




**КУ УР «Красногорский детский дом»**

# **«Сяртчынянь» - пироги с калегой**

**Выполнили: Еропова Юлия, 12 лет  
Артемьев Артем, 10 лет  
Руководитель: Алексеева Ю.В.  
инструктор по труду**



# «Сяртчынянь» (пироги с калегой, брюквой) – традиционное национальное удмуртское блюдо

## Рецепт

### Тесто:

0,5 кг муки в/с

0,5 кг ржаной муки

250 мл молока и столько же воды

5 г соли

### Начинка:

3 маленькие брюквы

100 г сливочного масла

5-7 г соли





**Очищенную и  
тщательно  
промытую калегу  
нарубить мелко или  
пропустить через  
мясорубку,  
добавить  
растопленное  
сливочное масло,  
соль. Всю массу  
перемешать.**

**Тесто для сяртчынянь готуюць прэснае.  
Смешаць молака з водай, дабаўваць немянога солі, всыпаць пастэпенна муку і замесіць тэсто.**



**Разделить тесто на небольшие колобки и раскатать из них сочни, диаметром 10—15 см.**





**Начинку положить на сочни, защипить края.  
Выпекать в русской печи или в духовке при 180  
градусах 20 минут. Горячие пирожки смазать  
сливочным маслом.**



**Пироги на удивленье  
Получились — загляденье  
Просто чудо — не стряпня  
Угощайся детвора!**

**Спасибо за внимание!**

