

**НАЦИОНАЛЬНЫЕ
БЛЮДА
ОРЕНБУРЖЬЯ**



Оренбургская область является одним из самых многонациональных регионов России, здесь проживает более ста этносов! Здесь сошлись множество дорог с запада и востока, и завертелось по пыльным дорогам колесо истории, и закружилось в степных ветрах время, и сошлись на нашей земле многие народы не рады вражды и ненависти, а пали дружбы, созидания и процветания.



У каждого народа есть свои национальные блюда. Кулинарные традиции выработывались тысячелетиями народами всей Земли! Специалисты утверждают, что душу народа, даже его судьбу можно познать через эти самые кулинарные традиции.



У представителей русского народа издавна главным обрядовым блюдом во время всех праздников и на свадьбах был хлеб – каравай. На нем лепили из теста важнейшие символы – плуг, мировое дерево!



Кухня Русского народа всегда отличалась наличием квашений, соленых, моченых, маринованных блюд. К исконно русским блюдам относятся такие, как: Щи, Уха, Рассольник, Пельмени, Кулебяка, Буженина, Каша в тыкве.

ЩИ



БУЖЕНИНА



КАША В ТЫКВЕ



УХА



КУЛЕБЯКА



У представителей Татарского народа кухня богата мясом, овощами, приправами. В ней много разнообразной выпечки, кондитерских изделий, орехов, сухофруктов.

Популярные блюда татарской кухни:

Шурпа — жирный, густой суп на основе баранины.

Бэлиш — печеный пирог из пресного теста, начиненный мясом с картофелем, рисом или пшеном.

Эчпочмак - печёное изделие из пресного теста, с начинкой из картофеля, мяса и лука. Треугольной формы.

ШУРПА ↪



ЭЧПОЧМАК ↪



↪ **БЭЛИШ**

Бешбармак — тушеное мясо с домашней лапшой.
Едят руками.

Чак-чак — сладкое изделие из теста с медом.

БЕШБАРМАК ↘



ЧАК-ЧАК ↘



Плов любимое блюдо семьи Пухляковых 1 «А» класс



Основу казахской кухни составляют мясные блюда (нарезанная ломтями конина, баранина). Знамениты манты, которые готовятся с добавлением мяса и тыквы и вареная конская колбаса тоже пользуется спросом.

МАНТЫ



МЯСО



**КОНСКАЯ
КОЛБАСА**



Национальные блюда мордовской кухни – это сытная еда, с минимум специй, но множеством мяса, грибов, теста и, конечно, круп.

Кши —наиболее популярный вид хлеба в мордовской кухне. Такой хлеб выпекали без формы, на полу печи (называет «под»), отсюда и название.

Салма – мордовская разновидность лапши, которую добавляют в молочные, мясные и овощные супы.

КШИ



БЛИНЫ



КВАС



САЛМА



