


Национальная кухня Удмуртов

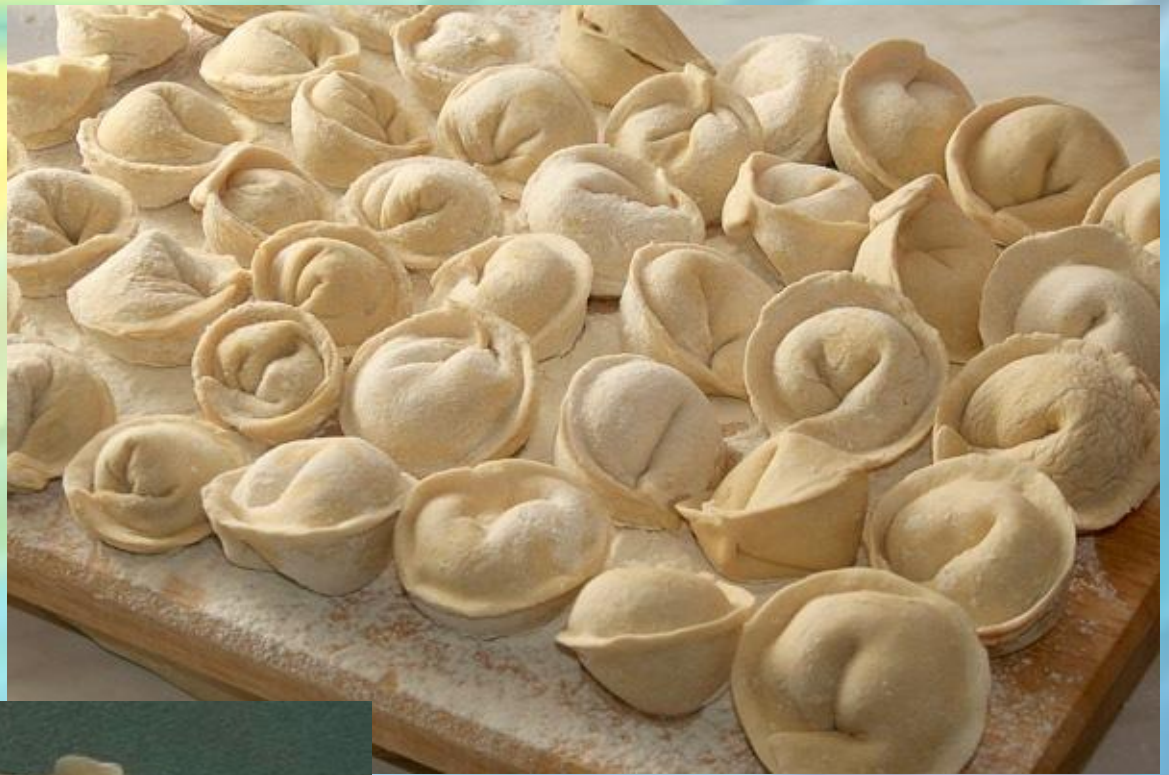
The background is a vibrant, multi-colored stained-glass pattern. It features a large, glowing sphere on the right side, which appears to be a sun or a moon, with a bright yellow and orange center that fades into a soft blue and purple outer glow. The sphere is surrounded by a network of golden lines that form a complex, web-like structure. The overall color palette is rich and diverse, including shades of blue, green, yellow, orange, red, and purple.



Национальная кухня удмуртов формировалась на основе древних земледельческих и животноводческих традиций. Сочетание продуктов земледелия и животноводства позволило создать многообразие блюд и их вариантов.



Главным блюдом является пельмень. Пельмень удмурты называют "пельнянь": пель - ухо, нянь - хлеб, то есть хлебное ухо.





Перепечи - это праздничное угощение, которое готовится в торжественных случаях.

Тесто для них делается, подобное пельменному, затем из него вырезаются кружочки, из которых лепят корзиночки, приподняв и защипнув края. В середину кладется начинка, какая душе угодна: грибы, мясо, капуста, картофель, редька, каша, в том числе с кровью забитого животного, потроха, лесные травы, перемешанные с омлетом и луком. Перепечи выпекают на небольшом огне и едят только горячими.





Перепечи с грибами



для теста: ржаная мука - 150г; пшеничная мука - 70г; сметана (20% жирность) - 150г; яйцо - 1шт.; соль - 1 ч.л.; для начинки: репчатый лук - 1 луковица; белые грибы (свежие) - 500г; сметана - 2 ст.л.; сливочное масло; соль - по вкусу; для заливки: яйцо - 1 шт.; соль - по вкусу.



В большой миске размешать сметану с яйцом, приправить солью и всыпать просеянную муку (ржаную и пшеничную). Вымешивать, пока тесто не станет мягким и эластичным. Накрывать миску с тестом полотенцем и дать расстояться, пока готовится начинка.



Для начинки подготовить белые грибы: срезать кончики ножек, почистить шляпки, если есть такая необходимость. Если грибы чистые (без песка и прилипших листьев), то лучше их не мыть. Каждый гриб нарезать на тонкие пластинки или небольшие кусочки. Луковицу мелко порубить.



Разогреть глубокую сковороду, положить в неё кусочек сливочного масла. Когда масло растопится, добавить лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить к луку грибы и обжаривать, помешивая, до готовности грибов. Приправить по вкусу солью, положить сметану, размешать и дать начинке остыть.



Из теста скатать валик, нарезать его на примерно одинаковые отрезки. Из каждого скатать колобок, размером с теннисный шарик. Размять шарик руками (или раскатать скалкой) в лепешку диаметром около 10 см.



Слепить из лепешек 'корзиночки': приподнять край и защепить его, тем самым формируя бортик. Выкладываем получившиеся 'корзиночки' на противень, застеленный бумагой для выпечки.



В каждую корзинку положить 2-3 ст.л. грибной начинки и залить яйцом, растертым с солью. Выпекать в предварительно разогретой до 190С духовке и примерно 25 минут. У готовых перепечей тесто станет светло-коричневым, а верх начинки подрумянится.



Кроме традиционных пельменей и перепечей, сегодня в Удмуртии в любой семье к столу подают *табани* - пышные блины из дрожжевого теста, которые выпекают в духовке, а не на сковороде (кстати, в удмуртской национальной кухне вообще отсутствует технология жарения, практикуется варение, печение, тушение). К табаням готовят зырет - молочный кисель. Раньше любимым дополнением к табаням был подлив из толченого конопляного семени. Сейчас он по понятным причинам практически исчез, сохранившись в отдаленных деревнях, где местным жителям удается выращивать коноплю в хозяйственных целях. По-прежнему в Удмуртии популярны каши.



Жуко милыым — блины с кашей



Готовят это блюдо в праздники и в любые другие дни, кроме поста. Когда хозяйка стряпала жуко милыым, она приглашала гостей со словами: «приходите мешки поднимать»

Приятного аппетита



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