

узбеки

национальный акцент

Сначала еда,
потом беседа.



Катлама

На Востоке хлеб ножом не режут - ломают руками, потому что полагают, нож может хлеб обидеть.

Покидая дом, узбек должен откусить кусочек лепешки, а потом этот хлеб будет храниться до возвращения путешественника. Обряд "преломления лепешки" - важнейшая часть ритуала помолвки.

И самые серьёзные клятвы дают на хлебе, и нарушить такую клятву – величайший грех.

Катламу можно печь без начинки, а можно добавить жареный лук, грибы, мясо или просто ароматизировать пряностями и специями.

500 г муки,
1 стакан тёплой воды или молочной сыворотки,
1 ч.л. сухих дрожжей,
1 ст.л. сахара,
1.5 ч.л. крупной соли,
2 ч.л. кориандра или других пряностей,
100 мл. растительного масла.

Замесить дрожжевое тесто и оставить на час для расстойки.

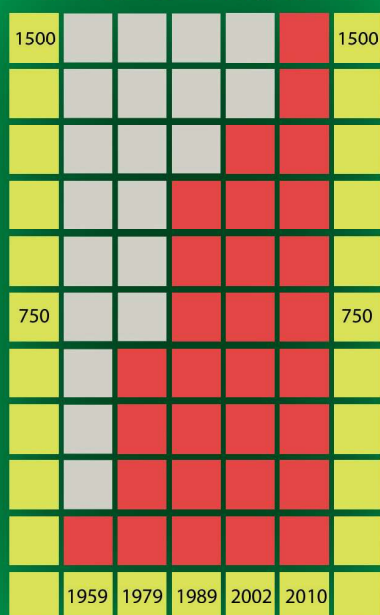
Разделить массу на две части. Каждую раскатать в максимально тонкую лепешку на присыпанном мукой столе. Затем сложить лепешку пополам и прокатать еще. Развернуть, сложить пополам в другом направлении и опять прокатать. Смазать раскатанный пласт теста маслом, присыпать растёртой солью и кориандром и нарезать на полоски, шириной около 8 см. Полоски скрутить одним рулетом, туго наматывая одну за другой. Слегка приплюснуть рукой заготовку. Всё то же самое сделать с оставшимся тестом.

Аккуратно, стараясь не повредить слои, раскатать лепёшку до толщины в 1 см. Перевернуть и перенести на плоскую большую чугунную форму или камень для пиццы, наколоть вилкой и запекать до румяности.

узбеки

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.

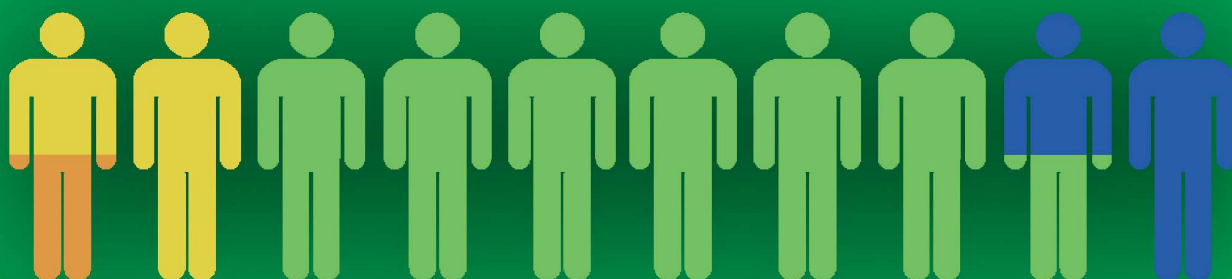


65 %



35 %

уровень образования 2010 г.



без образования

основное

высшее

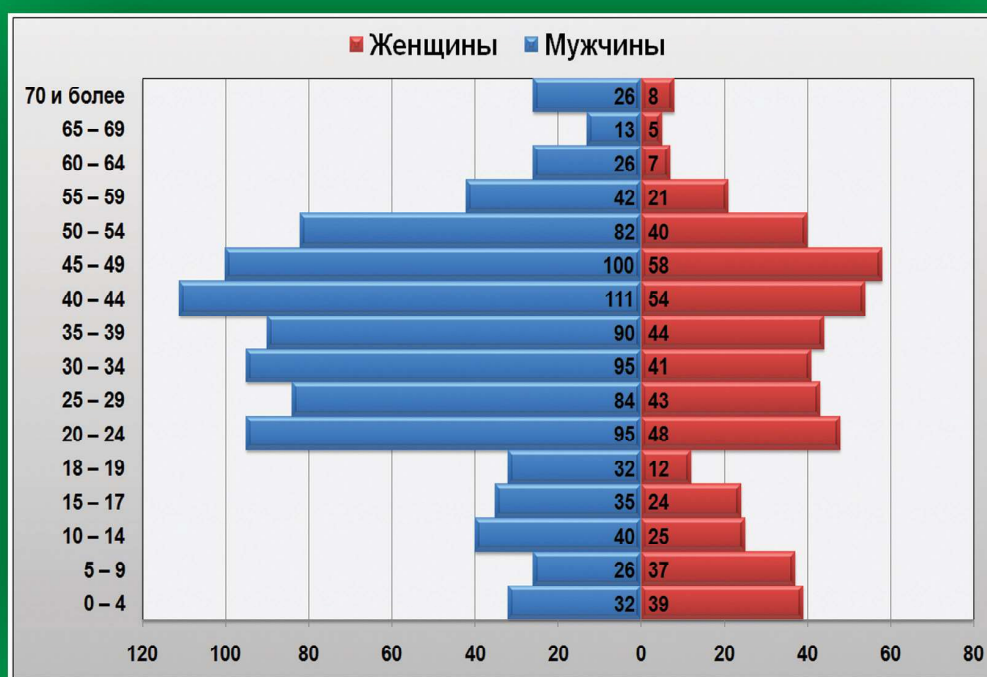
начальное

среднее

узбеки

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

71 %



сельские
жители

29 %

