



Башкирская кухня

Традиционная кухня башкир. Образ жизни народа способствовал формированию самобытной культуры, традиций и кухни башкир: зимовка в деревнях и проживание на летних кочевьях вносило разнообразие в рацион и возможности приготовления пищи



Башкирский мёд

Башкирский мёд известен вкусовыми качествами и является для башкир предметом гордости.



Кумыс

Кумыс является национальным напитком башкир.



Бишбармак

Традиционное башкирское блюдо бишбармак готовится из отварного мяса и салмы (разновидности крупно нарезанной лапши), обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутотом.



Учпочмак

Национальное блюдо, печёное изделие из дрожжевого, реже пресного теста, с начинкой из картофеля, мяса, как правило баранины, и лука.



Кашу Варим

Курут

Кисломолочный продукт, сухой молодой сыр.



Бялэш



Чак-чак



Кабартма





