Блюда татарской кухни

Блюда татарской кухни

Татар халык ашлары

КАЗАНЬ
ТАТАРСКОЕ КНИЖНОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
1994

Альбом знакомит читателей с некоторыми наиболее характерными рецептами современных и старинных блюд татарской кухни. Широко представлены изделия из теста: тут и пельмени, и различные виды пирогов — губадия, бэлиш, перемяч, бэккен, эчпочмак, паштеты со сладкой начинкой. Разнообразны рецепты мучных изделий к чаю, излюбленному напитку татар, без которого не обходится ни одно праздничное застолье.

Читатель познакомится не только с кулинарными рецептами, он узнает об истории татарской кухни, богатой своими национальными традициями, уходящими в глубь веков.

Текст альбома дается на русском и татарском языках, подписи под иллюстрациями — на английском языке. Рецептура блюд приводится в расчете на одну порцию.

© Татарское книжное издательство. 1994

1. Овощи натуральные

1. Яшелчәләр

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ

VEGETABLES, UNDRESSED

(tomatoes, cucumbers with greers)

ЯШЕЛЧӘЛӘР

В татарской кухне очень популярны в качестве закусок овощи натуральные, то есть поданные на стол целиком, нерезанными.

Спелые крепкие плоды — свежие помидоры, огурцы — по возможности одинакового небольшого размера обмыть холодной водой, удалить плодоножки, уложить в салатник и украсить зеленью: салатом, укропом, петрушкой, сельдереем. Отдельно можно подать сметану, соль, перец.

Татар халкында яшелчәләрне табынга бөтен килеш, турамыйча кую киң таралган.

Өлгереп җиткән яшелчәләрдән кыяр, помидор һ. б.-ларның бертөрлерәк зурлыктагыларын сайлап, салкын суда юалар, сабакларын өзеп, салат савытына салалар, өстенә яшел тәмләткечләр — укроп, петрушка, сельдерей сибеп чыгаралар. Каймак, тоз һәм борыч аерым куела.

2. Калжа (рулет)

2. Калҗа (рулет)

КАЛЖА (рулет)

Мясо обработать в виде пласта толщиной 1—2 см, сверху посыпать перцем, толченым чесноком, солью, хорошо натереть и, сбрызнув уксусом, завернуть в виде рулета, перевязав шпагатом. Жарить на сковороде, затем тушить до готовности. Охладив, нарезать кружочками. Подают как закуску.

На одну порцию: говядина (баранина или конина) 167 г, чеснок 16 г, уксус 5 г, комбижир для обжарки 4 г, лук маринованный 30 г, специи.

KALGA

(meat appetizer in a roll-shape)

КАЛҖА (рулет)

Итне 1—2 см калынлыгында яссы итеп кисәләр, өстенә борыч, төйгән сарымсак, тоз сибеп әйбәтләп ышкыйлар, аш серкәсе бөркиләр һәм, рулет рәвешендә төреп, бау белән бәйлиләр. Башта табада кыздыралар, аннары әзер булганчы томалап пешерәләр. Суытып, түгәрәкләп кисәләр. Кабымлык сыйфатында бирәләр.

Сыер (сарык яисә ат) ите 167 г, сарымсак 16 г, аш серкәсе 5 г, кыздыру өчен май 4 г, маринадланган суган 30 г, тәмләткечләр.

3. Каклаган (вырезка пикантная)

3. Каклаган билдәмә

КАКЛАГАН (вырезка пикантная)

Вырезку целиком натереть солью, чесноком, аджикой, поверхность сбрызнуть вином, затем поставить на 24 часа для маринования в холодное место. Маринованную вырезку укладывают целиком на противень и ставят в духовку (температура плюс 150° С) на 2,5—3 часа, периодически подливая мясной сок. Охлажденную пикантную вырезку нарезают ломтиками, подают с гарниром.

Вырезка говяжья 160 г, аджика 5 г, чеснок 3 г, вино сухое 10 г, помидоры свежие или соленые 50 г или огурцы свежие или консервированные 50 г, чернослив 20 г, яблоки свежие, апельсины, лимоны 30 г, зелень 4 г.

KAKLAGAN

(marinated beef fillet)

КАКЛАГАН БИЛДӘМӘ

Билдәмәне турамыйча гына тоз, сарымсак, аджика белән эшкәртәләр, өстенә шәраб бөркеп, маринадлау өчен 24 сәгать салкын урында тоталар. Маринадланган билдәмәне калай табага салып 2,5—3 сәгатькә духовкага (температура плюс 150 градус) куялар, өстенә әледән-әле ит шулпасы сибеп торалар. Суыткан билдәмәне телемләп турыйлар да гарнир белән бирәләр.

Сыер билдәмәсе 160 г, аджика 5 г, сарымсак 3 г, шәраб 10 г, яңа өлгергән яисә тозлы помидор 50 г яки яңа өлгергән яисә консервланган кыяр 50 г, кара җимеш 20 г, алма, апельсин, лимон 30 г, яшел тәмләткечләр 4 г.

4. Закуска из птицы

4. Тавыктан кабымлык

ЗАКУСКА ИЗ ПТИЦЫ

CHICKEN APPETIZER

Птицу разделать на мякоть с кожей, отбить до тонкого пласта, поверхность натереть приправой из смеси чеснока, растертого с солью, аджики и перца, завернуть рулетом, перевязать. Уложить швом вниз на разогретую сковороду с жиром. Обжарить до готовности в жарочном шкафу. Охладить. При подаче нарезать по 2—3 кусочка.

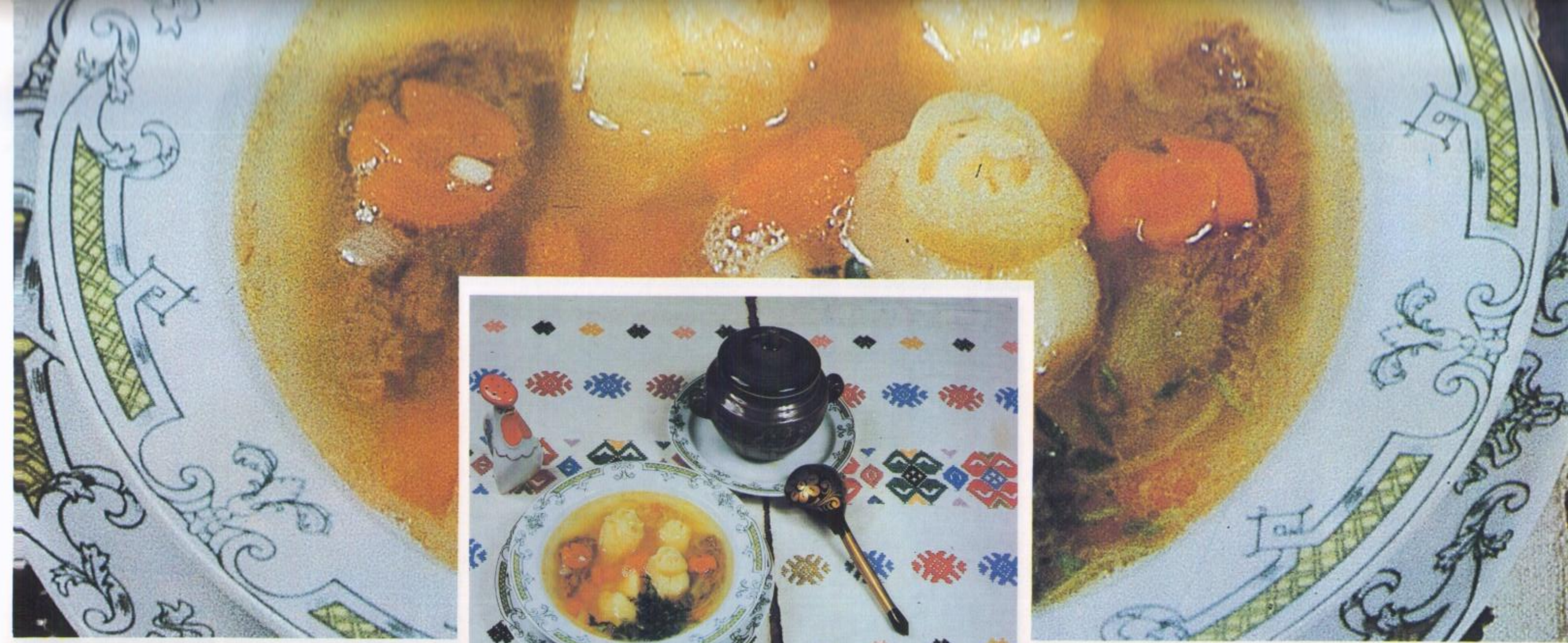
Гарнир — овощи, оформленные в виде букетов.

Курица или цыпленок 150 г, аджика 2 г, чеснок 1 г, соль, перец по вкусу, жир для жарки 5 г.

ТАВЫКТАН КАБЫМЛЫК

Тавыкның тиресе белән итен сөякләреннән аерырга да суккалап яссы итеп юкартырга. Өстенә тоз белән төйгән сарымсак, аджика һәм борыч катнашмасын ышкырга, рулет рәвешендә төреп бәйләргә. Җөйле ягын аска куеп, кыздырган майлы табага салырга да әзер булганчы духовкада кыздырырга. Табынга суытып, 2—3 кисәк итеп чыгаралар. Гарниры — чәчәк бәйләме рәвешендә бизәлгән яшелчәләр.

Тавык яисә чебеш ите 150 г, аджика 2 г, сарымсак 1 г, кирәгенчә тоз, борыч, кыздыру өчен май 5 г.



5. *Суп-шулпа в горшочке*

5. *Чүлмәктә пешкән шулпалы аш*

СУП-ШУЛПА В ГОРШОЧКЕ

Отварить мясо — говядину или баранину с косточкой. Бульон процедить, а мясо нарезать на кусочки. Мясо, картофель, морковь, нарезанную кружочками, лук, нашинкованный полукольцами, кладут в горшочек, солят, перчат, добавляют бульон, масло, ставят в духовку и варят до готовности. Перед подачей посыпают нашинкованной зеленью.

Говядины или баранины отварной 50—60 г, картофеля 100 г, моркови 20 г, лука репчатого 25 г, масла 10 г, бульона 300 г, соль и перец по вкусу.

SHULPA-SOUP IN THE POT

(meat soup with potatoes)

ЧҮЛМӘКТӘ ПЕШКӘН ШУЛПАЛЫ АШ

Башта сөякле сыер яисә сарык итен аерым пешерәләр. Шулпасын сөзәләр, ә итен турыйлар. Итне бәрәңге, түгәрәкләп тураган кишер, ярымтүгәрәк итеп тураган суган белән чүлмәккә салалар, тоз, борыч сибәләр, шулпа һәм май өстәп, духовкага куеп пешерәләр. Ашны табынга чыгарыр алдыннан турап яшел тәмләткечләр сибәләр.

Пешкән сыер яисә сарык ите 50—60 г, бәрәңге 100 г, кишер 20 г, башлы суган 25 г, май 10 г, шулпа 300 г, кирәгенчә тоз, борыч.

6. *Суп-лапша домашняя*

6. *Токмачлы аш*

СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Сварить мясной или куриный бульон. Приготовить лапшу: в холодную воду добавить соль, яйца, муку и замесить тесто. Выдержать его 10—15 мин, раскатать на сочни, нарезать тонкой соломкой. Слегка подсушить. В кипящий бульон, заправленный пассерованными овощами, опустить лапшу, добавить перец, лавровый лист, топленое масло, снова довести до кипения и варить 2—3 минуты.

Курица 100 г, мука 50 г, яйцо 10 г, вода 17 г, лук репчатый 17 г, морковь 20 г, масло топленое 10 г, соль, специи.

ТОКМАСН

(soup with home-made noodles)

ТОКМАЧЛЫ АШ

Ит яисә тавык шулпасы пешерәләр. Токмач әзерлиләр: салкынча суга тоз, йомырка, он салып камыр басалар да, 10—15 мин. тоткач, җәймә җәяләр һәм нечкә генә итеп токмач кисәләр. Токмачны бераз киптерәләр. Аннары майсыз гына кыздырып кишер, суган өстәлгән кайнап торган шулпага токмачны салып кайнатып чыгаралар, борыч сибәләр, лавр яфрагы, сары май өстәп тагын 2—3 минут кайнаталар.

Тавык 100 г, он 50 г, йомырка 10 г, су 17 г, башлы суган 17 г, кишер 20 г, сары май 10 г, тоз, тәмләткечләр.

7. *Бульон с пельменями*

7. *Шулпалы пилмән*

БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Муку замесить с теплой водой и яйцами до получения однородного густого теста, дать ему отлежаться 30—40 мин.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм. На одну половину раскатанного теста положить рядами шарики фарша и наложить на них другую половину теста. Пельмени вырезают специальной формочкой с заостренными краями и затупленным ободком (для зажима). Отварить в подсоленной воде при слабом кипении. Перед подачей пельмени залить бульоном.

На 1 кг сырых пельменей: мука 330 г, яйцо 23 г, соль 6 г, вода 115 г, говядина или баранина 430 г, лук репчатый 40 г, вода 90 г, соль, перец по вкусу.

BROTH WITH PELMENI

(poached pasties)

ШУЛПАЛЫ ПИЛМӘН

Йомырка сытып җылымса суга артык каты итмичә камыр басалар да 30—40 мин. өстен каплап тоталар.

Камырдан 1,5—2 мм калынлыгында ике җәймә җәяләр. Җәймәнең берсе өстенә рәт-рәт итеп әзерләнгән итне салып чыгалар, аннары, җәймәнең икенчесен каплап, махсус җайланма белән пилмән кисәләр. Сүрән ут өстендә акрын гына кайнатып тозлы суда пешерәләр. Сөзеп алгач, табынга чыгарганда пилмән өстенә шулпа салалар.

1 кг чи пилмән әзерләү өчен: он 330 г, йомырка 2—3 данә, тоз 6 г, су 115 г, сыер яисә сарык ите 430 г, башлы суган 40 г, су 90 г, кирәгенчә тоз, борыч.

8. Суп-куллама по-деревенски

8. Авылча куллама

СУП-КУЛЛАМА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

В процеженный кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, довести до кипения и через 15 минут заправить слегка пассерованными овощами (лук, морковь). Затем засыпать готовую кулламу (куллама нарезается квадратиками или ромбиками) и довести до готовности. Суп подается с мясными фрикадельками или птицей. Отдельно в соуснике подается катык.

Бульон 400 г, картофель 35 г, лук репчатый 17 г, морковь 20 г, масло топленое 5 г, куллама 40 г, катык 50 г, фрикадельки 75 г или куры 50 г.

KULLAMA SOUP

(meat-and-pasta soup)
in a village style

АВЫЛЧА КУЛЛАМА

Кайнап торган сөзгән шулпага шакмаклап тураган бәрәңге салалар да кайнатып чыгаралар, 15 минуттан соң майсыз гына кыздырып алган кишер белән суган өстиләр. Аннары әзер кулламаны салып (шакмаклап та, кыек шакмак итеп тә кисәләр) пешереп җиткерәләр. Ашны табынга ит чумары яисә тавык ите салып чыгаралар. Аерым савытта катык куялар.

Шулпа 100 г, бәрәңге 35 г, башлы суган 17 г, кишер 20 г, сары май 5 г, куллама 40 г, катык 50 г, ит чумары 75 г яисә тавык ите 50 г.

