем на тарелку с гарниром – бэрэнге кабартмасы.



«Каз» ресторaны

БӘРӘҢГЕ БОЛАМЫГЫ БЕЛӘН БИФШТЕКС

Бер өлешкә кирәк: 100 г чүпрәле камыр, ат итеннән 120 г фарш, 1 тавык йомыркасы, 20 мл үсемлек мае, 2 г тоз, 2 г кипкән тәмләткечләр, 2 г яшел тәмләткечләр, 150 г бәрәңге боламыгы.

Чүпрәле камыр өчен кирәк: 7 г коры чүпрә, 40 г шикәр комы, 650 г югары сортлы бодай оны, 10 г тоз, 60 мл үсемлек мае, 300 мл сөт.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта чүпрәле камыр әзерлибез: 38 °С ка җиткәнче су җылытабыз, аны җамаякка агызабыз, чүпрә, шикәр комы, он салабыз да яхшылап болгатабыз. Ахырдан үсемлек мае һәм тоз өстибез. Камырны 10–15 минут дәвамында басабыз. Шуннан соң икенче савытка бушатып, өстен азык-төлек пленкасы белән каплап куябыз да 1–1,5 сәгать 35–40 °С җылылыктагы урында тотабыз. Камырның күләме 1,5 тапкыр арткач, күл белән баскалап төшерәбез. Әзер камыр бертөрле була, савыт кырыйларыннан җиңел аерыла.

Ат итен суган белән катнаштырып, иттарткычтан чыгарабыз, тоз, төелгән кара борыч сибеп, бифштекс ясыйбыз (калынлыгы – 1,5 см, диаметры – 8 см). Котлетлар ясау өчен кондитер боҗрасы куллану отышлы.

Ачы камырны җәймә рәвешендә җәябез, як-якларын күтәртәбез, өстенә бәрәңге боламыгы салабыз, шуңа бифштекс куябыз да утын мичендә 200–250 °С та 6 минут дәвамында пешерәбез. Аннары мичтән алып, бифштекс өстенә йомырка сытып салабыз һәм тагын 2 минут пешерәбез.

Табынга бирү: бифштексны яссы тәлинкәгә салып, өстенә яшел тәмләткечләр сибәбез.

Ресторан «Гусь»

БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Ингредиенты на одну порцию: тесто дрожжевое – 100 г, фарш из конины – 120 г, яйцо куриное – 1 шт., растительное масло – 20 мл, соль – 2 г, специи – 2 г, зелень – 2 г, картофельное пюре – 150 г.

Ингредиенты для безопарного дрожжевого теста: дрожжи – 7 г, сахарный песок – 40 г, мука пшеничная высшего сорта – 650 г, соль – 10 г, масло растительное – 60 мл, молоко – 300 мл.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала готовим дрожжевое тесто: бутилированную воду разогреваем до 38 °С, наливаем в миску для замеса теста, добавляем сухие дрожжи, сахар и муку. Перемешиваем массу. В конце добавляем соль и растительное масло. Замешиваем тесто в течение 10–15 минут, перекладываем в миску и накрываем пищевой пленкой. Ставим его в теплое место с температурой 35–40 °С на 1–1,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, обминаем один раз. Готовое тесто имеет однородную консистенцию, легко отделяется от стенок миски.

Мякоть конины прокручиваем с луком через мясорубку, добавляем соль, черный молотый перец и формируем бифштекс (толщина – 1,5 см, диаметр – 8 см). Для формирования котлет лучше использовать кондитерское кольцо.

Дрожжевое тесто раскатываем в виде лепешки с бортиком, на него выкладываем картофельное пюре и сверху бифштекс, запекаем в дровяной печи при температуре 200–250 °С в течение 6 минут. Затем вынимаем из печи, разбиваем яйцо на бифштекс и допекаем еще 2 минуты.

Подача блюда: на плоскую тарелку выкладываем бифштекс, посыпаем зеленью.



«Алан Аш» кафесы

ШПИНАТЛЫ ТУТЫРГАН ТӘКӘ

Кирәк: 880 г сарык ите, 12 г тоз, 8 г борыч, 95 г башлы суган, 100 мл үсемлек мае, 80 г атланмай, 6 йомырка, 160 мл сөт, 89 г шпинат.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Тутырган тәкә әзерләү өчен яшь сарыкның түш итен яки арткы ботының сөяксез җирен алабыз. Бот итен эчкә таба кесә сыман итеп кисәбез. Түш итен кабыргалардан пычак белән аерып кисәбез, аннан соң кабырга буеннан, аның иң юка кырыеннан алып бөтен буена капчыксыман аралык барлыкка килерлек итеп, ит белән кабырга арасындагы ярыны аерып чыгабыз.

Аерым тирән савытка йомырка сытабыз, тоз, борыч, эретеп суытылган атланмай, шпинат кушабыз һәм яхшылап болгатабыз. Әзер эчлекне «капчык»ка салабыз һәм тегеп куябыз. Тутырылган итне тирән булмаган савытка салып, өстенә шулпа агызабыз, туралган башлы суган сибеп, әзер булганчы пешерәбез. Тәкә әзер булгач, майланган табага салып, 10–15 минутка духовкага куябыз.

Табынга бирү: кайнар килеш, яшел тәмләткечләр һәм лимон салып бирелә.

Кафе «Алан Аш»

ФАРШИРОВАННАЯ БАРАНИНА (ТЭКЭ) СО ШПИНАТОМ

Ингредиенты: баранина – 880 г, соль – 12 г, перец – 8 г, репчатый лук – 95 г, растительное масло – 100 мл, сливочное масло – 80 г, яйцо – 6 шт., молоко – 160 мл, шпинат – 89 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления тэкэ берем грудинку молодой баранины или мякоть задней части окорока. Мякоть задней части подрезаем таким образом, чтобы образовался мешочек. Реберную кость отделяем от мякоти грудинки, затем по всей ее длине, начиная с тонкого конца, между наружным слоем мяса и слоем, прилегающим к ребру, прорезаем пленку так, чтобы получилось пространство в виде мешочка. Отдельно в глубокую посуду разбиваем яйца, добавляем соль, перец, растопленное и остуженное масло, шпинат и все хорошо перемешиваем. Приготовленную начинку выкладываем в мешочек и зашиваем место разреза. Готовое начиненное мясо кладем в неглубокую посуду, заливаем бульоном, посыпаем нашинкованным репчатым луком и варим до готовности. Когда тэкэ будет готово, помещаем фаршированную баранину на смазанную маслом сковороду и на 10–15 минут ставим в духовку.

Подача блюда: в горячем виде, с зеленью и лимоном.



«Әкият» ресторан

МИ СӨЯКЧЕКЛӘРЕ «КАКШАМАС ЧЫНБАРЛЫК»

Бер өлешкә кирәк: 50 г бодай-арыш ипие, 30 г лимон, 2 г розмарин, җелек өчен 30 мл соус, 400 г җелекле сөяк (буйга киселгән сөякләр).

Соус өчен кирәк: 30 г башлы суган, 30 г каперс, 20 г яшел тәмләткечләр (укроп, петрушка), 8 мл лимон согы, 50 мл зәйтүн мае.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Өлешле кисәкләргә чапкаланган җелекле сөякләрне ачык утта әзер булганчы пешерәбез. Ярты лимонны төсе үзгәргәнче утта кыздырабыз. Бодай-арыш ипиен (яисә «Бородинский» ипиен) өчпочмаклап кисеп, табада киптерәбез.

Җелек өчен соус әзерлибез. Башлы суган, каперслар һәм петрушканы бик вак итеп турыйбыз. Зәйтүн мае агызабыз, лимон согы өстибез һәм болгатабыз.

Табынга бирү: пешкән җелекле сөякләрне тактага салабыз һәм киптерелгән ипи һәм лимон белән кайнар килеш бирәбез. Янына соус һәм нечкә кашык куябыз.

Ресторан «Сказка»

МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ «НЕЗЫБЛЕМОСТЬ БЫТИЯ»

Ингредиенты на одну порцию: пшенично-ржаной хлеб – 50 г, лимон – 30 г, розмарин – 2 г, соус для костного мозга – 30 мл, кости пищевые с костным мозгом (разрезанные вдоль кости) – 400 г.

Ингредиенты для соуса: репчатый лук – 30 г, каперсы – 30 г, зелень (укроп, петрушка) – 20 г, лимонный фреш – 8 мл, оливковое масло – 50 мл.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В рецепте используем пищевые кости, распиленные на порционные куски. Мозговые кости запекаем на открытом огне до готовности. Половину лимона запекаем на огне до получения колера. Пшенично-ржаной (или бородинский) хлеб нарезаем в виде треугольников и подсушиваем на сковороде.

Готовим соус для костного мозга. Репчатый лук, каперсы, петрушку нарезаем очень мелко. Заливаем все оливковым маслом и добавляем сок лимона, перемешиваем.

Подача блюда: выкладываем запеченные мозговые кости на доску и подаем горячими с гренками и лимоном. Дополняем соусом и подаем с тонкой ложечкой.



«Чирәм» ресторан

СЫЕР ИТЕННӘН КЫЗДЫРМА

Кирәк: 500 г сыер ите, 2 башлы суган, тәменчә тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сыер итен 20–30 г лы кисәкләргә турыйбыз, чи суган, тәменчә тоз, борыч өстәп, кызган табада кыздырабыз. Болгатабыз, капкачын ябып, сүрән утта әзер булганчы тотабыз.

Табынга бирү: тәлинкәләргә салып, яшел тәмләткечләр сибәбез. Гарнирга кыздырылган бәрәңге куябыз.

Ресторан «Чирэм»

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Ингредиенты: говядина – 500 г, репчатый лук – 2 шт., соль, перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядину нарезаем кусочками по 20–30 г, добавляем сырой лук, солим, перчим по вкусу и жарим на раскаленной сковороде. Перемешиваем, закрываем крышкой и ставим на медленный огонь до полной готовности.

Подача блюда: выкладываем на тарелку, посыпаем зеленью. На гарнир подаем жареный картофель.



«Мич» ресторан

ТАТАРЧА АЗУ

Кирәк: 4 аш кашыгы үсемлек мае, 600 г сыер ите, 250 г башлы суган, 3–4 данә кишер, 2 данә черри помидоры, 1 аш кашыгы томат пастасы, 300 мл ит шулпасы, 200 г тозлы кыяр, 600 г бәрәңге, дәфнә (лавр) яфрагы, кипкән базилик, төелгән борыч, тәменчә тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сыер итен борыс рәвешендә турыйбыз, кетердәгәнче кыздырабыз һәм су агызабыз, тоз, дәфнә (лавр) яфрагы өстибез һәм әзер булганчы томалап пешерәбез.

Шул арада азу өчен катнашма әзерлибез. Суганны саламлап турыйбыз, әзер булганчы кыздырабыз. Тозлы кыярны да вак итеп саламлап турыйбыз һәм 20 минут томалап пешерәбез (су + тозлык). Томат пастасын кыздырабыз. Суган, кыяр, томат пастасын бергә кушып, ит янына кәстрүлгә салабыз.

Азуга шулпа, тоз, шикәр комы, аджика, хуш исле борыч өстибез һәм томалап пешерәбез.

Бәрәңге әзерлибез. Аны борыс рәвешендә турап, үсемлек мае өстибез, тозлыйбыз һәм әзер булганчы мичтә пешерәбез.

Табынга бирү: чүлмәккә пешкән бәрәңгене салабыз һәм өстенә азу агызабыз. Ахырдан сарымсак, черри помидоры өстибез һәм петрушка белән бизибез.

Ресторан «Печь»

АЗУ ПО-ТАТАРСКИ

Ингредиенты: растительное масло – 4 столовые ложки, мясо говядины – 600 г, репчатый лук – 250 г, морковь – 3–4 шт., помидоры черри – 2 шт., томатная паста – 1 столовая ложка, мясной бульон – 300 мл, огурцы соленые – 200 г, картофель – 600 г, лавровый лист, сушеный базилик, молотый перец, соль – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезаем говядину брусочками, обжариваем до колера, добавляем воду, соль, лавровый лист и тушим до готовности.

Параллельно делаем заправку для азу. Нарезаем лук соломкой, жарим до готовности. Режем мелкой соломкой соленые огурцы и тушим 20 минут (вода + рассол). Жарим томатную пасту.

Соединяем лук, огурцы, томатную пасту и кладем в кастрюлю с мясом.

К азу добавляем бульон, соль, сахар, аджику, перец душистый и тушим.

Подготавливаем картофель. Нарезаем брусочками, заправляем маслом подсолнечным, солим и отправляем в печь до готовности.

Подача блюда: в порционный горшочек выкладываем запеченную картошку и заливаем азу. В конце добавляем чеснок, черри и украшаем петрушкой.



«Марусовка» ресторан

АЙГЫР ИТЕННӘН СТЕЙК

Кирәк: 125 г айгыр ите филесы, 10 г трюфельле айоли, 15 г трюфельле понзу, 3 г кинза, 5 г җиләк, айгырның муен ите салосының 2 г катламы.

Трюфельле аойли өчен кирәк: 1 йомырка, 100 мл көнбагыш мае, 20 г трюфельле паста, 5 г бөртекле горчица, 5 г шикәр комы, 1 г тоз.

Кыздырылган терлек мае өчен кирәк: айгырның муен итеннән алынган 50 г май.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Трюфельле айоли әзерлибез. Барлык ингредиентларны блендер белән йомшак масса барлыкка килгәнче туглыйбыз. Әзерләү алдыннан майны суытырга кирәк.

Айгыр муены маен иттарткычның уртача тишеклесеннән чыгарабыз, килеп чыккан массаны тирән табага салып, уртача утта томалап пешерәбез.

Стейкны ачык утта ике яклап япончa татаки[12] стилендә кыздырабыз.

Табынга бирү: стейкны тәлинкәгә салабыз, соус өстибез һәм калган продуктлар белән бизибез.

[12] Татаки – ит яки балыкны япончa ысул белән әзерләү, тышкы ягыннан тиз генә кыздырып алалар, шуннан соң телемләп кисеп маринадлыйлар һәм соус белән бирәләр.

Ресторан «Марусовка»

СТЕЙК ИЗ ЖЕРЕБЦА

Ингредиенты: филе жеребца – 125 г, трюфельное айоли – 10, трюфельное понзу – 15, кинза – 3 г, ягоды – 5 г, шкварки из сала с холки жеребца – 2 г.

Ингредиенты трюфельного айоли: яйцо – 1 шт., подсолнечное масло – 100 мл, трюфельная паста – 20 г, зернистая горчица – 5 г, сахар – 5 г, соль – 1 г.

Ингредиенты для шкварок: сало с холки жеребца – 50 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим трюфельный айоли. Взбиваем все ингредиенты блендером до получения гладкой массы. Масло перед приготовлением желательно охладить.

Для получения шкварок пропускаем сало с холки жеребца через среднюю сетку мясорубки, вытапливаем получившуюся массу в сотейнике при средней температуре до образования шкварок.

Слегка обжариваем стейк с двух сторон на открытом огне на манер японского татаки[13].

Подача блюда: выкладываем стейк на тарелку, поливаем соусом и украшаем оставшимися ингредиентами.

[13] Татаки – японский способ приготовления мяса или рыбы, когда их быстро обжаривают снаружи, после чего нарезают ломтиками, маринуют и подают с соусом.



«Каз» ресторан

МИЧТӘ ПЕШКӘН ХАННАРЧА АТ ИТЕ

Бер өлешкә кирәк: 160 г сөяксез ат ите, чистартылган 30 г кишер, чистартылган 30 г башлы суган, 25 г сельдерей сабагы, 7 г яңа өзгән чили борычы, 100 г бәрәңге, 20 г үсемлек мае, 4 г яшеллек, 3 г тоз, тәмләткечләр.

Соус өчен кирәк: 1 данә йомырка, 20 г кыяр (корнишоннар), 20 г майонез, 20 г каймак.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Ат итенә[13] тоз һәм борыч катнашмасы ышкыйбыз да бер тәүлеккә маринадланырга куябыз. Маринадланган итне 120 °С та 6–8 сәгать дәвамында мичтә томалап пешерәбез.

Соус өчен пешкән йомырка, вак итеп туралган корнишоннар алабыз, майонез һәм каймак өстибез. Барысын бергә болгатабыз.

Кишер, башлы суган, сельдерейны озынча итеп турап, сүрән утта йомшартабыз, яшелчәләр янына чили борычы, томалап пешерелгән ат ите өстибез һәм тагын 5–8 минут чамасы томалап пешерәбез. Шуннан соң мичтә бәрәңге пешерәбез.

Табынга бирү: тәлинкәгә, өстенә соус агызып, яшелчәләр белән ит һәм пешкән бәрәңге салабыз.

13 Ат итенең хәләллеге проблемасында халыкларның гореф-гадәтләре һәм традицияләре зур роль уйный. Мәсәлән, төрекләрдә һәм гарәпләрдә ат итен ашау тыелган, ә казахларда һәм татарларда ат ите – милли кухняның бер өлеше. Татарларның ат итен кулланулары ерак үткәнгә барып тоташа. Татарлар атларны махсус үрчеткәннәр, ә аларның ите тиз үзләштерелә һәм җылыту эффектына ия булып исәпләнә.

Ресторан «Гусь»

КОНИНА ПО-ХАНСКИ В ПЕЧИ

Ингредиенты на одну порцию: мякоть конины – 160 г, очищенная морковь – 30 г, очищенный репчатый лук – 30 г, стебель сельдерея – 25 г, свежий перец чили – 7 г, картофель – 100 г, масло растительное – 20 г, зелень – 4 г, соль – 3 г, специи – 3 г.

Ингредиенты для соуса: яйцо куриное – 1 шт., огурцы (корнишоны) – 20 г, майонез – 20 г, сметана – 20 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Конину[14] натираем смесью соли и перца и оставляем мариноваться на сутки. Маринованное мясо выкладываем в чугунок и томим в печи 6–8 часов при температуре 120 °С.

Для соуса берем отварное яйцо, мелконарезанные корнишоны, добавляем майонез и сметану. Все перемешиваем.

Морковь, репчатый лук, сельдерей нарезаем соломкой, пассеруем на медленном огне, добавляем перец чили, томленую конину к овощам и продолжаем тушить 5–8 минут. Затем запекаем картофель в печи.

Подача блюда: на тарелку выкладываем мясо с овощами, запеченный картофель, политый соусом.

14 К проблеме халяльности конины примешиваются обычаи или традиции народов. Так, у турок и арабов мясо лошади считается недозволенным, а у казахов и татар конина – часть национальной кухни. Традиция употребления конины у татар имеет древние корни. Лошадей специально разводили, а их мясо относилось к числу легкоусвояемых продуктов, обладающих согревающим эффектом.



«Мич» ресторан

АЙСБЕРГ БЕЛӘН АТ ИТЕ

Бер өлешкә кирәк: 130 г ат ите, тәменчә тоз һәм борыч, 30 мл үсемлек мае, 1 баш сарымсак, 10 г тимьян, 30 г черри помидоры, 10 г базилик, 1 күчән айсберг салаты.

Соус өчен кирәк: 200 г шампиньон гөмбәсе, 1 данә башлы суган, 100 мл 33% лы сөт өсте.

Суганны ваклап турыйбыз, җиңелчә кыздырып алабыз, шакмаклап туралган шампиньоннарны өстибез һәм әзер булганчы кыздырабыз. Сөт өсте салабыз, тиешле тәмгә җиткерәбез.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сарымсакны чистартырга һәм пресс аша чыгарырга. Үсемлек маен сарымсак белән болгатырга, тоз, тәмләткеч үләннәр сибәргә. Әлеге катнашманы ит кисәгенә әйбәтләп ышкырга. 60 °С та 12 сәгатькә калдырып торырга.

Ат итен sous vide[14] технологиясе буенча әзерлибез. Һава керми торган пакет эченә урнаштырабыз да 4 сәгать 85 °С та пешерәбез. Аннан соң агып чыккан согыннан арындырабыз, тастымал белән киптерәбез һәм көчле ут өстендә итнең ике ягын да алтынсу төскә кергәнче кыздырабыз. 180 °С тагы духовкада 10 минут дәвамында әзер хәлгә җиткерәбез.

Айсберг салаты күчәнен урталай кисәбез, киселгән ягын аска каратып, үсемлек мае салынган табада кыздырабыз, тозлыйбыз һәм шулай ук 20 минутка духовкага тыгабыз.

Табынга бирү: ат итен тәлинкәгә салабыз, өстенә соус коябыз. Кыздырылган айсбергны гарнир итеп кулланабыз. Базилик яфраклары һәм черри помидорлары белән бизибез.

[14] *Sous vide* (су-вид) – азык әзерләү ысулы; ит яисә яшелчәләр һавасы суыртылган пластик пакетка урнаштырыла һәм чагыштырмача түбән һәм төгәл күзәтү астында тотыла торган температурада, гадәттә "су мунчасында" әзерләнә. су-вид азык әзерләү процессын җиңеләйтә.

Ресторан «Печь»

КОНИНА С АЙСБЕРГОМ

Ингредиенты на одну порцию: конина – 130 г, соль и перец – по вкусу, масло растительное – 30 мл, чеснок – 1 головка, тимьян – 10 г, томаты черри – 30 г, базилик – 10 г, салат айсберг – 1 кочан.

Ингредиенты для соуса: шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 1 шт., сливки 33%-ные – 100 мл.

Мелко нарезаем лук, пассеруем, добавляем нарезанные кубиками шампиньоны и жарим до готовности. Заливаем сливками, доводим до вкуса.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чеснок очистить и пропустить через пресс. Смешать растительное масло с чесноком, всыпать соль, душистые травы. Тщательно втереть эту смесь в кусок мяса. Оставить на 12 часов при температуре 60 °С.

Готовим конину по технологии sous vide[15]. Помещаем в вакуумный пакет и варим 4 часа при температуре 85 °С. Затем удаляем вытекший сок, обсушиваем салфеткой и обжариваем конину на сильном огне с двух сторон до золотистой корочки. Доводим до готовности в духовке при 180 °С в течение 10 минут.

Кочан салата айсберг разрезаем пополам, жарим на сковороде, смазанной растительным маслом, надрезом вниз, солим и тоже отправляем в духовку на 20 минут.

Подача блюда: выкладываем на тарелку конину, сверху поливаем соусом. В качестве гарнира используем поджаренный айсберг. Украшаем листьями базилика и томатами черри.

[15] *Sous vide* (су-вид) – метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно на водяной бане. Су-вид упрощает процесс приготовления пищи.



«Татар утары» ресторан

ТАТАРЧА КЕЧКЕНӘ КЫСТЫБЫЙЛАР

Бер өлешкә кирәк: 100 г бәрән/сыер ите, 150 г бәрәңге, 35 г кишер, 35 г башлы суган, 10 г сары май, 30 г сөяк шулпасы, тәменчә тоз, борыч, лавр яфрагы, кечкенә кыстыбыйлар.

Кечкенә кыстыбыйлар өчен кирәк. Камыр: 1 стакан җылы сөт (яртысы су булса да ярый), 350 г югары сортлы бодай оны, тәменчә тоз, 2–3 аш кашыгы үсемлек мае. Эчлек: 500 г бәрәңге, 100 мл сөт, тәменчә тоз, 90 г атланмай, кирәк кадәр кыздырылган суган.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек әзерлибез. Бәрәңгене юабыз, әрчибез, эре кисәкләргә турыйбыз, тозлы суда әзер булганчы пешерәбез. Суын агызабыз һәм бәрәңгене боламык хәленә килгәнче төябез. Кайнар сөт, атланмай өстибез. Тозлыйбыз (кирәк тапсак) һәм яхшылап болгатабыз.

Камыр әзерлибез. Тирән җамаякка җылы (бу – мөһим!) сөт, шикәр комы, тоз һәм эретелгән атланмайны бергә салып болгатабыз. Аерым җамаякка он иләп салабыз. Аңа катнашманы аз-азлап салабыз һәм камыр кулга ябышмый башлаганчы басабыз. Өстен сөлге белән каплыйбыз һәм 20–25 минутка калдырып торабыз.

Әзер камырны 10–12 өлешкә бүләбез һәм шарчыклар ясыйбыз. Һәркайсын юка итеп, 15 см диаметр зурлыкта җәябез. Җылытылган коры табада җәемнәрнең һәр ягын 1–2 минут кыздырып алабыз. Әзер җәемнәрне, йомшак булсыннар һәм сынмасыннар өчен, ике сөлге уртасына салып төрәбез. Аннары кайнар җәемнең бер яртысына бәрәңге эчлеген салабыз һәм икенче яртысы белән каплыйбыз. Табынга бирер алдыннан эретелгән атланмай белән майлыйбыз!

Бәрән/сыер итен кисәбез, өстенә су агызабыз, тозлыйбыз, борычлыйбыз һәм пешерәбез. Бәрәңгене аерым әзерлибез. Табага башта – бәрәңге, аннары ит, суган, кишер, май салабыз, тәмләткечләр өстибез. Өстен яхшылап ябабыз һәм 45 минут пешерәбез.

Табынга бирү: овал савытка бәрәңге белән итне салабыз, янәшәсенә ике кечкенә кыстыбый куябыз һәм өстәлгә кайнар килеш чыгарабыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

МЯСО ПО-ТАТАРСКИ С МИНИ-КЫСТЫБЫЙ

Ингредиенты на одну порцию: мясо баранины/говядины – 100 г, картофель – 150 г, морковь – 35 г, лук репчатый – 35 г, масло топленое – 10 г, костный бульон – 30 г, соль, перец – по вкусу, лавровый лист, мини-кыстыбый.

Ингредиенты для мини-кыстыбый. Тесто: теплое молоко (можно пополам с водой) – 1 стакан, мука пшеничная высшего сорта – 350 г, соль – по вкусу, растительное масло – 2–3 столовые ложки. Начинка: картофель – 500 г, молоко – 100 мл, соль – по вкусу, сливочное масло – 90 г, жареный лук – по желанию.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим начинку. Картофель моем, чистим, нарезаем крупными кусками, отвариваем в подсоленной воде до готовности. Сливаем воду и разминаем картофель в пюре. Добавляем горячее молоко, сливочное масло. Солим (при необходимости) и тщательно перемешиваем.

Готовим тесто. В глубокой миске смешиваем теплое (это важно!) молоко, сахарный песок, соль и растопленное сливочное масло. В отдельную миску просеиваем муку. Начинаем постепенно добавлять в смесь и замешиваем тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Накрываем полотенцем и даем отдохнуть в течение 20–30 минут.

Готовое тесто делим на 10–12 частей, из которых делаем небольшие шарики. Каждый из них тонко раскатываем в лепешку диаметром 15 см. Обжариваем лепешки на сухой разогретой сковороде по 1–2 минуты с каждой стороны. Готовые лепешки складываем между двумя полотенцами и хорошо укрываем, чтобы они стали мягкими и не ломались. Затем на половину горячей лепешки выкладываем картофельную начинку и накрываем второй половиной. Перед подачей на стол смазываем растопленным сливочным маслом!

Баранину/говядину нарезаем, заливаем водой, солим, перчим и варим. Отдельно готовим картофель. В сковороду сначала кладем картофель, затем мясо, лук, морковь, масло, добавляем специи. Плотно закрываем и тушим 45 минут.

Подача блюда: в овальное блюдо выкладываем мясо с картофелем, рядом кладем два мини-кыстыбый и в горячем виде подаем на стол.



«Әкият» ресторан

ЯШЕЛЧӘЛӘР һӘМ «ӘЙРӘН» СОУСЫ БЕЛӘН АТ ИТЕ

Бер өлешкә кирәк: 210 г ат ите, 5 г сарымсак, 40 г баллы борыч, 20 мл үсемлек мае, 1 л су, тәменчә төелгән кара борыч һәм тоз, 30 г башлы суган, 15 г кишер, 35 г ташкабак, 35 г помидор, 10 г базилик, 10 г корн салаты, 50 г «Әйрән» соусы, 10 г яшел суган.

«Әйрән» соусы: авыл катыгына (200 мл) 50 мл минераль су өстибез, тәменчә тозлыйбыз һәм борычлыйбыз. Барысын бергә болгатабыз. Әзер соусны сифонга салабыз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Ат итенә тоз, борыч сибеп, сарымсак һәм баллы борыч белән яхшылап ышкыйбыз һәм күмер утында кыздырабыз. Аерым табада суган белән кишерне кыздырып, алар янына кыздырылган ат итен салабыз. Өстенә 1 литр су агызып, салмак кына утта сәгать ярым дәвамында томалап пешерәбез.

«Әйрән» соусын түбәндәгечә әзерлибез: авыл катыгын тозлыйбыз, борычлыйбыз һәм аз гына минераль су өстибез. Соусны сифонга салабыз.

Башлы суган, ташкабак, помидор, баллы борычны шакмаклап турыйбыз да ярым әзер булганчы кыздырабыз.

Табынга бирү: кыздырылган яшелчәләрне тәлинкәгә бушатабыз, янына ит салып, сифоннан соус сиптерәбез. Өстенә вак итеп туралган яшел суган сибәбез.

Ресторан «Сказка»

КОНИНА С ОВОЩАМИ И СОУСОМ «АЙРАН»

Ингредиенты на одну порцию: конина – 210 г, чеснок – 5 г, перец болгарский – 40 г, масло растительное – 20 мл, вода – 1 л, перец черный молотый и соль – по вкусу, лук репчатый – 30 г, морковь – 15 г, цукини (кабачок) – 35 г, помидоры – 35 г, базилик – 10 г, салат корн – 10 г, соус «Айран» – 50 г, зеленый лук – 10 г.

Соус «Айран»: в деревенский катык (200 мл) добавляем 50 мл минеральной воды, солим и перчим по вкусу. Все перемешиваем. Готовый соус заправляем в сифон.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мякоть конины солим, перчим, нашпиговываем чесноком и болгарским перцем, обжариваем на углях. В отдельном сотейнике жарим лук и морковь, добавляем к ним конину, вливаем один литр воды и томим на медленном огне 1,5 часа.

Соус «Айран» готовим так: деревенский катык солим, перчим добавляем немного минеральной воды. Соус заправляем в сифон.

Лук репчатый, цукини (кабачок), помидоры, перец сладкий нарезаем кубиками и обжариваем до полуготовности.

Подача блюда: обжаренные овощи выкладываем на тарелку, рядом кладем мясо и сбрызгиваем соусом из сифона. Посыпаем мелко нарезанным зеленым луком.



«Мич» ресторан

СЫЕР ЯҢАКЛАРЫ БЕЛӘН ТАТАРЧА ИТ

Бер өлешкә кирәк: сөякле иттән пешкән 100 мл шулпа, 100 г сыер яңагы, 50 г кайнар соус, 100 г бәрәңге, 50 г кишер, 40 г башлы суган, 10 г базилик, 40 г черри помидоры, 1 лавр яфрагы, 1 бадьян, тәменчә тоз, борыч, 5 г 3 %лы аш серкәсе, 10 мл көнбагыш мае, 2 г тоз, 1 г төелгән кара борыч, 10 г тимьян.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сыер яңагын яхшылап юабыз. Тирән табага су салып, яңак кисәкләрен тигез итеп тезәбез, тоз, борыч, лавр яфрагы, бадьян салып, өстен фольга белән яхшылап каплыйбыз һәм өч сәгатькә 160 °С кызулыктагы духовкага тыгып куябыз.

Гарнир өчен вак бәрәңге алабыз, юабыз һәм тоз һәм аш серкәсе салынган суда пешерәбез. 10–15 минут дәвамында кечкенә кишер пешерәбез.

Табага үсемлек мае салабыз һәм саламлап туралган суганны алтынсу төскә кергәнче кыздырабыз, аңа бәрәңге, кишер, сыер яңакларын салабыз. Тозлыйбыз, борычлыйбыз, лавр яфрагы, тимьян өстибез һәм шулпа агызабыз. 15 минут өсте ябык килеш томалап пешерәбез.

Табынга бирү: әзер ризыкны тәлинкәгә салабыз, базилик һәм черри помидорлары белән бизибез.

Ресторан «Печь»

МЯСО ПО-ТАТАРСКИ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ

Ингредиенты на одну порцию: костный бульон – 100 мл, говяжьи щечки – 100 г, подлива – 50 г, картофель – 100 г, морковь – 50 г, репчатый лук – 40 г, базилик – 10 г, помидоры черри – 40 г, лавровый лист – 1 лист, бадьян – 1 шт., соль, перец – по вкусу, уксус 3%-й – 5 г, подсолнечное масло – 10 мл, соль – 2 г, перец черный молотый – 1 г, тимьян – 10 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Берем говяжьи щечки, хорошо их отмываем. Наливаем в глубокую сковороду воду и равномерно выкладываем щечки, добавляем соль, перец, лавровый лист, бадьян, хорошенько закрываем фольгой и отправляем в духовку на три часа при температуре 160 °С.

Для гарнира берем мелкий картофель, промываем и варим в воде с добавлением соли и уксуса. Мини-морковь отвариваем в течение 10–15 минут.

Наливаем на сковороду растительное масло и обжариваем нарезанный соломкой репчатый лук до золотистого цвета, к нему выкладываем картофель, морковь, говяжьи щечки. Солим, перчим, добавляем лавровый лист, тимьян и заливаем все бульоном. Тушим 15 минут под закрытой крышкой.

Подача блюда: выкладываем блюдо на тарелку, украшаем базиликом и помидорами черри.



«Пир» рестораны

«БИЕК ТАУ» БӘРӘН ИТЕ

Кирәк: яшь бәрәннең 150 г түш яки арка ите, 50 г атланмай, 120 г башлы суган, 150–200 г төче камыр, 1 йомырка, тәменчә төелгән кумин (зира), кориандр, тоз, кара борыч, бизәү өчен 2 г яшел тәмләткечләр.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта камырын әзерлибез. Чиста савытка 200–500 мл сөт яки су агызабыз, 30 г шикәр комы, 100 г эретелгән атланмай, 2 тавык йомыркасы сытып салабыз һәм яхшылап болгатабыз. Әлеге катнашмага 600–700 г иләнгән он салабыз да кулга һәм савыт кырыйларына ябышмаслык хәлгә килгәнче басабыз. Аннары азык-төлек пакетына салып, бераз үзләндерәбез дә түгәрәкләргә бүлгәлибез. Калган камырдан башка ризык пешерергә яисә аны катырып куярга була.

Яшь бәрән итенең кабыргаларын аралыйбыз. Бер өлешкә 2–3 кабырга кирәк булачак. Тоз һәм тәмләткечләр сибәбез һәм вак итеп туралган башлы суган салып болгатабыз.

Кечкенә генә камыр кисәген аерып алып, аны озынча формага китерәбез.

Камыр түгәрәкләрен юка көлчә итеп җәябез, урталарына, кабыргаларын өскә каратып, эчлек салабыз да, камырны калкулык рәвешендә бөгеп тоташтырабыз. Өске өлешен озынча камыр кисәге белән үреп, йомырка сарысы сөртәбез һәм 180–190 °С кызулыктагы духовкада 30–40 минут пешерәбез.

Табынга бирү: кайнар килеш, яшел тәмләткечләр белән бизәп чыгарыла.

Ресторан «Пир»

БАРАНИНА «БИЕК ТАУ»

Ингредиенты: корейка молодого барашка – 150 г, масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 120 г, тесто пресное – 150–200 г, яйцо куриное – 1 шт., кумин (зира) молотый, кориандр молотый, соль, перец черный – по вкусу, зелень для украшения – 2 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для начала приготовим тесто. В чистую посуду вливаем 200–500 г молока или воды, добавляем 30 г сахара, 2 куриных яйца, 100 г топленого сливочного масла и все тщательно перемешиваем. В приготовленную смесь всыпаем 600–700 г просеянной муки и замешиваем тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и легко отставало от стенок посуды. Даем немного отлежаться в пищевом пакете. Формируем шарики.

Оставшееся тесто можно использовать для других изделий или заморозить.

Корейку молодого барашка нарезаем на ребрышки. На одну порцию понадобится 2–3 ребрышка. Приправляем солью и специями, перемешиваем с мелко рубленным репчатым луком.

