



Викторина
к 100-летию
Республики Коми

Кухня

финно-угорских народов



Цена вопроса



Карельская
кухня

Марийская
кухня

Ижорская
кухня

Финская
кухня

Удмуртская
кухня

Коми
кухня

100

100

100

100

100

100

200

200

200

200

200

200

300

300

300

300

300

300

400

400

400

400

400

400

500

500

500

500

500

500

В Карелии основу этого супа могут составлять сливки, молоко и даже масло.

А кто был главный в этом супе?



Правильный ответ

Правильный ответ



Белорыбица: сиг или треска
А блюдо рыбная уха
(Калакейтто)

*Праздничная уха Лохикейто
готовилась из лосося*



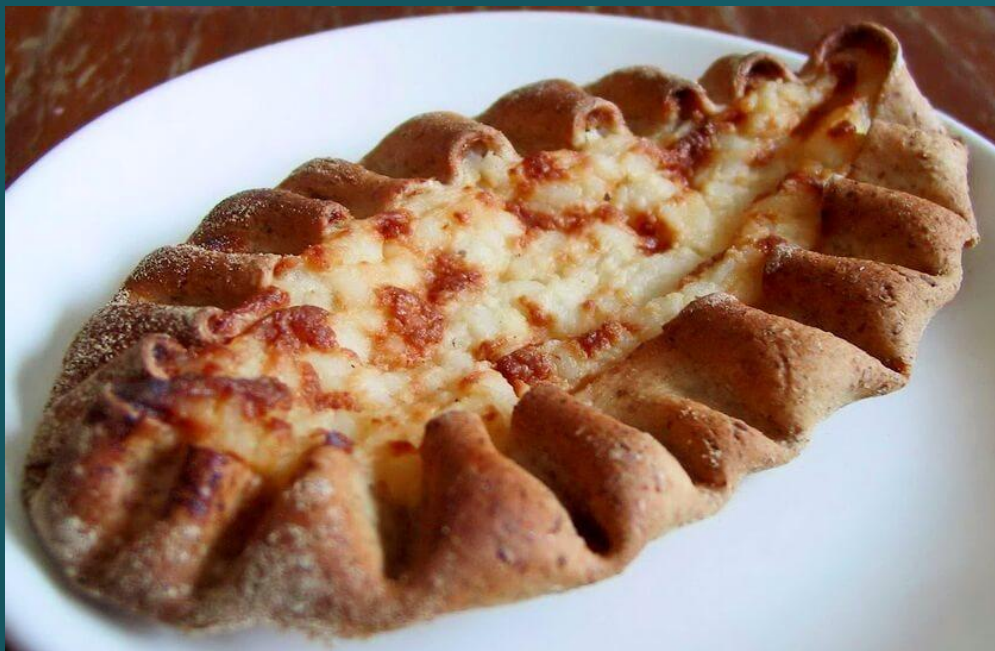
Карельские хозяйки издавна знают одно важное правило: "калитки требуют восьмёрки".

Что же это значит?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Всё просто: калитки готовятся из 8 ингредиентов
мука,
вода,
простокваша или кефир,
соль,
молоко,
масло,
сметана,
начинка.



