

КУХНЯ НАРОДОВ СИБИРИ



Чувашская кухня



Пирог рыбный



Ингредиенты:

Для теста: мука 460, сахар 20, дрожжи 15, жир 15, яйцо 2 шт., соль; для начинки: рис 50, рыба 400, лук репчатый 40, перец, соль 5.

Приготовление:

На раскатанное дрожжевое тесто кладут слоями промытый рис, репчатый лук и нарезанную свежую рыбу. Начинку солят, перчат, покрывают слоем теста, края защипывают. Испеченный пирог смазывают сливочным маслом.

Какай-шурпи (суп из субпродуктов)



Ингредиенты:

Ноги говяжьи или свиные 55, сердце 50, печень 25, легкие 50, лук репчатый 50, рубец 40, картофель 85, лук зеленый 10, специи, соль.

Приготовление:

Обработанные сырые субпродукты, нарезанные кусочками, заливают холодной водой, проваривают 40-50 минут, добавляют нарезанный кубиками картофель, репчатый лук и доводят до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком.



Шырстан



Баранину нарезать кусочками по 25 г, заправить толченым чесноком, перцем, лавровым листом, солью, набить плотно бараний желудок, зашить или завязать шпагатом, положить на противень с толстым дном и поставить в горячую духовку (280°). Когда со всех сторон появится корочка, снизить температуру в духовке до 150° и жарить шыртан в течение 10-часов. Затем при температуре до 100° довести шыртан до полусухого состояния.

2 кг баранины, 1 бараний желудок, 1 головка чеснока, перец, лавровый лист, соль.

Уйран (напиток)



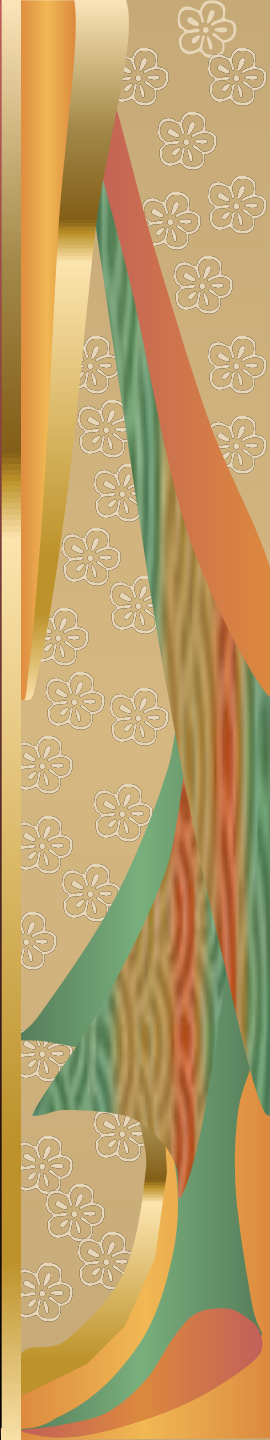
Потребуется:

Молоко – 220 г, кефир или простокваша – 40 г.

Приготовление:

Довести молоко до кипения и охладить. Постепенно влить кефир, всё перемешать и накрыть крышкой.

Поставить прохладное место (но не в холодильник!) и выдержать под крышкой 5 – 6 часов.



Якутская кухня

Якутская национальная кухня очень своеобразна. Основным блюдом является второе (мясное или рыбное). Из мясных продуктов употребляют главным образом оленину, конину, свинину, говядину – преимущественно в натуральном виде.

Основные приемы тепловой обработки мяса – варка и жарение.

Очень любят якуты блюдо из свежей или мороженой рыбы – так называемую строганину, которая подается обычно с острым соусом.

Суровые климатические условия обусловили привычку к плотным гарнирам, главным образом из круп и макаронных изделий. Овощи в Якутии мало распространены.

Значительное место в питании занимает молочная пища: молоко, творог и блюда из них. Из молочных продуктов якуты готовят превосходные напитки – кумыс и сорит. В большом ходу чай по-якутски с молоком.