От шарика теста отщепляем небольшой кусочек и делаем из него жгутик.

Шарик раскатываем в тонкую лепешку, в центр укладываем начинку ребрами вверх и защепляем тесто в виде горки. Верхнюю часть перекручиваем жгутиком из теста, смазываем яичным желтком и запекаем в духовке при 180–190 °С 30–40 минут.

Подача блюда: в горячем виде, украсив зеленью.



«Пир» ресторан

АТ ИТЕ БЕЛӘН АЗУ

Бер өлешкә кирәк: ат итенең сөяксез җире – 160 г, 80 г үз согындагы помидор, 50 г атланмай, 20 мл иссез көнбагыш мае, 30 г баллы кишер, 1 теш сарымсак, 2–3 г кинза сабагы, 30 г тозлы кыяр, тәменчә тоз, төелгән кара борыч, бизәү өчен 2 г яшел тәмләткечләр.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта соус әзерлибез. Моның өчен үз согындагы помидорның бер өлешен алып куеп торабыз (бу безгә ризыкны табынга бирү өчен кирәк булачак), икенче өлешен вак итеп турыйбыз, ваклап туралган кинза һәм сарымсак өстибез. Тоз, борыч сибәбез һәм бертөрле тәм алсын өчен, утка куеп алабыз.

Ат итенең йомшак җирен кисеп алабыз, тәмләткечләр сибәбез дә 10–15 минут җылы урында тотабыз. Ул арада кишерне матур итеп кечкенә көймәчекләр яки борыс рәвешендә турыйбыз да тозлырак суда ярымәзер булганчы пешереп алабыз. Шуннан соң атланмай һәм үсемлек мае катнашмасына салып, талгын утта кыздырабыз.

Бүлмә температурасына кадәр җылынган ат итен үсемлек маенда әзер булганчы кыздырабыз. Шуннан соң фольгага төреп, атланмай кисәге өстибез һәм, иткә барлык соклар сеңсен өчен, бераз ял иттерәбез.

Бәрәңгене юабыз, әрчибез һәм телемләп турыйбыз. Тозлырак суда әзер булганчы пешерәбез дә, майлар катнашмасына салып, һәр ягын кыздырабыз.

Табынга бирү: ат итен 3–4 өлешкә кисәбез, кыздырган бәрәңге һәм кишер белән чиратлаштырып, тәлинкәгә салабыз. Янына соус агызабыз һәм үз согындагы помидорны куябыз, вак итеп туралган тозлы кыяр тезәбез, азрак сары май агызабыз, яшел тәмләткечләр белән бизибез.

Ресторан «Пир»

АЗУ С КОНИНОЙ

Ингредиенты на одну порцию: конина, филе (вырезка) – 160 г, помидоры в собственном соку – 80 г, масло сливочное – 50 г, масло подсолнечное без запаха – 20 мл, морковь свежая сладкая – 30 г, чеснок – 1 зубчик, зелень свежей кинзы – 2–3 г (2–3 веточки), огурцы соленые – 30 г, соль, перец черный – по вкусу, зелень для украшения – 2 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для начала приготовим соус. Для этого часть помидоров в собственном соку отставляем в сторону (она нам понадобится для подачи блюда), а вторую часть мелко рубим ножом, добавляем мелко порубленные свежую кинзу и чеснок. Приправляем солью, перцем и прогреваем на огне, чтобы вкусы пришли в одно целое.

Берем филе конины и приправляем специями, даем полежать в тепле 10–15 минут. В это время красиво нарезаем морковку в виде маленьких лодочек или брусочков, отвариваем в подсоленной воде до полуготовности, а затем обжариваем на маленьком огне на смеси сливочного и подсолнечного масла.

Прогретое до комнатной температуры филе конины жарим на подсолнечном масле до готовности. Заворачиваем в кусок фольги, добавляем кусочек сливочного масла и даем мясу отдохнуть, чтобы все соки распределились по филе.

Картофель моем, чистим и нарезаем на дольки. Отвариваем в подсоленной воде до готовности. Обжариваем со всех сторон на смеси масел.

Подача блюда: филе конины нарезаем на 3–4 кусочка и выкладываем на тарелку, чередуя с жареным картофелем и морковью. Рядом выкладываем соус и целый помидор в собственном соку, который мы откладывали. Укладываем мелко нарезанные соленые огурцы, немного поливаем топленым сливочным маслом и украшаем зеленью.



«Чирәм» ресторан

«ТУТЫРМА» – ТАТАРЧА ПЕШКӘН КОЛБАСА

Кирәк: 250 г сыер ите, 250 г субпродуктлар (ливер), 500 г ярма (дөге, тары, карабодай яки солы), 500 г башлы суган, 5 данә йомырка, тәменчә тоз, борыч, 1 л сөт яисә шулпа, 1,5 м чамасы сыер эчәге, 10 г яшеллек.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сыер итен һәм ливерны иттарткычтан чыгарабыз. Йомырка, тоз, борыч катнашмасы өстибез. Болгатабыз. Сөт (яки шулпа) агызабыз. Болгатабыз. Вак итеп туралган суган һәм пешкән ярма (дөге, тары, карабодай яки солы) өстибез.

Колбасаның тышчасы итеп эре яки вак (сарык, кәҗә) мөгезле терлек эчәкләреннән файдаланабыз, ләкин иң әйбәте – сыерныкы. Эчәкләрне түбәндәгечә эшкәртәбез: лайлалы тышчасын пычак белән кырып чистартабыз һәм яхшылап юабыз. Эчәкнең бер башын җеп белән бәйләп куеп, эчке ягын әйләндерәбез дә ит белән ярмадан әзерләнгән катнашманы тутырабыз. Колбасаны һәр 10–12 см саен бөтереп куябыз. Зур кәстрүлдә су кайнатабыз һәм колбасаны, тышчасын алдан үк берничә урыннан тишкәләп, шунда салабыз. Уртача утта 5–7 минут пешерәбез. Кайнап торган судан алабыз, бераз киптерәбез һәм 200 °С тагы духовкада 40 минут пешерәбез.

Табынга бирү: колбасаны тәлинкәгә гарнир (бәрәңге, ярма) белән, өстенә яшел тәмләткечләр сибеп чыгарабыз.

Ресторан «Чирэм»

«ТУТЫРМА» – ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ПО-ТАТАРСКИ

Ингредиенты: говядина – 250 г, субпродукты (ливер) – 250 г, крупа (рисовая, пшенная, гречневая или овсяная) – 500 г, лук репчатый – 500 г, яйцо – 5 шт., перец, соль – по вкусу, молоко или бульон – 1 л, кишки говяжьи – около 1,5 м, зелень – 10 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перекручиваем мясо говядины и ливер. Добавляем яйцо, соль, молотую смесь перцев. Перемешиваем. Наливаем молоко (или бульон), хорошо перемешиваем. Добавляем мелко нарубленный лук и отварную крупу (рисовую, пшенную, гречневую или овсяную).

В качестве оболочки используем кишки крупного или мелкого (овец, коз) рогатого скота, но лучше всего говяжьи. Кишки обрабатываем следующим образом: соскабливаем ножом слизистую оболочку и тщательно промываем. Завязываем один конец кишки ниткой, выворачиваем ее наизнанку и заполняем начинкой, приготовленной из мяса и крупы. Перекручиваем колбаски через каждые 10–12 см. В большой кастрюле кипятим воду и выкладываем колбасу, предварительно проколов оболочку в нескольких местах. Варим на среднем огне 5–7 минут. Достаем из кипятка, обсушиваем и запекаем 40 минут в духовке при 200 °С.

Подача блюда: выкладываем колбасу на тарелку с гарниром (картофелем, крупой), посыпав сверху зеленью.



«Татар утары» ресторaны

СЫЕР ИТЕ ҺӘМ ДӨГЕ БЕЛӘН ТУТЫРМА

Кирәк: 100 г дөге, 100 г башлы суган, 1 кг сыер итенең сөяксез җире, тәменчә тоз, борыч, 300–400 мл шулпа, 1,5 м сыер эчәкләре.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сыер итенең сөяксез җиреннән һәм суганнан фарш әзерлибез, аңа тоз, борыч сибәбез. Чи яки пешкән дөге кушабыз, салкын шулпа агызабыз. Фарш сыек булырга тиеш. Буш урын калырлык итеп (эчлекнең күләме артачак), әзер эчлекне эчәккә тутырабыз да, ике башыннан да бәйләп, кайнап торган бераз тозлы суга салабыз. 30–40 минут әзер булганчы пешерәбез.

Табынга бирү: әзер тутырманы тәлинкәгә салабыз, өлешләргә кисәбез. Әйрән белән бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ТУТЫРМА С ГОВЯДИНОЙ И РИСОМ

Ингредиенты: рис – 100 г, репчатый лук – 100 г, говядина (мякоть) – 1 кг, соль, перец – по вкусу, костный бульон – 300–400 мл, говяжьи кишки – 1,5 м.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим из мякоти говядины и лука фарш, солим его и перчим. Добавляем сырой или слегка отваренный рис, холодный бульон. Фарш должен быть жидким. Наполняем кишки готовой начинкой так, чтобы внутри оставалось свободное пространство (так как объем начинки увеличится), перевязываем с двух сторон нитью и опускаем в кипящую подсоленную воду. Варим 30–40 минут до готовности.

Подача блюда: выкладываем готовую тутырму на тарелку, нарезаем на порции. Подаем с айраном.



«Каз» ресторан

ЯШЕЛЧӘЛӘР ҺӘМ КЫСТЫБЫЙ БЕЛӘН ТЕЛ

Бер өлешкә кирәк: 60 г пешерелгән тел, 39 г шампиньон, 40 мл 33 %лы сөт өсте, 3 данә бәрәңгеле кыстыбый, 35 г чистартылган ташкабак, 30 мл үсемлек мае, 100 мл сояк шулпасы, 35 г чистартылган баллы борыч, тәменчә тоз, борыч, 10 г яшеллек.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Пешерелгән тел, баллы борыч һәм ташкабакны саламлап, шампиньонны кисәкләп турыйбыз. Барлык ингредиентларны үсемлек маенда 3–4 минут кыздырабыз. Шуннан соң шулпа агызып, сүрән утта 4–5 минут томалап пешерәбез. Сөт өсте кушып, тагын 2 минут пешерәбез.

Табынга бирү: салатны тирән тәлинкәгә өеп салабыз, кырыйларына кыстыбый тезеп, яшел тәмләткечләр белән бизибез. Табынга 65 °С кайнарлыкта бирелә.

Ресторан «Гусь»

ЯЗЫК С ОВОЩАМИ С КЫСТЫБЫЙ

Ингредиенты на одну порцию: отварной язык – 60 г, шампиньоны – 39 г, сливки 33%-ные – 40 мл, кыстыбый с картофелем – 3 шт., очищенный цукини – 35 г, масло растительное – 30 мл, костный бульон – 100 мл, очищенный болгарский перец – 35 г, соль, перец – по вкусу, зелень – 10 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отварной язык, болгарский перец, цукини нарезаем соломкой. Свежие шампиньоны режем дольками. Все ингредиенты обжариваем в сотейнике в растительном масле 3–4 минуты. Заливаем бульоном и тушим на медленном огне 4–5 минут. В конце добавляем сливки и тушим еще 2 минуты.

Подача блюда: в глубокую тарелку выкладываем горкой салат, по бортам кладем кыстыбый и украшаем зеленью. Температура подачи – 65 °С.



«Чирәм» ресторан

АТ КАРТАСЫ

Кирәк: 400 г ат картасы, 2 данә башлы суган, 0,5 чәй кашыгы борыч катнашмасы, 3 данә лавр яфрагы, 10 г тәмләткеч үләннәр, кыздыру өчен 50 г сары май, 10 г яшеллек.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Юылган картаны 2–3 сәгать салкын суда җебетәбез (суын өч тапкыр алмаштырабыз). Картада май булса, кисеп ташлыйбыз. Аннары өстенә салкын су агызабыз һәм плитәгә куябыз, кайнап чыккач, суын түгәбез. Шулай өч тапкыр кабатлыйбыз. Бу үзенчәлекле исне бетерер өчен кирәк. Кәстрүлгә 2,5–3 л су салабыз, кайнатып чыгарабыз, күбеген җыябыз. Гадәти шулпа кебек тозлыйбыз, борыч катнашмасы, лавр яфрагы һәм тәмләткеч үләннәр өстибез. Салмак утта өч сәгать пешерәбез. Суытабыз. Аннары кискәлибез, кыздырабыз яки башлы суган белән сары майда томалап пешерәбез.

Табынга бирү: өстенә яшеллек сибеп, тәлинкәгә салабыз.

Ресторан «Чирэм»

РУБЕЦ КОНСКИЙ

Ингредиенты: рубец конский – 400 г, репчатый лук – 2 шт., смесь перцев – 0,5 чайной ложки, лавровый лист – 3 шт., пряные травы – 10 г, топленое масло для жарки – 50 г, зелень – 10 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замачиваем вымытый рубец в холодной воде на 2–3 часа, меняя воду три раза. Если на рубце есть жир, срезаем его. Затем заливаем холодной водой и ставим на плиту, после кипения воду сливаем. Так повторяем три раза. Все эти манипуляции нужны, чтобы избавиться от специфического запаха. Наливаем в кастрюлю воду 2,5–3 л, доводим до кипения, снимаем пену. Солим как обычный бульон, добавляем смесь перцев, лавровый лист и пряные травы. Варим три часа при медленном кипении. Остужаем. Затем нарезаем, обжариваем или тушим с репчатым луком на топленом масле.

Подача блюда: выкладываем на тарелку, посыпав сверху зеленью.



«Татар утары» ресторан

СЫЕР ИТЕННӘН МАНТЫ

Камыр өчен (бер өлешкә): 70 г югары сортлы бодай оны, 10 г үсемлек мае, 1 данә йомырка, 25 г су, тәменчә тоз.

Эчлек өчен (бер өлешкә): 100 г сыер ите (йомшак җире), 50 г башлы суган, 50 г атланмай, тәменчә тоз, борыч, 50 г каймак.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта камыр әзерлибез. Онга 35–40 °С җылылыктагы су, йомырка, тоз салабыз да камыр басабыз. Басып бетерер алдыннан үсемлек мае өстибез, бертөрле сыгылмалы камыр барлыкка килгәнче басабыз. Камырны тастымал белән каплап, 30–40 минутка калдырабыз.

Әзер камырны 2 мм калынлыкта җәябез дә 10 × 10 см итеп шакмаклап кисәбез. Шуңа алдан әзерләгән эчлекне салып, уртасыннан тажҗ яфракчыгы рәвешендә чеметеп ябыштырабыз.

Эчлек өчен вак шакмаклап сыер ите һәм суган турыйбыз. Тоз, борыч сибәбез, атланмай кушабыз һәм барысын бергә болгатабыз.

Манты пешерә торган савытның рәшәткәләрен үсемлек мае белән майлап, мантыларны шунда тезәбез һәм 60 минут дәвамында парда пешерәбез.

Табынга бирү: мантыны тәлинкәгә салабыз (бер өлешкә 4–6 данә), каймак белән бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

МАНТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Ингредиенты для теста на одну порцию: мука пшеничная высшего сорта – 70 г, масло растительное – 10 г, яйцо – 1 шт., вода – 25 г, соль – по вкусу.

Ингредиенты для начинки на одну порцию: говядина (мякоть) – 100 г, репчатый лук – 50 г, масло сливочное – 50 г, соль, перец – по вкусу, сметана – 50 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала готовим тесто. В муку добавляем нагретую до 35–40 °С воду, яйцо, солим и замешиваем тесто. В конце замеса добавляем растительное масло и продолжаем месить до однородной эластичной массы. Подготовленное тесто накрываем салфеткой и оставляем на 30–40 минут.

Готовое тесто раскатываем толщиной 2 мм и нарезаем квадратиками 10 × 10 см. На середину кладем заранее приготовленную начинку, защипываем посередине, придавая изделию форму лепестка.

Для начинки говядину и лук нарезаем мелко кубиками, солим, перчим, заправляем сливочным маслом и все перемешиваем.

Манты укладываем на смазанную растительным маслом решетку, которую ставим в мантоварку и варим на пару в течение 60 минут.

Подача блюда: выкладываем манты на тарелку (по 4–6 шт. на порцию), подаем со сметаной.



«Пир» ресторан

«КУШАК» ТОКМАЧ

Кирәк: 800 г ат ите филесы, токмач басу өчен 600 г төче камыр, 80 г атланмай, 1 данә баллы кишер, тәменчә тоз, кара борыч, 200 г черри помидоры, бизәү өчен 2 г яшел тәмләткечләр.

Камыр өчен: 550–600 г югары сортлы бодай оны, 5 г тоз, 5 данә тавык йомыркасы, кирәк кадәр су.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта камыр басабыз. Бер савытка барлык ингредиентларны салып, камырны сыгылмалы хәлгә килгәнче изәбез. Кирәк булса, су өстибез (суның күләме онның сыйфатыннан һәм ябышкаклыгыннан тора). Камыр йомшак, кулдан җиңел куба торган булырга тиеш. Шуннан соң аны пакетка салып, 30 минутка читкә алып куеп торабыз. Әзер камырны суыткычта 4 тәүлек буе сакларга ярый.

Әзер камырны уклау белән юка итеп җәябез һәм махсус кулинария пычагы ярдәмендә киңлеге 1,5–2 см булган озын кисәкләргә (20 см) кисәбез. «Билбаулар» килеп чыга. Өстенә он сибәбез. Токмачларны кайнап торган тозлы суда әзер булганчы пешерәбез (йомшак, ләкин сыгылмалы булырга тиеш) һәм эретелгән атланмай кушабыз.

Кишер һәм ат ите филесын борыс формасында турыйбыз, тоз, борыч өстибез дә, атланмай салып, сүрән утта томалап пешерәбез. Ат ите әзер булыр алдыннан яртышар черри помидорлары салып җылытабыз. «Кушак» токмач тасмаларын ат ите янына салабыз, сак кына болгатабыз, кипкән бөтнек сибәбез.

Табынга бирү: тирән тәлинкәгә салабыз, өстенә эретелгән сары май агызабыз һәм яшел тәмләткечләр белән бизибез.

Ресторан «Пир»

ЛАПША «КУШАК»

Ингредиенты: филе конины – 800 г, тесто пресное для лапши – 600 г, масло сливочное – 80 г, морковь свежая сладкая – 1 шт., соль, перец черный – по вкусу, помидоры черри – 200 г, зелень для украшения – 2 г.

Для теста: мука пшеничная высшего сорта – 550–600 г, соль – 5 г, яйца куриные – 5 шт., вода – по необходимости.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для начала готовим тесто. В миску кладем все ингредиенты и вымешиваем тесто до эластичного состояния. При необходимости добавляем воду (количество зависит от качества муки и ее клейковины). Тесто должно получиться мягким, легко отставать от рук. Кладем в пакет и убираем в сторону на 30 минут, тем самым давая ему отдохнуть. Готовое тесто можно хранить сутки в холодильнике.

Тесто раскатываем при помощи скалки в тонкий лист и нарезаем длинные полоски (20 см) лапши шириной 1,5–2 см при помощи кулинарного колесика. Получаются «пояски». Присыпаем мукой. Отвариваем в подсоленной кипящей воде до готовности (мягкого, но упругого состояния). Откидываем и перемешиваем с топленым сливочным маслом.

Морковь и филе конины нарезаем брусочками, приправляем перцем с солью и томим на слабом огне в сливочном масле. Когда конина будет почти готова, добавляем половинки помидоров черри и прогреваем. Ленты лапши «Кушак» выкладываем к конине, осторожно перемешиваем, посыпаем сушеной мятой.

Подача блюда: выкладываем в глубокую тарелку, поливаем топленым сливочным маслом и украшаем зеленью.



«Татар утары» ресторaны

КЕЧКЕНӘ ТУЛМАЛАР

Бер өлешкә кирәк: 30 г баллы борыч, 30 г кишер, 2 г яшел тәмләткечләр, 30 г каймак, 40 г башлы суган, 50 г бәрәңге пае, 200 г күркә итеннән тулма.

Күркә итеннән кечкенә тулмалар

Кирәк: 40 г атланмай, 50 г үсемлек мае, 200 г кытай кәбестәсе, 80 г күркә филесе, 20 г башлы суган, 20 г Арборио дөгесе.

Бәрәңге пае: бәрәңге, кыздырыр өчен иссез үсемлек мае, тәменчә тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Кечкенә тулмалар өчен: дөгене 10 минут бүрттерәбез. Суганны шакмаклап турыйбыз. Итне иттарткычтан чыгарабыз. Бөтенесен яхшылап болгатабыз, тоз, борыч сибәбез.

Кәбестәнең яфракларын аралыйбыз. Эре яфракларның төптәге калын җирләрен кисеп алабыз, җамаякка салабыз, өстенә кайнар су агызабыз, 15 минут чамасы йомшарганчы тотабыз, аннары судан алабыз.

Кәбестә яфрагының төп өлешенә 1 аш кашыгы итле эчлекне салабыз, яфрак кырыен эчкә таба бөгеп, көпшәчек формасында төрәбез.

Тирән табада май эретәбез һәм вак итеп тураган суганны алтынсу төскә кергәнче 2 минут чамасы кыздырабыз. Салам рәвешендә туралган кишер, борыч өстәп, тагын 2 минут кыздырабыз.

Кәбестә пешекләгәннән калган 100 мл суны өстибез, болгатабыз. Кечкенә тулмаларны тирән табага тыгызлап салабыз. Шунда ук кәбестәдән калган суны тулмалар күмелерлек итеп салып бетерәбез. Тозлыйбыз, борычлыйбыз, өстен каплап, сүрән утта 40 минут пешерәбез.

Тулма пешкән арада бәрәңге пае әзерлибез: бәрәңгене кыргычтан чыгарабыз, берничә тапкыр юабыз, корытабыз һәм кызган майга аз-азлап салып кыздырабыз. Кызган бәрәңге “йомычкаларын” тишекле чүмеч белән алабыз, артык мае аксын өчен, кәгазь тастымалга салабыз, тоз сибәбез.

Табынга бирү: кечкенә тулмаларны, өстен бәрәңге пае белән бизәп, тәлинкәгә салабыз. Каймак белән бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

МИНИ-ГОЛУБЦЫ

Ингредиенты на одну порцию: свежий перец болгарский – 30 г, морковь – 30 г, зелень – 2 г, сметана – 30 г, репчатый лук – 40 г, картофельный пай – 50 г, голубцы из индейки – 200 г.

Мини-голубцы из индейки

Ингредиенты: масло сливочное – 40 г, масло растительное – 50 г, китайская капуста – 200 г, филе индейки – 80 г, репчатый лук – 20 г, рис Арборио – 20 г.

Картофельный пай: картофель, рафинированное масло для жарки, соль – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовим ингредиенты для мини-голубцов: рис отвариваем в течение 10 минут. Лук мелко нарезаем кубиками. Мясо пропускаем через мясорубку. Все тщательно перемешиваем, солим и перчим.

Разбираем капусту на листья. У крупных листьев срезаем утолщение у основания, складываем в миску и заливаем кипятком на 15 минут, чтобы они стали мягче. Затем листья капусты вынимаем из воды.

На лист капусты у основания кладем 1 столовую ложку мясной начинки и заворачиваем в форме трубочки, подворачивая края внутрь.

В сотейнике разогреваем масло и 2 минуты обжариваем мелконарезанный лук до золотистого цвета. Добавляем нарезанные соломкой морковь и перец и жарим еще 2 минуты.

Добавляем 100 мл воды от капустного отвара, перемешиваем. Плотно укладываем мини-голубцы. Добавляем в сотейник оставшуюся воду от капусты, чтобы она покрыла голубцы. Солим, перчим, закрываем крышкой и тушим на слабом огне 40 минут.

Пока тушатся голубцы, приготовим картофельный пай: картофель натираем на терке, промываем несколько раз, просушиваем и жарим во фритюре маленькими порциями. Поджаренную стружку достаем шумовкой, выкладываем на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло, солим.

Подача блюда: выкладываем мини-голубцы на тарелку, украсив сверху картофельным паем. Подаем со сметаной.



«Алан Аш» кафесы

КАЗАНЧА ПЫЛАУ

Бер өлешкә кирәк: 90 г сөяксез сыер ите, 60 г дөге, 60 г кишер, 40 г башлы суган, 100 мл тавык шулпасы, 10 г йөзем, 4 г тоз, 0,1 г махсус тәмләткечләр катнашмасы, 0,5 г коры тәмләткеч, 7 мл үсемлек мае.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сыер итен тозлы суда әзер булганчы пешерәбез. Яхшылап юылган дөгене ярымәзер хәлгә җиткәнче пешерәбез. Кайнар майга кечкенә шакмаклап яки озынчалап туралган пешкән ит салабыз, өстенә түгәрәкләп туралган кишер һәм боҗралап туралган башлы суган тезәбез. 15–20 минут дәвамында кыздырабыз. Аннары дөге салабыз, шулпа өстибез һәм, болгата-болгата, өсте каплаулы савытта 1–1,5 сәгать пешерәбез.

Аерым савытта 30–40 минут йөзем җебетәбез.

Табынга бирү: пылауны тәлинкәгә өеп салып, өстенә бүрттерелгән йөзем куябыз.

Кафе «Алан Аш»

ПЛОВ ПО-КАЗАНСКИ

Ингредиенты на одну порцию: мякоть говядины – 90 г, рис – 60 г, морковь – 60 г, репчатый лук – 40 г, куриный бульон – 100 мл, изюм – 10 г, соль – 4 г, смесь специй для плова – 0,1 г, сухая приправа в ассортименте – 0,5 г, растительное масло – 7 мл.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядину отвариваем до готовности в подсоленной воде. Промытый рис варим до полуготовности. В растопленное масло кладем нарезанное небольшими кубиками или брусочками вареное мясо, сверху морковь кружочками и репчатый лук кольцами. Обжариваем в течение 15–20 минут. Затем кладем рис, добавляем бульон и, перемешивая, тушим в закрытой посуде 1–1,5 часа.

В отдельной посуде замачиваем изюм на 30–40 минут.

Подача блюда: выкладываем плов на тарелку горкой, сверху посыпаем набухшим изюмом.



Татар ашлары рецептлары

ЙОРТ КОШЛАРЫННАН АШЛАР



Рецепты татарских блюд

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

«Чирәм» ресторан

КАКЛАГАН КАЗ

Кирәк: 1 данә каз түшкәсе, 500 г тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Каз түшкәсен бик яхшылап юабыз һәм эшкәртәбез. Күкрәк өлешеннән буйга кисәбез. Аннары тышкы һәм эчке яктан тоз белән яхшылап ышкыйбыз, пергамент кәгазьгә тыгызлап төрәбез (целлофан яки марляга да ярый), һава кермәслек итеп бау белән кысып бәйлибез һәм җил йөрми, кояш төшми торган урынга (чорма, сарай) элеп куябыз. 3–4 айдан каз әзер була (вакыты казның майлылыгыннан һәм авырлыгыннан тора). Өстәлгә куяр алдыннан казны тозыннан арындырабыз, чистартабыз.

Табынга бирү: бик юка телемләргә турыйбыз, тәлинкәләргә матурлап тезәбез.

Ресторан «Чирэм»

ГУСЬ ВЯЛЕНЫЙ

Ингредиенты: тушка гуся – 1 шт., соль – 500 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тушку гуся тщательно промываем, обрабатываем и разделываем. Разрезаем вдоль грудной части. Затем тщательно натираем солью изнутри и снаружи, плотно заворачиваем в пергаментную бумагу (можно в целлофан или марлю), крепко перевязываем бечевкой, чтобы не было доступа воздуху, и подвешиваем в защищенном от ветра месте (чердак, сарай). Через 3–4 месяца гусь будет готов (время зависит от жирности и массы гуся). Перед подачей на стол гусь очищается, промывается от соли.

Подача блюда: нарезаем очень тонкими ломтиками и красиво выкладываем на тарелку.



«Пир» ресторан

«ТӨРЕЛГӘН ҮРДӘК» РУЛЕТЫ

Кирәк: эче алынган 1 үрдәк түшкәсе (2,2–2,5 кг), 100 г баллы кишер, 10 данә бытбылдык йомыркасы, 300 г үрдәк бавыры, 50 г мүк җиләге, 2 г яшел тәмләткечләр, мөшкәт чикләвеге, тәменчә тоз, кара борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Үрдәкне сөягеннән аралыйбыз. Итне тиресеннән мөмкин кадәр күбрәк кисеп төшерәбез. Аның бер өлешен иттарткычтан чыгарабыз, туралган бавыр һәм үрдәкнең шакмаклап туралган калган итләре белән бутыйбыз. Кишерне һәм йомырканы пешерәбез, чистартабыз. Кишерне озынча итеп турыйбыз.

Үрдәк тиресенә, кырыеннан якынча 10 см калдырып, итле әзер эчлекне, аның өстенә кишерне салабыз, кишер арасына бытбылдык йомыркасын тезәбез дә, итле эчлекнең калган өлеше белән каплыйбыз. Рулет итеп төрәбез, җеп белән бәйлибез һәм духовкада 180 °С та 40–45 минут пешерәбез һәм суытабыз.

Табынга бирү: әзер рулетны кисәбез, тәлинкәгә салабыз, яшел тәмләткечләр һәм мүк җиләге белән бизибез.

Ресторан «Пир»

РУЛЕТ «ЗАВЕРНУТАЯ УТКА»

Ингредиенты: утка потрошеная – 1 шт. (2,2–2,5 кг), морковь свежая сладкая – 100 г, яйца перепелиные – 10 шт., печень утки – 300 г, клюква – 50 г, зелень – 2 г, мускатный орех, соль, черный перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отделяем утку от костей целиком. Мясо максимально срезаем с кожи. Часть его пропускаем через мясорубку, смешиваем с кусочками печени и остальной частью мяса утки, но нарезанной кубиками. Морковь и яйца отвариваем и чистим. Морковь нарезаем длинными брусочками.

Отступив от края кожи утки примерно на 10 см, выкладываем вдоль часть приготовленной мясной начинки, на нее параллельно друг другу брусочки моркови, а между морковью – перепелиные яйца и покрываем сверху оставшейся частью мясной начинки. Сворачиваем в рулет, перевязываем ниткой и запекаем в духовом шкафу 40–45 минут при 180 °С. Остужаем.

Подача блюда: готовый рулет нарезаем, выкладываем на тарелку, украшаем зеленью и клюквой.



«Пир» ресторан

КЫЗДЫРЫЛГАН БӘРӘҢГЕ БЕЛӘН ТОМАЛАП ПЕШЕРЕЛГӘН ҮРДӘК БҮТӘКӘЛӘРЕ

Бер өлешкә кирәк: 150 г үрдәк бүтәкәләре, 300 г бәрәңге, 100 мл үсемлек мае, 50 г тозлы кыяр, тәменчә тоз, кара борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Чи бүтәкәләрне эшкәртәбез, юабыз һәм тоз сибәбез. Аннары аларны утка чыдам савытка салып, өсләренә эретелгән үрдәк мае яисә яхшы үсемлек мае агызабыз. Бүтәкәләр май эчендә тулысынча батып торырга тиеш. Шуннан соң өстен каплыйбыз һәм духовкада 130–150 °С та томалап пешерәбез.

Бәрәңгене әрчеп, эре кисәкләргә бүләбез һәм духовкада әзер булганчы пешерәбез. Аннары өстенә әзер бүтәкәләрне салып, тагын 5 минут тотабыз.

Табынга бирү: пешкән бәрәңге белән үрдәк бүтәкәләрен табада килеш чыгарабыз һәм тозлы кыяр белән бизибез.

Ресторан «Пир»

ТОМЛЕНЫЕ УТИНЫЕ ЖЕЛУДКИ С ЗАРУМЯНЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Ингредиенты на одну порцию: утиные желудки – 150 г, картофель – 300 г, растительное масло – 100 мл, соленый огурец – 50 г, соль и черный перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сырые желудки обрабатываем, промываем и приправляем солью. Далее кладем их в огнеупорную посуду, заливаем топленым утиным жиром или хорошим растительным маслом так, чтобы масло полностью покрыло желудки, накрываем крышкой и ставим томиться в духовку при 130–150 °С.

Картофель очищаем и нарезаем на крупные ломтики. Запекаем в духовке до готовности. Добавляем готовые желудки, держим в духовке еще 5 минут.

Подача блюда: на сковороде подаем запеченный картофель с утиными желудками и украшаем соленым огурчиком.



«Татар утары» ресторaны

КАРАҖИМЕШ һӘМ КҮРӘГӘЛЕ ТАВЫК РУЛЕТЫ

Кирәк: 1,5 кг тавык ите, 50 г желатин, 100 г күрәгә, 100 г караҗимеш, тәменчә тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Тавыкны эшкәртәбез һәм юабыз. Йомшак җирен сөягеннән аерабыз һәм агач өслеккә салабыз. Вак итеп турап, тапалыйбыз һәм бертөрле калынлыкка (1 см) китереп тигезлибез. Шуннан соң тозлыйбыз, борычлыйбыз, желатин сибәбез, өстенә кипкән җимешләрне тезәбез дә филены рулет итеп төрәбез. Аннары азык-төлек пленкасына төреп, бау белән бәйлибез һәм суда 60 минут пешерәбез. Рулет пешеп чыкканнан соң, судан алып, пресс астына суынырга куябыз.

Табынга бирү: әзер рулетны кисәбез, тәлинкәләргә тезеп, яшел тәмләткечләр белән бизибез.

Ресторан «Татарская усадьба»

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И КУРАГОЙ

Ингредиенты: курица – 1,5 кг, желатин – 50 г, курага – 100 г, чернослив – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обрабатываем и моем курицу. Отделяем филе от косточек и выкладываем на деревянную поверхность. Выравниваем мякоть куриного мяса: грудки можно подрезать и положить туда, где мало мяса, и затем все отбиваем так, чтобы пласт был везде одинаковой толщины (1 см). После солим, перчим, посыпаем сверху желатином, раскладываем сухофрукты и скручиваем куриное филе в рулет. Заворачиваем в пищевую пленку, перевязываем шнуром и варим в воде 60 минут. После того как рулет сварится, достаем его из воды и кладем под пресс до остывания.

Подача блюда: готовый рулет нарезаем, выкладываем на тарелку и украшаем зеленью.



«Татар утары» ресторан

ЯШЕЛЧӘЛӘР БЕЛӘН ҮРДӘК ТӘПИЛӘРЕ

Бер өлешкә кирәк: 250 г үрдәк тәпие, 50 г баллы борыч, 50 г ташкабак, 50 г баклажан, 50 г кишер, тәменчә тоз, борыч, 1 чәй кашыгы соя соусы, тимьян һәм бәбрия (розмарин) сабагы, 50 мл үсемлек мае, 30 г черри помидоры, 2 г яшеллек.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Үрдәк тәпиен тозлыйбыз, борычлыйбыз, тимьян һәм бәбрия (розмарин) өстибез дә үсемлек мае белән майлыйбыз. 2–3 сәгать маринадлаганнан соң, табага салып, духовкага (яки утын миченә) куябыз. 160–180 °С та 60 минут пешерәбез.

Үрдәк тәпиләре мичтә торган арада гарнир әзерлибез. Кишер, ташкабак, баклажан һәм баллы борычны яхшылап юып, чистартып, юка итеп турыйбыз, бик нечкә итеп кискәлибез (спагеттига охшаш салам рәвешендә булырга тиеш). Кызган табага үсемлек мае агызабыз һәм, яшелчәләргә соя соусы, тоз, борыч өстәп, 5 минут кыздырабыз.

Табынга бирү: тәлинкәгә әзер яшелчәләрне һәм үрдәк тәпиләрен матур итеп тезәбез, яшел тәмләткечләр, черри помидорлары белән бизибез.

