

Фестиваль крымской кухни



Искусство приготовления пищи является неотъемлемым элементом культуры любого народа. Крымские татары и русские, армяне и греки, караимы и белорусы, а также другие этносы внесли свою лепту в гастрономическое ассорти полуострова. В меню благополучно соседствуют сочные шашлыки и хрустящие чебуречки, наваристый борщ и ароматный лагман, тандырная самса и домашние пельмешки, нежный хумус и пряный чахохбили. Именно такой симбиоз блюд делает кухню солнечного Крыма уникальной и неповторимой. Здесь с традиционными блюдами подают по-особенному вкусный кофе, сваренный в турке на песке, и разнообразные сладости: парварду, пахлаву, курабье, чак-чак, рахат-лукум.

Интересны такие блюда как янтык (янтыкъ) и чебуреки (чиберек) — национальное крымско-татарское блюдо (некоторые исследователи считают, что его истоки - в Караимской кухне, караимы - уникальный древний этнос Крыма). По сути это одно то же, разница лишь в способе приготовления. Янтык жарится на сухой сковороде. Получается более "здоровая" альтернатива чебуреку. Начинка у янтыка может быть любая: мясная, овощная, сырная. Самые известные янтыки, конечно же, - с начинкой из баранины (можно использовать также говядину, но не птицу и не свинину). Чебуреки по правилам необходимо жарить в кипящем курдючном жире, но сегодня все чаще готовят на растительном. В Крыму распространены чебуреки с помидорами и сыром.



Янтык рецепт

Ингредиенты:

0,5 кг муки

250 мл теплой воды

1 ст. л. растительного масла или растопленного жира

0,5 ч. л. соли

Для начинки:

200 гр. творога (мясного фарша)

укроп/петрушка

соль + специи

сливочное масло

Способ приготовления:

1. В теплой воде растворить соль и масло, частями ввести просеянную муку и начать замешивать тесто. Оно должно получиться мягкое и упругое, а также совсем не липнуть к рукам.

Оставить тесто в миске отдыхать под полотенцем на 15 минут.



2. Приготовить начинку. Она может быть разной, в данном рецепте их две: с творогом или с мясом. Для первой смешать творог и мелко рубленую зелень, посолить. В начинку из фарша также добавить зелень, соль, специи и приправы и влить немного холодной воды. Фарш не должен быть сухим!

3. Тесто разделить на 6-7 частей и каждую раскатать в очень тонкие лепешки.

На одну половину пласта теста выложить немного творожной или мясной начинки. Прикрыть свободным краем и защипать как и чебуреки по краям, используя специальный нож-зажим или обычную вилку.

4. Жарить янтык нужно на сухой раскаленной сковороде примерно по 2 минуты с каждой стороны.

5. Горячий янтык сразу смазать кусочком сливочного масла с двух сторон и укладывать стопочкой друг на друга.

6. Готовые янтыки сразу же нужно подавать к столу, пока крымский янтык еще горячий.



Приятного аппетита!





Самые известные янтыки готовятся с бараниной. Крымские хозяйки готовить янтыки умеют все, без исключения, это блюдо традиционно подают гостям. Причем, считается невежливым спрашивать у гостя заранее, сколько янтыков он хотел бы съесть; янтыки жарятся по мере съедания, сразу же подаются на стол. В свою очередь считается со стороны гостя невежливым съесть мало янтыков. Вообще, выпечка с мясом — одна из «фишек» караимов. По традиции, баранину или телятину не пропускают через мясорубку, а рубят на кусочки, добавляя к ним лук, помидоры, черный перец и зиру.

В кухне полуострова популярны сарма или крымская долма. Долма - одно из древнейших блюд — блюдо из виноградных, капустных листьев, завернутых вокруг начинки на основе булгура или риса с мясом. Её подают по-разному. Классикой считается подача на круглой или продолговатой тарелке, соусы подаются отдельно и используются по индивидуальному решению, но нередко долму подают в тарелке уже с соусом.





Еще одно интересное крымское блюдо — это хамур-долма или сюзьме. Это крохотные пельмешки, размер которых караимки раньше измеряли обручальными кольцами. Считается, что в столовую ложку должно помещаться 15 штук «хлебных ушек». Подают их с наваристым мясным бульоном и зеленью (иногда с лимоном).



Хамур-долма — это блюдо, напоминающее пельмени в томатном соусе или супе. По сути — это очень маленькие пельмени с мясной начинкой. Их подают вместе с бульоном, в котором они варились. Как правило, в него добавляют простоквашу или натуральный йогурт и обильно посыпают зеленью.

Ингредиенты

Для теста: вода — 200 мл, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., мука — не менее 4 стак., но возможно больше (640 г), масло подсолнечное — 1-2 ст. л.

Для начинки: говядина — 200 г, баранина — 150 г, лук — 1 шт., перец черный молотый, соль — 1 ч. л.

Для сервировки: зелень (лук, укроп, петрушка) — по вкусу, простокваша или сметана — по вкусу, перец черный молотый — по вкусу.



Способ приготовления:

1. Замешиваем тесто из муки, воды, яйца и соли. Накрываем его миской, пленкой или полотенцем и оставляем на час.
2. Для фарша мясо и луковицу пропускаем через мясорубку. Солим и перчим. Выбор мяса обуславливался религиозными взглядами, поскольку татары и крымчаки не едят свинину. Пропорции говядины и баранины могут быть любыми.