9. *Жаркое «Казань» в горшочке*

9. *Чүлмәктә пешкән «Казан» кыздырмасы*

ЖАРКОЕ «КАЗАНЬ» В ГОРШОЧКЕ

Приготовленное мясо нарезать на порции по 40—50 г, посолить, поперчить и положить в сотейник с разогретым жиром, добавить нарезанные дольками морковь, картофель, лук (мелкие головки или крупно нашинкованный) и обжарить, периодически помешивая, до румяной корочки. Переложить в порционные горшочки, добавить перец, лавровый лист, нарезанные дольками свежие помидоры. В сотейник, где жарились мясо и овощи, влить немного бульона. Прокипятив, перелить его в горшочек. Накрыть крышкой и тушить до готовности. Перед подачей посыпать рубленой зеленью и мелкорубленым чесноком.

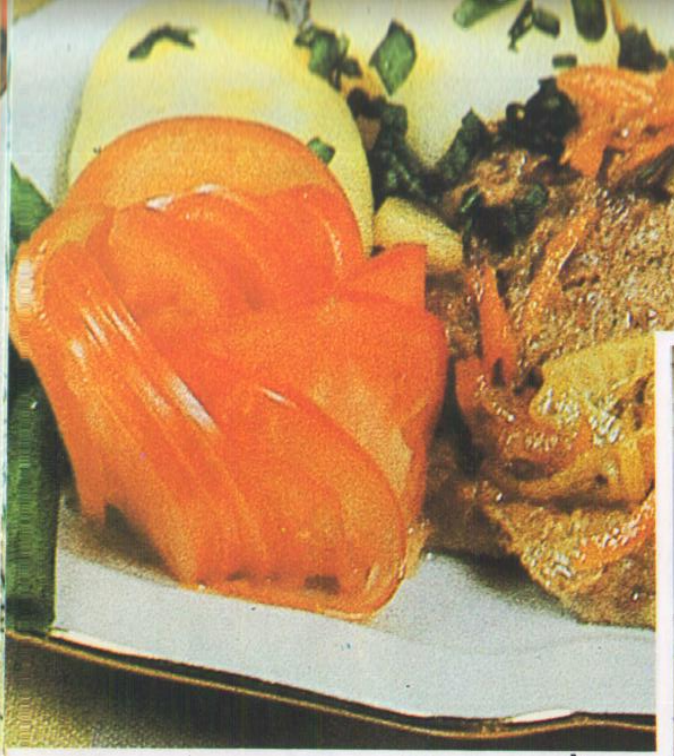
Вырезка 160 г, жир, маргарин или масло 15 г, лук репчатый 30 г, помидоры 25 г, морковь 25 г, картофель 150 г, бульон 100 г, чеснок 1 г, чернослив 20 г, зелень, петрушка, укроп 4 г, соль, специи 1 г.

MEAT COOKED IN THE POT. «KAZAN»

ЧҮЛМӘКТӘ ПЕШКӘН «КАЗАН» КЫЗДЫРМАСЫ

Әзерләнгән итне 40—50 г итеп өлешләргә бүлеп, тоз, борыч сибеп майлы тирән табага салалар, тураган кишер, бәрәңге, эре итеп тураган яисә вак башлы суган өстәп, әледән-әле болгатып, кызарганчы кыздыралар. Аннары кечкенә чүлмәкләргә бушатып, борыч, лавр яфрагы, озынча туралган помидор өстиләр. Ит белән яшелчәләр кыздырган тирән табага бераз шулпа салып кайнаткач, аны чүлмәкләргә салалар. Чүлмәкләрнең өстен ябып, томалап пешерәләр. Табынга чыгарыр алдыннан тәмләткечләр белән сарымсак турап сибәләр.

Билдәмә 160 г, маргарин яисә май 15 г, башлы суган 30 г, помидор 25 г, кишер 25 г, бәрәңге 150 г, шулпа 100 г, сарымсак 1 г, кара җимеш 20 г, петрушка, укроп 4 г, тоз, тәмләткечләр 1 г.



10. *Вырезка по-татарски*

10. *Билдәмә*

ВЫРЕЗКА ПО-ТАТАРСКИ

FILLET IN A TATAR STYLE

(beef stewed in broth with vegetables)

БИЛДӘМӘ

Вырезку зачистить, нарезать поперек волокон на порции, посыпать солью, перцем и обжарить. Вырезку переложить в глубокую посуду или сковороду, добавить бульон и тушить 10 мин. Затем добавить нарезанный кольцами и полукольцами репчатый лук, нарезанную соломкой пассерованную морковь и сметану и тушить 10—15 мин. до готовности. На блюдо положить отварной картофель, рядом вырезку. Сверху полить соусом, в котором тушилась вырезка, и посыпать мелко нашинкованной зеленью и укропом. На дополнительный гарнир подают огурцы или помидоры.

Вырезка 160 г, жир 10 г, лук репчатый 40 г, морковь 20 г, маргарин для пассеровки 5 г, картофель 100 г, сметана 50 г, бульон 50 г, масло для поливки 5 г, огурцы или помидоры 50 г, специи.

Билдәмәне чистартып, җепселләренә аркылы итеп өлешләргә кисәләр, тоз белән борыч сибеп кыздыралар да, тирән савытка яисә табага бушатып, шулпа өстәп 10 минут томалап пешерәләр. Аннары түгәрәкләп һәм ярымтүгәрәкләп тураган башлы суган, озынча турап майсыз гына кыздырган кишер һәм каймак өстәп, томалап пешереп җиткерәләр. Табынга билдәмәне суда пешереп алган бәрәңге янына салып, өстенә билдәмә пешкән соусны, вак кына тураган яшел тәмләткечләр һәм укроп сибеп чыгаралар, тагын кыяр яисә помидор куялар.

Билдәмә 160 г, май 10 г, башлы суган 40 г, кишер 20 г, кыздыру өчен маргарин 5 г, бәрәңге 100 г, каймак 50 г, шулпа 50 г, өстенә сибү өчен май 5 г, кыяр яисә помидор 50 г, тәмләткечләр.

11. *Мясо по-татарски*

11. *Ит белән бәрәңге*

МЯСО ПО-ТАТАРСКИ

MEAT IN A TATAR STYLE

(boiled beef with potatoes and sauce)

ИТ БЕЛӘН БӘРӘҢГЕ

Отварное мясо нарезать поперек волокон по 2 куска на порцию. Картофель отварить целиком или половинками. Приготовить отдельно соус по-татарски. В тарелку положить горячий отварной картофель, на него мясо и полить соусом по-татарски.

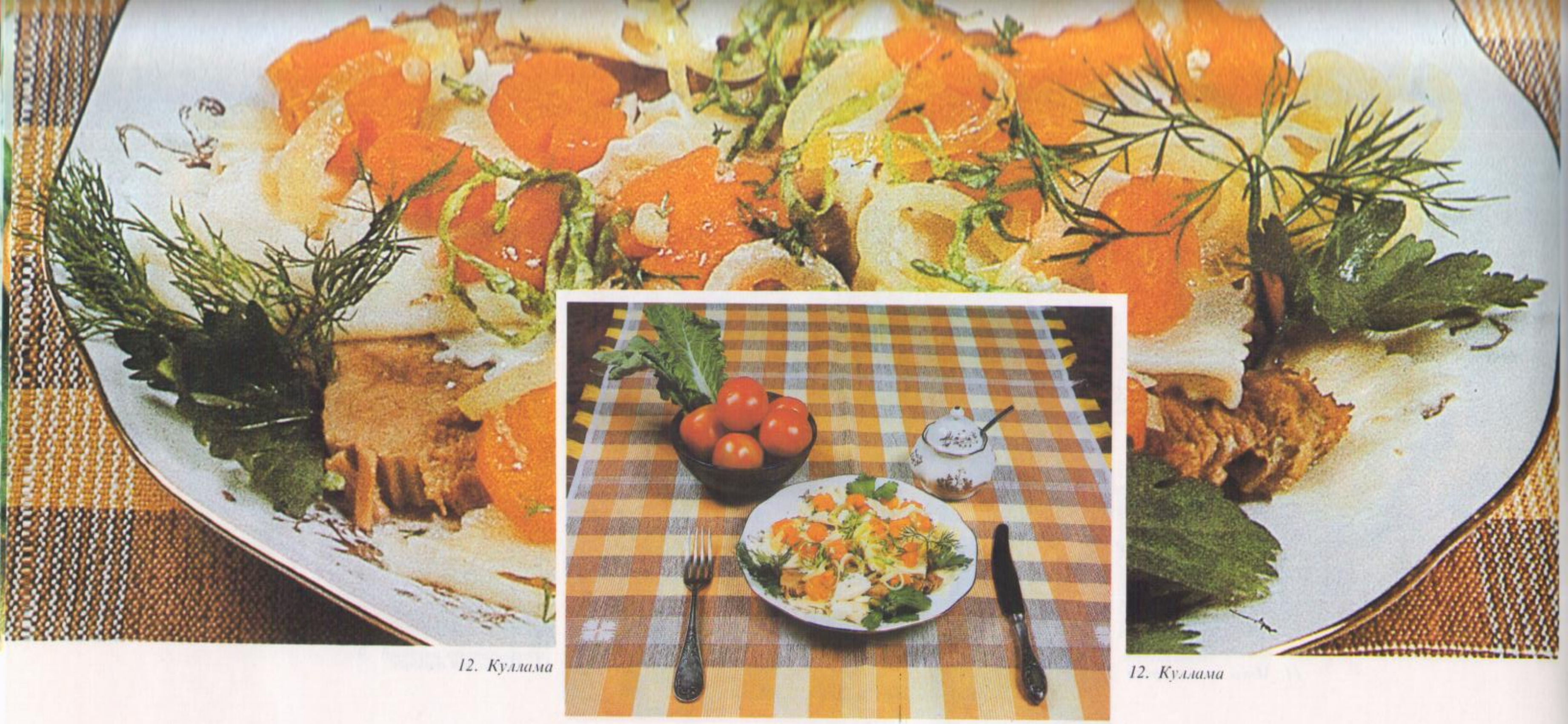
Для соуса: нарезать морковь кружочками, репчатый лук кольцами. Овощи отварить в бульоне, в конце варки добавить специи. После готовности соуса лавровый лист убрать, заправить сливочным маслом, залить крепким бульоном.

Отварное мясо 100 г, картофель 150 г, морковь 35 г, лук репчатый 35 г, масло сливочное 10 г, бульон 30 г, зелень, соль, специи.

Пешкән итне һәр кешегә 2 шәр кисәк итеп җепселләренә аркылы турыйлар. Бәрәңгене бөтен килеш яисә урталай ярып пешерәләр. Яшелчә соусы әзерлиләр. Тәлинкәгә — кайнар бәрәңге, өстенә ит салалар һәм яшелчә соусы сибәләр.

Соус өчен: кишерне түгәрәкләп, башлы суганны боҗралап турыйлар да шулпада пешерәләр, пешеп җиткәндәрәк тәмләткечләр өстиләр. Соус әзер булгач, лавр яфрагын алалар, атланмай, шулпа салалар.

Пешкән ит 100 г, бәрәңге 150 г, кишер 35 г, башлы суган 35 г, атланмай 10 г, шулпа 30 г, яшел тәмләткечләр, тоз.



12. Куллама

12. Куллама

КУЛЛАМА

Сварить жирное мясо, вынуть его из бульона, остудить и нарезать тонкими кусками поперек волокон.
Из пшеничной муки сделать крупную салму (ракушки), сварить в соленой воде и откинуть на сито. Добавить в салму сливочное масло и перемешать с нарезанным мясом.
В часть наваристого бульона положить нарезанный колечками лук, кружочками морковь, перец, лавровый лист и варить 15—20 мин. Этим соусом залить мясо, смешанное с салмой, и поставить тушить на 10—15 мин. К мясу можно добавить отваренные печень, сердце, почки.

Мясо (мякоть) 100 г, салма 75—100 г, масло 10 г, лук 35 г, морковь 35 г, бульон 35 г, соль, перец.

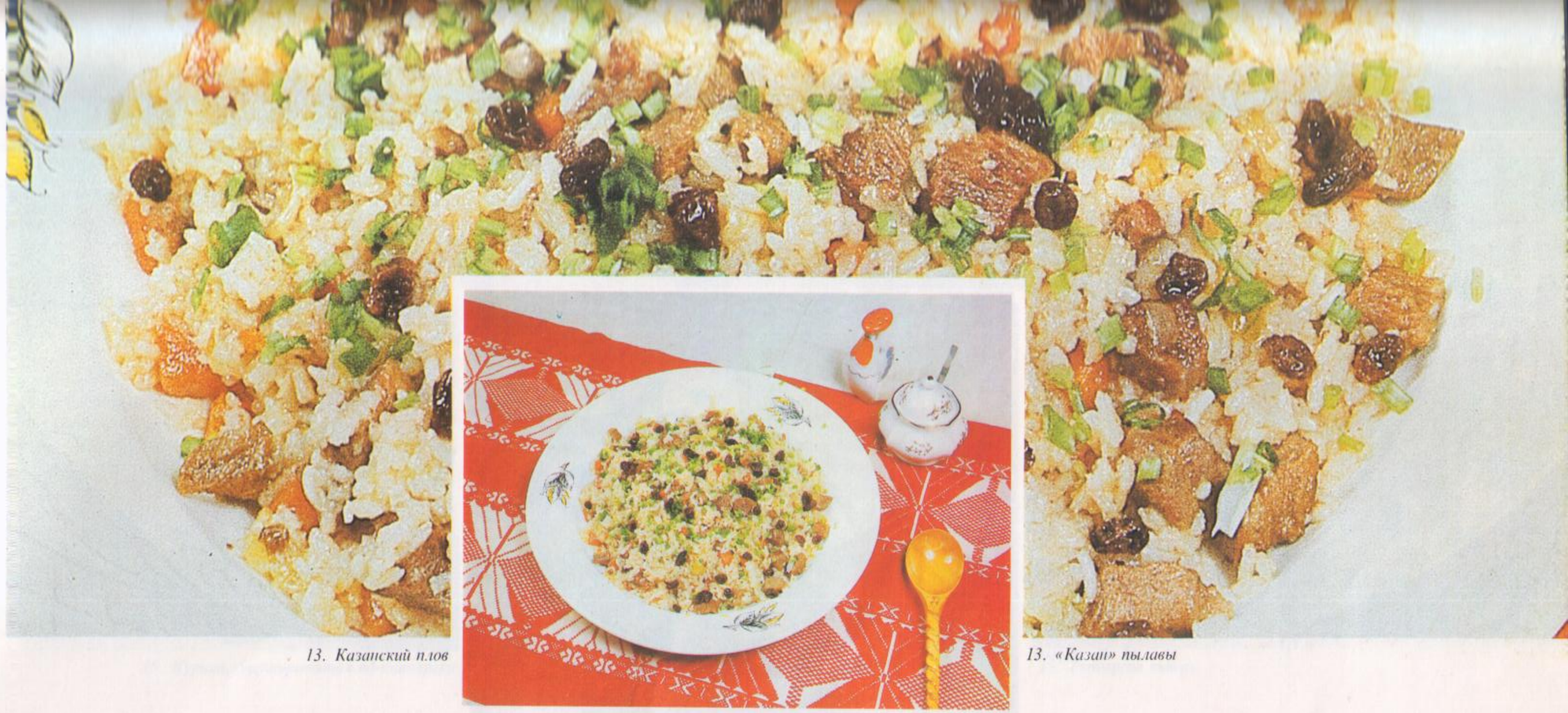
KULLAMA

(boiled meat with pasta in the shell-shape)

КУЛЛАМА

Башта симез ит пешерәләр, итне шулпадан алып суыталар да җепселләренә аркылы итеп юка кисәкләргә турыйлар.
Бодай оныннан камыр басып, эре итеп салма ясыйлар (ракушки файдаланып була), аны тозлы суда пешереп алгач, иләктә саркыталар. Салмага атланмай салып болгаткач, тураган ит белән кушалар.
Ит пешкән өреле шулпаның беразына боҗралап тураган суган, түгәрәкләп тураган кишер, борыч, лавр яфрагы салып 15—20 минут кайнаталар. Шул соусны салма белән кушылган ит өстенә салып 10—15 минут ут өстендә парландыралар. Ит янына пешкән бавыр, йөрәк, бөер өстәргә мөмкин.