Ресторан «Татарская усадьба»

УТИНАЯ НОЖКА С ОВОЩАМИ

Ингредиенты на одну порцию: ножка утки – 250 г, болгарский перец – 50 г, кабачок – 50 г, баклажан – 50 г, морковь – 50 г, соль, перец – по вкусу, соевый соус – 1 чайная ложка, веточка тимьяна и розмарина, растительное масло – 50 мл, помидоры черри – 30 г, зелень – 2 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Утиную ножку, солим, перчим, добавляем тимьян и розмарин и смазываем растительным маслом. Маринуем 2–3 часа, после чего перекладываем в сковороду и ставим в духовку (или в дровяную печь) и запекаем около 60 минут при температуре 160–180 °С.

Пока запекается ножка, готовим гарнир. Берем морковь, кабачки, баклажан и болгарский перец, тщательно промываем, очищаем и нарезаем на тонкие слайсы, которые затем очень тонко шинкуем (должна получиться соломка, похожая на спагетти). Наливаем на раскаленную сковороду масло и жарим овощи с добавлением соевого соуса, соли и перца в течение 5 минут.

Подача блюда: на тарелку красиво выкладываем готовые овощи, утиную ножку и украшаем зеленью и помидорами черри.



«Татар утары» ресторан

ТАВЫКНЫҢ ЭЧКЕ ӘГЪЗАЛАРЫ БЕЛӘН КАВЫРМА

Кирәк: 800 г тавыкның эчке әгъзалары (бүтәкә, йөрәк һәм бавыр), 1 кг бәрәңге, 100 г башлы суган, 20 г яшел тәмләткечләр, 2 аш кашыгы үсемлек мае, тәменчә тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Тавыкның эшкәртелгән бавыр, йөрәк, үпкәләрен бер сәгать суда тотабыз. Аннан соң аларны кисәкләргә турыйбыз, суган салабыз һәм көчле утта кыздырабыз. Тоз, борыч сибәбез. Аннары аз гына кайнаган су өстибез дә сүрән утта 35–40 минут томалап пешерәбез. Соңыннан борыс рәвешендә киселгән һәм алдан кыздырылган бәрәңгене өстәп, әзер булганчы пешерәбез.

Табынга бирү: әзер кавырманы тәлинкәләргә салабыз, өстенә яшел тәмләткечләр сибәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

КАВЫРМА С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

Ингредиенты: куриные потроха (желудочки, сердечки и печень) – 800 г, картофель – 1 кг, лук – 100 г, зелень – 20 г, растительное масло – 2 столовые ложки, соль, перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления жаркого (кавырмы) промываем и замачиваем в воде потроха на один час. Затем режем их на кусочки и обжариваем на сильном огне с луком. Солим, перчим. Подливаем немного кипяченой воды и тушим на слабом огне под крышкой 35–40 минут. После этого добавляем порезанный брусочками и поджаренный предварительно картофель и тушим до готовности картофеля.

Подача блюда: готовую кавырму выкладываем на тарелку и посыпаем зеленью.



«Татар утары» ресторан

МИЧТӘ ПЕШКӘН КАЗ

Кирәк: эче чистартылган 1 каз, 15–20 г тоз, 250–300 г алма, 100 г караҗимеш, 100 өрек җимеше.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек әзерләү: алма (яшел булса әйбәтрәк) чистартабыз, үзәген алып ташлыйбыз һәм дүрт өлешкә бүләбез. Алдан җебетеп куелган өрек һәм караҗимешне төшләреннән арындырабыз. Барысын бергә болгатабыз.

Әзерләнгән казның эчке һәм тышкы ягын тоз белән ышкыйбыз, эченә алма, өрек, караҗимеш тутырабыз. Аскы яктагы тишемне тегеп, казны табага куябыз, ике кат фольга каплап, 200 °С лы мичтә 1,5–2 сәгать пешерәбез.

Пешеп чыгарга 10–15 минут кала, фольганы алабыз, пешкән вакытта бүленеп чыккан сокны казның өстенә агызабыз да, алтынсу төскә кергәнче яңадан мичкә куеп торабыз.

Мичтә пешкән казны җепләреннән арындырабыз.

Табынга бирү: тутырылган казны овал савытка салып чыгарабыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

ГУСЬ ИЗ ПЕЧИ

Ингредиенты: потрошеный гусь – 1 шт., соль – 15–20 г, яблоки – 250–300 г, чернослив – 100 г, урюк – 100 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление начинки: яблоки (лучше зеленые) чистим, удаляем сердцевину и нарезаем на четыре части. Предварительно замоченные урюк и чернослив освобождаем от косточек. Перемешиваем.

Подготовленного гуся натираем солью снаружи и изнутри, затем фаршируем яблоками, курагой и черносливом. Разрез в брюшке зашиваем, выкладываем гуся на противень, накрываем фольгой в два слоя и запекаем в печи 1,5–2 часа при температуре 200 °С.

За 10–15 минут до готовности убираем фольгу, поливаем гуся выделившимся при жарке соком и ставим в печь для получения золотой корочки.

Запеченного гуся освобождаем от ниток.

Подача блюда: выкладываем фаршированного гуся на овальное блюдо.



«Татар утары» ресторaны

МИЧТӘ ПЕШКӘН ҮРДӘК

Кирәк: эче чистартылган 1 үрдәк, 15–20 г тоз, 200 г грушаның «конференц» сорты, 60 г караҗимеш, 60 г күрәгә.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлекне әзерләү: грушаны чистартабыз, үзәген алабыз һәм дүрт өлешкә бүләбез. Алдан җебетеп куелган өрек һәм караҗимешне төшләреннән арындырабыз. Барысын бергә болгатабыз.

Әзерләнгән үрдәкнең эчке һәм тышкы ягын тоз белән ышкыйбыз, аннан соң эченә груша, күрәгә, караҗимеш тутырабыз. Аскы яктагы тишемен тегеп, үрдәкне табага куябыз, ике кат фольга каплап, 200 °С лы мичтә 1,5–2 сәгать пешерәбез.

Пешеп чыгарга 10–15 минут кала, фольганы алабыз, пешкән вакытта бүленеп чыккан сокны үрдәкнең өстенә агызабыз да алтынсу төскә кергәнче яңадан мичкә куеп торабыз.

Табынга бирү: тутырылган үрдәкне өлешләргә турыйбыз һәм тәлинкәләргә салабыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

УТКА ИЗ ПЕЧИ

Ингредиенты: потрошеная утка – 1 шт., соль – 15–20 г, груша сорта «конференц» – 200 г, чернослив – 60 г, курага – 60 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление начинки: грушу чистим, удаляем сердцевину и нарезаем дольками. Предварительно замоченные урюк и чернослив освобождаем от косточек. Перемешиваем.

Подготовленную утку натираем солью снаружи и изнутри, затем фаршируем грушей и сухофруктами. Разрез в брюшке зашиваем, кладем утку на противень, накрываем фольгой в два слоя и запекаем в печи 1,5–2 часа при температуре 200 °С.

За 10–15 минут до готовности убираем фольгу, поливаем утку выделившимся при жарке соком и ставим в печь для получения золотой корочки. Готовую утку освобождаем от ниток.

Подача блюда: фаршированную утку рубим на порции и укладываем на тарелку.



«Татар утары» ресторан

МИЧТӘ ПЕШКӘН ТУТЫРЫЛГАН ТАВЫК

Кирәк: 2,5–3 кг эче тазартылган тавык, 15–20 г тоз, 8–10 данә йомырка, 50 мл үсемлек мае.

Эчлек өчен кирәк: 8–10 йомырка, тәменчә тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек әзерләү өчен йомыркаларны пешерәбез һәм шакмаклап турыйбыз. Әзерләнгән тавыкның эчке һәм тышкы ягын тоз белән ышкыйбыз, аннары эченә йомырка тутырабыз, тоз, борыч сибәбез дә корсак тишемен тегеп куябыз. 100–150 °С ка кадәр кыздырылган табага үсемлек мае агызабыз.

Тавыкны табага салып, ике кат фольга белән каплыйбыз һәм 200 °С кызулыктагы мичтә 1–1,5 сәгать кыздырабыз.

Әзер булырга 10 минут кала, фольганы алабыз, тавык өстенә кыздырган вакытта бүленеп чыккан үз согын сибәбез дә, тиресе алтынсу төскә керсен өчен, кабат мичкә куябыз.

Табынга бирү: тутырылган тавыкны дүрт өлешкә бүләбез һәм тәлинкәгә куябыз. Гарнирга дөге яки пешкән бәрәңге бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА ИЗ ПЕЧИ

Ингредиенты: потрошеная курица – 2,5–3 кг, соль – 15–20 г, яйца – 8–10 шт., растительное масло – 50 мл.

Ингредиенты для начинки: яйца – 8–10 шт., соль, перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для начинки яйца отвариваем и рубим на кубики. Подготовленную курицу натираем солью снаружи и изнутри, затем фаршируем яйцами, солим, перчим и разрез в брюшке зашиваем. Наливаем на противень разогретое до температуры 100–150 °С растительное масло.

Кладем курицу на противень, накрываем фольгой в два слоя и запекаем в печи 1–1,5 часа при температуре 200 °С.

За 10 минут до готовности снимаем фольгу, поливаем курицу выделившимся при жарке соком и ставим в печь для получения золотой корочки. Готовую курицу освобождаем от ниток.

Подача блюда: фаршированную курицу рубим на четыре порции и укладываем на тарелку. На гарнир подаем рис или отварной картофель.



«Татар утары» ресторaны

ТУТЫРЫЛГАН ТАВЫК

Кирәк: 800 г эче тазартылган тавык, 20 данә йомырка, 500 мл сөт, 40 г тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Әзер тавык түшкәсен юабыз, корсагындагы тишемен тегеп куябыз. Бөтен түшкәнең тиресен, салдырмыйча гына, итеннән аерабыз. Йомырканы сөт белән туглыйбыз, тоз өстибез һәм әлеге массаны түшкәнең тиресе астына һәм бугазы аша корсагы эченә агызабыз. Бугазындагы тирене җеп белән бәйлибез.

Тутырылган түшкәне тастымалга төрәбез. Тозлы суда, бик көчле кайнатмыйча, әзер булганчы пешерәбез. Бераз суыткач, тастымалны сүтәбез, бугазындагы тирене алып ташлыйбыз.

Табынга бирү: түшкәне өлешләргә кисәбез (250 шәр г), тәлинкәгә салабыз. Яшеллек белән бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

Ингредиенты: курица потрошеная – 800 г, яйцо – 20 шт., молоко – 500 мл, соль – 40 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную тушку курицы промываем, зашиваем отверстие на брюшке. Отделяем по всей тушке кожу от мяса, не снимая ее. Смешиваем яйца с молоком, добавляем соль и эту массу заливаем под кожу тушки и в брюшную полость (через горловину). Кожу на горловине завязываем ниткой.

Фаршированную тушку заворачиваем в салфетку. Варим до готовности в подсоленной воде, не допуская бурного кипения. После небольшого охлаждения разворачиваем салфетку, удаляем кожу с горловины.

Подача блюда: тушку рубим на порции (по 250 г), выкладываем на тарелку. Подаем с зеленью.



«Марусовка» ресторан

ҮРДӘК ИТЕННӘН КУЛЛАМА

Кирәк: 160 г үрдәк боты филесы, 10 г коры сөт, 20 г сельдерей, 20 г кишер, 20 г башлы суган, тәменчә тоз, борыч, кыздыру өчен 20 г атланмай, 10 мл гранат согы, 200 мл шулпа, куллама.

Куллама өчен кирәк: 2 йомырка сарысы, каты сортлы 200 г он, 100 мл су, 3 г лимон согы, бер чеметем тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Яшелчәләрне һәм коры сөттә әвәләнгән үрдәк боты филесын атланмайда кыздырабыз. Гранат согы кушабыз һәм түбән температурада, шулпа өсти-өсти, томалап пешерәбез.

Камыр басабыз һәм үзләндерергә куябыз. Шуннан соң юка итеп җәябез һәм суда пешерәбез. Пешкән камырны бераз киптерәбез һәм табынга чыгарыр алдыннан кыздырабыз.

Табынга бирү: тәлинкә уртасына томалап пешерелгән үрдәк ботын салабыз, өстенә кетердәп торган көлчә куябыз. Көлчәнең өстен яшел суганнан, пешкән чөгендердән яисә яшел үләннәрдән ясалган соус белән бизәргә була.

Ресторан «Марусовка»

КУЛЛАМА ИЗ УТКИ

Ингредиенты: филе утиного бедра – 160 г, сухое молоко – 10 г, сельдерей – 20 г, морковь – 20 г, лук репчатый – 20 г, соль, перец – по вкусу, сливочное масло для жарки – 20 г, гранатовый сок – 10 мл, куриный бульон – 200 мл, куллама.

Ингредиенты для кулламы: яйцо куриное – 2 шт. (желток), мука твердых сортов – 200 г, вода – 100 мл, лимонный сок – 3 г, щепотка соли.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обжариваем овощи и панированное в сухом молоке филе бедра на сливочном масле, добавляем гранатовый сок и томим на медленном огне, периодически подливая бульон, доводим до готовности.

Замешиваем крутое тесто и даем отдохнуть. После раскатываем на тонкие лепешки и отвариваем. Отварное тесто подсушиваем и перед подачей обжариваем.

Подача блюда: в центр тарелки выкладываем томленое утиное бедро, сверху прикрываем обжаренным до хруста тестом. Сверху лепешку по желанию можно украсить соусами из зеленого лука, из печеной свеклы и ростков зелени.



Татар ашлары рецептлары

БАЛЫК РИЗЫКЛАРЫ



Рецепты татарских блюд

РЫБНЫЕ БЛЮДА

«Пир» ресторанының

ЧУРТАН ФРИКАДЕЛЬКАЛАРЫ БЕЛӘН АТАБАЙЧА ТӘБӘ

Кирәк: 250 г уалучан балсыз камыр, 5 тавык йомыркасы, 200 мл 22–33 %лы сөт өсте, 40 г шпинат яфрагы, 250 г ярымфабрикат чуртан фрикадельканы, 250 г кабак, 20 г бал, тәменчә тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Кабакны чистартып, эре кисәкләргә турыйбыз, тәмләткечләр сибәбез һәм, балга манчып, 160 °С кызулыктагы духовкада йомшарганчы кыздырабыз. Аннары суытабыз.

Ярымфабрикат чуртан фрикадельканы: чуртанны чистартып, иттарткычтан чыгарабыз, тоз һәм борыч сибәбез, сусылрак булсын өчен, фаршка бераз атланмай кушабыз. Тавык йомыркасыннан кечерәк итеп фрикадельканар әвәлибез һәм суыткычка куябыз.

Уалучан балсыз камыр. 1 кг камырга: 225 г йомшак атланмай, 20 %лы 225 г каймак, 1 тавык йомыркасы, 5 г тоз, 10 г шикәр комы, 490 г югары сортлы бодай оны. Әлеге ингредиентлардан камыр басабыз да, пакетка салып, суыткычка куябыз.

Шуннан соң 250 г камырны җәеп, ипләп кенә табага урнаштырабыз (махсус пешерү кәгазе кулланырга мөмкин), камырның төбен чәнечке белән тишкәләп, фрикадельканар, шпинат, кыздырылган кабак кисәкләрен тезеп салабыз да, камырның кырыена кадәр менәрлек итеп, йомырка һәм сөт өстеннән ясалган катнашманы агызабыз һәм 180 °С кызулыктагы духовкада 25–30 минут пешерәбез. Суытабыз.

Табынга бирү: әзер тәбәне өлешләргә кисәбез һәм тәлинкәләргә салабыз.

Ресторан «Пир»

ТЭБЕ ПО-АТАБАЕВСКИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЩУКИ

Ингредиенты: тесто песочное несладкое – 250 г, яйцо куриное – 5 шт., сливки жирностью 22–33 % – 200 мл, листья шпината – 40 г, полуфабрикат фрикаделек из щуки – 250 г, тыква – 250 г, мед – 20 г, соль и перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву чистим, нарезаем на крупные ломтики, приправляем специями, смазываем медом и запекаем в духовке при 160 °С до мягкости. Затем остужаем.

Полуфабрикат фрикаделек из щуки: щуку обрабатываем и пропускаем через мясорубку, приправляем солью и перцем, добавляем в фарш немного сливочного масла для сочности. Формируем фрикадельки размером чуть меньше куриного яйца. Убираем в холодильник.

Тесто песочное несладкое. На 1 кг теста: мягкое сливочное масло – 225 г, сметана жирностью 20 % – 225 г, яйцо куриное – 1 шт., соль – 5 г, сахар-песок – 10 г, мука пшеничная высшего сорта – 490 г. Из приведенных ингредиентов замешиваем тесто. Кладем в пакет и убираем в холодильник отдохнуть.

Затем 250 г теста раскатываем и аккуратно укладываем на сковороду (можно использовать бумагу для выпечки), прокалываем дно теста вилкой, раскладываем фрикадельки, шпинат, кусочки запеченной тыквы, заливаем приготовленной смесью яиц и сливок вровень с бортиком теста. Запекаем в духовке при 180 °С 25–30 минут. Даем остыть.

Подача блюда: готовую запеканку нарезаем на порционные куски, раскладываем по тарелкам.



«Марусовка» ресторaны

БАЛЫКТАН ТӘБӘ

Кирәк: 120 г судак филесы, 30 г шпинат, тәменчә ак борыч, 200 г 3 %лы тозлы эремә, 10 г карбыз тормасы, 2 г укроп мае, 40 г авыл каймагы, 50 мл балык шулпасы, 50 мл коры ак шәраб.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Судак филесын озынчалап турыйбыз, бер сәгатькә салкын тозлы эремәгә салып куябыз. Шуннан соң филены азык-төлек пленкасына җәеп салып, борыч сибәбез. Шпинат яфраклары кушабыз һәм рулет итеп төрәбез. 180 °С кызулыктагы мичтә 12 минут дәвамында пешерәбез.

Соус өчен: пары чыгарылган шәрабны шулпа белән кушып, сөт өсте белән тарттырабыз һәм болгатып, кесәл рәвешенә китерәбез[15].

Табынга бирү: әзер рулетны савытка салабыз һәм карбыз тормасы кисәкләре белән бизибез.

[15] «Тарттырырга» – ашамлыкны кесәл рәвешенә китерү гамәлен аңлата торган аш-су термины. Майлы соуслар – май, каймаклы соуслар сөт өсте белән тарттырыла.

Ресторан «Марусовка»

ТЭБЕ ИЗ РЫБЫ

Ингредиенты: филе спинки судака – 120 г, шпинат – 30 г, белый перец – по вкусу, 3%-й соляной раствор – 200 г, арбузная редька – 10 г, масло укропное – 2 г, сливки деревенские – 40 г, бульон рыбный – 50 мл, вино белое сухое – 50 мл.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе судака нарезаем жгутами и погружаем в холодный солевой раствор на один час. Далее укладываем его на пищевую пленку и приправляем перцем. Добавляем свежие листья шпината, сворачиваем рулет. Запекаем в течение 12 минут при 180 °С.

Для соуса: выпаренное вино соединяем с бульоном и затягиваем[16] сливками.

Подача блюда: выкладываем готовый рулет на блюдо и сервируем слайсами арбузной редьки.

[16] «Затянуть» – кулинарный термин, используемый для обозначения действия, целью которого является получение киселеобразной консистенции продукта. Масляные соусы затягиваются маслом, сливочные – сливками и др.



Татар ашлары рецептлары

КАМЫР РИЗЫКЛАРЫ ҺӘМ ТАТЛЫ РИЗЫКЛАР



Рецепты татарских блюд

ВЫПЕЧКА И СЛАДКИЕ БЛЮДА

«Бәхетле» ҖЧҖ

ЧӘК-ЧӘК

Камыр өчен кирәк: 388 г югары сортлы бодай оны, 5 тавык йомыркасы, 20 г шикәр комы, 10 г тоз, 210 мл көнбагыш мае, 90 г сары май.

Баллы сироп өчен кирәк: 140 г шикәр комы, 270 г чын бал.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Камыр өчен: йомырка, шикәр комы һәм тозны 2–3 минут дәвамында күбекләнгәнче туглыйбыз, шуннан соң он өстибез һәм камырга әйләнгәнче болгатабыз. Әзер камырны өлешләргә бүлгәләп, 20–25 минутка калдырып торабыз. Аннары 4–5 мм калынлыкта җәеп, 3–4 мм лы турыпочмак яисә түгәрәк рәвешендә кискәләп, төшләр ясыйбыз.

Ярымфабрикатны кыздыру ысулы: әлеге төшләрне кайнап торган майга батырылган челтәрле сыешлыкка салып кыздырабыз. Кыздыру температурасы – 180–190 °С. Кыздыру вакыты – 3–4 минут.

1,5–2 сәгать өзлексез кыздырганда сыешлыкка беренчел дәрәҗәгә җиткәнче май өстәп торабыз.

Баллы-шикәрле сироп әзерләү ысулы: балга шикәр комын салабыз һәм кайнатабыз.

Чәк-чәк әзерләү ысулы: кыздырылган кисәкчекләргә баллы-шикәрле кайнар сироп агызабыз һәм барысына да сеңеп беткәнче яхшылап болгатабыз.

Табынга бирү: кыздырылган әзер чәк-чәкне билгеле бер өлешләргә бүлеп алып, үзебез теләгән форма бирәбез (пирамида, шар, конус, һ. б.). 1 өлешкә – 1–2 шар яисә конус.

ООО «Бахетле»

ЧАК-ЧАК

Ингредиенты для теста: мука пшеничная высшего сорта – 388 г, яйца куриные – 5 шт., сахарный песок – 20 г, соль – 10 г, масло подсолнечное – 210 мл, масло топленое – 90 г.

Ингредиенты для медового сиропа: сахарный песок – 140 г, мед натуральный – 270 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто: яйцо, сахар, соль взбиваем 2–3 минуты до появления небольшой пены, добавляем муку и замешиваем тесто до равномерной консистенции. Готовое тесто разделываем на куски, подкатываем и оставляем в покое на 20–25 минут. Затем раскатываем в пласт толщиной 4–5 мм, нарезаем в виде прямоугольников 3–4 мм или округлых долек, опускаем в кипящий фритюр и прожариваем до желтовато-золотистого цвета.

Технология обжарки полуфабриката: обжарку производим во фритюрнице с погружающейся сетчатой емкостью. Температура обжарки – 180–190 °С. Время обжарки – 3–4 минуты.

В процессе жарки в емкость периодически, примерно через 1,5–2 часа непрерывной работы, добавляем жир до его первоначального уровня.

Приготовление медово-сахарного сиропа: в мед всыпаем сахар и кипятим до состояния карамелизации.

Приготовление чак-чака: обжаренные кусочки теста обливаем горячим медово-сахарным сиропом и перемешиваем до равномерного распределения по поверхности жгутиков или шариков.

Подача блюда: готовый обжаренный чак-чак разделяем на куски определенной массы и придаем желаемую форму (пирамиды, конуса и др.). На 1 порцию – 1–2 шарика или конуса.



«Бәхетле» ҖЧҖ

САРЫ МАЙДА ЧӘК-ЧӘК

Камыр өчен кирәк: 388 г югары сортлы бодай оны, 5 тавык йомыркасы, 20 г шикәр комы, 10 г тоз, 299 г сары май.

Баллы сироп өчен кирәк: 130 г шикәр комы, 270 г чын бал.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Камыр өчен: йомырка, шикәр комы һәм тозны 2–3 минут дәвамында күбекләнгәнче туглый-быз, шуннан соң он өстибез һәм камырга әй-ләнгәнче болгатабыз. Әзер камырны өлешләр-гә бүлгәләп, 20–25 минутка калдырып торабыз. Аннары 4–5 мм калынлыкта җәеп, 3–4 мм лы турыпочмак яисә түгәрәк рәвешендә кискәләп, төшләр ясыйбыз кайнап торган майга салып саргылт-алтынсу төскә кергәнче кыздырабыз.

Ярымфабрикатны кыздыру ысулы: әлеге төшләр-не челтәрле сыешлыкка салып 180–190 °С, кайнап торган майда аз-азлап 3–4 минут кыздырабыз. 1,5–2 сәгать өзлексез кыздырганда сыешлыкка беренчел дәрәҗәгә җиткәнче май өстәп тора-быз.

Баллы-шикәрле сироп әзерләү ысулы: балга шикәр комын салабыз һәм кайнатабыз.

Чәк-чәк әзерләү ысулы: кыздырылган кисәк-чекләргә баллы-шикәрле кайнар сироп агыза-быз һәм барысына да сеңеп беткәнче яхшылап болгатабыз.

Табынга бирү: кыздырылган әзер чәк-чәкне билгеле бер өлешләргә бүлеп алып, үзебез теләгән форма бирәбез (пирамида, шар, конус, һ. б.). 1 өлешкә – 1–2 шар яисә конус.

ООО «Бахетле»

ЧАК-ЧАК НА ТОПЛЕНОМ МАСЛЕ

Ингредиенты для теста: мука пшеничная выс-шего сорта – 388 г, яйца куриные – 5 шт., сахар-ный песок – 20 г, соль – 10 г, масло топленое – 299 г.

Ингредиенты для медового сиропа: сахарный песок – 130 г, мед натуральный – 270 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто: яйцо, сахар, соль взбиваем 2–3 минуты до появления небольшой пены, добавляем муку и замешиваем тесто до равномерной консистен-ции. Готовое тесто разделываем на куски, под-катываем и оставляем в покое на 20–25 минут. Затем раскатываем в пласт толщиной 4–5 мм, нарезаем в виде прямоугольников 3–4 мм или округлых долек, опускаем в кипящий фритюр и прожариваем до желтовато-золотистого цвета.

Технология обжарки полуфабриката: обжарку производим во фритюрнице с погружающей-ся сетчатой емкостью. Температура обжар-ки – 180–190 °С. Время обжарки – 3–4 минуты. В процессе жарки в емкость периодически, примерно через 1,5–2 часа непрерывной ра-боты, добавляем жир до его первоначального уровня.

Медово-сахарный сироп: в мед всыпаем сахар и кипятим.

Чак-чак: обжаренные кусочки теста обливаем горячим медово-сахарным сиропом и переме-шиваем до равномерного распределения по поверхности жгутиков или шариков.

Подача блюда: готовый обжаренный чак-чак разделяем на куски определенной массы и придаем желаемую форму (пирамиды, конуса и др.). На 1 порцию – 1–2 шарика или конуса.

«Туган авылым» ресторaны

МЕРЕНГАЛЫ ЛИМОН ПИРОГЫ

Кирәк: 500 г уалучан камыр, 500 г шикәр комы, 4 данә йомырка, 50 г майлы он валчыгы, 1 лимон.

Уалучан камыр өчен: 200 г атланмай, 2 йомырка, 100 г каймак, 150 г шикәр комы, 10 г көпшәкләгеч, 600 г он.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Уалучан камырны, кырыйларын күтәртеп, табаның төбенә җәеп салабыз.

Меренганы әзерләү ысулы: йомырканың агын шикәр белән күпертеп туглыйбыз.

Лимон белән шикәрдән татлы катнашма әзерлибез һәм меренгага өстибез, ипләп кенә болгатабыз.

Әзер массаны камыр өстенә җәябез, майлы он валчыгы сибәбез (50 г атланмай, 2 аш кашыгы шикәр комы һәм 4 аш кашыгы онны бертөрле валчык хәленә җиткәнче уарга).

1 сәгать дәвамында 90 °С кызулыктагы мичтә пешерәбез.

Табынга бирү: лимон һәм җиләк-җимешләр белән матур итеп бизәп, өлешләп кисәбез һәм табынга чыгарабыз.

Ресторан «Туган авылым»

ЛИМОННИК ПОД МЕРЕНГОЙ

Ингредиенты: песочное тесто – 500 г, сахарный песок – 500 г, яйцо – 4 шт., сахарно-мучная крошка – 50 г, лимон – 1 шт.

Ингредиенты для песочного теста: масло сливочное – 200 г, яйца – 2 шт., сметана – 100 г, сахарный песок – 150 г, разрыхлитель – 10 г, мука – 600 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Песочное тесто укладываем на дно сковороды, приподняв бортики.

Приготовление меренги: сахар взбиваем с белками до образования пышной устойчивой пены.

Из лимона с сахаром готовим конфитюр, добавляем его в меренгу и аккуратно перемешиваем.

Выкладываем готовую массу на тесто. Посыпаем сахарно-мучной крошкой (50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарного песка и 4 столовые ложки муки растереть до однородной крошки).

Выпекаем при температуре 90 °С в течение одного часа.

Подача блюда: нарезаем порционно и красиво подаем, украсив лимоном, ягодами по вкусу.



«Туган авылым» ресторaны

ӨЙДӘ ПЕШКӘН «БОРОДИНСКИЙ» ИПИЕ

Кирәк: 1 кг арыш оны, 1,4 кг югары сортлы бодай оны, 600 г «Бородино» катнашмасы, 210 г шикәр, 45 г тоз, 24 г чүпрә, 30 г кориандр, 20 г көпшәкләгеч, 2 250 мл су, 100 г сосла.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Оеткы әзерләү: бер савытка чүпрә, 150 мл җылы су һәм 150 г арыш онын салып, болгатабыз. Савытның өстен тастымал белән каплап, җылы урында дүрт сәгать чамасы кабарып чыкканчы тотабыз.

«Бородино» катнашмасы, тоз, кориандр, сосланы бергә болгатып, су өстибез. Әлеге массаны оеткыга кушабыз һәм он сибәбез. 2 сәгать дәвамында ябышкак, үзле камырның кабарганын көтәбез. Духовканы 180 °С ка кадәр җылытабыз. Ипине формага кертәбез һәм калай табада пешерәбез.

Табынга бирү: өлешләп кисеп, махсус кәрзингә салабыз һәм, җитен тастымал белән каплап, өстәлгә куябыз.

Ресторан «Туган авылым»

ДОМАШНИЙ «БОРОДИНСКИЙ» ХЛЕБ

Ингредиенты: мука ржаная – 1 кг, мука пшеничная высшего сорта – 1,4 кг, смесь «Бородино» – 600 г, сахар – 210 г, соль – 45 г, дрожжи – 24 г, кориандр – 30 г, разрыхлитель – 20 г, вода – 2 250 мл, сусло – 100 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление опары: смешиваем в одной чашке дрожжи, 150 г теплой воды и 150 г ржаной муки. Чашку закрываем пленкой и отправляем в теплое место на четыре часа до появления шапки.

Смешиваем смесь «Бородино», соль, кориандр, сусло и добавляем воду. Вливаем эту массу в опару и добавляем муку. Получается липкое и вязкое тесто, которое оставляем на 2 часа для подъема. Разогреваем духовку до 180 °С. Формуем хлеб и запекаем на противне.

Подача блюда: в накрытой льняной салфеткой корзинке нарезанным порционно.



«Чирәм» ресторан

КОШ ТЕЛЕ

Кирәк: 1 аш кашыгы шикәр комы, 2 аш кашыгы сөт, 500 г югары сортлы бодай оны, 1 чәй калагы көпшәкләгеч, 5 йомырка, тәменчә тоз, кыздыру өчен 50 г сары май, өстенә сибәр өчен шикәр оны.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Күрсәтелгән ингредиентлардан камыр ясыйбыз, 5 минут ял иттергәннән соң, юка гына итеп җәябез. Камырны кыек шакмаклар (ромбиклар) рәвешендә кисәбез, кайнар майда алтынсу төскә кергәнче кыздырабыз. Артык маен бетерү өчен тастымалга салабыз.

Табынга бирү: әзер кош телен тәлинкәгә матур итеп тезеп, өстенә шикәр оны сибәбез.

Ресторан «Чирэм»

ХВОРОСТ «КОШ ТЕЛЕ»

Ингредиенты: сахар – 1 столовая ложка, молоко – 2 столовые ложки, мука пшеничная высшего сорта – 500 г, разрыхлитель – 1 чайная ложка, яйцо – 5 шт., соль – по вкусу, топленое масло для обжаривания – 50 г, пудра сахарная для обсыпки.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замешиваем из приведенных ингредиентов тесто, даем постоять 5 минут и затем тонко раскатываем. Нарезаем тесто ромбиками при помощи кондитерского колесика, обжариваем во фритюре до золотистого цвета. Выкладываем на салфетку для удаления лишнего масла.

Подача блюда: готовый кош теле укладываем красиво на тарелку. Сверху через сито посыпаем сахарной пудрой.



«Әкият» ресторaны

ҖИЛӘК һӘМ КАЙМАКЛЫ КРЕМ БЕЛӘН КОРТ

Бер өлешкә кирәк: 50 г корт, 25 г җир җиләге, 2 г пекан чикләвеге, 60 г корт белән десерт өчен крем.

Крем өчен: 560 г каймак, 560 г кайнатып куертылган сөт.

Табынга бирү өчен: вакланган боз, сыек азот.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Крем: куертылган сөтне 6 сәгать дәвамында кайнатабыз (яки әзерне сатып алабыз, әмма үзең кайнатканы күпкә тәмлерәк). Кайнатып куертылган сөтне каймак белән туглыйбыз.

Кортны кокос кабыгына салабыз, өстенә туралган җиләкләр һәм пекан чикләвеге сибәбез, соус салабыз.

Табынга бирү: тәлинкәгә вакланган боз салабыз. Өстенә әзер десерт белән кокос чикләвеге куябыз. Боз өстенә сыек азот агызабыз һәм төтәп торган десертны табынга чыгарабыз.

Ресторан «Сказка»

КОРТ С ЯГОДАМИ И СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты на одну порцию: корт – 50 г, клубника свежая – 25 г, орехи пекан – 2 г, крем для десерта с кортом – 60 г.

Для крема: сметана – 560 г, молоко сгущенное вареное – 560 г.

Для подачи: лед фраппе, жидкий азот.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крем: отвариваем сгущенное молоко в течение 6 часов (или покупаем готовое, но отваренное самостоятельно намного вкуснее). Отваренное сгущенное молоко перемешиваем со сметаной.

Корт выкладываем в скорлупу от кокоса, посыпаем его нарезанными ягодами и обжаренным орехом пекан, поливаем все соусом.

Подача блюда: на тарелку выкладываем измельченный лед. Сверху ставим орех кокоса с готовым десертом. На лед выливаем жидкий азот и подаем дымящийся десерт.



«Татар утары» ресторaны

ТАТАР КАБАРТМАСЫ «ЮКА»

Кирәк: 600–800 г югары сортлы бодай оны, 3 йомырка, 200–250 мл сөт, 20 г каймак, 50 г шикәр комы, 2 г чәй содасы, 100 г атланмай.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Төче камыр әзерлибез. Савытка сөт салабыз, йомырка сытабыз, каймак, шикәр комы, эретелгән атланмай өстәп, яхшылап болгатабыз. Шуннан соң он һәм чәй содасы өстәп, камыр басабыз. 20 минут чамасы үзләндерәбез. 100 г лы кисәкләргә бүләбез һәм, урталарында киртек ясап, 1,5 мм калынлыкта җәябез. Һәр түгәрәкне ике яктан да алсу төскә кергәнче майлы табада пешерәбез.

Табынга бирү: кайнар кабартмаларны өстәлгә зур тәлинкәгә өеп куеп чыгарабыз. Бал, повидло яки кайнатма белән бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ТАТАРСКАЯ ЛЕПЕШКА «ЮКА»

Ингредиенты: мука пшеничная высшего сорта – 600–800 г, яйцо – 3 шт., молоко – 200–250 мл, сметана – 20 г, сахарный песок – 50 г, сода пищевая – 2 г, масло сливочное – 100 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим сдобное пресное тесто. В миску наливаем молоко, добавляем яйца, сметану, сахар, растопленное сливочное масло и хорошо размешиваем. Затем всыпаем муку с содой и замешиваем тесто. Даем расстояться в течение 20 минут. Делим на кусочки по 100 г и тонко раскатываем толщиной 1,5 мм, сделав надрезы посередине. Каждый круг обжариваем с двух сторон до румяного цвета на сливочном масле.

Подача блюда: горячие лепешки выкладываем стопкой на большую тарелку. Подаем с медом, повидлом или вареньем.