На хорошо присыпанной мукой поверхности раскатываем небольшой кусочек теста. Тесто нужно раскатывать довольно тонко, но не слишком усердствовать — иначе промокшее от начинки тесто может прорваться. Квадраты должны быть размером не более 3-х см. При этом тесто должно быть очень крутым и припыленным мукой, чтобы слои не слипались. Сложенные между собой полосы проще нарезать равными квадратами. Готовые квадратики складываем друг на друга — так тесто меньше сохнет — и формируем маленькие пельмени размером с фалангу пальца. Готовые пельмени складываем на присыпанную мукой поверхность и даем немного подсохнуть, а затем замораживаем или сразу же варим.



Можно делать круглыми





5. Пельмени опускаем в закипевший бульон или воду. Подаем блюдо сразу же, не дав остыть. Приправляем молотым перцем и обильно посыпаем зеленью. По желанию можно заправить сметаной, простоквашей или натуральным йогуртом. Приятного аппетита!

Ни один стол не обходится без традиционных сладостей. Парварда, пахлава, курабье, чак-чак, рахат-лукум - так любимы местными жителями и туристами.

Приготовить, например, хрустящий **чак-чак** на самом деле просто, не смотря на то, что кажется наоборот. Все ингредиенты доступные и не дорогие.

Ингредиенты: мука — 300-450 гр, яйца — 3 шт, молоко — 3 столовых ложки, разрыхлитель — 1 чайная ложка, сахар — 1 столовая ложка, соль — щепотка, растительное масло для жарки- 1 литр.
Для сиропа: сахар — 150 гр, мед — 120 мл



Способ приготовления:

Разбить три яйца. Взбить их миксером или другим удобным инструментом. Взбивать до тех пор, пока желток полностью не перемешается.

Затем туда добавить сахар, соль, разрыхлитель и молоко. Все снова перемешать, что бы растворилось в единую массу.

Муку нужно добавлять порциями. Перемешивать лопаткой или ложкой до тех пор пока это возможно. Затем, когда лопаткой уже стало не удобно начинать месить руками. Добавлять муку и месить тесто надо будет до того момента, пока тесто не станет эластичным и не будет липким.

Затем тесто разделить на три части и раскатывать очень тонко, примерно 2 мм. Затем раскатанный пласт поделить при помощи ножа или резака на тонкие полоски толщиной где-то в 1 см.

Нарезать полоски поперек длиной 4 см. В итоге получаются брусочки, которые полностью готовы к обжарке.

Для жарки надо взять широкую кастрюлю и вылить туда примерно пол литра подсолнечного масла. Подождать, пока масло разогреется и начинать закладывать туда заготовки и подождать, когда они подрумянятся. Это значит готово. Достать из кастрюли, обсушить на бумажном полотенце, чтобы лишнее масло в него впиталось.

Готовые кусочки можно уже кушать, они получаются вкусными. Но лучше доделать блюдо до конца. Осталось сварить сироп. Для этого смешать в кастрюле сахар с медом и довести его до кипения, затем убавить огонь и варить примерно еще 7-8 минут.

готовым сиропом полить лакомство и аккуратно перемешать с помощью лопатки. Затем переложить на плоское блюдо и сформировать горку влажными руками, чтобы к ним не прилипало. Отправить в холодильник на несколько часов и наслаждаться выпечкой.





Особое внимание крымчане уделяют приготовлению кофе. Его приготовление имеет глубокие традиции. Для его приготовления чаще используется турка, но в некоторых домах и сегодня можно встретить необычный трехлитровый кофейник (къаве-къуман), напоминающий самовар, но предназначенный для заваривания кофе. Помимо способа приготовления, кофе по-крымски имеет и особый рецепт, точнее даже два рецепта: по одному готовится напиток для женщин и детей, по другому – для мужчин.



Существуют некоторые особенности приготовления кофе по-крымски. Прежде всего, крымчане используют натуральный кофе мелкого помола. Измельчают его тщательно, почти в пыль. Кофе по-крымски варится с сахаром, но использовать принято не рассычатый продукт, а сахар-рафинад. Кофе при варке доводят до кипения и тут же разливают по маленьким фарфоровым чашкам. Доводить до кипения повторно, кипятить и настаивать кофе у крымских татар не принято. Подают кофе по-татарски чаще всего с особым печеньем – курабье. К дамскому напитку можно подать колотый сахар, конфеты, к мужскому полагается стакан воды, которая помогает лучше почувствовать вкус кофе.

Рецепт «женского» кофе по-крымски

кофе – 8 г;

вода – 150 мл;

сахар-рафинад – 7,5 г.

Положите в турку сахар, посыпьте его кофе, залейте водой.

Поставьте турку на огонь. Как только жидкость в ней закипит, снимите с огня и разлейте по маленьким чашкам.



Рецепт «мужского» кофе по-крымски

кофе – 12 г;
сахар – 7,5 г;
соль – щепоть;
вода – 150 мл;
курдючный жир – 2 г
(можно заменить 10 мл жирных сливок).



На дно турки положите сахар и соль, всыпьте кофе.
Залейте прохладной водой и на медленном огне доведите до кипения.
В каждую чашку положите по горошине курдючного сала, наполните чашки кофе.
Вместо бараньего жира или в качестве дополнения к нему можно использовать жирные сливки – по чайной ложке на порции объемом около 70 мл.



Крымская гастрономическая история разнообразна не только в ширину, но и в глубину – здесь можно найти все - от традиционной уличной еды до блюд высокого кулинарного искусства. За сотни лет на полуострове переплелись традиции армян, крымских татар, болгар, евреев, караимов и др. Каждый народ внес свою лепту в формирование кухни Крыма, которая получилась яркой, многогранной и незабываемой.