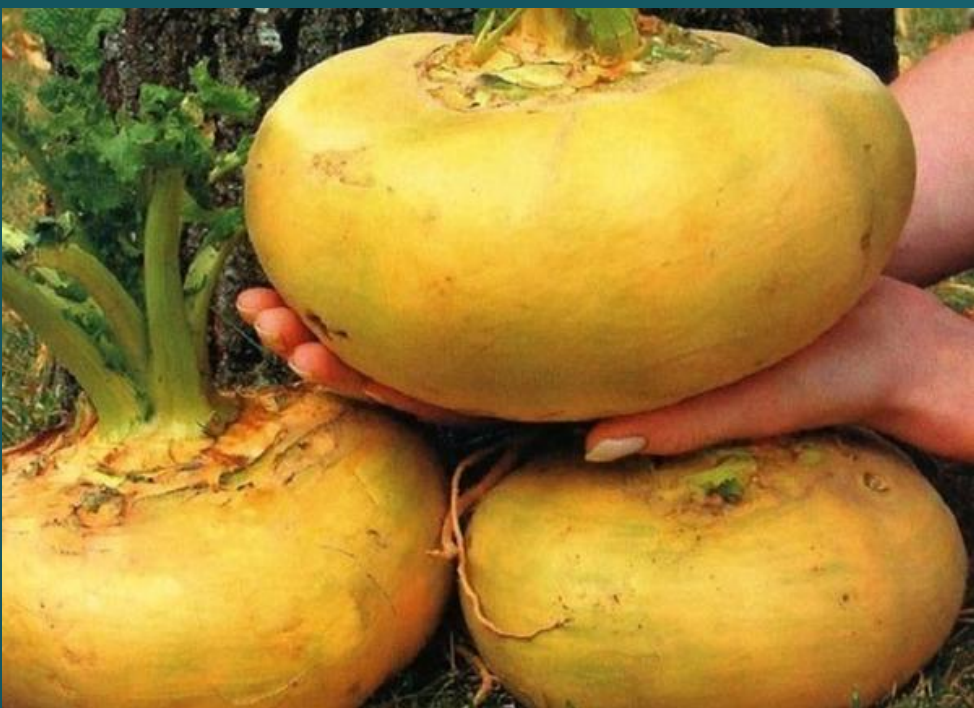
Какой овощ в Карелии издавна называли «вторым хлебом»?



Правильный ответ



Правильный ответ



Царем овощей на карельском столе всегда была репа.

*Советуем попробовать
Какрискука — пирог с репой*



Знаменитые **сканцы**,
которые в народе часто
называют «пирожками для зятя»
или «свательными пирогами»

А какая начинка была у
пирожков?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Внутри клали рисовую или пшеничную кашу.

Готовили сканцы для сватов и жениха, когда те приходили свататься. Первый сканец должна была раскатать невеста. Ей всячески мешали.



Мы все знаем Валаамский монастырь. А какое блюда из этого монастыря даже карелы считают деликатесом?



Правильный ответ

Правильный ответ



Валаамская форель горячего копчения.



Коман-мелна в переводе означает многослойный блин. Он состоит из нескольких слоёв — самого блина и «шапки».

А что кладут «шапкой» на блин?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



«Шапку» делают из смеси крупы, яйца и сметаны



Национальное блюдо
марийской кухни – **Подкоголи.**

А на что оно похоже?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



На вареники, но в отличии от вареников, они немного крупнее.



Уяча - традиционный сладкий десерт из теста, обжаренных в масле, а затем сваренных в ароматном меду.

Попробуйте догадаться как переводится с майского это блюдо?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Колобок.

Только в отличии от традиционных колобков обжаривается в масле как пончик.



Этот салат марийской кухни называется «Ошалче» - в переводе «Беленькая». Состоит из вареных овощей и говядины.

А вам какой салат напоминает «Ошалче» из привычной нам кухни?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



«Ошалче» по составу очень напоминает салат «Столичный»



У марийцев есть много рецептов супов. Есть даже и сладкий ягодный суп - Полан лем.

Что за ягода главенствует в этом супе?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Полан лем – суп из калины.

Подают в холодном, так и теплом виде к ватрушкам, печеню, сухарям или сладкому пирогу.



Одно из самых популярных корнеплодов многих народов ижоры называли «чертовыми яйцами» и не ставили на поминальный обед аж до XX века.

О каком корнеплоде идет речь?



Правильный ответ

Правильный ответ



Картофель

Ижоры до последнего отказывались сажать эту культуру на огородах.



Саарен суппи - «островной суп», а попросту говоря уха. Варили ее ижорские рыбаки на зимней рыбалке в открытом море на льдине.

Назовите посуду в которой готовили «Островную уху»?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Саарен суппи - «островной суп» готовили в сковороде.

Салаку или мелкую рыбёху плотно укладывали в сковородку, добавляли соль и воду. Несколько минут на костре и уха готова



Войкастэ – самое сытное блюдо на ижорском столе! Горшочек ставят посредине и все макают в него куски мягкого хлеба. А состав проще простого: сырые яйца, сливки и....

Назовете третий ингредиент?



Правильный ответ

Правильный ответ



Сливочное масло

В маленьком глиняном горшке смешивают яйца, сливки. Сверху кладут куски масла. Горшочек с соусом ставят в растопленную печь на 30-40 минут до появления коричневатой корочки сверху.



