

Городская библиотека

№3

«СТАРИННЫ

Е»

НАЦИОНАЛЬН

ЫЕ БЛЮДА



СЕВЕРН ЫЖАРОД ОВ

Составитель: Продовикова
Е.А.



На нашей планете есть множество уникальных и интересных уголков и в этих местах живут не менее интересные люди, точнее целые народы: чукчи, якуты, эвенки, ханты, манси, нанайцы, ненцы, селькупы, эскимосы и многие, многие другие.

Быт этих людей сильно отличается от нашего, ведь живут они в крайне сложных климатических условиях. У этих людей есть своя культура, свои традиции и, конечно же, своя национальная кухня. Итак, о «старинных» национальных блюдах





Нувкурак.

У якутов это блюдо готовится из вареных языков.

У чукчей – это мясо кита, приготовленное особым образом. В начале его вялят на открытом воздухе до такого состояния, что бы сверху образовалась обветренная корочка, но внутри оставалось сырым.

- Затем происходит термическая обработка, проще говоря, подвяленное мясо варят. Но даже после этого, блюдо не торопятся употреблять в пищу.
- Для чукчей, нувкурак – это сродни нашим консервам и заготавливают его впрок, что бы пережить долгую суровую зиму. Благо, хранить продукт в условиях практически вечной мерзлоты не составляет особых проблем.
- Правда, что бы мясо полностью не промерзло, его закатывают в бочки с большим количеством тюленьего жира, и в таком виде оно ждет своего часа, прежде чем попасть на стол.

Искэх алаадьы.



По внешнему виду и даже по названию, сразу напрашиваются ассоциации с нашими, русскими оладьями. По сути, это так и есть. Вот только продукты используются немного другие.

- Помимо традиционной муки и молока, в состав Искэх Алаадьы входит перетертая красная икра, лук, соль и специи, ненцы, вместе с водой, в тесто замешивают кровь, преимущественно оленью. В остальном они готовятся точно также, как и классические оладьи.

Чохочу.

Жареное блюдо из говяжьей печени и внутреннего сала. Нарезанную на тонкие пластины печень заворачивают в пленку внутреннего жира и обжаривают на сковороде с добавлением масла.

- Те, кто пробовал чохочу, отмечают особый тонкий вкус этого блюда.





Утка вяленая (эвенская кухня).

- Ощипать утку, начиная с шеи, при этом стараться не повредить кожу. Осторожно выпотрошить, промыть сгустки крови с внутренней стороны. Тушку птицы надрезать вдоль по грудке на две части, отделить от крупных костей. Тушку развернуть, распячь на палочки для просушки. Вялить лучше в жаркое время, повесив на продуваемом со всех сторон месте. Солить не следует, соль задерживает влагу, что ухудшает качество готового продукта. Вяленую утку хранить в прохладном сухом месте.
- Разрубить на куски, опустить в крутой соленый кипяток и прокипятить несколько минут. Это очень вкусное блюдо, можно подать с солеными огурцами или с другим острым гарниром. Таким же способом вялят и другую пернатую дичь.

Хаан (кровяная колбаса).

Готовят из свежей говяжьей или конской крови, наполняя ею кишки (как толстые, так и тонкие). Издревле известно два вида кровяных колбас (во время забоя скота кровь отстаивают): деликатесная – субай (верхняя жидкая часть) и простая (нижняя), так называемая «черная» кровь.

Колбаса из субая вкуснее и мягче, глаже, с легким оттенком блеска, светлее. Колбаса из черной крови гуще, темнее по цвету, менее вкусная. Вкус кровяной колбасы зависит также и от состава: количества крови, жирности кишки.

Особенно аппетитна колбаса, приготовленная из тщательно обработанной крови, заправленной в толстую кишку. Колбаса из конской крови после варки принимает белый или кремовый цвет.

Варят в просторной кастрюле. Замороженный хаан необходимо немного оттаять. Любой хаан опускают в соленую горячую воду и отваривают на слабом огне. Нужно постоянно следить за варкой. При сильном кипении он может лопнуть, тогда вся кровь вывалится из оболочки. Сильно переваренный хаан также может лопнуть.

Языки карасей.



Коренные народы Севера считают, что самая вкусная часть карася – язык. По вкусу слегка напоминает отварные мозги. Жирное и нежное блюдо. У крупного карася язык может быть величиной с ноготь большого пальца.



Мактак («муктук»).

Для народов, живущих в Арктике, океан является единственным источником еды. Традиционно люди охотились круглый год на китов и касаток. Мактак – это блюдо, состоящее из китовой кожи и жира.

Это считается деликатесом, особенно если мактак приготовлен из полярного кита, нарвала или белуги.

Есть мактак можно в свежем виде, в жареном, соленом или маринованном. Вкус у него слегка ореховый, а кожа немного жестковата. Мактак содержит большое количество витамина С, который предотвращает заболевание цингой. Многие арктические культуры Гренландии, Канады, Сибири и Аляски употребляют в пищу мактак в традиционном именно для них виде. В последнее время это блюдо редко употребляют в пищу из-за экологических проблем с чистотой морской воды, так как в рыбе концентрируются токсины.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