Йомшак ит 100 г, салма 75—100 г, май 10 г, суган 35 г, кишер 35 г, шулпа 35 г, тоз, борыч.



13. Казанский плов

13. «Казан» пылавы

КАЗАНСКИЙ ПЛОВ

KAZAN PLOV

«КАЗАН» ПЫЛАВЫ

Рис перебрать, промыть несколько раз горячей водой и сварить до полуготовности. В неглубоком котле растопить масло или сало, положить туда нарезанное небольшими кубиками вареное мясо, на него — кружочки моркови и репчатого лука. На овощи положить сваренный до полуготовности рис, немного бульона и, не перемешивая, на 1—1,5 часа поставить на слабый огонь в закрытой посуде. Готовый плов выложить в большое блюдо. Перед подачей в плов добавляют распаренный в кипятке изюм, урюк без косточек или курагу.

Мясо 200 г, рис 65 г, масло 30 г, лук репчатый 25 г, морковь 20 г, изюм или сухофрукты 30 г, соль, перец.

Дөгене чистартып берничә кат кайнар су белән юалар да пешәр-пешмәс итеп кайнатып алалар. Артык тирән булмаган казанда май яки туңмай эретәләр, шунда вак шакмаклап тураган пешкән ит, аның өстенә түгәрәкләп турап кишер һәм башлы суган салалар. Шулар өстенә пешәр-пешмәс дөгене салып, бераз шулпа өстәп, савытны каплап, болгатмыйча гына сүрән утта 1—1,5 сәгать пешерәләр. Әзер пылауны зур тәлинкәгә (савытка) бушаталар. Табынга чыгарыр алдыннан пылауга кайнар суда йомшарткан йөзем, төше алынган өрек яисә күрәгә өстиләр.

Ит 200 г, дөге 65 г, май 30 г, башлы суган 25 г, кишер 20 г, йөзем яки кипкән җиләк-җимеш 30 г, тоз, борыч.

14. Кыздырма

14. Кыздырма

КЫЗДЫРМА

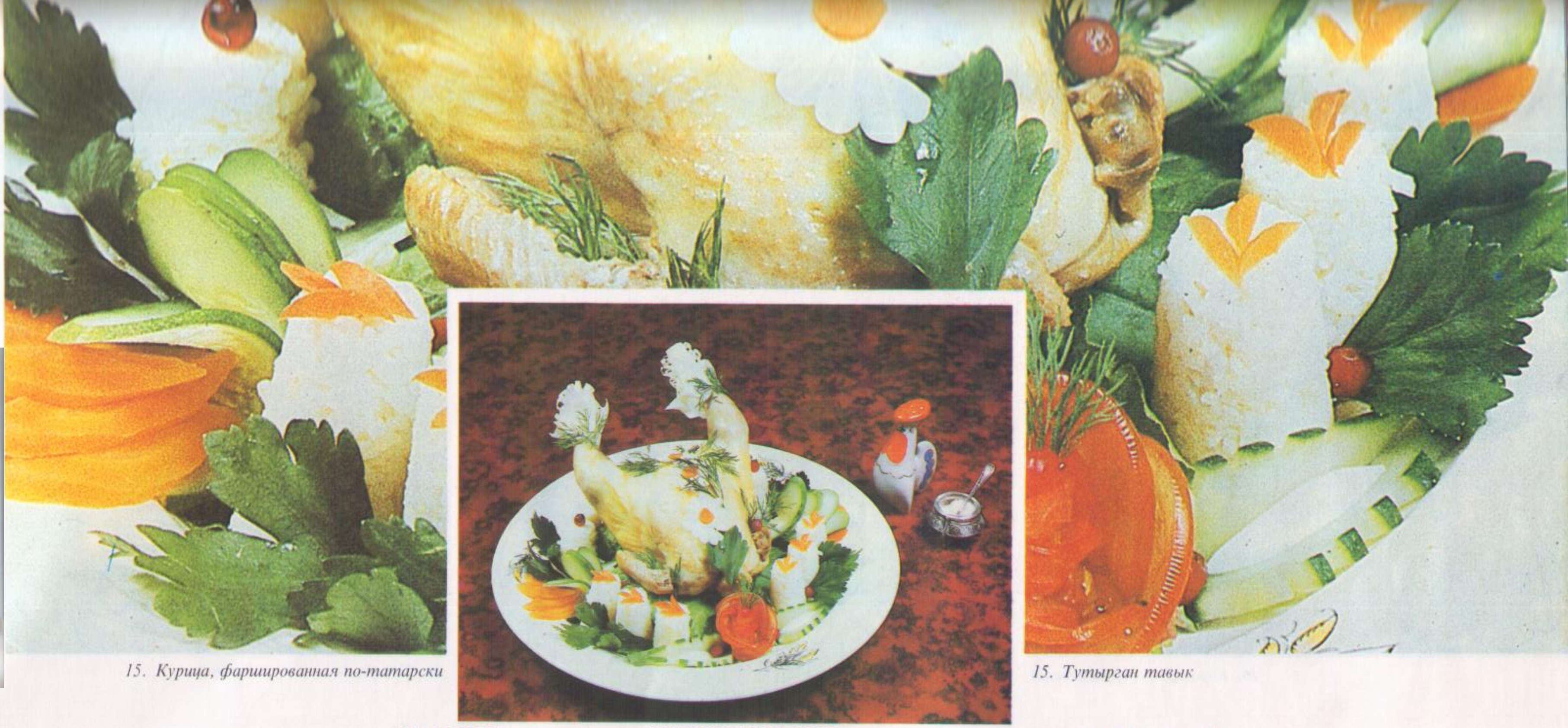
Это жаркое приготовляется из свежих бараньих субпродуктов (сердце, почки, печень). Субпродукты промывают холодной водой и режут кубиками по 30—40 г. Затем кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят. Добавляют соль, перец, по вкусу можно положить жареный или сырой лук. Все это перемешивают, закрывают крышкой и ставят на медленный огонь до полной готовности. Подают в горячем виде.

KIZDIRMA

(roast liver)

КЫЗДЫРМА

Яңа суйган сарыкның йөрәк, бөер, бавырын салкын суда яхшылап юалар да 30—40 г лы кисәкләргә шакмаклап турыйлар. Аннары кызган майлы табага салып кыздыралар. Тоз, борыч сибәләр, кирәк булса, кыздырып яисә шул көе суган турап салырга мөмкин. Барысын бергә болгаталар һәм, утны киметеп, өстен каплап пешереп җиткерәләр. Табынга кайнар килеш чыгаралар.



15. *Курица, фаршированная по-татарски*

15. *Тутырган тавык*

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ТАТАРСКИ

Обработать молодую курицу. Спереди, начиная от горловины, осторожно, чтобы не порвать, отделить пальцем кожу от мяса тушки. Куриная кожа легко отделяется от мяса. Зашить брюшину тонкими нитками, а горловину засунуть внутрь грудинки, чтобы фарш не протекал в тушку. Затем со стороны горловины попробовать надуть отделенную кожу. Кожа хорошо надувается — значит, курица готова для фарширования. Если воздух где-нибудь выходит, это место нужно найти на коже и зашить.

Для фарширования взять свежие яйца, выпустить в отдельную посуду, добавить соль, перец и тщательно перемешать. Затем влить молоко и опять перемешать. Если курица нежирная, в яйца можно добавить немного сливочного масла. Полученную смесь вливать ложкой между кожей и мясом курицы со стороны шейки. Нафаршировав курицу, шейное отверстие в коже нужно крепко завязать белой ниткой. Чтобы не лопнула кожа и сохранилась форма, курицу следует завернуть в салфетку или марлю и опустить в слабо кипящую подсоленную воду. Варить на медленном огне 1—1,5 часа. Когда курица вздуется в горячем бульоне, кожу в нескольких местах проколоть тонкой иглой и выпустить воздух. Готовая курица разрубается на 4 части и подается в горячем виде. Получаются две задние и две передние части, которые заполнены омлетом. Гарнир — отварной картофель или рис.

Для фарширования курицы весом 1—1,2 кг берется: 8—10 шт. яиц, 50 г сливочного масла, 200 г молока, соль, перец.

TUTIRGAN TAVIK

(chicken stuffed with omelette)

ТУТЫРГАН ТАВЫК

Тутыру өчен яшь тавыкны эшкәртәләр, эчен-тышын салкын су белән юалар. Алгы яктан, муен яныннан башлап, сакланып кына бармак белән тирене иттән аералар. Тавык тиресе итеннән җиңел куба. Эчен ярган җирне нечкә ак җеп белән тегеп куялар, йомырка эч куышлыгына төшмәсен өчен, тавыкның муены белән күкрәк куышлыгын каплыйлар. Шуннан соң муен ягыннан өреп карыйлар. Әгәр һава чыкмаса, тавыкны тутырырга була. Берәр җиреннән һава чыкса, ул җирне табып, тегеп куялар.

Тавык тутыру өчен яңа йомыркаларны аерым савытка сыталар, тоз, борыч сибеп, яхшылап болгаталар. Аннары шуңа сөт салып, әйбәтләп туглыйлар. Тавык симез булмаса, йомыркага азрак атланмай өстиләр. Шул катнашманы тавыкның муеныннан ит белән тире арасына тутыралар. Тавыкны тутырганнан соң, муен тиресен ак җеп белән бәйләп куялар. Тиресе шартламасын һәм формасы сакланасын өчен, марля яки тастымалга төрәләр дә акрын гына кайнап торган тозлы суга салып, сүрән гендә утта 1—1,5 сәгать пешерәләр. Кайнар шулпада тавык кабарып китсә, тиресен берничә җирдән нечкә инә белән тишеп, һавасын чыгаралар. Тутырган тавыкны табынга 4 өлешкә, ике — арт, ике ал санга бүлеп кайнар килеш, пешкән бәрәңге яисә дөге боткасы белән бирәләр.

1—1,2 кг лы тавыкны тутыру өчен: 8—10 данә йомырка, 50 г атланмай, 200 г сөт, тоз, борыч.

16. Картофель зарумяненный

16. Кызартып пешергән бәрәңге

КАРТОФЕЛЬ ЗАРУМЯНЕННЫЙ

Очищенный и промытый картофель нарезать половинками, разложить срезом вниз на разогретую сковороду с жиром, посолить и поставить в духовку. В печи картофель со всех сторон покрывается румяной корочкой. В горячем виде подается на стол.

BROWNED POTATOES

КЫЗАРТЫП ПЕШЕРГӘН БӘРӘҢГЕ

Бәрәңгене әрчеп югач, урталай ярып, киселгән ягы белән кызган майлы табага тезәләр, өстенә тоз сибеп, духовкага куялар. Мичтә бәрәңгенең бөтен ягы кызарып пешә. Табынга кайнар килеш чыгаралар.

17. *Губадия*

17. *Гөбәдия*

ГУБАДИЯ

Сдобное дрожжевое тесто разделить на две части. Одну часть раскатать и разместить на сковороде, смазанной маслом. На тесто положить слоями рассыпчатый рис, сваренный до полуготовности, корт, рубленые яйца, изюм. Можно это чередование повторить. Фарш полить растопленным маслом и накрыть слоем раскатанного теста, края защипать рубчиком. На поверхности сделать проколы, смазать маслом, посыпать крошкой (смесь муки с маслом) и выпекать в духовом шкафу. Готовую губадию нарезать и подать в горячем виде.

Приготовление корта: смешать творог (лучше кислый нежирный) с сахаром и растопленным маслом, затем взбить и уварить на слабом огне до образования рассыпчатой массы светло-коричневого цвета.
Мука 170 г, масло 25 г, яйцо 40 г, молоко 30 г, сахар 6 г, дрожжи 5 г, вода 30 г, рис 150 г, изюм 50 г, яйцо 120 г, масло 80 г, корт 170 г, жир на смазку сковороды 3 г.

GUBADIA

(large round pie wit many layers of different stuff)

ГӨБӘДИЯ

Май, шикәр салып изгән әче камырны ике өлешкә бүләләр. Берсен җәеп, майлы табага салалар, өстен майлыйлар. Камыр өстенә таралып торган бүрттергән дөге, аннары — корт, вак кына тураган йомырка, йөзем салалар. Эченә эреткән атланмай яисә сары май сибәләр. Гөбәдиянең өстенә җәйгән камыр каплыйлар, кырыйларын табадагы камыр чите белән сырлап, чеметеп ябыштыралар. Өстен берничә җирдән тишкәлиләр, майлыйлар, он белән май катнашмасыннан гыйбарәт валчык сибәләр һәм духовкада пешерәләр. Әзер гөбәдияне кисәкләргә бүлеп, кайнар килеш чыгаралар.

Корт әзерләү: эремчекне (майсыз әче эремчек яхшырак) шикәр комы һәм эреткән май белән кушып күпертәләр һәм сүрән утта кызгылт-көрән төстәге таралып торган массага әверелгәнче кайнаталар.
Он 170 г, май 25 г, йомырка 40 г, сөт 30 г, шикәр комы 6 г, чүпрә 5 г, су 30 г, дөге 150 г, йөзем 50 г, йомырка 120 г, май 80 г, корт 170 г, таба майлау өчен май 3 г.

18. *Зур бэлиш*

18. *Зур бәлеш*

ЗУР БЭЛИШ

Приготовить пресное тесто и разделить его на две части. Часть теста раскатать толщиной 4—5 мм и разместить на смазанной жиром сковороде, на середину положить фарш. Затем раскатать в виде лепешки меньшую часть теста, закрыть ею бэлиш, соединить края и защипать. В верхней лепешке сделать отверстие, влить туда жирный бульон, закрыть отверстие шариком из теста и поставить выпекать в духовой шкаф. Бэлиш печется 1,5—2 часа. Если печь жаркая и верх бэлиша начинает подгорать, необходимо накрыть его сырой лепешкой из ржаной муки или влажной бумагой. Бэлиш подают на стол целиком.

Фарш: нарезать мясо кусочками величиной с грецкий орех и перемешать с такими же кусочками картофеля. Добавить мелко нашинкованный лук, посыпать солью, перцем, положить масло и перемешать.

Для одного бэлиша: мука 600 г, вода или молоко 150 г, сахар 30 г, масло 120 г, яйцо 80 г, соль, говядина (гусь с костями, утка с костями, баранина с костями) 900 г, картофель 1500 г, масло 150 г, лук репчатый 180 г, бульон 200 г, соль, перец.