Костровое молоко –
Коккоймайдо. Молочный
продукт из жирного
скашленного молока. Перед
тем как отправить в печь
томиться в горшок клали
уголек. Отсюда и название –
костровое молоко.

А какой продукт получался
в результате?



Правильный ответ

Правильный ответ



Коккоймайдо – костровое молоко – это вид сыра.

Кокко с ижорского означает « ритуальный костер», который зажигали на Иванов день. Такой костер охранял деревню от бед и несчастий, а уголек в сыре сохранить телят.



У ижор был свой особенный быстрый способ приготовления рыбы – «Салака на кочерге».

Догадаетесь о технологии приготовления блюда?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Kalaraissikkaat – «рыбные поджарки» - «Салака на кочерге» .

Самое быстро приготовленное ижорское рыбное блюдо. Когда рыбаки возвращались домой с моря, хозяйка, стремясь как можно быстрее накормить усталых добытчиков, обмывала принесенную салаку и, быстро положив ее рядком на кочергу (до 10 шт), просто жарила перед углями натопленной печи по 3–4 минуты с каждой стороны.



Мямми

Это блюдо часто пугает, но на деле оно представляет собой всего лишь сладкий приятный десерт.

А что же такое черное плавает в сливках?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Мямми готовится из ржаной муки, воды и сахара, а сверху поливается сливками.

Готовится это лакомство довольно долго, путем томления в печи.



Рюссупотти, суп из мяса и кровяной колбасы часто можно увидеть в меню школьной финской столовой.

Как вы думаете кроме школьников у кого в меню постоянно этот суп?



Правильный ответ

Правильный ответ



В финской армии.

Рюссупотти суп, который согреет в холодную пору. К тому же очень питательное блюдо.



Сельдь под шубой крайне странное блюдо в России. А у финнов тоже есть блюдо, которое называется Граавилохи - «Лосось из могилы»

А под чем «хоронили» лосося финны?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Граавилохи – это филе лосося в маринаде из укропно-горчичного соуса.

Иногда во время приготовления рыбу поливают коньяком или бренди.



Черные конфеты с необычным, солоноватым вкусом – один из финских деликатесов.

Из чего же делают такие лакомства черного цвета?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



Лакрица, она же солодка, придает конфетам и мороженому сладковатый вкус, а соленый оттенок дает салмиакки.

Salammónias (NH₄Cl хлорида аммония), который известен также как нашатырь



Лейпяюусто

Это даже не сыр, а сырный хлеб. И хотя его относят к молочным продуктам, готовится не совсем из молока.

А из чего тогда?



Правильный ответ



Молозево основной ингредиент Лейпяюусто

Это не молоко, а секрет молочной железы, который вырабатывается у млекопитающих перед родами.

Это финская традиционная закуска, скрипит на зубах.



Варенча

Очень созвучно с блюдом
коми-кухни.

Догадайтесь, из чего делают
Варенчу удмурты?



Правильный ответ

Правильный ответ



Варенча – свекольный квас



Овсяные кисели есть практически в каждой кухне финно-угорских народов. Но вот Кортчал обладает нежным сливочным вкусом.

А почему?



Правильный ответ

Правильный ответ



Кортчал из овсяных хлопьев
готовится на сливках или
топленом молоке



Сюкасен кушман суп на квасе как окрошка.

А какой продукт этого супа и бодрит, и освежает?



Правильный ответ

300

Удмуртская кухня

Правильный ответ



Редька



Какое растительное масло чаще всего используется в удмуртской кухне?



