ПКУХНЯ 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: кипитпыхтит ведерный самовар, от заварочного чайника веет крепким душистым ароматом. Тепло, уютно… Кумушки пьют чай: "Первые восемнадцать чашек без сахару" (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 говяжьем жире, имеющих внешний вид ватрушки, но не наполненных, а лишь смазанных в середине сметаной, творожно-яичной массой, творожногречневой смесью и т.п.
- □ Шаньги едят горячими, свежевыпеченными 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».