ZUR BALISH

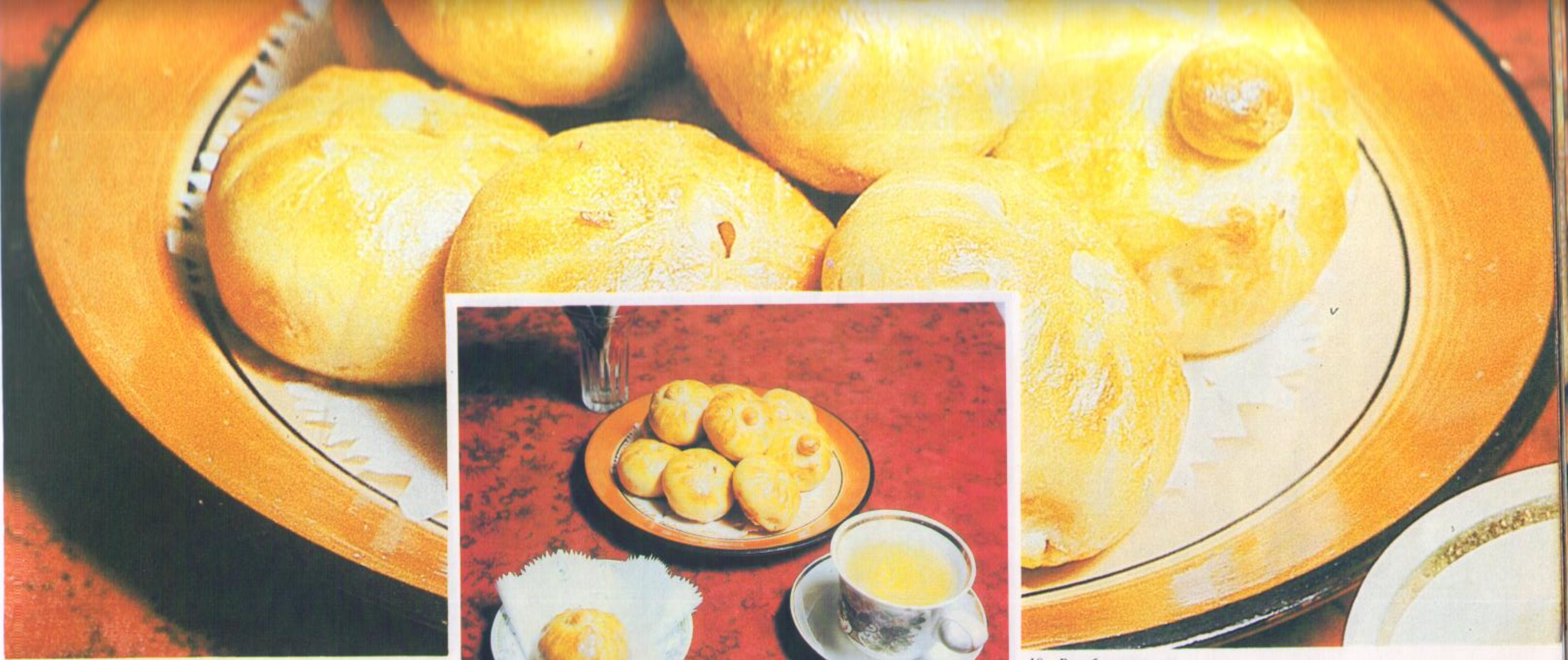
(large round pie with meat, potato and onion stuffing)

ЗУР БӘЛЕШ

Төче камыр әзерләп, аны ике өлешкә бүләләр. Камырның зуррак өлешен 4—5 мм калынлыгында җәяләр дә майлы табага салалар, уртасына бәлешнең эчен өеп куялар. Аннары камырның кечерәк өлешен җәеп өстенә ябалар, кырыйларын чеметеп ябыштыралар. Бәлешнең капкачында тишек тишәләр, өреле шулпа өстиләр, камырдан бөке ясап каплыйлар, өстен майлыйлар да духовкага куялар. Бәлеш 1,5—2 сәгать пешә. Мич кызу булып бәлешнең өсте көя башласа, өстенә арыш оныннан басып җәймә яисә дымлы кәгазь ябалар. Бәлешне табынга бөтен килеш чыгаралар.

Бәлеш эче: ит белән бәрәңгене кузы чикләвеге кадәр итеп турыйлар, вак кына турап суган өстиләр, тоз, борыч сибеп, май салып болгаталар.

Бер бәлешкә: он 600 г, су яки сөт 150 г, шикәр 30 г, май 120 г, йомырка 80 г, тоз, сыер ите (сөякләре белән каз, үрдәк, сарык ите) 900 г, бәрәңге 1500 г, май 150 г, башлы суган 180 г, шулпа 200 г, тоз, борыч.



19. *Вак бэлиш*

19. *Вак бәлеш*

ВАК БЭЛИШ

ВАК BALISH

(small pie with rice and meat)

Дрожжевое тесто разделать на шарики весом по 90 г, раскатать их на лепешки. Для фарша приготовить припущенный откинутый на дуршлаг рис. Сырое мясо нарезать мелкими кубиками, соединить с рисом, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, соль, перец, растопленное масло и перемешать. Фарш положить на середину лепешки, края поднять и защипать сверху так, чтобы в центре осталось небольшое отверстие, смазать яйцом. Выпекать в духовом шкафу. Поверхность готового вак бэлиша смазать маслом. Подается горячим.

Мука 55 г, яйцо 5 г, масло топленое 5 г, молоко 10 г, вода 15 г, сахар 2 г, дрожжи 2 г, соль 1 г. Фарш: говядина 45 г, рис 11 г, лук репчатый 15 г, масло топленое 15 г, соль, перец.

ВАК БӘЛЕШ

Әче камыр әзерләп 90 г чамасындагы кисәкләргә бүләләр һәм чынаяк тәлинкәсе кадәр итеп җәяләр. Бәлеш эче өчен дөге бөрттереп саркыталар. Чи итне вак итеп турыйлар, бөрттергән дөге, вак итеп тураган суган, эреткән май өстиләр, тоз, борыч сибеп, барысын бергә болгаталар. Һәр җәймәнең уртасына эч салалар, кырыйларын күтәреп, бөреп куялар, өстен аз гына ачык калдыралар, йомырка сөртәләр. Вак бәлешне духовкада пешерәләр, әзер булгач, өстен майлыйлар. Табынга кайнар килеш чыгаралар.

Он 55 г, йомырка 5 г, сары май 5 г, сөт 10 г, су 15 г, шикәр комы 2 г, чүпрә 2 г, тоз 1 г. Эченә: сыер ите 45 г, дөге 11 г, башлы суган 15 г, сары май 15 г, тоз, борыч.

20. *Бэлиш с тыквой*

20. *Кабак бәлеше*

БЭЛИШ С ТЫКВОЙ

На раскатанное дрожжевое сдобное тесто положить фарш, сверху лепешку из теста. Соединить края, посыпать поверхность сухими мучными крошками или помазать сырым яйцом и посадить в духовку.

Начинка: спелую твердую тыкву разрезать пополам, очистить от зерен и кожицы, затем мелко кубиками нашинковать. Посолить и дать расстояться, после чего откинуть на сито, чтобы стек выступивший из тыквы сок. К тыкве добавить отваренный и остуженный рис, мелко нарубленные яйца, растопленный маргарин и хорошо перемешать.

Мука 640 г, сахар 35 г, маргарин 30 г, соль 10 г, дрожжи 20 г, вода 260 г, тыква 700 г, рис 100 г, яйцо 40 г, маргарин 50 г.

BALISH WITH PUMPKIN

(pumpkin-stuffed pie).

КАБАК БӘЛЕШЕ

Май, шикәр салып изгән әче камырны җәяләр дә өстенә эч салалар, өстенә җәеп икенче җәймә каплыйлар. Камыр кырыйларын чеметеп тоташтыралар, өстенә валчык сибәләр яисә йомырка сөртәләр һәм духовкага куялар.

Эч әзерләү: өлгергән каты кабакны урталай ярып эчен чистарталар, кабыгын әрчиләр, аннары вак кына турыйлар. Тоз сибеп бераз тоталар, иләккә салып суын саркыталар. Кабакка бүрттереп суыткан дөге, вак кына тураган йомырка, эретеп маргарин, шикәр комы өстиләр һәм әйбәтләп болгаталар.

Он 640 г, шикәр комы 35 г, маргарин 30 г, тоз 10 г, чүпрә 2 г, су 260 г, кабак 700 г, дөге 100 г, йомырка 40 г, маргарин 50 г.

21. *Эчпочмак*

21. *Өчпочмак*

ЭЧПОЧМАК

Тесто разделить на шарики весом 50 г и раскатать их в лепешки. На середину лепешек уложить фарш. Края теста приподнять с трех сторон, образуя треугольник, и защипать, оставив сверху небольшое отверстие. Эчпочмак уложить на смазанные жиром кондитерские листы для расстойки. За 5—10 мин. перед выпечкой смазать яйцом. Выпекать 25—30 мин. при температуре 200—240°. Готовые треугольники смазать растопленным маргарином.

Фарш: говядину и картофель нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нашинковать. Все компоненты соединить, заправить солью, перцем, растопленным маргарином и перемешать.

Тесто дрожжевое 50 г, говядина 23 г, картофель 30 г, маргарин 6 г, лук репчатый 9 г, соль, перец, яйцо для смазки 2 г, жир для смазки листов.

ACHPOCHMAK

(small triangular pie with meat, potato and onion stuffing, sprinkled with pepper)

ӨЧПОЧМАК

Башта камырны 50 г лы кисәкләргә бүлеп әвәлиләр, аннары җәяләр. Җәймәләр уртасына әзерләнгән эчне салалар, камырның кырыйларын өч җирдән күтәреп, чеметеп куялар, уртасын азрак ачык калдыралар. Ясаган өчпочмакларны майлы калайга тезеп бераз кабарталар. Мичкә куярга 5—10 минут кала өсләренә йомырка сөртәләр. 200—240 градуста 25—30 минут пешерәләр. Әзер өчпочмакларны эреткән маргарин белән майлыйлар.

Эч әзерләү: сыер итен, бәрәңге, суганны вак кына шакмаклап турыйлар да, тоз, борыч сибеп, эреткән маргарин өстәп, барысын бергә болгаталар.

Әче камыр 50 г, сыер ите 23 г, бәрәңге 30 г, маргарин 6 г, башлы суган 9 г, тоз, борыч, өстенә сөртү өчен йомырка 2 г, калай майлау өчен май.

22. *Перемяч*

22. *Пәрәмәч*

ПЕРЕМЯЧ

Дрожжевое тесто разделать на шарики весом 50 г. Раскатать их на лепешки. На середину лепешки положить по 35 г сырого мясного фарша. Края теста приподнять и защипать, придавая перемячу круглую форму. Сверху оставить отверстие. После небольшой расстойки перемячи уложить отверстием вниз на сковороду с раскаленным до температуры 180—190 жиром и обжарить во фритюре до готовности.

Фарш: котлетное мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Заправить солью, перцем, добавить воду и хорошо перемешать.

Тесто 50 г, говядина 25 г, лук репчатый 7 г, вода, соль, перец.

PEREMIACH

(small, round, fried pie with minced meat and onion)

ПӘРӘМӘЧ

Әче камырны 50 г лы кисәкләргә бүлеп түгәрәкләп җәяләр. Уртасына иттән әзерләгән 35 г эч салалар. Камырның кырыйларын, пәрәмәчкә түгәрәк форма биреп, күтәреп бөрәләр, өстен ачык калдыралар. Азрак кабарткач, пәрәмәчләрне, ачык якларын аска куеп, 180—190 градуска кадәр кызган майга салалар, асты кызаргач, әйләндерәләр һәм әзер булганчы майда йөздереп пешерәләр.

Эч әзерләү: йомшак итне суган белән иттарткычтан чыгаралар. Тоз, борыч сибеп, азрак су өстәп әйбәтләп болгаталр.

Камыр 50 г, сыер ите 25 г, башлы суган 7 г, су, тоз, борыч.

23. Элеш с птицей

23. Тавык ите белән өлеш

ЭЛЕШ С ПТИЦЕЙ

Замесить пресное тесто на сметане с добавлением предварительно взбитых яиц и размягченного маргарина, сахара, соли, соды. Из теста сформовать шарики весом 100 и 30 г, раскатать их на лепешки толщиной 5—6 мм. На середину большой лепешки положить горкой фарш, на него маленькую лепешку и защипать края. Изделия уложить на смазанные жиром листы, сверху помазать яйцом и выпечь. Время выпечки — 45—60 мин.

Фарш: тушку птицы нарубить с костями на кусочки весом по 40—45 г, картофель нарезать кубиками по 0,7 см, лук мелко нарубить, добавить топленое масло или внутренний жир, соль, перец, все хорошо смешать.

Мука 74 г, сахар 2 г, маргарин 13 г, яйцо 13 г, сметана 30 г, соль, сода. Фарш: курица 90 г, картофель 70 г, лук репчатый 14 г, масло топленое 14 г, соль, перец.

ALESH WITH CHICKEN

(small round pie stuffed with chicken and potatoes)

ТАВЫК ИТЕ БЕЛӘН ӨЛЕШ

Каймакка йомырка, эреткән маргарин, шикәр комы, тоз, сода салып төче камыр басалар. Камырны 100 һәм 30 г лы кисәкләргә бүлеп әвәлиләр дә 5—6 мм калынлыгында җәймә җәяләр. Зур җәймә уртасына өеп эч салалар, өстенә кечкенә җәймәне каплап, кырыйларын чеметеп ябыштыралар, аннары майлаган калайга тезеп, өстенә йомырка сөртәләр һәм 45—60 минут пешерәләр.

Эч әзерләү: тавык түшкәсен сөякләре белән 40—45 г лы кисәкләргә бүлгәлиләр, бәрәңгене 0,7 см чамасында шакмаклап, суганны вак кына турыйлар, сары май яисә эч мае өстиләр, тоз, борыч сибеп, барысын бергә әйбәтләп болгаталар.

Он 74 г, шикәр комы 2 г, маргарин 13 г, йомырка 13 г, каймак 30 г, тоз, сода. Эчено: сөякле тавык ите — 90 г, бәрәңге 70 г, башлы суган — 14 г, сары май — 14 г, тоз, борыч.

24. Бэккэны с морковью (капустой)

24. Кишер (кәбестә) бөккәне

БЭККЭНЫ С МОРКОВЬЮ (КАПУСТОЙ)

Дрожжевое тесто разделать на шарики весом по 45 г, раскатать их на лепешки. На середину положить фарш и оформить в виде полумесяца. Края защипать рубчиком. Подготовленные изделия поставить на расстойку, затем смазать поверхность яйцом. Выпекать в духовом шкафу. Готовые бэккэны смазать маслом.

Начинка из моркови: смешать мелко нарубленные вареные яйца, измельченную вареную морковь, сахар и растопленное масло.
Начинка из капусты: мелко нарубить свежую капусту, посолить, растереть руками, сок отжать. Затем смешать с мелко нарубленным крутым яйцом, заправить растопленным маслом, сахаром.

Тесто 45 г, морковь 45 г, яйцо 8 г, масло 5 г, капуста 75 г, яйцо 12 г, масло 8 г, сахар, соль. Для смазки: яйцо, масло.

