

Rahvuskööde festival 2012

TATARI RAHVUSKÖÖK



Lambalihapilaff

600 g lambaliha, 200 g riisi, 90 g sulavõid, 75 g mugulsibulat, 100 g porgandit, 45 g rosinaid, pipart, soola.

Liha lõikuda 40 g kuubikuteks ja pruunistada pannil kuumas rasvas. Viiludeks lõigatud porgand ja sibularõngad kuumutada läbi. Liha ja köögivilid asetada kastrulisse, lisada pipar, sool ja puljong ning lasta keema. Lisada pestud ja puhastatud riis, sulgeda kastrul kaanega ning hautada nõrgal tulel kuni valmimiseni.

Kui puljong pealt ära keeb, riis pole aga küllalt küps, siis võib 3 - 4 kohta kuni poti põhjani augu suruda ning sinna vett või puljongit juurde valada, jätkates keetmist nõrgal tulel. Enne lõplikku valmimist võib sisse panna keevaveega uhatud rosinad, kuivatatud aprikoosid või kivideta mustad ploomid. Valmis pilaff tõstetakse suurde nõusse läbi segamata.

Azuu tatari moodi

500 g liha, 50 g sulavõid, 50 g tomatipüreed, 150 g hapukurki, 500 g kartuleid, 100 g sibulat, soola, pipart, küüslauku.

Taine veise- või hobuselihatükk lõikuda 4 cm pikkusteks ja 2 cm jämedusteks viiludeks ning pruunistada rasva sees kuumal pannil. Lämpäretud liha asetada kastrulisse, maitsestada soola ja pipra ning hakitud ja pruunistatud sibulaga. Valada peale puljong, lisada tomatipüree või värsked tomativiilud ning hautada 30 - 40 minutit.

Seejärel asetada kastrulisse suurteks kuubikuteks või viiludeks lõigatud ja poolküpseks praetud kartulid, lisada seemnetest

puhastatud ja eelnevalt läbikõõdetud kurgiviilud ning hautada nõrgal tulel kuni valmimiseni. Soovi korral hautada koos õhukeste porgandirastastega.

Azuu juurde pakutakse hakitud küüslauku.

Täidisega lambaliha (tutõrgan teke)

Taine lambaliha, 10 muna, 150 g piima, 150 g praesibulat, 100 g võid, soola, pipart.

See on vanaaegne, paljude poolt unustatud liharoog. Teke valmistamiseks võetakse noore lamba ribitükk või taine kintsutükk. Liha eraldatakse ribidest või lõigatakse kintsust nii, et mõlemal juhul moodustuks kotjas tükk.

Munad klopitakse sügavas nõus, lisatakse sool ja suhkur, sulatatakse ja hangunud või ning segatakse kõik hoolikalt. Saadud täidis valatakse eelnevalt ettevalmistatud lihatüki sisse ning õmmeldakse avaus kinni. Seejärel asetatakse lihatükk madalasse nõusse, peale puistatakse hakitud sibul ja porgand ning valatakse peale puljong, misjärel keedetakse kuni valmimiseni. Piisavalt küps tutõrgan teke asetatakse rasvaga võitunud pannile, määratakse võid peale ning paigutatakse 10 - 15 minutiks praeahju.

Täidisega liharoog lõigatakse portsjoniteks ning serveeritakse kuumalt.

Pohlasoust (liharoogadele)

1 kg pohli, 300 g vett, 500 g suhkrut, 100 - 150 g õunapovidlot või 200 - 250 g õunu, maitse järgi soola ja kaneeli. Puhastatud ja külma veega pestud marjad valatakse keeva veega kaks korda üle. Tulele pannakse suhkrusiirup. Keevasse siirupisse asetatakse pohlad ja povidlo või kooritud ja viilutatud värsked õunad. Lisatakse veidi soola ja kaneeli, pott suletakse kaanega ning keedetakse valmimiseni. Seejärel jahutatakse, hõõrutakse ning keedetakse veel 8 - 10 minutit. Soust peab olema paks.

Peremjatš lihaga



1 kg taignat, 500 - 600 g liha, 50 g sibulat, soola, pipart, puljongit, 35 g rasva.

