

ТУРКМЕНСЬКА КУХНЯ: ІСТОРІЯ, НАЦІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ТА ПОПУЛЯРНІ СТРАВИ

Нуриєва Агульдурди Сапарівна, гр. МЕ-11

Науковий керівник – канд. філол. наук, доц. Арделян М.В.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Як відомо, кулінарні традиції того чи іншого народу складаються під впливом двох умов: історичної та географічної. Кочовий спосіб життя, суворі умови проживання в пустелі – все це позначилося на особливостях кулінарних традицій туркмен. Одне з головних її властивостей – простота і доступність як у виборі продуктів, так і в способах приготування.

Найпопулярніша страва в Туркменістані – плов. Його готують з молоді баранини, моркви, рису і цибулі. Також дуже поширена шурпа – бульйон з баранини з додаванням картоплі і томатів. Особливим чином туркмени ставляться до хліба. Створення національного хліба – чорека – тут справжнє мистецтво. Тандир (глиняна піч), де випікається чорек, вважається найсвятішим місцем в оселі, та й сам чорек завжди шанувався як оберіг, який захищає. Як і будь-яка країна в Центральній Азії Туркменістан нечувано багатий смачними плодами: овочами, фруктами, баштаними культурами. Особливо славляться на весь світ туркменські дині з медовим ароматом, які ще в доісламські часи становили експортний товар країни. Туркменська національна кухня має багато спільного з кухнями інших середньоазіатських народів, у першу чергу узбецької і каракалпацької. Однак відрізняється від них рядом особливостей. І в першу чергу наявністю безлічі рибних страв, завдяки близькості Каспійського моря. І ще, на відміну від узбецької і таджицької кухонь, в туркменській використовується значно менше овочів. Частіше використовують редьку і помідори. Дуже популярною є цибуля. Її їдять у сирому вигляді та вживають як приправу. Значно рідше вживають гарбуз та моркву. Набір уживаних прянощів дещо відрізняється від узбецького і таджицького. Туркмени широко використовують червоний і чорний перець, м'яту, дику петрушку, ажгон, бужгун (галли фісташкового дерева). Замість куркуми туркмени вживають шафран, часник. Солодощі туркменської кухні багато в чому схожі з традиційними солодощами народів Середньої Азії, Кавказу та Туреччини. Серед них особливо слід виділити халву, бахлава, шербет, надав та бекмес. Ще одним десертом після рясної трапези у туркмен вважаються дині та кавуни. Ці баштани є улюбленим ласощами серед туркменського населення, і часто замінюють солодощі.