BAKKEN WITH CARROTS

(small baked pie in a crescent shape stuffed with cooked carrots)

КИШЕР (КӘБЕСТӘ) БӨККӘНЕ

Әче камырны 45 г лы кисәкләргә бүлеп әвәлиләр дә җәймә җәяләр. Җәйменең уртасына эч салып, ярым ай рәвешендә кырыйларын чеметеп сырлап чыгалар. Ясап бетергәч, бөккәнне азрак кабарталар, аннары өстенә йомырка сөртәләр. Духовкада пешерәләр һәм майлыйлар.

Кишердән эч әзерләү: вак кына тураган кишер, вакдаган пешкән йомырка, шикәр комы һәм эреткән майны барысын бергә болгаталар.
Кәбестәдән эч әзерләү: кәбестәне вак кына турыйлар, тоз сибеп, кул белән уалар, суын сыгалар. Аннары кәбестәгә каты итеп пешереп вак кына тураган йомырка кушып болгаталар, эреткән май, шикәр комы өстиләр.
Камыр 45 г, кишер 45 г, йомырка 8 г, май 5 г, кәбестә 75 г, йомырка 12 г, май 8 г, шикәр комы, тоз. Майлау өчен йомырка, май.

25. *Кыстыбый с картофелем*

25. *Бәрәңге кыстыбые*

КЫСТЫБЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Пресное тесто разрезать на куски весом по 75 г, раскатать их на тонкие лепешки и выпечь до румяной корочки на раскаленной сковороде, смазанной жиром. На одну половину лепешки положить картофельную начинку, согнуть лепешку пополам и закрыть начинку второй половиной. Чтобы лепешка не сломалась на изгибе, ее надо начинять горячей. Поверхность кыстыбыя смазать растопленным маслом. Подавать в горячем виде.

Начинка: приготовить картофельную массу, влить в нее горячее молоко, растопленное масло, пассерованный репчатый лук и все перемешать.
Тесто 75 г, картофель 120 г, молоко 25 г, масло 5 г, лук репчатый 15 г, масло для поливки 10 г.

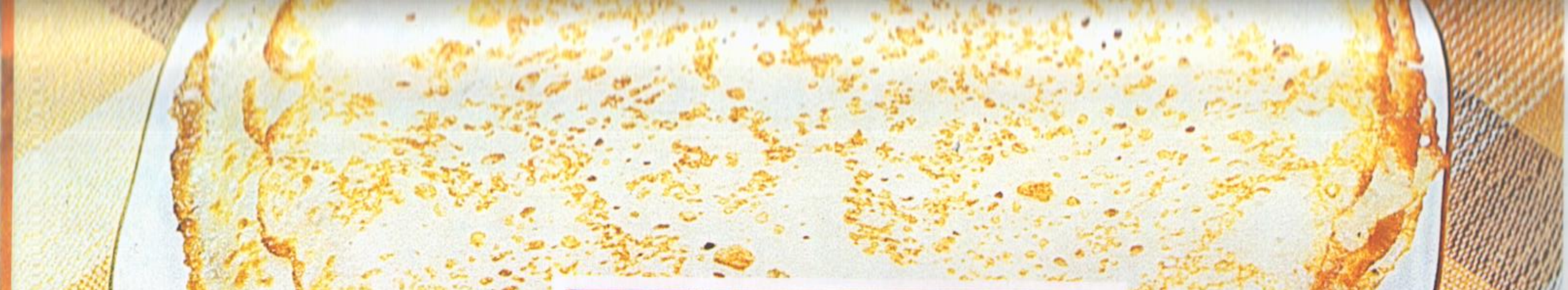
KISTIBII WITH POTATOES

(thin folded pancake stuffed with potato puree).

БӘРӘҢГЕ КЫСТЫБЫЕ

Төче камыр басып 75 г лы кисәкләргә бүләләр һәм, җәеп, кызган табада башта — бер ягын, аннары икенче ягын пешереп алалар. Җәймәнең яртысына бәрәңге ягалар да икенче яртысы белән каплыйлар. Бөкләгән җирдә сынмасын өчен, кыстыбыйны кайнар көе ясарга кирәк. Кыстыбыйның өстен эреткән май белән майлап, табынга кайнар килеш бирәләр.

Кыстыбый эче: бәрәңге боламыгы әзерлиләр, кайнар сөт, эреткән май, турап майсыз гына кыздырган башлы суган салып, барысын бергә болгаталар.
Камыр 75 г, бәрәңге 120 г, сөт 25 г, май 5 г, башлы суган 15 г, май 10 г.



26. Блины

26. Белен

БЛИНЫ

Готовят пресное жидкое тесто на молоке с добавлением яиц, сахара и соли. Для пышности можно добавить чайную соду. В эту смесь всыпать просеянную муку и тщательно размешать. Из полученного теста на раскаленных сковородах с ручкой, смазанных жиром, выпекают тонкие блины. Готовые блины складывают на деревянную доску поджаренной стороной вверх (желательно каждый блин пересыпать молотыми сухарями).
Блины подаются с маслом, медом, сметаной или вареньем. Можно приготовить их с различными фаршами: творожным, мясным и т. д.

На 1 кг пшеничной муки: молоко 1600—1700 г, сахар 60—70 г, яйца 5—6 шт., соль, масло топленое.

BLINY

(Pancakes)

БЕЛЕН

Белен өчен сөткә йомырка сытып, шикәр комы һәм тоз өстәп, сыек әче камыр әзерлиләр. Күпертү өчен чәй содасы өстәргә була. Шуңа иләгән он салалар һәм төерләрен калдырмыйча туглыйлар. Шул камырдан саплы, кызган майлы түгәрәк табада юка беленнәр пешерәләр. Әзер беленнәрне, кызарган якларын аска куеп, тактага өяләр (һәркайсының өстенә сохари вагы сибәргә мөмкин).
Беленне май, бал, каймак яисә варенье белән бирәләр. Аның эченә эремчек, ит һ. б. салып та әзерләргә мөмкин.

1 кг бодай онына: сөт 1600—1700 г, шикәр комы 60—70 г, йомырка 5—6 данә, тоз, сары май.

27. Оладьи

27. Коймак

ОЛАДЬИ

В небольшом количестве воды или молока растворить соль, сахар, добавить предварительно разведенные дрожжи. Смесь процедить, соединить с молоком или водой, подогретыми до 35—40°. Добавить муку, яйца и перемешать до образования однородной массы. Затем ввести растопленный жир. Замешенное тесто оставить в теплом месте на 3—4 часа. Выпеченные оладьи подаются с маслом, сметаной, джемом, вареньем, медом.

Мука 481 г, яйцо 23 г, молоко 481 г, дрожжи 14 г, сахар 17 г, соль 9 г, маргарин 9 г, масло сливочное 10 г.

КОЙМАК

Аз гына суга яисә сөткә тоз, шикәр комы салып, алдан җебеткән чүпрәне өстәп болгаталар да сөзәләр, шуңа 35—40 градуска кадәр җылыткан су яки сөт кушалар. Он, йомырка салып, бертөрле массага әверелгәнче туглыйлар, аннары эреткән май өстиләр. Изгән камырны 3—4 сәгатькә җылы урынга куялар. Коймакны май, каймак, джем, варенье яисә бал белән бирәләр.

Он 481 г, йомырка 23 г, сөт 481 г, чүпрә 14 г, шикәр комы 17 г, тоз 9 г, маргарин 9 г, атланмай 10 г.

28. Баурсак

28. Бавырсак

БАУРСАК

Взять сдобное дрожжевое тесто кусками по 100—150 г, раскатать их тонкими колбасками и нарезать кусочками величиной с лесной орех. Кусочки погрузить в кипящее масло (фритюр) и, помешивая, обжарить до румяной корочки. Дать стечь жиру, посыпать сахарной пудрой. Баурсак подается холодным к чаю.

На 1 кг муки: яйцо 10 шт., молоко 130—140 г, сахар 30—35 г, масло 30 г, дрожжи 5 г, соль, масло для жарки 180—200 г.

BAURSAK

(small balls made of rich dough)

БАВЫРСАК

Сөткә йомырка сытып, май, шикәр комы өстәп изгән әче камырны 100—150 г лы кисәкләргә бүлеп, бармак калынлыгында баусыман тәгәрәтәләр һәм урман чикләвеге кадәр итеп турыйлар. Аннары кайнап торган майга салалар, болгата-болгата кызарганчы пешерәләр. Сөзәләр, мае агып беткәч, өстенә шикәр оны сибәләр. Бавырсакны чәй янына чыгаралар.

1 кг онга: йомырка 10 данә, сот 130—140 г, шикәр комы 30—35 г, май 30 г, чупрә 5 г, тоз, кыздыру очен май 180—200 г.

29. Слоеный пирог

29. Катлы паштет

СЛОЕНЫЙ ПИРОГ

Разделить сдобное дрожжевое тесто на две части, каждую раскатать на сочень толщиной не более 2 мм. Сочни смазать маслом, посыпать сахарным песком и сложить втрое. Снова смазать поверхность маслом, посыпать сахарным песком, сложить втрое, слегка защипав свободный край. Поставить на расстойку. Затем каждую слоеную часть слегка раскатать до размеров сковороды. Первый слой положить на смазанную маслом сковороду, смазать повидлом и накрыть вторым слоем. Края теста защипать, обсыпать поверхность крошкой (смесь муки с маслом) и выпекать в духовом шкафу.

Для теста: мука 450 г, масло 26 г, дрожжи 17 г, сахар 20 г, яйцо 40 г, молоко 210 г. Прослойка: масло топленое 100 г, сахар 100 г, повидло 200 г.

KATLY-PASHTET

(puff-pasty)

КАТЛЫ ПАШТЕТ

Татлы әче камырны ике тигез кисәккә бүләләр дә һәркайсын 2 мм калынлыгында җәяләр, җәймәләрне майлыйлар, өсләренә шикәр комы сибеп, өчкә бөклиләр. Тагын өстен майлап, шикәр комы сибәләр һәм өчкә бөклиләр, кырыен азрак чеметеп ябыштыралар. Азрак кабарталар. Аннары өчкә бөкләнгән һәр җәймәне таба зурлыгында җәяләр һәм беренчесен майлы табага салалар, өстенә повидло ягып, икенче җәймәне каплыйлар. Камырның кырыйларын чеметеп тоташтыралар, өстенә он белән майдан әзерләнгән валчык сибәләр, духовкага куеп пешерәләр.

Камырга: он 450 г, май 26 г, чүпрә 17 г, шикәр комы 20 г, йомырка 40 г, сөт 210 г; эченә: сары май 100 г, шикәр комы 100 г, повидло 200 г.

30. *Открытый пирог с повидлом*

30. *Каклы паштет (повидло паштеты)*

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ПОВИДЛОМ

Дрожжевое сдобное тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать толщиной в 2 см и переложить на сковороду, смазанную маслом. Тесто должно на 1,5—2 см выступать за края сковороды. Хорошо размятое повидло размазать слоем в 0,5 см на тесто, лежащее на сковороде. Меньшую часть теста разделать на тонкие колбаски или узкие полоски и сложить поверх начинки решеткой. Часть теста, выступающую за края сковороды, смазать яйцом, загнуть на повидло, сделать по краям пирога зубчики и украсить фигурками из теста. Поставить пирог на расстойку, затем смазать верх взбитым яйцом и выпекать.

На одну сковороду берется: 900—1200 г теста, 300—400 г повидла, 100 г масла, одно яйцо.

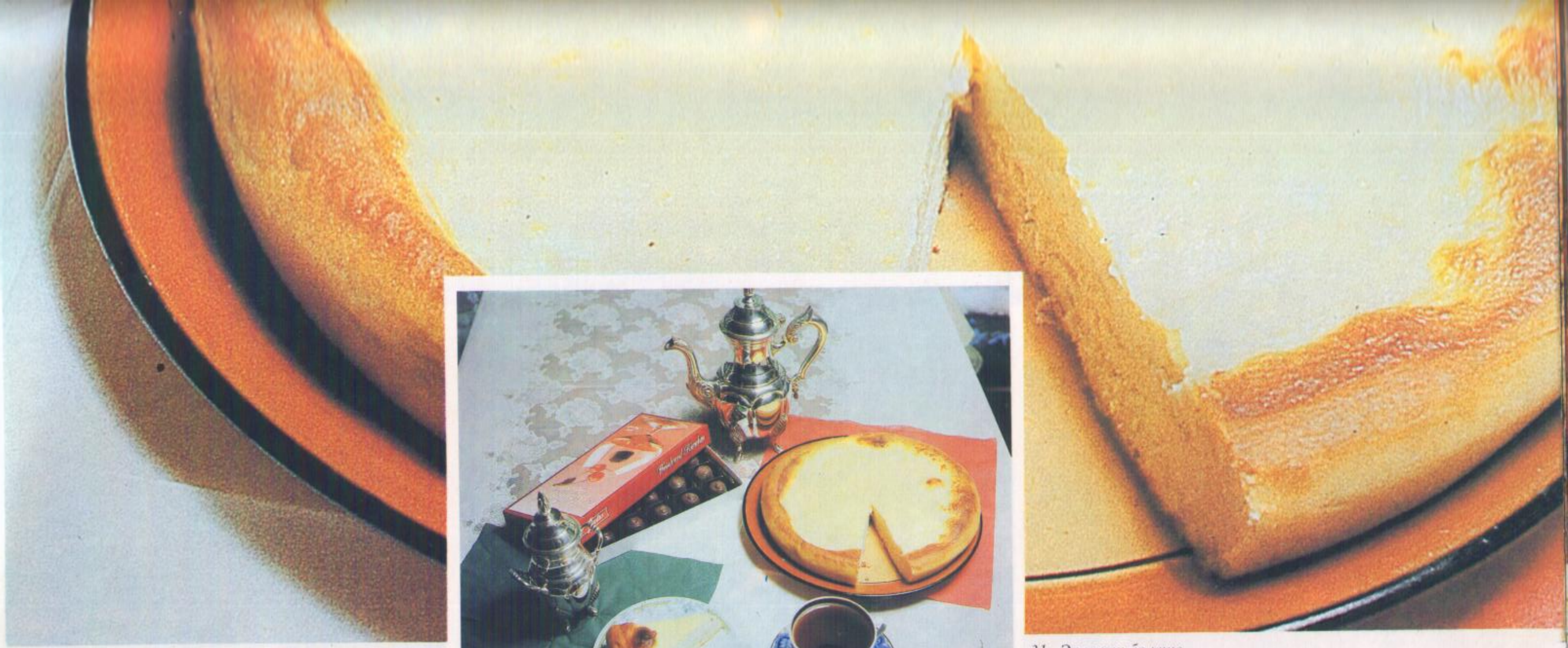
KAKLY-PASHTET

(sweet, open on the top pie)

КАКЛЫ ПАШТЕТ (ПОВИДЛО ПАШТЕТЫ)

Татлы әче камырны зуррак һәм кечерәк итеп ике кисәккә бүләләр. Зуррак өлешен әвәләп, 2 см калынлыгында җәйгәч, майлап табага салалар. Камыр таба кырыеннан 1,5—2 см чамасы чыгып торырга тиеш. Табадагы камыр өстенә 0,5 см калынлыгында яхшылап изгән повидло ягалар. Камырның кечерәк өлешен бүлгәләп, нечкә тасма кебек яки баусыман тәгәрәтәләр һәм повидло өстенә челтәрләп куялар. Табаның кырыеннан чыгып торган камырга йомырка сөртәләр дә повидло өстенә кайтарып куялар, кырыйларын сырлыйлар һәм камыр белән бизиләр. Аннары паштетны җылы урынга куеп кабарталар. Кабаргач, өстенә күперткән йомырка сөртәләр һәм пешерәләр.

