



Ибадлаев Рустем

КРЫМСКОТАТАРСКАЯ КУХНЯ

Оригинальные рецепты



УДК 641.568(=512.19(477.75))
ББК 36.997
И 13

*Одобрено Консультативным советом по изданию литературы
на родных языках. Выпущено при поддержке Государственного комитета
по делам межнациональных отношений и депортированных
граждан РК за счёт средств бюджета Республики Крым*

*Автор выражает благодарность КЭЦ «Одун Базар Къапусы»
за предоставленные фотоматериалы*

И 13 Ибадлаев Р.
Крымскотатарская кухня. Оригинальные рецепты Ибадлаева Рустема. –
Симферополь: ГАУ РК «Медиацентр им. И. Гаспринского», 2019. – 220 с. : илл.
ISBN 978-5-6042974-8-3

Традиционная пища любого народа является существенным элементом его материальной культуры и формируется на протяжении всей истории народа. В формировании комплекса традиционной кухни большое значение имеют физико-географическая среда, флора и фауна исторической территории народа.

Как и все национальные мировые кухни, крымскотатарская складывалась веками и насчитывает множество кулинарных рецептов. «Оригинальные рецепты крымскотатарской кухни» – это приглашение взглянуть на мир крымскотатарской кухни через призму истории Крыма, его богатой неповторимой культуры коренного народа, его традиций и обычаев.

УДК 641.568(=512.19(477.75))
ББК 36.997

«Татары дают как бы синтез всей разнообразно-пёстрой истории страны. Под просторным и терпимым покровом Ислама расцветает собственная подлинная культура Крыма»
(Максимилиан Волошин).

Название «крымские татары» осталось в русском языке с тех времён, когда почти все тюркоязычные народы Российской империи именовались татарами. С историческими татарами или татаро-монголами они имеют мало общего, будучи потомками тюркоязычных, кавказских и других племён, населявших Восточную Европу до монгольского нашествия. Смешиваясь между собой и с волнами новых пришельцев, потомки людей, пришедших в Крым с разных концов Земли, к позднему средневековью слились в новый народ – крымских татар. Фактором, объединившим разноплеменных степняков и горцев в единую нацию, стал ислам. С самого начала своего распространения в Крыму он отличался необычной для других стран Востока особенностью – терпимостью.

Крымские татары, будучи наследниками двух великих империй, являются нацией, имеющей древние истоки и редчайший дар постоянного развития, эволюционирования и возрождения. Но сегодня это в количественном значении (в Крыму) небольшой народ, прошедший через ассимиляцию, лишение родины и самоназвания, имущества и земли, убийства и репрессии, депортацию, клевету, унижение и многое другое. Нация, возродившаяся из праха и вернувшаяся на свою историческую родину, чтобы жить, развиваться и умирать на ней. Народ, который, по сути, генетически не помнит зла, причинённого ему, и, даже несмотря на систематическую, ежедневную травлю и «зомбирование на негатив», живёт в мире с собой и другими. Спросите – почему, как? Да потому что этот мир и желание созидать живут в его сердце!





Вступление

В 2016 году исполнилось десять лет, как во всемирной Сети стали появляться рецепты крымскотатарской кухни. Подписаны они были «irus2006». Кто интересовался этой темой помнят, что выдавал в те времена Интернет: при попытке найти в поиске «крымскотатарская кухня» или «крымскотатарские блюда» можно было найти 2–3 рецепта. Обычно это было кубете или чибереки. И то не всегда. Чаще Сеть выдавала картинку импозантного торговца с Ай-Петри, готовящего в большом казане плов на фоне большой вывески «Крымскотатарская кухня». К счастью, за десять лет ситуация кардинально изменилась. Началось всё с социальных сетей. Сначала в «Одноклассниках», «В Контакте», а потом в «Facebook» появились группы о крымскотатарской кухне и этикете. Параллельно появился один, а потом второй сайт о крымскотатарской кухне. Но время идёт. Сайты, исполнив свою роль в популяризации крымскотатарской кухни, уступили своё место более гибким социальным сетям. Сегодня они, и в первую очередь сообщество «Крымскотатарская кухня – Qırımtatar Yemekleri – Crimean Tatar cuisine» в «Facebook», являются основным местом встреч и обмена информацией почитателей, любителей и «профессионалов» крымскотатарской кухни. На страницах

группы появляются новые рецепты, «всплывают» старые. Опросы, много фотографий, картинок, шуток по теме – это всё есть.

Произошли изменения и в реале. Все больше появляется истинно крымскотатарских кафе и ресторанов, а не пресловутых «восточек». Появились регулярные передачи на телевидении о крымскотатарской кухне. Проводятся мастер-классы и конкурсы данной тематики. Блюда крымскотатарской кухни заняли своё место у каждого отдыхающего в Крыму в списке «Обязательно увидеть и попробовать».

Но тема крымскотатарской кухни ещё далеко и далеко не исследована и не систематизирована. Спросите – почему? Попробуем разобраться.

Одним из основных элементов культуры любого народа является национальная кухня. Как и все национальные мировые кухни, крымскотатарская складывалась веками. Поэтому её история неотделима от истории крымских татар и благодатной земли Крыма, на которой со временем устоялось это восхитительное сочетание разнообразных блюд и напитков. Кулинарное искусство крымских татар сопровождало, обогащалось и развивалось и в эмиграции, и в депортации, и во времена СССР – когда официально нации такой не существовало.

О крымскотатарской кухне трудно говорить как о «национальной» в том смысле, какой обычно вкладывается в понятие «мексиканская», «немецкая» или «русская» кухня. По сути своей и по происхождению она «интернациональна».

Над формированием нынешнего «меню» крымскотатарской кухни потрудились и далёкие предки современных крымских татар – тавры и киммерийцы, греки и скифы, готы и аланы, хазары и кипчаки, и более близкие к нашей эпохе монголы и турки. Проложившие долгий путь до берегов Чёрного моря и принёсшие в эти края представления о традиционной еде кочевников, обогащённые за счёт опыта тех народов, с которыми приходилось соприкоснуться по пути в различные временные отрезки. Время проживания в депортации и эмиграции также внесло свои изменения в крымскотатарский рацион.

Находясь на перекрёстке важных торговых путей и принимая у себя гостей с разных концов света, крымские татары не просто были в курсе гастрономических пристрастий народов Востока и Запада, но и активно вводили некоторые элементы иностранной кухни в местный обиход. Во второй половине XX века и за время проживания в местах депортации крымские татары оказали определённое влияние и на кулинарные традиции среднеазиатской кухни. Многие блюда, рождённые на берегах Чёрного моря, в депортации пережили второе рождение.

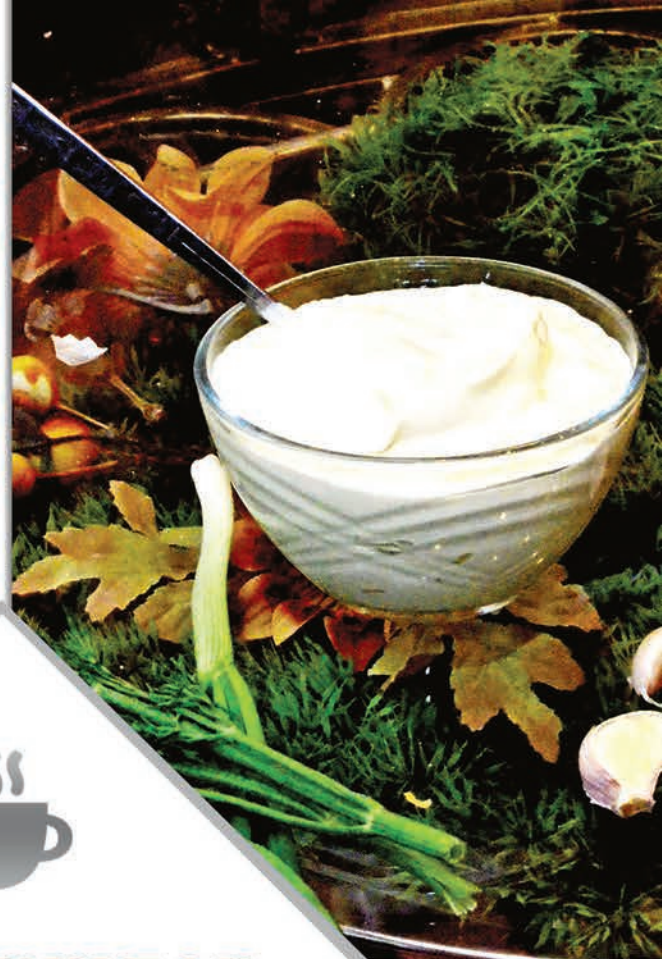
Скорее всего, вот это многообразие и масштабность темы и есть причина того, что последняя книга в твёрдой обложке выходила ещё в 1990 году в Ташкенте.

Сразу бы хотелось предупредить читателя, что данное издание ни в коем случае не претендует на роль «серьёзного академического научного труда». Рецепты, представленные в книге, – это рецепты, вызвавшие особый интерес за эти 10 лет в группах и на сайте о крымскотатарской кухне, получившие больше «лайков», просмотров и обсуждений. И регулярно проводимые опросы повлияли на выбор. Конечно, хотелось бы рассказать и о знаменитых крымскотатарских соленьях, и о национальных особенностях приготовления рыбы, и о вековых традициях крымскотатарских виноделов, и просто о национальной посуде. Но, как говорится, не всё сразу. Многие рецепты выкладывались без редактирования преднамеренно, чтобы не потерять того настроения десятилетней давности.

Так что принимайте, читайте, готовьте, ругайте, поправляйте, поправляйтесь...

Рустем Ибадлаев





Ичимликлер

Напитки



Къаве

Крымские татары – один из немногих тюркских народов, для которых кофе имеет ритуальное значение. Встречают гостей в крымскотатарских семьях очень тепло и дружелюбно, подают на стол ароматный кофе со сливками, а затем – ужин. По сей день, по традиции, приготовление крымскотатарского кофе считается прерогативой женщины, то есть хозяйки дома, ханум.

Крымские татары кофе мелют вручную до однородной мелкой пудры. В каждой крымскотатарской семье есть ручная кофемолка – къаве дегирмен. Существуют кофемолки различной «модификации» и возраста изготовления. Не редкость – мельницы, изготовленные в первой половине прошлого века, и не только в музеях встречаются кофемолки, изготовленные в XIX веке.

В былые времена къаве – кофе – в Крыму готовили различными способами. Один из вариантов – на жаровне особого рода, верхняя часть которой заполнялась тщательно просеянным мелким песком, а в нижней её части располагалась топка, питаемая древесным углём.

Варить кофе в джезве из меди – это не только дань древней традиции. Джезве, как его называют в Крыму, помогает равномерно и быстро нагреть воду с молотым кофе. (К слову, у крымских татар ДЖЕЗВЕ и КЪАВЕ – мужского рода). Сужающееся горлышко способствует образованию плотной и насыщенной пенки, сохранению ее ценных ароматических и вкусовых качеств. Оптимальный объём джезве – одна небольшая порция.

Крымские татары различают кофе «мужской» и «женский». Подаётся готовый напиток в маленьких фарфоровых чашечках, объёмом в три-четыре напёрстка каждая. «Женский» кофе готовили так: до начала варки в холодный джезве насыпают порошок кофе, заливают кипятком и тут же ставят в раскалённый песок. Причём – что особо важно – джезве необходимо буквально погружать в нагретый песок, чтобы процесс заваривания был равномерным, а не только со дна. Кофе, приготовленный таким способом, имеет



совершенно неповторимый вкус. Чуть вскипевший до первой пенки кофе быстро переливают в предварительно нагретые маленькие фарфоровые чашки фельджан и подают с наколотым небольшими квадратиками сахаром. Сахар для кяве готовили дома. Кусочки для сахара, как и кофемолка, являлись обязательным атрибутом кухонной утвари.

Приготовление «мужского» кофе: в холодный джезве кладут граммуюльку каменной соли и сахара, поверх насыпают порошок кофе и ставят в раскалённый песок, дожидаясь вскипания. В подогретую фельджан кладут небольшой кусочек курдюка – бараньего жира и вливают чуть вскипевший кофе, желающим добавляють (кяймак) сливки. Пьют с сахаром вприкуску. Подают кофе по-крымскотатарски чаще всего с особым печеньем – кяурабье. К дамскому напитку можно подать колотый сахар, конфеты, к мужскому полагается стакан воды, которая помогает лучше почувствовать вкус кофе. Другие сладости мужчины заменяли табаком.

Другой способ приготовления кофе, так называемый «походный», заключается в том, что его готовят в кяве-кумане. Кяве-кюман – это медный или серебряный узкий и высокий сосуд с длинным, изогнутым в лебединую шею носиком и тяжёлой крышкой. Снизу кувшина приделана топка, которая составляет с куманом единое целое и наполняется древесным углём. Обычно это приспособление использовали уличные торговцы – кяведжи. В крымских музеях можно увидеть кяве-кюманы объёмом 2, 3 и 5 литров.

Приготовление кофе в кяве-кюмане начинается с того, что сосуд изнутри споласкивают родниковой водой, кидают внутрь кусок сахара граммов в 25–30, затем засыпают четверть чайной ложки соли и граммов 100 молотого кофе. Заливают всё это тремя литрами холодной родниковой воды и только после всех вышеуказанных манипуляций раздувают угли в нижней части кяве-кюмана.





Къара къаве

Это чёрный кофе. В переводе означает «чистый кофе»

- 1 Залейте свежемолотые зёрна кофе крутым кипятком и поставьте на очень маленький огонь. Не доводите до кипения, как поднимется пенка, снимите с огня.
- 2 Заваривайте кофе из расчёта: 1–1,5 чайной ложки молотого кофе на 1 небольшую кофейную чашечку «фильджан». Если вы любите очень крепкий чёрный кофе, можете добавить 2 чайные ложки кофе. Но не превышайте норму кофе – 1–2 чайные ложки на чашку воды. Вкуснее напиток не станет, а увеличение количества кофеина придаст напитку излишнюю горечь.
- 3 Сахар в кофе не добавляют, а подают отдельно. Крымский кофе пьют вприкуску с сахаром. Используется только кусковой сахар или рафинад, предварительно раздробленный на четыре части – для удобства, чтобы не пришлось откусывать сахар.
- 4 Первый глоток делайте без сахара, затем возьмите кусочек сахара и пейте кофе небольшими глотками, пока сахар во рту не растворится. Перед тем как взять следующий кусочек, сделайте глоток кофе без сахара. Такое употребление кофе создаёт контраст вкуса и не даёт уменьшиться свежести вкусовых ощущений.





Къаймакълы къаве

Кофе со сливками

1

Готовится так же, как и «темиз къаве». В каждую чашечку-фильджан добавьте чайную ложку свежих сливок.





Къатыкъ

**Къатыкъ – это простокваша из овечьего молока.
В современных домашних условиях его можно приготовить
из коровьего молока**

- 1** Вскипятить 3 л молока.
- 2** Охладить до 40–50°.
- 3** Заквасить кефиром или йогуртом, размешать и поставить в тёплое место. Можно завернуть в одеяло. Къатыкъ будет готов, когда масса сгустится, как простокваша. Катык подают на завтрак, заправляют им супы, салаты, добавляют в тесто. В жаркое время готовят айран и сузьме.





Сюзьме или сюзьме кьатыкъ

Сюзьме – очень полезный кисломолочный продукт, весьма широко распространённый у тюркских народов

- 1 Приготавливают сюзьме из кьатыкъа следующим образом: кьатыкъ подсаливают, выливают в специально сшитый для этой цели хлопчатобумажный мешочек (материал, который используют с этой целью, – ситец, бязь, кисея) и подвешивают, чтобы отцеживаемая жидкость стекала приблизительно в течение суток. Мешочек должен быть достаточно плотным, чтобы жидкость не вытекла сразу, но и пропускать жидкость всё-таки должен.
- 2 Из 3-х л молока выходит около 0,5 л сюзьме кьатыкъа. По сути, сюзьме – это более концентрированный подсоленный кьатыкъ.
- 3 Для получения сюзьме соли в катык кладут из расчета: на 1 л катыка – 1 чайную ложку соли.

Сюзьме обыкновенно употребляют в пищу отдельно, как начинка для чиберека, янтыкъ, дёртескен или же ею заправляют холодные и горячие супы. Кроме того, через несколько дней можно развести сюзьме, превратив в подобие подсоленной сметаны или молока. Можно сбить из сюзьме сливочное масло или, подогрев её на водяной бане, приготовить творог. Однако и масло, и творог, конечно же, получатся солёными. Их вкус будет не совсем привычен, зато эти продукты великолепно хранятся даже в жаркие летние дни.

Буза, макъсыма

Напитки-«близнецы». Несколько отличаются исходными продуктами и технологией приготовления.

Словарные значения: 1) буза, боза – лёгкий хмельной напиток из проса; 2) макъсыма – буза (напиток из проса). Созвучны названия напитков у многих тюркских народов. Оба напитка фигурируют в словарях крымских татар – боза, макъсыма и киргизов – бозо, максым. Названия восходят к древнетюркскому «buxsym – напиток из проса, буза».

Древние тюрки «для приготовления бузы брали ячмень, специально посеянный в отдалённом месте, не осквернённый скотом, смешивали с водой, с добавлением молока и талкана (мука из поджаренного ячменя)... смеси давали забродить в течение суток...», затем «выкуривали из неё араку [водку] для совершения жертвенного крапления» (Безертинов, 2006).

Толковый словарь определяет бузу как «особый напиток, густой и мутный, род пшеничного кваса; делают также пьяную бузу из наливаемой кипятком каши смешанных круп: гречневых, ячневых, овсяных и пшеничных, подвешая ее хмелем» (Даль, 1955, т. 1).

В справочной литературе указывается на тюркское происхождение и на приготовление бузы из пшена, ячменя, гречневой, овсяной и пшеничной круп и муки (Брокгауз, Ефрон, 1894; Даль, 1955; БСЭ, 1971 и др.). Вместе с перемещением тюрков из глубин Азии напиток распространялся на запад, среди местного населения, и география бузы стала весьма обширной: Алтай, Сибирь, Поволжье, Средняя и Малая Азия, Крым, Кавказ, Причерноморье, Балканы. Издавна напиток попал даже в Египет и Ирак.

После периода «экспансии» употребление бузы стало постепенно сокращаться во времени и пространстве. Эта тенденция видна на примере бывшей Российской империи. Если в конце XIX века буза была распространена в Крыму, на Кавказе, в Казани, Рязани, Туркестане (Брокгауз, Ефрон, 1894), то в справочниках нашего времени речь о Рязани и Казани уже не идёт (БСЭ, 1971 и др.).



Буза, бузаджи – изготовитель напитка, буза-хане – бузня (питейное заведение) упоминались побывавшим в Крыму турецким путешественником Эвлией Челеби (1666–1667). О былом значении напитков поныне напоминают фамилии Бозаджи и Максимаджи, производные от профессии.

В XX веке употребление бузы в Крыму резко упало. Если до революции бузня, как и кофейня, имелась во всех сколько-нибудь значимых населённых пунктах, то в советское время их почти не стало. До войны бузу ещё продавали на местных базарах, но после депортации крымских татар (1944) и того не стало. Напиток продолжали готовить лишь в отдельных заведениях общепита.

В Крыму основными исходными ингредиентами бузы являются: 1) пшено, реже – рис, ячмень, пшеница; 2) вода; 3) сахар; 4) дрожжи. Иногда используют также изюм, мёд, пекмез, молоко, ваниль, хмель, солод и т. д. Главный принцип приготовления – сбраживание. В отличие от бузы махсыму готовят из предварительно поджаренных круп или муки (талкан), нередко с добавлением жира, сахара, специй. Исходные продукты и способы приготовления напитков несколько отличаются у разных народов и в различных регионах.

Старожилы крымчане – люди разных национальностей – сохраняют ностальгически-восторженное отношение к бузе. «Что может быть прекраснее ледяной бузы в раскалённый июльский день, когда каблуки глубоко уходят в асфальт и когда от зноя и лени трудно раскрыть глаза?» – это из очерка «Буза» (Седых, 1999). И далее: «...В нашем маленьком приморском городке все были искренне убеждены, что буза стоит самых лучших вин мира и что без такого нектара жизнь была бы неполной и лишённой всякой поэзии».

Т. Ормели вспоминает, что в их доме делали бузу крепостью до 10°, а летом опускали в колодец для прохлады. Ныне для большинства крымчан и приезжих буза стала экзотикой. У коренных народов Крыма – караев, крымских татар и крымчаков – она остаётся национальным напитком, хотя у многих и стала из повседневной в прежние времена праздничной ныне.



ПРОДУКТЫ

- 1 кг пшена;
- 5 л кипятка;
- 0,5 кг сахара;
- дрожжи.

БУЗА

Варить пшено, пока полностью не разварится. Протереть через сито и влить в него кипяток. Когда остынет, влить дрожжей, положить сахар и хорошо размешать. Закрыть сосуд крышкой и поставить в тёплое место на 30–34 часа. Затем всю массу размешать, разлить в бутылки и хорошо закупорить пробками, желательнее связав проволокой, и поставить на 3 дня в тёмное место (слабые пробки могут вылететь). Затем бутылки поставить на холод – буза готова.