Pärmitaignen jaotada 50-grammisteks tükkideks, veeretada jahus ning rullida õhukeseks. Keskele panna 35 g toorest maitsestatud

hakliha ning suruda kokku. Seejärel tõsta taigaservad üles ning näppida kokku. Keskele jääb 1 - 1,5 cm suurune ava. Veidikeseks tahenema jäetud peremjatšid pruunistatakse fritüüraparaadis mõlemalt poolt, avasse nõristatakse kuumutatud võid. Valmistooted on ümarad või lamedad, ühtlaselt helepruuni värvi, hakliha on mahlane. Pakutakse kuumalt. Sobivad puljongipirukaks.

Kanalihatäidisega beliš

1 - 1,2 kg taignat, 2 noort (500 - 600 g) kana, 8 - 10 kõvaks keedetud muna, 150 - 200 g võid, 100 - 150 g sibulat, pipart, soola. Väikesed kanalihatükid maitsestada soolaga. Rullitud taignakiht asetada võiga määritud pannile. Asetada peale hakitud munad, seejärel lihatükid, järgmise kihina jälle muna ja hakitud sibul. Valada täidise peale ohtrasti õli. Suruda taigna servad kokku, lasta 10 minutit seista ning asetada praeahju. Niipea kui beliš veidi pruunistub, võtta ahjust välja ning katta märja paberiga. Beliš küpseb pärast veel 45 - 60 minutit. Ahjust väljavõetud belišile tehakse enne küpsetamise jätkamist väike sisselõige, kuhu valatakse kanakontidest keedetud puljong.

Beliš serveeritakse pannil.

Tšek-tšek

Segada ühtlaseks massiks 4 muna, 65 - 70 g piima, 20 g soola ja 10 g suhkrut, puistata peale 400 g jahu ja segada pehme taigen. Jaotada taigen väikesteks tükkideks, rullida



1 cm paksusteks ümarviiludeks ning lõikuda need omakorda seedripähkli suurusteks kuulideks. Kuulid küpsetada keevas rasvas (210 g) kuldpruuniks. Eraldi nõus kuumutada keemiseni mesi (370 g) ja suhkur (90g).

Segu on küllalt keenu, kui tikuga prooviks võetud mass muutub jahtudes muredaks. Laiapõhjalisse anumasse tõstetud tšek-tšek valada üle meemassiga ning segada hoolikalt. Piisava suurusega alusele asetatud küpsetis vormida soovikohaselt, kaunistada monpansjee või mitme-värviliste dražeekeemidega.



Гастрономический фестиваль 2012

Рецепты татарской кухни



Плов из баранины

600 г баранины, 200 г риса, 90 г масла топленого, 75 г репчатого лука, 100 г моркови, 45 г изюма, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками по 40 г, обжарить на сковороде в масле до образования корочки. Нарезанные соломкой морковь и полукольцами лук спассеровать. Овощи и мясо переложить в кастрюлю, добавить перец, соль, бульон и дать закипеть. В бульон с мясом положить перебранный и промытый рис, закрыть кастрюлю и варить плов на медленном огне до готовности.

Если бульон выкипит, а рис не доварится, нужно ложкой или скалкой проткнуть плов в 2 - 3 местах до дна кастрюли и, влив горячей воды или бульона, продолжать варку на медленном огне.

Перед окончанием варки в плов можно положить распаренный в кипятке изюм, курагу, урюк или чернослив без косточек. Готовый плов, не размешивая, выложить на большое блюдо.

Азу по-татарски

500 г мяса, 50 г топленого масла, 50 г томата-пюре, 150 г соленых огурцов, 500 г картофеля, 100г моркови, 100 г лука, соль, перец, чеснок.

Мякоть говядины или молодой конины нарезать брусочками шириной в 2 см и длиной 4 см и обжарить на разогретой сковороде с жиром. Обжаренные куски мяса сложить в кастрюлю, посолить, посыпать перцем, положить нашинкованный и обжаренный репчатый лук, залить бульоном, добавить ложку томата-пюре или порезанный свежий помидор и тушить в течение 30 - 40 минут.