«Татар утары» ресторан

МИЧ КОЙМАГЫ

1 кг онга кирәк: 3–4 йомырка, 25 г бөртекле чүпрә, 60 г шикәр комы, 900 мл сөт, кыздыру өчен 100 мл май, тәменчә тоз, 30 мл үсемлек мае, майлау өчен бер өлешкә 10 г атланмай.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Җылы сөттә чүпрә җебетәбез. Тоз, шикәр комы, йомырка салабыз һәм яхшылап болгатабыз. Йомырканың агын куе күбек хәленә килгәнче аерым күпертеп, камырга пешерер алдыннан гына кушсаң, мич коймагы кабарып торачак. Әзер катнашмага иләнгән он салып, камыр туглыйбыз һәм җылы урынга куябыз. Кабарып менгәч һәм басыла башлагач, ул пешерер өчен әзер дигән сүз.

Табада май җылытабыз, коймакларны алсу төскә кергәнче ике яктан да пешерәбез. Коймакны мичтә, плитә өстендә яисә духовкада кыздырырга мөмкин.

Табынга бирү: тәлинкәгә бер өлеш өчен өчәр коймак куеп, каймак һәм җиләкләр салып бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

КОЙМАК (ТАТАРСКИЕ ОЛАДЬИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ)

Ингредиенты на 1 кг муки: яйцо – 3–4 шт., дрожжи гранулированные – 25 г, сахарный песок – 60 г, молоко – 900 мл, масло для жарки – 100 мл, соль – по вкусу, масло растительное – 30 мл, масло сливочное для обмазки – 10 г на порцию.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления дрожжевых оладий в теплом молоке разводим дрожжи, солим, кладем сахарный песок, яйца и все тщательно перемешиваем. Оладьи по-татарски будут пышнее, если белки яиц отдельно взобьем в густую пену и вмешаем в тесто прямо перед выпечкой. В готовую смесь всыпаем просеянную муку, замешиваем тесто и ставим в теплое место. Когда тесто подойдет, обминаем его и снова ставим в теплое место. После того как тесто поднимется и начнет оседать, оно готово к выпечке.

В сковороде разогреваем масло, выпекаем оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подача блюда: подаем горячими на тарелке по 3 шт. на порцию со сметаной, ягодами.



«Татар утары» ресторaны

ГӨЛБӘНӘК

1 кг камырга кирәк: 10 данә йомырка, 100 мл сөт, бер чеметем тоз, 30 г шикәр комы, 2 г чәй содасы, кыздырыр өчен 800 мл май, өстенә сибәр өчен 100 г шикәр оны.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Камыр әзерлибез. Йомырка сытабыз, шикәр комы, сөт, тәменчә тоз, чәй содасы салып, барысын бергә болгатабыз. Он өстибез һәм каты камыр басабыз. Үзләндерергә куябыз. Әзер камырны 200–250 г лы кисәкләргә бүлгәлибез дә 1–1,5 мм калынлыгында җәябез. Аннан 3–4 мм киңлектәге тасмалар кисәбез, кырыйларына киртекләр ясыйбыз һәм көпшә рәвешендә төрәбез, нәкъ урталарыннан кысабыз да кайнап торган сары майда кыздырабыз. Суытабыз.

Табынга бирү: шикәр оны сибәбез һәм тәлинкәләрдә чәй янына чыгарабыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

ГУЛЬБАНАК (ЦВЕТОК)

Ингредиенты на 1 кг муки: яйца – 10 шт., молоко – 100 мл, соль – щепотка, сахар – 30 г, пищевая сода – 2 г, масло для жарки – 800 мл, сахарная пудра для посыпки – 100 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим тесто. Берем яйца, добавляем сахарный песок, молоко, соль по вкусу, соду и все хорошо перемешиваем. Добавляем муку и замешиваем крутое тесто. Даем расстояться. Готовое тесто делим на куски по 200–250 г и раскатываем их толщиной 1–1,5 мм. Затем нарезаем полоски шириной 3–4 мм, делаем по краям надрезы, сворачиваем в трубочку, сжимаем точно посередине и жарим в кипящем масле. Даем остыть.

Подача блюда: обсыпаем сахарной пудрой и в вазе подаем к чаю.



«Татар утары» ресторaны

ТАЛКЫШ КӘЛӘВӘ

Әлбә өчен кирәк: 200 г эретелгән атланмай, 130 г югары сортлы бодай оны.

Баллы сироп өчен кирәк: 500 г кисәкле шикәр, 250 мл су, 75–100 г бал.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта әлбә әзерлибез. Атланмайны эретәбез, аз-азлап кына он сибә-сибә, берөзлексез болгатып торып, 25–30 минут кыздырабыз. Бертөрле таралып торган масса барлыкка килә. Масса бераз сыеклангач, аның өстенә тигез булып май чыга. Бу әлбә әзер дигәнне аңлата. Әлбәне уттан алабыз да беразга кырыйга куеп торабыз.

Шул арада баллы сироп әзерлибез. Кәстрүлдә бал, су һәм шикәр комын, болгата-болгата, озаклап кайнатабыз. Сиропның әзерлеген әледән-әле тикшереп торабыз. Кайнап торган массаны агач таякчык очына алып, бармак башына тамызабыз да ышкып карыйбыз; әгәр дә бал бөтерелсә, бармакларны аерганда сузылса һәм сынса, кайнатуны туктатабыз.

Аннан соң әзер баллы сиропны тиз генә майлы салкын табага бушатып, салкын су яки кар өстенә куябыз. Шул ук вакытта массаны төрле яктан пычак белән күтәргәләп, катарга ирек бирмибез. Куергач һәм кулга тотарлык булып суынгач, аны куна тактасына алып салабыз. Аннары ике якка аерып тартабыз, очларын бер кулда тоташтырып, урталай бөклибез һәм кабат тарттырабыз (моны масса өзелмәслек итеп бик тиз эшләргә кирәк). Баллы масса югары температуралы булу сәбәпле, аны берьюлы берничә кеше кулдан-кулга йөртеп, ялтырап торган, ак төстә, җылы, сузылучан камыр барлыкка килгәнче тарттыра.

Масса әзер булгач, алдан әзерләнгән әлбәне тиз генә куна тактасына алып салабыз, тигезлибез һәм баллы массаның очларын тоташтырабыз. Аны җылы әлбә өстенә боҗра рәвешендә салып, ике кеше як-якка тарта. Боҗра сузылып беткәч, тиз генә урталай бөклибез дә кабаттан сузабыз. Әлбә үзенә сироп сеңдерә башлаячак, һәм аның җепселләре ак сүскә әвереләчәк. Талкыш кәләвәнең бу уалучан җепселләрен куна тактасына сибәбез. Бармак

Ресторан «Татарская усадьба»

ТАЛКЫШ КАЛЕВЕ

Ингредиенты для альбы: масло сливочное (топленое) – 200 г, мука пшеничная высшего сорта – 130 г.

Ингредиенты для сладкого сиропа: сахар кусковой – 500 г, вода – 250 мл, мед – 75–100 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала приготовим альбу. Растапливаем сливочное масло и постепенно всыпаем муку и жарим ее, непрерывно помешивая, в течение 25–30 минут. Получается рассыпчатая масса, которая постепенно становится однородной по цвету. Когда масса станет жидковатой, т. е. на ней выступит масло, альба готова. Ее снимаем с огня и даем постоять.

В это время готовим сладкий (медовый) сироп. Смешиваем в кастрюле мед с водой и сахарным песком и кипятим довольно долго. Периодически проверяем готовность сиропа: берем на кончик шпажки немного сиропа, капаем на палец и растираем. Если сироп собирается в комочек, тянется при разжимании пальцев и с хрустом ломается, перестаем кипятить.

Далее готовый медовый сироп быстро выливаем в холодную сковороду, смазанную маслом, и ставим ее в холодную воду или на снег. При этом нужно поддевать массу со всех сторон ножом, не давая ей затвердеть. После того как она немного затвердеет, перекладываем со сковороды на разделочную доску. Когда масса остынет и загустеет настолько, что ее можно будет взять в руки, растягиваем массу, складываем ее вдвое, соединив концы в одной руке, затем снова растягиваем и т. д. (эту операцию производим очень быстро – так, чтобы масса не обрывалась). Так как сладкая масса имеет высокую температуру, ее нужно растягивать одновременно нескольким людям, передавая из руки в руки, до образования белой, блестящей теплой тянучей массы.

Когда масса готова, быстро выкладываем приготовленную альбу на разделочную доску, разравниваем и слепляем концы сладкой массы, складываем ее кольцом поверх теплой альбы и вдвоем растягиваем в стороны. Когда кольцо растянется, быстро складываем его вдвое и снова растягиваем. Альба начнет впитывать в себя

белән тыгызлап, махсус формага тутырабыз, һәм алардан талкыш кәләвә барлыкка килә. Пирамида формасындагы талкыш кәләвәне капкачлы савытка күчереп салып, салкын урынга куябыз.

Табынга бирү: матур итеп тезелгән талкыш кәләвәне табынга вазаларга салып чыгарабыз.

сироп, и его нити станут белыми волокнами. Эти хрупкие волокна талкыш калеве рассыпаем на разделочной доске: прессуя пальцами, наполняем ими форму и потом выбиваем из нее талкыш калеве. Сформованные пирамидки перекладываем в закрывающуюся посуду и выносим на холод.

Подача блюда: красиво расставленные талкыш калеве подаем в вазе на стол.



«Татар утары» ресторaны

ПӘХЛӘВӘ

Кирәк: әзер камыр, 300–350 г чистартылган әстерхан чикләвеге, 300 г сары май, 200–300 г шикәр комы, 300–400 г бал, тәменчә тоз, 2 данә йомырка.

Камыр өчен кирәк: 500 г югары сортлы бодай оны, 2 данә йомырка, 150 г каймак, 150 мл сөт, 50 г атланмай, 6 г коры чүпрә, 1 чәй кашыгы шикәр комы, тәменчә тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек: чистартылган әстерхан чикләвекләрен табада киптерәбез дә иттарткычтан чыгарабыз, шикәр комы өстибез һәм яхшылап болгатабыз.

Әзер камырны 150 шәр граммлы 6–8 кисәккә бүләбез, түгәрәкләп әвәлибез. Берсен юка гына итеп җәеп, майлы табага салабыз, өстен майлыйбыз, вакланган чикләвек һәм шикәр комы сибәбез. Аннан соң икенче кисәкне җәябез дә беренчесе өстенә салабыз – шулай 6–8 тапкыр кабатлыйбыз. Өстәге һәм астагы җәймәләрнең кырыйларын чеметеп ябыштырабыз. Пәхләвәнең өстенә су белән туглап сыегайтылган йомырка сарысы сылыйбыз. Шакмак яки ромб рәвешендә кисәбез, өстенә эретелгән май агызабыз һәм духовкага куябыз.

Аерым савытта бал кайнатабыз. Әзер булырга 30 минут кала, пәхләвәне алабыз, сыек бал агызабыз да кире духовкага куябыз.

Табынга бирү: әзер десертны матур тәлинкәгә салабыз, өлешләргә бүләбез һәм өстәлгә чыгарабыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

ПЕХЛЕВЕ

Ингредиенты: готовое тесто, очищенные грецкие орехи – 300–350 г, топленое масло – 300 г, сахарный песок – 200–300 г, мед – 300–400 г, соль – по вкусу, яйцо – 2 шт.

Ингредиенты для теста: мука пшеничная высшего сорта – 500 г, яйцо – 2 шт., сметана – 150 г, молоко – 150 мл, сливочное масло – 50 г, дрожжи сухие – 6 г, сахар – 1 чайная ложка, соль – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Начинка: очищенные грецкие орехи подсушиваем на сковороде, пропускаем через мясорубку, добавляем сахарный песок и тщательно перемешиваем.

Готовое тесто разрезаем на 6–8 кусков весом по 150 г, скатываем в виде маленьких колобков. Затем тонким слоем раскатываем кусок теста, перекладываем его на смазанную маслом сковороду, смазываем сверху маслом и посыпаем измельченными орехами с сахаром. После этого раскатываем следующий пласт теста, кладем его на первый и повторяем все операции 6–8 раз. Приготовленное таким образом пехлеве смазываем сверху яичным желтком, взбитым и разбавленным водой, разрезаем на куски в виде кубиков или ромбов, заливаем срезы распущенным маслом и ставим в духовку.

В отдельной посуде кипятим мед. За 30 минут до готовности достаем пехлеве заливаем жидким медом и ставим обратно в духовку.

Подача блюда: готовый десерт выкладываем на красивую тарелку, делим на порции, даем остыть и подаем на стол.



«Татар утары» ресторaны

КАЙМАК ПИРОГЫ

Камыр өчен кирәк: 300–350 г югары сортлы бодай оны, 1 йомырка, 30 г атланмай, 100 мл сөт, 10 г шикәр комы, 6 г коры чүпрә, 4 г тоз.

Эчлек өчен кирәк: 500 г каймак, 80 г шикәр комы, 4 г ванилин, 4 йомырка.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек әзерләү өчен җамаякка йомыркаларны ватып туглыйбыз, каймак, шикәр комы, ваниль шикәр өстибез һәм бертөрле масса килеп чыкканчыга кадәр яхшылап болгатабыз.

35–40 °С лы җылы сөткә коры чүпрә, шикәр комы, тоз һәм йомырка салабыз. Иләнгән онны кушып, камыр басабыз. Басып бетерер алдыннан атланмай өстибез, камыр бертөрле куелыкка килгәнче һәм савытның кырыеннан җиңел генә куба башлаганчы болгатабыз. Әзер камырның өстен каплыйбыз һәм кабарыр өчен 3–4 сәгатькә җылы урынга куябыз. Күләме 1,5 тапкыр арткач, аны 1–2 минут дәвамында күл белән баскалап төшерәбез, кабат күтәрелсен өчен тагын җылы урынга куябыз.

Әзер камырны түгәрәкләп җәябез, кырыйларын бераз күтәртеп, майлы табага салабыз. Камыр өстенә тигез итеп эчлекне салабыз. Эчлек әзерләү өчен җамаякка йомырка сытып салабыз, болгатабыз, каймак, шикәр комы, ванилин өстибез, бертөрле масса барлыкка килгәнче яхшылап болгатабыз. 200–220 °С кызулыкта 30–40 минут пешерәбез.

Табынга бирү: әзер пирогны суытабыз, өлешле кисәкләргә бүләбез һәм чәй янына куябыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

СМЕТАННИК

Ингредиенты для теста: мука пшеничная высшего сорта – 300–350 г, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 30 г, молоко – 100 мл, сахар – 10 г, дрожжи сухие – 6 г, соль – 4 г.

Ингредиенты для начинки: сметана – 500 г, сахар – 80 г, ванильный сахар – 4 г, яйцо – 4 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления начинки в миску разбиваем яйца, взбиваем их, добавляем сметану, сахарный песок, ванильный сахар и хорошо перемешиваем до получения однородной массы.

В теплое молоко с температурой 35–40 °С вводим сухие дрожжи, сахар, соль и яйцо. Всыпаем просеянную муку и замешиваем тесто. Перед окончанием замеса вводим в тесто растопленное сливочное масло, вымешиваем, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок посуды. Готовое тесто закрываем и ставим на 3–4 часа для брожения в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, обминаем его в течение 1–2 минут и ставим обратно в теплое место, чтобы оно опять поднялось.

Подготовленное тесто раскатываем, придаем круглую форму и укладываем на смазанную маслом сковороду, слегка приподнимая края. На поверхность теста выкладываем начинку, равномерно распределяя по всей поверхности. Выпекаем при температуре 200–220 °С в течение 30–40 минут.

Подача блюда: остужаем готовый пирог, нарезаем на порционные куски и подаем к чаю.



«Мич» ресторанының

ТАТЛЫ РУЛЕТ

Кирәк: 200 г күрәгә, 200 г әстерхан чикләвеге, 30 г куертылган сөт, 20 г йөзем, 15 г атланмай, 150 г как.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Суда йомшартылган күрәгәне иттарткычтан чыгарабыз. Әстерхан чикләвеген ваклыйбыз. Кәстрүлдә күрәгә, чикләвек, йөзем, куертылган сөт, йомшартылган атланмайны бергә болгатабыз.

Какны өстәлгә җәябез, аңа әлеге эчлекне салабыз һәм рулет итеп төрәбез, азык-төлек пленкасына төреп, суыткычка куябыз.

Табынга бирү: рулетны 1,5–2 см калынлыктагы өлешләргә кисеп, матур итеп тәлинкәгә тезәбез.

Ресторан «Печь»

СЛАДКИЙ РУЛЕТ

Ингредиенты: курага – 200 г, грецкий орех – 200 г, сгущенное молоко – 30 г, изюм – 20 г, сливочное масло – 15 г, пастила – 150 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вымоченную в воде курагу пропускаем через мясорубку. Грецкие орехи мелко нарезаем. Перемешиваем в миске курагу, орех, изюм, сгущенное молоко, размягченное сливочное масло.

Пастилу раскладываем на столе, на нее выкладываем начинку и заворачиваем в виде рулета в пищевую пленку. Убираем в холодильник.

Подача блюда: рулет нарезаем кусочками толщиной 1,5–2 см и красиво выкладываем на тарелку.



«Каз» ресторaны

«ТАТЛЫ» ДЕСЕРТЫ

Кирәк: 50 г караҗимеш, 50 г күрәгә, 20 г әстерхан чикләвеге, 25 г куертылган сөт, 50 г «Креметте» сыры, 150 г как.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Караҗимеш белән күрәгәне суга салып, бераз йомшартабыз һәм төшләрен алып, вак шакмаклар рәвешендә турыйбыз. Чикләвекне табада кыздырабыз һәм төйгеч белән төябез. Сырны куертылган сөт белән кушып, бертөрле масса барлыкка килгәнче болгатабыз. Әлеге массага чикләвек һәм кипкән җимешләрне салабыз, барысын бергә яхшылап болгатып, тигез катлам итеп как өстенә сылыйбыз. Какны рулет рәвешендә бөтерәбез, азык-төлек пленкасына төреп, 1 сәгатькә суыткычка куябыз.

Табынга бирү: рулетны 1,5–2 см калынлыктагы кисәкләргә турыйбыз һәм тәлинкәләрдә чәй янына бирәбез.

Ресторан «Гусь»

ДЕСЕРТ «ТАТЛЫ»

Ингредиенты: чернослив – 50 г, курага – 50 г, орех грецкий – 20 г, сгущенное молоко – 25 г, сыр «Креметте» – 50 г, пастила – 150 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернослив и курагу замачиваем и удаляем косточки, после чего нарезаем мелкими кубиками. Орехи обжариваем и измельчаем. Сыр смешиваем со сгущенным молоком до однородности. В полученную массу добавляем орехи и сухофрукты, все перемешиваем и выкладываем на лист пастилы ровным слоем. Сворачиваем пастилу в рулет, стягивая ее пищевой пленкой. Убираем в холодильник на час.

Подача блюда: рулет нарезаем кусочками толщиной 1,5–2 см, выкладываем на тарелку и подаем к чаю.



«Мич» ресторанының

ХУШ-ИСЛЕ ТАТАР ҮЛӘННӘРЕ ҺӘМ КОРТ БЕЛӘН ПАННА-КОТТА

Кирәк: 500 г сөт өсте, 250 мл сөт, 100 г шикәр комы, 3 бөртек желатин, 50 г татар үләннәре (мәтрүшкә, бөтнек).

Бизәү өчен: 20 г корт, 20 г гранола[16], 10 г җиләк-җимеш.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Сөт өстенә шикәр, сөт салып туглыйбыз һәм кайнатып чыгарабыз. Аннары бераз суытабыз һәм татар үләннәре кушабыз. 80 °С ка кадәр җылытабыз да, 60 °С ка кадәр суытып, бераз болгатабыз, аннары суда алдан җебетеп куелган желатин бөртекләрен салабыз һәм ул эреп беткәнче туглыйбыз. Соңыннан катнашманы креманкага бушатып, суыткычка куябыз.

Табынга бирү: суыткычтан алабыз, өстенә корт һәм гранола сибәбез. Сезонлы җиләк-җимеш белән бизибез.

Ресторан «Печь»

ПАННА-КОТТА С АРОМАТОМ ТАТАРСКИХ ТРАВ И КОРТОМ

Ингредиенты: сливки – 500 г, молоко – 250 г, сахар – 100 г, желатин – 3 листа, татарские травы (душица, мята) – 50 г.

Для украшения: корт – 20 г, гранола[17] – 20 г, ягоды – 10 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливки, молоко, сахар перемешиваем и доводим до кипения. Затем немного охлаждаем и добавляем татарские травы. Нагреваем до 80 °С, затем охлаждаем до 60 °С и, слегка помешивая, кладем в молочную смесь предварительно размоченные листы желатина и помешиваем до тех пор, пока они не растворятся. Далее наливаем массу в креманку и убираем в холодильник до застывания желе.

Подача блюда: достаем из холодильника, сверху насыпаем корт и гранолу. Украшаем сезонными ягодами.

16 Гранола – кетердәп торган хәлгә җиткереп, кыздырып пешерелгән, төелгән солы ярмасы һәм чикләвекләрдән ясалган мюсли.

17 Гранола – снек, содержащий запеченные до хрустящего состояния сплющенную овсяную крупу, орехи, мед и др.



«Мич» ресторан

ШОКОЛАДЛЫ ШИРБӘТ

Кирәк: 270 г шикәр комы, 67 г 33 %лы сөт өсте, 130 г йөзем, 50 г кешью чикләвеге, 50 г миндаль чикләвеге, 50 г урман чикләвеге, 120 г уалучан камыр, 130 г сөттән ясалган шоколад, майлар өчен 20 мл үсемлек мае.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Камыр әзерлибез. 300 г атланмайны үзле хәлгә килгәнче туглыйбыз, тоз белән 1 йомырка өстибез һәм кабат туглыйбыз. Югары сортлы иләнгән бодай онын (420 г) салып, туглауны дәвам итәбез. Суык су салабыз һәм камыр басабыз. Беразга калдырып торабыз.

Уалучан камырдан 4 мм лы җәймә җәеп, коры табага салабыз һәм 230–250 °С та кыздырабыз. Әзер кабартмаларны суытабыз һәм кисәкләргә бүлгәлибез.

Формага пергамент кәгазь җәябез һәм аны майлыйбыз.

Шикәрне карамельгә әйләндерәбез. Калын төпле кәстрүлгә, шикәр белән болгатып, 2 аш кашыгы салкын су салабыз. Кайнар сөт өсте өстибез һәм уртача утта куерганчы 20 минут пешерәбез. Аннары эретелгән шоколад агызабыз, вакланган чикләвек, йөзем сибәбез. Катнашмага пешкән кабартма (корж) валчыклары өстибез һәм болгатабыз. Турыпочмаклы формага бушатып, катырабыз.

Табынга бирү: әзер массаны шакмаклап кисәбез һәм чәй янына бирәбез. Чикләвекләр белән бизибез.

Ресторан «Печь»

ШЕРБЕТ ШОКОЛАДНЫЙ

Ингредиенты: сахар – 270 г, сливки 33%-ные – 67 г, изюм – 130 г, кешью – 50 г, миндаль – 50 г, фундук – 50 г, песочное тесто – 120 г, шоколад молочный – 130 г, масло растительное на смазку – 20 мл.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим тесто: 300 г сливочного масла взбиваем, пока оно не станет пластичным, добавляем 1 яйцо с солью и снова взбиваем. Всыпаем порцию просеянной пшеничной муки высшего сорта (420 г) и продолжаем вымешивать. Добавляем ледяную воду и замешиваем тесто. Даем расстояться.

Из песочного теста раскатываем пласт толщиной 4 мм, кладем его на сухой противень и выпекаем при температуре 230–250 °С. Готовый корж остужаем и ломаем на кусочки.

Подготавливаем форму, выстилаем пергаментной бумагой и смазываем растительным маслом.

Карамелизируем сахар. Выливаем 2 столовые ложки холодной воды в кастрюлю с тяжелым дном, смешивая с сахаром. Вливаем горячие сливки и варим 20 минут до загустения (на среднем огне). Затем добавляем растопленный шоколад, всыпаем измельченные орехи, изюм. В смесь добавляем кусочки выпеченного коржа и перемешиваем. Заливаем в прямоугольную форму и замораживаем.

Подача блюда: готовую массу нарезаем кубиками и подаем к чаю. Украшаем орехами.



«Алан Аш» кафесы

ЭРЕМЧЕКЛЕ ҺӘМ ЧИЯЛЕ АЧЫК БӘЛЕШ

Кирәк: сибеп җибәрү өчен 10 г югары сортлы бодай оны, 5 мл үсемлек мае, эчлек өчен 300 г йөземле эремчек, 200 г чия фаршы, 550 г чүпрә камыры.

Чүпрәдән камыр кую өчен: 550 г он, 1 йомырка, 4 г тоз, 4 мл үсемлек мае, 10 г шикәр комы, 3 г коры чүпрә, 220 мл су.

Эремчекле эчлек өчен: 400 г эремчек, 100 г шикәр комы, 3 йомырка, тәменчә ванилин.

Чия фаршы ясау өчен: туңдырып җебетелгән яисә яңа гына җыелган 150 г чия, 50 г шикәр комы, 1 аш кашыгы крахмал.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Чүпрәдән камыр куябыз: 35–40 °С ка кадәр җылытылган суга тоз, шикәр комы, йомырка, суда эретелгән һәм сөзелгән чүпрәне кушабыз. Шуннан соң он сибеп, камыр туглыйбыз да әчетер өчен җылы урынга алып куябыз. Әчегән вакытында камырга бәргәләп, 2–3 тапкыр кире үз халәтенә кайтарабыз.

Пирог ике өлештән – эремчек һәм чиядән тора.

Эремчекле эчлек әзерлибез: эремчекне шикәр комы белән болгатабыз, йомырка, йөзем һәм ванилин өстибез. Барысын бергә бертөрле масса барлыкка килгәнче болгатабыз.

Камырны өч өлешкә бүләбез. Беренче өлешне җәябез һәм майлы табага урнаштырабыз. Өстенә эремчекле эчлекне тигезләп салып чыгабыз. Юка гына итеп җәелгән икенче өлеш белән каплыйбыз. Өстенә шикәр комы һәм крахмал белән катнаштырылган чияне салабыз. Өстәге камыр катламын чәчәкләр һәм чәчәк тажлары рәвешендә урнаштырабыз, кырыйларын матур итеп чеметеп тоташтырабыз.

Бәлешне яхшылап җылытылган духовкада 40–45 минут пешерәбез.

Табынга бирү: суынгач, өлешләп кисәбез дә тәлинкәләргә куябыз.

Кафе «Алан Аш»

БЭЛИШ ОТКРЫТЫЙ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ

Ингредиенты: мука пшеничная высшего сорта для посыпки – 10 г, растительное масло – 5 мл, начинка творожная с изюмом – 300 г, фарш из вишни – 200 г, дрожжевое тесто – 550 г.

Ингредиенты для дрожжевого теста: мука – 550 г, яйцо – 1 шт., соль – 4 г, растительное масло – 4 мл, сахарный песок – 10 г, дрожжи сухие – 3 г, вода – 220 мл.

Ингредиенты для творожной начинки: творог – 400 г, сахар – 100 г, яйцо – 3 шт., ванилин – по вкусу.

Ингредиенты для фарша из вишни: размороженная или свежая вишня – 150 г, сахар – 50 г, крахмал – 1 столовая ложка.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто дрожжевое: в воду, подогретую до температуры 35–40 °С, вводим предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйца. Всыпаем муку и замешиваем тесто. Затем убираем его в теплое место для брожения. В процессе брожения тесто обминаем 2–3 раза.

Пирог состоит из двух слоев – творога и вишни.

Готовим творожную начинку: творог смешиваем с сахаром, добавляем яйца, изюм и ванилин. Все перемешиваем до однородной массы.

Делим тесто на три порции. Первую порцию раскатываем и укладываем на смазанную маслом сковороду. Сверху равномерно выкладываем творожную начинку. Накрываем тонко раскатанным следующим пластом. Укладываем сверху вишню, заправленную сахаром и крахмалом. Верхний слой теста укладываем в виде цветков и лепестков, края красиво защипываем.

Пирог выпекаем 40–45 минут в хорошо разогретой духовке.

Подача блюда: остужаем, разрезаем на кусочки и выкладываем на тарелку.



«Алан Аш» кафесы

ЧИЯ БЕЛӘН КЕЧКЕНӘ КАЙМАК ПИРОГЫ

Чүпрә камыры өчен кирәк: 370 г югары сортлы бодай оны, 4 г тоз, 5 мл үсемлек мае, 10 г шикәр комы, 3 г коры чүпрә, 220 мл су, 1 йомырка.

Бер өлеш эчлек өчен кирәк: 60 г каймак, 1 йомырка, 20 г шикәр комы, 20 г туңдырылган чия.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек: йомырка туглыйбыз, шикәр комы сибеп болгатабыз. Каймак, тәменчә ванилин өстибез һәм бертөрле масса барлыкка килгәнче уабыз.

Чүпрә камыры: 35–40 °С ка кадәр җылытылган суга тоз, шикәр комы, йомырка һәм суда эретелгән һәм сөзелгән чүпрәне кушабыз. Шуннан соң он сибеп, камыр басабыз да әчетер өчен җылы урынга алып куябыз. Кабарган вакытта камырны күл белән баскалап, 2–3 тапкыр кире үз халәтенә кайтарабыз. Әзер камырны 50 шәр граммлы өлешләргә бүлгәлибез, җәябез һәм формага урнаштырабыз. Шуннан соң төбенә чия салабыз, аның өстенә каймактан ясалган эчлекне агызабыз да үзләндерәбез. Аннары 160 °С кызулыктагы духовкада 30 минут пешерәбез.

Табынга бирү: табынга бераз суынгач чәй янына бирәбез.

Кафе «Алан Аш»

МИНИ-СМЕТАННИК С ВИШНЕЙ

Ингредиенты для дрожжевого теста: мука пшеничная высшего сорта – 370 г, соль – 4 г, растительное масло – 5 мл, сахарный песок – 10 г, дрожжи сухие – 3 г, вода – 220 мл, яйцо – 1 шт.

Ингредиенты для начинки на одну порцию: сметана – 60 г, яйцо – 1 шт., сахарный песок – 20 г, замороженная вишня – 20 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Начинка: взбиваем яйцо, всыпаем сахар и перемешиваем. Добавляем сметану, по желанию ванилин и растираем в однородную массу.

Тесто дрожжевое: в подогретую воду (35–40 °С) вводим предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйца. Всыпаем муку и замешиваем тесто. Затем убираем его в теплое место для брожения. В процессе брожения тесто обминаем 2–3 раза. Приготовленное дрожжевое тесто делим на порции по 50 г, раскатываем их и укладываем в круглую форму. Сверху ровным слоем кладем вишню и заливаем начинкой из сметаны. Даем расстояться. Выпекаем при температуре 160 °С в течение 30 мин.

Подача блюда: слегка остудив, подаем к чаю.



«Мич» ресторан

ГӨБӘДИЯ

Кирәк: 300 г пешкән дөге, 4 данә пешкән йомырка, 200 г корт, 150 г йөзем, 40 г атланмай, 80 г шикәр комы, 480 г уалучан камыр.

Уалучан камыр өчен кирәк: 2 данә йомырка, 100 г каймак, 180 г шикәр комы, 500 г он.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Каймак, йомырка, он һәм шикәр комыннан уалучан камыр басабыз да ярты сәгатькә суыткычка куябыз. Аннары камырны 2 өлешкә бүләбез. 320 граммлысы – гөбәдиянең аскы, 160 граммлысы өске өлешенә була.

Камырны астагы өлеш өчен түгәрәкләп җәябез һәм табага урнаштырабыз. Өстенә эчлекне салып чыгабыз: беренче катлам – атланмай һәм шикәр комы кушылган пешкән дөге; икенче катлам – шикәр комы белән болгатылган корт; өченче катлам – кыргычтан уылган пешкән йомырка; дүртенче катлам – йөзем. Калган камырдан гөбәдиянең капкачын җәябез һәм аны, толым кебек үреп, аскы өлеш белән тоташтырабыз. Өстенә шикәр комы сибәбез һәм эретелгән атланмай сөртәбез. Духовкада 180 °С та 40 минут пешерәбез.

Табынга бирү: кайнар пирогны өлешләргә кисәбез һәм тәлинкәдә чәй янына бирәбез.

Ресторан «Печь»

ГУБАДИЯ

Ингредиенты: отварной рис – 300 г, яйца вареные – 4 шт., корт – 200 г, изюм – 150 г, сливочное масло – 40 г, сахар – 80 г, песочное тесто – 480 г.

Ингредиенты для песочного теста: яйцо – 2 шт., сметана – 100 г, сахар – 180 г, мука – 500 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из сметаны, яиц, сахара и муки замешиваем песочное тесто и убираем в холодильник на 30 минут. Делим тесто на две части: одна из них – на низ пирога, весом 320 г, другая – на крышечку пирога, весом 160 г.

Раскатываем круг для нижней части и кладем на сковороду. Раскладываем сверху начинку: первый слой – отварной рис, заправленный сливочным маслом и сахаром; второй слой – корт, перемешанный с сахаром; третий слой – вареные яйца, пропущенные через терку; четвертый слой – изюм. Раскатываем крышку пирога и соединяем с нижней частью, закрывая косичкой. Сверху посыпаем сахаром и поливаем растопленным сливочным маслом. Отправляем в духовой шкаф на 40 минут при температуре 180 °С.

Подача блюда: горячий пирог нарезаем на порции и подаем на тарелке к чаю.



«Татар утары» ресторaны

ИТЛЕ ГӨБӘДИЯ

Бер пирог өчен (авырлыгы 2,5 кг) кирәк: чүпрәдән куелган 850 г камыр, 250 г корт, 1 кг бүрттерелгән дөге, 500 г кыздырылган ит, 5 йомырка, 300 г эретелгән май, табаны майлар өчен 20 г үсемлек мае.

Чүпрәдән камыр кую өчен кирәк: 400 г он, 200 мл сөт, 20 г чүпрә, 2 йомырка, 40 г шикәр комы, 150 г атланмай.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Гөбәдия өчен чүпрәдән камыр куябыз: сөткә чүпрә, йомырка, шикәр комы, тоз салып, болгатабыз. Аннары эзлекле рәвештә май, он кушабыз да камыр басабыз. 20–30 минут дәвамында үзләндерәбез. Шуннан соң камырны 650 һәм 200 граммлы ике өлешкә бүләбез. 650 граммлы кисәген табадан зуррак итеп җәеп, майлы табага салабыз, өстенә юка гына итеп бүрттерелгән дөге катламын җәябез (дөгене алдан салу гөбәдиянең төбе корттан суланмасын өчен кирәк), аның артынан – корт, аның өстенә кабат тигез итеп 2–3 мм калынлыкта дөге салабыз. Аннары 6–8 мм калынлыкта кыздырылган суган кушылган әзер фарш, аның өстенә кыргычтан чыгарылган пешкән йомырка салабыз. Өстенә эретелгән атланмай агызабыз. Камырның кечерәк өлешен юка гына итеп җәеп, пирог өстенә каплыйбыз, кырыйларын бер-берсе белән чеметеп ябыштырабыз. Өстен майлыйбыз, майлы он валчыгы (он, шикәр комы һәм атланмайның уылган катнашмасы) сибәбез. 160–180 °С та 40–50 минут пешерәбез.

Табынга бирү: өчпочмаклап кисәбез дә тәлинкәгә куябыз. Кайнар килеш тә, суынгач та ашарга була.

Ресторан «Татарская усадьба»

ГУБАДИЯ С МЯСОМ

Ингредиенты на один пирог (вес 2,5 кг): дрожжевое тесто – 850 г, корт – 250 г, отварной рис – 1 кг, жареное мясо (говядина) – 500 г, яйца вареные – 5 шт., топленое масло – 300 г, масло для смазки сковороды – 20 г.