Примечание: *приготовление дрожжей заключается в том, что 5–6 г их растирают в тёплой воде (1,5 столовые ложки), с добавлением 3 чайных ложек муки. Всю массу хорошо размешать и, когда она подойдёт, влить в подготовленный раствор пшена. Кафели Н. пишет, что если выдержать бузу ещё 5–7 дней, то это будет уже баш-буза.*

Максыма из пшена

ПРОДУКТЫ

- пшено – 1500 г;
- вода для варки пшена – 15 л;
- пшеничные отруби – 500 г;
- дрожжи – 1000 г;
- сахар – 10 кг.



14 дней



10 литров



Сложность

- 1 Пшено перебирают, хорошо промывают, засыпают в кипящую воду и варят до готовности.
- 2 Котёл снять с плиты, массу охладить до температуры 25–30°C.
- 3 Эту массу (пасту) развести охлаждённой кипячёной водой, добавить пшеничные отруби, растворенные в тёплой воде дрожжи, сахар кусковой.
- 4 Все перемешать и оставить в теплом месте для брожения на 5–6 дней.
- 5 Массу процедить через двойной слой марли, затем перемешать раскалённой черкесской шпажкой – для улучшения вкуса, аромата и цвета.
- 6 Полученную массу перелить в глиняную или стеклянную посуду, плотно закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Чем больше времени отстаивается максыма, тем она становится крепче.



Максыма из пшена

ПРОДУКТЫ

- **солод** – 1 ведро;
- **мука из проса** – 1 ведро;
- **топлёное масло**
(для смазывания сковороды) – 200 г;
- **вода** – 60 л;
- **мёд.**



14 дней



10 литров



Сложность

Еще один вариант

- 1 Перемолоть цельное просо.
- 2 Молотое просо и солод положить в одинаковых пропорциях 1 к 1.
- 3 Чтобы приготовить солод, ячмень промыть тёплой водой, завернуть во влажную ткань и выдержать в теплом месте до тех пор, пока зёрна не дадут побеги.
- 4 Проросшие зёрна просушить в тени, после чего их перемолоть.
- 5 Готовый солод и просо засыпать в котёл с кипятком, перемешивая деревянной лопаткой.
- 6 Тесто укрыть и оставить в тёплом месте на ночь для брожения.
- 7 Из готового теста жарить лепёшки, которые затем разминать с горячей водой, превращая в кашеобразную массу.
- 8 Массу оставить в тёплом месте в течение ночи.



9 Котёл с массой поставить на плиту и жарить, перемешивая, как пасту.

10 Готовая масса будет отставать от стенок котла. Её опять развести тёплой кипячёной водой, перемешать и оставить в тёплом месте для брожения в течение 6–8 часов.

11 Перебродившую махсыму разлить в глиняные кувшины, добавить мёд, плотно закрыть крышкой.

Такая махсыма в тёмном и прохладном месте может храниться годами.

Можно для лучшего брожения и большей крепости время от времени добавлять мёд.



Махсыма имеет 3 слоя:

1-й слой – прозрачный, без всяких примесей;

2-й слой – непрозрачный, с небольшими примесями солода и пшена;

3-й слой – густой, самый крепкий.

Чем больше времени выдерживают махсыму, тем она крепче.

Махсыму подают к мясным блюдам.





Татлы къуванч

Сладкие радости



Гуль татлысы

Варенье из лепестков роз

ПРОДУКТЫ

- лепестки красных роз – 300 г;
- сахарный песок – 150 г;
- лимон – 4 шт.;
- вода – 3 стакана.



2 дня



1 порция



Сложность

- 1 Вымойте лепестки.
- 2 Разорвите их руками на небольшие части и положите в стеклянную посуду, добавив лимонный сок.
- 3 Поставьте на сутки в тёмное прохладное место.
- 4 Приготовьте сахарный сироп.
- 5 Когда на его поверхности появятся большие пузыри, добавьте в кастрюлю лепестки и лимонный сок.
- 6 Продолжайте варить, постоянно помешивая, на слабом огне примерно 30 минут.
- 7 Когда варенье будет готово, снимите его с огня, уберите пенку, слегка остудите. Выложите в стерилизованные банки. Закрывайте крышками, когда варенье полностью остынет.



Ешиль джевиз татлысы

Варенье из зелёных плодов грецкого ореха

ПРОДУКТЫ

- сахар – 1 кг;
- грецкие орехи – 50–60 шт.;
- вода – 0,25 л;
- гвоздика – 5 почек;
- лимон – 1 шт.;

Для известковой воды:

- гашёная известь – 500 г;
- холодная вода – 5 л.



5 дней



1 порция



Сложность

- 1 Для начала необходимо подготовить плоды для варенья. Следует выбрать самые зелёные незрелые плоды.
- 2 Грецкие орехи погружаются в прохладную воду на срок не меньше чем на двое суток, при этом каждый день необходимо сливать воду и заливать свежую (не менее 3-х раз в день). Это поможет избавиться от горечи, которая присутствует в орехах.
- 3 Спустя двое суток необходимо слить воду и залить орехи известковой водой на 4 часа. Гашеную известь залить холодной водой, перемешать, дать ей настояться в течение 3–4 часов и слить воду в другую посуду через марлю.
- 4 Орехи промыть чистой водой и снова залить на двое суток. После вымачивания необходимо каждый орех проколоть иголкой, залить кипятком и варить на огне 15 минут. Затем они выкладываются в сито.
- 5 Для приготовления сиропа необходимо растворить сахар в воде. В полученную смесь добавляются орехи, лимонный сок и пряности по вкусу. Варенье доводится до кипения, после чего оставляется для остывания. Затем снова доводится до кипения и процедура повторяется 3 раза.



Кадаиф

Кондитерское изделие из теста и сахарного сиропа

ПРОДУКТЫ

- мука – 0,5 кг;
- вода;
- яйцо – 1 шт.;
- топлёное масло для обжарки – 0,5 кг;
- сахар для сиропа – 200 гр.;
- соль



3 часа



10 порций



Сладкость

- 1 Для лапши просеянную муку высыпать на доску холмиком, сделать в нём углубление, налить холодную воду или остуженный бульон, добавить яйца, соль и замесить достаточно крутое и вязкое тесто.
- 2 Разделить тесто на небольшие шарики. Каждый из них раскатать толщиной до 1–1,5 мм и оставить на 10–15 минут для подсушки.
- 3 Нарезать тесто полосками шириной 4–5 см. Положить их друг на друга и мелко нашинковать соломкой или длинными «вермишелинами».
- 4 Обжаривать до золотистого цвета на топлёном масле.
- 5 Готовить сироп из расчёта 1 стакан сахара на 0,5 стакана воды.
- 6 Заливают лапшу сиропом и ставят в духовку на 15–20 минут.



Кадаиф готовят во время Оразы (пост на ифтар).



Къурабие

ПРОДУКТЫ

- **топлёное сливочное масло** – 1 кг;
- **сахарная пудра** – 1 кг;
- **мука (высший сорт)** – 1,4 кг;
- **водка (спирт)** – 2 столовые ложки.



4 часа



1,5 кг



Сложность

- 1 В эмалированной посуде (помешивая рукой либо миксером) взбить масло с сахаром (должна получиться пенистая масса). Добавить водки (спирта) и помешивать ещё минут 5–10. После этого постепенно добавить муку, помешивая.
- 2 Готовое тесто разделить на 4 части, собрать в кружочки и оставить на 2 часа.
- 3 Взять один готовый кружок теста и раскатать корж высотой 1,5–2 см, провести сверху вилкой, как бы придавая узор.

Вырезать полумесяцы (обычно это вырезается тонким стаканом либо фужером, диаметр которых примерно 5–6 см) и уложить в противень.

- 4 Печь в духовке 30–40 минут.



Форму къурабие вы можете задать любую, главное – вкус. За основу у крымских татар взято три формы – это **полумесяц**, **полумесяц с ромбом** посередине и в виде **трёх лепестков**.

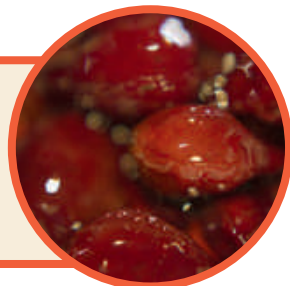


КЫЗЫЛЧЫКЪ ТАТЛЫСЫ

Варенье из кизила

ПРОДУКТЫ

- кизил – 1 кг;
- сахар – 1,5 кг;
- вода – 300 мл.



1 день



8 порций



Сложность

- 1 В большой таз сложить перебранные и промытые ягоды, удаляя хвостики, плодоножки, листики. Равномерно пересыпать их сахаром и оставить на 8 часов: ягоды дадут сок. Сока будет немного, поэтому, приступая к варке, налейте в чашу чистой воды и только потом ставьте посуду с заготовкой на медленный огонь.
- 2 Постепенно сахар будет таять – под воздействием нагревания, поэтому необходимо периодически встряхивать наше варенье. Но делать это нужно осторожно: не деформируйте и не давите хрупкие ягоды!
- 3 После первых 5 минут кипения отставьте варенье на 8 часов до полного остывания и пропитывания.
- 4 Вновь ставьте варенье на огонь и кипятите до появления пузырьков не менее 15 минут.
- 5 Разложите в горячие стерилизованные баночки и закатайте.



Варенье варят из кизила дикого лесного и садового. Как обычно бывает, чем мельче ягода и крупнее косточка, тем она вкуснее и ароматнее.

Для варенья следует брать плоды одного размера и одинаковой степени зрелости.



Пекмез

Сгущённый сок фруктов, ягод и даже овощей

ПРОДУКТЫ

- перезрелый виноград.



У крымских татар было распространено массовое производство виноградного пекмеза.

Пекмез готовят двумя способами: нагреванием на огне и выпариванием на солнце (последний способ даёт более ароматные, более полезные пекмезы, но возможен только в условиях особо жаркого лета). Характерная черта пекмеза – его готовят без добавления сахара. В минувшие времена крымские виноделы использовали пекмез в процессе изготовления крепленых вин. Иногда в пекмез добавляли толчёную обожжённую белую глину или дубовую золу.

Крымские татары заготавливали пекмез осенью, который использовали в течение всей зимы, а во время Маулида (Мевлюд) использовали его, разбавляя водой, наравне с шербетом.



5-6 часов



1 порция



Сложность

Юзюм пекмези

- 1 Отжать из перезрелых плодов сок.
- 2 Довести до кипения, кипятить, не давая бурлить. Периодически снимать пену и процеживать.
- 3 Выпаривать сок до тех пор, пока объём не уменьшится в 5–6 раз.

Если охлаждённые капли пекмеза на тарелке не расплываются или делают это очень медленно, «виноградный мёд» готов!



Шекер кыйыкь

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 1 кг;
- **молоко** – 0,5 л;
- **яйца** – 5 шт.;
- **топлёное масло (сливочное)** – 200 г;
- **сахар** – 1 кг;
- **вода** – 1 стакан;
- **растительное масло** – 0,5 л.



3 часа



6 порций



Сложность

- 1 Яйца, топленое масло, молоко, щепотку соли – всё это смешать, а затем, добавляя муку, замесить тесто до плотной консистенции. После приготовления теста дать ему отстояться 10–15 минут.
- 2 Засыпаем 1 кг сахара в кастрюлю и заливаем одним стаканом воды. На медленном огне варим сироп.
- 3 После того как сироп закипит, добавить щепотку лимонной кислоты и ванилина по вкусу, а затем варить 15–20 минут.
- 4 Приготовленное тесто разделить на восемь равных частей, раскатать тонко на восемь кругов и дать им подсохнуть.
- 5 Подсохшие круги сложить друг на друга. Нарезать тесто ромбиками. Ромбики сложить в виде косынки в противень и залить кипящим растительным маслом
- 6 Поместить на противень в разогретую до 250 градусов духовку на 15 минут.
- 7 Окунуть в сироп и выложить красиво на поднос, посыпая сверху сахарной пудрой.



Къынк

ПРОДУКТЫ

- мука – 1 кг;
- топлёное масло – 0,5 кг;
- сахарный песок – 0,5 кг;
- яйцо – 1 шт.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 В тесто вбить 1 яйцо, соли – по вкусу. 1/4 часть муки надо оставить на раскатывание.
- 2 Замесить тесто, добавив 150 г масла.
- 3 Разделить тесто на 6 частей. Раскатать каждую часть как можно тоньше. Каждый круг разрезать пополам и положить друг на друга – получится 12 слоёв.
- 4 Нарезать круги на полосы и квадраты. Квадратики сложить в треугольники.
- 5 Все разложить в глубокой сковороде. Остаток масла кипятить заливая треугольники. Выпекать 40 минут.
- 6 Готовим сироп. На 0,5 кг сахара-песка необходимо 2 стакана воды. Вскипятить и залить всё сиропом. Когда перестанет идти пар, прикрыть сверху крышкой. Всё должно постоять до полного остывания. Сироп должен весь впитаться.



Бакълава-Пахлава

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 750 г;
- **яйца** – 2–3 шт.;
- **молоко с водой в пропорции 3:2**
(от чистого молока тесто тёмное получается);
- **маргарин** – 300 г;
- **водка** – 1 столовая ложка;
- **мёд на сироп** – 500 г;
- **вода на сироп** – 100 мл.



Сливочное масло нежелательно использовать – оно при жарке горит. Вместо молока часто используют сыворотку.

Плюсы в том, что тесто при жарке меньше впитывает масла. Но использовать можно только некислую сыворотку, а то готовая пахлава кислит.



3 часа



7 порций



Сложность

1 Замесив тесто, раскатать его как можно тоньше в один большой пласт. Для раскатки используем длинную тонкую скалку. *Используя такую скалку, можно сделать тесто тоньше и крепче. Купить её можно на базаре, но чаще всего она передаётся по наследству от бабушки или тёти. Скалки делают из крепкого дерева и со временем идеально обкатываются. Длина обеспечивает удобную работу с широким кругом теста. Крымские татары называют такую скалку «окълав». Её длина составляет примерно 1 метр, а обхват около 4 см. Такая скалка не раскатывает тесто, а вытягивает.*

2 Раскатав, дать тесту немного подсохнуть. Как тесто подсохло – собирать, накручивая половину на скалку. Вторую половину смазать яйцом и тоже накрутить, чтоб получился один рулет. Должно быть не менее 10 слоёв.



- 3 Вытащить скалку. Далее необходимо нарезать рулет на «пятаки» наискосок и жарить в большом количестве масла.

В Турции есть вариант, когда жарят в бараньем жиру. Кто ел турецкую пахлаву, тот заметил, наверное, еле уловимую «овечью» ноту во вкусе.

- 4 Как только все обжарилось – сразу окунаем в горячий мёд (медовый сироп).

Сироп делаем с учётом имеющегося мёда. Самый лучший мёд для пахлавы майский – более жидкий, поэтому, соответственно, добавляем воды с сахаром поменьше.

- 5 Для приготовления сиропа мёд соединить с водой, довести до кипения и уварить до тонкой нити. Время уваривания сиропа будет зависеть от толщины дна и стенок кастрюли, а также от интенсивности нагрева. Чем сильнее нагрев – тем быстрее уварится сироп.

Чтобы не пропустить момент готовности сиропа, лучше чаще делать пробу на тонкую нить.

Проба на тонкую нить. Налить чайной ложкой немного сиропа на холодную тарелку. Доньшком ложки слегка нажать на поверхность сиропа и сразу поднять ложку вверх. При этом за ложкой потянется тонкая нить сиропа.

Совет. Вместо медового сиропа можно залить пахлаву медово-сахарным сиропом.

Для приготовления медово-сахарного сиропа сахар растворить с водой и слегка уварить, снимая образующуюся пену. После того как пена исчезнет, в сахарный сироп добавить мёд и уварить до пробы на тонкую нить.

Соотношения сахара, мёда и воды для медово-сахарного сиропа следующие (в граммах):

Сахар	Мёд	Вода
100	250	90
150	200	100
200	150	110
250	100	120
300	50	130

- 6 Держать пахлаву в сиропе от 5 секунд до 5 минут по желанию.



- 7 Обсыпать тёртыми фисташками (зелёными).

Еще вариант

ПРОДУКТЫ

- мука пшеничная – 2 стакана;
- молоко – 1/2 стакана;
- масло топленое – 1 стакан;
- яйцо – 1 шт.;
- яичный желток – 1 шт.;
- дрожжи прессованные – 20 г;
- грецкие орехи – 200 г;
- сахарная пудра – 1 стакан;
- мёд – 80 г;
- кардамон.



3 часа



7 порций



Сложность

- 1 В тёплом молоке развести дрожжи и соль. Добавить яйцо, немного масла, муку. Замесить тесто, после чего накрыть его тканью и поставить в тёплое место на 40 минут.
 - 2 Для начинки орехи пропустить через мясорубку и соединить с сахарной пудрой, мёдом и кардамоном.
 - 3 Из теста раскатать 14–16 тонких коржей, уложить их на противень стопкой, смазывая каждый растопленным маслом.
- Первые и последние 3 коржа выложить без начинки, остальные проложить начинкой через каждые 2 коржа.
- 4 Готовую пахлаву полить оставшимся растопленным маслом.



Шорба

всему голова



Алюшке шорбасы

ПРОДУКТЫ

Для бульона:

- вода – 1,5 л;
- баранина (рёбра) – 500 г;
- лук – 1 шт.;
- морковь – 1 шт.;
- перец чёрный (горошины) – 2–3 шт.;
- лавровый лист;
- соль;
- зелень укропа.

Для алюшке:

- яйцо – 1 шт.;
- мука – 3–4 столовые ложки;
- соль.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Баранину вымыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Довести до кипения, снять пену и убавить огонь.
- 2 Бульон посолить, положить порезанные луковицу, морковь, лавровый лист, пару горошин душистого перца и варить при слабом кипении 35–40 минут. Для этого нужно набрать 1/3 чайной ложки теста и сбросить тесто второй ложкой в суп. Не нужно набирать теста слишком много – алюшке при варке увеличиваются в объёме.
- 3 В яйцо добавить муку, посолить и хорошо перемешать. Тесто должно получиться гуще, чем на оладьи.



- 4 Опустить в суп (удобней всего это делать при помощи двух чайных ложек, смоченных в холодной воде).
- 5 После того как добавили алюшке, варить суп ещё 5 минут. Готовые алюшке всплывут на поверхность.
- 6 Кастриюлю снять с огня, добавить зелень укропа, перемешать и дать настояться под крышкой.

Подавать с къатыком (кислым молоком) и чесноком.



Бульон с добавлением кусочков теста является одним из распространённых и популярных блюд у многих народов, и готовят его более чем в десяти различных вариациях.

Крымские татары готовят его как на мясе, так и в постном варианте, заправляя катыком (кислым молоком) с чесноком.

Самый вкусный алюшке шорбасы лучше всего получается свежеприготовленным, поэтому готовить его следует непосредственно перед обедом или ужином.





Бакъла шорбасы

Суп из фасоли или бобов

ПРОДУКТЫ

- **баранина** (грудинка или рёбрышки) – 500 г;
- **фасоль** – 2 стакана (можно готовить из любого вида фасоли);
- **лук, соль, перец горошком, зелень.**



1 час



6 порций



Сложность

- 1 Фасоль перебрать, промыть, замочить в тёплой воде на 4–5 часов.

Прошлогодную фасоль лучше предварительно отварить, что займет определённое время.

- 2 Мясо помыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения.

- 3 Снять пену, положить фасоль и целую луковицу.

- 4 Варить до готовности. Перед окончанием варки добавить соль, перец.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.



Разнообразные блюда из фасоли являются очень популярными в крымскотатарской кухне. Блюда из фасоли получаются сытными, вкусными и питательными. Крымские татары с давних времен выращивают различные сорта фасоли, от мелкой белой (беяз бакъла, она же называется – май бакъла) до крупной (эшек бакъла), а также чубар бакъла, къара бакъла и др.

Весной популярны блюда из зелёных («молочных») стручков фасоли.

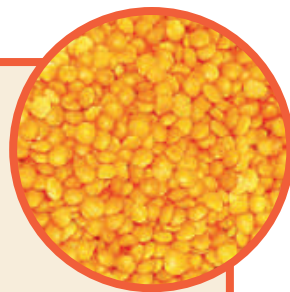


Берджимек шорбасы

Суп из чечевицы

ПРОДУКТЫ

- **баранина** (рёбра с мякотью) – 1 кг;
- **вода** – 3 л;
- **чечевица красная** – 0,5 стакана;
- **рис** – 0,5 стакана;
- **лук** – 3 шт.;
- **лук красный** (крупный) – 1 шт.;
- **чеснок** – 1 головка;
- **помидор** – 2 шт.;
- **морковь** (крупная) – 1 шт.;
- **острый соус типа аджика** – 1 столовая ложка;
- **томатная паста** – 2 столовые ложки;
- **оливковое масло**;
- **лавровый лист и перец горошком**;
- **соль**;
- **зелень**.



1 час



6 порций



Сложность

- 1 Баранину вымыть, поместить в глубокую кастрюлю, залить водой и поставить на огонь.
- 2 Все овощи очистить и вымыть.
- 3 Когда вода закипит, снять пену и варить в течение 20 минут на маленьком огне с одной луковицей и половинкой моркови.
- 4 Обычный лук режем мелко, а красный полукольцами и оставляем в разной посуде.