Правильный ответ

Правильный ответ



Льняное и конопляное масло

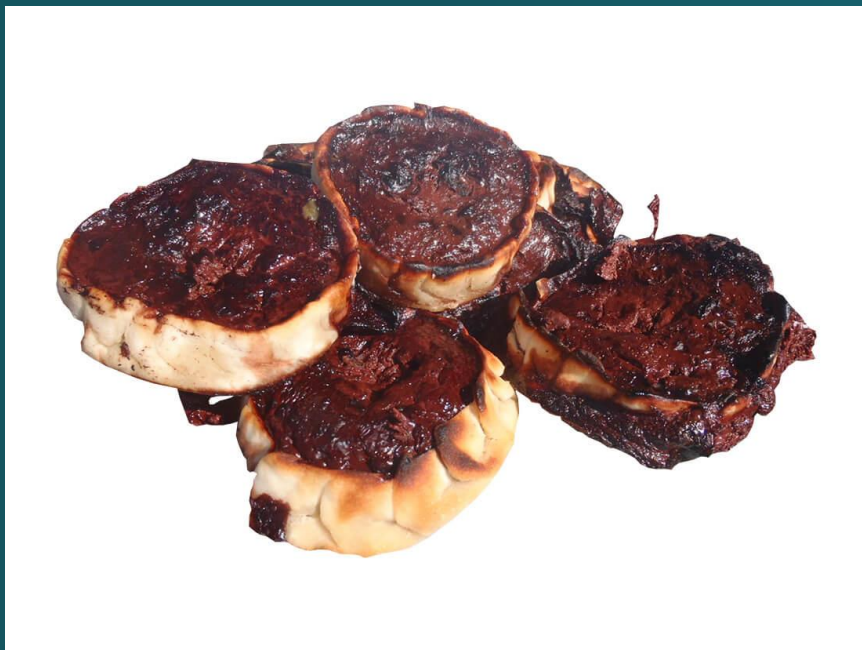


«Бурановские бабушки» прославили удмуртские перепечи на весь мир. Перепечи бывают с мясом, с грибами, с капустой, с бульоном и ...? Ваш вариант ответа



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



С кровью.

О возрасте миниатюрной удмуртской пиццы идут жаркие споры. Одни говорят 500 лет, другие больше 1000.



Дука чери блюдо коми кухни
вкусное, но вот как оно
готовится лучше не знать.

Почему?



Правильный ответ

Правильный ответ



Дука чери – это квашенная рыба, или рыба печорского посола.

В 1913 году на ярмарке Архангельске во время знаменитой Маргаритинской ярмарки санитарный надзор забраковал товар у нескольких купцов. Царевы слуги посчитали, что негоже предлагать горожанам гнилой товар. Все доводы о том, что рыба «не гнилая», а мезенско-печорского засола, имеющая пусть и тухловатый запах, зато вкус у нее изумительный, да к тому же сами архангелогородцы до нее весьма охочи, не подействовали. В итоге рыбу конфисковали и закопали.



Есть предположение что шаньга происходит от слова шонді.

А что означает шонді?



Правильный ответ

Правильный ответ



Шонді – по коми «Солнце»

В 2016 году испекли в Сосногорске шаньгу диаметром 3 метра. Для такой шаньги потребовалось 100 кг дрожжевого теста, 50 кг картошки и 30 кг сметаны



Праздник рыбного пирога «Черинянь гаж» - современный коми праздник празднуется в Печорском районе.

А почему на логотипе праздника шагают слоны?



[Правильный ответ](#)

Правильный ответ



На логотипе можно увидеть необычную щуку с рогами (это река-кормилица Печора) в виде дерева, а на ней — семью из трех мамонтов.

Достопримечательности праздника: Палеолитическая стоянка «Бызовая», агротурхозяйство в деревне Бызовой (семейный музей, чум, олени), Этнокультурный парк «Бызовая», Печорский историко-краеведческий музей.



Иола-кушман: картошка,
редька и молоко.

Вот что из них приготовят
коми?



Правильный ответ

Правильный ответ



Летний молочный суп

Картофель отварить в мундире. Редьку очистить, натереть на мелкой терке. Нарезанный небольшими кубиками картофель перемешать с редькой, залить кипяченым холодным молоком. Дать постоять 3—5 мин. (Молоко должно быть кипяченым, сырое молоко при соединении с редькой скиснет.) Поставить на холод. Подавать холодным.



На свадьбу стол коми-зырян
украшается уж совсем
невиданным деликатесом.
Намек... свадьба!!!

Что за птица становилась
продуктом для свадебного
стола у коми?



Правильный ответ

Правильный ответ



Свадебный деликатес готовили из белого лебедя.

В остальные дни благородную птицу есть запрещено, сделать это могут только молодожены и их гости в качестве символа любви и верности.



КОМИ
РЕСПУБЛИКАЛЫ

100

РЕСПУБЛИКЕ
КОМИ

Благодарим
за участие



Викторина
к 100-летию
Республики Коми