Отдельно зажаренные до полуготовности нарезанный кубиками картофель и морковь кружочками заложить в кастрюлю с мясом, добавить очищенные от кожицы и семян, нашинкованные дольками и проваренные соленые огурцы и тушить до готовности на медленном огне. К азу подают зелень с рубленным чесноком.

Соус брусничный (к мясным блюдам)

1 кг брусники, 300 г воды, 500 г сахара, 100-150 г яблочного повидла или 200-250 г яблок, соль, корица по вкусу.

Перебранные ягоды промыть холодной водой и дважды обдать кипятком. Поставить на огонь сахарный сироп.

В кипящий сироп положить бруснику, повидло или свежие яблоки, предварительно очищенные от кожицы и сердцевин и разрезанные на дольки. Добавить немного соли, корицы, закрыть крышку и варить до готовности. Затем снять с огня, немного охладить, протереть и кипятить еще 8 - 10 минут. Соус должен быть густым.

Перемячи с мясом

1 кг теста, 500-600 г мяса, 50 г лука, соль, перец, бульон для жарения, 35 г жира.



Дрожжевое тесто разделить на кусочки по 50 г, обвалить их на доске в муке и раскатать лепешки. В середину лепешки положить 35 г

готового сырого фарша и примять. Затем приподнять края теста и собрать в сборку. В середине остается отверстие величиной в 1 - 1,5 см. После небольшой расстойки перемячи обжаривают в полуфритюре, сначала отверстием вниз, затем, когда зарумянятся, переворачивают отверстием вверх и вливают в них кипящее масло. Готовые изделия должны быть круглой узорчатой приплюснутой формы ровного светло-коричневого цвета, фарш - сочный. Есть перемячи следует горячими.

Если перемячи сделать вдвое меньшими и обжарить во фритюре, они получаются круглыми и воздушными. Такие пирожки хорошо подавать к бульону.

Бэлиш с цыпленком

1-1,2 кг теста, 2 цыпленка весом в 500-600 г, 8-10 яиц, 150-200 г масла, 100-150 г лука, перец, соль.

Приготовить дрожжевое тесто.

Взять очищенного и выпотрошенного цыпленка. Мясо отделить от костей и мелко нарезать. Крылышки и другие части с мелкими костями можно класть в бэлиш, не разрезая. Положить мясо в посуду, посыпать солью, перемешать.

Тесто раскатать на доске, поместить на сковороду, смазанную маслом, на тесто тонким слоем насыпать сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца. Затем положить цыпленка, на него снова - яйца, репчатый лук и всю начинку обильно полить маслом. Закрыть начинку раскатанным тестом, дать расстояться 10 минут и поставить в духовку. Как только верх бэлиша зарумянится, его надо вынуть, накрыть мокрой бумагой и запекать дальше. Бэлиш с цыпленком печется 45-60 минут. Поставив бэлиш печься, сразу начинайте варить бульон из костей цыпленка.

Вынув бэлиш, надо сделать небольшой разрез на верхней корке, залить бульон и снова поставить в духовку. Бэлиш подается в сковороде.

Чэк-чэк к чаю

Яйца (4шт.), молоко - 65-70 г, соль - 20 г и 10 г сахара смешать до образования однородной массы, всыпать муку (400 г) и замесить мягкое тесто.

Разделить тесто на мелкие кусочки, раскатать их в виде жгутиков толщиной 1 см. Нарезать жгутики на шарики величиной с кедровый орешек, опустить в котел с кипящим топленым маслом (210 г) и, перемешивая, жарить. Готовые шарики принимают золотистый оттенок. В отдельной посуде вскипятить мёд (370 г) с сахаром (90г.). Для проверки готовности мёда на спичку берётся капля вскипевшей массы, и если стекающая струйка при остывании делается ломкой, кипячение прекращается. Поджаренные шарики положить в широкую посуду, полить готовым мёдом и хорошо перемешать. Готовый чэк-чэк переложить на поднос, смоченными в холодной воде руками придать желаемую форму, украсить монпансье, мелкими разноцветными драже, выпеченным хворостом (урама) и подать к столу.