Бер паштетка: камыр 900—1200 г, повидло 300—400 г, май 100 г, йомырка 1 данә.



31. *Бэлиш с творогом*

31. *Эремчек бәлеше*

БЭЛИШ С ТВОРОГОМ

Дрожжевое сдобное тесто раскатать толщиной 1—1,5 см и уложить на смазанную сковороду. На тесто положить начинку из творога толщиной 2 см, края красиво защипать, верх смазать желтком. Поставить в духовку и выпекать 40—45 мин. Готовый пирог охладить, нарезать в виде ромбиков или квадратиков и подать на стол.

Начинка: творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, ванилин, яйцо и все перемешать до однородной массы. Можно добавить промытый горячей водой изюм.

Тесто 350—400 г, творог 350—400 г, сахар 75—100 г, яйцо 3 шт., ванилин 0,5 г, изюм 150 г.

BALISH WITH CURDS

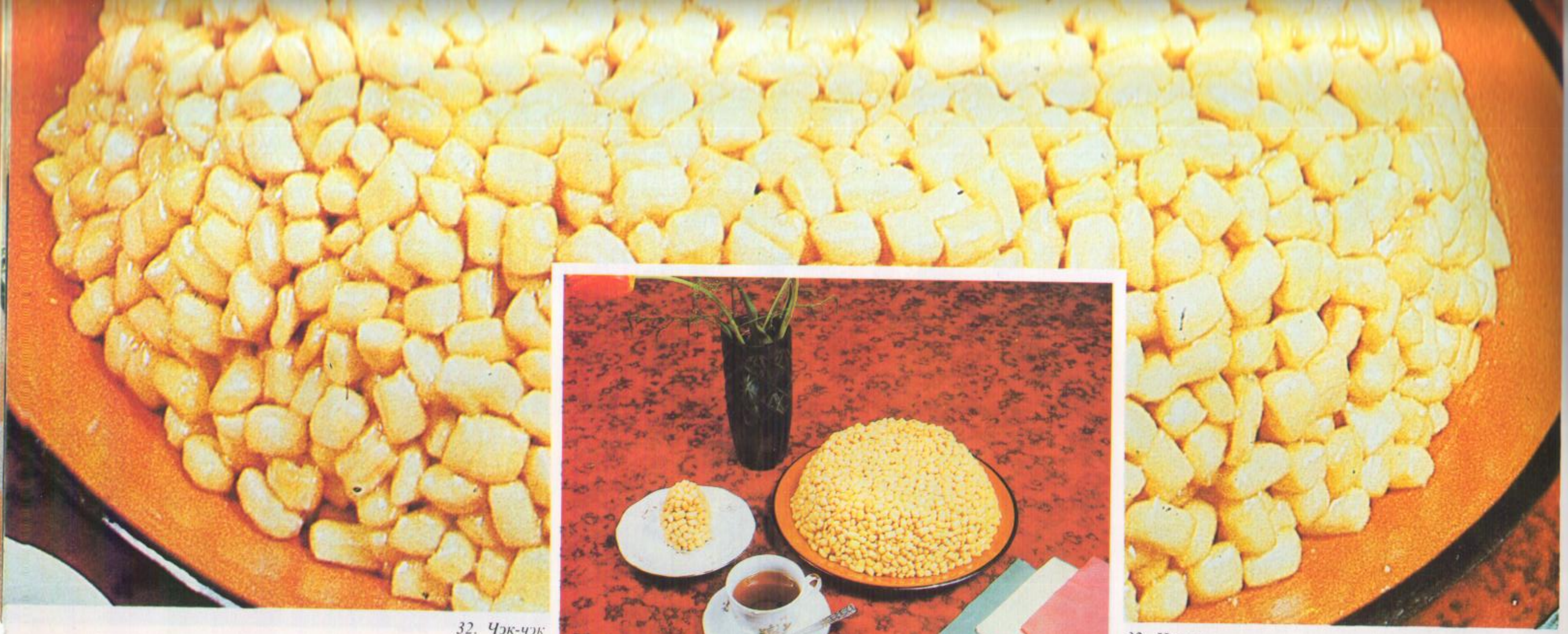
(pie stuffed with cottage cheese)

ЭРЕМЧЕК БӘЛЕШЕ

Май-шикәр салып әзерләгән әче камырны, 1—1,5 см калынлыгында җәеп, майлы табага салалар. Камыр өстенә 2 см калынлыгында эремчек ягалар, камырның кырыйларын матур итеп чиметеп сырлыйлар, өстенә йомырка сарысы сөртәләр. Духовкада 40—45 минут пешерәләр. Әзер бәлешне суытып, кыек шакмаклап яисә шакмаклап кисәләр дә табынга чыгаралар.

Бәлеш эче әзерләү: эремчекне иләк аша уалар яисә ит тарткычтан чыгаралар, шикәр комы, ванилин, йомырка өстәп, бертөрле масса булганчы яхшылап болгаталар. Кайнар суда юган йөзем җимеше кушарга мөмкин.

Камыр 350—400 г, эремчек 350—400 г, шикәр комы 75—100 г, йомырка 3 дanә, ванилин 0,5 г, йөзем җимеше 150 г.



32. *Чэк-чэк*

32. *Чәкчәк*

ЧЭК-ЧЭК

Крутое сдобное тесто разделить на тонкие жгуты (толщина не более 1 см) и разрезать на мелкие шарики, которые обжарить во фритюре при непрерывном помешивании до слегка золотистого цвета. Мед предварительно уварить с сахаром. Для определения готовности чайную ложку кипящего сиропа опустить в холодную воду, где он должен превратиться в мягкий комочек. Чэк-чэк уложить горкой на блюдо, полить сверху медовым сиропом. Подавать охлажденным к чаю.

Мука 400 г, яйцо 160 г, молоко 67 г, сахар 10 г, соль 22 г, масло топленое для жаренья 210 г, мед 370 г, сахар 90 г.

CHAK-CHAK

(small balls made of rich dough, fried in butter and poured over with honey)

ЧӘКЧӘК

Катырак итеп басылган татлы камырны кисәкләргә бүләләр һәм 1 см калынлыкта баусыман итеп тәгәрәтәләр, аннары вак кына турыйлар, кайнап торган майда саргылт төскә кергәнче болгата-болгата пешерәләр. Балга шикәр комы салып аерым савытта кайнатып алалар. Балның әзерлеген белү өчен кайнап торган массаны балкашык белән алып салкын суга тамызалар, әгәр ул оешса, җәелеп китмәсә, бал әзер була. Әзер төшләрне киң савытка өеп куялар да өстенә бал сибәләр, суытып, чәй янына бирәләр.

Он 400 г, йомырка 160 г, сөт 67 г, шикәр 10 г, тоз 22 г, кыздыру өчен сары май — 210 г, бал 370 г, шикәр комы 90 г.

33. *Бухарское калеве*

33. *Бохар кәләвәсе*

БУХАРСКОЕ КАЛЕВЕ

Для приготовления бухарского калеве берут такое же тесто, как и для чэк-чэка, и разделывают его на небольшие шарики. Затем каждый шарик раскатывают скалкой немного потолще, чем для домашней лапши. Полученный пласт нарезают лентами шириной 3—4 см и шинкуют их на мелкие лапшинки, которые опускают в кипящее топленое масло и жарят до слегка желтоватого цвета. При этом надо следить, чтобы лапшинки не ломались, а поэтому их нужно класть понемногу. Обжаренные лапшинки залить подготовленным медом и осторожно перемешать. Поднос смазать маслом, разложить смешанные с медом лапшинки толщиной в 3—4 см, дать остыть, а потом разрезать в длину на несколько пластов. Полученные пласты вновь разрезать поперек ромбами.

Тесто 620 г, масло топленое 210 г, мед 370 г, сахар 90 г.

BUKHARA KALEVE

(small noodles made of rich dough, fried in butter and poured over with honey)

БОХАР КӘЛӘВӘСЕ

Бохар кәләвәсен әзерләү өчен чәкчәкнеке кебек камыр алалар да кечкенә-кечкенә итеп әвәлиләр. Аннары һәр кисәкне токмач камырыннан аз гына калынрак итеп уклау белән җәяләр. Җәемне башта 3—4 см киңлектәге тасмалар, ә аннан токмач кебек кисәләр. Токмачны, сынмасын-ватылмасын өчен, аз-азлап кына кайнап торган сары майга салып саргылт төскә кергәнче кыздыралар. Кыздырган токмачка алдан әзерләгән бал салып акрын гына болгаталар. Подносны майлап, бал белән катнаштырган токмачны 3—4 см калынлыкта җәеп суыталар, шуннан соң буйга бернича кисәккә бүләләр, ул кисәкләрне кыек шакмаклап тагын аркылыга кисәләр.

Камыр 620 г, сары май 210 г, бал 370 г, шикәр комы 90 г.

34. Пехлеве

34. Пәхләвә

ПЕХЛЕВЕ

Яйца взбить, добавить теплое молоко, растопленное сливочное масло, соду, муку и замесить крутое тесто. Разделить тесто на 12—14 частей (по числу слоев). Каждую часть раскатать на тонкие пласты толщиной не более 1,5 мм, диаметром 30—35 см. Ядра грецких орехов подсушить на сковороде, измельчить и смешать с сахарным песком. Пласты теста уложить на сковороде один на другой, причем каждый пласт должен немного выходить за край сковороды. Пласты смазывают растопленным сливочным маслом и посыпают смесью орехов с сахаром. Затем край нижнего пласта соединить с верхним незаметным швом. Разрезать пехлеве в виде решетки острым ножом через все слои, кроме нижнего. Смазать поверхность яичным желтком и выпекать в духовом шкафу. В процессе выпекания в разрезы залить прокипяченный жидкий мед. Готовое пехлеве разделить на части по надрезам и остудить. Подается к чаю.

Мука 450 г, яйцо 140 г, молоко 70 г, масло 30 г, сода, орех грецкий 90 г, масло 35 г, сахар 100 г, яичный желток 18 г, мед 300 г.

PEKHLEVE

(dessert made ofunleavened dough, nuts and honey)

ПӘХЛӘВӘ

Йомырка сытып күпертәләр, җылы сөт, эреткән атланмай, сода, он өстәп катырак итеп камыр басалар. Камырны 12—14 кисәккә (катламнар санынча) бүләләр. Һәр кисәкне 1,5 мм калынлыгында, 30—35 см диаметрлы итеп җәяләр. Кузы чикләвегенең төшен бераз гына табада кыздырып алалар, ваклап, шикәр комы өстәп болгаталар. Җәймәләрнең һәркайсын эреткән атланмай белән майлап, өсләренә шикәрле чикләвек төше сибеп, майлаган табага берсе өстенә берсен куя баралар, алар табаның кырыеннан азрак чыгып торырга тиеш. Аннары аскы җәймә белән өстәгесен сизелмәслек итеп кенә тоташтыралар да пәхләвәне үткен пычак белән — шакмаклап яисә кыек шакмаклап кисәләр (аска каты киселми), өстенә йомырка сарысы сөртеп, духовкада пешерәләр. Пешкәндә кискән урыннарына җылы сыек бал сибәләр. Пешкән пәхләвәнең кисәкләрен бер-берсеннән аерып суыталар һәм чәй янына бирәләр.

Он 450 г, йомырка 140 г, сөт 70 г, май 30 г, чәй содасы, кузы чикләвеге 90 г, май 35 г, шикәр комы 100 г, йомырка сарысы 18 г, бал 300 г.

35. Талкыш-калеве

35. Талкыш кәләвә

ТАЛКЫШ-КАЛЕВЕ

В растопленное масло ввести муку и немного спассеровать ее (мука чуть заметно изменит цвет). Мед и сахар развести водой и варить в кастрюле до образования густой массы, которую вылить в сковороду и охладить в холодной воде. В холодном помещении массу растягивать до получения белого цвета. Готовую медовую массу быстро соединить с пассерованной мукой (альбой) и растянуть с двух сторон. Таким образом альба впитывается в медовую массу, которая начинает тянуться белыми волокнами. Ломкие волоконца рассыпать на разделочной доске, и, прессуя пальцами, наполнить ими форму (рюмку или специальную форму), затем, перевернув форму вверх донышком, выбить из нее талкыш-калеве. Готовые изделия переложить в закрывающуюся посуду и вынести на холод. Остывший талкыш-калеве подают на стол в вазах.

Масло топленое 250 г, мука 300 г, мед 150 г, сахар 450 г, вода 250 г.

TALKISH-KALEVE

(dessert made of honey, flour, butter and sugar)

ТАЛКЫШ КӘЛӘВӘ

Эреткән майга аз-азлап кына он салып, бераз кыздырып алалар (онның төсе азрак үзгәрә). Балга су белән шикәр комы кушып, куерганчы кәстрүлдә кайнаталар, әзер балны салкын табага бушаталар да салкын суга куеп суыталар. Шул массаны салкын урында ак төскә кергәнче тарталар, сузалар. Аннары шул баллы массаны тиз генә кыздырып алган он (әлбә) белән кушып, ике яктан — баш-башыннан сузалар. Шул рәвешле әлбә балга сеңеп бетә һәм нечкә генә ак җепселләр булып сузыла башлый. Талкыш кәләвәнең тиз сынучан җепселләрен куна тактасына җәеп салалар һәм, бармак белән баскалап, формага (рюмкага яисә махсус формага) тутыралар. Аннан соң форманы әйләндереп каплап, талкыш кәләвәне бушаталар. Әзер кәләвәне капкачлы савытка салып салкынга куялар. Суынган талкыш кәләвәне вазаларга тезеп табынга чыгаралар.

Сары май 250 г, он 300 г, бал 150 г, шикәр комы 450 г, су 250 г.

36. Чельпек

36. Чәлпәк

ЧЕЛЬПЕК

Яйца взбить, добавить молоко, соль, муку, все смешать и замесить крутое тесто. Готовое тесто разделать на куски весом по 100 г и раскатать на сочни. Наложить на сочни тарелку (она должна быть чистой и сухой), затем обрезать колесиком выступающие из-под тарелки края лепешки. Лепешки-чельпеки жарить в кипящем топленом масле. Чтобы чельпеки приобрели характерную форму, во время жаренья их края слегка сдавливают тонкими деревянными палочками. Готовые чельпеки имеют красновато-желтый цвет. На стол их подают остывшими, обсыпав сахарной пудрой.

Мука 600 г, яйцо 240 г, молоко 120 г, соль 2,5 г, масло 450 г, сахарная пудра 50 г.

