

# Кухня народов Крыма - национальные особенности



Искусство приготовления пищи является важным элементом культуры каждого народа. Попав на исконно русскую территорию Крыма, мы сталкиваемся с захватывающим разнообразием и колоритом местной кухни.



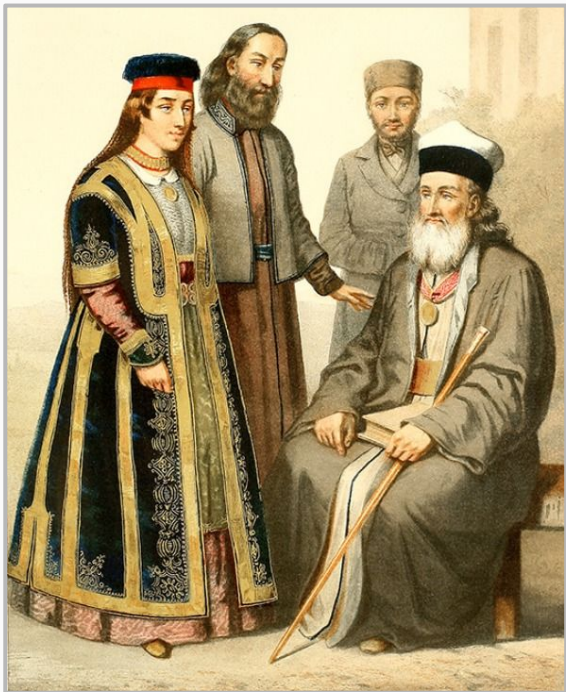
Крым - это многонациональный полуостров. Отсюда - исторически сложившиеся традиции и вкусы его населения, широкое разнообразие кухни. Этому во многом способствуют природные условия Крыма, большой ассортимент выращиваемых здесь овощей и фруктов, использование в пищу даров моря, рек и озёр.



Национальная кухня Крыма - это блюда десятков народов, в том числе крымских татар, крымчаков, караимов, русских, армян, болгар, греков и др.



# Караимская кухня



В Крыму с древнейших времен живут караимы, имя которых малоизвестно. Переселение караимов в Крым произошло много раньше появления татар, половцев, хазар, они — потомки древних тюркских племен узунов, чуюнов, другого аборигенного населения Крыма, входившего в VIII—X веках в состав Хазарского каганата.

Особенностью караимской кухни является употребление в различных видах баранины в сочетании с тестом, катыком, овощами, фруктами, орехами.

## Бакла шорбасы



Немногочисленный народ караимов жил за счет скотоводства, но в силу культурных особенностей не употреблял свинину. Таким образом, фундамент караимской кухни состоит из баранины, на втором и третьем месте находятся говядина и курица.

При этом щедрая природа и мягкий климат Крыма подарили караимам огромное разнообразие овощей и фруктов, которые привнесли яркие краски и витамины в повседневный рацион. Яркий герой многих блюд из мяса и десертов – кизил, который экзотичен для большинства других стран.

# Караимские «кибины»



Слава об этих чудо-пирожках вышла далеко за пределы полуострова. Это блюдо, которое производит один из крымских народов – караимы. Пирожки в форме полумесяца размером около 10 см, преимущественно, делаются из слоённого теста с начинкой из говяжьего или бараньего мяса, которое мелко режут. Вкусная и ароматная выпечка, ни с чем не сравнимые кибини.

# Хамур-долма



Дословный перевод этого блюда - фаршированное тесто. Это блюдо караимские женщины делали с помощью обручального кольца или наперстка: выдавливали им из теста маленький круг, закладывали в него фарш и уже из этого лепили маленькие пельмешки. считалось, что чем больше их в тарелке, тем хозяйка терпеливее и аккуратнее.

У караимов хамур-долма готовится на мясном бульоне и является своеобразным супом.



# Кухня крымских татар



Аромат восточных блюд так и зазывает испробовать разнообразную кухню крымских татар, которая по вкусу больше напоминает узбекскую. Ассортимент татарских блюд очень разнообразен и вкусен – плов, чебуреки, самса, сарма, манты, лагман.

Многие из этих блюд нам уже известны, но вот что такое сарма, знают не многие. Сарма по внешнему виду напоминает, всем известное блюдо долма, которое делают из виноградных листьев. Но есть небольшое отличие сармы от долмы. В сарму не добавляю рис и делают ее из нескольких сортов мяса, поэтому вкус этого блюда не оставит равнодушным ни одного гурмана.

# Янтыки



Янтыки – национальное крымско-татарское блюдо (некоторые исследователи считают, что его истоки - в Караимской кухне). Это, пирожок с начинкой полукруглой формы. Готовят янтыки из обычного пресного теста или пресного заварного с мясными, овощными и с сырными начинками.

Янтык очень похож на чебурек, но в отличие от него, жарится не в толстом слое масла (в казане или сковородке), а на сухой сковородке.