Ингредиенты для дрожжевого теста: мука – 400 г, молоко – 200 мл, дрожжи – 20 г, яйцо – 2 шт., сахар – 40 г, сливочное масло – 150 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для губадии готовим дрожжевое тесто: в молоке разводим дрожжи, яйца, сахар, соль и перемешиваем. Затем вводим постепенно масло, муку и замешиваем тесто. Даем расстояться в течение 20–30 минут. Затем делим тесто на две части: 650 и 200 г. 650-граммовый колобок раскатываем размером больше сковороды. Кладем на смазанную сковороду и очень тонким слоем выкладываем отварной рис (для того чтобы дно губадии не отсырело от корта), на него – готовый корт, затем ровным слоем толщиной 2–3 мм снова отварной рис, потом 6–8 мм готового жареного говяжьего фарша с луком, затем слой отварных яиц, натертых на терке. Поливаем сверху все сливочным маслом. Меньшую часть теста раскатываем тонким слоем, закрываем им пирог и защипываем края. Сверху смазываем маслом и посыпаем крошкой (растертая смесь муки, сахарного песка и сливочного масла). Выпекаем 40–50 минут при температуре 160–180 °С.

Подача блюда: разрезаем на кусочки в виде треугольников и выкладываем на тарелку. Можно есть и в горячем, и в холодном виде.



«Татар утары» ресторанының

КАЗ һӘМ БОЗАУ ИТЕННӘН ЗУР БӘЛЕШ

Кирәк: 600 г камыр, 2 кг эчлек, 1 йомырка, 3 мл үсемлек мае.

Камыр өчен кирәк: 240 г он, 6 г шикәр комы, 4 г тоз, 150 г атланмай, 1 йомырка, 74 мл сөт.

Эчлек өчен кирәк: 1 кг бәрәңге, 210 г башлы суган, 100 г атланмай, 20 г тоз, 0,5 г төелгән кара борыч, 600 г сыер ите, 60 г атланмай, 500 г каз филесы.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Бәлешне төче камырдан әзерлибез. Җамаякка йомырка сытабыз, тоз, борыч салабыз, май, сөт өстибез, болгатабыз. Он салып, камыр басабыз. Аны өч өлешкә бүләбез. Зур өлешен 4–5 мм калынлыкта җәябез һәм, кырыеннан төшеп торырлык итеп, табага җәябез.

Каз һәм сыер итен юабыз, кечкенә кисәкләргә турыйбыз, шакмаклап туралган бәрәңге белән катнаштырабыз. Тоз һәм борыч сибәбез, атланмай өстибез һәм болгатабыз. Әзер эчлекне табага җәелгән камыр өстенә салабыз. Аннары камырның кечкенә өлешен җәеп, бәлешнең өстенә каплыйбыз, ике җәймәне тоташтырып, кырыен матур итеп чеметеп ябыштырабыз. Уртада тишем ясап, аны калган камырдан ясалган «бөке» белән каплыйбыз. Бәлешне атланмай белән майлап, 1,5–2 сәгатькә 180 °С ка кадәр җылытылган духовкага куябыз. 40–50 минуттан соң «бөке»не ачабыз һәм аз гына әзер шулпа агызабыз. Температураны 150–160 °С ка төшерәбез һәм пирогны пешереп бетерәбез.

Табынга бирү: әзер бәлешне духовкадан алабыз, атланмай белән майлыйбыз, өстен пергамент кәгазь һәм сөлге белән каплыйбыз. 15–20 минут тотабыз. Өстәлгә табада килеш куябыз, өске камырын кисеп алабыз, эчлекне тәлинкәләргә салабыз. Аннан соң кетердәп пешкән аскы камырны бүләбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ЗУР БЭЛИШ С ГУСЕМ И ТЕЛЯТИНОЙ

Ингредиенты: тесто – 600 г, начинка – 2 кг, яйцо – 1 шт., растительное масло – 3 мл.

Ингредиенты для теста: мука – 240 г, сахарный песок – 6 г, соль – 4 г, сливочное масло – 150 г, яйцо – 1 шт., молоко – 74 мл.

Ингредиенты для фарша: картофель – 1 кг, лук репчатый – 210 г, масло сливочное – 100 г, соль – 20 г, перец черный молотый – 0,5 г, говядина – 600 г, масло сливочное – 60 г, филе гуся – 500 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бэлиш делаем из пресного теста. Разбиваем в миску яйцо, солим, перчим, добавляем масло и молоко, перемешиваем. Добавляем муку и замешиваем тесто. Делим его на три части. Из большей части раскатываем пласт толщиной 4–5 мм и выкладываем на сковороду так, чтобы края теста свисали за бортики формы.

Промываем вырезку из телятины и гуся, нарезаем их небольшими кусочками и смешиваем с нарезанным кубиками картофелем. Солим, перчим, добавляем сливочное масло и перемешиваем. Приготовленную начинку выкладываем на тесто в сковороду, собирая его края. Затем раскатываем меньшую часть, закрываем начинку и красиво прищипываем края. Посередине делаем отверстие и формуем маленькую пробку из оставшегося теста. Смазываем бэлиш сливочным маслом и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 2,5 часа. Через 40–50 минут открываем пробку и вливаем немного готового бульона. Убавляем температуру до 150–160 °С и допекаем пирог.

Подача блюда: готовый пирог вынимаем из духовки, смазываем сливочным маслом, сверху закрываем пергаментом и полотенцем. Даем постоять 15–20 минут. Ставим на стол в сковороде, срезаем верхнюю корочку, раскладываем начинку по тарелкам. После этого делим нижнюю корочку.



«Татар утары» ресторaны

ҮРДӘК ИТЕННӘН ӨЧПОЧМАК

Төче камыр өчен кирәк: 200 г атланмай, 250 мл су, 100 г каймак, тәменчә тоз, борыч, 10 г көпшәкләгеч, 600 г он.

Эчлек өчен кирәк: 300 г үрдәк ите, 250 г бәрәңге, 100 г башлы суган, 50 г эретелгән май, тәменчә тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Камыр өчен он илибез. Уртасына уем ясыйбыз. Каймак, тоз салабыз. Өстенә эретелгән атланмай агызабыз. Камырны бертөрле масса барлыкка килгәнче кул белән басабыз. Бераз он сибелгән зур булмаган җамаякка салабыз. Капкач белән каплыйбыз һәм 2 минутка суыткычка куябыз. Эчлек өчен үрдәк итенең майлы җирен алабыз. Юабыз һәм вак итеп шакмаклап турыйбыз. Башлы суган белән бәрәңгене дә шулай ук турыйбыз. Барысын бергә кушып болгатабыз, тоз, борыч сибәбез һәм эретелгән май агызабыз.

Әзер камырны 50шәр г лы өлешләргә бүлгәләп, чәй тәлинкәсе зурлыгындагы җәймәләр җәябез. Җәймәнең уртасына 65–70 г эчлек салып, камырның кырыйларын өч яктан күтәрәбез, кара-каршы китереп, өчпочмак ясыйбыз һәм чеметеп ябыштырабыз. Тоташкан урыннарны “толым” рәвешендә үрәбез.

Әзер өчпочмакларны 180 °С та 30–35 минут пешерәбез.

Табынга бирү: өчпочмакларны атланмай белән майлыйбыз һәм матур тәлинкәләргә салып бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ЭЧПОЧМАК С УТКОЙ

Ингредиенты для пресного теста: сливочное масло – 200 г, вода – 250 мл, сметана – 100 г, соль, сахар – по вкусу, разрыхлитель для теста – 10 г, мука – 600 г.

Ингредиенты для начинки: утиное мясо – 300 г, картофель – 250 г, репчатый лук – 100 г, топленое масло – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Муку для теста просеиваем. В центре делаем углубление. Кладем сметану, соль. Сверху выливаем растопленное сливочное масло. Замешиваем тесто руками до однородности. Кладем в небольшую миску, слегка присыпанную мукой. Накрываем крышкой и отправляем в холодильник на 20 минут.

Для начинки берем жирное мясо утки. Промываем его и нарезаем мелкими кубиками, так же нарезаем репчатый лук и картофель. Все ингредиенты смешиваем, солим, перчим и добавляем топленое масло.

Готовое тесто делим на порции по 50 г и раскатываем лепешки величиной с чайное блюдце. На лепешки выкладываем по 65–70 г начинки и, приподнимая края с трех сторон, начинаем защипывать. Затем плетем косичку в местах соединения. Выпекаем готовые изделия 30–35 минут при температуре 180 °С.

Подача блюда: смазываем эчпочмак сливочным маслом и подаем на красивой тарелке.



«Каз» ресторaны

КАЗ ИТЕ БЕЛӘН ӨЧПОЧМАК

Бер өлешкә кирәк: 60 г төче камыр, 15 г он, 40 г каз филесы, 40 г әрчелгән бәрәңге, 5 г тоз, 1 г төелгән борыч, чистартылган 20 г башлы суган, 20 мл үсемлек мае.

Төче камыр өчен кирәк: 580 г он, 3 г көпшәкләгеч, 215 г маргарин, 1 йомырка, 180 г каймак, 50 мл сөт, 5 г тоз, 1 г шикәр комы.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек әзерлибез. Бәрәңге һәм суганны юабыз, әрчибез һәм вак итеп турыйбыз. Шуларга вак итеп туралган каз филесы өстибез. Тоз һәм борыч сибеп, барысын бергә болгатабыз.

Төче камыр әзерлибез. Җамаякка каймак салабыз, тоз, йомырка, сөт, йомшартылган маргарин, шикәр комы өстибез дә яхшылап болгатабыз. Шуннан соң көпшәкләгеч белән он салабыз һәм бертөрле массага әверелгәнче 15–20 минут камыр басабыз. Аннары камырны өстәлгә салып, он сибәбез дә, 20 минутка калдырып торабыз.

Аннан соң әзер камырны озынчалап сузып, кисәкләргә турыйбыз. Шул кисәкләрдән түгәрәкләр ясыйбыз. Аларны чәй тәлинкәсе зурлыгында җәябез, уртасына әзер эчлек салабыз. Камырның кырыйларын өч яктан күтәртеп тоташтырабыз һәм пирамида рәвешендә чеметеп ябыштырабыз. Камырның җәйләрен бау үргән сыман бөрәбез – пешкән вакытта алар ачылып китәргә мөмкин.

Табынга бирү: кечкенә алтынсу-алсу бәлешләрне атланмай белән майлыйбыз һәм тәлинкәләргә салабыз. Тавык шулпасы белән бирәбез.

Ресторан «Гусь»

ЭЧПОЧМАК С ГУСЕМ

Ингредиенты на одну порцию: пресное тесто – 60 г, мука – 15 г, филе гуся – 40 г, картофель очищенный – 40 г, соль – 5 г, молотый перец – 1 г, очищенный репчатый лук – 20 г, масло растительное – 20 мл.

Ингредиенты для пресного теста: мука – 580 г, разрыхлитель – 3 г, маргарин – 215 г, яйцо – 1 шт., сметана – 180 г, молоко – 50 мл, соль – 5 г, сахарный песок – 1 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим начинку. Картофель и лук чистим, моем и мелко нарезаем. Добавляем к ним мелко нарезанное филе гуся. Все компоненты перемешиваем с солью и перцем.

Готовим пресное тесто. В миску кладем сметану, добавляем соль, яйца, молоко, размягченный маргарин, сахар и соль, все перемешиваем. Добавляем к общей массе разрыхлитель, затем муку и замешиваем тесто в течение 15–20 минут до получения однородной массы. Тесто выкладываем на доску, присыпанную мукой, и оставляем на 20 минут для набухания белков.

Из готового теста раскатываем жгут, нарезаем кусочками, из которых формируем шарики. Каждый шарик раскатываем в виде круга размером с чайное блюдце, в середину которого кладем начинку, края круга в трех местах соединяем вверху в виде пирамиды. Защипывать швы следует «веревочкой», как можно тщательнее, иначе в процессе выпечки они могут раскрыться.

Подача блюда: золотисто-румяные пирожки смазываем сливочным маслом и выкладываем на тарелку. Подаем с куриным бульоном.



«Бәхетле» ҖЧҖ

ЗУР БӘЛЕШ

Камыр өчен кирәк: 2 йомырка һәм тагын бер йомырканың сарысы, 25 г шикәр комы, 12 г тоз, 800 г югары сортлы бодай оны, 125 г маргарин, 12 %лы 250 г каймак, 2 г сода.

Бәлешнең эчлеге өчен кирәк: 900 г бәрәңге, 500 г ит, 200 г суган, 100 г атланмай, 20 г тоз, 3 г борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Камыр әзерлибез. Җамаякка йомырка, шикәр комы, тоз салып, шикәр комы эрегәнче күпертеп туглыйбыз. Он, каймак, маргарин, сода өстибез һәм камырны яхшылап болгатабыз. Бераз савытында тотабыз.

Эчлекне әзерләү: бәрәңгене, итне шакмаклап, суганны вак итеп турыйбыз, тоз, борыч, май салабыз, бергә бутыйбыз.

Аннары камырның бер өлешен 4–5 мм калынлыкта җәеп, майлы табага урнаштырабыз. Өстенә эчлекне салабыз һәм камырның кырыйларын бөреп китерәбез. Шуннан соң калган камырны җәеп, эчлекне каплыйбыз. Ике камырны бер-берсе белән тоташтырып, чеметеп ябыштырабыз. Бәлешнең уртасына кечкенә генә тишем ясап, аны камыр бөке белән каплыйбыз. Бәлешнең өстен льезон[17] белән майлыйбыз. Мичнең температурасы башта 300 °С, бераздан 200 °С булырга тиеш. Бер сәгать пешкәннән соң, эретелгән атланмай кушылган 70–100 мл кайнаган су өстибез.

Табынга бирү: бәлешне табада килеш өстәлгә куябыз. Кетердәп торган өске өлешен ипләп кенә кисеп алабыз, шулпалы эчлеген шуның белән бергә тәлинкәләргә бүлеп салабыз. Эчлеге ашалып беткәннән соң, иң тәмле өлешенә – бәлешнең шулпа һәм май сеңгән төбен ашарга керешәбез.

ООО «Бахетле»

ЗУР БЭЛИШ

Ингредиенты для теста: яйцо – 2 шт. + 1 желток, сахарный песок – 25 г, соль – 12 г, мука пшеничная высшего сорта – 800 г, маргарин столовый – 125 г, сметана жирностью 15 % – 250 г, сода – 2 г.

Ингредиенты для начинки: картофель – 900 г, мясо – 500 г, лук – 200 г, масло сливочное – 100 г, соль – 20 г, перец – 3 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим тесто. В миску кладем яйцо, песок, соль и взбиваем в пышную однородную массу до растворения сахара. Добавляем муку, сметану, маргарин, соду и хорошо вымешиваем тесто. Даем расстояться в миске.

Приготовление начинки: картофель, мясо, лук мелко нарезаем, солим, перчим, кладем масло, перемешиваем.

После этого тесто раскатываем в пласт толщиной 4–5 мм и кладем на смазанную маслом сковороду. На него укладываем фарш, а края теста собираем. Затем раскатываем в виде лепешки меньшую часть теста, закрываем фарш, края защипываем. Посередине пирога сверху делаем небольшое отверстие и закрываем его шариком из теста. Поверхность смазываем льезоном[18]. Температура печи – сначала 300 °С, затем 200 °С. Через один час выпечки добавляем от 70 до 100 мл кипяченой воды с топленым маслом.

Подача блюда: бэлиш ставим на стол в сковородке. Аккуратно отрезаем хрустящую крышечку (верхнюю часть) пирога и начинку вместе с бульоном раскладываем по тарелкам с хрустящими кусочками теста. Когда вся начинка съедена, приступаем к самой вкусной ее части – нижней корочке бэлиша, пропитанной маслом и бульоном.

[17] Льезон (liaison французчадан «кушу, тоташтыру» дигән сүз) – йомырка һәм сөт яисә сөт өсте кушып ясалган катнашма.

[18] Льезон (от фр. *liaison* – «связь, соединение») – жидкая смесь яиц, молока или сливок.



«Татар утары» ресторaны

СЫЕР БАВЫРЫ ҺӘМ БОЗАУ ИТЕННӘН ВАК БӘЛЕШ

Кирәк: 400 г сыер бавыры, 400 г бозау ите, 2 башлы суган, 500 г пешерелгән дөге, 200 г атланмай, тәменчә тоз, борыч, чүпрәдән куелган 1 кг камыр.

Чүпрәдән камыр кую өчен кирәк: 1 кг он, 300 мл сөт, 20 г чүпрә, 200 г атланмай, 20 г шикәр комы, 15 г тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Җылы сөткә чүпрә, тоз, шикәр комы салабыз, йомырка, он, йомшартылган атланмай өстибез һәм камырга әйләнгәнче болгатабыз.

Шуннан соң җылы урынга алып куеп, кабарганын көтәбез. Камыр кабарган арада эчлек әзерлибез. Суда дөге бүрттерәбез. Сыер бавырын вак шакмакларга турыйбыз, итне иттарткычтан чыгарабыз яисә суган белән бергә ваклап турыйбыз. Шулар өстенә бүрттерелгән дөгене салабыз, тозлыйбыз, борыч сибәбез, май агызабыз һәм яхшылап болгатабыз.

Чүпрәдән куелган әзер камырны 80–90 г лы өлешләргә бүлгәләп, чәй тәлинкәсе зурлыгында җәябез. Һәр җәймәнең уртасына якынча 90–100 г эчлек салабыз һәм камырның кырыйларын күтәртеп, уртада тишем кала торган итеп бөреп чыгабыз. Һәр бәлешне майлы табага тезеп, 10–15 минут үзләндерәбез. Шуннан соң өстенә йомырка сарысы сөртеп, 180 °С кызулыкта 35–40 минут пешерәбез.

Табынга бирү: кайнар вак бәлешне майлыйбыз һәм тәлинкәләргә куябыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

ВАК БЭЛИШ С ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ И ТЕЛЯТИНОЙ

Ингредиенты: говяжья печень – 400 г, говядина – 400 г, репчатый лук – 2 шт., отварной рис – 500 г, сливочное масло – 200 г, соль, перец – по вкусу, дрожжевое тесто – 1 кг.

Ингредиенты для дрожжевого теста: мука – 1 кг, молоко – 300 мл, дрожжи – 20 г, сливочное масло – 200 г, сахар – 20 г, соль – 15 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В теплом молоке разводим дрожжи, соль, сахар, добавляем яйца, муку, размягченное масло и замешиваем тесто. Убираем в теплое место и даем подойти.

В это время готовим начинку. Отвариваем рис. Говяжью печень нарезаем маленькими кубиками, говядину пропускаем через мясорубку или же мелко рубим с репчатым луком, добавляем отварной рис, солим, перчим, поливаем маслом и все хорошо перемешиваем.

Готовое дрожжевое тесто делим на порции по 80–90 г и раскатываем величиной с чайное блюдце. На середину каждой лепешки кладем начинку весом примерно 90–100 г, приподнимаем края и начинаем защипывать в сборочку, оставляя в середине отверстие. Каждый готовый бэлиш кладем на смазанную маслом сковороду и даем расстояться в течение 10–15 минут. Смазываем сырым яйцом и выпекаем бэлиши 35–40 минут при температуре 180 °С.

Подача блюда: горячий вак бэлиш смазываем маслом и выкладываем на тарелку.


Visit
Tatarstan

«Чирәм» ресторан

КЫСТЫБЫЙ

Камыр өчен кирәк: 100 г каймак, 1 йомырка, 3 стакан (600 г) он, 100 г атланмай.

Эчлек өчен кирәк: 500 г бәрәңге, 100 мл сөт, 1 аш кашыгы атланмай.

Соус өчен кирәк: 50 г авыл каймагы.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Аерым җамаякка он илибез. Йомыркалы-каймаклы катнашманы әкренләп өсти барып, кулга ябышмый башлаганчы камыр басабыз. Сөлге белән каплыйбыз һәм 20–30 минут үзләндерәбез. Аннары түгәрәк формасында юка гына итеп камыр җәябез, коры (майсыз) табага салып, ике ягын да аз гына кыздырып алабыз.

Бәрәңге пешерәбез, суын агызабыз. Төябез, сөт кушабыз. Җәймәнең ярты ягына бәрәңге боламыгын салабыз, икенче ярты сы белән каплыйбыз һәм атланмайда җиңелчә кыздырып алабыз.

Табынга бирү: кайнар кыстыбыйны тәлинкәләргә салабыз. Аерым савытта авыл каймагы куябыз.

Ресторан «Чирэм»

КЫСТЫБЫЙ

Ингредиенты на тесто: сметана – 100 г, яйцо – 1 шт., мука – 3 стакана (600 г), масло сливочное – 100 г.

Ингредиенты для начинки: картофель – 500 г, молоко – 100 мл, сливочное масло – 1 столовая ложка.

Ингредиенты для соуса: деревенская сметана – 50 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В отдельную миску просеиваем муку. Начинаем постепенно добавлять яично-сметанную смесь и замешиваем тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Накрываем полотенцем и даем отдохнуть в течение 20–30 минут. Затем тонко раскатываем в форме круга, выкладываем на сухую (без масла) горячую сковороду и слегка поджариваем с двух сторон.

Отвариваем картофель, сливаем воду. Протираем через сито, добавляем горячее молоко и разминаем до состояния пюре. На половину лепешки выкладываем картофельное пюре, накрываем второй половиной и слегка обжариваем на сливочном масле.

Подача блюда: горячие кыстыбый укладываем на тарелку. Отдельно подаем соусник с деревенской сметаной (каймак).



«Туган авылым» ресторaны

ШПИНАТ КӨЛЧӘСЕ БЕЛӘН БӘРӘҢГЕ КЫСТЫБЫЕ

Бер өлешкә кирәк: 20 г сыер мае, кыстыбый өчен 40 г камыр, 120 г бәрәңге боламыгы, 1 г азык буявы, 5 г шпинат.

Камыр өчен кирәк: 280 г он, 100 мл сөт, 1 йомырка, тәменчә тоз.

Кыстыбый эчлеге өчен кирәк: 500 г бәрәңге, 1 баш суган, 100 мл сөт, 2 аш кашыгы атланмай.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

20 г камырны юка итеп җәеп, коры табада киптереп алабыз, шуннан соң аның бер кырыена әзер бәрәңге боламыгын сылап, икенче кырые белән каплыйбыз.

Кыстыбыйны эретелгән атланмай белән майлыйбыз.

Табынга бирү: тәлинкәгә ярымай формасындагы ике кыстыбый салабыз.

Ресторан «Туган авылым»

КЫСТЫБЫЙ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЕМ

Ингредиенты на одну порцию: масло сливочное – 20 г, тесто на кыстыбый – 40 г, картофельное пюре – 120 г, кондитерский краситель – 1 г, зелень шпината – 5 г.

Ингредиенты для теста: мука – 280 г, молоко – 100 мл, яйцо – 1 шт., соль – по вкусу.

Ингредиенты для начинки: картофель – 500 г, лук репчатый – 1 шт., молоко – 100 мл, масло сливочное – 2 столовые ложки.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто весом 20 г раскатываем тонко, подсушиваем на сухой сковороде, затем на одну сторону выкладываем готовое картофельное пюре, закрываем другой стороной.

Готовый кыстыбый смазываем растопленным сливочным маслом.

Подача блюда: на тарелку выкладываем две лепешки в виде полумесяца.



«Татар утары» ресторaны

БӘРӘҢГЕЛЕ КЫСТЫБЫЙ

Камыр өчен кирәк: 200 мл җылы сөт, 350–400 г он, тәменчә тоз, 2–3 аш кашыгы үсемлек мае.

Эчлек өчен кирәк: бәрәңге, тоз, борыч тәменчә, 90 г атланмай, теләгәнчә кыздырган суган.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта камыр әзерлибез: җамаякка сөт, үсемлек мае салабыз, тоз өстибез һәм барысын бергә болгатабыз. Аз-азлап он салып, камыр басабыз. Пакетка салып, 20–30 минутка читкә куеп торабыз.

Әзер камырны өлешләргә бүлгәләп, зур булмаган түгәрәк шарлар әвәлибез. Шуннан соң аларны юка итеп җәябез. Җәймәләрне кызган коры табада ике яклап кыздырабыз. Йомшак булсыннар һәм сынмасыннар өчен, әзер көлчәләрне ике тастымал арасына салып куябыз.

Боламык әзерләү өчен чистартылган бәрәңгене пешерәбез, тоз салабыз. Пешеп чыккач, төйгеч белән төеп, аз-азлап кайнар сөт һәм атланмай өстибез. Кыздырган суган өстәргә дә була.

Әзер җәймәне сөлге эченнән чыгарабыз, ике яклап эретелгән атланмай белән майлыйбыз, бер ягына боламык салып, икенче ягы белән каплыйбыз. Шуннан соң кыстыбыйны табага салып, 10–15 минутка газ миченә куябыз.

Табынга бирү: тәлинкәләргә икешәр кайнар кыстыбый куябыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

КЫСТЫБЫЙ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Ингредиенты для теста: теплое молоко – 200 мл, мука – 350–400 г, соль – по вкусу, растительное масло – 2–3 столовые ложки.

Ингредиенты для начинки: картофель, соль, перец – по вкусу, сливочное масло – 90 г, жареный лук – по желанию.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала приготовим тесто: в миску наливаем молоко, растительное масло, добавляем соль и все перемешиваем. Постепенно добавляем муку и замешиваем тесто. Убираем его в пакет и оставляем отдыхать на 20–30 минут.

Готовое тесто делим на части, из которых скатываем небольшие шарики, каждый из которых затем тонко раскатываем. Слегка поджариваем лепешки на раскаленной сухой сковороде с двух сторон. Готовые лепешки складываем между двумя полотенцами, чтобы они стали мягкими и не ломались.

Для приготовления пюре варим очищенный картофель, солим. Мнем его толкушкой, постепенно добавляя горячее молоко и сливочное масло. При желании можно добавить обжаренный лук.

Готовую лепешку достаем из полотенца, смазываем с двух сторон растопленным сливочным маслом, на один край кладем картофельное пюре и накрываем другим краем. Помещаем кыстыбый в сковороду и ставим в духовку на 10–15 минут.

Подача блюда: горячие кыстыбый выкладываем на тарелку по 2 штуки на порцию.



«Татар утары» ресторaны

ТАРЫ БОТКАСЫ БЕЛӘН КЫСТЫБЫЙ

Камыр өчен кирәк: 600–700 г он, 200–250 мл сөт, 30 г шикәр комы, 100 г атланмай, 2 йомырка, тәменчә тоз.

Тары боткасы өчен кирәк: 0,5 стакан тары ярмасы, 600 мл сөт, 100 г атланмай, тәменчә тоз, шикәр комы.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Камыр әзерлибез. Сөтне шикәр комы, атланмай, йомырка һәм тоз белән болгатабыз, он өстибез һәм уртача тыгызлыктагы камыр басабыз. 30 минут үзләндерәбез.

Тары ярмасын яхшылап юабыз. Сөтне кайнатып чыгарабыз һәм ярма салабыз. Ботканы болгата-болгата, якынча 15–20 минут сүрән утта пешерәбез, соңыннан тоз һәм шикәр комы өстибез.

Әзер камырдан 75–80 г чамасындагы кисәкләр алабыз һәм юка итеп җәймәләр җәябез. Кызган табада ике ягын да алсу төскә кергәнче кыздырабыз. Әзер җәймәләрне, йомшарсыннар өчен, тастымалга төрәбез.

Җәймәнең бер ягына эчлекне салабыз, урталай бөклибез дә эчлекне җәймәнең икенче ягы белән каплыйбыз. Кыстыбыйны эретелгән май белән майлыйбыз. Табага салып, 10–15 минутка духовкага куеп алабыз.

Табынга бирү: һәр тәлинкәгә икешәр кайнар кыстыбый куябыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

КЫСТЫБЫЙ С ПШЕННОЙ КАШЕЙ

Ингредиенты для теста: 600–700 г муки, молоко – 200–250 мл, сахарный песок – 30 г, масло – 100 г, яйцо – 2 шт., соль – по вкусу.

Ингредиенты для пшенной каши: пшено – 0,5 стакана, молоко – 600 мл, сливочное масло – 100 г, соль, сахар – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим тесто. Молоко смешиваем с сахаром, маслом, яйцом и солью, добавляем муку и замешиваем среднее по плотности тесто. Даем расстояться 30 минут.

Пшено хорошо промываем. Молоко доводим до кипения и всыпаем крупу. Варим кашу на медленном огне, периодически помешивая, около 15–20 минут, после добавляем соль и сахар.

Из готового теста берем куски по 75–80 г и раскатываем на тонкие лепешки. Выпекаем с двух сторон на раскаленной сковороде до румяной корочки. Готовые лепешки заворачиваем в салфетку, чтобы они стали мягкими.

На одну половину лепешки выкладываем начинку, сгибаем лепешку пополам и накрываем второй половиной. Смазываем кыстыбый растопленным маслом. Помещаем в сковороду и ставим в духовку на 10–15 минут.

Подача блюда: горячие кыстыбый выкладываем на тарелку по 2 штуки на порцию.



«Татар утары» ресторaны

ТАТАРЧА ӨЧ КАТЛЫ ЧӘЙ БӘЛЕШЕ

Камыр өчен кирәк: 600 г он, 200 г атланмай, 100 мл сөт, 60 г шикәр комы, 2/3 чәй кашыгы көпшәкләгеч, 2/3 чәй кашыгы тоз.

Эчлек өчен кирәк: 250 г күрәгә, 250 г караҗимеш, 2 лимон, 6 аш кашыгы шикәр комы, 1 аш кашыгы он.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта эчлекне әзерлибез. Лимонны төшләреннән чистартабыз да иттарткычтан чыгарабыз. Шикәр комы һәм 1 аш кашыгы он кушабыз, болгатабыз. Күрәгә белән караҗимешне аерым-аерым вакларбыз. Барысын бергә болгатабыз. Эчлек әзер.

Хәзер камырны әзерлибез. Май белән онны уабыз. Ике аш кашыгы майлы он валчыгын бәлешнең өстенә сибү өчен алып куябыз. Шикәр комы, тоз, көпшәкләгеч өстәп, болгатабыз. Сөт салып, камыр басабыз. Озак басарга кирәкми. Камырны бер зур һәм өч кечерәк дүрт өлешкә бүләбез. Зур өлешен җәябез һәм, кырыйлары таба читеннән асылынып торырлык итеп, табага салып куябыз. Өстенә караҗимеш салабыз һәм камыр белән каплыйбыз. Икенче кат итеп күрәгә салабыз һәм тагын камыр белән каплыйбыз. Өченче өлешенә лимонлы эчлек салабыз да, өстен камырның соңгы катламы белән каплап, кырыйларын матур итеп бөгәбез, өстенә майлы он валчыклары сибәбез. 180 °С ка кадәр җылытылган духовкада 40 минут чамасы пешерәбез.

Табынга бирү: әзер пирогны суытабыз, кисәкләргә бүлеп, тәлинкәләргә куябыз һәм чәй янына бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ЧАЙ-БЭЛИШ – ТАТАРСКИЙ ТРЕХСЛОЙНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты для теста: мука – 600 г, сливочное масло – 200 г, молоко – 100 мл, сахарный песок – 60 г, разрыхлитель – 2/3 чайной ложки, соль – 2/3 чайной ложки.

Ингредиенты для начинки: курага – 250 г, чернослив – 250 г, лимон – 2 шт., сахарный песок – 6 столовых ложек, мука – 1 столовая ложка.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала подготовим начинку. Лимоны очищаем от семечек и пропускаем через мясорубку. Измельчаем курагу и чернослив по отдельности. К пропущенным лимонам добавляем сахар и столовую ложку муки. Перемешиваем все ингредиенты. Начинка готова.

Теперь приготовим тесто: масло с мукой перетираем в крошку. Две столовые ложки крошки откладываем для обсыпки бэлиша. Добавляем сахар, соль, разрыхлитель и перемешиваем. Вливаем молоко и замешиваем тесто. Долго вымешивать не нужно. Делим тесто на четыре части: одну большую и три поменьше. Большую часть раскатываем и выкладываем на сковороду так, чтобы края свисали за бортик. Сверху выкладываем чернослив и закрываем тестом. Следующим слоем выкладываем курагу и снова тесто. Третьим слоем распределяем лимонную начинку, сверху кладем последний слой теста и красиво защипываем, присыпаем крошкой. Выпекаем в духовке при температуре 180 °С около 40 минут.

Подача блюда: готовому пирогу даем остыть, нарезаем на кусочки, выкладываем на тарелку и подаем к чаю.



«Татар утары» ресторан

АЛМА ПИРОГЫ

Камыр өчен кирәк: 350 г он, 30 г атланмай, 130 мл сөт, 1 йомырка, 2 г тоз, 10 г шикәр комы, 20 г тыгыз чүпрә, 4 мл үсемлек мае.

Эчлек өчен кирәк: 850 г алма, 150 г шикәр комы, 60 г атланмай.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек әзерлибез: алманың кабыгын әрчибез, үзәген алабыз. Телемләп турыйбыз, шикәр комы сибәбез һәм эретелгән атланмай өстибез.

Камыр әзерлибез. 35–40 °С кайнарлыктагы сөткә җебегән чүпрә, шикәр комы, тоз, йомырка салабыз. Иләнгән он сибәбез дә камыр басабыз.

Басып бетерер алдыннан эретелгән сары май өстибез, камыр күлдан җиңел кубарлык хәлдә булырга тиеш.

Әзер камырны, өстен каплап, 3–4 сәгатькә 25–40 °С җылылыктагы бүлмәдә калдырабыз. Камыр 1,5 тапкыр күләмдә артып, кабарып мәгәннән соң, 1–2 минут дәвамында кул белән баскалап, яңадан үз хәленә кайтарабыз һәм кабат әчергә куябыз.

Әзер камырны кисәкләргә бүлгәлибез. Зуррак өлешен уклау белән җәеп, майлы таба төбенә урнаштырабыз һәм өстенә эчлекне салабыз.

Кечкенә камыр кисәген җәеп, аның белән эчлекне каплыйбыз һәм ике җәемнең читләрен кабарынкы җәй белән чеметеп тоташтырабыз.

Әзер пирогны, бераз ныгысын өчен, җылырак урынга куябыз. Пешерергә 5–10 минут кала өстенә йомырка сарысын сөртәбез һәм майлы он валчыклары сибәбез. 30–40 минут дәвамында 220 °С та пешерәбез.

Табынга бирү: пирогны өлешләп кисеп, тәлинкәләргә куябыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты для теста: мука – 350 г, масло топленое – 30 г, молоко – 130 мл, яйцо – 1 шт., соль – 2 г, сахарный песок – 10 г, дрожжи прессованные – 20 г, масло растительное – 4 мл.

Ингредиенты для начинки: яблоки – 850 г, сахарный песок – 150 г, масло сливочное – 60 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим начинку: у яблок удаляем сердцевину и кожицу, нарезаем ломтиками, пересыпаем сахаром и добавляем растопленное масло.

Готовим тесто. В теплое молоко температурой 35–40 °С вводим предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйца. Всыпаем просеянную муку и замешиваем тесто.

Перед окончанием замеса вводим распущенное топленое масло, пока тесто не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться.

Готовое тесто закрываем и ставим на 3–4 часа в помещение с температурой 25–40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, обминаем в течение 1–2 минут и вновь оставляем для брожения.

Готовое тесто делим на части. Большую часть раскатываем в пласт, укладываем на смазанную жиром сковороду и кладем на нее фарш.

Сверху закрываем меньшей частью теста, раскатанной в тонкий пласт, края соединяем и плотно защипываем рельефным швом.

Сформированное изделие ставим в теплое место для расстойки. За 5–10 минут до выпечки смазываем яйцом, обсыпаем крошкой. Выпекаем при температуре 220 °С в течение 30–40 минут.

Подача блюда: пирог порционно нарезаем и выкладываем на тарелку.



«Алан Аш» кафесы

ШУЛПА БЕЛӘН ПӘРӘМӘЧ

Чүпрәле камыр өчен кирәк: 370 г югары сортлы он, 4 г тоз, 4 мл үсемлек мае, 10 г шикәр комы, 3 г чүпрә, 220 мл су, 2 йомырка.

