

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ НЕНЦЕВ

Выполнил: студент 3 курса Салиндер Леонид

СВЕЖАЯ ВЫЛОВЛЕННАЯ РЫБА



СТРОГАНИНА ИЗ РЫБЫ



УХА ИЗ РЫБЫ



- Рыбу употребляют также в вареном виде. С появлением современной посуды, изменился и способ приготовления вареной рыбы. Лакомством считались вареные рыбы головы. Вареную рыбу после варки отделяют от бульона, чтобы она не пропиталась им, и едят отдельно. Если раньше использовался котел с широким устьем, то в настоящее время обычно используются эмалированную посуду.

ЯГОДЫ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЯ



- Ягоды перебирают, промывают, посыпают сахаром и подают на блюдечке или в салатнике. Морошка, клюква, брусника, черника, голубика 100, сахар 15.



- Свежее и свежемороженое мясо - его едят короткий период после убоя. В это время съедали наиболее лакомые куски: печень, почки, мозг, ребра, шейные позвонки. Эти лакомства подавали гостю как лучшее угощение. Этот вид сопровождался обязательным обмакиванием мяса в парную кровь.