

[#Крымскаявесна](#)

Наслаждение кухней Крыма *познавательный час*

18 марта в нашей стране отмечается важный праздник – День воссоединения республики Крым и города Севастополя с Россией. Эта дата вошла в историю государства и стала национальным праздником.



17 марта, в дни Фестиваля «Крымская весна», в Межпоселенческой центральной библиотеке им. А.Н. Апухтина состоялся познавательный час «Наслаждение кухней

Крыма», в рамках клуба «Домашняя Академия».

Библиотекарь
отдела обслуживания
Ларина Тамара
Александровна, с
помощью презентации,
познакомила
присутствующих с
рецептами крымской
кухни, которая весьма



разнообразна, многогранна, сочетает в себе очень много особенностей, объединяет множество кулинарных традиций, каждая из которых вносит свою лепту в гастрономическое очарование полуострова.

Присутствующие узнали, что национальная кухня Крыма очень разнообразна. Среди самых популярных традиционных блюд – чебуреки, кубете, лагман, самса,



пахлава. Они стали любимым лакомством крымчан и туристов,

приезжающих из разных мест.



Крымскотатарская кухня – это не только чебуреки, но и къашыкъ-аш

(маленькие пельмени в ароматном мясном бульоне), бурма

(рулет с начинкой) и др. Из сладостей всеми любимы курабье, чак-чак,

рахат-лукум. Славятся и блюда крымских караимов – уникального древнего малочисленного

народа. Это караимские пирожки из нежнейшего теста, кубете (мясной пирог), хамур-долма

(миниатюрные пельмени размером с обручальное кольцо).

На десерт караимы предлагают белую халву с фундуком. Придется по вкусу

рахат-лукум. Славятся и блюда крымских караимов – уникального древнего малочисленного

народа. Это караимские пирожки из нежнейшего теста, кубете (мясной пирог), хамур-долма

(миниатюрные пельмени размером с обручальное кольцо).

На десерт караимы предлагают белую халву с фундуком. Придется по вкусу

рахат-лукум. Славятся и блюда крымских караимов – уникального древнего малочисленного

народа. Это караимские пирожки из нежнейшего теста, кубете (мясной пирог), хамур-долма

(миниатюрные пельмени размером с обручальное кольцо).

На десерт караимы предлагают белую халву с фундуком. Придется по вкусу

рахат-лукум. Славятся и блюда крымских караимов – уникального древнего малочисленного

народа. Это караимские пирожки из нежнейшего теста, кубете (мясной пирог), хамур-долма

(миниатюрные пельмени размером с обручальное кольцо).

На десерт караимы предлагают белую халву с фундуком. Придется по вкусу



рахат-лукум. Славятся и блюда крымских караимов – уникального древнего малочисленного

народа. Это караимские пирожки из нежнейшего теста, кубете (мясной пирог), хамур-долма

(миниатюрные пельмени размером с обручальное кольцо).

На десерт караимы предлагают белую халву с фундуком. Придется по вкусу

и украинский борщ с галушками. Стоит попробовать блюда греческой кухни – кефтедес (мясные котлеты-шарики с овощами и пряными травами), спанакопиту (шпинатный пирог), мясные буреки (пирожки), а также



различные блюда из рыбы и морепродуктов. В Крыму хорошо известны и армянская кюфта (мясные фрикадельки из баранины), еврейский форшмак (рыбная закуска), грузинские

хинкали и хачапури (лепешки с сыром). Всем нравится и необычное лакомство – чурчхела – орехи на ниточке, покрытые сгущенным соком – виноградным, гранатовым и др.

За чашкой душистого крымского чая гости, которые бывали в Крыму, делились своими впечатлениями от удивительной природы,



от достопримечательностей Крыма и Севастополя, от блюд Крымской кухни и т.д.

Все присутствующие сошлись в едином мнении, что кухня народов Крыма – это рай для гурманов! А отдых в Крыму – незабываем!