Фарш өчен кирәк: сыер итенең сөяксез җире – 160 г, 109 г башлы суган, 2 г тәмләткечләр катнашмасы, 4 г тоз, 40 мл су, кыздыру өчен 80 мл үсемлек мае, 3 г төрле тәмләткечләр.

Сөякле иттән шулпа ясау өчен кирәк: 5 г кишер, 10 г башлы суган, 1 г тәмләткечләр катнашмасы, 15 г тоз, 150 г сөякле сыер ите, 0,5 л су, 2 данә петрушка тамыры.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Шулпа: сөякле сыер итен җиңелчә кыздырып алабыз, аннары өстенә салкын су агызабыз һәм сүрән утта кайнатабыз. Кайнаган вакытта өстендәге күбеген һәм маен җыябыз, ә кайнап чыгарга 30–40 минут кала, шулпага тоз, петрушка тамыры, кыздырылган кишер белән суган салабыз һәм шулпаны сөзәбез.

Фарш өчен: итне башлы суган белән бергә иттарткычтан чыгарабыз. Тоз, борыч сибәбез, су өстибез һәм яхшылап болгатабыз.

Чүпрәле камыр: 35–40 °С кадәр җылытылган суга тоз, шикәр комы, йомырка һәм суда эретелгән һәм сөзелгән чүпрәне кушабыз. Шуннан соң он сибеп, камыр басабыз да әчетер өчен җылы урынга алып куябыз. Әчегән вакытында камырны кул белән баскалап, 2–3 тапкыр кире үз халәтенә кайтарабыз. Әзер камырны һәрберсе 40ар грамм булган түгәрәкләргә бүлгәлибез дә уклау белән җәябез. Җәймәнең уртасына 35 г чи фарш салабыз да, камырның кырыйларын өскә күтәреп, уртада тишем калырлык итеп бөрәбез һәм түгәрәк формасында тоташтырабыз.

Бераз үзләндергәннән соң, пәрәмәчләрне, тишемнәрен аска каратып, 180–190 °С кадәр кызган табага яртылаш майга батырып урнаштырабыз һәм әзер булганчы кыздырабыз.

Табынга бирү: кайнар килеш тәлинкәләргә салабыз һәм табынга шулпа белән чыгарабыз.

Кафе «Алан Аш»

ПЕРЕМЯЧ С БУЛЬОНОМ

Ингредиенты для дрожжевого теста: мука высшего сорта – 370 г, соль – 4 г, растительное масло – 4 г, сахарный песок – 10 г, дрожжи – 3 г, вода – 220 мл, яйцо – 2 шт.

Ингредиенты для фарша: мякоть говядины – 160 г, репчатый лук – 109 г, смесь специй – 2 г, соль – 4 г, вода – 40 мл, растительное масло для жарки – 80 г, приправа в ассортименте – 3 г.

Ингредиенты для мясо-костного бульона: морковь – 5 г, репчатый лук – 10 г, смесь специй – 1 г, соль – 15 г, говядина на косточке – 150 г, вода – 0,5 л, корень петрушки – 2 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бульон: говядину на косточке слегка обжариваем, заливаем холодной водой и варим при слабом кипении. В процессе варки снимаем пену и жир, за 30–40 минут до окончания варки в бульон добавляем корень петрушки, подпеченные морковь и лук, соль, затем процеживаем.

Для фарша: котлетное мясо пропускаем через мясорубку вместе с репчатым луком. Заправляем солью, перцем, добавляем воду и хорошо вымешиваем.

Тесто дрожжевое: в воду, подогретую до температуры 35–40 °С, вводим предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйца. Всыпаем муку и замешиваем тесто. Затем убираем его в теплое место для брожения. В процессе брожения тесто обминаем 2–3 раза. Подготовленное тесто разделываем на шарики весом 40 г каждый и раскатываем на лепешки. На середину лепешек укладываем по 35 г сырого мясного фарша. Края теста поднимаем и защипываем, придавая круглую форму с отверстием наверху.

После небольшой расстойки перемячи укладываем на сковороду с раскаленным до 180–190 °С маслом отверстием вниз и обжариваем в полуфритюре до готовности.

Подача блюда: в горячем виде выкладываем на тарелку и подаем с бульоном.



«Мич» ресторанының

МИЛЛИ ҖЫЕЛМА

Төче камыр әзерләү өчен кирәк: 300 г атланмай, 200 мл су, 11 г көпшәкләгеч, 40 г тоз, 50 г шикәр комы, 500 г он.

Камыр әзерлибез. Майны уртача кисәкләргә кисеп, җамаякка салабыз, 200 мл су, тоз, шикәр комы өстибез, болгатабыз һәм атланмай кушабыз. Аннары көпшәкләгеч белән тугланган он салабыз да камыр басабыз.

ӨЧПОЧМАК

Бер өлеш өчен кирәк: 10 г сыер ите, 15 г бәрәңге, 5 г суган, 2 г тоз, 1 г төелгән кара борыч, 4 г атланмай, 30 г төче камыр.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Өчпочмак өчен эчлек әзерлибез. Барлык компонентларны шакмаклап турап, тоз, борыч сибәбез, атланмай салабыз.

Әзер камырны 65 әр г чамасындагы кисәкләргә бүләбез һәм 3–4 мм калынлыкта итеп җәябез.

Камыр җәймәләргә әзер эчлекне салабыз. Камырның кырыйларын күтәреп, өчпочмак формасында җыеп китерәбез һәм чеметеп ябыштырабыз. 180 °С кызулыкта 20 минут пешерәбез.

ТАВЫКЛЫ ӨЛЕШ

Бер өлеш эчлек өчен кирәк: 10 г тавык ите, 15 г бәрәңге, 5 г башлы суган, 2 г тоз, 1 г төелгән кара борыч, 4 г атланмай, 30 г төче камыр.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Тавык өлешенең эчлеген әзерлибез. Барлык компонентларны шакмаклап турап, тоз, борыч сибәбез, атланмай салабыз.

Камырны 65 әр г чамасы итеп бүлгәлибез, һәрберсен түгәрәкләп җәябез һәм уртасына эчлекне салабыз. Камырның кырыйларын бөрәбез, өстенә кечерәк камыр җәймәсен салып, ике камырның кырыйларын бер-берсе белән чеметеп ябыштырабыз. Кечкенә генә түгәрәк пирогларны 180 °С кызулыкта 20 минут пешерәбез.

Ресторан «Печь»

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СЕТ

Ингредиенты для пресного теста: сливочное масло – 300 г, вода – 200 мл, разрыхлитель – 11 г, соль – 40 г, сахар – 50 г, мука – 500 г.

Готовим тесто. Масло разрезаем на небольшие куски, кладем в миску, добавляем воду, соль и сахар, перемешиваем и соединяем со сливочным маслом. Потом добавляем муку, перемешанную с разрыхлителем, и замешиваем тесто.

ЭЧПОЧМАК

Ингредиенты для начинки на одну порцию: говядина – 10 г, картофель – 15 г, лук – 5 г, соль – 2 г, перец черный молотый – 1 г, сливочное масло – 4 г, пресное тесто – 30 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим начинку для эчпочмака. Нарезаем все ингредиенты кубиками и заправляем солью, перцем и сливочным маслом.

Приготовленное тесто делим на кусочки по 65 г, раскатываем их в пласты толщиной 3–4 мм.

На лепешки выкладываем приготовленную начинку. Края лепешки поднимаем кверху и защипываем в форме треугольника. Запекаем 20 минут при температуре 180 °С.

ЭЛЕШ С КУРИЦЕЙ

Ингредиенты для начинки на одну порцию: курица – 10 г, картофель – 15 г, репчатый лук – 5 г, соль – 2 г, черный молотый перец – 1 г, сливочное масло – 4 г, пресное тесто – 30 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим начинку для элеша с курицей. Нарезаем все ингредиенты кубиками, заправляем солью, перцем и сливочным маслом.

Из теста формируем шарики весом по 65 г, раскатываем в виде круглых лепешек, на середину которых выкладываем начинку. Края теста защипываем, сверху кладем маленькую лепешечку, соединяем их с краем нижнего теста. Получаются маленькие круглые пирожки. Выкладываем их на лист. Запекаем 20 минут при температуре 180 °С.



ИТЛЕ ПӘРӘМӘЧ

Бер өлеш өчен кирәк: 30 г чүпрәле камыр, сыер итеннән чыгарылган 30 г фарш.

Чүпрәдән камыр кую өчен кирәк: 0,5 л сөт, 50 г шикәр комы, 40 г тоз, 50 г майонез, 10 г коры чүпрә, 500 г он.

Фарш өчен кирәк: 500 г ит (сыер ите), 3 данә башлы суган, төелгән кара борыч, тәменчә тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Ит белән башлы суганны иттарткычтан чыгарабыз, тозлыйбыз, борычлыйбыз, бик яхшылап болгатабыз.

Камыр басабыз. Башта җамаякка җылы су агызып, бер чәй кашыгы шикәр комы һәм чүпрә салып туглыйбыз. Аннары он салабыз һәм каймак хәленә килгәнче болгатабыз, шуннан соң өстен каплап, 3–4 сәгатькә җылы урынга алып куябыз. Сөткә тоз, шикәр комы, майонез салып туглап, әзер сыек камыр өстенә агызабыз, калган онны салып бетереп, басабыз һәм җылы урынга әчергә куябыз. Камырны түгәрәкләп кисеп, 60 г чамасы кисәкләргә бүлгәлибез, 5–8 минут тирәсе үзләндерәбез. Шуннан соң камырны уклау белән түгәрәкләп җәябез һәм уртасына эчлек салабыз да, камырның кырыйларын, уртада ачыклык калдырып, бөреп чыгабыз.

Пәрәмәчләрне, өсләренә даими рәвештә кайнар май агызып торып, майда кыздырабыз.

Табынга бирү: милли камыр ризыкларны (өчпочмак, тавыклы өлеш, пәрәмәч) шулпа яисә чәй янына чыгарабыз.

ПЕРЕМЯЧ С МЯСОМ

Ингредиенты на одну порцию: дрожжевое тесто – 30 г, фарш говяжий – 30 г.

Ингредиенты для дрожжевого теста на одну порцию: молоко – 0,5 л, сахар – 50 г, соль – 40 г, майонез – 50 г, дрожжи сухие – 10 г, мука – 500 г.

Ингредиенты для фарша: мясо – 500 г (говядина), лук репчатый – 3 шт., перец черный молотый, соль – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пропускаем мясо с репчатым луком через мясорубку, солим и перчим его, тщательно перемешиваем.

Тесто готовим опарным способом из приведенных выше ингредиентов. Сначала в миску наливаем теплую воду и разводим чайную ложку сахара и дрожжи. До консистенции сметаны разводим опару мукой, закрываем крышкой и убираем на 3–4 часа в теплое место. К готовой опаре добавляем молоко с растворенными в ней солью, сахаром, майонезом. Все перемешиваем, добавляем оставшуюся муку и ставим в теплое место для брожения. Тесто раскатываем в жгут, делим на порции по 60 г, даем им расстояться 5–8 минут, а затем раскатываем круглые лепешки, на которые выкладываем фарш. Края лепешки защипываем в виде складок так, чтобы середина осталась открытой.

Перемячи жарим на фритюрном масле, постоянно поливая их сверху.

Подача блюда: национальный сет из выпечки (эчпочмак, элеш с курицей, перемяч) подаем к шулпе или чаю.

«Мич» ресторан

УАЛЫП ТОРГАН КАМЫРДАН ПЕШЕРЕЛГӘН ЧӘЙ БӘЛЕШЕ

Кирәк: 200 г күрәгә, 200 г караҗимеш, 100 г лимон, 80 г шикәр комы, 680 г уалучан камыр.

Уалучан камыр өчен кирәк: 2 йомырка, 100 г каймак, 180 г шикәр комы, 500 г он.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Каймак, йомырка, он һәм шикәр комыннан уалучан камыр басабыз да ярты сәгатькә суыткычка куябыз. Аннары камырны 4 өлешкә бүләбез. 320 граммлысы – бәлешнең аскы, 160 граммлысы – өске өлешенә, 100 әр граммлы ике өлеше уртадагы катлам өчен кирәк.

Күрәгә, караҗимеш, лимонны иттарткычтан аерым-аерым чыгарып, шикәр комы сибәбез. Шуннан соң табага камырның зуррак өлешен урнаштырабыз да өстенә беренче катлам итеп күрәгә салабыз, аны камыр җәймәсе белән каплыйбыз. Аннары караҗимеш салабыз һәм камыр җәймәсе белән каплыйбыз. Ахыргы катлам – иттарткычтан чыгарылган лимон. Калган камыр җәймәсе белән бәлешнең өстен каплыйбыз, кырыйларын матур итеп чеметеп ябыштырабыз. 40 минутка 180 °С ка кадәр җылытылган духовкага куябыз.

Табынга бирү: суынган пирогны кисәбез һәм чәй янына бирәбез.

Ресторан «Печь»

ЧАЙ-БЭЛИШ НА ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ

Ингредиенты: курага – 200 г, чернослив – 200 г, лимон – 100 г, сахар – 80 г, песочное тесто – 680 г.

Ингредиенты для песочного теста: куриные яйца – 2 шт., сметана – 100 г, сахар – 180 г, мука – 500 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из сметаны, яиц, сахара и муки замешиваем песочное тесто и убираем в холодильник на полчаса. Далее делим колобок на четыре части: одна из них – на низ пирога, весом 320 г, вторая – на верх, весом 160 г, и в середину два пласта по 100 г.

Курагу, чернослив и лимон по отдельности пропускаем через мясорубку и заправляем сахаром. Далее кладем на сковородку большой пласт теста, на него выкладываем первый слой – курагу, закрываем следующим слоем. Укладываем чернослив, накрывая слоем теста. Протертый лимон закрываем тестом и красиво защипываем. Ставим в духовку на 40 минут при температуре 180 °С.

Подача блюда: остывший пирог нарезаем и подаем к чаю.



«Алан Аш» кафесы

БӘРӘҢГЕЛЕ ЯКМЫШ

Бер өлешкә кирәк: 60 г камыр, 65 г бәрәңге боламыгы, 100 мл/50 г шулпа/каймак, 30 мл үсемлек мае.

Бәрәңге боламыгы өчен кирәк: 500 г әрчелгән бәрәңге, 200 мл сөт, 2 аш кашыгы сары май.

Камыр өчен кирәк: 500 мл җылы сөт, 800 г югары сортлы бодай оны, 4 г чүпрә, 2 данә йомырка, 140 г сары май, 2 чәй кашыгы шикәр комы, 1 чәй кашыгы тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

35–40 °С кадәр җылытылган җылы сөткә тоз, шикәр комы, йомырка һәм суда эретелгән һәм сөзелгән чүпрәне кушып, яхшылап болгатабыз да, он сибеп, камыр басабыз. Әзер булыр алдыннан сары май агызып, бертөрле рәвешкә килгәнче басабыз.

Эчлек өчен: әрчелгән чи бәрәңгене икегә ярып пешерәбез, пешкәч, суын түгеп, өстенә кайнаган сөт, эретелгән атланмай агызабыз һәм төйгеч белән яхшылап төябез. Камырдан, кырыйларын күтәртеп, озынча көлчә ясыйбыз, аның эченә бәрәңге боламыгын салабыз һәм льезон белән майлап чыгабыз. Шуннан соң 160 °С кызулыктагы духовкада 25 минут пешерәбез.

Табынга бирү: якмышны тәлинкәгә кайнар килеш салабыз. Шулпа яки авыл каймагы белән бирәбез.

Кафе «Алан Аш»

ЯКМЫШ С КАРТОФЕЛЕМ

Ингредиенты на одну порцию: тесто – 60 г, картофельное пюре – 65 г, бульон/сметана – 100 мл/50 г, растительное масло – 30 мл.

Ингредиенты для картофельного пюре: картофель очищенный – 500 г, молоко – 200 мл, топленое масло – 2 столовые ложки.

Ингредиенты для теста: теплое молоко – 500 мл, мука пшеничная высшего сорта – 800 г, дрожжи – 4 г, яйцо – 2 шт., топленое масло – 140 г, сахар – 2 чайные ложки, соль – 1 чайная ложка.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В теплое молоко температурой 35–40 °С вводим предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйца, хорошо перемешиваем, всыпаем муку и замешиваем тесто. Перед окончанием замеса вводим топленое масло и продолжаем месить до получения однородной консистенции.

Для начинки: сырой очищенный картофель, нарезанный половинками, варим до готовности, затем сливаем воду и заливаем горячим молоком, топленым маслом и тщательно разминаем толкушкой. Из теста делаем лепешку овальной формы с углублением, в которое кладем картофельное пюре и смазываем льезоном. Запекаем в жарочном шкафу при температуре 160 °С 25 минут.

Подача блюда: якмыш выкладываем на тарелку в горячем виде. Подаем с бульоном или деревенской сметаной.



Татар ашлары рецептлары

САЛАТЛАР һӘМ САЛКЫН КАБЫМЛЫКЛАР



Рецепты татарских блюд

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

«Татар утары» ресторан

КАКЛАГАН КАЗ БЕЛӘН САЛАТ

Бер өлеш салатка кирәк: 30 г рукола, 40 г каклаган каз, 40 г груша, 40 г горчицалы-баллы соус.

Соус өчен кирәк: 5 г бөртекле горчица, 5 г бал, 5 мл лимон согы, 10 мл зәйтүн мае, 5 мл бәлзәмле серкә, тәменчә тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Грушаны кабыгыннан чистартабыз, үзәген һәм төшләрен алабыз. Шакмаклап турыйбыз. Каклаган казны шулай ук шакмаклап турыйбыз, груша һәм рукола салып, сак кына болгатабыз. Тәлинкәләргә салабыз һәм соус сибәбез.

Табынга бирү: салатны җиләкләр белән бизибез. Ул бакча җиләге, кызыл карлыган, кура җиләге һ. б. булырга мөмкин.

Ресторан «Татарская усадьба»

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ГУСЕМ

Ингредиенты на одну порцию салата: рукола – 30 г, копченый гусь – 40 г, груша – 40 г, соус медово-горчичный – 30 г.

Ингредиенты для соуса: горчица зернистая – 5 г, мед – 5 г, лимонный сок – 5 мл, оливковое масло – 10 мл, бальзамический уксус – 5 мл, соль, перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грушу очищаем от кожуры, убираем семечки и сердцевину. Нарезаем кубиками. Копченого гуся нарезаем так же кубиками, кладем грушу, руколу и осторожно перемешиваем. Выкладываем на тарелку и поливаем соусом.

Подача блюда: салат украшаем ягодами. Это могут быть клубника, красная смородина, малина, голубика, ежевика.



«Татар утары» ресторaны

ЫСЛАНГАН КАЗ БЕЛӘН ОЛИВЬЕ

Кирәк: 300 г ысланган каз, 4 бәрәңге, 4 йомырка, 2 кишер, 200 г яшел кыяр, 1 банка консервланган яшел борчак, зур булмаган 2 баш суган, 1 бәйләм яшел тәмләткечләр, 200 г майонез, тәменчә тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Казны ипләп кенә юка телемнәргә, аннары шакмакларга турыйбыз. Бәрәңгене һәм кишерне кабыгы белән пешерәбез, суытабыз, әрчибез. Йомырканы 10 минут пешерәбез, суытабыз. Бәрәңге, кишер, йомырка, яшел кыярны бер зурлыкта итеп вак кына шакмак рәвешендә турыйбыз. Суганны ваклыйбыз һәм 10 минут кайнар су белән пешеклибез. Соңыннан суын сыгып, салат өчен файдаланабыз.

Яшел тәмләткечләрне вак итеп турыйбыз. Барлык продуктны бергә катнаштырабыз, яшел борчак өстибез һәм майонез салып болгатабыз.

Табынга бирү: махсус кулинария формасы ярдәмендә тәлинкәләргә өлешләп салабыз, өстен яшел тәмләткечләр белән бизибез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНЫМ ГУСЕМ

Ингредиенты: копченый гусь – 300 г, картофель – 4 шт., яйца – 4 шт., морковь – 2 шт., свежие огурцы – 200 г, консервированный горошек – 1 банка, репчатый лук – 2 небольшие луковицы, зелень – 1 пучок, майонез – 200 г, соль – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Птицу аккуратно нарезаем тонкими ломтиками и потом кубиками. Картофель и морковь отвариваем в мундире, остужаем и чистим. Яйца отвариваем в течение 10 минут и остужаем. Нарезаем картофель, морковь, яйца, свежие огурцы мелкими кубиками одного размера. Измельчаем репчатый лук и ошпариваем его кипятком в течение 10 минут. Затем отжимаем воду и используем лук в салате.

Мелко рубим зелень. Смешиваем все нарезанные ингредиенты, кладем зеленый горошек и заправляем майонезом.

Подача блюда: порционно выкладываем на тарелку при помощи специальной кулинарной формы, сверху украшаем зеленью.



«Әкият» ресторaны

КАБАК һӘМ ЫСЛАНГАН КАЗ БЕЛӘН САЛАТ

Бер өлешкә кирәк: 40 г пешкән кабак, 2 бытбылдык йомыркасы, 20 г какланган помидор, болгату өчен 10 мл зәйтүн мае, 5 г бөртекле горчица, 2 г бал, 6 мл зәйтүн мае, 15 г мангольд салаты, 15 г корн салаты, 40 г ысланган каз ите.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Кабакны чистартып, әзер булганчы мичтә пешерәбез. Бытбылдык йомыркаларын пешерәбез. Бер савытка зәйтүн мае, бөртекле горчица һәм бал салып болгатабыз. Ысланган каз итен юка гына телемнәргә кисәбез.

Табынга бирү: тәлинкәгә мангольд һәм корн яфракларын салабыз, зәйтүн мае сибәбез, кырыена пешкән кабак шакмакларын, туралган каз итен, урталай бүленгән бытбылдык йомыркаларын тезәбез. Ахырдан өстенә горчица һәм балдан ясалган сыекчаны агызабыз.

Ресторан «Сказка»

САЛАТ С ТЫКВОЙ И КОПЧЕНЫМ ГУСЕМ

Ингредиенты на одну порцию: запеченная тыква – 40 г, перепелиные яйца – 2 шт., вяленые помидоры – 20 г, оливковое масло для заправки – 10 мл, зернистая горчица – 5 г, мед – 2 г, оливковое масло – 6 мл, салат мангольд – 15 г, салат корн – 15 г, копченый гусь – 40 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву очищаем и запекаем в печке до готовности. Яйца перепелиные отвариваем. Делаем заправку из оливкового масла, зернистой горчицы и меда. Нарезаем копченого гуся тонкими полосками.

Подача блюда: в тарелку укладываем листья мангольда и корна, сбрызгиваем оливковым маслом, по краям раскладываем кубики запеченной тыквы, нарезанного гуся, разрезанные пополам перепелиные яйца. Сверху поливаем горчично-медовой заправкой.



«Марусовка» ресторанының

ТАТАРЧА КАЗ СИМФОНИЯСЕ

Бер өлешкә кирәк: 60 г каз боты филесы, 50 мл коры кызыл шәраб, тәменчә биш кытай тәмләткечләре катнашмасы (кориандр, дарчин, бадьян, канәфер, сычуань борычы), 60 г каз түше филесы, 50 г каз бавыры, 30 г шалот суганы, 10 г пестә чикләвеге, 50 г атланмай, 15 г айва измәсе.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Каз боты филесына тәмләткеч катнашмаларын өстәп, өч сәгать дәвамында каз маенда томалап пешерәбез. Түш филесын уртача дәрәҗәдә (*medium rare*) кыздырабыз.

Бавыр һәм суганны, шәраб өстәп, атланмайда кыздырабыз, тәменчә борыч һәм тоз сибәбез, мусс рәвешенә килгәнче болгатабыз.

Табынга бирү: барысын да тәлинкәгә матурлап тезеп, филены кыздырганда бүленеп чыккан соус белән чыгарабыз.

Ресторан «Марусовка»

ГУСИНАЯ СИМФОНИЯ ПО-ТАТАРСКИ

Ингредиенты на одну порцию: филе гусиного бедра – 60 г, вино красное сухое – 50 мл, смесь пяти китайских специй (кориандр, корица, бадьян, гвоздика, сычуаньский перец) – по вкусу, филе гусиной грудки – 60 г, печень гусиная – 50 г, лук шалот – 30 г, фисташки – 10 г, масло сливочное – 50 г, пюре айвовое – 15 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе бедра томим в течение трех часов в гусином жире с добавлением смеси специй. Филе грудки обжариваем до средней степени прожарки – *medium rare.*

Печень обжариваем с луком на сливочном масле с добавлением вина, солим и перчим по вкусу и взбиваем до состояния мусса.

Подача блюда: сервируем все составляющие в тарелке и подаем с мясным соусом, выделившимся во время обжарки утиного филе.



«Әкият» ресторан

ЯШЬ КӘҖӘ СӨТЕННӘН ЯСАЛГАН СЫР, ЧӨГЕНДЕР МУССЫ ҺӘМ КҮРӘГӘ СОУСЫННАН САЛАТ

Бер өлешкә кирәк: 10 г корн салаты, 10 г мангольд салаты, 10 г/20 г/5 г кәҗә сөтеннән ясалган чизкейк белән күрәгә соусы, кәҗә сөтеннән пхали кушып ясалган 130 г чизкейк, 5 г горчица.

Кәҗә сөтеннән ясалган чизкейк белән күрәгә соусы өчен кирәк: 30 г күрәгә, 25 мл виноград төшеннән ясалган сыек май, 2 мл «Бальзамик-Малина» аш серкәсе, 1 г тоз, 0,5 г киптерелгән «Карри» катнашмасы, 15 әр мл «Эль», «Терра» аш шәрабләре, 1,5 кг кәҗә сөтеннән ясалган эремчек, 1,5 л кәҗә сөте, 3,5 г тоз, 3 г шикәр комы, 40 мл лимон согы.

Чөгендер пхалие өчен кирәк: 250 г чөгендер, 55 г нут ярмасы, 25 г салат яфрагы, 30 г әстерхан чикләвеге, 20 г пекан чикләвеге, 7 мл шәрабтән ясалган ак серкә, 5 мл зәйтүн мае, 1,5 г сарымсак.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Чөгендер пхалие әзерлибез: пешкән чөгендер, нут ярмасы, чикләвекләр, аш серкәсе һәм зәйтүн маен бер савытка салып, блендер белән яхшылап болгатабыз. Барлыкка килгән массаны иләк аша сөзәбез.

Кәҗә сөтеннән чизкейк әзерләү өчен сөтне 65 °С ка кадәр җылытабыз, тоз һәм шикәр комы сибеп, 90 °С ка җиткәнче кайнатабыз. Шуннан соң лимон согы кушабыз һәм плитәдән алабыз. Суынган сөтне марляга салабыз һәм, төенләп бәйләп, суыткычка куябыз.

Күрәгә соусын түбәндәгечә әзерлибез: күрәгәне ак шәрабкә салып, 2 сәгать тотабыз, шуннан соң шакмаклап турыйбыз, калган продуктларны кушып, яхшылап болгатабыз.

Формага беренче кат итеп марлядагы 40 г кәҗә сөте сырын салабыз, аның өстенә 50 г чөгендер пхалиын җәябез һәм кабат 40 г сыр салабыз.

Табынга бирү: аерым савытта салат яфракларын болгатып, аңа күрәгә соусын кушабыз һәм тәлинкәгә бушатабыз. Кәҗә сөтеннән ясалган чизкейкны табынга бирер алдыннан гына формасыннан чыгарып, шулай ук тәлинкәгә куябыз.

Ресторан «Сказка»

САЛАТ С МОЛОДЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ, МУССОМ ИЗ СВЕКЛЫ И СОУСОМ ИЗ КУРАГИ

Ингредиенты на одну порцию: салат корн – 10 г, салат мангольд – 10 г, соус с курагой с козьим чизкейком – 10 г/20 г/5 г, чизкейк козий с пхали – 130 г, горчица – 5 г.

Ингредиенты для соуса с курагой с козьим чизкейком: курага – 30 г, масло из виноградной косточки – 25 мл, уксус «Бальзамик-Малина» – 2 мл, соль – 1 г, сухая смесь карри – 0,5 г, вина столовые «Эль», «Терра» – 15 мл, творог козий – 1,5 кг, молоко козье – 1,5 л, соль – 3,5 г, сахарный песок – 3 г, фреш лимонный – 40 мл.

Ингредиенты для свекольного пхали: свекла – 250 г, крупа нут – 55 г, салат в ассортименте – 25 г, орех грецкий – 30 г, орех пекан – 20 г, уксус винный белый – 7 мл, масло оливковое – 5 мл, чеснок – 1,5 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим свекольный пхали: предварительно отваренные свеклу и нут складываем в чашу блендера с оставшимися ингредиентами (орехами, оливковым маслом и уксусом), взбиваем все до однородной массы. Получившуюся массу процеживаем через сито.

Для приготовления козьего чизкейка деревенское козье молоко подогреваем до 65 °С, всыпаем соль и сахар, затем доводим температуру до 90 °С, вливаем сок лимона и убираем с плиты. Остывшее молоко откидываем на марлю, завязываем узелок и убираем в холодильник.

Соус из кураги готовим следующим образом: курагу настаиваем на белом вине два часа, затем нарезаем мелкими кубиками и добавляем оставшиеся ингредиенты, все перемешиваем.

Первым слоем в форму укладываем козий сыр из марли – 40 г, сверху на него 50 г свекольного пхали и снова 40 г сыра.

Подача блюда: в миске смешиваем листья салата и заправляем их соусом из кураги, выкладываем на тарелку. Козий чизкейк кладем рядом, вытаскиваем его из формы перед самой подачей, уже на тарелке.



«Әкият» ресторан

КАРАБОДАЙ, ТЕЛ ҺӘМ ЫСЛАНГАН КАЙМАК БЕЛӘН ЯСАЛГАН СУСЫЛ САЛАТ

Бер өлешкә кирәк: 25 г пешкән тел, 20 г кызыл редис, 25 г алма, 20 г сельдерей сабагы, майда йомшартылган 5 г суган, 6 г әстерхан чикләвеге, 15 г какланган помидор, 20 мл үсемлек мае, ысланган каймактан ясалган 30 г соус, карабодайдан ясалган 10 г чипсы.

Карабодайдан чипсы ясау өчен: 100 г карабодай ярмасы, 2 г тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Иң элек чипсы әзерлибез. Карабодайны 1 сәгать кайнатканнан соң, блендер белән болгатабыз. Әзер массаны юка катлам итеп силикон келәмчеккә җәябез һәм духовкада киптерәбез. Киптерелгән карабодайны 10 секунд дәвамында 180 °С та кыздырабыз. Юка чипсы рәвешендәге кетердәгән көлчә килеп чыга.

Каймакны *smoking gun*[18] ысулы белән 3 минут дәвамында ыслыйбыз.

Башлы суганны вак шакмакларга турап, алтынсу төскә кергәнче кыздырабыз.

Телне пешеп чыкканчы кайнатабыз, чистартабыз һәм суытабыз.

Редис, какланган помидор, чистартылган алма һәм телне саламлап турап, бер савытка салабыз һәм кыздырылган суган, вак итеп туралган сельдерей өстибез, үсемлек мае бөркибез.

Табынга бирү: тәлинкәгә чипсы формасындагы кетердәгән карабодай көлчәсен салабыз, аның өстенә ипләп кенә савыттагы салатны бушатабыз, өстенә ысланган каймак агызабыз.

Ресторан «Сказка»

СОЧНЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ НА ГРЕЧНЕВОМ ПЛАТО

Ингредиенты на одну порцию: язык отварной – 25 г, красный редис – 20 г, яблоки – 25 г, стебли сельдерея – 20 г, пассерованный лук – 5 г, грецкий орех – 6 г, вяленые помидоры – 15 г, растительное масло – 20 мл, соус с копченой сметаной – 30 г, чипсы гречневые – 10 г.

Ингредиенты для чипсов из гречки: крупа гречневая – 100 г, соль – 2 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала готовим чипсы. Гречку отвариваем в течение часа, затем взбиваем в блендере до однородной массы. Готовую массу тонким слоем намазываем на силиконовый коврик и подсушиваем в духовке. Сушеную гречку поджариваем во фритюре при 180 °С в течение 10 секунд. Получим хрустящую тонкую лепешку в виде чипсов.

Сметану закоптим методом *smoking gun*[19] в течение 3 минут.

Лук репчатый нарезаем мелкими кубиками и обжариваем до золотистого цвета.

Язык отвариваем до готовности, чистим его и остужаем.

Редис, вяленые томаты, очищенное яблоко, язык нарезаем соломкой и соединяем в миске, добавив жареный лук. Сельдерей чистим и мелко нарезаем, добавляем в миску. Все сбрызгиваем маслом.

Подача блюда: на тарелку выкладываем гречневую хрустящую лепешку в виде чипсов, на ней аккуратно размещаем салат из миски, сверху поливаем копченой сметаной.

[18] *Smoking gun* («смокинг ган») – ризыкны махсус кул пистолеты кулланып ыслау, «смокинг ган» (*smoking gun Polyscience*) – ризыкка хуш исле тәм бирүче иң тиз һәм нәтиҗәле ысул.

[19] *Smoking gun* («смокинг ган») – копчение с использованием ручного коптильного пистолета «смокинг ган» (*smoking gun Polyscience*), один из самых быстрых и эффективных способов придания продуктам приятного аромата.



«Пир» ресторан

«АЛТЫНЧӘЧ» КАБЫМЛЫГЫ

Бер өлешкә кирәк: 30 г алма, 15 г ысланган үрдәкнең түш ите, 60 г кабак, 5 г гранат соусы, 20 г «Дрессинг» тәмкерткече, 20 г яшел тәмләткечләр (санго редисы, рукола, мелисса), тәменчә бал, тоз, кара борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

«Дрессинг» тәмкерткече өчен: 45 мл яңа сыгылган апельсин согы, 45 мл үсемлек мае, 10 г уртача ачылыктагы горчица, 5 г яшел петрушка яфрагы, 5 мл алма серкәсе. Бу компонентларның барысын да бергә блендер белән туглыйбыз.

Кабакны турыйбыз, горчица белән болгатабыз, бал сылап, йомшак хәлгә килеп әзер булганчы мичтә пешерәбез. Алманың үзәген алабыз, уртасын кисәбез, үсемлек мае сибәбез дә йомшарганчы пешерәбез.

Аннан соң йомшарган кабак һәм алманы боламык хәленә килгәнче чәнечке белән изәбез дә кашыклар ярдәмендә озынча рәвешкә китерәбез.

Табынга бирү: яссы тәлинкәгә яшел тәмләткечләр җыелмасын куябыз, кабак һәм алмадан ясалган боламыкны салабыз, юка гына итеп киселгән ысланган үрдәк кисәкләрен тезәбез дә өстенә «Дрессинг» тәмкерткечен һәм гранат соусын сибәбез.

Ресторан «Пир»

ЗАКУСКА «АЛТЫНЧЭЧ»

Ингредиенты на одну порцию: яблоко – 30 г, сыровяленая утиная грудка – 15 г, тыква – 60 г, гранатовый соус – 5 г, заправка «Дрессинг» – 20 г, проростки молодой зелени (редиса санго, руколы, мелиссы) – 20 г, мед, соль, черный перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для заправки «Дрессинг» при помощи блендера смешиваем все компоненты: апельсиновый свежевыжатый сок – 45 мл, растительное масло – 45 мл, среднеострую горчицу – 10 г, листья зеленой петрушки – 5 г, яблочный уксус – 5 мл.

Тыкву нарезаем, приправляем горчицей, смазываем медом и запекаем до готовности в духовке, пока не станет мягкой. Яблоки очищаем от сердцевины, разрезаем пополам, сбрызгиваем растительным маслом и запекаем до мягкости.

Далее мякоть тыквы и яблока разминаем вилкой до однородной массы и при помощи ложек формируем кнель.

Подача блюда: на плоскую тарелку укладываем микс молодых проростков, кнель из тыквы и яблока, раскладываем тонко нарезанные ломтики сыровяленой утки, сбрызгиваем заправкой «Дрессинг» и гранатовым соусом.