- 5 Оставшуюся половинку моркови режем кружочками.
- 6 Помидоры очищаем от кожицы и режем на кубики (не очень мелкие).
- 7 Чеснок давим или мелко режем, добавляем к помидорам и перемешиваем.
- 8 Рис и чечевицу очень хорошо промываем.
- 9 Когда бульон проварился 20 минут, добавляем 1 столовую ложку томатной пасты с чесноком, перцем, лавровым листом и солим. Добавляем мелко нарезанный лук.
- 10 Варим всё на маленьком огне ещё 40 минут.
- 11 Когда бульон проварился 20 минут, добавляем 1 столовую ложку томатной пасты с чесноком, перец горошком, лавровый лист и солим. Также добавляем мелко нарезанный лук.
- 12 Из бульона вынимаем мясо, целый лук и половинку моркови. Мясо режем на куски и помещаем обратно в бульон. Туда же кладем кружочки моркови и высыпает рис с чечевицей.
- 13 Помешиваем до закипания и варим на маленьком огне до готовности.
- 14 На оливковом масле обжариваем полукольца лука, затем добавляем помидоры с чесноком, тушим примерно 2 минуты и выкладываем в бульон. Если потребуется, подливаем кипячёной воды.
- 15 Доводим до кипения и выключаем. При подаче можно посыпать зеленью.



Чечевица до депортации очень активно культивировалась у крымских татар и занимала особое место в повседневном рационе. Она бывает жёлтая, красная и чёрная.

Чёрная, кроме супов, хороша ещё и для салата. По питательным свойствам она равноценна мясу. Красная хороша в котлетах. Жёлтая и красная чечевица прекрасно подходят для супов.



Ешиль шорба

Зелёный суп

ПРОДУКТЫ

- мясо – 0,5 кг;
- лук – 1 шт.;
- морковь – 1 шт.;
- перец болгарский – 1 шт.;
- чеснок – 5–6 зубчиков;
- томатная паста – 1 столовая ложка;
- соль, перец и другие приправы.



1,5 часа



6 порций



Сложность

- 1 В казане на растительном масле обжариваем мелко нарезанные мясо, лук, морковь, перец болгарский (можно консервированный), чеснок, томатную пасту.
- 2 Когда лук и томатная паста начинают карамелизоваться, залить кипятком, добавить мелко нарезанный картофель и варить до готовности мяса.
- 3 **Зимой можно использовать консервированные виноградные листья.** Мелко их режем и добавляем вместе с картофелем.
- 4 Добавить приправы (кориандр, зиру) и сушеную зелень – укроп, петрушку. Посолить, поперчить.
- 5 В готовый суп добавить 1–2 круто сваренных яйца, предварительно их мелко порубив.

Подавать с соусом сарымсакълы къатыкъ («оригинальный кефир с чесноком»).



Къыджыткъан шорбасы

Суп из крапивы

ПРОДУКТЫ

- крапива – 150 г;
- лук репчатый – 25 г;
- топлёное масло – 15 г;
- картофель – 80 г;
- рис – 20 г;
- соль, перец, зелень петрушки.



1,5 часа



6 порций



Сложность

- 1 Налить в кастрюлю воду, довести до кипения и посолить.
- 2 Добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, крупно нарезанный картофель, промытый рис и варить суп до готовности риса.
- 3 За 15 минут до подачи добавить перебранную, промытую и нарезанную молодую крапиву и довести до кипения.
- 4 Суп из крапивы рекомендуется готовить на мясном бульоне.

Подать суп, посыпав зеленью петрушки.



Вот рецепт, о котором мне дедушка рассказывал. Он сидел в своё время как враг народа в лагерях ГУЛАГа (в Тайшете). **Вот так их кормили.** В казане на комбижире хорошо обжариваем мелко порубленные лук, морковь. После заливаем воду и, когда вода вскипела, засыпаем мелко нарезанную зелень. В их случае это была крапива – тоже своего рода ешилъ шорба.



Къозукъулакъ шорбасы

Суп из щавеля

ПРОДУКТЫ

- картофель – 2-3 шт.;
- говядина – 0,5 кг;
- виноградные листья – 10 шт.;
- чеснок – 3-4 зубчика;
- щавель – 300 гр;
- зелень (укроп, петрушка);
- яйца – 2-3 шт.



2 часа



6 порций



Сложность

- 1 Сварить говядину до готовности (вместе с мясом варить и все «хвостики» от щавеля, укропа, петрушки). Кроме этой зелени можно использовать и виноградные листья
- 2 Режем листья помельче – и в кастрюлю. Их надо отварить.
- 3 Вынуть мясо из бульона, порезать на кусочки и положить обратно в бульон.
- 4 Мелко порезанный очищенный картофель опустить в бульон и довести до кипения.
- 5 Добавить пару зубчиков порубленного чеснока.
- 6 Щавель и зелень промыть, мелко порезать, опустить в бульон.
- 7 Круто сваренные яйца мелко порезать, добавить в суп, довести до кипения. Суп посолить по вкусу, выключить, накрыть крышкой и дать настояться.

Подавать со сметаной или соусом «сарымсаълы къатыкъ».



Ногъай шорбасы

ПРОДУКТЫ

На 1 кг баранины:

- вода – 2,5–3 л;
- лук – 2–3 шт.;
- картофель – 0,5 кг;
- морковь – 2–3 шт.;
- болгарский перец – 1–2 шт.;
- сюзьме къатык (кефир процеженный в х/б мешочке) – 0,3 кг;
- мука – 3–4 столовые ложки;
- соль, щавель, зелень, острый перец.



2-2,5 часа



6 порций



Сложность

- 1 Варим мясной бульон 1,5–2 часа с добавлением лука, моркови, и крупно нарезанного картофеля.
- 2 Сюзьме катык тщательно размешать с водой или бульоном. Помешивая муку, влить эту массу в суп.
- 3 Добавить мелко нарезанный щавель и, постоянно помешивая, варить 5–7 минут.
- 4 Приправить зеленью (укроп, петрушка) и можно подавать.



Существует вариант этого супа, который в настоящее время практически не готовится – **кан сорпа, улакь шорбасы**.

Блюдо было очень распространено первое время в местах депортации, в связи с отсутствием возможности заниматься разведением крупного рогатого скота и овец.



Къабакъ шорбасы

Суп из тыквы

ПРОДУКТЫ

- **грудинка говяжья** – 0,5–1 кг;
- **морковь** – 2 шт.;
- **лук** – 1 шт.;
- **тыква** – 0,5 кг;
- **чеснок, болгарский перец;**

так как блюдо считается зимним, то можно добавить **1 редьку** – зелёную, «маргиланскую»;

- **солёный огурец.**



1,5-2 часа



6 порций



Сложность

- 1** Обжарить грудинку, порезанную как можно меньшими кусками, морковь, редьку, лук, перец болгарский и посыпать приправами (кориандр, перец чёрный и немного шафрана для красоты).
- 2** Обжарив ингредиенты 15–20 минут, добавляем воду и варим до готовности мяса.
- 3** За 20 минут до завершения приготовления добавляем тыкву, картофель, мелко нарезанный солёный огурец и солим.

К супу подаётся соус сарымсакълы къатыкъ (кислое молоко) или кефир с чесноком.



Готовится всё традиционно в одном казане с поочерёдной закладкой.



Къатыкъ шорбасы

ПРОДУКТЫ

- пшеница – 1 стакан;
- кислое молоко (катык) – 0,5 л;
- нут – 50–75 г (1 горсть);
- мята – 1 столовая ложка;
- вода – 1 л;
- соль.



1,5–2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Почистить и замочить в воде пшеницу и нут на 20–30 минут.
- 2 Залить пшеницу и нут 1 литром воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, варить примерно 40 минут до готовности (когда горох и пшеница становятся мягкими, как в плове).
- 3 Вынуть пшеницу и нут, промыть, остудить и добавить к нему часть воды с солью и мятой.
- 4 Оставшуюся воду перемешать с катыком до однородной массы без комочков и смешать с горохом и пшеницей.

Употреблять можно как в холодном виде, так и в горячем.

Это классический рецепт. Поэтому его можно разнообразить добавлением укропа, чеснока и других приправ в зависимости от предпочтений. Летом несколько кубиков льда будут очень даже кстати.



Супы на основе кислого молока (къатыкъа) являются одними из самых распространённых и любимых в турецкой кухне. В Крыму популярным вариантом был катык шорбасы с использованием гороха-нута и пшеницы. Этот суп можно было готовить и в длительных походах, и чабанам на дальних пастбищах. В этих случаях горох и пшеница отваривались заранее и, обсыпанные солью, могли храниться достаточно долгое время.



Къын шорбасы

Суп с зелёной стручковой фасолью

ПРОДУКТЫ

- **мясо** 2-й категории для бульона (то есть косточки) – 700 г;
- **сахар** – 1 чайная ложка;
- **стручковая фасоль** – 1 кг;
- **красный жгучий перец**;
- **соль**.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Положите мясо в кастрюлю и добавьте воды. Доведите до кипения.
- 2 Очистите фасоль от хвостиков, поломайте или порежьте стручки на кусочки желаемой длины.
- 3 Добавьте в кастрюлю фасоль вместе с сахаром и перцем. Тушите на среднем огне около часа.

Подавать с соусом «сарымсакълы къатыкъ».



Къын шорбасы

Суп с зелёной стручковой фасолью

2-й рецепт

ПРОДУКТЫ

- бульон – 2,5 л;
- зелёная фасоль – 20 стручков;
- помидоры – 2 шт.;
- лук – 1 шт.;
- морковь – 1 шт.;
- картофель – 2–3 шт.;
- зелень и корень петрушки;
- красный молодой перец, чеснок, соль.



1,5–2 часа



4 порции



Сложность

- 1 В кипящий мясной бульон положить очищенные и нарезанные примерно на 2–3 части стручки зелёной фасоли.
- 2 Добавить через 10–15 минут нарезанный мелкими кубиками картофель.
- 3 Очищенные чеснок, луковицу и морковь нашинковать или измельчить на крупной тёрке и пассеровать, положить в суп вместе с нарезанными дольками корня петрушки и помидорами. Варить при слабом кипении до полной мягкости овощей.
- 4 За 5 минут до окончания варки добавить красный молотый перец, посолить и дать настояться около получаса.
- 5 Подавать с катыком и мелко нарезанным укропом.



Томалакъ шорба

Суп с фрикадельками

ПРОДУКТЫ

- **говядина** (мякоть) – 0,5 кг;
- **лук** – 3–4 шт.;
- **помидоры** – 2–3 шт. (томат-паста);
- **морковь** – 2–3 шт.;
- **перец болгарский** – 2–3 шт.;
- **соль, перец, зелень.**



1,5–2 часа



4 порции



Сложность

- 1 В казане пассеруем, по очереди добавляя морковь, перец, лук, нарезанные некрупными кубиками.
- 2 Добавить мелко порезанные помидоры или томатную пасту – 1–2 ложки. Не переставая помешивать, доводим нашу зажарку до состояния, когда лук начинает карамелизоваться, и добавляем воду.
- 3 Пока вода закипает, готовим томалак – фрикадельки. Мясо пропускаем через мясорубку или блендер. А если мясо предварительно поместить на 5–10 минут в морозильник, то получается нужная консистенция для фарша. После этого фарш бьём ладошкой, мнём, отбиваем об стол, пока мясо не станет как пластилин.
- 4 В получившуюся «структуру» добавляем соль, перец, зелень, приправы, опять перемешиваем и делаем томалакъ – фрикадельки. *Как и всё в крымскотатарской кухне: чем мельче – тем вкуснее. Я делаю размером с некрупную маслину.* Когда томалакъ готовы, закладываем в кипящую кастрюлю.
- 5 Варим всё 20–30 минут, добавляем заранее приготовленную лапшу и через 5–10 минут можно подавать.

Для заправки можно использовать зелень, сметану или къатыкъ.



Умач шорбасы

Суп с затёртой мукой

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 1 стакан;
- **лук** – 1 шт.;
- **морковь** – 1 шт.;
- **перец болгарский** – 1 шт.;
- **растительное масло** – 100 г;
- **томатная паста** – 1 столовая ложка;
- **чеснок** – 2 зубчика;
- **зелень, соль, перец.**



1 час



4 порции



Сложность

- 1 На растительном масле поджарить мелко нарезанный лук, морковь, болгарский перец и томатную пасту. Добавить воды.
- 2 Муку всыпать в миску, столовую ложку соли растворить в стакане воды. Чайной ложкой по капельке вливаем солёную воду в непрерывно перемешиваемую муку, чтобы получилась мука с комочками.
- 3 Просеиваем муку через сито. Оставшиеся в сите «комочки» всыпаем в кастрюлю с бульоном и варим около 15 минут. Количество «комочков» – по желанию.
- 4 Чеснок почистить, измельчить. За 3 минуты до окончания варки добавить в суп измельчённый чеснок, чёрный перец, зелень, посолить по вкусу.

Чеснок можно использовать и в составе «фирменного» крымскотатарского соуса – сарымсакълы къатыкъ.



Умач шорбасы имеет несколько вариантов приготовления. Разговаривая с людьми, я пришёл к выводу, что в каждом районе Крыма свой способ приготовления. Что объединяет – затёртая мука, а также суп готовится из подручных продуктов.



Шорба (сорпа)

ПРОДУКТЫ

- баранина (говядина) – 700 г;
- картофель – 700 г;
- болгарский перец – 350 г;
- помидоры – 300 г;
- морковь – 250 г;
- лук – 250 г;
- чеснок – 2–3 зубчика;
- томатная паста – 3 столовые ложки;
- соль, перец, зелень.



1,5 часа



4 порции



Сложность

- 1 Лук мелко покрошить, мясо нарезать или порубить на куски. Помидоры нарезать кубиками. Перец очистить от семян, некрупно нарезать. Порезать морковь.
- 2 Добавить лук, болгарский перец, морковь, зелень и помидоры. Залить кипятком так, чтобы вода покрывала овощи с мясом. Тушить 30 минут.
- 3 Картофель очистить, нарезать крупно. Добавить картофель к мясу и овощам. Залить кипятком, посолить, поперчить. Варить до готовности картофеля (10–15 минут).
- 4 В конце приготовления добавить выдавленный чеснок и дать настояться 20–25 минут.



Шорба – крымскотатарский вариант супа, название которого происходит от турецкого слова, по-разному произносимого на Ближнем и Среднем Востоке и давшего имя различным по составу и технологии супам тюркских народов и народов, живших на территории Турецкой империи: шурпа, шурбо, щорба, шурьба, шюрпе, шорпа, шурва.



Сувукь эрик шорбасы

Холодный сливовый суп

ПРОДУКТЫ

- сливы – 1 кг;
- рис – 100 г;
- укроп и петрушка.



1 час



4 порции



Сложность

- 1 Сливы помыть, очистить от косточек, положить в кастрюлю с кипящей водой (2 л).
- 2 После закипания снять с огня и поставить охлаждаться.
- 3 Добавить вареный рис и зелень при подаче.





Къайнатма

ПРОДУКТЫ

- редька (репа) – 500 г;
- морковь – 2 шт.;
- перец болгарский – 2 шт.;
- чеснок – 2 зубчика;
- картофель – 2 шт.;
- лук – 2 шт.;
- помидоры (средней величины) – 2 шт.;
- кабачок или баклажан – 1 шт.;
- красный перец – 1 стручок;
- соль.



8 часов



6 порций



Сложность

- 1 Мясо нарезать на равномерные куски крупного размера.
- 2 Залить водой и довести до кипения. Тщательно снять пену. Можно также слить бульон с накипью.
- 3 Мясо промыть и залить кипятком, довести до кипения.
- 4 Закрыть крышкой казан, оставив чуть приоткрытой, и варить на небольшом огне 3 часа.

Обязательно следить за огнём. Суп должен слегка кипеть, а не закипать.

- 5 По прошествии времени положить все овощи, очищенные и нарезанные крупными кусками. Варить на минимальном огне до готовности.



- 6 За 15–20 минут до готовности посолить, поперчить, добавить приправы.

Подавать с мелко порезанной зеленью петрушки, укропа.



Къайнатма – это очень неприхотливое, вкусное и простое в приготовлении блюдо.

Мясо и овощи варят в бульоне, на маленьком огне, никуда не торопясь.

Время приготовления данного супа доходит до 8 часов. Именно за это время извлекается максимальный вкус из костей и мяса.





Къавурмалар

Жаркое





Къавурма

Къавурма – слово обозначающее два различных кушанья. На крымскотатарском языке: къавурмакъ – жарить.

В первом варианте: къавурма – вид густого супа, жаркое. Готовится в казане по традиционному в крымскотатарской кухне способу с поочерёдной закладкой продуктов.

Во втором варианте: къавурма – это не название блюда, а название способа заготовки мяса. Ещё этот способ называют «къыздырма».



В Крыму с начала прошлого века было достаточно хорошо развито животноводство. Крымским татарам – сельским жителям иметь определённое поголовье крупного рогатого скота, баранов, лошадей считалось обычным явлением. В те времена и многие городские жители имели своих овец и лошадей в стадах и табунах в близлежащих к городам сёлах, так что с мясом проблем не было. Свидетельство тому – полудикие верблюды, жившие в степях Крыма вплоть до начала Великой Отечественной войны.

Проблема была с сохранением мяса, особенно в жаркое время года.

Забой скота производился 1–2 раза в год в определённое время. Поздней осенью – обязательно. Мой прадед по отцовской линии был имамом местной мечети. Барашки, принадлежавшие ему, находились в «общественной» сельской отаре.



Во время забоя, несмотря на то что был достаточно здоровым и работающим, прадед нанимал двух или трёх помощников – специалистов «къасап» (мясников). За день резалось до 20 овец.



Баранина разделялась на куски, удалялись плёнки, жир и жилы. По первому варианту – мясо закладывалось в большие казаны в один слой с добавлением немного сала. Жарить нужно было до образования корочки. Готовые куски вынимались и укладывались как можно плотнее в специальные лужёные бочки.

По второму варианту – мясо, без термической обработки, обсыпалось солью и закладывалось в бочки. После этого брался бараний жир (курдюк) и растапливался в отдельном казане. Получался прозрачный чистый жир со слегка золотистыми выжарками. Растопленный жир аккуратно заливался в бочки. Ёмкость должна была быть полностью заполнена жиром по самое «горлышко». Далее бочка закрывалась крышкой, и содержимое могло храниться достаточно длительное время.



Къавурма

ПРОДУКТЫ

- **мясо** (баранина или говядина) – 1–1,5 кг;
- **картофель** – 2 кг;
- **лук** – 300 г;
- **морковь** – 200 г;
- **бульон** – 2–3 стакана;
- **мука** – 1–2 столовые ложки;
- **масло** – 100–150 г.



1,5–2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Мякоть баранины или говядины нарезать кусками весом в 100–200 г. Очистить и промыть картофель, разрезать пополам.
- 2 В казане обжарить мясо, добавить лук и морковь, затем – картофель. В последнюю очередь добавить мелко нарезанные помидоры или томатную пасту.
- 3 Когда томатная паста пережарится, залить 3 стаканами воды, посолить, поперчить, закрыть и поставить тушить на медленном огне.
- 4 За 20 минут до готовности заложить 3–4 лаврового листика.

Время готовки зависит от готовности мяса. За картофель можно не переживать, в последнее время надо очень постараться, чтобы сделать слишком разваривающийся картофель. Если вы сомневаетесь, то поддержите перед закладкой очищенный картофель в холодной воде минут 20. От этого он «дубеет» и точно не разварится. Хотя полуразварившийся картофель в къавурма – это то, что надо.

Подавать с зеленью. Есть медленно и размеренно.



Морпатильджан кьавурмасы

Жаркое с баклажанами

ПРОДУКТЫ

- говядина – 1 кг;
- баклажаны – 300–500 г;
- перец болгарский – 200–300 г;
- морковь – 300 г;
- чеснок – 2 зубчика;
- лук – 200 г;
- помидоры – 300 г (томатная паста – 15 г);
- масло растительное – 150 г;
- картофель – 0,5–1 кг;
- зелень, приправы.



1,5–2 часа



5 порций



Сложность

- 1 Баклажаны режут небольшими кусочками, обжаривают и откладывают в отдельную посуду.
- 2 Говядину режут – рубят на куски, обжаривают в масле, оставшемся после обжарки баклажан.
- 3 Лук, перец, чеснок чистим и нарезаем некрупными кубиками-квадратиками. В процессе жарки добавляют попеременно лук, перец болгарский, чеснок, приправы и в завершение мелко нарезанные помидоры или томатную пасту.
- 4 Когда помидоры поджарятся, добавляем картофель, порезанный пополам или целиком, заливаем кипятком и ставим на медленный огонь.
- 5 После того, как мясо приготовилось, добавляем жареные баклажаны, варим ещё минут 20, заправляем необходимыми приправами (перец, зира, базилик), зеленью, и можно подавать.







Къамыр ишлери

Мучное



Дёрткесме

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 3–3,5 стакана;
- **растительное масло** – 50 г;
- **соль** – 1/3 чайной ложки.

