

ПИТАНИЕ НАРОДОВ АРКТИКИ



АРКТИЧЕСКАЯ КУХНЯ

Особенности традиционной кухни	Блюда традиционной кухни
Использование растительного сырья при приготовлении большинства блюд, независимо от их вида	Силавун – мясо, маринованное в ягодном соке. Кулнин – вяленое мясо, обжаренное и измельченное вместе с голубикой. Нимин – свежая протертая икра с добавлением ягодного пюре.
Пюреобразные и пастообразные блюда	Сырая печень и мясо, протертые вместе с ягодами. Канна – свежая икра, молоки, мясо рыбы, протертые и запечённые
Приготовление блюд и кулинарных изделий, предназначенных для длительного хранения. Универсальные полуфабрикаты, предназначенные для приготовления 1 и более блюд, кулинарных изделий	Толкуши – универсальный полуфабрикат (при добавлении в воду – суп-пюре, при жарке – котлета)
Использование при приготовлении блюд и кулинарных изделий малого ассортимента продуктов	Угал, султа, кульни – различные бульоны с добавлением сока ягод и муки

ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮД



Оленина с ягодами



Вареная оленина



Вяленая рыба



Соленая икра



Соленые молоки
рыб

БЛЮДА, КОТОРЫЕ ЕДЯТ ТОЛЬКО НАРОДЫ АРКТИКИ

Копальхем:

ГОТОВЯТ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Кивиак:

ГОТОВЯТ ИЗ МЯСА ТЮЛЕНЯ

Данные блюда готовятся особым способом в течение нескольких месяцев. В результате этого мясо приобретает вид твердого острого сыра (желтого или коричневого цвета) и имеет специфический запах. В таком мясе есть вещества, которые вызывают сильнейшее отравление у людей, которые никогда не жили в Арктике.

Почему так: многие тысячи лет народы Арктики привыкали есть такую еду и получилось так, что эти люди приобрели эволюционную способность (генетически) переваривать и усваивать такой способ обработки мяса.

Данные блюда едят только по праздникам и в экстремальных ситуациях.

ДРУГИЕ НЕОБЫЧНЫЕ БЛЮДА



Хакарл – это мясо гренландской гигантской акулы, которое засаливают, подвергают брожению, а потом высушивают. Имеет неприятный запах, но на вкус как скумбрия «с душком».



Сюрстрёмминг – это рыба салака, которую засаливают в открытых бочках и оставляют до брожения, потом рыбу «закатывают» в консервные банки. Из-за резкого запаха такую рыбу едят только на открытом воздухе.

Данные блюда могут есть все (они безопасны), но из-за запаха и необычного вкуса не каждый рискнет.

ЧТО НЕ ЕДЯТ НАРОДЫ АРКТИКИ