«Татар утары» ресторaны

ЯШЕЛЧӘЛӘР һӘМ АТ ИТЕ БЕЛӘН «ӘТНӘ» САЛАТЫ

Бер өлешкә кирәк: 10 г редис, 10 г сельдерей сабагы, 10 г кишер, 20 г баллы борыч, 30 г горчицалы-суганлы соус, 30 г салат яфраклары катнашмасы, 40 г помидор, 40 г пешкән ат ите.

Горчицалы-суганлы соус өчен кирәк: 20 г тураланган кызыл суган, 10 мл зәйтүн мае, 35 г бөртекле горчица, 8 г петрушка, 15 г соя соусы, 4 г вакланган сарымсак.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Соус әзерлибез. Суганны ярым боҗралап турыйбыз һәм үсемлек маенда 5–7 минут кыздырабыз. Суганга бөртекле горчица, яшеллек, сарымсак һәм соя соусы өстибез. Барысын бергә тагын биш минут томалап пешерәбез.

Редис, кишер һәм сельдерейны юка итеп, ат итен һәм баллы борычны саламлап турыйбыз. Горчицалы-суганлы соус әзерлибез. Салат өстенә соус агызабыз.

Табынга бирү: тәлинкәгә өеп салып, яшел тәмләткечләр белән бизибез.

Ресторан «Татарская усадьба»

САЛАТ «АТНИНСКИЙ» С КОНИНОЙ И ОВОЩАМИ

Ингредиенты на одну порцию: редис – 10 г, стебель сельдерея – 10 г, морковь – 10 г, перец болгарский свежий – 20 г, соус горчично-луковый – 30 г, микс салата – 30 г, помидоры свежие – 40 г, конина отварная – 40 г.

Ингредиенты для луково-горчичного соуса: рубленый красный лук – 20 г, оливковое масло – 10 г, зернистая горчица – 35 г, петрушка – 8 г, соевый соус – 15 г, чеснок рубленый – 4 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим соус. Лук нарезаем полукольцами и обжариваем на растительном масле в течение 5–7 минут. К луку добавляем зернистую горчицу, зелень, чеснок и соевый соус. Тушим все вместе еще минут пять.

Нарезаем редис, морковь и сельдерей слайсами, конину и болгарский перец – соломкой. Сверху салат поливаем соусом.

Подача блюда: красиво выкладываем на тарелку в виде горки, украшаем зеленью.



«Татар утары» ресторан

«АТ ЯЛЫ» ИТ ТЕЛЕМЕ

Кирәк: атның 1 кг җилкә итенә: 1 л чиста салкынча су, 140 г эре бөртекле тоз, 1 чәй кашыгы шикәр комы, 5 данә хуш исле борчак борыч, 1 кирпеч «Бородинский» ипие. Тозлыкның күләме ит йомшагы авырлыгының 50 %ын тәшкил итәргә тиеш.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Тозлыкны салкында әзерләргә кирәк. Тозлангач, ат итен 2 сәгатькә суык суга салып торабыз, аннары аннан алабыз да 1,5 сәгать чамасы корытабыз. Шуннан соң бау белән чорныйбыз яки махсус ыслау челтәренә урнаштырабыз һәм цилиндр рәвешендәге ыслау җайланмасына эләбез. Итне тыгыз итеп бәйләргә кирәк – бу җылылык белән эшкәртү процессында артык дымны куарга ярдәм итә. Продуктның тәме аны нинди йомычкада ыслауга карый. Ат итенә зирек агачы йомычкасы әйбәт була. 3 кг иткә 3 аш кашыгы йомычка җитә.

Табынга бирү: ысланган «ат ялын» кисәбез һәм тәлинкәгә матур итеп салабыз. «Бородинский» ипие һәм сарымсак белән бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

НАРЕЗКА «КОНСКАЯ ГРИВА»

Ингредиенты: на 1 кг конской холки: чистая прохладная вода – 1 л, крупная соль – 140 г, сахарный песок – 1 чайная ложка, перец душистый горшком – 5 шт., бородинский хлеб – 1 буханка. Объем рассола должен составлять 50 % от веса мякоти.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Просаливать рассол надо на холоде. После просолки конину помещаем на 2 часа в ледяную воду, а потом вынимаем и подсушиваем около 1,5 часа. Затем кусок обвязываем шпагатом или помещаем в сетку для копчения и вешаем в цилиндрическую коптильню. Перевязывать мясо надо туго – это способствует выгонке лишней влаги во время процесса тепловой обработки. Вкус продукта зависит от того, на какой щепе коптить. Конине подходит аромат ольховой щепы. На 3 кг мяса достаточно 3 столовых ложек деревянной щепы.

Подача блюда: копченую конскую гриву нарезаем и красиво выкладываем на тарелку. Подаем с бородинским хлебом и чесноком.



«Татар утары» ресторaны

«КАБАН КҮЛЕ» САЛАТЫ

Бер өлешкә кирәк: үрдәкнең 40 г түш ите, 20 г консервланган кукуруз, 30 г помидор, 20 г авокадо, 20 г чеддер сыры, 32 г «Кабан күле» соусы, 10 г үсемлек мае, 20 г черри помидоры, 30 г әзер кош теле, 30 г салат яфраклары катнашмасы, 15 г бәлзәм соусы.

Соус өчен кирәк: 20 г майонез, 10 г бал, 2 г кызыл паприка.

Салат кәрзине өчен кирәк: чәк-чәк өчен 40 г камыр, 10 мл үсемлек мае.

Камыр өчен кирәк: 388 г югары сыйфатлы бодай оны, 5 йомырка, 20 г шикәр комы, 10 г тоз, 299 г сары май.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Салат өчен кәрзин әзерлибез: йомырка, шикәр комы, тозны 2–3 минут яхшылап туглыйбыз, он өстибез һәм камыр басабыз. Әзер камырны кисәкләргә бүләбез һәм ныгысын өчен 20–25 минутка калдырабыз. Аннан соң кекслар формасына юка гына итеп салып пешерәбез. Соус әзерлибез.

Үрдәк түшен юка телемнәргә кисәбез, помидор, сыр һәм авокадоны шакмаклап турыйбыз. Барысын бергә соус белән туглыйбыз да кәрзингә салабыз.

Табынга бирү: камырдан ясалган кәрзинне тәлинкәгә куябыз, яшел тәмләткечләр белән бизибез.

Ресторан «Татарская усадьба»

САЛАТ «КАБАН КУЛЕ»

Ингредиенты на одну порцию: утиная грудка – 40 г, консервированная кукуруза – 20 г, помидоры свежие – 30 г, авокадо – 20 г, сыр чеддер – 20 г, соус «Кабан куле» – 32 г, масло растительное – 10 г, свежие помидоры черри – 20 г, готовый кош теле – 30 г, микс листьев салата – 30 г, соус бальзамический – 15 г.

Ингредиенты для соуса: майонез – 20 г, мед – 10 г, паприка красная – 2 г.

Ингредиенты для корзинки для салата: тесто для чак-чака – 40 г, растительное масло – 10 мл.

Ингредиенты для теста: мука пшеничная высшего сорта – 388 г, яйца куриные – 5 шт., сахарный песок – 20 г, соль – 10 г, масло топленое – 299 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим корзинку для салата: яйцо, сахар, соль хорошо взбиваем 2–3 минуты, добавляем муку и замешиваем тесто. Готовое тесто разделываем на куски и оставляем для расстойки на 20–25 минут. Затем выкладываем тонким слоем в форму для кексов и запекаем. Готовим соус.

Утиную грудку нарезаем пластинками, помидоры, сыр и авокадо – кубиками. Все компоненты перемешиваем с соусом и выкладываем в корзинку.

Подача блюда: корзинку из теста с салатом ставим на тарелку, украшаем зеленью.



«Татар утары» ресторане

ЮКАДА БОЗАУ ИТЕ БЕЛӘН САЛАТ

Бер өлешкә кирәк: 70 г сыер ите, 150 г помидор, 10 г сельдерей сабагы, 10 г кызыл суган, 30 мл үсемлек мае, 2 г тоз, 1 г вакланган кара борыч, 10 г гранат, 5 г песто соусы, 5 г яшел тәмләткечләр, юка (татар кабартмасы) өчен 100 г камыр, 50 г «Российский» сыры.

Юка камыры өчен кирәк: 600–800 г он, 3 йомырка, 200–250 мл сөт, 20 г каймак, 50 г шикәр комы, 2 г азык содасы, 100 г атланмай.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Төче камыр әзерлибез. Каймакка 1 йомырка өстибез һәм яхшылап болгатабыз. Калган йомыркаларны сөткә кушып, бик яхшылап болгатабыз, сары май, шулай ук он, чәй содасы, тәменчә шикәр һәм тоз өстибез. Һәр ике массаны кушып болгатабыз. Камыр каты булырга тиеш түгел. Аннары аны җамаяк белән каплыйбыз һәм 15–20 минутка калдырып торабыз. 100 г лы өлешләргә бүләбез һәм юка итеп җәябез (1,5 мм калынлыкта). Майлаган табада пешерәбез. Тәлинкәгә өеп куябыз.

Сыер итен, җепселләрен аркылыга борыс рәвешендә кисеп, майда кыздырабыз.

Гранаттан башка барлык ингредиентларны болгатабыз, тозлыйбыз, борыч сибәбез һәм зәйтүн мае кушабыз. Сыр уып салабыз.

Табынга бирү: әзер салатны кабартма өстенә салабыз, гранат белән бизәп, өстенә песто соусы агызабыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ НА ЮКЕ

Ингредиенты на одну порцию: говяжья вырезка – 70 г, свежие помидоры – 150 г, стебель сельдерея – 10 г, лук красный – 10 г, масло растительное – 30 г, соль – 2 г, перец черный молотый – 1 г, гранат – 10 г, соус песто – 5 г, зелень – 5 г, тесто на юку (татарскую лепешку) – 100 г, сыр «Российский» – 50 г.

Ингредиенты для теста на юку: мука – 600–800 г, яйцо – 3 шт., молоко – 200–250 мл, сметана – 20 г, сахарный песок – 50 г, сода пищевая – 2 г, масло сливочное – 100 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим сдобное пресное тесто. В сметану добавляем 1 яйцо и хорошенько перемешиваем. Отдельно разводим оставшиеся яйца в молоке, тщательно перемешиваем, добавляем растопленное масло, а также муку, соду, сахар и соль по вкусу. Смешиваем обе массы. Тесто не должно быть крутое, далее накрываем миской и даем ему отстояться в течение 15–20 минут. Делим на порции по 100 г и тонко раскатываем (толщиной 1,5 мм). Выпекаем на сковороде, смазанной маслом. Складываем стопкой в тарелку.

Говяжью вырезку нарезаем брусочками поперек волокон, обжариваем на масле.

Все ингредиенты, кроме граната, смешиваем, солим, перчим, заправляем оливковым маслом. Сыр натираем и добавляем в смесь.

Подача блюда: готовый салат выкладываем на лепешку, украшаем гранатом и сверху поливаем соусом песто.



«Татар утары» ресторан

КАКЛАГАН КАЗЫЛЫК

Кирәк: 1,5 кг майлы яшь ат ите (корсак өлеше), 0,2–0,3 кг ат мае, колбаса тутыру өчен 1 данә ат яки сыер эчәге яисә җиңсәсе, 3 аш кашыгы эре тоз, бер баш сарымсак, эре төелгән кара борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Ат итеннән ысланган казылык әзерләү өчен итне 8–10 см озынлыктагы нечкә тасмалар итеп кисәбез. Ат маен шулай ук яки ваграк итеп турыйбыз. Ит һәм майга тозлы-борычлы сарымсак ышкыйбыз. Аннары барысын да полиэтилен пакетка салабыз һәм бер яки ике тәүлек суыткычта маринадлыйбыз.

Ысланган казылык өчен пешкән казылыкка караганда гадәттә таррак эчәк файдаланыла. Эчәкне салкын су астында яхшылап юабыз, эчен әйләндерәбез һәм, кырып, лайласыннан чистартабыз. Аннары кабат берничә кат юабыз. Чиста эчәкнең бер ягын нык җеп белән бәйләп куябыз. Колбаса тутыру өчен җиңсәгез булса, аны төргәгендә язылган инструкциясендә күрсәтелгәнчә җебетергә кирәк. Соңыннан аны шулай ук бәйләргә кирәк булачак. Эчәккә, ит һәм май чиратлашкан эчлекне тигез һәм тыгыз итеп тутырабыз. Тутырып бетергәч, башыннан бәйләп куябыз. Мондый әзер колбасаның озынлыгы 20 см дан 30 см га кадәр булырга мөмкин. Казылыкны марля белән каплап, өч тәүлеккә кояшлы һәм җилле урынга элеп куябыз. Эленеп торган колбаса таяклары арасында берничә см ара калырга тиеш. Бераз киптергәч, казылыкны 9–10 атнага караңгы, салкынча, яхшы җилләнә торган урынга элеп куябыз.

Табынга биру: әзер ат ите казылыгын кискәлибез һәм тәлинкәгә салабыз. Калган колбасаны 20 атна суыткычта яки базда саклыйбыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

ВЯЛЕНЫЙ КАЗЫЛЫК

Ингредиенты: молодая жирная конина (брюшная часть) – 1,5 кг, конский жир – 0,2–0,3 кг, конская или говяжья кишка или рукав для набивания колбас – 1 шт., крупная соль – 3 столовые ложки, головка чеснока, черный перец крупного помола.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для того чтобы приготовить вяленый казылык из конины, мясо нарезаем тонкими лентами длиной 8–10 см. Жир режем так же или чуть мельче. Мясо и жир натираем рубленым чесноком с солью и перцем. Затем все укладываем в полиэтиленовый мешок и маринуем в холодильнике сутки или двое.

Для вяленого казы обычно используется более узкая кишка, чем для отварного. Кишку хорошенько промываем под холодной водой, выворачиваем и выскабливаем от слизи. Затем снова промываем несколько раз. Чистую кишку с одной стороны перевязываем плотной нитью. Если у вас рукав для набивания колбас, то его необходимо замочить по инструкции, имеющейся на упаковке. Затем его тоже нужно будет подвязать. Кишку равномерно и плотно набиваем начинкой из чередуемого мяса и жира. После заполнения перевязываем ее на конце. Такая готовая колбаса может иметь длину от 20 до 30 см. Заготовку на трое суток вывешиваем на солнце и ветер, накрыв марлей. Между подвешенными палками колбасы должно иметься расстояние в несколько сантиметров. После подсушивания казы на 9–10 недель подвешиваем в темном, прохладном, хорошо вентилируемом месте.

Подача блюда: готовый казылык из конины нарезаем и укладываем на тарелку. Оставшуюся колбасу держим в холодильнике или погребе 20 недель.



«Мич» ресторан

КОШ ТЕЛЕ БЕЛӘН АТ ИТЕННӘН САЛАТ

Бер өлешкә кирәк: 30 г төрле салат яфраклары, 40 г (2 данә) черри помидоры, 40 г җиңелчә тозланган кыяр, 3 г редис, 10 г кош теле, 40 г ат ите, ат итенә 30 г соус.

Соус өчен кирәк: 30 мл үсемлек мае, 8 мл соя соусы, 2 г сарымсак, 8 мл бәлзәмле соус, 4 г бөртекле горчица.

Кош теле өчен кирәк: 2–3 йомырка, 3 г тоз, 100 г он.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Соус әзерлибез. Бер савытка үсемлек мае, соя соусы, изелгән сарымсак, бәлзәмле соус һәм бөртекле горчицаны салып туглыйбыз. Миксер белән бераз күпертеп алабыз.

Аннары кош теле әзерлибез. Җамаякта йомырка белән тозны туглыйбыз, он салабыз һәм камыр басабыз. Ул бертөрле, төерсез булырга тиеш. Шуннан соң камырны юка гына итеп җәеп, кыек шакмак (ромб) рәвешендә кисәбез дә майда кыздырабыз.

Җиңелчә тозланган кыярларны зур өчпочмаклар рәвешендә, редисны түгәрәкләп, ат итен шакмаклап турыйбыз. Помидорларны урталай кисәбез. Редис һәм ат итеннән башка продуктлар өстенә соус агызып, яхшылап болгатабыз.

Табынга бирү: салатны тәлинкәләргә өеп салабыз, өстенә матур итеп шакмаклап туралган ат итен, редис кисәкләрен һәм кош телен өеп салабыз.

Ресторан «Печь»

САЛАТ ИЗ КОНИНЫ С ХВОРОСТОМ

Ингредиенты на одну порцию: микс из листьев салатов – 30 г, помидоры черри – 40 г (2 шт.), огурцы малосольные – 40 г, редис – 3 г, хворост – 10 г, конина – 40 г, соус на конину – 30 г.

Ингредиенты для соуса: растительное масло – 30 г, соевый соус – 8 мл, чеснок – 2 г, бальзамический соус – 8 мл, зернистая горчица – 4 г.

Ингредиенты для хвороста: яйцо – 2–3 шт., соль – 3 г, мука – 100 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим соус. Растительное масло, соевый соус, измельченный чеснок, бальзамический соус и зернистую горчицу перемешиваем. Немного взбиваем венчиком.

Далее готовим хворост. Соль и яйцо перемешиваем в миске, добавляем муку и замешиваем тесто. Оно должно быть однородным, без комочков. Раскатываем его тонко и нарезаем ромбиками, жарим в масле.

Малосольные огурцы нарезаем большими треугольниками, редиску – круглыми пластинками, конину – квадратными пластинами. Помидоры разрезаем пополам. Все ингредиенты, кроме редиса и конины, поливаем соусом и перемешиваем.

Подача блюда: горкой выкладываем салат на тарелку, сверху красиво располагаем квадратики конины, редиску и завершаем выкладкой хвороста.



«Татар утары» ресторан

КАЙНАР КАЗЫ

Кирәк: 1 кг ат ите (итнең кабыргадан алынган озын буе яки майлы йомшак җире), 1 казыга 70 см сыер эчәге, 2 чәй кашыгы тоз, түгәрәк кара борыч, тәменчә тимьян, 6 тырнак сарымсак, 10 г үсемлек мае, 4 данә лавр яфрагы, су.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Ат итен зур булмаган кисәкләргә турыйбыз, үсемлек мае бөркибез, тоз, борыч, үләннәр белән ышкыйбыз һәм 24 сәгать маринадлыйбыз. Шуннан соң яхшылап юылган һәм эшкәртелгән сыер эчәкләренең эченә маринадланган итне тутырабыз, ике башыннан да бәйлибез. Кәстрүлгә салкын су, тоз, түгәрәк кара борыч, лавр яфрагы салабыз һәм казыны 3 сәгать пешерәбез. Су кайнап чыккач, берничә җиреннән тишәбез. Әзер булгач, суытабыз.

Табынга бирү: әзер казыны юка кисәкләргә турыйбыз һәм тәлинкәләргә веер сыман итеп куябыз.

Ресторан «Татарская усадьба»

ГОРЯЧИЙ КАЗЫ

Ингредиенты: конина (длинная полоска мяса с ребра или мякоть с жиром) – 1 кг, говяжьи кишки – 70 см на 1 казы, соль – 2 чайные ложки, черный перец горошком, тимьян – по вкусу, чеснок – 6 зубчиков, растительное масло – 10 г, лавровый лист – 4 шт., вода.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Конину нарезаем небольшими кусками, сбрызгиваем растительным маслом, натираем солью, перцем, травами и маринуем 24 часа. После чего берем хорошо промытые и обработанные говяжьи кишки, наполняем их маринованным мясом, завязываем концы. Наливаем в кастрюлю холодную воду, кладем соль, перец черный горошком, лавровый лист, опускаем казы и варим 3 часа. Когда вода закипит, протыкаем колбасу в нескольких местах. В конце приготовления остужаем.

Подача блюда: готовый казы нарезаем тонкими ломтиками и веером раскладываем в тарелке.



Татар ашлары рецептлары

КАБАК АШЛАРЫ



Рецепты татарских блюд

БЛЮДА ИЗ ТЫКВЫ

«Татар утары» ресторан

КАБАКТАН КРЕМ-АШ

Кирәк: 1,5 кг кабак, 150 г он, 300 г кишер, 1,5 л су, 10 мл имбир согы, 30 мл 33 %лы сөт өсте, 5 г шикәр комы, бизәү өчен кабак төшләре, 10 г трюфель мае, тәменчә тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Кабакны кабыгыннан арындырабыз, төшләрен алып ташлыйбыз һәм уртача кисәкләргә турыйбыз. 180 °С та 1,5 сәгать духовкада пешерәбез. Он белән болгатылган пешкән әзер кабак һәм кишер өстенә су агызабыз, он өстибез һәм 20 минут кайнатабыз. Шуннан соң блендер белән туглыйбыз. Килеп чыккан боламыкның 300 граммын (бер өлеш) алып, өстенә имбир согы, шикәр комы, тоз һәм сөт өсте салабыз. Барысын да яхшылап болгатканнан соң, 6–7 минут пешерәбез.

Табынга бирү: аш тәлинкәләренә салабыз, өстен кабак төшләре белән бизибез, трюфель мае бөркибез.

Ресторан «Татарская усадьба»

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

Ингредиенты: тыква – 1,5 кг, мука – 150 г, морковь – 300 г, вода – 1,5 л, имбирный сок – 10 мл, сливки 33 % – 30 мл, сахарный песок – 5 г, семечки тыквы – для украшения, трюфельное масло – 10 г, соль – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву очищаем от кожицы, удаляем семена, нарезаем на небольшие кусочки. Запекаем их в духовке 1,5 часа при температуре 180 °С. Готовую запеченную тыкву, морковь, заливаем водой, добавляем муку и варим 20 мин. После чего взбиваем блендером. Из полученного пюре берем 300 г (одна порция), добавляем имбирный сок, сахар, солим и вливаем сливки. Все хорошо смешиваем и варим минут 6–7.

Подача блюда: подаем в суповой тарелке, сверху украшаем семечками тыквы, сбрызгиваем трюфельным маслом.



«Алан Аш» кафесы

КАБАКЛЫ ДӨГЕ БОТКАСЫ

Бер өлешкә кирәк: 30 г дөге, 50 г кабак, 75 мл сөт, 2 г тоз, 10 г шикәр комы, 15 г атланмай.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Кабакны кабыгыннан чистартабыз, төшен алып ташлыйбыз. Вак шакмаклар итеп турыйбыз да кайнап торган сөткә салабыз. Тоз, шикәр комы салып кайнатабыз. Аннары әзер ярманы салып, ботканы сүрән утта әзер булганчы пешерәбез.

Табынга бирү: ботканы тәлинкәләргә салып, бер кисәк атланмай өстибез.

Кафе «Алан Аш»

РИСОВАЯ КАША С ТЫКВОЙ

Ингредиенты на одну порцию: рис – 30 г, тыква – 50 г, молоко – 75 мл, соль – 2 г, сахарный песок – 10 г, масло сливочное – 15 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву очищаем от кожицы, удаляем семена. Мякоть нарезаем мелкими кубиками и закладываем в кипящее молоко. Добавляем соль, сахар и нагреваем до кипения. Затем засыпаем подготовленную крупу и варим кашу до готовности при слабом кипении.

Подача блюда: выкладываем кашу на тарелку и добавляем кусочек сливочного масла.



«Татар утары» ресторанының

КАБАКТАН МАНТЫ

Бер өлеш өчен кирәк: 100 г камыр, 185 г эчлек, 30 г каймак.

Камыр өчен кирәк: 70 г югары сортлы бодай оны, 5 мл үсемлек мае, 1 йомырка, 25 мл су, тәменчә тоз.

Эчлек өчен кирәк: 90 г сыер ите, 30 г кабак, 50 г башлы суган, 15 г атланмай, тәменчә тоз, борыч.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Башта камыр әзерлибез. Онга 35–40 °С җылылыктагы су, йомырка, тоз салабыз да камыр басабыз. Басып бетерер алдыннан үсемлек мае өстибез, бертөрле сыгылмалы камыр барлыкка килгәнче басабыз. Камырны тастымал белән каплап, 30–40 минутка калдырабыз.

Эчлек өчен сыер ите, кабак һәм суганны вак шакмаклап турыйбыз, тоз, борыч сибәбез, атланмай кушабыз һәм барысын бергә болгатабыз.

Әзер камырны 2 мм калынлыкта итеп җәябез дә 10 × 10 см лы шакмаклар ясап кисәбез. Уртасына алдан әзерләнгән эчлекне салабыз һәм, квадратларның кырыйларын үзәгенә китереп, таҗ яфракчыгы рәвешендә чеметеп ябыштырабыз.

Мантыларны үсемлек мае белән майланган рәшәткәгә тезәбез, мантоваркага куябыз һәм бер сәгать дәвамында парда пешерәбез.

Табынга бирү: кайнар мантыларны тәлинкәгә салабыз һәм каймак белән бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

МАНТЫ ИЗ ТЫКВЫ

Ингредиенты на одну порцию: тесто – 100 г, начинка – 185 г, сметана – 30 г.

Ингредиенты для теста: мука пшеничная высшего сорта – 70 г, масло растительное – 5 мл, яйцо – 1 шт., вода – 25 мл, соль – по вкусу.

Ингредиенты для начинки: говядина – 90 г, тыква – 30 г, репчатый лук – 50 г, сливочное масло – 15 г, соль, перец – по вкусу.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала готовим тесто. В муку добавляем нагретую до 35–40 °С воду, яйцо, солим и замешиваем тесто. В конце замеса добавляем растительное масло и продолжаем месить до однородной эластичной массы. Подготовленное тесто накрываем салфеткой и оставляем на 30–40 минут.

Для начинки говядину, тыкву и лук нарезаем мелко кубиками, солим, перчим, заправляем сливочным маслом и все перемешиваем.

Готовое тесто раскатываем толщиной 2 мм и нарезаем квадратиками 10 × 10 см. На середину кладем заранее приготовленную начинку, защипываем края квадрата в центре, придавая изделию форму лепестка.

Манты укладываем на смазанную растительным маслом решетку, которую ставим в мантоварку и варим на пару в течение одного часа.

Подача блюда: горячие манты выкладываем в тарелку и подаем со сметаной.



«Алан Аш» кафесы

КАБАК, ДӨГЕ һӘМ ЙӨЗЕМ БӘЛЕШЕ

Кирәк: 450 г камыр, 1,5 кг пирог эчлеге, 1 данә йомырка (майлау өчен).

Камыр өчен кирәк: 280 г югары сортлы бодай оны, 40 г сары май, 110 мл сөт, 2 йомырка, 2 г тоз, 8 г шикәр комы, 17 г чүпрә.

Эчлек өчен кирәк: 960 г кабак, 30 г дөге, 50 г йөзем, 7 г шикәр комы, 3 г тоз.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Эчлек әзерләү: кабакны шакмаклап турыйбыз, тоз сибәбез, бераз тотып торгач, бүленеп чыккан суын түгәбез. Ярымәзер булганчы дөге бүрттерәбез, аңа кабак, шикәр комы, эретелгән атланмай, тоз өстибез.

Камыр әзерләү. 35–40 °С кадәр җылытылган сөткә тоз, шикәр комы, йомырка белән суда эретелгән һәм сөзелгән чүпрәне кушабыз. Он сибеп, камыр туглыйбыз. Туглап бетерер алдыннан сары май өстибез һәм камырны бертөрле рәвешкә килгәнче басабыз. Үзләнгән әзер камырны төрле зурлыктагы ике өлешкә бүләбез. Зуррак камырны майланган табага җәябез дә әзер эчлекне салабыз. Өстен камырның кечерәге белән каплыйбыз да кырыйларын аскы яктагы камыр белән тоташтырып, чеметеп ябыштырабыз. Бераз ныгысын өчен, җылырак урынга куеп торабыз. Духовкага тыкканчы өстенә йомырканың сарысын сөртәбез, 200–220 °С кайнарлыкта 30–40 минут пешерәбез.

Табынга бирү: кайнар пирогны тәлинкәгә куябыз һәм өстәлгә чыгарабыз.

Кафе «Алан Аш»

БЭЛИШ С ТЫКВОЙ, РИСОМ И ИЗЮМОМ

Ингредиенты: тесто – 450 г, начинка для пирога – 1,5 кг, яйцо – 1 шт. (для смазывания).

Ингредиенты для теста: мука пшеничная высшего сорта – 280 г, топленое масло – 40 г, молоко – 110 мл, яйцо – 2 шт., соль – 2 г, сахарный песок – 8 г, дрожжи – 17 г.

Ингредиенты для начинки: тыква – 960 г, рис – 30 г, изюм – 50 г, сахарный песок – 7 г, соль – 3 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление начинки: тыкву нарезаем кубиками, солим, даем немного постоять и сливаем выделившийся сок. Отвариваем рис до полуготовности, добавляем к нему тыкву, сахар, растопленное сливочное масло, соль.

В теплое молоко температурой 35–40 °С вводим предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйца. Всыпаем муку и замешиваем тесто. Перед окончанием замеса вводим топленое масло и продолжаем месить тесто до однородной консистенции. Готовое расстоявшееся тесто делим на две неодинаковые части. Большую часть укладываем на смазанную маслом сковороду и распределяем на ней фарш. Сверху закрываем меньшей частью теста и плотно защипываем рельефным швом. Ставим в теплое место для расстойки. Перед отправкой в духовку изделие смазываем яйцом и выпекаем при температуре 200–220 °С в течение 30–40 минут.

Подача блюда: горячий пирог выкладываем на тарелку и подаем к столу.



«Татар утары» ресторан

КАБАК ҺӘМ ТАВЫК БЕЛӘН ӨЧПОЧМАК

Бер өлеш өчен кирәк: 90 г камыр, 170 г эчлек, 250 мл тавык шулпасы.

Камыр өчен кирәк: 70 г югары сортлы бодай оны, 20 мл су, 5 г шикәр комы, 10 г атланмай, 1 данә йомырка, тәменчә тоз.

Эчлек өчен кирәк: 70 г тавык филесы, 20 г башлы суган, 80 г кабак, тәменчә тоз, борыч, 50 мл тавык шулпасы.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Камыр әзерлибез. Җамаякка су, шикәр комы, тоз, май салып, йомырка сытып, барысын бергә болгатабыз, он салып, камыр басабыз. 15–20 минут үзләндереп тотабыз.

Тавык филесы, кабыгыннан чистартылган кабак һәм суганнан фарш ясыйбыз. Моның өчен барысын да вак кына итеп шакмаклап турыйбыз, тоз, борыч сибәбез. Камырны 90 г лы кисәкләргә бүлгәлибез һәм чәй тәлинкәсе зурлыгында итеп җәябез. Өстенә эчлек салабыз һәм, кырыйларын күтәртеп, өчпочмак рәвешендә чеметеп ябыштырабыз. Әзер өчпочмакларны майланган табага куябыз һәм бер сәгать дәвамында пешерәбез.

Табынга бирү: кайнар өчпочмак эченә шулпа агызабыз да өстен майлыйбыз. Шулпа белән бирәбез.

Ресторан «Татарская усадьба»

ЭЧПОЧМАК С ТЫКВОЙ И КУРИЦЕЙ

Ингредиенты на одну порцию: тесто – 90 г, начинка – 170 г, куриный бульон – 250 мл.

Ингредиенты для теста: мука пшеничная высшего сорта – 70 г, вода – 20 мл, сахарный песок – 5 г, масло сливочное – 10 г, яйцо – 1 шт., соль – по вкусу.

Ингредиенты для начинки: куриное филе – 70 г, репчатый лук – 20 г, тыква – 80 г, соль, перец – по вкусу, бульон куриный – 50 мл.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовим тесто. В миске смешиваем воду, сахар, соль, масло, яйцо, всыпаем муку и замешиваем тесто. Даем расстояться 15–20 минут.

Готовим фарш из филе курицы, тыквы, очищенной от кожуры, и лука. Для этого нарезаем все мелко кубиками, солим и перчим. Нарезаем тесто порциями по 90 г и раскатываем размером с чайное блюдце. Выкладываем сверху начинку и, приподняв края, защипываем в виде треугольника. Готовые треугольники выкладываем на смазанный маслом противень и выпекаем в течение часа.

Подача блюда: в горячий эчпочмак вливаем бульон, верх смазываем маслом. Подаем с бульоном.



Татар ашлары рецептлары

ЭЧЕМЛЕКЛӘР



Рецепты татарских блюд

НАПИТКИ

«Татар утары» ресторaны

ТАТАРЧА БӨТНЕКЛЕ-МӘТРҮШКӘЛЕ ЧӘЙ

Кирәк: 12 г арзанлы кара чәй, 400 мл шешәле су, 30 г шикәр, чәй өчен 3 г үлән (мәтрүшкә, бөтнек).

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Чәйне фарфор чәйнектә пешерәбез. Киптерелгән бөтнек һәм мәтрүшкә яфракларын ваклыйбыз һәм өстенә кайнар су агызабыз.

10 минуттан хуш исле тәмле чәебез әзер була.

Ресторан «Татарская усадьба»

ЧАЙ ТАТАРСКИЙ С МЯТОЙ И ДУШИЦЕЙ

Ингредиенты: чай черный байховый – 12 г, вода бутилированная – 400 мл, сахар – 30 г, трава для чая (душица, мята) – 3 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Завариваем листья чая в фарфоровом чайнике. Добавляем высушенные листья мяты и душицы и заливаем крутым кипятком.

Через 10 минут наш наивкуснейший чай готов к употреблению.



«Пир» ресторан

«АЛСУ» ДЕСЕРТЫ

Бер өлешкә кирәк: 200 мл катык, 100 г чистартылган һәм мичтә пешерелгән чөгендер, 20 г бал, 10 г яңа өзелгән кура яки җир җиләге, 2 г яңа өзелгән бөтнек сабаклары.

ӘЗЕРЛӘҮ ЫСУЛЫ

Чөгендерне вак шакмакларга турыйбыз, бал белән катнаштырабыз да тәме сеңсен өчен читкә алып куеп торабыз. Шул арада «Алсу» эчемлеге әзерлибез. Моның өчен вак кыргычтан чыгарылган 5 г пешкән чөгендерне 200 мл катык һәм 10 г бал белән туглыйбыз.

Табынга бирү: бал сеңгән чөгендерне тәлинкә уртасына кулинария боҗрасы ярдәмендә салабыз һәм әйләнәсенә эчемлекне агызабыз. Яңа өзелгән җиләкләр һәм бөтнек белән бизибез.

Ресторан «Пир»

ДЕСЕРТ «АЛСУ»

Ингредиенты на одну порцию: катык – 200 мл, очищенная и запеченная свекла – 100 г, мед – 20 г, свежая малина и (или) клубника – 10 г, свежие веточки мяты – 2 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу нарезаем мелкими кубиками, смешиваем с медом и откладываем в сторону, чтобы пропиталась. Тем временем готовим напиток «Алсу». Для этого 5 г мелко натертой запеченной свеклы смешиваем с 200 мл катыка и 10 г меда.

Подача блюда: в центр тарелки при помощи кулинарного кольца выкладываем пропитанную медом свеклу и вокруг наливаем напиток. Украшаем свежими ягодами и веточкой мяты.



ӘДӘБИЯТ ИСЕМЛЕГЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ахметзянов Ю. А. Татарская кухня. Казань: Татарское книжное издательство, 1985. 319 с.

2. Бакиров М. Татарский фольклор. Казань: Ихлас, 2012. 400 с.

3. Баюканский В. Зачем мусульманину чай? URL: https://www.tea-terra.ru/2013/11/13/10251/

4. Бушков Р. Праздничный стол городских татар XVII–XIX вв. URL: http://www.iske-kazan.ru/85-prazdnichnyj-stol-gorodskikh-tatar-xvixix-vv

5. Василова Д., Галяутдинов И. Татарский мир в столице Татарстана. URL: https://trt-tv.ru/events-week/tatarskij-mir-v-stolice-tatarstana/

6. Воробьев Н. И. Жилища и поселения казанских татар Арского кантона ТССР. Казань, 1926.

7. Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира. М.: Академический проект, 2015. 511 с.

8. Гордость Казани. Шигабутдин Марджани. URL: http://www.иске-казан.рф/lyudi/54-gordost-kazani-shigabutdin-mardzhani

9. Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛО, 2008. 224 с.

