

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ

Азербайджанская кулинария по особенностям приготовления и вкусу блюд, а также применением острых пряностей и приправ гораздо ближе к восточной кухне, так как исторически жизнь азербайджанского народа протекала и развивалась в непосредственной близости с другими народами соседями грузинами, армянами, персами, турками, лезгинами. Этим, естественно, объясняется сходство их национальных кухонь. Но вместе с тем азербайджанская кухня самобытна и имеет свой национальный колорит, проявляющийся в специфике ароматические вкусовой гамме и традициях кулинарной техники, азербайджанского застолья.



Основные компоненты кухни определяются природными условиями страны: горный и субтропический климат обусловили широкое распространение в азербайджанской кухне баранины, птицы, речной и морской (каспийской) рыбы, а также фруктов и овощей.

Особенности азербайджанской кухни

- На формирование национальной азербайджанской кухни оказали влияние требования ислама, исключая употребление блюда из свинины и блюда, содержащие алкоголь. Поэтому отличительная особенность азербайджанской кухни — широкое использование баранины для приготовления различных мясных блюд.
- Азербайджанская кухня очень сытная, питательная и калорийная, она самобытна и имеет свой национальный колорит..



- Многие азербайджанские блюда готовятся в специальной посуде: в питишнице готовится суп под названием «Пити», в казане – плов, в садже, то есть сковороде с маленькой жаровней – кебаб, в тасе (маленькая кастрюля) тушат мясо и др. , поэтому она создала на этой базе несколько иное меню и в целом иную вкусовую гамму.

Особенности азербайджанской кухни

- Одно из основных мест в азербайджанской кухне занимают шашлыки и блюда в тандире – наземной или вкопанной в землю глиняной печи. В тендирной печи, помимо хлеба, можно быстро приготовить что угодно. Особенно вкусными и сочными получаются мясные блюда.



Другая особенность азербайджанской кулинарии — острый вкус и неповторимый аромат, которые придают блюдам всевозможные специи и зелень: горький и душистый перец, базилик, корица, гвоздика, укроп, петрушка, кинза, мята, тмин и многие другие. Особо стоит остановиться на шафране и сумaxe.



Долма

Не меньшее место в азербайджанской кухне занимает толма (голубцы).

Толму готовят круглый год: весной из молодых виноградных листьев, летом из баклажанов, помидоров, сладкого перца, огурцов, осенью из капусты, яблок, айвы, зимой из капусты или консервированных виноградных листьев.



Люля-кебаб – своеобразный шашлык из фарша. Что бы его приготовить, нужно обзавестись специальными плоскими шампурами.



Люля-кебаб



Фарш из баранины со специями, рисом и курдючным жиром, завернутый в виноградные листья, - все это томится на слабом огне, и в результате получается та самая, неповторимая, очень вкусная и ароматная долма. И сколько бы не спорили именитые повара о происхождении этого кулинарного чуда, для нас главное, что вся истина - в долме. Осталось только приготовить, чтобы в этом убедиться.



Довга

Традиционный азербайджанский рецепт – довга, кисломолочный суп. Довга – кисломолочный суп, обязательное блюдо праздничного стола.



Хлеб



В рационе азербайджанцев особое и важное место занимает **хлеб**. Выпекают его разными способами. В сельской местности хлеб пекли на железном немного выпуклом листе садж. Ранее распространена была выпечка в тендирах, сейчас они бытуют в районных и городских центрах страны. В тендире пекут чурек и лаваш, осенью и весной – гутаб (пирожки, начиненные мясом с зеленью).

Первые блюда

- Первые блюда готовятся на мясных и костных бульонах, а также из свежего и кислого молока. Последние в зависимости от времени года подают холодными или горячими. Разнообразен ассортимент первых блюд с мучными изделиями сулу-хинкал, хамраши, умач, корэа и др.



Азербайджанские супы настолько густы и наваристы, что часто заменяют на столе полноценное второе блюдо.

Плов

Одним из наиболее известных блюд азербайджанской кухни является плов - парадное национальное блюдо. Приготовление и подача пловов в азербайджанской кулинарии имеют свои особенности и традиции. В отличие от других национальных кухонь, здесь готовят отдельно рис, отдельно основу плова, фрукты и т. д., а соединяют всё это в одном блюде только при подаче на стол.



Знаменитые кутабы



Это блюдо, к которому идеально подходит выражение "пальчики оближешь", как в прямом, так и в переносном смысле. Знаменитые кутабы. Вроде бы простое блюдо - тончайший пирожок в форме полумесяца с начинкой, но просто безумно вкусное.

Начинкой может быть как мясо, так и различные виды сыра, тыква и даже зерна граната. Но особенно вкусные кутабы с начинкой из свежей зелени.



ОВОЩИ И СЫРЫ

- Отдельная история - овощи и сыры в Азербайджане. Благодаря солнцу овощи и зелень здесь очень вкусные, их часто подают в целом и свежем виде без всяких салатов и нарезок. Взял сладкий бакинский помидор и выпил его, чуть присолив...

Что касается сыров, то культура сыроделия имеет в этой стране очень глубокую историю. Причем, в равной степени это относится и к коровьим, и к овечьим, и к козьим сырам.

Отдельно отмечу мягкий сыр шор (на фото он в виде шариков), который делают из айрана. Он слегка соленый и его принято намазывать на хлеб или лаваш.



В рационе азербайджанцев довольно много овощей баклажаны, помидоры, сладкий перец, капуста, шпинат, свекла, редис, огурцы, зеленая фасоль, зеленый лук. Однако салаты готовятся редко, чаще овощи и зелень подаются целиком.

Шашлык, бастурма, люля-кебаб и другие мясные блюда подаются с большим количеством зелени, овощей.

Напитки

- Самые распространенные напитки шерbetы. Это прохладительные напитки, прежде всего питье, сопровождающее плов. Для их приготовления используют сахар, лимон, шафран, семена мяты, различные фрукты.



Из ароматических растений в пищу используются лепестки розы, что, как и применение каштанов, отличает азербайджанскую кухню от соседних закавказских. На розах настаивают сиропы, варят из них варенье, употребляют розовое масло в шерbetы.

Айран - молочный напиток, отлично освежает и пробуждает аппетит.



Но самый популярный напиток – это черный чай. Его пьют не только во время еды (им начинается и заканчивается застолье), но и между приемами пищи. Чай для азербайджанцев – это еще и символ радушия и гостеприимства.

Гостям, едва перешагнувшим порог дома, непременно подадут небольшие стаканы грушевидной формы, которые называют «армуду» (от *armud* – «груша»), или «богмалы», с этим душистым напитком. В нижней части таких стаканчиков чай остается горячим, в верхней же – благодаря широкому горлышку – успевает остыть и поэтому не обжигает губы. А сама неспешная и размеренная азербайджанская «чайная церемония», создает ощущение домашнего тепла, покоя и уюта...

Без десерта — никуда!

Национальные мучные сладости насчитывают более тридцати наименований. Самые популярные — **пахлава, шекербура, курабье, мутаки**.

Пахлава – традиционное многослойное печенье из теста, меда, орехов, пряностей и много чего еще. — У них считается, что если в этом десерте меньше семи слоев, то это не пахлава. Чем больше видов начинки будет в этой сладости, тем вкуснее она получится.