Для начинки:

- **творог** – 500 г;
- **яйца** – 2–3 шт.;
- **сливочное масло** – 1 столовая ложка;
- **соль**.

Для жарки:

- **растительное масло** – 500 г.



1,5–2 часа



6 порций



Сладкость

- 1 Замесить обычное, пресное тесто, как на чибереки.
- 2 Тесто раскатать в колбаску и нарезать на кусочки по 20–30 г. Каждый кусочек раскатать в круг диаметром 13–15 см при толщине не более 1–2 мм.
- 3 На один круг положить 1–2 ложки начинки, накрыть её вторым кругом, края скрепить нажатием пальцев и обрезать чыгырыкь – ажурным колёсиком или краем блюда.
- 4 Жарим в большом количестве масла, очень аккуратно, не нарушая целостности круга. Готовые дёрткесме складываем на блюдо стопкой.
- 5 Режем на четыре части – правильным крестом.

Подавать горячими.



Дёрткоше

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 325 г;
- **вода** – 150 г;
- **соль** – 1 чайная ложка;
- **топлёное сливочное масло.**

Для начинки:

- **мясной фарш** – 200–250 г;
- **лук** – 3 шт.;
- **вода и специи.**



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1** Замесить тесто средней жёсткости, раскатать тонкий пласт и смазать его топлёным сливочным маслом. Разрезать тесто на квадраты примерно 20x20 см.
- 2** Лук мелко нарезать и смешать с мясным фаршем. Добавить по вкусу специи (соль, перец) и немного воды.
- 3** На тесто выложить фарш и собрать четыре угла раскатанного теста так, чтобы получился четырёхугольник.

Готовить можно как на сковороде на среднем огне в небольшом количестве растительного масла, так и в духовке. Подавать горячим.





Одним из способов приготовления пищи в прошлом было простейшее приспособление, в разговорном варианте называемое тандыр. Готовить пищу можно было везде: на пастбище в степи, высоко в горах, в дальнем походе, достаточно было топлива и чугунного казана. Суть приготовления заключалась в том, что на ровной площадке разводился костёр. После того как костёр догорал, разгребалась зола, выкладывалась заготовка – готовящийся продукт. Далее всё накрывалось чугунным казаном, который был обсыпан оставшейся золой. И в этой духовке всё и готовилось.

Комеч

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 1 кг;
- **дрожжи** – 50 г;
- **вода** – 2 стакана;
- **соль** – 2 чайные ложки.



1,5-2 часа



6 порций



Сложность

1 Просеять муку, замесить обычное дрожжевое тесто. Муку можно использовать различного качества и сорта. В тесто по желанию добавить сызык (шкварки), лук или брынзу.

2 Не дожидаясь полного поднятия теста, скатываем его в шар и раскладываем на смазанную маслом большую сковороду тава или даже на дно казана.

Внимание! Накрываем тесто в сковороде – сковородой, в казане – казаном, чтоб тесто было как бы между двумя плоскостями. И на готовку!

В **классическом рецепте** – разводим костёр, раздвигаем образовавшуюся золу и уголь в стороны. В центр кострища устанавливаем тава и обкладываем сверху и по бокам горящими углями. Готовится около 1 часа, в зависимости от интенсивности жара. Комеч готов!



Ещё вариант. В костёр кладут плоский гладкий камень побольше (жернов). После того как он набирает необходимую температуру, его очищают от золы и на него уже выкладывают тесто. Сверху прикрывают перевернутым казаном или тава, обсыпают золой и углём и готовят в течение получаса.



Кобете

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 1 кг;
- **курдючный бараний жир** – 500 г;
- **соль, вода** для замеса крутого теста;
- **шафран (куркума).**



Начинка:

- **мясо** (грудная часть молодого барашка) – 700 г;
- **лук** – 350 г;
- **картофель** – 400 г;
- **соль, перец, петрушка, зелёный лук;**
- **вода (молочная сыворотка).**



1,5 часа



6 порций



Сладкость

- 1** Муку тщательно растереть с мелко накрошенным жиром, вливая понемногу подсоленную воду, замесить плотное тесто и отложить в прохладное место.
- 2** Пока тесто доходит, готовим начинку: баранину нарезаем на небольшие кусочки, картофель – тонкими ломтиками не более 4–5 мм, лук – тонкими полукольцами, добавляем зелень, соль, перец, также нарезанный ломтиками. Начинка должна быть сочная, поэтому в неё добавляем немного воды, бульона или сыворотки.
- 3** Заготовку из теста для низа кубете раскатываем до толщины 5–7 мм. Укладываем на дно смазанного жиром противня с высокими стенками (кто-то использует специальную бумагу). Края теста поднимаются по стенкам.
- 4** На дно раскладываем (можно слоями) начинку: лук, картофель, мясо. *Шутки ради можно положить мелкую монету или фасолину (кому попадёт – у того желание исполнится).* Посыпать солью, перцем, зеленью.



5 Кусок теста, приготовленный для верха («крышечку»), раскатываем до толщины 4–5 мм. Приготовленной таким образом «крышечкой» накрываем сверху начинку – так, чтобы её края доставали стенку противня и соприкасались с тестом из нижнего слоя, поднятого по бортам. Защипать вместе края верха и низа теста и украсить место соединения «верёвочкой».

6 Верх кубете смазать яйцом и поставить в духовку, разогретую до температуры 200–220 градусов. Когда верх подрумянится, температуру снизить. В общей сложности изделие должно находиться в печи около 1 часа.

Подают кобете горячим, разрезая на сегменты.



Къалакъай

ПРОДУКТЫ

- топлёное сливочное масло – 200 г;
- мука – 3 стакана;
- соль;
- сода, гашенная уксусом – 0,5 чайной ложки;



1,5-2 часа



6 порций



Сложность

- 1 Растопить сливочное масло, в муку добавить гашеную соду.
- 2 Соединить полученные смеси и замесить крутое тесто. В тесто также можно добавить куркуму – это придаст изделию красивый, праздничный цвет.
- 3 Выложить тесто на противень, выпекать 40 минут при температуре 180–200 градусов.



Къалакъай известен у крымских татар ещё с незапамятных времён как походная еда, которая не черствеет и не портится. Впоследствии къалакъай занимает почётное место праздничного хлеба.

Обязательно выпекался каждой хозяйкой на праздник весны – Хыдырлез. У крымских татар есть обычай – в день праздника къалакъай скатывают с горки, и если, согласно поверью, къалакъай падал верхней стороной – быть году урожайным, нижней частью – к неурожаю.



Къыйгъача, локьум

ПРОДУКТЫ

- молоко (вода) – 0,5 л;
- маргарин – 100 г;
- сахар – 1 чайная ложка;
- соль – 1/2 столовой ложки;
- дрожжи.



3 часа



6 порций



Сложность

- 1 Дрожжи развести в тёплом молоке или воде. Добавить маргарин, соль, сахар и муку. Замесить тесто, чтобы оно было не сильно жёсткое. Поставить его на 2 часа в тёплое место.
- 2 Когда тесто дошло, ставим казан или сковороду на огонь. Наливаем необходимое количество растительного масла.
- 3 Берём небольшую тарелку с водой – смачивать руки, чтобы тесто к рукам не прилипало. Отрываем от основного куска теста колобки размером со среднее яблоко, растягиваем его на столе, стараясь выдержать окружность, и опускаем в раскалённое масло. *В старину бабушки эту операцию проводили на колене.*
- 4 Жарим до красивого равномерного цвета!

Можно полить мёдом, вареньем, посыпать сахарной пудрой.



Лепёшки из дрожжевого теста обычно готовят на ритуальные, религиозные, календарные и другие мероприятия. Небольшие (до 15 см) в диаметре называют **локьум**.

Побольше размерами – это **къыйгъача**. Мне приходилось видеть «лепёшки» величиной около 40 см в диаметре.



Къыйыкъ

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 1,5 стакана;
- **кефир** – 0,5 стакана;
- **маргарин** – 125 г;
- **сода** – 1 чайная ложка;
- **уксус** – 1 чайная ложка.



1,5 часа



6 порций



Сложность

- 1 Маргарин, размягчённый при комнатной температуре, смешать с мукой, кефиром, содой, гашенной уксусом.
- 2 Массу вымесить до получения эластичного мягкого теста. Сформовать тесто в шар и поставить на холод не меньше, чем на 2 часа.
- 3 Раскатать в круг толщиной 0,5 см, порезать на ромбики и жарить в большом количестве масла.

Ещё вариант.

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 650 г;
- **масло топлёное** – 100 г;
- **масло растительное** – 100 г;
- **маргарин** – 100 г;
- **уксус** – 1 чайная ложка;
- **сода** – 1 чайная ложка;
- **соль** – 5 г;



- 1 Масло и маргарин перемешать.



2 Добавить просеянную муку, соль, соду гашенную уксусом и замесить крутое тесто. Дать расстояться в тёплом месте в течение полчаса, затем раскатать в круг и нарезать на ромбики.

3 Ромбики погрузить в кипящее масло и, помешивая, обжарить до румяной корочки.

Къыйыкъ можно охладить и посыпать сахарной пудрой.

Подать к чаю, къатыкъу, айрану. Без сахарной пудры къыйыкъ можно подать к бульону.

Чегирдек

ПРОДУКТЫ

- мука – 700 г;
- масло топлёное – 100 г;
- масло растительное – 100 г;
- масло растительное для жарки – 0,5 л;
- соль.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

1 Из муки, молока, яиц, сливочного масла, соли замесить пресное тесто. Дать ему постоять 20–25 минут. Раскатать в «колбаску», нарезать и скатать в шарики диаметром в 2–3 см. Жарить во фритюре.

Готовые чегирдек должны быть вздутыми и пустотелыми.



Данные изделия из традиционного хлеба у крымских татар, имеют вид квадратных, ромбических или круглых пончиков, которые были обжарены на масле. Ингредиенты теста отличаются в зависимости от того, в каком районе Крыма они готовились. Эти

блюда можно готовить из пресного или дрожжевого теста. Подаются и к чаю, и к повседневным кушаньям, и в качестве праздничного самостоятельного блюда. Также к ним могут подаваться всевозможные медовые сиропы.

История возникновения связана с кочевым образом жизни, который был у многих тюркских народов. В подобных условиях и приготовление хлеба должно было стать быстрым и легким, с учётом походных условий. Самым лёгким методом оказалось замешать кислое тесто и кусочками обжарить его на курдюке.



Сарыкь бурма

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 2–3 стакана;
- **масло растительное** – 2–3 столовые ложки;
- **маргарин** – 150–200 г;
- **вода (сыворотка);**
- **соль;**
- **мясо** (говядина или баранина) с курдючным салом – 1 кг;
- **лук** – 1–2 шт.



1,5–2 часа



6 порций



Сложность

- 1 Приготовить простое тесто: мука, вода и растительное масло, поставить в холодильник.
- 2 Пока тесто поспевает, займёмся начинкой: измельчим мясо удобным нам способом – мясорубкой, блендером, двумя ножами или ещё как, порежем лук помельче. Всё тщательно перемешиваем. Солим, приправляем перцем и можно пару зубчиков мелко порезанного чеснока и другие любимые вами.
- 3 Тесто разделить на две части. Раскатать каждую часть в тонкий пласт круглой формы, каждый смазать маслом, уложить их друг на друга – получается один из несложных вариантов слоёного теста.
- 4 Начинка раскладывается по всему «блину» из теста, отступая от края около 1–2 см, но при этом мясо не выкладывается кусками, а размазывается маленькими комочками на всей площади.
- 5 Свернуть рулетом, уложить спиралью на противень, смазанный предварительно маслом. Выпекать в духовке 40–45 минут при температуре 180–200°C.
- 6 Нарезаем и подаём горячим.





Сарыкъ бурма – одно из самых популярных и любимых блюд крымских татар.

Существуют различные варианты произношения и перевода:

сарбурма – завернутое, кручёное;

сарыкъ бурма (сарыкъ – чалма, тюрбан).

Фулты (пылты) – называют южнобережные крымские татары.

Существуют различные варианты приготовления сарбурма – с тыквой, картошкой, брынзой, сыром, грецкими орехами и по способу приготовления – в духовке (фурун), в пароварке и с помощью тандыра. О последнем способе немного подробнее. Этот способ приготовления пищи (хлеба – в первую очередь) пришёл со времён кочевой жизни. Обычно он использовался в полевых условиях в отсутствие стационарного фуруна (духовки). На ровной площадке разводился костёр из дров, веток, степной колючки, кизяка (сухой коровий помёт). Как только «топливо» перегорало, угли разгребали и на это место выкладывали тесто под хлеб, кылакъай или другое. Сверху накрывалось перевёрнутым казаном и обкладывалось оставшимися углями. По прошествии определённого времени хлеб был готов. Подобным способом приготавливалась и другая пища, приготавливаемая обычно в фурунах. По этому же принципу использовался казан для выпечки пите. Угли не разгребались, а просто накрывались казаном и на нем, как на сковороде, жарились тонкие лепёшки.



Къабакъ бурмасы

ПРОДУКТЫ

- тыква (желательно сочная и сладкая) – 1 кг;
- лук репчатый – 300 г;
- орехи – 200 г;
- мука – 750 г;
- масло топленое – 200 г;
- соль.



2-2,5 часа



6 порций



Сложность

- 1 Тыкву натереть на крупной тёрке, чуть посолить и отжать (сок не выливать). Лук нарезать тонко полукольцами, орехи пропустить через мясорубку.
- 2 В сок добавить немного воды, соль по вкусу и замесить тесто (не очень крутое).
- 3 Тесто разделить на две части и раскатать очень тонко. Первый лист теста смазать маслом, сверху положить второй лист и тоже смазать маслом. Для начинки равномерно разложить слоями тыкву, лук и посыпать орехами.
- 4 Если тыква не сладкая, можно посыпать и сахаром. Теперь сворачиваем бурма, но не туго. Противень смазать маслом, уложить бурма.
- 5 Бурма смазать маслом и поставить в духовку на медленный огонь. Готовить в среднем 1 час 20 минут.



Сорпалы кобете. Чобан кобетеси. Ногай кобетеси

Этот вариант кобете в разных районах Крыма называется по-своему. Поэтому я и указал основные названия этого «пирога»: бульонный кобете – пастуший кобете – ногайский кобете.

В наши времена этот вариант часто делают из курятины. Хотя курятина в крым-скотатарском рационе появилась в послевоенные годы, то есть в депортации. По рассказам моей бабушки – Абибуллаевой Анифе, уроженки села Дениз-Байчи До-нузлавской волости Евпаторийского уезда, курятину практически в пищу не употре-бляли. Куры были почти в каждом дворе села, и жили они в полудиком состоянии – без загонов, без курятников. Использовались в основном только яйца – для теста, яичницы (кьайгъана).



1,5-2 часа



6 порций



Сложность

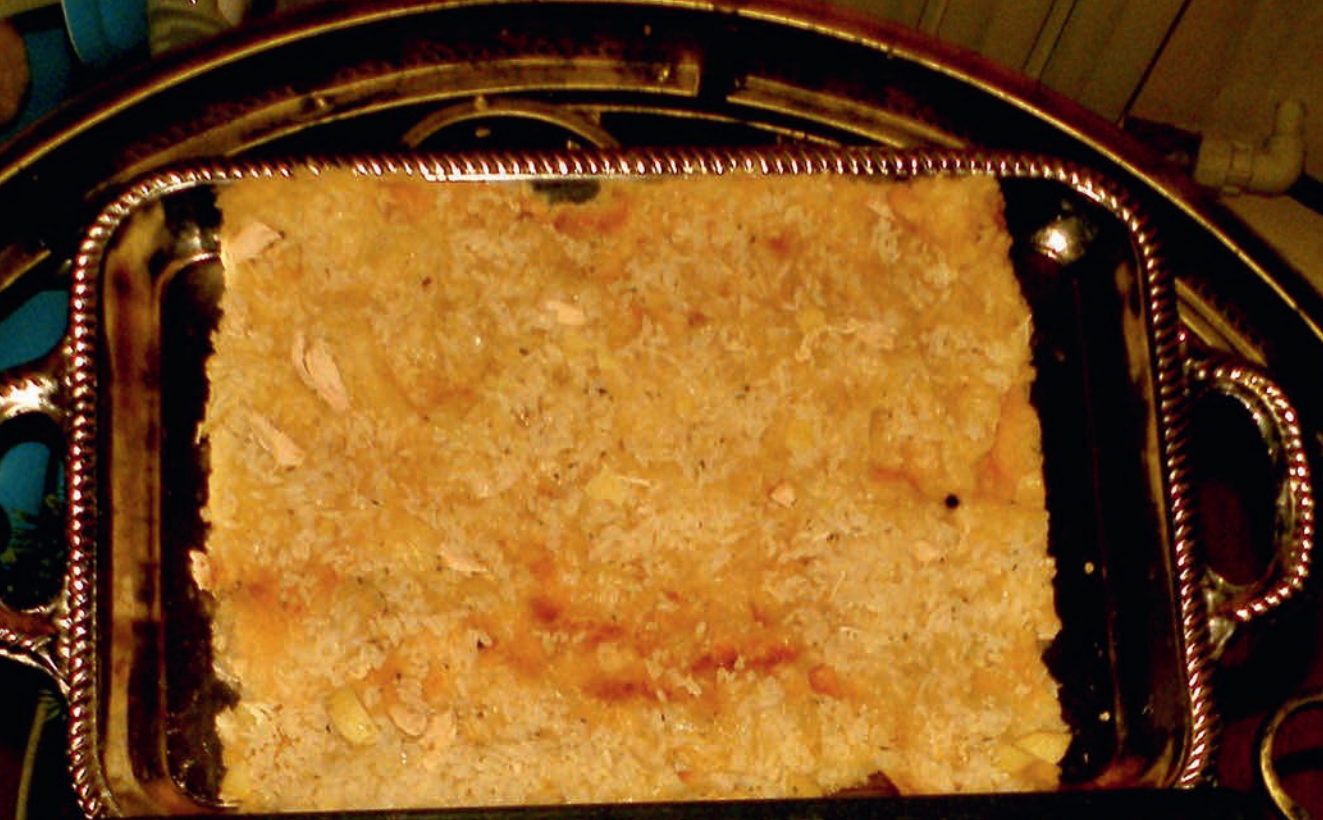
- 1 Варим куриный бульон с добавлением небольшого количества картофеля, порезанного кубиками и рис. Когда бульон будет готов, вынимаем шумовкой рис, картофель и мясо. Мясо режем на мелкие кусочки, всё перемешиваем, оставляем остыть.

Тесто: на два пласта – 1 кг муки; 600 мл воды + соль.

- 2 Муку, соль и воду, замешиваем, раскатываем, смазываем мас-лом (масло на 1 стакан подсолнечного масла 1 стакан растоплен-ного говяжьего жира, масло должно быть горячим). Сворачиваем в тру-бочку и эту же трубочку сворачиваем в кольцо, даём постоять в холодильнике.

- 3 Минут через 30 оба пласта достаём из холодильника. Первый пласт – нижнюю часть теста – раскатываем по форме, чтобы хва-тило и на бока пирога. По мере раскатки тесто надо переворачивать. Вы-ложить в форму, на него выкладываем нашу начинку из бульона. Вторую часть теста раскатываем чуть тоньше, чем первую. Накрываем сверху.

- 4 По краю тесто защипываем «косичкой» с нижней частью и от-правляем в духовку, разогретую до 220–230°C. Когда верх зару-мянится, убавляем температуру до 200°C. Выпекать в общей сложности около 1 часа. Готовое кубете достаём из духовки, накрываем полотен-цем минут на 20 – «анасына-бабасына барсын!» («пусть до мамы-папы дойдёт!»). После аккуратно снимаем верхний слой – «крышечку», на-чинку раскладываем по тарелкам – касушкам и доливаем подогретым бульоном. Подаём с нарезанной мучной частью блюда.



Сорпалы кобете

ПРОДУКТЫ

- мука – 1 кг;
- курица филе – 1 кг;
- картофель – 2 шт.;
- лук – 3 шт.;
- рис – 100 г;
- масло растительное – 200 г;
- жир говяжий – 200 г;



1,5-2 часа



6 порций



Сложность

- 1 Варим куриный бульон с добавлением небольшого количества картофеля, порезанного кубиками, и риса. Когда бульон будет готов, вынимаем шумовкой рис, картофель и мясо. Мясо режем на мелкие кусочки, всё перемешиваем, оставляем остывать.
- 2 Муку, соль и воду замешиваем, раскатываем, смазываем маслом (на 1 стакан подсолнечного масла 1 стакан растопленного говяжьего жира), сворачиваем в трубочку и эту же трубочку сворачиваем в кольцо, даём постоять в холодильнике.
- 3 Через 30 минут оба пласта достаём из холодильника. Первый пласт – нижнюю часть теста – раскатываем по форме, чтобы хватило и на бока пирога. По мере раскатки тесто надо переворачивать. Выложить в форму. На неё выкладываем нашу начинку из бульона.
- 4 Вторую часть теста раскатываем чуть тоньше, чем первую. Накрываем сверху. По краю тесто защипываем косичкой с нижней части и отправляем в духовку, разогретую до 220–230°C. Когда верх зарумянится, убавляем температуру до 200°C. Выпекать в общей сложности около 1 часа.
- 5 Готовое кубете достаём из духовки, накрываем полотенцем минут на 20. После этого аккуратно снимаем верхний слой (крышечку). Начинку раскладываем по тарелкам и доливаем подогретым бульоном.