10. Знаменский П. Казанские татары. Казань, 1910. URL: http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Article/Znam_KazTat.php

11. Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2017. 234 с.

12. Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. 52 с.

13. Насыри К. Книга о воспитании. URL: http://kitap.net.ru/nasyri.php

14. Насыри К. Наставления повару. Казань: Изд-во «Познание» Института экономики, управления и права, 2015. 92 с.

15. Певец вкусной еды Юнус Ахметзянов. Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2017. 336 с.

16. Сибгатуллина Р. Каз канаты (Гусиное крыло). URL: http://songspro.ru/16/Rabiga-Sibgatullina/tekst-pesni-Kaz-kanaty-Gusinoe-krylo

17. Смирнов А. П. Волжские булгары. М.: Изд-во ГИМ, 1951. 295 с.

18. Смолянский Б., Лифляндский В. Священная кухня. Религия и питание. СПб.: ООО «Торгово-издательский дом «Амфора», 2015. 240 с.

19. Сулейманова Д. Интерьер татарского дома: истоки и развитие. Казань: Татарское книжное издательство, 2010. 141 с.

20. Тагиров Э. Р. Татары в оптике Большой истории человечества: миротворческий аспект. Казань: Татарское книжное издательство, 2019.

21. Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 4: Загадки. Казань: Татарское книжное издательство, 2013. 367 с.; Т. 6: Пословицы и поговорки. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. 366 с.

22. Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. 583 с.

23. Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. 198 с.

24. Фукс К. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Казань: Изд-во «Познание» Института экономики, управления и права, 2013. 108 с.

25. Харлампович К. Известия Гмелина о Казани и казанских инородцах. Казань: Типо-лит. Имп. ун-та, 1904. 26 с.

26. Яковлева Е. Л. Гастрономическая импровизация о кашах в татарской кухне // Человек и культура. 2019. № 1. С. 57–67.

27. Яковлева Е. Л. Татарская кухня в контексте повседневности: учебное пособие с элементами хрестоматии. Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2019. 372 с.

РӘХМӘТ ХАТЫ

Әлеге китапны әзерләүдә һәм бастырып чыгаруда кызыксынучанлык күрсәткән һәм хезмәттәшлек иткән, проектка актив булышкан, иҗади якын килеп, аны татар кухнясы һәм гореф-гадәтләре турында яңа белемнәр, эмоцияле һәм дулкынландыргыч хатирәләр, кыйммәтле киңәшләр, эчтәлекле тәкъдимнәр белән тулыландырган, татарларның үткәнен чагылдыручы йолалар һәм чараларны яңарткан, рецептларны саклауда һәм аларны буыннан-буынга тапшыруда ярдәм иткән, ризык әзерләүдә осталык һәм импровизация күрсәткән, өстәл бизәү һәм фотога төшерүне оештыруда катнашкан барлык кешегә ихлас рәхмәтебезне белдерәбез:

Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары Ассоциациясе вәкилләре

Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары Ассоциациясе директоры **Галина Михаил кызы Шәрәфетдиновага**

Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары Ассоциациясе рәисе **Зөфәр Фәдип улы Гаязовка**;

Казан шәһәре һәм Татарстан Республикасы рестораторлары һәм отельерлары Ассоциациясе президенты **Ренат Гыйльметдин улы Залетдиновка**

В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университеты вәкилләре

Казан инновация университеты ректоры **Асия Виталий кызы Тимирясовага**;

Философия һәм социаль-сәяси дисциплиналар кафедрасы мөдире **Елена Людвиг кызы Яковлевага**;

«Познание» нәшрияты директоры **Гөлназ Язкәр кызы Дарчиновага**;

техник мөхәррир **Оксана Анатолий кызы Аймурзаевага**;

мөхәррир **Гөлнара Габделәхәт кызы Тарасовага**;

фотограф **Анна Владимир кызы Седыхка**;

дизайнер **Гөлнара Илгизәр кызы Заһретдиновага**

Иске Казан бистәсе үсеше һәм Кабан күлен төзекләндерү Фонды вәкилләре

Татарстанның җәмәгать һәм дәүләт эшлеклесе, татар язучысы, шагыйрь **Разил Исмәгыйль улы Вәлиевкә**;

Россия Федерациясе һәм Татарстан Республикасы халык артисткасы **Винера Әхәт кызы Ганеевага**

«Татарстан Республикасы туристлык үсеше үзәге» АКО (Visit Tatarstan) вәкиле

«Татарстан Республикасы туристлык үсеше үзәге» АКО генераль директоры Дилбәр Әсәдулла кызы Садыйковага

ресторан управляющийлары һәм шеф-поварлары

«Татар утары», «Мич» ресторанналары генераль директоры **Венера Габделхак кызы Шаһиәхметовага**, шеф-повар **Румия Тәлгать кызы Муратовага,** шеф-повар **Динара Раиф кызы Кәримуллинага**;

«Әкият» ресторан генераль директоры **Михаил Миңнулла улы Шәриповка**; шеф-повар **Андрей Валерий улы Сахновскийга**;

«Бәхетле» ҖЧҖ генераль директоры **Мөслимә Хәбри кызы Латыйповага**; кондитер производствосы директоры **Фәридә Юныс кызы Давидовага**;

«Пир» ресторан управляющие **Алмаз Ирек улы Мәсагутовка**; шеф-поварлар **Станислав Вячеслав улы Корниловка**, **Константин Николай улы Рыжайкинга**;

«Туган авылым» ресторан комплексы милектәше һәм управляющие **Радик Мөхәрләм улы Абдрахмановка**, «Туган авылым» ресторан комплексы милектәше **Айдар Нәфис улы Булатовка**;

«Чирәм» ресторан управляющие **Дания Рифат кызы Сахитовага**; шеф-повар **Илгиз Фәиз улы Шакировка**;

«Алан Аш» кафесы управляющие **Соня Роберт кызы Намга**; шеф-повар **Нәзирә Нәҗибулла кызы Ашимовага**;

«Каз» ресторан управляющие **Лилия Заһит кызы Арифовага**, шеф-повар **Марсель Ринат улы Сираҗиевка**;

«Марусовка» ресторан управляющие **Альмира Альберт кызы Щукинага**; шеф-повар **Рөстәм Бәхтияр улы Рәхимовка**

тәрҗемәчеләр

шагыйрә, ТР атказанган мәдәният работнигы, ТР Язучылар берлеге әгъзасы **Фәйрүзә Әсгать кызы Мөслимовага**;

язучы, ТР Язучылар берлеге әгъзасы **Гөлзада Әүхәди кызы Бәйрәмовага**;

журналист, язучы, ТР атказанган мәдәният работнигы, ТР Язучылар берлеге әгъзасы **Ләлә Нәгыйм кызы Гыймадиевага**

шагыйрә

ТР атказанган мәдәният работнигы **Эльмира Мөхәммәт кызы Шәрифуллинага**.

БЛАГОДАРНОСТЬ

Благодарим всех, кто принимал участие в подготовке и печати книги, за интерес и сотрудничество, активную поддержку проекта, творческий подход, новые знания о татарской кухне и традиции, эмоциональные и трогательные воспоминания, ценные советы, содержательные замечания, возрождение обрядов и мероприятий из прошлого татар, сохранение и передачу рецептов, мастерство и импровизацию на кухне в приготовлении блюд; помощь в сервировке стола, организации фотосъемки:

представителей Ассоциации рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан

Шарафутдинову Галину Михайловну, директора Ассоциации рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан;

Гаязова Зуфара Фадиповича, председателя правления Ассоциации рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан;

Залютдинова Рената Гильмутдиновича, президента Ассоциации рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан

представителей Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова

Тимирясову Асию Витальевну, ректора Казанского инновационного университета;

Яковлеву Елену Людвиговну, заведующего кафедрой философии и социально-политических дисциплин;

Дарчинову Гульназ Язкаровну, директора издательства «Познание»;

Аймурзаеву Оксану Анатольевну, технического редактора;

Тарасову Гульнару Абдулахатовну, редактора;

Седых Анну Владимировну, фотографа;

Загретдинову Гульнару Ильгизаровну, дизайнера

представителей Фонда развития Старо-Татарской слободы и благоустройства озера Кабан

Валеева Разиля Исмагиловича, общественного и государственного деятеля Татарстана, татарского писателя, поэта;

Ганееву Винеру Ахатовну, народную артистку Российской Федерации и Республики Татарстан

представителя АНО «Центр развития туризма Республики Татарстан» (Visit Tatarstan)

Садыкову Дильбар Асадулловну, генерального директора АНО «Центр развития туризма Республики Татарстан»

управляющих и шеф-поваров ресторанов

Шагиахметову Венеру Габдулхаковну, генерального директора ресторанов «Татарская усадьба», «Печь»; **Муратову Румию Талгатовну**, шеф-повара, **Каримуллину Динару Раифовну**, шеф-повара;

Шарипова Михаила Миннулловича, генерального директора ресторана «Сказка»; **Сахновского Андрея Валерьевича**, шеф-повара;

Латыпову Муслиму Хабриевну, генерального директора ООО «Бахетле»; **Давидову Фариду Юнусовну**, директора кондитерского производства;

Масагутова Алмаза Ирековича, управляющего рестораном «Пир»; **Корнилова Станислава Вячеславовича**, **Рыжайкина Константина Николаевича**, шеф-поваров;

Абдрахманова Радика Мухарлямовича, совладельца и управляющего ресторанным комплексом «Туган авылым»; **Булатова Айдара Нафисовича**, совладельца ресторанного комплекса «Туган авылым»;

Сахитову Данию Рифатовну, управляющего рестораном «Чирэм»; **Шакирова Ильгиза Фаизовича**, шеф-повара;

Нам Соню Робертовну, управляющего кафе «Алан Аш»; **Ашимову Назиру Назибулловну**, шеф-повара;

Арифову Лилию Загитовну, управляющего рестораном «Гусь»; **Сиразиева Марселя Ринатовича**, шеф-повара;

Щукину Альмиру Альбертовну, управляющего рестораном «Марусовка»; **Рахимова Рустама Бахтияровича**, шеф-повара

переводчиков

Муслимову Файрузу Асгатовну, поэтессу, заслуженного работника культуры РТ, члена Союза писателей Республики Татарстан;

Байрамову Гульзаду Аухадиевну, писателя, члена Союза писателей Республики Татарстан;

Гимадиеву Лялю Нагимовну, журналиста, заслуженного работника культуры Республики Татарстан

поэта

Шарифуллину Эльмиру Мухаметовну, заслуженного работника культуры Республики Татарстан

ЭЧТӘЛЕК

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ПРЕЗИДЕНТЫ **Н. МИҢНЕХАНОВНЫҢ** «ТАТАР АШЛАРЫ ХӘЗИНӘСЕ» КИТАБЫ УКУЧЫЛАРЫНА МӨРӘҖӘГАТЕ 5

ГАЯЗОВ З. БАЛАЧАК ТӘМЕ, ЯКИ ТРАДИЦИОН ТАТАР ТАБЫНЫНА ЧАКЫРУ 6

ТИМИРЯСОВА А. МӘГАРИФ – ТАТАР МӘДӘНИЯТЕНӘ ҺӘМ ТРАДИЦИЯЛӘРЕНӘ ЯРДӘМ ИТҮНЕҢ КӨЧЛЕ РЕСУРСЫ 9

КЕРЕШ. «ҺӘР ЧӘЧӘКНЕҢ – ҮЗ ИСЕ, ҺӘР ХАЛЫКНЫҢ – ҮЗ ЙӨЗЕ», ЯКИ ТАТАР МИЛЛИ АШЛАРЫНЫҢ ТАРИХИ ҮЗЕНЧӘЛЕКЛӘРЕ 11

«ҺӘР ИШЕКНЕҢ ҮЗ АЧКЫЧЫ БУЛА»: ТАТАР ӨЕ ТӨЗЕЛЕШЕНЕҢ КАЙБЕР ҮЗЕНЧӘЛЕКЛӘРЕ ТУРЫНДА 30

«СЫЙ БУЛГАН ҖИРДӘ ТАТУЛЫК БАР», ЯКИ ТАТАР МИЛЛИ БӘЙРӘМНӘРЕНДӘ РИЗЫКНЫҢ РОЛЕ 39

«ЗАМАНАЛАР НИНДИ – ЙОРТ ТА ШУНДЫЙ, ЙОРТ НИНДИ – АНДАГЫ ТӘРТИП ТӘ ШУНДЫЙ», ЯКИ ТАТАР ЭТИКЕТЫНЫҢ ТАБЫН ЯНЫ ҮЗЕНЧӘЛЕКЛӘРЕ 62

ЙОМГАК, ЯКИ «БЕР ЧЫНАЯК ЧӘЙ КЫРЫК ЕЛ ХӘТЕРДӘ САКЛАНА» 71

ТАТАРЛАРНЫҢ МИЛЛИ РИЗЫКЛАРЫ 74

СОДЕРЖАНИЕ

ОБРАЩЕНИЕ ПРЕЗИДЕНТА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН **Р. Н. МИННИХАНОВА** К ЧИТАТЕЛЯМ КНИГИ «СОКРОВИЩА ТАТАРСКОЙ КУХНИ» 5

ГАЯЗОВ З. ВКУС ДЕТСТВА, ИЛИ ПРИГЛАШЕНИЕ К ТРАДИЦИОННОМУ ТАТАРСКОМУ ЗАСТОЛЬЮ 6

ТИМИРЯСОВА А. ОБРАЗОВАНИЕ КАК МОЩНЫЙ РЕСУРС ПОДДЕРЖАНИЯ ТАТАРСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ТРАДИЦИЙ 9

ВВЕДЕНИЕ. «У КАЖДОГО ЦВЕТКА СВОЙ ЗАПАХ, У КАЖДОГО НАРОДА СВОЙ ВИД», ИЛИ ИСТОРИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ТАТАРСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ 11

«К КАЖДОЙ ДВЕРИ СВОЙ КЛЮЧ ИМЕЕТСЯ»: О НЕКОТОРЫХ ОСОБЕННОСТЯХ ОБУСТРОЙСТВА ТАТАРСКОГО ДОМА 30

«ГДЕ УГОЩЕНИЕ, ТАМ И СОГЛАСИЕ», ИЛИ РОЛЬ ЕДЫ В ТАТАРСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРАЗДНИКАХ 39

«КАКОВЫ ВРЕМЕНА – ТАКОВ И ДОМ, КАКОВ ДОМ – ТАКОВ В НЕМ И ПОРЯДОК», ИЛИ ОСОБЕННОСТИ ЗАСТОЛЬНОГО ТАТАРСКОГО ЭТИКЕТА 62

ЗАКЛЮЧЕНИЕ, ИЛИ «ЧАШКА ЧАЯ СОРОК ЛЕТ ПОМНИТСЯ» 71

БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ ТАТАРСКОЙ КУХНИ ..74

ШУЛПАЛАР ҺӘМ АШЛАР 77
КИЯҮ ПИЛМӘНЕ 78
ТАВЫК ИТЕ БЕЛӘН ТОКМАЧЛЫ АШ 79
АТ ИТЕ БЕЛӘН КУЛЛАМА АШЫ 80
ШУЛПА 81
КЫЗДЫРЫЛГАН СУГАН САЛЫНГАН СӨТЛЕ АШ ...82
ТОКМАЧ ҺӘМ БӨТНЕКЛЕ СӨТЛЕ АШ 83
КАЗ ИТЕ БЕЛӘН БОРАЙ АШЫ 84

ИТЛЕ РИЗЫКЛАР 85
УТЫН МИЧЕНДӘ ПЕШЕРЕЛГӘН ЯШЬ КӘҖӘ ИТЕ 86
МИЧТӘ ПЕШКӘН БӘРӘН ИТЕ 87
БӘРӘҢГЕ КАБАРТМАСЫ БЕЛӘН МИЧТӘ ПЕШКӘН БӘРӘН КАБЫРГАСЫ 88
БӘРӘҢГЕ БОЛАМЫГЫ БЕЛӘН БИФШТЕКС 90
ШПИНАТЛЫ ТУТЫРГАН ТӘКӘ 92
МИ СӨЯКЧЕКЛӘРЕ «КАКШАМАС ЧЫНБАРЛЫК» 93
СЫЕР ИТЕННӘН КЫЗДЫРМА 94
ТАТАРЧА АЗУ 95
АЙГЫР ИТЕННӘН СТЕЙК 96
МИЧТӘ ПЕШКӘН ХАННАРЧА АТ ИТЕ 98
АЙСБЕРГ БЕЛӘН АТ ИТЕ 99
ТАТАРЧА КЕЧКЕНӘ КЫСТЫБЫЙЛАР 100
ЯШЕЛЧӘЛӘР ҺӘМ «ӘЙРӘН» СОУСЫ БЕЛӘН АТ ИТЕ 102
СЫЕР ЯҢАКЛАРЫ БЕЛӘН ТАТАРЧА ИТ 103
«БИЕК ТАУ» БӘРӘН ИТЕ 104
АТ ИТЕ БЕЛӘН АЗУ 105
«ТУТЫРМА» – ТАТАРЧА ПЕШКӘН КОЛБАСА 106
СЫЕР ИТЕ ҺӘМ ДӨГЕ БЕЛӘН ТУТЫРМА 107
ЯШЕЛЧӘЛӘР ҺӘМ КЫСТЫБЫЙ БЕЛӘН ТЕЛ ..108
АТ КАРТАСЫ 109
СЫЕР ИТЕННӘН МАНТЫ 110
«КУШАК» ТОКМАЧ 111
КЕЧКЕНӘ ТУЛМАЛАР 112
КАЗАНЧА ПЫЛАУ 114

ЙОРТ КОШЛАРЫННАН АШЛАР 115
КАКЛАГАН КАЗ 116
«ТӨРЕЛГӘН ҮРДӘК» РУЛЕТЫ 117
КЫЗДЫРЫЛГАН БӘРӘҢГЕ БЕЛӘН ТОМАЛАП ПЕШЕРЕЛГӘН ҮРДӘК БҮТӘКӘЛӘРЕ 118
КАРАҖИМЕШ ҺӘМ КҮРӘГӘЛЕ ТАВЫК РУЛЕТЫ ..119
ЯШЕЛЧӘЛӘР БЕЛӘН ҮРДӘК ТӘПИЛӘРЕ 120
ТАВЫКНЫҢ ЭЧКЕ ӘГЪЗАЛАРЫ БЕЛӘН КАВЫРМА 121
МИЧТӘ ПЕШКӘН КАЗ 122

БУЛЬОНЫ И СУПЫ 77
ПЕЛЬМЕНИ ДЛЯ ЖЕНИХА 78
ЛАПША С КУРИЦЕЙ 79
СУП КУЛЛАМА С КОНИНОЙ 80
ШУЛПА 81
МОЛОЧНЫЙ СУП С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ 82
МОЛОЧНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ И МЯТОЙ 83
ПОЛБЯНОЙ СУП С ГУСЕМ 84

МЯСНЫЕ БЛЮДА 85
МЯСО МОЛОДОГО КОЗЛЕНКА, ЗАПЕЧЕННОЕ В ПЕЧИ 86
ЯГНЕНОК ИЗ ПЕЧИ 87
РЕБРА ЯГНЕНКА ИЗ ПЕЧИ С БЭРЭНГЕ КАБАРТМАСЫ 88
БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 90
ФАРШИРОВАННАЯ БАРАНИНА (ТЭКЭ) СО ШПИНАТОМ 92
МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ «НЕЗЫБЛЕМОСТЬ БЫТИЯ» 93
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ 94
АЗУ ПО-ТАТАРСКИ 95
СТЕЙК ИЗ ЖЕРЕБЦА 96
КОНИНА ПО-ХАНСКИ В ПЕЧИ 98
КОНИНА С АЙСБЕРГОМ 99
МЯСО ПО-ТАТАРСКИ С МИНИ-КЫСТЫБЫЙ ...100
КОНИНА С ОВОЩАМИ И СОУСОМ «АЙРАН» ..102
МЯСО ПО-ТАТАРСКИ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ 103
БАРАНИНА «БИЕК ТАУ» 104
АЗУ С КОНИНОЙ 105
«ТУТЫРМА» – ВАРЕНАЯ КОЛБАСА ПО-ТАТАРСКИ 106
ТУТЫРМА С ГОВЯДИНОЙ И РИСОМ 107
ЯЗЫК С ОВОЩАМИ С КЫСТЫБЫЙ 108
РУБЕЦ КОНСКИЙ 109
МАНТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ 110
ЛАПША «КУШАК» 111
МИНИ-ГОЛУБЦЫ 112
ПЛОВ ПО-КАЗАНСКИ 114

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ...115
ГУСЬ ВЯЛЕНЫЙ 116
РУЛЕТ «ЗАВЕРНУТАЯ УТКА» 117
ТОМЛЕНЫЕ УТИНЫЕ ЖЕЛУДКИ С ЗАРУМЯНЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ 118
РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И КУРАГОЙ 119
УТИНАЯ НОЖКА С ОВОЩАМИ 120
КАВЫРМА С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ 121
ГУСЬ ИЗ ПЕЧИ 122

МИЧТӘ ПЕШКӘН ҮРДӘК 123
МИЧТӘ ПЕШКӘН ТУТЫРЫЛГАН ТАВЫК 124
ТУТЫРЫЛГАН ТАВЫК 125
ҮРДӘК ИТЕННӘН КУЛЛАМА 126

БАЛЫК РИЗЫКЛАРЫ 127

ЧУРТАН ФРИКАДЕЛЬКАЛАРЫ БЕЛӘН АТАБАЙЧА ТӘБӘ 128
БАЛЫКТАН ТӘБӘ 130

КАМЫР РИЗЫКЛАРЫ ҺӘМ ТАТЛЫ РИЗЫКЛАР 131

ЧӘК-ЧӘК 132
САРЫ МАЙДА ЧӘК-ЧӘК 134
МЕРЕНГАЛЫ ЛИМОН ПИРОГЫ 135
ӨЙДӘ ПЕШКӘН «БОРОДИНСКИЙ» ИПИЕ 136
КОШ ТЕЛЕ 137
ҖИЛӘК ҺӘМ КАЙМАКЛЫ КРЕМ БЕЛӘН КОРТ 138
ТАТАР КАБАРТМАСЫ «ЮКА» 139
МИЧ КОЙМАГЫ 140
ГӨЛБӘНӘК 141
ТАЛКЫШ КӘЛӘВӘ 142
ПӘХЛӘВӘ 144
КАЙМАК ПИРОГЫ 145
ТАТЛЫ РУЛЕТ 146
«ТАТЛЫ» ДЕСЕРТЫ 147
ХУШ-ИСЛЕ ТАТАР ҮЛӘННӘРЕ ҺӘМ КОРТ БЕЛӘН ПАННА-КОТТА 148
ШОКОЛАДЛЫ ШИРБӘТ 149
ЭРЕМЧЕКЛЕ ҺӘМ ЧИЯЛЕ АЧЫК БӘЛЕШ 150
ЧИЯ БЕЛӘН КЕЧКЕНӘ КАЙМАК ПИРОГЫ 152
ГӨБӘДИЯ 153
ИТЛЕ ГӨБӘДИЯ 154
КАЗ ҺӘМ БОЗАУ ИТЕННӘН ЗУР БӘЛЕШ 156
ҮРДӘК ИТЕННӘН ӨЧПОЧМАК 158
КАЗ ИТЕ БЕЛӘН ӨЧПОЧМАК 159
ЗУР БӘЛЕШ 160
СЫЕР БАВЫРЫ ҺӘМ БОЗАУ ИТЕННӘН ВАК БӘЛЕШ 162
КЫСТЫБЫЙ 164
ШПИНАТ КӨЛЧӘСЕ БЕЛӘН БӘРӘҢГЕ КЫСТЫБЫЕ.....165
БӘРӘҢГЕЛЕ КЫСТЫБЫЙ.....166
ТАРЫ БОТКАСЫ БЕЛӘН КЫСТЫБЫЙ 168
ТАТАРЧА ӨЧ КАТЛЫ ЧӘЙ БӘЛЕШЕ 169
АЛМА ПИРОГЫ 170
ШУЛПА БЕЛӘН ПӘРӘМӘЧ 172
МИЛЛИ ҖЫЕЛМА 174

УТКА ИЗ ПЕЧИ 123
ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА ИЗ ПЕЧИ 124
ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА 125
КУЛЛАМА ИЗ УТКИ 126

РЫБНЫЕ БЛЮДА 127

ТЭБЕ ПО-АТАБАЕВСКИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЩУКИ 128
ТЭБЕ ИЗ РЫБЫ 130

ВЫПЕЧКА И СЛАДКИЕ БЛЮДА 131

ЧАК-ЧАК 132
ЧАК-ЧАК НА ТОПЛЕНОМ МАСЛЕ 134
ЛИМОННИК ПОД МЕРЕНГОЙ 135
ДОМАШНИЙ «БОРОДИНСКИЙ» ХЛЕБ 136
ХВОРОСТ «КОШ ТЕЛЕ» 137
КОРТ С ЯГОДАМИ И СМЕТАННЫМ КРЕМОМ 138
ТАТАРСКАЯ ЛЕПЕШКА «ЮКА» 139
КОЙМАК (ТАТАРСКИЕ ОЛАДЬИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ) 140
ГУЛЬБАНАК (ЦВЕТОК) 141
ТАЛКЫШ КАЛЕВЕ 142
ПЕХЛЕВЕ 144
СМЕТАННИК 145
СЛАДКИЙ РУЛЕТ 146
ДЕСЕРТ «ТАТЛЫ» 147
ПАННА-КОТТА С АРОМАТОМ ТАТАРСКИХ ТРАВ И КОРТОМ 148
ШЕРБЕТ ШОКОЛАДНЫЙ 149
БЭЛИШ ОТКРЫТЫЙ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ 150
МИНИ-СМЕТАННИК С ВИШНЕЙ 152
ГУБАДИЯ 153
ГУБАДИЯ С МЯСОМ 154
ЗУР БЭЛИШ С ГУСЕМ И ТЕЛЯТИНОЙ 156
ЭЧПОЧМАК С УТКОЙ 158
ЭЧПОЧМАК С ГУСЕМ 159
ЗУР БЭЛИШ 160
ВАК БЭЛИШ С ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ И ТЕЛЯТИНОЙ 162
КЫСТЫБЫЙ 164
КЫСТЫБЫЙ СО ШПИНАТОМ И КАРТОФЕЛЕМ 165
КЫСТЫБЫЙ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 166
КЫСТЫБЫЙ С ПШЕННОЙ КАШЕЙ 168
ЧАЙ-БЭЛИШ – ТАТАРСКИЙ ТРЕХСЛОЙНЫЙ ПИРОГ 169
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ 170
ПЕРЕМЯЧ С БУЛЬОНОМ 172
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СЕТ 174

УАЛЫП ТОРГАН КАМЫРДАН ПЕШЕРЕЛГӘН ЧӘЙ БӘЛЕШЕ 177
БӘРӘҢГЕЛЕ ЯКМЫШ 178

САЛАТЛАР ҺӘМ САЛКЫН КАБЫМЛЫКЛАР ...179

КАКЛАГАН КАЗ БЕЛӘН САЛАТ 180
ЫСЛАНГАН КАЗ БЕЛӘН ОЛИВЬЕ 181
КАБАК ҺӘМ ЫСЛАНГАН КАЗ БЕЛӘН САЛАТ ..182
ТАТАРЧА КАЗ СИМФОНИЯСЕ 183
ЯШЬ КӘҖӘ СӨТЕННӘН ЯСАЛГАН СЫР, ЧӨГЕНДЕР МУССЫ ҺӘМ КҮРӘГӘ СОУСЫННАН САЛАТ 184
КАРАБОДАЙ, ТЕЛ ҺӘМ ЫСЛАНГАН КАЙМАК БЕЛӘН ЯСАЛГАН СУСЫЛ САЛАТ 186
«АЛТЫНЧӘЧ» КАБЫМЛЫГЫ 188
ЯШЕЛЧӘЛӘР ҺӘМ АТ ИТЕ БЕЛӘН «ӘТНӘ» САЛАТЫ 189
«АТ ЯЛЫ» ИТ ТЕЛЕМЕ 190
«КАБАН КҮЛЕ» САЛАТЫ 191
ЮКАДА БОЗАУ ИТЕ БЕЛӘН САЛАТ 192
КАКЛАГАН КАЗЫЛЫК 193
КОШ ТЕЛЕ БЕЛӘН АТ ИТЕННӘН САЛАТ 194
КАЙНАР КАЗЫ 196

КАБАК АШЛАРЫ 197

КАБАКТАН КРЕМ-АШ 198
КАБАКЛЫ ДӨГЕ БОТКАСЫ 199
КАБАКТАН МАНТЫ 200
КАБАК, ДӨГЕ ҺӘМ ЙӨЗЕМ БӘЛЕШЕ 201
КАБАК ҺӘМ ТАВЫК БЕЛӘН ӨЧПОЧМАК 202

ЭЧЕМЛЕКЛӘР....203

ТАТАРЧА БӨТНЕКЛЕ-МӘТРҮШКӘЛЕ ЧӘЙ 204
«АЛСУ» ДЕСЕРТЫ 205

ӘДӘБИЯТ ИСЕМЛЕГЕ 206
РӘХМӘТ ХАТЫ 208

ЧАЙ-БЭЛИШ НА ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ 177
ЯКМЫШ С КАРТОФЕЛЕМ 178

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 179

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ГУСЕМ 180
ОЛИВЬЕ С КОПЧЕНЫМ ГУСЕМ....181
САЛАТ С ТЫКВОЙ И КОПЧЕНЫМ ГУСЕМ 182
ГУСИНАЯ СИМФОНИЯ ПО-ТАТАРСКИ 183
САЛАТ С МОЛОДЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ, МУССОМ ИЗ СВЕКЛЫ И СОУСОМ ИЗ КУРАГИ 184
СОЧНЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ НА ГРЕЧНЕВОМ ПЛАТО 186
ЗАКУСКА «АЛТЫНЧЭЧ» 188
САЛАТ «АТНИНСКИЙ» С КОНИНОЙ И ОВОЩАМИ 189
НАРЕЗКА «КОНСКАЯ ГРИВА» 190
САЛАТ «КАБАН КУЛЕ» 191
САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ НА ЮКЕ 192
ВЯЛЕНЫЙ КАЗЫЛЫК 193
САЛАТ ИЗ КОНИНЫ С ХВОРОСТОМ 194
ГОРЯЧИЙ КАЗЫ 196

БЛЮДА ИЗ ТЫКВЫ 197

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ 198
РИСОВАЯ КАША С ТЫКВОЙ 199
МАНТЫ ИЗ ТЫКВЫ 200
БЭЛИШ С ТЫКВОЙ, РИСОМ И ИЗЮМОМ 201
ЭЧПОЧМАК С ТЫКВОЙ И КУРИЦЕЙ 202

НАПИТКИ 203

ЧАЙ ТАТАРСКИЙ С МЯТОЙ И ДУШИЦЕЙ 204
ДЕСЕРТ «АЛСУ» 205

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 206
БЛАГОДАРНОСТЬ 210

Фәнни-популяр басма

ТАТАР АШЛАРЫ ХӘЗИНӘСЕ

Авторлар:
Е. Л. Яковлева – Кереш. «Һәр чәчәкнең – үз исе, һәр халыкның – үз йөзе», яки Татар милли ашларының тарихи үзенчәлекләре; «Һәр ишекнең үз ачкычы була»: татар өе төзелешенең кайбер үзенчәлекләре турында; «Сый булган җирдә татулык бар» ягъни Татар милли бәйрәмнәрендә ризыкның роле; «Заманалар нинди – йорт та шундый, йорт нинди – андагы тәртип тә шундый», яки Татар этикетының табын яны үзенчәлекләре; Йомгак, яки «Бер чынаяк чәй кырык ел хәтердә саклана»;

Эльмира Шәрифуллина – шигырьләр;

«Татар утары», «Мич» ресторанында шеф-повары *Р. Моратова*; «Әкият» ресторан шеф-повары *А. Сахновский*; «Марусовка» ресторан шеф-повары *Р. Рәхимов*, «Туган авылым» ресторан шеф-повары *Д. Кәримуллина*; «Чирәм» ресторан шеф-повары *И. Шакиров*; «Бәхетле» ҖЧҖ кондитер әйберләр җитештерү директоры *Ф. Давидова*; «Пир» ресторан шеф-поварлары *С. Корнилов* һәм *К. Рыжайкин*; «Каз» ресторан шеф-повары *М. Сиражиев*; «Алан Аш» кафесы шеф-повары *Н. Ашимова* – рецептлар

А. В. Тимирясова, З. Ф. Гаязовларның гомуми редакциясендә

Ризыкларны фотога төшергән *А. В. Седых*

Тәрҗемәчеләр – *Ф. А. Мөслимова*, *Г. А. Бәйрәмова, Л. Н. Гыймадиева*

Нәшриятның баш мөхәррире *Г. Я. Дарчинова*
Мөхәррирләр: *Г. А. Тарасова, Н. Р. Мәҗитова, Л. Н. Гыймадиева*
Техник мөхәррир *О. А. Аймурзаева*
Тышлык бизәлеше: *Г. И. Загретдинова*

ISBN 978-5-8399-0730-0





Басарга кул куелды 06.07.2020. Формат 60×84/8
Гарнитура Calibri, 11. Уч.-изд. 33,72 л.
Тираж 1000 экз. Заказ № 83



В. Г. Тимирясов исемендәге
Казан инновация университетының «Познание» нәшрияты
420111, Казан шәһ., Московская ур., 42
Тел. (843) 231-92-90; e-mail: zaharova@ieml.ru

Әзер оригинал-макеттан
«ТЦО «Тәгълимат» ҖЧҖ типографиясендә бастырылды,
420108, Казан, Зайцев урамы, 17 йорт

Научно-популярное издание

СОКРОВИЩА ТАТАРСКОЙ КУХНИ

Авторы:
Е. Л. Яковлева – Введение. «У каждого цветка свой запах, у каждого народа свой вид», или Исторические особенности татарской национальной кухни; «К каждой двери свой ключ имеется»: о некоторых особенностях обустройства татарского дома; «Где угощение, там и согласие», или Роль еды в татарских национальных праздниках; «Каковы времена – таков и дом, каков дом – таков в нем и порядок», или Особенности застольного татарского этикета; Заключение, или «Чашка чая сорок лет помнится»;

Эльмира Шарифуллина – стихи;

шеф-повар ресторанов «Татарская усадьба», «Печь» *Р. Муратова*; шеф-повар ресторана «Сказка» *А. Сахновский*; шеф-повар ресторана «Марусовка» *Р. Рахимов*; шеф-повар ресторана «Туган авылым» *Д. Каримуллина*, шеф-повар ресторана «Чирэм» *И. Шакиров*; директор кондитерского производства ООО «Бахетле» *Ф. Давидова*; шеф-повара ресторана «Пир» *С. Корнилов* и *К. Рыжайкин*; шеф-повар ресторана «Гусь» *М. Сиразиев*; шеф-повар кафе «Алан Аш» *Н. Ашимова* – рецепты

Под общей редакцией А. В. Тимирясовой, З. Ф. Гаязова

Фотограф блюд *А. В. Седых*

Перевод с рус. на тат. – *Ф. А. Муслимова*, *Г. А. Байрамова*, *Л. Н. Гимадиева*

Главный редактор *Г. Я. Дарчинова*
Редакторы: *Г. А. Тарасова*, *Н. Р. Мазитова*, *Л. Н. Гимадиева*
Технический редактор *О. А. Аймурзаева*
Дизайн обложки: *Г. И. Загретдинова*

Подписано в печать 06.07.2020. Формат 60×84/8
Гарнитура Calibri, 11. Уч.-изд. 33,72 л.
Тираж 1000 экз. Заказ № 83.



Издательство «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирясова
420111, г. Казань, ул. Московская, 42
Тел. (843) 231-92-90; e-mail: zaharova@ieml.ru

Отпечатано с готового оригинал-макета
в типографии ООО «ТЦО «Таглимат»
420108, г. Казань, ул. Зайцева, 17