



Край мой родимый- земля коми-
пермяков.

Кудымкар: жизнь, люди, природа и
культура нашего города.



Коми-Пермяки – народ с историей, проживающий в нашем городе и округе.

Национальный костюм не изменялся несколько веков и по сей день остается неизменным.

Коми-Пермяки



Тогда



Сейчас





Кулиги

(коми-пермяцкое название - кулигез)

Приготовить пресное сдобное тесто из ржаной или пшеничной муки. Тесто должно быть густым, хорошо вымешанным. Сделать из теста лепешки, раскатать из них сочни диаметром в 12-15 см, толщиной 2-3 мм.

Предварительно делается начинка. Она может быть приготовлена из картошки, творога, гороховой муки.

Картофельная начинка представляет собой пюре из горячего отварного картофеля, разведенного на молоке. Туда добавляются 2-3 взбитых яйца, масло 1-2 ложки. Масса начинки не должна быть жидкой, чтобы не «выбежала», но и не такой густой, чтобы можно было разложить ровно по сочням.

Далее начинку разложить в середине сочня высотой не более сантиметра, выровнять, края сочня приподнять, закрепив начинку защипами-угольниками. Чтобы кулиги быстрее подрумянились, сверху смазывают сырым взбитым яйцом. Печь кулиги можно на поду, на противне, в духовке в течение 20-30 минут. Затем сочни смазать сливочным маслом.

Кулиги едят в горячем виде, запивая парным молоком или сливками. Они вкусны и в холодном виде.





Жизнь Коми-Пермяков



Мы – Коми-Пермяки.

Мы должны гордиться своей национальностью,
культурой, традициями...

В России множество национальностей и каждая
особенна по своему.

Коми-Пермяки – не исключение.

В заключении хотелось бы сказать, что многие люди
стесняются этой национальности.

Запомните, никогда не забывайте о своих корнях!

*Дереву, каким бы не был толстым его ствол, именно
корни помогают выстоять под порывами неистово
бушующего в непогоду ветра.*

Сила в корнях. Сила в Семье.

Сила человека в наследии его Предков и Рода.



Спасибо за внимание!

С уважением 7а