Керчэх



Сметана 35%-ная 900, сахар 100. Или молоко 250, сметана 700, сахар 100

Еще Маак в книге "Вилюйский округ Якутской области" писал, что якутки - большие мастерицы взбивать сливки. Керчэх - одно их любимых традиционных блюд якутов и подается обычно к завтраку вместо масла к лепешке или хлебу. Готовится из охлажденных жирных сливок, 25-30% -ной сметаны или из цельного молока с добавлением густой сметаны. В глубокую миску налить один из этих продуктов на 1/3 объема. Энергично взбить специальной деревянной плоской, круглой с мелкими насечками мутовкой до превращения всей жидкости в густую пышную массу. Керчэх можно приготовить с различными добавками, например, во время взбивания ввести сахар-песок, варенье, повидло, свежие ягоды. Любой добавки нужно взять немного, лишь для того, чтобы изменить вкус, цвет. Необходимо следить за тем, чтобы жидкая добавка, например, варенье или раздавленные ягоды не разжижали консистенцию блюда.

Часто готовят без всякой добавки. Это блюдо надолго сохранить нельзя, поэтому обычно взбивают перед подачей на стол. Удавшийся керчэх бывает густым, пышным, легкой консистенции. Сразу после разлить в деревянные чашки - кытыйа или в пиалы и подать с лепешками, домашними вафлями или с хлебом.



Суорат

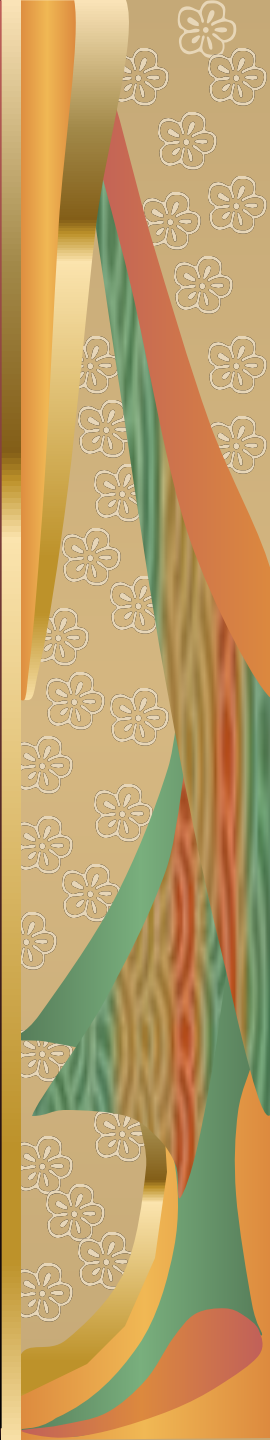


Цельное молоко 1 л, сметана 100

В кастрюле с толстым дном вскипятить молоко на слабом огне. Снять с огня и поставить при комнатной температуре. Когда остынет до 36, добавить в теплое молоко кисловатую сметану и взбить деревянной мутовкой или мутовкой, сделанной из рога. Взбить энергично до образования пышной пены и плотно закрыть крышкой, поставить в теплое место или хорошо укутать толстой тканью, махровым полотенцем. Когда через 2-3 часа загустеет до состояния кефира, поставить в прохладное место, лучше в холодильник.

Для улучшения вкуса и разнообразия можно ввести свежую сметану. Иногда добавляют жидкое топленое масло из расчета 100 г на 1 л, взбивая перед подачей на стол.

Суорат обычно подают в стаканах или пиалах незадолго до сна, но можно кушать его и сразу после обеда.



Хаан (кровяная колбаса)



Готовят из свежей говяжьей или конской крови, наполняя ею кишки (как толстой, так и тонкой). Издревле известно два вида кровяных колбас: деликатесная - субай и простая, так называемая "черная" кровь. Во время забоя скота кровь отстаивают. Верхняя жидкая часть - это субай, а нижняя - "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. Во время варки хаан нужно осторожно переворачивать. Готовность определяют, надавливая пальцем. Если при этом ощущается загустение крови, уже можно слегка проколоть тонким острием вилки или ножа.