Подаём с нарезанной мучной частью блюда.



Тава локьум

ПРОДУКТЫ

- **молоко (вода)** – 0,5 л;
- **маргарин** – 100 г;
- **сахар** – 1 чайная ложка;
- **соль** – 1/2 столовой ложки;
- **дрожжи** (сухие) – 2 чайные ложки;
- **мука** – 1 кг;
- **мясо** (говядина или баранина) – 700 г;
- **лук** – 0,5 кг;
- **картофель** – 1–2 шт.;
- **соль, перец, зелень.**



1,5–2 часа



6 порций



Сложность

1 Приготовление дрожжевого теста. В тёплом молоке растворяем дрожжи, добавляем соль, сахар и половину муки, всё перемешиваем и даём подняться. Затем добавляем размячённое сливочное масло, яйца и оставшуюся муку и замешиваем некрутое тесто. Накрываем плёнкой и оставляем в теплом месте на 40–60 минут, чтобы тесто увеличилось вдвое.

Когда тесто поднимется, обминаем его и даём подняться ещё раз. Тесто должно быть мягким. Чтобы оно не липло к рукам, руки обильно смазываем жиром – растительным или сливочным маслом. Пока поднимается тесто, готовим начинку.

2 Приготовление начинки. Традиционно в локум используют баранину, причём добавляют мелко порезанное курдючное сало. Когда пирожки горячие, жир даёт необыкновенную сочность. Но это дело вкуса, курдюк можно и не добавлять. Мясо мелко рубим или режем ножом. Измельчаем лук. Лук и мясо смешиваем, солим, добавляем молотый перец.



3 Приготовление локума. Готовое тесто делим на шарики диаметром примерно 5 см и из каждого формируем круг. В центр круга укладываем начинку и скрепляем края сверху. Получается круглая булочка.

Форму для выпечки обильно смазываем жиром и укладываем булочки швом вниз. В центре получится одна булочка, а вокруг неё плотно, без промежутков, укладываем остальные булочки в виде ромашки.

Сверху смазываем сливочным маслом и выпекаем локум около 40–50 минут в хорошо разогретой духовке при температуре 200 градусов.

Готовые горячие булочки снова смазывают сливочным маслом и накрывают полотенцем, чтобы они были очень мягкими.



Тава локъум – крымскотатарское блюдо из дрожжевого теста с сочной мясной начинкой.

«Тава» переводится как «сковорода», а «локъум» – «изделие из теста», поэтому название говорит само за себя: булочки, запечённые в сковороде.

Их укладывают одна к одной и обильно смазывают сливочным маслом, поэтому локум получается очень нежным и мягким.





Алушта - Чибуреки.

Чиберек

«... Чибереки – это свидетельство достойного существования крымского татарина. Когда в дом приходит гость, перед ним сразу же ставят вазочку с колотым твёрдым сахаром, другую с печеньем къярабье (нет, это не то, которое продаётся в магазинах, просто совпадают названия!) и чашечку горячего чёрного кофе. Не успеет гость допить кофе, а беседа ещё не достигла своей вершины, как хозяйка уже вновь суетится у стола и кто-то вносит блюдо с чибереками (а я помню времена, когда чебуреки подавали не на блюде, а в саны – красивой металлической посуде с крышкой)...

Да, гость ещё не успел допить свой кофе.... Однако надо признать, что такая оперативность является неперенным достоинством татарской семьи, когда в доме много женщин – мать, жена, сестра или свояченица, а может быть, забежавшая или специально кликнутая по сему поводу соседка. Одна из женщин спешно просеивает сквозь сито муку, другая чистит лук, а третья прокручивает мясо (а когда-то мясо не прокручивали, а быстро-быстро превращали в фарш двумя ножами – такой продукт был вкуснее!). И вот уже та, что просеивала муку, замешивает тесто на воде и без яиц, но с добавлением двух-трёх ложек растительного масла (не все это масло добавляют, а вот Гульзар, жена моего друга Рустема, – всегда!). Тесто должно быть в меру крутым, но не очень – на ощупь оно должно быть подобным моче вашего уха. Вот и фарш уже готов – согласитесь, что для проворных рук да при бесперебойно работающем языке, продолжающем ещё прежде начатый разговор, на эти дела достаточно и десяти минут. От уже готового теста первая женщина, не прекращая слушать и подавать реплики, отрезает маленькие кусочки, и этих кусочков уже целая горка, и в четыре руки вместе с той, которая почистила и мелко нарезала лук, они подвергают каждый кусочек теста последующим процедурам: тесто между ладоней превращается в недлинную колбаску, эта колбаска свёртывается в спиральку, которую сдавливают и отстраняют в другую горку.

А та, что готовила фарш, теперь добавляет в него подсоленную воду, щедро посыпает чёрным перцем и, конечно, смешивает с луком. Затем пробует жидкий фарш на вкус и присоединяется к тем, кто уже маленькими скалками раскатывает сжатые спиральки в тонкие круглые пластинки, укладывая их под полотенце – чтобы не подсохли. Далее одна из женщин, убедившись, что раскатанных пластинок уже достаточно, прерывает это занятие и наливает в казан масло. Масло очень быстро нагревается, а женщина между тем вытаскивает из-под полотенца эластичную пластинку, ложкой накладывает на одну из половинок жидкий фарш и накрывает другой половинкой, придавливая в этой проворно совершаемой процедуре края сложенной пластинки подушечками пальцев – чтобы сок не вытек. Но придавливания пальцами недостаточно – жидкость потому и называется жидкостью, что она может протечь сквозь любую неплотность. Поэтому кромка теста обрезается вращающимся железным колёсиком, и при этом мало того, что происходит надёжное слипание краёв, а ещё полукружие из теста обретает игривое зубчатое окаймление.

Но такое окаймление не самоцель, поэтому отсутствие в хозяйстве специального железного колёсика не повод, чтобы не готовить чибереки, – обрезать кромку вполне успешно можно краем обычного блюда.

И, наконец, одна из женщин берёт на себя обязанность жарки чибереков.

Это ответственный процесс, и каждая татарская женщина в совершенстве владеет им. Сырой чиберек осторожно принимается на ладонь и столь же осторожно опускается в кипящее масло. Если при этом в казане вдруг сильно зафырчало, капли горячего масла взлетают над ним и долетают до вас – отодвиньтесь. Не вмешивайтесь, ибо ничем отвлечь маленькую катастрофу вы уже не можете – это через неплотности вытек в горячее масло сок. Но следующий чебурек опускайте осторожнее.

Не мешает проверить, хорошо ли слиплись края других, приготовленных помощницами и лежащих под полотенцем сырых полукружий.

Чтобы эта маленькая, но крайне нежелательная катастрофа не повторилась с вроде бы уже удачно опущенным в казан бледно-мучным полукружием, следуйте следующему правилу: опущенный в масло чиберек довольно скоро должен быть перевернут – приспособьтесь уж к этому сами, действуйте вилкой осторожно, чтобы не проколоть. Почему нельзя долго прожаривать одну сторону чиберека? А потому что верхняя, не опущенная в масло поверхность, быстро твердеет и становится ломкой, что при переворачивании с большой вероятностью приведёт к растрескиванию теста и вытеканию в горячее масло сока – и опять много шума, много брызг, да и чиберек без сока – это не чиберек, а, простите, примитивный блин с мясом. Поэтому как опустили девственный полумесяц в масло, так через двенадцать – пятнадцать секунд переверните его – пока не поздно.

Сами понимаете, что казан круглый, а чиберек имеет форму полукруга, поэтому можно одновременно жарить два полукружия.

Таким образом, первая дюжина чибереков оказывается на столе уже через десять минут после прихода гостя...».

*Отрывок из романа Айдына Эшрефа Шемьи-заде
«Золотая печать».*

Чиберек

ПРОДУКТЫ

Тесто:

- **мука** – 1 кг;
- **соль** – 10 г;
- **вода.**

Начинка:

- **баранина** (молотая через мясорубку или очень мелко нарезанная) – 600 г;
- **лук** – 150 г;
- **соль;**
- **чёрный перец.**

Для жарки – растительное масло.

В фарш необходима вода.

Фарш должен быть очень сочным.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Замесить тесто из муки и солёной воды. Выдержать полчаса завернутое в плёнку тесто в прохладном месте.

Поделить тесто на кусочки по 20–30 г. Каждый кусочек раскатать в круг в два приёма: диаметром 8–9 см, а затем 14–16 см при толщине не более 1–2 мм.

- 2 На одну половину готового круга положить 10–15 г начинки, накрыть её второй половиной теста, края образовавшегося полукруга скрепить нажатием пальцами, стараясь «выдавить» воздух, а затем край обрезать ажурным колёсиком – чыгырыкь.

Желательно не делать много заготовок перед жаркой, чтобы тесто не размокло от фарша.



3 В казане или в любой другой глубокой посуде (сковорода диаметром 20 см) раскалить растительное масло и осторожно опускать в него готовые чибереки (по 2–3 шт.) так, чтобы они свободно плавали на поверхности.

4 Жарятся чибереки в течение 2–3 минут, до румяной корочки. Переворачивать и вынимать их желательно шумовкой, чтобы не сделать прокола в тесте (вытечет сок) и чтобы стекало лишнее масло. Когда масло стекло, чибереки выкладывают на блюдо квадратной или круглой стопкой, лицевой стороной вверх.

Только у крымских татар чибереки бывают с лицевой и изнаночной стороной.

Подаются чибереки горячими.



Чиберек – это жареная лепёшка в форме месяца из пресного теста с начинкой из бараньего фарша с острыми приправами, жаренная в масле. Иногда в качестве начинки используют сыр. Бывают чибереки и с другими начинками – говядиной, картошкой, грибами. Готовые чибереки обжариваются в горячем растительном масле до образования золотистой корочки.

Чиберек считается одним из главных национальных блюд крымских татар. Это одно из самых простых блюд. Если у вас есть мука, масло, мясо, соль и вода, можно смело приступать к готовке.



Минген чиберек

Чиберек на дрожжевом тесте

ПРОДУКТЫ

- мука – 500 г;
- вода – 4 стакана;
- соль – 10 г;
- дрожжи – 20 г;
- фарш.



2,5–3 часа



4 порции



Сложность

- 1 Отделить мясо от костей, мелко нарезать, вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, немного воды. Всё тщательно перемешать.
- 2 Замесить тесто и поставить в тёплое место на 1,5–2 часа. Поднявшееся дрожжевое тесто разделить на кусочки весом 50 г.
- 3 Куски теста берём и растягиваем по всей ладони. На одну половину лепёшки положить мясную начинку, накрыть другой. Защипать края, дать пирожкам подняться и жарить на сковороде в достаточном количестве масла.

На стол подавать, как и обычные чибереки – горячими. Можно подавать с кьатыкьом.



Пенирли чиберек

Чиберек с творогом

ПРОДУКТЫ

- **мука** – 3–3,5 стакана;
- **растительное масло** – 500 г;
- **молоко** – 1,5 стакана;
- **сахар** – 1 столовая ложка;
- **соль** – 1/3 чайной ложки;
- **творог** – 500 г;
- **яйца** – 2–3 шт.;
- **сливочное масло** – 1 столовая ложка,
- **соль.**



2,5 часа



4 порции



Сложность

Способ приготовления – как обычные чибереки.

- 1 Творог растереть с яйцами или пропустить через мясорубку.
- 2 Смешать с яйцами, прибавить размягчённое масло, соль. Всё тщательно перемешать.



Янтыкъ

ПРОДУКТЫ

Тесто:

- **мука** – 2–2,5 стакана;
- **вода** – 2/3 стакана;
- **масло подсолнечное** – 1 столовая ложка;
- **соль** – 0,3 чайной ложки.

Начинка:

- **мясной фарш** – 300 г;
- **лук** – 200 г;
- **соль и перец;**
- **сливочное масло.**



1 час



6 порций



Сложность

1

Тесто для янтыкъ делается точно такое же, как на чибереки, только добавляется в тесто немного масла, чтобы было мягче. Тесто нарезать на кусочки побольше, чем для чибереков, и потолще. Начинку сделать гуще, чем для чибереков.

Традиционно янтыкъ, как и чибереки, делаются небольшими (с ладошку). Минимализм – это характерная черта крымскотатарской кухни.

2

Раскатав круги, на половину разложить начинку, а вторую половину прикрыть. Края лучше обрезать. Защищать «косичкой» хоть и красиво, но на сковороде это место или не пропекается, или пересыхает.

3

Янтыкъ печь на горячей сковороде без масла. Когда поджарится одна сторона, перевернуть на другую сторону. Готовые смазать сверху растопленным горячим маслом. Сложить в глубокую посуду и накрыть крышкой.

Через 15 минут можно подавать.





Янтыкъ – крымскотатарское блюдо, которое существует с незапамятных времён. До недавнего времени это считалось одним и тем же блюдом, с различием в диалектном произношении. Но несколько лет назад я на своём сайте, а потом и в блогах о крымскотатарской кухне ввёл небольшое разделение. По отзывам, многим оно пришлось по душе. Правильно это или неправильно, покажет время. Но уже сейчас мне встречаются примеры использования данного действия.

По сути, блюдо ничем не отличается от привычного нам чебурека, кроме способа обжарки. Дело в том, что в отличие от джантыкъа и чиберека янтыкъ обжаривается на сухой сковороде.

Разнообразие и приемлемость для любого едока вносят многочисленные начинки из помидоров, сыра, творога, отцеженного до приемлемой густоты къатыкъа, различной крымской зелени, картофеля, тыквы, капусты и других продуктов.



Джантыкъ

ПРОДУКТЫ

Тесто:

- **мука** – 650 г;
- **масло сливочное** – 250 г;
- **вода** – 200 мл;
- **яйцо** – 2 шт.;
- **соль** – 0,5 чайной ложки.

Начинка:

- **мякоть баранины (говядины)** – 600 г;
- **лук** – 2 шт.;
- **соль;**
- **чёрный молотый перец;**
- **курдючный жир** (если мясо нежирная говядина) – 100 г.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Муку просеиваем в миску. Охлаждённое сливочное масло мелко режем или трём на крупной тёрке и соединяем с мукой. Добавляем яйца, соль, воду и замешиваем однородное мягкое тесто. Убираем на час в холодильник.
- 2 Мясо мелко рубим или режем. К нему добавляем измельчённый лук. Начинку солим и перчим, тщательно перемешиваем.
- 3 Тесто режется на кусочки (побольше, чем для чибереков) и раскатывается потолще. Начинка гуще и без воды, как для чибереков.
- 4 Раскатав круги, на половину раскладывается начинка, а второй половиной прикрывается и края защипываются «косичкой».



- 5 Выпекаем при 200 градусах около полчаса. Готовые вынимаем из духовки. Смазываем сливочным маслом и складываем в глубокую посуду, прикрыв крышкой.

Через некоторое время джантыкъ делаются мягкие, ароматные и очень вкусные.



Джантыкъ – Первоначально считалось диалектным вариантом слова «янтыкъ». Но время показало, что различия не только в произношении. Это блюдо «степных» крымских татар. Джантыкъ никогда (за редким исключением) не жарится на сухой сковородке. У степняков пожаренный на сухой сковородке называется «чобан чибек» (пастуший чибек) и «къыйыкъ джантыкъ» (круглой формы). Джантыкъ готовится в духовке.

Есть разновидности по форме: къабыргъа джантыкъ (готовятся в духовке на тава – противне ребром друг к другу), таш джантыкъ (старинный, забытый вариант прямоугольной формы, отсюда и название «таш – камень»), къатмерли джантыкъ («слоёный джантыкъ», а это, наоборот, кулинарный неологизм, появился в последнее время. О том, что так готовили до войны и депортации, информации не встречал).

Есть разновидности по сущности, основные виды начинки бывают из мяса, перемеленного в однородную массу мяса и картофеля, просто картофеля, тыквы, «весенняя» начинка, состоящая из мелко порубленных молодого щавеля, укропа, петрушки, крапивы и другой зелени.

Для крымских татар, проживающих в степной зоне («степняков» – ногаев), «джантыкъ» не являлся названием одного определённого блюда. Так называлась большая часть мучных изделий, испечённых в духовке. Особо распространённое в настоящее время кубете было у степняков всего одного-двух видов, готовилось по праздникам и называлось «той кобетеси». А чаще готовились разнообразные «пироги» круглой и прямоугольной формы, которые также назывались «джантыкъ».



Боткѝа. Паста. Пиляв

Плов, каша



Богъдай курьпе боткъасы

Каша из пшеничной крупы

ПРОДУКТЫ

- **лук** – 1 шт.;
- **морковь** – 1 шт.;
- **пшеничная крупа** – 2 стакана;
- **мясо** (баранина, порезанная кубиками) – 500 г и немного **жира** (желательно курдючного);
- **топлёное масло** – 0,5 стакана;
- **соль** – 1,5 чайной ложки;
- **перец красный, чёрный.**



1,5 часа



6 порций



Сложность

- 1 Блюдо готовят в казане. В разогретом топлёном масле обжаривем мясо.
- 2 Как только мясо начало поджариваться, закладываем порезанный полукольцами лук, порезанную небольшими кубиками морковь. Добавляем воду, приправы и варим-тушим на небольшом огне до готовности мяса.
- 3 Закладываем пшеничную крупу и заливаем водой из расчёта на 1 стакан крупы 2,5–3 стакана воды. В среднем боткъа будет готова через 50 минут.
- 4 Готовое блюдо выкладываем на тарелку. Заправить можно сливочным маслом, сметаной, къатыкъом.



Во времена, когда рис и некоторые зерновые культуры в засушливом Крыму не культивировались, а популярный ныне картофель ещё не привезли из Америки, самой распространённой, повседневной едой степных крымских татар – земледельцев и животноводов – была пшеница. Еда из пшеницы и пшеничной крупы имеет массу разновидностей. Бывает густой, сухой кашей и полужидкой, как мучной суп. Если принять во внимание, что в основном крымские татары пищу готовили на топлёном масле, то, без сомнения, это было вкусно.



Къабак боткъасы

Каша с тыквой

ПРОДУКТЫ

- пшеничная крупа – 1 стакан;
- молоко – 3 стакана;
- тыква – 500 г;
- сахар – 1 чайная ложка;
- соль – 1/2 чайной ложки.



1,5 часа



4 порции



Сложность

- 1 Варим крупу в воде до мягкости.
- 2 Тыкву трём на крупной тёрке, добавляем в кашу.
- 3 Доливаем молоко, солим, добавляем сахар, сливочное масло. Варим на самом медленном огне до готовности тыквы.

Пропорции произвольные.

Кастрюлю желательно брать с антипригарным покрытием!



Этли пияв

ПРОДУКТЫ

- баранина – 2 кг;
- рис – 1,5 стакана;
- масло сливочное топленое – 0,5 стакана;
- лук – 3 шт.;
- чеснок – 1 долька;
- изюм – 75 г;
- миндаль очищенный – 75 г;
- перец;
- соль;
- сахар;
- вода (мясной бульон).



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Перед тем как начать готовить пияв, рис следует тщательно промыть в холодной воде, а затем замочить в горячей солёной воде. Вода должна полностью остыть, и только тогда из этого риса можно готовить пияв.
- 2 Мясо нарезать кубиками и обжарить. Добавить чеснок, крупно нарубленный лук и немного воды. В пияв следует добавлять только кипящий бульон или воду.
- 3 Незадолго до готовности мяса засыпать промытый рис. Как только рис станет рассыпчатым, добавить специи, подлить немного кипятка и поставить на слабый огонь, закрыв крышкой (подливая немного горячей воды). Нельзя перемешивать кипящий рис, если только это специально не предусмотрено рецептом.
- 4 Как только пияв будет готов, добавить промытый изюм и миндаль. Готовый пияв не положено сразу подавать на стол.



- 5 В течение 10–15 минут казан с пилявом должен постоять и, что называется, дозреть. При этом крышку следует обернуть чистым льняным полотенцем. Ткань впитает лишнюю влагу, и рис не будет париться.

Подавайте горячим, выложив на блюдо.



В крымскотатарской кухне особое место занимают рецепты приготовления блюд из злаков. В былые времена рис и некоторые зерновые культуры в засушливом и с капризной погодой Крыму не культивировались, и основной самой распространённой, повседневной едой степных крымских татар – земледельцев и животноводов – были пшеница, рожь, овёс, кукуруза, ячмень. Впоследствии мелиораторы к этому списку прибавили и рис.

Из злаков готовили суп, кашу – боткъа, паста и особый вид – пиляв. Пиляв (не путать с пловом) бывает особенно вкусным. Таким его делает способ приготовления. Крымскотатарский пиляв имеет лёгкий сливочный вкус, своеобразную воздушность и рассыпчатость.

Вариантов пилява достаточно множество – с мясом и без мяса, с морковью и без, с рисом и булгуром. Бывают помидорлы пиляв, сюзьме пиляв, патильджанлы пиляв, бедене пилявы, къыймалы пиляв и другие.



Макъарне. Сызме.