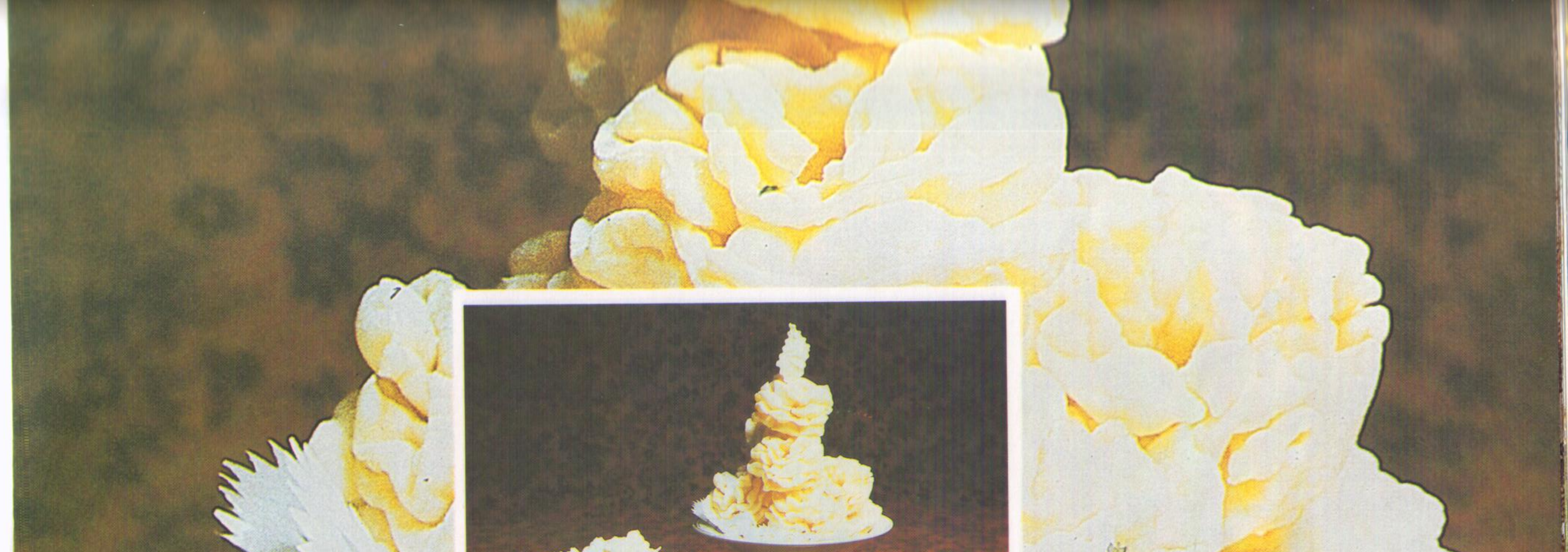
CHELPEK

(thick rich fried flat cakes)

ЧӘЛПӘК

Йомырка сытып күпертәләр, сөт, тоз өстәп болгаталар, он салып каты итеп камыр басалар. Әзер камырны 100 г лы кисәкләргә бүлеп җәяләр. Җәем өстенә чиста, коры тәлинкә куеп, тәлинкә кырыеннан артып торган өлешен тәгәрмәч белән кисеп алалар. Чәлпәкне кайнап торган сары майда пешерәләр. Чәлпәкнең үзенә хас формасы саклансын өчен, пешергәндә читләренә юка агач таякчыклар белән баскалап торалар. Кызгылт-сары булып пешкән әзер чәлпәкне суыталар да, өстенә шикәр оны сибеп, табынга бирәләр.

Он 600 г, йомырка 240 г, сөт 120 г, тоз 2,5 г, май 450 г, шикәр оны 50 г.



37. Кош теле

37. Кош теле

КОШ ТЕЛЕ

Яйца взбить, добавить молоко, соль, муку, все смешать и замесить крутое тесто. Готовое тесто раскатать на сочни толщиной 1,5 мм. Каждый сочень разрезать на полоски, из которых нарезать ромбики. Обжарить их во фритюре, не допуская образования колера, и, посыпав сахарной пудрой, подать на стол.

Мука 600 г, яйцо 240 г, молоко 120 г, соль 2,5 г, масло 450 г, сахарная пудра 50 г.

KOSH TELE

(dessert made of meringue dough in a rhomb shape)

КОШ ТЕЛЕ

Йомырка сытып күпертәләр дә, сөт, тоз өстәп, он салып катырак итеп камыр басалар һәм 1,5 мм калынлыгында җәяләр. Һәр җәемне башта — тасмасыман, аннары кыек шакмаклап кисәләр. Аларны кайнап торган сары майда кызартмыйча гына пешереп алалар, шикәр оны сибеп, вазаларда табынга чыгаралар.

Он 600 г, йомырка 240 г, сөт 120 г, тоз 2,5 г, май 450 г, шикәр оны 50 г.

38. Розы

38. Гөләп чәчәге

РОЗЫ

Яйца взбить, добавить сахарный песок, молоко, муку и замесить крутое тесто. Затем раскатать его тонким слоем (не толще 2 мм) и вырезать из него кружки диаметром 5—6 см. Каждый кружок надрезать. Края их в виде лепестков склеить в центре по 4—5 вместе. Подготовленные розы быстро обжарить во фритюре, не допуская образования колера. Готовые изделия имеют вид пышного цветка со множеством лепестков. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Мука 630 г, яйцо 240 г, молоко 130 г, соль 2,5 г, масло топленое 320 г, сахарная пудра 50 г.

ROSES

(dessert made of meringue dough in a flower shape)

ГӨЛӘП ЧӘЧӘГЕ

Йомырка сытып күпертәләр һәм, шикәр комы, сөт, он салып, катырак итеп камыр басалар. Аннары аны 2 мм калынлыгында җәяләр, 5—6 см диаметрлы түгәрәкләр кисәләр, түгәрәкнең кырыйларын да кискәлиләр. 4—5 түгәрәкне берсе өстенә берсен куеп, уртасына бармак белән басып ябыштыралар. Әзерләнгән розаларны кайнап торган сары майга салып кыздыралар. Пешкәч ул күп таҗ яфраклы гөләп чәчәгенә охшап тора. Өстенә шикәр оны сибәләр.

Он 630 г, йомырка 240 г, сөт 130 г, тоз 2,5 г, сары май 320 г, шикәр оны 50 г.

39. Корт с маслом. Масло с медом

39. Кортлы май. Бал-май.

КОРТ С МАСЛОМ. МАСЛО С МЕДОМ

Высушенный корт истолочь и просеять. Затем добавить молока и поставить кипятить. Медленным кипячением довести корт до кашицеобразного состояния, добавить растопленного сливочного масла, сахарного песку, хорошо размешать до однородной массы и держать еще 10 минут на медленном огне. Потом корт выкладывается в пиалы и ставится на холод.

Для получения масла с медом взбивают масло, не оставляя комков, добавляют жидкий мед, перемешивают и выставляют на холод. Подают в креманках.

На 2 стакана просеянного корта: 1 стакан молока, 150 г сахарного песку, 300 г сливочного масла.

BUTTER WITH HONEY, KORT

(dried cottage cheese cooked in milk) with honey

КОРТЛЫ МАЙ. БАЛ-МАЙ

Киптергән кортны төяләр дә илиләр. Аннары, сөт өстәп, кайнатырга куялар. Ярым сыекча хәленә килгәнче акрын гына кайнаталар, эреткән атланмай, шикәр комы салып әйбәтләп болгаталар һәм сүрән утта тагын 10 минут тоталар. Шуннан соң кортны, касәләргә салып, салкынга куялар.

Бал-май әзерләү өчен майны төерләрен калдырмыйча күпертәләр һәм сыек бал өстәп болгаталар, бераз салкында тоталар. Табынга вазаларга салып чыгаралар.

2 стакан иләгән кортка: 1 стакан сөт, 150 г шикәр комы, 300 г атланмай.

40. Татлы

40. Татлы

ТАТЛЫ

Изюм, урюк, чернослив перебрать, промыть горячей водой и замочить. Из урюка и чернослива удалить косточки. Вместо урюка можно использовать курагу. Все компоненты пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, мед, очищенный измельченный грецкий орех и тщательно перемешать. Пласт пастилы смазать подготовленной начинкой и свернуть в рулет. Рулет обернуть пергаментной бумагой и положить в холодильник. Татлы нарезают на тонкие пластины и подают к чаю.

Пастила 0,5 кг, изюм 0,5 кг, урюк 0,5 кг, чернослив 0,3 кг, масло сливочное 0,2 кг, грецкие орехи 0,15 кг, мед 0,4 кг.

TATLY

(roll made of raisins,
dried apricots, honey, nuts and butter)

ТАТЛЫ

Йөзем, өрек, кара җимешне чистартып кайнар суда югач, азрак су салып йомшартырга куялар. Өрек белән кара җимешнең төшләрен алалар. Өрек урынына күрәгә дә ярый. Шуларның барысын бергә ит тарткычтан чыгаралар, йомшак атланмай, бал, вак кына туралган кузы чикләвеге өстәп, әйбәтләп болгаталар. Как өстенә шул массаны ягалар да рулет итеп төрәләр. Рулетны пергамент кәгазьгә төреп, суыткычка куялар. Татлыны юка гына кисеп чәй янына бирәләр.

Как 0,5 кг, йөзем 0,5 кг, өрек 0,5 кг, кара җимеш 0,3 кг, атланмай 0,2 кг, кузы чикләвеге 0,15 кг, бал 0,4 кг.

НЕМНОГО О ТАТАРСКОЙ КУХНЕ

Кулинарное искусство татарского народа богато своими традициями. Сложилось оно в результате многовекового развития, тесно связанного с окружающей средой, как природной, так и этнической. Глубинные же корни ведут в тюркский мир — к традициям народов Волжской Булгарии, Золотой Орды, Казанского ханства.

Среднее Поволжье и Приуралье — территория формирования и проживания многих народов, являющихся представителями разных этно-языковых групп: финно-угорской (марийцы, удмурты, мордва), тюркской (татары, башкиры, чуваши), славянской (русские). Находится эта территория на стыке двух географических зон — лесного Севера и степного Юга, а также в бассейне двух крупных рек — Волги и Камы. Все это способствовало обмену естественными продуктами между этими двумя природными зонами, раннему развитию торговли и, как следствие,— обогащению татарской кухни за счет кухни соседей.

Основу татарской кухни составляли продукты крестьянского хозяйства. Это различные зерновые и бобовые в виде муки и крупы. Огородничество и садоводство были развиты сравнительно слабо. Тем не менее лук, репа, тыква, морковь, свекла культивировались издавна. С конца XIX в. заметно вырос удельный вес картофеля. В лесах сельские жители собирали дикорастущие ягоды (малина, земляника, смородина, калина, черемуха и др.), орехи, хмель. Грибы для традиционной татарской кухни не характерны, увлечение ими началось лишь в последние десятилетия, да и то преимущественно среди горожан.

Любимым мясом поволжских татар считается баранина, хотя широко используется и говядина. Лошадей также разводили не только для хозяйственных нужд: конина шла в пищу как в вареном, так и в соленом, вяленом виде, в виде колбасы (*казылык*). Значительным подспорьем являлось птицеводство (*куры, гуси, утки*), пчеловодство.

Молоко использовалось, главным образом, в переработанном виде — творог, сметана, сливки, катык, айран и др.

Помимо этих продуктов татары издавна широко использовали привозной рис, пряности, южные сухофрукты (изюм, урюк, чернослив), чай.

ТАТАР АШЛАРЫ ТУРЫНДА

Татар халкының милли традицияләргә бай ашлар әзерләү осталыгы бик күптәннән килә. Ул күп гасырларга сузылган табигый, шулай ук этник әйләнә-тирә мохит белән тыгыз бәйләнгән үсеш нәтиҗәсе. Тирәндәге тамырлар исә төркиләр дөньясына — Болгар йортына, Алтын Урдага, Казан ханлыгына барып тоташа.

Урта Идел һәм Урал буйлары — төрле этник-тел группаларына керүче күп кенә халыкларның: фин-угор (марийлар, удмуртлар, мордвалар), төрки (татарлар, башкортлар, чувашлар), славян (руслар) халыкларының формалашу һәм яшәү территориясе. Бу территория ике географик зона кушылган җирдә — урманлы Төньяк һәм далалы Көньяк, шулай ук ике зур елга — Идел һәм Кама бассейнында урнашкан. Болар барысы да бу ике зона арасында табигый азыклар белән алмашуга, сәүдәнең иртә үсешенә булышлык иткән һәм күрше халыклар ашлары исәбенә татар халык ашларының төрләрен дә баеткан.

Татар халык ашларының нигезен крестьян хуҗалыгы продуктлары тәшкил иткән. Болар — бөртекле ашлык һәм кузаклылардан әзерләнгән оннар һәм ярмалар. Яшелчә үстерү һәм бакчачылык азрак урын алып торган. Шулай да суган, шалкан, кабак, кишер, чөгендер кебек яшелчәләрне күптәннән үстергәннәр. XIX гасыр азагыннан бәрәңге шактый кулланыла башлаган. Авыл халкы урманнардан төрле җиләкләр (кура җиләге, җир җиләге, карлыган, балан, шомырт һ. б.), чикләвек, колмак җыйган. Гөмбә татар халык ашларына хас түгел, аның белән соңгы берничә дистә ел эчендә, анда да күбрәк шәһәр халкы мавыга башлады.

Идел буе татарлары аеруча сарык итен яратып ашаган, сыер итен дә шактый күп кулланганнар. Атларны хуҗалык ихтыяҗлары өчен генә түгел, бәлки ите өчен дә үрчеткәннәр, ат итен пешереп ашаганнар, тозлаганнар, каклаганнар, казылык ясаганнар. Кошлар (тавык, каз, үрдәк) үрчетү, умартачылык белән шөгыльләнү хуҗалык өчен зур ярдәм булган.

Сөтне, башлыча, эшкәртеп — эремчек, каймак, сөт өсте, катык, әйрән һ. б. рәвешендә кулланганнар.

Бу продуктлардан тыш, татарлар читтән китерелгән дөге, аш тәм-

Из всего многообразия блюд наиболее характерными для традиционной татарской кухни являются, по-первых, супы и бульоны (*аш, шулпа*) — мясные, постные (вегетарианские), молочные, названия которых определялись по названию заправленных в них продуктов — круп, овощей, мучных изделий. Именно разнообразие последних (*токмач, умач, чумар, салма* и др.) является приметной чертой татарской кухни. А суп-лапша на мясном бульоне до сих пор остается обязательным блюдом и во время приема гостей. В бульоне же подавались и пельмени, которые готовились также и к званым обедам.

Во-вторых, обилие мучных изделий, используемых как в повседневной пище, так и по случаю званых обедов. Тесту татары всегда придавали большое значение и хорошо умели его готовить, причем одинаково искусно выпекают пироги из кислого (дрожжевого) и пресного, простого и сдобного, крутого и жидкого теста, с начинкой и без начинки, хотя именно изделия с начинкой придают своеобразие татарской кухне. Наиболее древним и простым из них является *кыстыбый* (*кузикмяк*), представляющий собой комбинацию пресного теста (в виде сочня) с пшенной кашей (в виде начинки). С конца XIX в. кыстыбый стали делать с картофельным пюре.

Любимым и не менее древним является *бэлиш* из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранина, говядина, гусятина, утятина и пр.) с крупой или картофелем. Его делали больших и малых размеров (*вак бэлиш*). К этой же категории кушаний относятся *эчпочмак* (треугольник), перемяч.

Разнообразие начинок было характерно для пирожков — *бэккэн* (или *тэкэ*). Часто их пекли с овощной начинкой (морковь, свекла, капуста). Особой популярностью пользовался *бэккэн* с тыквенной (с добавлением пшена или риса) начинкой.

Оригинальным изделием является *губадия* — круглый высокий пирог с многослойной начинкой, одно из обязательных угощений при торжественных приемах.

Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста, которые подавались к чаю: *чельпек, катлама, кош теле, ляваш, паштет* и т. д. Кстати, многие из них по содержанию, способу приготовления типичны для тюркских народов в целом. А вот некоторые, в частности, *чэк-чэк*, характерны лишь для татарской национальной кухни. *Чэк-чэк*, завернутый в тонкий лист сухой фруктовой пастилы (*как*), является особо почетным угощением на свадьбах, торжественных приемах.

Завершая перечень своеобразных мучных изделий татар, нельзя не упомянуть о *коймак* (вид оладий), изготовляемых из жидкого как дрожжевого, так и пресного сдобного пшеничного теста. Коймак подавали обычно к завтраку с растопленным маслом на блюдечке, и непременно в дни религиозных праздников (*гает коймагы*).

«Чәй яны — гаилә җаны» (Чайный стол — душа семьи) — говорят татары, подчеркивая тем самым не только свою любовь к чаю, как к напитку, но и значимость его в застольном ритуале. Это третья характерная особенность татарской кухни. Пьют чай крепким, горячим, нередко разбавляя молоком, сливками. Без чая, по существу, не обходит-

ләткечләр, кипкән җиләк-җимеш
бик күптәннән киң кулланганнар.

Гаять күптөрле ашамлыклардан
цион ашлар һәм шулпалар хас
исемнәре ашка нәрсә салуга —
билгеләнә. Ашка сала торган камыр
умач, чумар, салма һ. б.) — татар
шулпасында пешергән токмач
Пилмәнне дә шулпа белән биргән
ләгәннәр.

Икенчедән, татарларда камыр
аларны көндәлек ашамлык буларак
Камырны татар халкы һәрвакыт
әзерләгән. Шунысы да бар, ашамлы
гадәти һәм татлы, каты һәм сыек
һәм салмыйча да оста пешергәннәр.
ашлары табынның тагын бер үзенча
мәк) шундый иң борынгы һәм
камырдан әзерләгән юка җәймә
гасыр азакларыннан кыстыбый
нар. Халыкның яраткан борынгы
әче камырдан эченә симез ит (сарык,
яки бәрәңге салып пешергән бәлеш.
(вак бәлеш) әзерлиләр. Өчпочмак
рәтенә керә.

Бөккән (яисә тәкә) дә эченә
белән аерылып тора. Аның эченә
кәбестә) салалар. Тары ярмасы
популяр.

Эченә катлы-катлы итеп төрле
биек бәлеш — гөбәдия — татарлар
керә. Бер генә олы кунак табыны да

Татар ашлары тиз өлгерә торган
лыкларга да бик бай: чәлпәк,
аларны чәй янына бирәләр. Камырга
ягыннан ул ашамлыкларның күбесе
нә кайберләре, аерым алганда,
лыгы. Юка гына җиләк-җимеш
таналы мәҗлесләрдә аеруча хөрмәт

Татар халкының камырлы ашам
оны белән изгән сыек әче камырдан
торган коймак хакында әйтми үтеп
чәйгә, аерым савытта эреткән май
нәрендә коймак даими пешерелә тор

Чәйнең яраткан эчемлек булар
буларак та әһәмиятенә басым ясап,
Бу — татар халык ашларының өченче
килеш, еш кына сөт, сөт өсте белән
үтми диярлек. Кайчагында камыр

ся ни один прием пищи. Чай с печеными изделиями (*коймак, кабартма*) порой заменяет завтрак, обед или ужин. Чай — непременный атрибут встречи гостя, причем любого — званого и незваного.

В этой связи следует отметить, что у отдельных групп татар (мишари, кряшены и др.) в традиционном быту именно с подачи чая с многочисленными печеными изделиями (чәй ашлары) начинался ритуал угощения во время званых обедов. Лишь затем подавали первые и вторые блюда. У казанских же татар, наоборот, чайный стол завершал угощение гостей. И этот порядок является устойчивой этнической традицией, хотя набор блюд был во многом одинаков. Чай любили пить из маленьких чашек (чтобы не остывал). Низкие маленькие чашечки с закругленным дном и блюдцем в народе принято называть «татарскими». Предметом сервировки чайного стола, кроме чашек, индивидуальных тарелок, сахарницы, молочника, заварного чайника, чайных ложек, является и самовар. До блеска вычищенный, шумящий самовар с заварным чайником на конфорке задавал тон приятной беседе, хорошему настроению и всегда украшал стол как в праздники, так и в будни.

Встретить гостя достойно значило ничуть не меньше вкусно приготовленного угощения. При этом и гость хорошо знал свои обязанности. Словом, все регулировалось веками отточенным гостевым этикетом, который, кстати, определял и периоды приема гостей. Это дни народных праздников, семейных торжеств по случаю свадьбы, рождения ребенка, новоселья, печально-траурные даты и т. д. И если дни двух больших мусульманских праздников — *ураза гаете* и *корбан гаете*, равно как и семейных торжеств, как правило, были временем встречи своих деревенских родственников, близких, то во время летнего народного праздника *джиен* принимали гостей со всей округи. Да и гости приезжали на несколько дней. В связи с этим отличалась и подготовка как к приему гостей, так и к поездке в гости: отправляясь гостить на несколько дней, обязательно брали с собой и калачи, и пироги, и гусей вяленых. Набор угощений также определялся традицией. Естественно, это было хорошим подспорьем для принимающей стороны. Но суть не только в этом. Привезенные угощения во время званого обеда в доме хозяина торжественно выносились на стол. И все принимающие участие в застолье жители данного аула должны были пригласить приезжих, устроив у себя такой же прием. Кроме того, безотказно действовал принцип *«Кунак ашы — кара каршы»*, т. е. гостевое угощение — взаимное, раскручивающий цепочку званых обедов, деревенских застолий.

В каждом доме, где оставались ночевать приезжие гости, наутро их отправляли в баню. *«Кунак хөрмәте — мунча»* (Баня для гостя — признак уважения, почтения), — говорят татары. К их возвращению из бани накрывали чайный стол с традиционными *коймак*. А затем опять начинались поочередные званые обеды. У татар-мусульман в традиционном быту было принято раздельное угощение мужчин и женщин, и это довольно строго соблюдалось в особо значимых торжественных случаях (обряд бракосочетания, дни поминовений и др.); у крещеных же татар такого разделения не придерживались. В современном быту раздельные угощения встречаются редко и лишь по случаю проведения обрядов, связанных с предписанием ислама, — *корьән ашы*. Правда, даже на зва-

чәй иртәнге, төшке яисә кичке ашны ал
чакырылмаганын да чәй белән сыйлам

Бу уңайдан шуны да әйтеп үтәр
керәшеннәрдә чакырган кунакларны сый
чәй ашлары куеп чәй эчүдән башлана.
һәм икенче итеп әзерләгән ашларны
исә, киресенчә, чәйне кунакларга ин
тәртип, ашамлыклар күп яктан бер
этник традиция булып тора. Чәй сы
эчәргә яратканнар, яссы аслы кечкенә
халыкта «татар чынаягы» дип йөрт
кеше өчен тәлинкәләр, шикәр, сөт са
чәйнек, балкашыклардан тыш, самов
кечкенә чәйнеге белән ялтырап торган,
көннәрендә дә, гадәти көннәрдә дә таб
лерәк иткән.

Кунакны тиешенчә хөрмәтләп ка
әзерләнгән сыйдан ким түгел. Кунак
Кысказы, барысы да гасырлар буена т
салынган һәм кунакларны кабул итү
бәйрәмнәре, туйга, бала тууга, өй туе
кайгы-хәсрәтле көннәр һ. б. Әгәр м
дә — ураза гаете белән корбан гаете
кагыйдә буларак, авылдагы туганнар
җыен вакытында бөтен тирә-юнь
Шуңа бәйле рәвештә кунаклар кар
тә үзенчәлекле булган: берничә к
каклаган казлар алып барганнар. Н
реф-гадәтләр буенча килгән. Табигый
ярдәм булган. Тик хикмәт анда гына
хуҗалар табынга, чакырылган кун
рылган һәр авыл кешесе килгән кун
сыйларга тиеш, ягъни, «Кунак ашы —
булган.

Кунаклар кунарга калган һәр йор
хөрмәте — мунча», диләр татарлар.
килгән гадәт буенча коймак белән чәй
йөрешү башланган. Мөселманнарда
аерым-аерым чакыру да булган, бу
(никах ашы, үлгән кешене искә алу
татарларында андый нәрсә булмаган
кунакка чакыру дини йолалар таләп
гәндә күзәтелә. Дөрес, күп вакытта бу
лар.

Традицион көнкүрештә, кунакла
кырсалар да, кайсы ашамлыкны к
булган. Инде билгеләп үтелгәнчә, т
рында ул аерылып торган: берәүләре
җибәргәннар, ә икенчеләрендә исә чәй

ный обед по такому случаю все чаще приглашают мужчин и женщин вместе.

Для традиционного быта был характерен четко установленный порядок подачи определенных блюд, одинаковый на все случаи званых застолий. Как уже отмечалось, у отдельных этнических групп татар он отличался: у одних званый обед начинался с чаепития, у других — чаепитием завершалось угощение. От этого зависела и сервировка стола. Кстати, подобный порядок наблюдается и сейчас, хотя нередки случаи полного его нарушения, особенно в городской местности во время свадеб или других застолий, проводимых в учреждениях общественного питания — столовых, кафе, ресторанах. В таких случаях стол сервируется согласно правилам этих учреждений.

Кроме того, сервировка стола зависит от повода и состава участников застолий. Если званый обед или ужин сопровождается чтением корана и основными участниками являются люди пожилого возраста (*олылар ашы, картлар ашы*), то полностью сохраняется традиционный порядок подачи блюд — суп-лапша на мясном бульоне, бэлиш, отварное мясо с картошкой и затем чаепитие со множеством печеных изделий — чәй ашлары. И даже во время таких обедов на стол выставляются различные овощные салаты, капуста, огурцы и т. д. Это сравнительно новое явление.

На столе к приходу гостей — горкой столовая посуда, тарелки, ложки, нарезанный хлеб, салаты и необходимые приправы — перец, соль, горчица и т. д., покрытые салфетками (в прошлом у каждой хозяйки их было множество, специально изготовленных для таких целей).

Кстати, угощение начинается с раздачи каждому участнику специальной салфетки, которую расстилают на колени. В прошлом нередко для этих целей использовали одно длинное — метров 15—20 полотенце.

Сохраняется понятие *түр* — почетное место для более дорогих, заслуживающих того в конкретном случае, гостей, хотя в квартирах место это может варьироваться. Вместе с тем в народе бытует пословица «Алдан килгән — урын өчен, арттан килгән — тамак өчен», согласно которой пришедший первым (раньше) может претендовать на лучшее место.

Во время же званых обедов по другим поводам (юбилей, день рождения, приезд родственника, большинство свадебных пиров, сбор друзей и т. п.) нет такой точности в соблюдении традиционного порядка ни в подаче блюд, ни в самих угощениях. И если в застольях для пожилых спиртные напитки не подаются, то в других случаях без них, как правило, не обходится.

И последнее. Появление на званом обеде нежданного гостя, особенно если это человек приезжий, считается хорошим предзнаменованием. Украшением же застолья и сейчас остается хорошая беседа: «Ашның тәме тоз белән, мәҗлес яме сүз белән»,— считают в народе.

Р. К. УРАЗМАНОВА,
кандидат исторических наук

өстәлен хәзерләү дә шуңа бәйле
андый тәртип хәзер дә күзәтелә,
учреждениеләрендә — ашханәләр,
туй мәҗлесләрендә һәм башка
бу тәртип белән санашмыйлар.
кагыйдәләре буенча әзерлиләр.

Болардан тыш, өстәл әзерләү
тырылуына һәм кемнәр чакырылу
укылса, олылар, картлар ашы
чыгаруның традицион тәртибе
да токмачлы аш, бәлеш, пешкән
пешергән ашамлыклар — чәй ашлар
табынына да салатлар, кәбестә,
яңа күренеш.

Кунаклар килешкә өстәлгә
кискән ипи, салатлар, аш
чыгаралар, өстен ябалар (элек һәр
тоту өчен әллә никадәр савыт-сабасы

Сүз уңаенда әйтеп үтик, башта
тез өстенә ябалар. Элегрәк бөтен
кулланганнар.

Хәзергәчә табын түре, өй түре
кадерле кунак урыны дигән
үзгәрергә дә мөмкин. Халыкта
урын өчен, арттан килгән тамак

Юбилей, туган көн, туганнар
уңаеннан кунаклар чакырганда
лар әзерләүдә дә төгәл генә
өчен әзерләнгән табынга гадәттә
ә башка очракларда ансыз гына

Чакырылган кунаклар
кеше килеп керсә, моны яхшылыкка
ле әңгәмә хәзер дә мәҗлес күрке
мәҗлес яме сүз белән»,— ди халык.

Piasten

Блюда татарской кухни: Альбом /Сост.
Б 71 Н. Мазина.— Казань, Татарское книжное издательство, 1993.— 46 с.

В альбоме приводятся наиболее характерные блюда татарской кухни. Рассчитан на широкий круг любителей кулинарии.

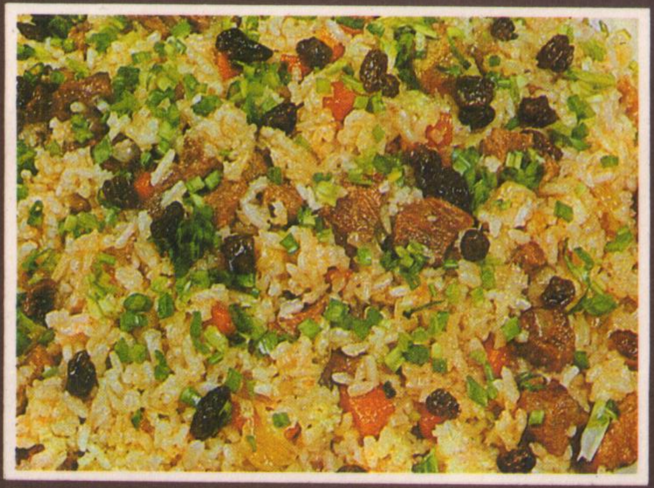
Б $\frac{4911010000—110}{М\ 132\ (03)—93}$ 155—94

БЛЮДА ТАТАРСКОЙ КУХНИ

Альбом

Блюда приготовлены в Доме татарской кулинарии
под руководством Ф. МАЗИТОВОЙ

Редактор-составитель *Н. Мазина*
Редактор *Р. Ширияздапов*
Текст *Ф. Мазитовой*
Фотограф *Д. Юсупов*
Художник *Д. Залялетдинов*
Художественный редактор *А. Тимергалина*
Технический редактор *М. Абитова*
Корректоры *Н. Максимова, З. Даутова*

Сдано в набор 16.08.93. Подписано в печать 16.12.93. Формат 60 × 108[1]/[8]. Бумага офс. № 1, 100 г. Гарнитура «Тип Таймс». Печать офсетная. Усл.-печ. л. 7,2. Усл. кр.-отт. 20,4. Уч.-изд. л. 8,53. Тираж 5000 экз. Заказ Я-584. Цена свободная.

Татарское книжное издательство. 420111. Казань, ул. Баумана, 19. Типография Татарского газетно-журнального издательства. 420066, г. Казань, ул. Декабристов, 2.