



**□ КУХНЯ  
В ТРАДИЦИЯХ  
КОМИ**



«Лок чай юны» (Приходи чай пить) -  
такими словами они приглашают вас в  
гости.



Для гостей на столе всегда стоит хлеб

# У коми первое горячее блюдо подавалось в общей тарелке



- Право «первой ложки» принадлежало хозяину дома.
- Предложить кому-нибудь поесть из отдельной посуды – это просто оскорбить его.
- Ложку нельзя было класть на край общей тарелки, ее после каждого зачерпывания клали на стол.
- Тот, кто не выпускал ложку из рук, считался прожорливым.

# Этикет за столом



- За столом не разрешалось громко разговаривать, болтать ногами, класть локти на стол.
- На столе нельзя было сидеть, стучать по столу, вытирать стол голой рукой, оставлять на столе грязную посуду.
- Ребенок, нарушивший правила получал от хозяина дома ложкой по лбу.



...У нас на Севере кумушки любят почаевничать: кипит-пыхтит ведерный самовар, от заварочного чайника веет крепким душистым ароматом. Тепло, уютно...  
Кумушки пьют чай: "Первые восемнадцать чашек без сахара" (Б. Шергин).



Коми любят рыбу - вареную, соленую,  
жареную.  
Во время обеда часто подавали уху (юква).



Ведущее место в пищевом рационе всех  
коми занимала выпечка.





Различался хлеб "тупось", выпеченный из ржаной муки на поду и "ярушник", приготовленный из ячменной муки, иногда с добавлением ржаной закваски.



Рыбник  
(черинянь),  
который выпекали  
с красноглазкой,  
щукой, налимом,  
хариусом, сигом,  
семгой.

- Рыбники выкладывались на стол так, чтобы голова рыбы «смотрела» на красный угол.



Брендом коми выпечки являются шаньги



# Шаньги - слово языка коми, перешедшее в русский

---

- Круглые пирожки, хлебцы - название особого рода лепешек из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста, замешанного на бараньем или говяжьим жире, имеющих внешний вид ватрушки, но не наполненных, а лишь смазанных в середине сметаной, творожно-яичной массой, творожно-гречневой смесью и т.п.
- Шаньги едят горячими, свежес выпеченными с молоком, с простоквашей, с соленой рыбой, со щами, с чаем - они подходят ко всем этим разнообразным пищевым сопровождениям. После выпечки их смазывают топленым маслом. Хорошо выпекаются как в русской печи, так и в современной городской духовке.

- При выпечке шанег нужно руководствоваться двумя девизами:
- во-первых, «сдобрить». Так же, как земля ничего не дает, если ее не "сдобришь", так и шаньга не будет вкусной без «удобрений» - масла и сметаны.
- второй девиз - "Кашу маслом не испортишь". Это значит, что не жалеть продукты, если вы хотите получить вкусные шаньги».