Лакъша

Лапша



Къыймалы макъарне

Бантики с мясом

ПРОДУКТЫ

- макарне – 250 г;
- фарш – 500 г;
- оливковое масло – 100 г;
- чеснок – 2–3 зубчика;
- лук – 1–2 шт.;
- соль, перец.

Для макарне:

- мука – 1 стакан;
- яйца – 2 шт.;
- вода или бульон – 50 г;
- соль щепотка.



1,5–2 часа



6 порций



Сложность

- 1 Из муки, яиц, подсоленной воды замесить тесто, раскатать в круг и нарезать на квадратики размером около 20 сантиметров.
- 2 Середину каждого квадратика дважды обжимаем пальцами, чтобы получился «бантик» – макарне. Необходимо немного подсушить бантики, и можно готовить.
- 3 Сварить макарне. Воду слить, откинуть на дуршлаг.
- 4 Нарезать лук и чеснок. На растительном масле обжарить лук до прозрачности. Добавить фарш. Готовить около 15 минут, разбивая на кусочки.
- 5 Помидоры нарезать кубиками и добавить к фаршу. Тушить ещё 10 минут. Добавить макарне. Посолить, приправить перцем. Перемешать и подавать.



Джевизли макъарне

ПРОДУКТЫ

- **орехи грецкие** – 200 г;
- **топлёное масло** – 100 г;
- **мука** – 0,5 кг;
- **вода** – 1 стакан;
- **яйцо** – 1 шт.;
- **соль** – 1 чайная ложка.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Замесить тесто и раскатать.
- 2 Нарезать ромбиками примерно 3х3 см. Каждый ромбик собрать и сжать посередине.
- 3 Сжатые макъарне заложить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Варить 7–10 минут.
- 4 Процедить через дуршлаг и выложить в глубокую тарелку. Полить маслом, перемешать. Посыпать сверху молотым орехом.



Эт сызме

ПРОДУКТЫ

- **баранина (говядина) с костями** – 1 кг;
- **лук** – 2 шт.;
- **морковь** – 1 шт.;
- **жир** для обжаривания лука – 25 г;
- **соль**;
- **специи**;
- **зелень**;
- **мука** – 1 стакан;
- **яйца** – 2 шт.;
- **вода (бульон)** – 50 г;
- **соль**.



2-3 часа



4 порции



Сложность

- 1 Из мяса варят бульон. Из муки, яиц, подсоленной воды замешивают тесто, раскатывают его в круг («тёгерек») и нарезают на квадратики размером около 20 сантиметров.
- 2 Отваривают сызме в бульоне, добавляют резаный репчатый лук, заправляют солью, лавровым листом. Выкладывают на тарелку с мясом.

Подают с мелко нарезанной зеленью.



Сызме – районное блюдо, редко упоминаемое, близкое к махъарне. В отличие от махъарне сызме не собирается в бантики, а варится и выкладывается целыми квадратиками. Готовится на мясном бульоне и просто на воде. Бывает с мясом, фасолью – бакълалы сызме, с отварным картофелем и другими добавками.



Сютлю лакъша шорбасы

Молочный суп с домашней лапшой

ПРОДУКТЫ

- лук – 1 шт.;
- лапша домашняя;
- масло топлёное – 1 столовая ложка;
- молотый чёрный перец – 1/4 чайной ложки;
- соль – 1/2 чайной ложки;
- молоко – 0,5 л;
- вода – 0,5 л.



45 минут



4 порции



Сложность

1

Мелко нарезанный лук подрумянить в кастрюле на топлёном масле, посыпав перцем и солью в течение 10 минут.

2

Добавить воду и молоко. Довести до кипения, всыпать лапшу и варить ещё 10 минут.

Подавать с чёрным перцем.



Суп-лакьша токьмач

ПРОДУКТЫ

- бульон – 0,5 л;
- мука – 2 стакана;
- вода – 100 мл;
- яйцо – 1 шт.;
- соль – 1 столовая ложка.



1,5 часа



5 порций



Сложность

- 1 В кипящий процеженный бульон положить крупно порезанный картофель, шинкованный кольцами репчатый лук и кружочками морковь.
- 2 Через 25–30 минут, когда сварятся овощи, положить лапшу. Когда она всплывёт наверх, варить 2 минуты и снять кастрюлю с огня.
- 3 Отварное мясо или курицу нарезать на порции, положить в тарелку и залить горячим супом.
- 4 Для лапши просеянную муку высыпать на доску холмиком, сделать в нём углубление, налить холодную воду или остуженный бульон, добавить яйца, соль и замесить достаточно крутое и вязкое тесто. Разделить его на небольшие шарики, каждый из них раскатать толщиной до 1–1,5 мм и оставить на 10–15 минут для подсушки, после чего нарезать полосками шириной 4–5 см, положить их друг на друга и мелко нашинковать соломкой.

Токьмач делают на бульоне из говядины, баранины, курицы или индейки.

Его можно готовить с картофелем или без картофеля.

К супу можно подать кьатыкъ.



Бакълалы лакъша

Лапша с фасолью

ПРОДУКТЫ

- **лук** – 1 шт.;
- **болгарский перец** – 1 шт.;
- **морковь** – 1 шт.;
- **помидор** – 1 шт.;
- **лапша** – 100 г;
- **масло** – 2 столовых ложки.
- **мука** – 1 кг;
- **вода (остуженный бульон)** – 200 г;
- **яйца** – 7 шт.;
- **соль** – 30 г;
- **фасоль** – 1 стакан.



1-1,5 часа



6 порций



Сложность

- 1** Муку просеять, высыпать на доску холмиком, сделать в середине углубление, в которое налить тёплую воду или остуженный процеженный бульон. Добавить яйцо, соль и, постепенно перемешивая с мукой, замесить тесто (должно быть достаточно крутым и вязким).
- 2** Готовое тесто разделить на несколько кусков, скатать шары и дать отлежаться 10–20 минут. Затем раскатать скалкой до толщины 1–1,5 мм.
- 3** Раскатанное тесто положить для сушки на 10–15 минут. Сложить вчетверо, нарезать полосками шириной 4–5 см, наложить друг на друга и нашинковать соломкой.
- 4** Нашинкованную лапшу разложить на доске. Лапшу также можно нарезать квадратиками, ромбиками, треугольниками. *При приготовлении теста для лапши и для пельменей не стоит применять молоко. От этого бульон мутнеет и лапша или пельмени быстро развариваются.*



5 Перебранную и промытую фасоль на 3–4 часа залить холодной водой. Затем воду слить, фасоль залить 2,5 л холодной воды и варить до полуготовности.

6 Обжарить в масле лук, болгарский перец, морковь, помидоры (из-под тёрки или томатную пасту), соль, перец (по вкусу), доведя до готовности, залить кипятком, добавить фасоль и варить до полной готовности фасоли.

7 Засыпать домашнюю лапшу и варить ещё 5–10 минут. При подаче к столу суп посыпать зеленью петрушки.



В крымскотатарской кухне приготовление домашней лапши всегда считалось большим искусством. Для лапши берётся мука высшего или первого сорта.

Во времена, когда ещё не знали понятий «вредная пища» и «канцероген», любители-гурманы добавляли в этот супчик масло, оставшееся после жарки чибереков.



Татар аш. Къашик аш



Татар аш

ПРОДУКТЫ

- **мясо** – 300 г;
- **лук** – 1 шт.;
- **соль** – 1/2 столовой ложки;
- **топлёное масло** – 50 г;
- **мука** – 0,5 кг;
- **вода** – 1 стакан;
- **яйцо** – 1 шт.;
- **соль** – 1 чайная ложка.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Приготовить фарш. Замесить тесто. Разделить на две части и раскатать круги. Нарезать круги на квадратики. Размер их бывает обычно около 4х4 см, хотя не редкость квадратики и поменьше – по примеру юфакь аш.
- 2 На квадратики положить фарш, сложить пополам, пряча внутри начинку, затем защипнуть края и, выгнув получившийся прямоугольник, соединить его короткие стороны так, чтобы образовалась пельмешка с юбочкой теста вокруг неё.
- 3 Залить в кастрюлю подсолённую воду (1,5 л) и по закипании заложить туда приготовленные татар аш. Варить 7–10 минут. По готовности откинуть на дуршлаг.
- 4 Выкладываем татар аш в глубокую тарелку и поливаем топлёным маслом. Как вариант – сверху обсыпается размельчёнными ядрами грецкого ореха.

Подавать на стол вместе со сметаной.



Къашыкъ аш

ПРОДУКТЫ

Для начинки:

- **мясо (говядина, баранина)** – 250 г;
- **лук** – 50 г;
- **перец чёрный**;
- **перец красный острый**;
- **соль.**

Для теста:

- **мука** – 350 г;
- **вода** – 100 мл;
- **яйцо** – 1 шт.;
- **соль** – 1/2 чайной ложки;
- **растительное масло** – 1–2 чайные ложки.

Для бульона:

- **мясо баранины или говядины 2-й категории («косточки»)** – 500 г;
- **вода** – 1,5–2 л;
- **чёрный (красный) перец**;
- **зелень**;
- **лук** – 1 шт.;
- **сметана, катык или кефир.**



1,5–2 часа



4 порции



Сложность

1

Из косточек бульонных баранины варим бульон с добавлением головки репчатого лука. Из мякоти баранины готовим фарш: два раза пропускают мякоть через мясорубку вместе с головкой репчатого лука, парой зубчиков чеснока и курдючным салом (по вкусу). После этого добавляем молотый чёрный перец, соль, а укроп, кинзу, зиру – по желанию. Ставим на 15 минут в холодное место.



- 2 Замешиваем крутое тесто из 200 г муки, 1 яйца, воды и соли. Заворачиваем во влажную салфетку и даём выстояться около полу-часа.
- 3 Тесто раскатать тонким пластом в 1,5 мм и порезать на квадратики по 2–4 см – в зависимости от вашей усидчивости и терпеливости... Считается: чем мельче пельмешки, тем искуснее повар.
- 4 В каждый квадратик кладём немного фарша и закрываем в виде треугольников.

На середину каждого квадратика кладём малюсенький шарик фарша. Женщины делают так: одна раскладывает фарш, другая лепит из квадратиков миниатюрные круглые пельмешки.

- 5 Лепим так: складываем квадратик теста пополам по диагонали, пряча внутри начинку, затем защипываем края и, выгнув получившийся треугольник, соединяем его короткие стороны так, чтобы образовалась пельмешка с юбочкой теста вокруг неё – кьашыкь аш.
- 6 В готовый кипящий бульон добавляем обжаренные, мелко нарезанные кубики (5 г) курдючного сала, чёрный перец горошком, шафран. Доводим до кипения, а затем добавляем зелень петрушки, эстрагон и укроп.
- 7 Подаём в глубоких тарелках. При подаче посыпаем всё мелко нарубленной зеленью.

Отдельно подают сарымсакьлы кьатыкь (кислое молоко с чесноком), винный уксус или уксус с чесноком. Чудесный ароматный кьашыкь аш готов. Теперь можете наслаждаться прекрасным вкусом этого блюда.



Кьашыкь аш дословно переводится как «ложечный суп». Это старинное крымское блюдо смело можно назвать одним из основных и любимых кушаний у крымских татар. Часто встречаются и другие местные варианты названия – «юфакь аш», «кьашыкь бурек». «Юфакь аш» в переводе означает «маленькая еда». И не потому, что еды мало, а потому что блюдо представляет собой множество крошечных пельмешек в бульоне. Их подают вместе с бульоном, в котором они варились. Как правило, в «кьашыкь аш» добавляют кьатыкь с чесноком, кефир, простоквашу, сметану и обильно посыпают зеленью. Размер этих маленьких пельмешек всегда говорил о мастерстве хозяйки. В столовой ложке их должно быть не меньше 6–7 штук. Некоторые хозяйки умудрялись лепить их так, что в ложку помещалось до 15 штук!



Эт – это мясо



Къуйрукъ ягы

Бараний хвост (курдюк)

ПРОДУКТЫ

- курдюк – 700-800 г;
- перец красный острый – 2 небольших стручка;
- перец красный сладкий – 1 шт.;
- чеснок – 5–6 крупных зубчиков;
- кинза (кориандр сухой, молотый) – 1 чайная ложка;
- паприка – 1 чайная ложка;
- джамбул – 1 чайная ложка.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Возьмём сало-курдюк примерно 1 кг, нарезаем на пласты толщиной около 2 см.
- 2 Теперь обмазываем курдючок смесью – обильно и повсеместно и оставляем в прохладном сухом месте на 6–7 дней. Вполне подойдёт верхняя полка холодильника.
- 3 В готовую кашу добавить 2 столовые ложки соли. В разрезы можно и по лавровому листику вставить.



Къуйрукъ ягы – это сало барана (овцы) особой породы, образующееся на ягодицах животного. Данный продукт имеет мягкую и нежную структуру. Бараний курдюк очень полезен, в нём содержится огромное количество минеральных веществ и витаминов. Его несложно засолить в домашних условиях, тем самым продлив срок хранения сала.



Кагъырдакъ

ПРОДУКТЫ

- **внутренний жир (или курдюк)** – 300 г;
- **говяжье лёгкое** – 300 г;
- **сердце** – 300 г;
- **говяжья печень** – 500 г;
- **лук** – 3 шт.;
- **морковь** – 1 шт.;
- **укроп, петрушка, зелёный лук**;
- **соль, перец.**



1 час



4 порции



Сложность

- 1 Внутренний жир или курдюк нарезать кубиками и растопить в казане (шкварки можно убрать).
- 2 Нарезать квадратиками лёгкое, сердце. Все обжарить в течение 15 минут.
- 3 Добавить печень, лук, морковь, также порезанные кубиками. Жарить ещё 15 минут, посолить, поперчить. Долить 1,5 л кипячёной воды и варить до готовности.

При подаче на стол посыпать зеленью (укроп, петрушка, кинза).



Къарын яхниси

Говяжий желудок

ПРОДУКТЫ

- **къарын** (говяжий желудок) – 2 кг;
- **лук** – 0,5 кг;
- **морковь** – 3–4 шт.;
- **перец болгарский** – 3–4 шт.;
- **помидоры** – 3–4 шт. (или 100 г томатной пасты);
- **чеснок, соль, перец, лавровый лист, кориандр.**



6–7 часов



6 порций



Сложность

- 1 Говяжий желудок основательно промываем в большом количестве воды и очищаем. Для этого обдаём его кипятком или просто окунаем в кастрюлю с кипятком на 99 секунд. Соскабливаем тёмную плёнку ножом или другим удобным способом. Если соскабливать будет совсем тяжело, то окуните рубец в кипятком ещё раз.
- 2 Тщательно моем, заливаем большим количеством воды и оставляем в прохладном месте где-то на сутки – рубец станет гораздо светлее, практически белым, а запах частично пропадёт. Если побыстрее, то часа на 2–3 замачиваем в воде с уксусом (на 1,5 литра воды – 1 столовая ложка 5%-ного уксуса).
- 3 Варим до полуготовности – часа 2–3. Во время варки вас может напугать неприятный запах, но не переживайте – по мере готовности он частично пропадёт. Рубец готов, когда легко протыкается вилкой (становится мягким).
- 4 Готовый желудок нарезать квадратами или соломкой. На подсолнечном масле пассеруем лук, болгарский перец и нарезанный рубец. Добавляем нарезанную соломкой морковь, томатную пасту (2 пропущенных через тёрку помидора), закрываем крышкой, солим, добавляем специи (кориандр, чеснок, лавровый лист) и тушим до полной готовности.

Яхния подаётся как самостоятельное блюдо или как гарнир.



Къарын шорбасы

Суп из требухи

ПРОДУКТЫ

- рубец говяжий очищенный – 1 кг;
- сливочное топлёное масло –
2–3 столовые ложки;
- мука – 3–4 столовые ложки;
- яйца – 2–3 шт.;
- соль, перец, уксус, лавровый лист.



1,5–2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Кладём рубец в кастрюлю, заливаем большим количеством воды и ставим вариться на средний огонь с закрытой крышкой.
- 2 Через 2,5–3,5 часа (*зависит от того, кому как нравится – чуть жестковатый или совсем мягкий*) варки достаём рубец, нарезаем (если на шорба, то мелкой соломкой; если на тузлама, то полосками шириной 1 см, длиной 2 см) и бросаем обратно в кастрюлю.
- 3 На сковородку с маслом кладём 3–4 ложки муки и, постоянно помешивая, доводим её до золотистого цвета. Добавляем её в суп, также помешивая, чтобы не было комочков.
- 4 Берём 2–3 желтка, взбиваем и аккуратно, чтобы не свернулось, добавляем в суп, щедро солим. Даём повариться ещё 20–30 минут.

Традиционно с данным блюдом подаётся отдельно заправка:

- виноградный уксус с чесноком, солью и красным перцем;
- лимонный сок с чесноком, солью и красным перцем;
- бульон из супа с чесноком, солью и красным перцем.



Къуйрукъ къавурмасы

ПРОДУКТЫ

- говядина (хвост) – 1 кг;
- масло растительное или жир – 100 г;
- лук репчатый – 300 г;
- морковь – 300 г;
- перец болгарский – 300 г;
- помидоры – 100 г (или томатная паста – 25 г);
- чеснок, лавровый лист, соль и перец.



3,5-4 часа



4 порции



Сложность

- 1 Говяжий хвост помыть, обрезать тонкий кончик, удалить лишний жир, по хрящикам и нарезать на куски. Обжарить в горячем жире со всех сторон.
- 2 Добавить воду и, когда закипит, крупнонарезанные лук и морковь. Доводим до кипения, снимаем пену.
- 3 Добавляем помидоры (томатную пасту), болгарский перец, кинзу мелкопомолотую, пару листиков лаврового листа, чеснок. Слегка солим и перчим. Закрываем крышкой и тушим на слабом огне до мягкости приблизительно 3 часа.
- 4 За час до готовности кладём картофель. Подаём, посыпав измельчённой зеленью петрушки.



В начале 1990-х возвращающиеся в Крым из депортации крымские татары с удивлением и непониманием смотрели на то, как в Крыму относятся к мясу. Потомки кочевников и скотоводов не могли понять, почему во время забоя крупного рогатого скота добрая часть забитого животного, многие части выкидываются собакам. Но прошли годы, и в Крым возвращаются вековые традиции. Что-то следует варить, что-то непременно жарить, а что-то раскрывает свой вкус при медленном, неспешном тушении.

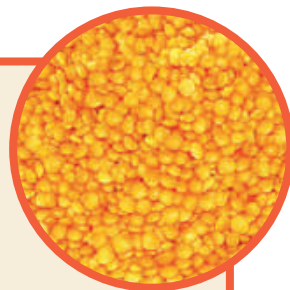


Къыймалы берджимек

Чечевица с мясом

ПРОДУКТЫ

- красная чечевица – 400 г;
- маргарин – 4 столовые ложки;
- лук – 2–3 шт.;
- фарш – 200 г;
- помидор (2 шт.) или томатной пасты – 2 столовые ложки;
- вода (мясной бульон) – 8 стаканов;
- соль – 2 чайные ложки;
- перец черный – 0,5 чайной ложки.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Растопить маргарин, поджарить лук. Добавить мясной фарш, соль, перец. Жарить, помешивая, до испарения жидкости.
- 2 Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить в фарш (вместо помидоров можно использовать разбавленную небольшим количеством воды томатную пасту). Влить бульон или воду. Накрыть крышкой и довести до кипения.
- 3 Чечевицу промыть, слить воду и переложить в кастрюлю с мясным соусом. Тушить до готовности 45–60 минут.
- 4 Тёмная (чёрная) чечевица при использовании предварительно замачивается в воде на 3–4 часа и отваривается до полуготовности в отдельной посуде.



Кюфьте

ПРОДУКТЫ

- лук – 20 г;
- зелень – 10 г;
- куриные яйца – 1 шт.;
- мука – 10 г;
- молоко – 50 г;
- говядина – 300 г;
- топлёное масло – 10 г;
- соль, перец чёрный.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

1 Нарезаем мясо на пласты, отбиваем до получения однородной консистенции. Традиционный способ приготовления кюфте предполагает каменный стол и деревянный молоток. Мясо отбивается от прожилок до безупречного качества.

2 Яйца, специи, соль, молоко и муку взбиваем венчиком. Добавляем смесь и мелко нарезанный лук в фарш, очень тщательно вымешиваем, слегка взбивая. Лук можно класть не сырым, а слегка спассерованным. Скатываем шарики. Перец и соль нужно класть умеренно.

3 Шарики кюфте опускаем в холодную присоленную воду и, доведя до кипения, варим 35 минут, осторожно вынимаем шумовкой.

Перед подачей на стол кюфте поливается маслом и посыпается зеленью. На гарнир можно подать плов, макарне, картофель, печёные овощи.



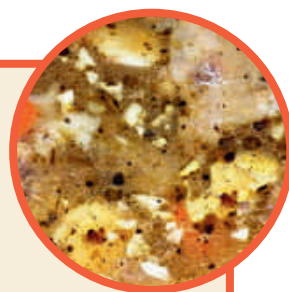
Кюфьте – род фрикаделек, сделанных преимущественно из баранины. Традиционное блюдо стран Ближнего Востока и Южной Азии. У крымских татар кюфьте – национальное блюдо из говядины. Мясо для кюфте следует выбирать очень тщательно – в идеале подойдёт нежная телятина. Основным принципом приготовления кюфте является тщательно отбитое мясо, превращённое в фарш.