Если вытекает не кровь, а прозрачный сок, можно проткнуть в разных местах и глубже. Бывает, что какая-то часть еще не готова. Убедившись в полной готовности, хаан вытаскивают сразу, выложить на большое блюдо, отрезать завязку. Ножи должны быть острые, иначе разрушается форма нарезаемого кружочка.

Хаан лучше варить перед подачей на стол.

Ойогос



Реберная часть конины 12 кг., горчица 10, соль. Для теста : 25 %-ная сметана 70, мука 25, 1-2 яйца, сало, перец.

Из реберной части конины можно приготовить разнообразные вкусные блюда. Ойогос здоровой лошади хорошо подать в качестве холодной закуски. Для этого надо нарезать на небольшие брусочки, посолить, посыпать перцем и заморозить. Подать как самостоятельное блюдо, иногда можно и как дополнение к обеду.

Холодную закуску неплохо приготовить из запеченного в духовке ойогоса. Для этого ойогос разрубить на кусочки длиной приблизительно по 10 см так, чтобы на каждом из них мясо с прилегающим салом и косточкой. Обмыть в холодной воде, обсушить салфеткой и втереть соль и тонкий слой горчицы. Для теста брать 25%-ную сметану, добавить соль, перец. Яйца растереть с мукой и постепенно разбавить сметаной. Тесто должно быть погуще, чем блинное, но жиже, чем для оладий. Кусочки обмакнуть в тесто, выложить на лист с горячим салом и поставить в духовку, чем жарче, тем лучше. Как только начнет румяниться, ойогос полить вытекшим соком, уменьшить огонь. Протыкая вилкой определить готовность: если выделяется прозрачный сок, можно вынуть из духовки. Кусочки уложить в кастрюлю. Оставшимся на листе соком равномерно полить мясо, закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

Остывшие куски выложить на блюдо, острым ножом нарезать на кусочки, в каждом из которых должен остаться прилегающий жир, желателно и косточка. Порции выложить на тарелки, рядом разместить салат из свежей капусты, положить бруснику или соленые огурцы и подать к столу как второе блюдо.



Жеребятина отварная



Жеребятина 900, лук, соль, перец, лавровый лист

Грудинку и реберную часть жеребятины разрубить на куски весом по 200г., положить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы она покрывала мясо, довести до кипения, посолить, поперчить, добавить обжаренный лук, ослабить огонь и кипятить. Положить лавровый лист, через 5 минут проверить готовность : вынуть кусок мяса, глубже проткнуть вилкой, если вытекает прозрачный сок, мясо готово. Переваривать жеребятину не следует, иначе она будет жестковатой и потеряет вкусовые качества. Варить нужно на слабом огне не более 10 минут с начала кипения, а мелкие кусочки еще меньше времени. Иное дело - конина: ее необходимо варить долго, до мягкости, от этого она не теряет вкусовых качеств. Конина всегда вкуснее, если лошадь была не рабочей.

Отварная конина хороша как в теплом, так и в холодном виде. Перед подачей на стол нарезать на тонкие широкие ломтики. Рядом разместить гарнир из отварного картофеля или овощного салата

Чохоон (чехон)



*Масло сливочное 0,5 кг, цельное молоко 1 кг, получится 1,5 кг чехона.
Для заправки : 1,5 стакана брусники или другой ягоды, сахар по вкусу или
варенье 1,5 стакана.*

В свежее (несоленое) масло размягченной консистенции добавить немного теплого молока и взбить энергично. Постепенно добавлять то теплого, то холодного молока. Осторожно ввести свежие ягоды брусники, земляники, голубики или другой ягоды, немного сахара. Если добавляется варенье, сахар не кладут.

Переложить в небольшие миски, в каждую из которых положить ровно столько, сколько будет съедено за один раз, и вынести на мороз, накрыть миски и оставить. Незадолго до подачи миску погреть в теплой воде и снять чехон, расколоть ножом на небольшие кусочки и подать с лепешкой.

Иногда чехон размораживают при комнатной температуре и подают вместо масла.