# Чебурек



Чебурек - это национальное крымско-татарское блюдо. В переводе означает "сырой пирог". Вкусный и хрустящий пирожок из пресного теста с начинкой из мясного фарша либо мелко нарезанного мяса с приправами, либо же с брынзой или даже овощами.

В довоенном Крыму на базарах часто разносили чебуреки в жестяных жаровнях, по форме напоминающей большой барабан. Конструкция жаровен состояла из двух ярусов: в нижнем лежали горячие угли, а в верхнем через металлическую сетку, неостывающие, притягивающие ароматом своим волшебным чебуреки.

Сегодня этому блюду насчитывается около 300 лет, но оно по-прежнему популярно в Крыму.

# Крымчаки



Крымчаки - самая малочисленная этническая группа Крымского полуострова.

Крымчаки любят варёную кукурузу, которую смазывают сливочным маслом и солят, а также употребляют баклажаны с мясом и пельмени на бульоне (каших).

Варенье делают из айвы, абрикосов, белой черешни, чайной розы.

# Кубете



Крымчаки подарили Крыму рецепт пирога кубете, который прижился в местной кулинарии. В качестве начинки для кубете используют лук, баранину и картофель. В результате блюдо получается очень сочным, на стол подаётся горячим. К слову, крымчане любят выпечку, и используют сдобное и дрожжевое тесто.

# Русская кухня



Традиция русской кухни в Крыму насчитывает более тысячи лет. На протяжении IX-XI веков русские купцы постоянно появлялись на полуострове, и подолгу жили в портах Тавриды.

Русская кухня, разумеется, также не смогла не оставить своего следа на здешней земле - как-никак половину местного населения составляют именно русские, впервые начавшие появляться здесь ещё в средние века, а массово заполнившие Крым после его присоединения к империи в XVIII веке.

# Русская кухня



Русский стол всегда отличался большим разнообразием мясных и рыбных блюд. С древнейших времён наши предки употребляли в пищу не только мясо домашних животных - свинину, говядину, телятину, баранину, мясо домашней птицы, но и мясо диких животных. В древнерусской кухне в Крыму всегда была и разнообразная черноморская и речная рыба. Русская национальная кухня Крыма представлена традиционными русскими блюдами: блинами, окрошкой, пельменями, жареным поросенком, заливной осетриной, икрой.

# Русские блины



Русские блины - традиционное блюдо восточных славян.

Историк кулинарии Вильям Похлебкин писал: “ Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с чётко различимым рисунком многочисленных пор. Такие блины как губка впитывают в себя растопленное масло, сметану, отчего делаются сочными, лоснящимися и вкусными”.



# Окрошка русская



Окрошка - это самый популярный холодный суп на просторах русской кухни.

Окрошка русская представляет собой смесь нарезанных (рубленых) ингредиентов, залитых квасом. Заправляется русская окрошка сметаной. Стандартная русская окрошка содержит мясной компонент (или два). Это может быть отварное мясо, отварной язык. Также в русской окрошке присутствует редька или репа (заменяемая редисом), отварной картофель, лук (репчатый или зеленый, свежий огурец, отварные куриные яйца.

Русская окрошка отличается острым привкусом, большим количеством компонентов, повышенной сытностью.

# Пельмени



Русскую кухню невозможно представить себе без такого традиционного блюда как пельмени. В русский быт они вошли давно и прочно. Считается, что слово “пельмени” финно-угорского происхождения, причем доподлинно неизвестно, из какого именно языка оно пришло. Изначально оно звучало как “пельнянь”, что переводится как “хлебное ухо” или “ухо из теста”.

Простота рецепта позволила пельменям плотно войти в кулинарные привычки жителей нашей необъятной страны, в том числе и Крыма.

# Армянская кухня



Впервые армяне появились на полуострове почти две тысячи лет тому назад. С тех пор существует армянская община Крыма, которая построила города, привнесла в ремесла и культуру Крыма свой национальный колорит.

Армянская кухня как и вся кухня Крыма многогранна и разнообразна. Армянские кулинарные традиции берут начало из глубокой древности. Известно, что армяне имели представление о процессах брожения и хлебопечения ещё 2500 лет назад.

# Лаваш



Лаваш – это пресный хлеб из пшенично муки в форме тоненькой лепешки, напоминающей пергамент. Длина лаваша около 1 метра, толщина не превышает 1,5-2 мм. Лаваш можно взять в дальнюю дорогу, он не отсыреет и не испортится. Сейчас армянский лаваш – это не только хлеб, но и основа для приготовления множества блюд.

# Лаваш



С лавашем связана древняя легенда. Однажды царь Арам попал в плен. По условиям договора он должен был 10 дней оставаться без еды и на 11-й сразиться с местным правителем. Слуги Арама испекли тончайший хлеб, который удалось незаметно спрятать в панцирь. Царь сделал вид, что панцирь ему не по нраву и послал за более достойными для битвы доспехами. Свое недовольство он выражал в течение 10 дней, ежедневно получая новую порцию лаваша от преданных слуг. Так Арам не растерял сил и смог победить в битве ассирийского царя Носору.