Пельвазе

ПРОДУКТЫ

- **говяжьи ноги** – 2 шт.;
- **говяжьи (бычьи) хвосты или мясо** – 0,5 кг;
- **вода** – 2–3 л;
- **соль** – 2–3 чайные ложки;
- **чеснок** – 3 зубчика;
- **лавровый лист** – 3 шт.;
- **чёрный перец** – 10 горошин;
- **лук** (по желанию) – 1–2 шт.;
- **морковь, зелень**;
- **яйца** – 3–4 шт.



12 часов



6 порций



Сложность

- 1 Говяжьи ноги опалить, разрубить на 3–4 части, вымочить в холодной воде 3–4 часа (лучше оставить на ночь).
- 2 Части ноги тщательно выскоблить ножом, сложить в большую кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне почти без кипения 4–6 часов, пока мясо не станет легко отделяться от кости. За час до конца варки положить порубленные говяжьи хвосты или мясо, соль, перец, лавровый лист, лук и морковь. Варим до готовности мяса.
- 3 Мякоть отделить от костей и перебрать, мелко нарезать, добавить свежую зелень. В нарезанное мясо влить немного бульона, выдавить чеснок, добавить мелко порубленные варёные яйца и размешать.
- 4 Полученную массу выложить в формы и разровнять. В этом случае студень будет состоять из двух слоев – внизу слой мяса, а сверху слой прозрачного желе.
- 5 Если нужно получить однородный по составу холодец, то бульон нужно размешать с мясом и разлить по формам, сверху обсыпать зеленью. Поставить застывать в холодильник.



Чалагъач

ПРОДУКТЫ

- **баранина** на косточке одним куском (в общей сложности 10–12 косточек);
- **чеснок** – 1 головка;
- **приправы из сухих укропа, мяты;**
- **перец, соль, оливковое масло, лимонный сок.**



1,5–2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Смешать небольшое количество масла, лимонный сок, несколько давленных зубчиков чеснока, соль, травы и перец.
- 2 Натереть полученной смесью баранину и дать ей постоять около часа. Затем промокнуть мясо бумажным полотенцем.
- 3 Разогреть духовку до 180°C. Баранину обжарить в раскалённом оливковом масле до образования корочки.
- 4 Выложить мясо в низкую форму для запекания с небольшим количеством воды на дне, полить остатками маринада и запекать до готовности (около 40 минут).



От своего деда еще в детстве (лет 30–35 назад) слышал слово **«чалагъач»** в рассказах о прошлой – довоенной и дореволюционной – жизни в Крыму. Оно упоминалось как: «Мы готовили чалагач, подавали чалагач».

Я тогда особо не интересовался. А как-то разговорился с одним знакомым чингине (мясником) – он своего рода потомственный мясник («къасапчи»). Он рассказал, что его дед учил разделявать мясо, как в старину. У каждого куска было своё название. Вот часть, где рёбра и позвоночник, и называлась «чалагач», и в просторечье все блюда из этой части туши называются «чалагъач».





Шиш кебаб

Происхождение слова «шашлык» – от крымско-татарского «şışlıq» («шишлик»), «шиш» – вертел, «лик» – для, то есть «для вертела» (мясо).

Шиш кебаб («шиш» – вертел, «кебаб» – жареное мясо) – отец родной блюда, повсеместно сейчас известное как шашлык.

По легенде, «шашлык» происходит от разговорного крымскотатарского слова «шашмак» (обалдеть), соответственно «шашлык» – обалдение. Так называли это кушанье путники, возвращавшиеся из хаджа, когда бедный чабан в степи по традиции накормил их мясом, нанизанным на ивовые прутья и пожаренным на углях от колеса мажары, а может, на собранном здесь же кизяке. У бедного татарина ничегошеньки не было, кроме мяса...

Существует огромное количество рецептов шашлыка – шиш кебаба. Каждый шашлычник маринует и готовит по своему рецепту и со своими секретами. Наш шиш кебаб будет оригинален своей традиционностью.



Ингредиенты:

- 500 г говяжьей вырезки;
- 2 луковицы;
- 100 г зелёного лука.



Для маринада можно использовать практически всё – остуженный крепкий чёрный чай, минеральную воду – сильногазированную (углекислый газ, проникая в мышечную структуру, ускоряет процесс маринования), натуральные фруктовые соки – покуснее, сыворотку молочную, кефир, рассол, вино сухое и др. Укус лучше не использовать – он приводит продукт к дегидратации, обезвоживанию продукта, то есть шашлык будет жёстким и сухим. Хорошее мясо можно использовать для шашлыка даже без маринования, но маринованное мясо всегда будет особенным. В Азии шашлычники маринуют на обычной воде. Этим они достигают две цели: во-первых, увеличива-

ется вес маринованного мяса, то есть из 1 кг мяса получается 1,2–1,5 кг шашлыка и, во-вторых, бесплатный маринад. Самую главную роль в маринаде играет лук – он размягчает мясо за счёт активных веществ, содержащихся в луковом соке. Ну и приправы – кинза, зира, перец чёрный, лавровый лист и др.

- 1** Говяжью вырезку очищаем от сухожилий, нарезаем кусками по 40–50 г, складываем в фарфоровую посуду, в этот раз используем обычную молочную сыворотку, солим, посыпаем перцем, добавляем приправы, мелко нарезанный репчатый лук и перемешиваем.
- 2** Накрыв посуду крышкой, оставляем в холодном месте на 2–3 часа. Начинаем процесс маринования – придания мясу определённого вкуса, насыщения его дополнительными составляющими.
- 3** Приготовленное мясо нанизываем на металлические стержни попеременно с кусочками внутреннего жира (в идеале – курдючное сало). Жир не маринуем и жарим над углями без пламени в течение 8–10 минут, поворачивая, чтобы филе прожарилось равномерно.

При подаче к столу куски готового филе снимаем со стержней, укладываем на блюдо, с гарниром из помидоров, репчатого и зелёного лука, лимона.



Бугъа къуйрукъ дымламасы

Дымлама из бычьего хвоста

ПРОДУКТЫ

- **бычьи хвосты** – 1–2 кг;
- **курдючное сало** – 200 г (растительное масло);
- **лук** – 0,5 кг;
- **морковь** – 700 г;
- **картофель** – 1 кг;
- **помидоры** – 2–3 шт.;
- **чеснок** – несколько головок;
- **болгарский перец** – 2–3 шт.;
- **редька** – 1 шт.;
- **капустные листья** – 6–7 шт.;
- **острый сушёный красный перец** (целый стручок);
- **зелень, специи.**



1,5-2 часа



6 порций



Сложность

- 1 В казане вытопить курдючное сало или перекалить растительное масло. Убавить огонь и дать жиру немного остыть.
- 2 Хвосты хорошо промыть, срезать лишний жир у оснований и нарезать его по суставам. *Рубить ни в коем случае не рекомендую (из-за неизбежного появления мелких костей).* Попробуйте разрезать в различных местах. Вы обязательно найдёте хрящик, который легко перерезается.
- 3 Лук очистить и порезать на тонкие кольца, морковь пятаками, редьку – квадратами 2х2 см, болгарский перец и помидоры – кольцами, картофель режем пополам или оставляем целым, если он некрупный.



- 4 Опустим нарезанные куски хвоста в казан; часто поворачивая его, быстро обжарим и накроем крышкой. Огонь – средний. Жарим мясо в течение 10 минут, переворачивая каждые две-три минуты.
- 5 Добавляем лук, морковь, редьку и болгарский перец и продолжаем процесс обжарки, пока лук не станет прозрачным и не пустит сок.
- 6 Добавим помидоры и дадим им тоже немного пожариться (попариться). Ничего не перемешиваем.
- 7 Минут через пять солим, добавляем специи – чёрный перец и зиру – и укладываем поверх всего картофель. Все это накрываем капустными листьями (как можно плотнее).
- 8 Накрываем плотно крышкой (ни струйки пара не должно пробиваться наружу, убавляем огонь до минимального и оставляем томиться часа на полтора.
- 9 По готовности выкладываем на большое блюдо (ляган) в обратной последовательности – капустные листья, морковь, перец, картофель, мясо. Сверху всё посыпается мелко порезанной зеленью.



Долма. Сарма



Бибер долмасы

Долма с перцем

ПРОДУКТЫ

- перец болгарский сладкий;
- рис – 1 стакан;
- мясо говяжье или баранина
(желательно пожирнее),
в постное мясо добавляем немного внутреннего
или курдючного жира – 500 г;
- петрушка, укроп, кинза;
- перец чёрный, перец душистый;
- чеснок, лавровый лист, соль.



1,5 часа



6 порций



Сложность

- 1 Перец вымыть и срезать шляпку, очистить от семян. Мясо и чеснок пропустить через мясорубку.
- 2 Рис, молотое мясо, зелень смешать и приготовить фарш. Часто в фарш добавляют воды для сочности. *Так как я скептически отношусь к воде в фарше, то в основном использую сыворотку молочную (мне нравится) или «минералку».* Соль, перец и другие приправы добавить по вкусу.
- 3 Полученной массой зафаршировать перцы и сложить их в кастрюлю, перекладывая веточками зелени с парой зубчиков чеснока, душистым чёрным перцем (лучше зёрнами).
- 4 Пару помидоров нарезать кольцами или пропустить через тёрку и добавить сверху перца. Накрыть блюдцем, чтоб не всплывали. Залить водой, довести до кипения и варить 45–50 минут. В бульон можно добавить половину чайной ложки красного сладкого перца (для цвета) и помидоры при желании – для соуса.

Варианты: в фарш можно добавить измельчённые в блендере морковь или баклажан, очищенный от кожуры, но это на любителя или когда мяса мало, а гостей много.



Индже сарма

Утончённое, особое сарма

ПРОДУКТЫ

На 100 г баранины:

- **виноградные листья** – 80 г;
- **рис** – 5 г;
- **репчатый лук** – 20 г;
- **катык, чеснок, соль, перец, зелень мяты, кинзы, базилика, майорана.**



1 час



4 порции



Сложность

- 1 Мякоть баранины пропустить через мясорубку или размельчить с помощью двух ножей. В рубленое мясо добавить вымытый и предварительно замоченный рис, мелко нарезанный репчатый лук. Кинзу, мяту, базилик, чабрец, майоран, соль, перец – по вкусу.
- 2 Фарш тщательно перемешать. Свежие виноградные листья положить в кипяток на 2–3 минуты, немного лимонного сока будет совсем не лишним.
- 3 Взять 1–2 виноградных листка, положить на них фарш, завернуть в виде конверта. На дно кастрюли положить рубленые кости, оставшиеся после отделения от них баранины, веточки укропа, петрушки и виноградные листья.
- 4 Сверху уложить рядами подготовленные сарма, влить немного бульона или воды и плотно прикрыть опрокинутой тарелкой. Кастрюлю закрыть крышкой и на слабом огне довести сарма до готовности.
- 5 Подать сарма политыми соком, образовавшимся при тушении. Сарымсакълы къатыкъ (къатыкъ с чесноком) подать отдельно.



Юзюм япракъ сармасы

ПРОДУКТЫ

- виноградные листья – 20 шт.;
- рис – 1 стакан;
- говядина (баранина) пожирнее – 500 г;
- зелень и приправы (укроп, кинза, корень петрушки, корень сельдерея);
- перец черный, перец душистый, лавровый лист;
- чеснок – 5-6 зубчиков;
- помидоры для соуса – 0,5 кг;
- соль.



1,5-2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Подготовим виноградные листья: их необходимо ошпарить крутым кипятком. Немолодые можно и нужно даже немного отварить в подкислённой в воде с долькой лимона или небольшим количеством лимонной кислоты.

Виноградные листья должны быть особенными – собранными весной и только от светлых сортов винограда, такого, который имеет тонкую кожуру (чтобы блюдо получилось нежным).

- 2 Выложить листья на дуршлаг и охладить. Начинку (фарш) делают как и в долма. Мясо и чеснок пропускают через мясорубку.

В праздничном варианте в фарш можно добавить кедровые орешки, мелко порубленные ядра грецкого ореха или миндаль.

- 3 Рис, мясо, зелень смешать и приготовить фарш. С рисом начинка становится более нежной и не скатывается в комок при варке. Соль, перец и другие приправы добавив по вкусу.



4 Полученную массу завернуть в виноградные листья, сложить в кастрюлю, перекладывая веточками зелени с парой зубчиков чеснока, душистым чёрным перцем.

5 Пару помидоров нарезать кольцами (пропустить через тёрку) и добавить сверху. Когда делаешь с бульоном, обязательно придавить блюдцем. Залить водой, довести до кипения и варить 45–50 минут.

Подавать с къатыком или сузьма-къатыком.



Сарма – это когда фарш заворачивается (сарыла) в виноградные листья и он становится сарма. Мне, как крымскому татарину, всегда, мягко говоря, непривычно слышать, когда на сарма говорят «долма».

«Фаршированные листья» или «наполненные листья»? По мне, «завернутые в листья» – благовзвучнее.

ПРИМЕРЫ ЗАГОТОВОК ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ

Стерилизованные виноградные листья

Для стерилизации обычно подбирают молодые нежные листья, которые собирают до опрыскивания виноградника бордоской жидкостью. Листья очистить от стеблей, вымыть и по несколько обдать солёным кипятком. Сложив друг на друга по 20 шт., быстро свернуть рулетиком. Уложить в банки вертикально (для удобства банки положить на бок на столе). Между листьями положить ветки петрушки и укропа. Плотные набитые банки залить кипящей заливкой из воды, посоленной по вкусу (2% соли), со слабым раствором лимонной кислоты (0,5%). Банки ёмкостью 1 л закупорить герметически и стерилизовать 20 минут.

Солёные виноградные листья

Виноградные листья можно хранить и солёными, не стерилизуя. Для этой цели по 15–20 листьев свернуть рулетиком, в середину каждого из них положить по веточке мяты или укропа. Чтобы не развёртывались, можно обмотать их ниткой. Поместить в сосуд и залить кипящим рассолом, приготовленным из 250 г соли на 1 л воды. После остывания связки листьев плотно уложить в банки и залить остывшим рассолом. Перед употреблением вымыть в холодной воде.

У меня часто спрашивают:

– Пользуетесь ли вы рецептами при готовке?

В основном я импровизирую, опираясь на 3–4 рецепта. Вот и долма-сарма имеет множество вариантов.



Поэтому не могу не поделиться несколькими рецептами, которые мне нравятся, присланными на форум сайта о крымскотатарской кухне.



Аралаш



Балыкъ тава кебабы

Кебаб из рыбы на противне

ПРОДУКТЫ

- рис – 0,5 кг;
- рыба жирная – 0,5–1,5 кг;
- морковь, лук, перец болгарский;
- картофель – 0,5–1 кг;
- помидоры или томатная паста;
- масло растительное – 150 г;
- соль, перец, приправы.



1,5–2 часа



4 порции



Сложность

- 1 Рис промыть, уложить в противень и залить подсоленной водой. Вскипятить всё и варить на небольшом огне до полуготовности. Картофель очистить, помыть и нарезать кругами. Выложить на рис картофель, чтобы рис не было видно.
- 2 Рыбу почистить, помыть, удалить внутренности. Нарезать на крупные порционные куски. Натереть рыбу солью, перцем.
- 3 Выложить рыбу на противень поверх картофеля. На свободное место между кусками рыбы можно выложить крупно порезанные помидоры, болгарский перец или баклажаны.
- 4 В отдельной посуде (сковороде) делаем поджарку. Мелко нарезанные лук, чеснок, болгарский перец, морковь, помидоры (1 ложку томатной пасты) обжариваем минут 10–15. Добавляем кипятка и тушим ещё минут 10. Солим, перчим и добавляем любимые нами приправы (кориандр, зиру, сухой укроп), петрушку.
- 5 Доводим поджарку до предпочитаемой консистенции. Если готово, заливаем аккуратно пирог – рис-картофель-рыба.
- 6 Запекаем наш кебаб в разогретой до 200 градусов духовке в течение полчаса. Подавать можно, как самаркандский плов.





Ашыр куню

Крымские татары отмечают праздник Ашыра куню, наступающий после Ашыр геджеси (ночь Ашыра), которая является одной из 10-ти благословенных ночей, почитаемых мусульманами. Ашыр куню приходится на 10-е число месяца мухаррем (ашир ай). Этот день отмечается как день памяти погибших сынов пророка Али – Усеина и Асана – во время одной из войн с неверными. В этот день крымские татары, в отличие от шиитов, не воспроизводят детали убийства их, а ограничиваются чтением молитвы. В этом месяце готовят и употребляют ритуальное блюдо, известное под названием «ашир аш» (пища в день Ашыра), пьют чистую родниковую или колодезную воду.



По легенде, во время одной из войн против иноверцев воины мусульман попали в окружение врага. Кончилась еда, начался голод. Все стали искать по карманам, не осталось ли каких-нибудь продуктов. И вот в карманах семерых воинов нашлись различные продукты: зёрна пшеницы, фасоли, кукурузы, гороха, грецкий орех, сухофрукты. Собрав всё, сварили еду. В память об этом событии при приготовлении этого блюда в месяц ашир ай используются семь обязательных компонентов: кукуруза, очищенная пшеница, горох, фасоль, разные сухофрукты, грецкий орех, патока.



По другому преданию, ашуре – очень древний рецепт, его приготовила жена Ноя из остатков продуктов на ковчеге, так что при приготовлении в блюдо можно класть какие угодно фрукты и орехи. В Турции это популярный десерт.

Ингредиенты:

- пшеница – 1 стакан;
- фасоль – половина стакана;
- нут – половина стакана;
- сахар – примерно 1,5 стакана;
- курага – примерно 10 штук;
- сушёный инжир – примерно 4–5 штук;
- грецкий орех, изюм – по вкусу (примерно пригоршню);

- рис – 2 столовые ложки;
- фрукты (по желанию) – мелко порезанные апельсин, яблоко, банан.

Для украшения – все виды орехов, гранатовые зёрнышки, фисташки, корица.

1 Пшеницу нужно залить водой, вскипятить и оставить на ночь. Фасоль и нут также замочить на ночь (в отдельных кастрюлях).

2 На следующий день поставить варить пшеницу (с открытой крышкой), фасоль и нут в разных кастрюлях. Фасоль сварится примерно за 1,5 часа, для нута и пшеницы нужно больше – часа 2,5–3. При необходимости подливаем горячую воду.

3 Примерно через 2,5 часа нут будет готов, а в пшеницу в это время закладываем рис, перемешиваем. Через 20 минут закладываем нут и фасоль (они должны стать мягкими), перемешиваем. Сахар и консистенцию можно варьировать по вашему вкусу.

При подаче к столу куски готового филе снимаем со стержней, укладываем на блюдо, с гарниром из помидоров, репчатого и зелёного лука, лимона.

В Турции ашур делают обычно в меру сладким, не приторным и средней консистенции, то есть как жидковатая кашка – не сухо, но и не очень уж жидко. В Крыму чаще готовят в виде густого компота. Ему необходимо остыть. Когда остынет, разлить ашуре по чашкам и украсить – можно класть все виды орехов, которые нравятся, гранатовые зёрнышки, корицу, кокосовую стружку, в общем, всё, что, по вашему мнению, подойдёт. Подаём на стол.





Бифштекс по-татарски

Блюдо, практически забытое, которое проще попробовать во Франции, чем в Крыму.

Название бифштекса по-татарски отражает его предположительное происхождение, уходящее корнями в жизнь и быт кочевников. На рассвете – так говорит легенда – предусмотрительные татары закладывали кусочки сырой говядины под свои седла. Ближе к вечеру, когда заканчивался тяжёлый дневной переход, мясо становилось мягким и готовым к употреблению. Однако в наши дни приготовление бифштекса по-татарски требует гораздо меньше времени.

Бифштекс по-татарски – это говяжий фарш, поданный на стол без термической обработки. Его делают из говяжьей вырезки самого высшего качества. Важнейшие требования к мясу для этого блюда – абсолютная свежесть и полное отсутствие жира.

Ингредиенты:

- 800 г говядины (вырезки);
- 4 яичных желтка (целых);
- 2–3 луковицы;
- зелёный лук, зелень петрушки;
- чёрный или красный молотый перец;
- соль.

1 Очень мелко порубленному мясу придают форму каравая, в середине которого делают углубление в виде воронки. В него кладут свежий, отделённый от белка яичный желток (я по возможности использую яйца перепёлки или куропатки – они вкусней, полезней и не содержат различных сальмонелл).

2 Вокруг мяса выкладываются кольца репчатого лука, зубчики чеснока, зелень.

3 Отдельно подаются хлеб и сливочное масло. Кроме этого подаются горчица, колечки зелёного лука, соль, перец, уксус и растительное масло. Можно добавить сладкий перец, майоран и тмин.

Дополнительно иногда подают сок лимона, коньяк или сметану.

Приготовление бифштекса по-татарски происходит непосредственно за столом. Каждый заправляет фарш по вкусу, последовательно добавляя к нему специи. Поэтому на стол дополнительно подают вторую тарелку и к ней две вилки, которые убирают после того, как бифштекс перемешали с яйцом и приправами.

