**Узбекская национальная кухня** - это сытные и ароматные мясные блюда, густые супы с обилием свежих овощей и трав, экзотические сладости и оригинальная выпечка. Особенности узбекской кухни, как и многих других национальных кухонь, обусловлены спецификой местного сельского хозяйства. В Узбекистане очень хорошо развито зерновое хозяйство, поэтому важнейшее значение в местной кухне имеют лапша и хлеб. Также в Узбекистане широко распространено овцеводство, поэтому наиболее популярным видом мяса является баранина, входящая в состав большинства основных блюд узбекской кухни. Реже используется конина и верблюжатина.   
  
**Рецептура блюд узбекской кухни** огромна. Известно более 100 видов плова, 60 видов супов,30 видов шашлыка.   
  
**Плов** - самое популярное блюдо в Узбекистане. Его готовят и на каждый день, и на особые праздники, как светские, так и религиозные. И в каждом регионе Узбекистана есть свой плов –бухарский, хорезмский, ферганский, самаркандский, ташкентский. Отличаются они способом приготовления и добавками к основным продуктам.   
  
Среди супов особенно вкусным и ароматным являются **лагман** и **шурпа** – вермишелевый и картофельный суп с бараниной, свежей зеленью и овощами.   
  
На пару готовятся манты с начинкой из мяса, тыквы, весенней зелени.   
  
Разнообразны по своему вкусу и внешнему виду **лепешки** - узбекский хлеб, который пекут в тандыре - специальной печке из глины. В тандыре готовят и самсу - национальные пирожки с мясом, луком и курдючным салом.   
  
Никакое угощение не обходится без сладостей. Их ставят на стол до подачи основного блюда с зеленым чаем - основным напитком в Узбекистане. Среди сладостей подают курагу, изюм, орехи, халву, парварду, пахлаву, мед, а весной на столе обязательно будет сумаляк - вкуснейшее и полезное блюдо, приготовленное из проросшей пшеницы.   
  
Для основных мясных блюд характерно приготовление жареной, высококалорийной пищи, широкое использование хлопкового масла, бараньего курдючного сала, масла, специй и зелени. Мясные блюда практически всегда готовятся с луком, причём его закладка в пропорции к мясу значительно больше, чем в европейской кухне.

**Традиционный вид посуды**, на которую сервируют плов и многие другие блюда — лаган, большая плоская тарелка или блюдо. В современной трапезе на узбекской кухне редко используют вилки — если плов не едят руками, то его принято есть ложкой. Другая посуда используемая на узбекской кухне: коса (глубокая миска), пиала (чашка обычно для чая).   
  
В узбекской национальной кухне существуют заметные различия между регионами. На севере основными блюдами считаются плов, кушанья из теста. В южной части страны предпочтение отдают многокомпонентным блюдам из овощей и риса. В Ферганской долине готовят более тёмный и жареный плов, в Ташкенте более светлый.

The Uzbek national kitchen includes nourishing and aromatic meat dishes, thick soups with fresh vegetables and herbs, exotic sweets and original pastry. The peculiarities of the Uzbek kitchen, like those of all other national kitchens, are conditioned by the specificity of the local agriculture. Grain farming has always been a highly developed branch of agriculture in Uzbekistan, which has resulted in a wide range of dishes with noodles and breads. Sheep breeding is also one of the most advanced branches of agriculture in Uzbekistan, which is why mutton is the most popular type of meat, included in most of the dishes of the Uzbek cuisine. Horse and camel meat is also used in cooking.   
  
**The Uzbek kitchen** contains a great number of recipes, with over 100 types of pilaf, 60 types of soup and 20 types of shashlik.   
  
**Pilaf** is doubtless the most popular meal in Uzbekistan. It can both be eaten as an ordinary everyday meal and be served on special occasions, religious or secular. Certainly, each region boasts a special recipe. Pilafs from Fergana, Samarkand and Tashkent differ mainly in the way of cooking and in the additions to the main ingredients.   
  
Among a variety of soups **lagman** and **shurpa** are the best known, the former consisting of noodles, meat and potatoes and the latter of mutton and vegetables.   
  
**Manty** is a traditional dish consisting of large dumplings with meat, pumpkin and herbs steamed in a large pot.   
  
**Uzbek bread**, which has a round form and is baked in a tandoor, a special clay oven, also varies greatly in shape and taste. Samsa is another national meal, which has the form of pasties filled with meat, onion and sheep fat and is also cooked in the tandoor.   
  
In Uzbekistan no meal goes without sweets. They are served before the main course with green tea – the main beverage in Uzbekistan. The sweets include dried apricots, raisins, nuts, halva, parvarda, pahlava, honey and, in spring time, sumalak, the tastiest and healthiest dish of wheat with young shoots.   
  
The basic meat dishes are usually fried in cotton oil and fat of sheep’s tail, with the addition of other sorts of oil, spices and herbs. As a rule, large quantities of onion are added to meat dishes, the proportion of onion to meat being much greater than that in European kitchens.

**A lagan**, a large shallow plate, is a type of traditional tableware, in which pilaf and other dishes are served. Forks are rarely used at an Uzbek meal: pilaf, for instance, is eaten with either the hand or a spoon. Other tableware includes a kosa (bowl) and piala (small bowl for tea).   
  
**The Uzbek kitchen** varies considerably in different regions of Uzbekistan. Pilaf and dishes of flour are more common for the northern regions of the country, while the southern part of Uzbekistan is famous for vegetable and rice dishes with the addition of a great variety of other components. As for the pilaf, the Fergana valley is characterised by dark and strongly fried pilaf, while pilaf from Tashkent is lighter.