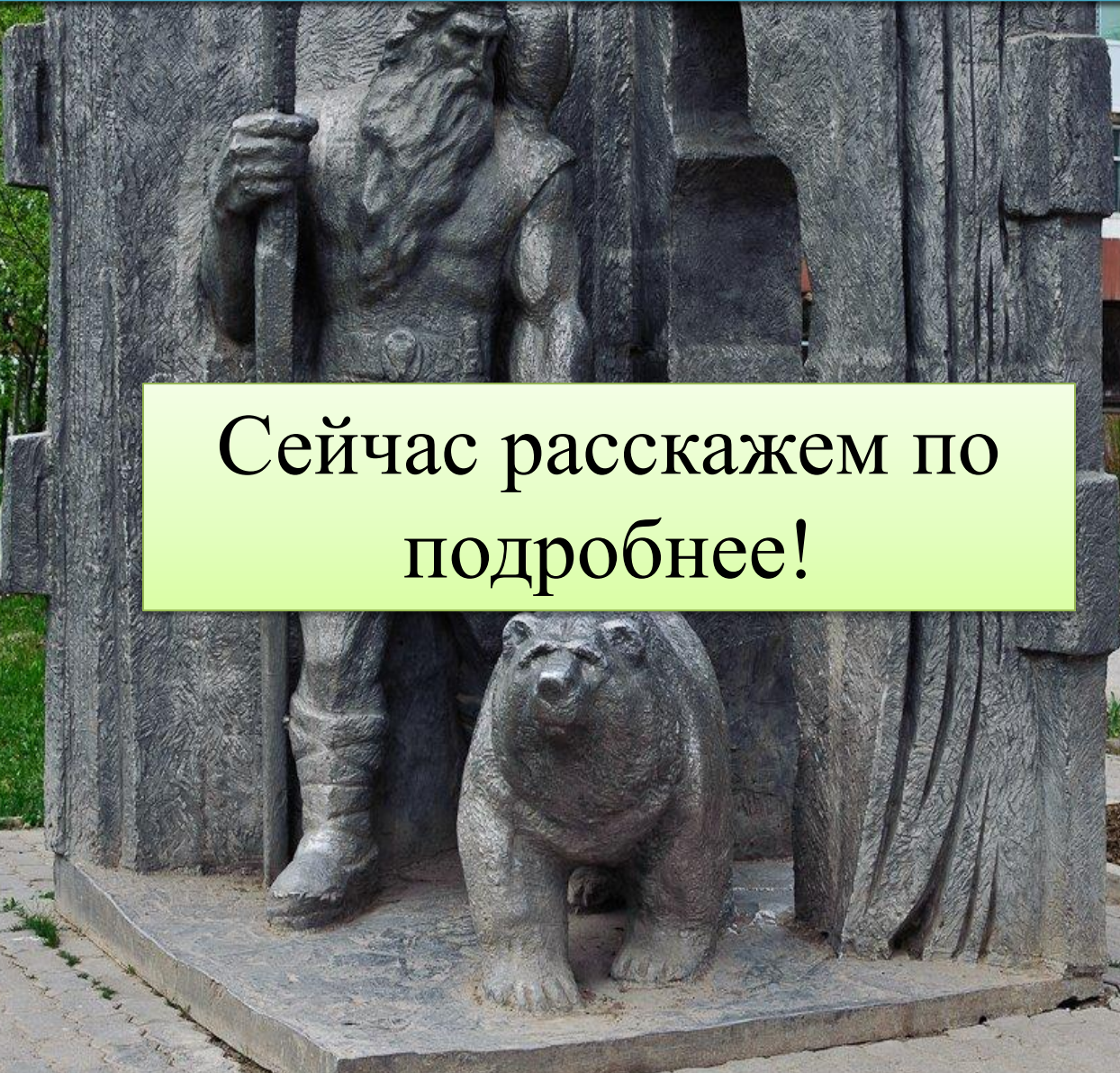


Край мой родимый-
земля Коми-Пермяцкая

Кудымкар- интересный город.
Город, наполненный традициями и культурой.



Сейчас расскажем по
подробнее!



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...

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.



Все мы дети Пермьяцкого края,
От рождения все земляки.
Наша Парма - отчизна
родная,
Нас в России зовут пермяки.

С уважением 7а