Татарский бифштекс (бифштекс по-татарски) – древнее блюдо степных кочевников из вяленой конины, а также одноимённое современное блюдо из сырого мяса.

В Европу сведения о татарском бифштексе привёз французский офицер Гийом де Боплан, который в середине XVII столетия долгое время служил наёмником на Украине. Согласно его наблюдениям, крымские татары, которые служили в армии Речи Посполитой, вырезали крепкие куски лошадиного филея толщиной в 1–2 пальца и, сильно посолив с одного бока, чтобы вызвать интенсивное выделение крови, вкладывали их под сёдла на спины своих коней; после двух часов езды в темпе маршевого перехода мясо снималось, удалялась кровавая пена с одного бока, и все операции повторялись со вторым боком филея, после чего татарский бифштекс считался готовым к употреблению.

В наше время татарский бифштекс, который стал интернациональным блюдом, готовится из рубленого мяса (не обязательно из конины, в основном из говядины). А международный рецепт отличается от настоящего татарского тем, что при приготовлении международным способом мясо получается сырым, а не вяленым, как в традиционном рецепте.





Засолка арбузов



Засолка арбузов в бочке – это простой, быстрый, а главное, удобный способ заготовок на зиму. Бочки используют как деревянные, так и из нержавеющей стали.

Перед тем как загружать ёмкость ингредиентами, её следует тщательно промыть, убрать абсолютно всю пыль и грязь. Также бочку изнутри необходимо ошпарить кипятком как минимум дважды. Важно постараться не допустить попадания пыли и грязи в ёмкость во время её просушки после промывки. Для этого бочку лучше поместить в закрытое тёплое помещение. По этой же причине лучше подготовить все составляющие ингредиенты заранее, чтобы потом быстро поместить их в бочки и закрыть.

Рекомендуется выбирать для засолки не слишком крупные, слегка недозревшие, обязательно здоровые и неповреждённые ягоды. Выбор арбузов сейчас достаточно широк, поэтому выбираем арбузы весом не более двух килограммов каждый. Если на поверхности уже образовались трещины или арбуз явно переспел, то он может не только сам испортиться в процессе приготовления, но и испортить своих «соседей» по бочке. Необходимо также убедиться, что на арбузе не образовалось никаких темных, неестественных пятен и вмятин.

Арбузы следует промыть. Затем на дно бочки кладут укроп, листья чёрной смородины, вишни, петрушки. На них укладывают арбузы. Промежутки между целыми арбузиками заполняют нарезанными плодами, чтобы не было щелей. И так кладут до самого верха бочки. Ряды переслаивают чесноком, нарезанным и помятым корнем хрена, колечками лука, зеленью укропа. После укладки можно заливать рассол. Жидкость должна полностью покрывать все арбузы – это следует учесть, выбирая оптимальное количество ягод для используемой ёмкости.

Рассол готовится из воды, соли (нейодированной) и сахара.

На каждые 10 литров жидкости добавляют 200 г соли, 500 г сахара и 100 г сухой горчицы.

Горчица помогает остановить процесс брожения и избежать плесени на поверхности рассола.

Приготовленный в таком рассоле арбуз будет иметь приятный кисло-сладкий вкус. Если нужно, чтобы арбузы имели выраженный солёный вкус, то количество соли увеличивают до 600–800 граммов на 10 литров воды, а сахар не добавляют вообще.

Для того чтобы ягоды не всплывали, их прижимают гнётом. Содержимое бочки укрывается чистой тканью, сверху кладётся специальный деревянный круг или подходящего диаметра крышка от эмалированной кастрюли.

На круг кладётся гнёт – тяжёлый камень, который предварительно следует также промыть и ошпарить кипятком. Вес груза должен соответствовать габаритам бочки – главное, чтобы он не позволил содержимому ёмкости всплывать из рассола.

Солиться арбузы в таком состоянии должны будут около одного месяца. По истечении этого срока арбузы можно подавать к столу.



Мусака по-ялыбойски

Блюдо из баклажанов

ПРОДУКТЫ

- **масло сливочное (топлёное)** – 100 г;
- **лук** – 1 шт.;
- **тыква чищенная** – 200–300 г;
- **фасоль** – 100 г;
- **рис** – 1 стакан;
- **мясо** (жирная баранина) – 200 г;
- **сахар** – 1 столовая ложка;
- **соль.**



1,5 часа



4 порции



Сложность

- 1 На дно казана положить сливочное масло. Выложить первый слой – лук, нарезанный полукольцами. Второй слой – тыква, нарезанная кубиками. Третий слой – варёная фасоль (желательно чубар бакла). Четвёртый слой – 1 стакан риса. Пятый слой – мясной фарш (желательно жирный).
- 2 Сверху положить сливочное масло и налить немного воды (в воду добавить соль и сахар по вкусу).
- 3 Варить на слабом огне до готовности. Пока варится, не перемешивать! При желании фарш можно обжарить немного с луком и положить сверху, готовность определите по тому, как сварится рис и тыква.



Морпатильджанлы гювеч

Гювеч из баклажанов

ПРОДУКТЫ

- филе ягнёнка – 500 г;
- внутренний жир (курдюк) – 200 г;
- баклажаны – 1 кг;
- болгарский перец – 1 кг;
- помидоры – 1 кг;
- лимон на горшочек – по полдольки;
- чеснок, соль, чёрный перец горошком, красный молотый перец и другие приправы.



2,5 часа



4 порции



Сложность

- 1 В щедро смазанный жиром керамический горшочек для запекания положите нарезанное на небольшие куски филе ягнёнка и жир.
- 2 Добавьте нарезанный сладкий перец, редьку, мелко порубленный чеснок.
- 3 Поместите нарезанные на кубики среднего размера баклажаны в горшочек. Добавьте очищенные от кожицы и нарезанные на кубики помидоры. Посолите, поперчите. Добавьте приправы (я в этот раз использовал традиционные кориандр, сухую зелень укропа и зиру).
- 4 Накройте крышкой и поставьте в духовку на два часа. Готовьте блюдо при невысокой температуре. *Я добавляю немного кьатыкья, разбавленного сывороткой, это придаёт блюду особую пикантность.*



Гювеч, гратары и другие блюда черноморских и средиземноморских стран вошли в их рацион, как плов и лагман для крымских татар, проживших полвека в депортации в Средней Азии.



Этикет питания крымских татар в ханский период

В Крымском ханстве строго придерживались национальных традиций в быту и религии. Особое внимание здесь уделяли культуре и этикету питания. Так уж исторически сложилось, что в крымскотатарском обществе это было важной составной в воспитании молодого поколения. Кухня крымских татар имела свою этническую специфику, которая отвечала различным аспектам общественной и экономической жизни народа. Важно отметить, что отношение к пище у крымских татар никогда не было потребительским.

Напротив, к еде относились уважительно – запрещалось выбрасывать ее на землю, отзывать о ней пренебрежительно, всякая пища рассматривалась как Божья благодать. Для гостя считалось бестактным отвергать угощение, нужно было с благодарностью принимать его, есть хотя бы малую часть, даже если не голоден. Демонстративный отказ мог быть воспринят как неуважение к хозяину. Так же и для хозяина дома было немыслимым и позорным не предложить гостю угощение. Об этом свидетельствуют почти все мемуары, записки, дневники путешественников, посетивших в разное время ханство.



Традиционная кухня крымских татар ханского периода, безусловно, имеет значительное отличие от современной. Восстановить ее нелегко, однако благодаря сохранившимся письменным источникам можно проследить все изменения, происходившие на протяжении веков с гастрономическими пристрастиями жителей Крымского ханства. Благодаря путешественникам,

которых интересовали вопросы питания, его качество и доступность, нам известен рацион питания жителей крымскотатарского государства.

И сегодня, перелистывая страницы старых книг, мы можем заглянуть в прошлое и посмотреть, что же стояло на столе у наших предков, к примеру, четырехвековой или даже пятивековой давности.

Забегая вперед, заранее отметим, что характер пищи и способы ее приготовления у степных, предгорных и горно-прибрежных татар с самого начала значительно различались. К примеру, в степных регионах отдавали предпочтение мясомолочным, зерновым продуктам. А вот предгорные и южнобережные жители наряду с мясными и молочными продуктами широко упо-

требляли в пищу овощи, фрукты, различные виды трав и зелени. Многие блюда по рецептам приготовления были весьма сложны и разнообразны.

Но не следует забывать и того, что на протяжении веков вкусовые пристрастия менялись.

Издавна излюбленным продуктом крымскотатарской кухни было мясо. Это утверждают почти все источники, имеющие отношение к теме питания. Мясо употребляли в свежем виде и заготавливали на зиму. Это могло быть вяленое мясо – кьакъач и бастурма, и кьавурма – нарезанная на мелкие куски, поджаренная баранина, затем разложенная в глиняную посуду и залитая жиром. В таком виде она хранилась месяцами. Часть мяса хранили в рассоле, солили, помещая в деревянные кадки.

Так, знатный венецианец Амвросий Контарини во второй половине XV века отмечал, что основной пищей степных татар были лошадиное мясо и молоко. Распространенным был рис, его путешественник называет «сарацинским пшеном», которое варили, а потом заливали кислым молоком. Нередко эту смесь употребляли, высушив на солнце.

В свою очередь Мартин Броневский в 1578 году был свидетелем того, как крымские татары питались кониной, верблюжатиной, говядиной и бараниной. Знатные и богатые вельможи ели хлеб, а простой народ употреблял толчёное пшено, разведённое молоком. Пили кобылье молоко и сыворотку.

В 1625 году доминиканский монах Жан де Люк писал о татарах, живших за Ор-Капы, что они ели хлеб, сыр, конину, в меньшей степени мясо домашних животных. Гостей угощали мясом жеребёнка. Для тех времён это считалось у ногайцев деликатесом. Из хмельных напитков пили бузу, приготовленную из просяной муки и кислого молока, именуемого «къатыкъ».

В более поздний период, а именно в 1777 году, Тунманн, описывая ханство, отмечал, что для ногаев «обыкновенная пища – просо, ячмень и гречиха, которые они возделывают; едят и убитую ими дичь, а также мясо лошадей, скота и баранов. Они имеют большие стада их».

Из вышесказанного можно судить, что жители степного региона ханства, а именно «заперекопские», охотно употребляли конину, чего нельзя было сказать о жителях предгорного и южнобережного регионов. В подтверждение этого пишет более поздний автор Франц Домбровский: «В отношении пищи, едва ли можно найти другой народ, который бы отличался тою умеренностью в пище и неприхотливостью, которыми отличаются все почти татары степной части Крыма... Лошадей не едят, это любимая пища ногайцев...».

К XVIII веку в связи с изменением условий быта популярность конины среди ногайцев Джамбулука и Едичкула снижается и широкое распространение получают крупный рогатый скот и баранина.

Путешественники не раз упоминали о выведенной в Крымском ханстве особой породе курдючных овец. Ещё в середине XV века о ней упоминал Иосафат Барбаро. Нежный и мягкий курдючный жир был обязательной добавкой ко многим блюдам.

Упомянутый выше Домбровский отмечает, что крымские татары гораздо меньше потребляли хлеб, но заменяли его другими изделиями из теста: «Хлеба употребляют мало, делают его из ржаной муки, смешанной с ячною, но большие охотники до хлебных кушаньев: къатлама (сдобные пшеничные лепешки пекут на масле и курдючном жире), чибереки – разных сортов пироги, къашыкъ-буреки – мельчайшие пельмени в шорба, едят ложкой (къашыкъ)».

А также лукъум – пресное тесто, раскатанное и разрезанное на кусочки, которое потом зажаривали в курдючном жиру.

Кроме мяса в степной кухне важное место занимало молоко, прежде всего овечье, из которого делали несколько разновидностей сыров, къаймакъ (сливки) и сливочное масло – сары ягъ, которое хранили в деревянных кадушках.

Что касается предгорной части ханства и Южного берега, то здесь питались более разнообразно. На столах крымских татар были и туземные маслины и баранина в виде кебаба или шашлыка в соусе с виноградными листьями или луком, пенир-бореки (сырные пирожки), пресные лепёшки вместо хлеба, чибереки, а также любимое лакомство къаймакъ – жирные, сладкие сливки из молока, сливочное масло (сары ягъ) и розовое варенье.

Предпочтение отдавалось, как правило, молоку буйволиц как наиболее жирному и питательному. В районах, где буйволов не разводили, ценилось овечье молоко, превосходящее коровье по калорийности.

Заметное место в рационе крымских татар всех без исключения районов Крымского ханства занимали сыры и брынза. Следует отметить, что процесс изготовления брынзы за прошедшие века ни формой, ни вкусом не менялся. Древнее происхождение имел сыр под названием куру пенир – такой же, как и брынза, рассольный сыр, но высушенный в виде тонких ломтей и оттого совершенно не подверженный порче.

Основными напитками, имевшими и пищевое значение, были буза и бал – сладкий напиток из бекмеса (виноградного сока).

В изготовлении бузы крымские татары достигали высокого совершенства. Изготавливали этот прохладный бодрящий напиток ремесленники, принадлежащие к одному цеху, у которого был свой верховный покровитель, пир Сары-Салтык, который, по преданию, и изобрёл бузу. Торговля ею была также многовековой монополией этого цеха.

Крымскотатарская буза нравилась не только самим крымцам, но и гостям ханства. Особенно славились орские мастера этого напитка. Вот как об этом писал в XVII веке Эвлия Челеби: «Здесь делают знаменитую татарскую бузу – кескен вару. Для назидания эту бузу кладут в платок и несут домой. Не проливается ни капли. Вот какая это густая и вкусная, как костный мозг, буза. Татары, живущие в пяти переходах отсюда, садятся верхом и со словами «выпьем-ка орской бузы!» приезжают сюда... Вот какая там отличная буза».

Распространение получила и максима, которая отличалась от обычной бузы способом приготовления.

В некоторые напитки входил крымский мёд, его использовали и вместо сахара. Любимыми напитками были и кисломолочные продукты. Рецепты

изготовления этих напитков менялись от села к селу, однако основных видов их было три. Къатыкъ (сюзме) – самый густой, его было принято есть с лепёшками; айран и язма, разбавленная водой втрое жиже, чем айран.

Чай в Крыму не пользовался популярностью, а вот кофе являлся настоящим национальным напитком. В зависимости от местности были и другие напитки, рецепты приготовления которых, к сожалению, до наших дней не сохранились.

О столе простого крымского татарина стоит добавить, что широко использовали в пищу дикорастущие травы и плоды. В горах и на Южном берегу, где было принято жарить (с мясом и отдельно) не только баклажаны, но и тыкву, излюбленной приправой служил сладкий и острый перец. В огородах росли окультуренная местная спаржа и морковь, которую заготавливали на зиму в солёном виде. Дикую горчицу сушили и мололи, после чего она могла долго сохраняться.

На зиму в значительных количествах заготавливали сушёную вишню и другие сухофрукты. Бекмес изготавливали из чистых фруктов, чаще всего яблок. Были распространены квашение и солёние домашних овощей. Также в различных рассолах, заливаемых в открытые кадки, заготавливали и фрукты, более всего арбузы и яблоки.

Итак, повседневной трапезой крымских татар были: фрукты, различные холодные блюда, баранина, сыр, супы, мучные изделия, овощи, катык и, конечно же, кофе. Как правило, обедали сидя у очага в большой комнате. Самое почётное место занимали старшие в семье, будь то мужчина или женщина.

Крымские татары славилась гостеприимством, сохраняя при этом вековые традиции обеденного этикета. Как правило, обед, на котором присутствовали гости, мог длиться несколько часов. Даже в семьях среднего достатка гостям подавали не менее шести блюд. С гостями были обходительны и любезны. Об этой природной учтивости упоминала в своих записках и побывавшая на одном из таких обедов английская путешественница леди Элизабет Кравен, посетившая Крым в конце XVIII века:

«Хозяин, – пишет она, – угощал нас с присущими ему элегантною и достоинством; каждому была подана большая льняная салфетка, чтобы укрыть колени. Мальчик обходил нас всех с серебряным сосудом и кувшинчиком, в котором была вода для омовения рук». При этом хозяин не отказывал себе в удовольствии вести почти не прерывавшуюся во время обеда беседу с иностранной гостьей, что дало ей возможность заметить: «Это ровный, доброжелательный, спокойный народ, они любят курить свои трубки и бесконечно беседовать, расспрашивая и выслушивая интересные сообщения».

Конечно же, перечисленные виды пищи и напитков – это всего лишь основной, но далеко не полный список продуктов питания крымскотатарской кухни ханского периода. И, тем не менее, набор блюд достаточно прост и незатейлив. Впрочем, не более чем у большинства других европейских народов той же эпохи.

Гульнара Абдулаева

09.24.2012 «Авдет»

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление.....	4
-----------------	---

ИЧИМЛИКЛЕР. НАПИТКИ

Къаве.....	8
Къара къаве	10
Къаймакълы къаве.....	11
Къатыкъ.....	12
Сюзьме или сюзьме къатыкъ	13
Буза, макъсыма	14
Макъсыма из пшена	16
Макъсыма из пшена	17

ТАТЛЫ КЪУВАНЧ. СЛАДКИЕ РАДОСТИ

Гуль татлысы	22
Ешил джеviz татлысы	24
Кадаиф	26
Къурабие.....	28
Къызылчыкъ татлысы.....	30
Пекмез	32
Юзюм пекмези	32
Шекер къыйыкъ	34
Къынк	36
Бакълава-Пахлава	38

ШОРБА ВСЕМУ ГОЛОВА

Алюшке шорбасы.....	44
Бакъла шорбасы	48
Берджимек шорбасы	50
Ешил шорба.....	54
Къыджыткъан шорба.....	56
Къозукъулакъ шорбасы	58

Ногъай шорбасы	60
Къабакъ шорбасы	62
Къатыкъ шорбасы	64
Къын шорбасы	66
Къын шорбасы	68
Томалакъ шорба	70
Умач шорбасы.....	72
Шорба (сорпа).....	74
Сувукъ эрик шорбасы	76
Къайнатма.....	78

КЪАВУРМАЛАР. ЖАРКОЕ

Къавурма	82
Къавурма	84
Морпатильджан къавурмасы	84

КЪАМЫР ИШЛЕРИ. МУЧНОЕ

Дёрткесме	90
Дёрткоше	92
Комеч	94
Кобете	96
Къалакъай.....	100
Къыйгъача, локъум.....	102
Къыйыкъ	104
Чегирдек	106
Сарыкъ бурма	108
Къабакъ бурмасы.....	112

СОРПАЛЫ КОБЕТЕ. ЧОБАН КОБЕТЕСЫ

Ногъай кобетеси	114
Сорпалы кобете.....	116
Тава локъум	118

Чиберек	122
Чиберек	124
Минген чиберек	128
Пенирли чиберек	130
Янтыкъ	132
Джантыкъ	136

БОТКЪА. ПАСТА. ПИЛЯВ. ПЛОВ. КАША

Богъдай курьпе боткъасы	140
Къабакъ боткъасы.....	142
Этли пиялав	144

МАКЪАРНЕ. СЫЗМЕ. ЛАКЪША. ЛАПША

Къыймалы макъарне	148
Джевизли макъарне	150
Эт сызме	152
Сютлю лакъша шорбасы	154
Суп-лакъша токъмач	156
Бакълалы лакъша	158
Татар аш. Къашыкъ аш.	
Татар аш.....	162
Къашыкъ аш.....	164

ЭТ – ЭТО МЯСО

Къуйрукъ ягъы	168
Кагъырдакъ	170
Къарын яхниси.....	172
Къарын шорбасы	174
Къуйрукъ къавурмасы	176
Къыймалы берджимек	178
Кюфъте	180

Пельвазе.....	182
Чалагъач	184
Шиш кебаб	186
Бугъа къуйрукъ дымламасы	188

ДОЛМА. САРМА

Бибер долмасы	192
Индже сарма	194
Юзюм япракъ сармасы	196

АРАЛАШ

Балыкъ тава кебабы	200
Ашыр куню	202
Бифштекс по-татарски	204
Къарпыз туршусы.....	206
Мусака по-ялыбойски	208
Морпатильджанлы гювеч	210
Этикет питания крымских татар в ханский период	212

Издание для досуга

Ибадлаев Рустем

**КРЫМСКОТАТАРСКАЯ КУХНЯ.
ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ
ИБАДЛАЕВА РУСТЕМА**

Компьютерная вёрстка и дизайн обложки *А. В. Веселов*

Подписано в печать 27.11.2019 г. Формат 70х100¹/₁₆.

Гарнитура «FreeSetC». Усл. печ. л. 17,88.

Объём 13,75 печ. л. Тираж 500 экз. Заказ № .

ГАУ РК «Медиацентр им. И. Гаспринского»

295048, Республика Крым,

г. Симферополь, ул. Трубаченко, 23-а.

E-mail: mediacenter2015@mail.ru

ОГРН 1159102113455

Отпечатано в типографии ООО «КОНСТАНТА»

308519, Белгородская обл., Белгородский р-н,

п. Северный, ул. Березовая, 1/12

Тел./факс +7 (4722) 300-720

www.konstanta-print.ru