# Толма (Долма)



В Крыму при изобилии овощей и винограда у многих народов популярна толма. Армяне считают толму своим национальным блюдом. Это рулетики с мясом заворачиваемые в виноградные или капустные листья. К мясу добавляется рис, зелень, специи. Очень похоже на русские голубцы. Только соус другой. Это кисломолочный соус, по своей консистенции напоминающий густую сметану. Сказать что это вкусно, это просто ни как не описать блюдо. Это волшебно, ароматно, сочно.

# Болгарская кухня



Болгары обосновались в Крыму еще в XVIII веке. Тогда же гастрономическая копилка полуострова пополнилась национальными блюдами этого колоритного народа. Еда у болгар чрезвычайно ярка, красива. Как будто все цвета радуги собрались на столе, чтобы порадовать глаза, вкус и обоняние человека: ярко-красный перец, тёмно-малиновые и оранжевые помидоры, кудрявый зелёный салат и фиолетовый виноград.

# Каварма



Каварма - блюдо балканской кухни подаётся в горячем и в холодном виде. в традиционный способ приготовления входит мелко нарезанная свинина, лук, грибы, паприка, морковь, помидоры. Всё это запекается в горшочке, в конце сверху разбивается яйцо.

Горячая каварма напоминает жирный суп или жаркое.



# Баница



Баница - одно из самых популярных и вкусных блюд болгарской кухни. Готовят его из слоёного теста и начинки. Наиболее распространены начинки из сыра или творога, но возможны варианты выпечки с мясным фаршем, овощами, фруктами.

Баница является старинным элементом национальных культурных традиций и обрядов, праздничных застолий на Рождество, Новый год, Пасху, а для его приготовления применяют тесто фило или слоеное тесто.

Сегодня Крымскую кухню нельзя представить без рыбы и морепродуктов. Особенно популярны барабуля, кефаль, камбала — их жарят на гриле или в духовке. Из мидий делают что-то вроде местного ризотто с добавлением риса.



# Крымские десерты

Десерты - это отдельная категория крымских блюд. Благодаря долгому взаимодействию с народами Востока в Крыму популярны такие сладости как пахлава медовая, рахат-лукум, чак-чак, хворост и парварда. Благоухающий крымскими травами чай или сваренный по-особому кофе прекрасно дополняют эти местные десерты. Менее калорийный десерт - это крымское варенье. Здесь его варят из айвы, слив, кизила, лепестков роз, клубники, абрикосов.



# Пахлава медовая



Пахлава - слоёная выпечка, где начинкой служит смесь мёда и нарубленных орехов. Если уж совсем придерживаться правил, сахара в ней вовсе быть не должно, следует использовать только мёд. Существует много разных рецептов пахлавы - у каждого из народов бывшей Османской империи свой.

Это очень вкусное и сладкое лакомство, которое можно встретить как в кондитерских магазинах и кафе, так и просто в свободной продаже в курортных городах.

# Парварда



Парварда - небольшие конфетки из карамелизованного сиропа, обязательно с добавлением лимонной кислоты, могут быть в них и разнообразные начинки, по структуре конфетки немного пористые.

В Крыму парварду нередко предлагают к кофе и травяным чаям - пить вприкуску. Это восточная традиция.

# Бекмес

Бекмес - это один из видов восточных конфет, который успешно изготавливается в Крыму благодаря двум богатствам полуострова: фруктам и мёду.

Бекмес - нечто вроде цукатов, но приготовленный путём уваривания нарезанных фруктов в меду.



# Варенье из розы



Варенье из крымской розы – одна из визитных карточек полуострова. Душистые цветы распускаются ближе к лету и в этот же период начинается их сбор для варенья.

Для приготовления варенья пригодны только определённые сорта роз так называемой чайной группы. Сбирать лепестки приходится вручную и требуется их на баночку варенья просто несметное количество.

# Варенье из лаванды



Лаванда как эфиромасличное растение впервые появилось на территории Никитского Ботанического сада в 1813 году, ведь крымский климат идеален для выращивания лаванды, розы, шалфея.

Яркое, ароматное варенье - сиропом подойдёт для пропитки коржей, для приготовления напитков, или вместо мёда.



Стоит отметить, что ещё во времена существования Крымского ханства (XV-XVIII века) особое внимание уделялось этикету приема пищи: отношение к ней никогда не было чисто как объекту насыщения, к еде относились очень уважительно. Запрещалось бросать еду на землю, отзываться о ней пренебрежительно. Всякая пища, даже самый крошечный её кусочек, рассматривалась как Божья благодать. Считалось бестактным отказываться от угощения, следовало с благодарностью принять его, съесть хотя бы малую часть, иначе отказ могли счесть как неуважение к хозяевам. Также хозяевам было немислимо и позорно не подать угощения гостям.



**Презентация подготовлена  
Лавриненко С.П.,  
учителем технологии  
ГБОУ “БИЮЛИ”  
структурное подразделение  
“Центр дистанционного образования  
детей-инвалидов”**

**Белгород, 2023 г.**