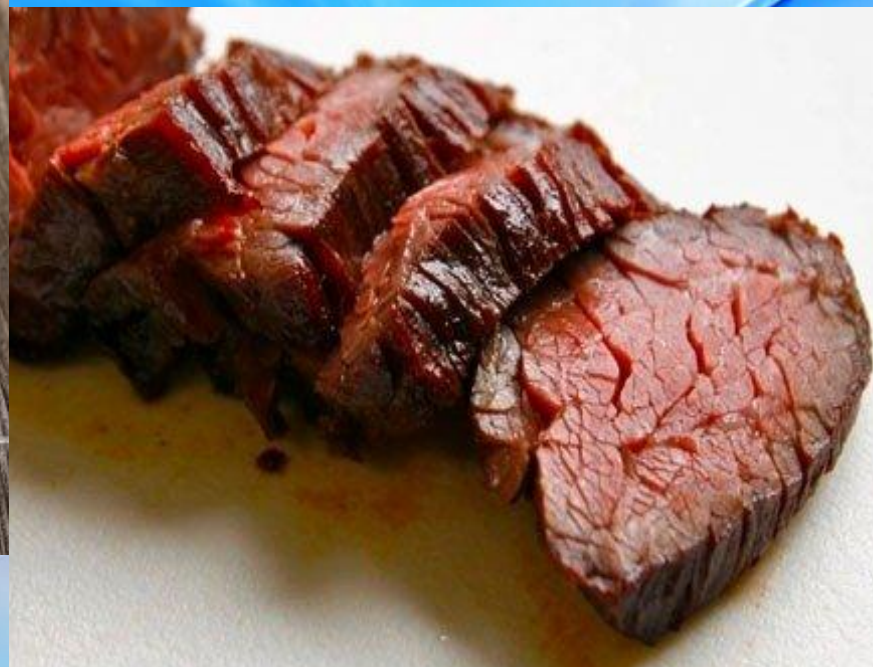


Исследование процесса приготовления блюд народами крайнего Севера



«Пища - это часть культуры, которая отражает занятия человека!»

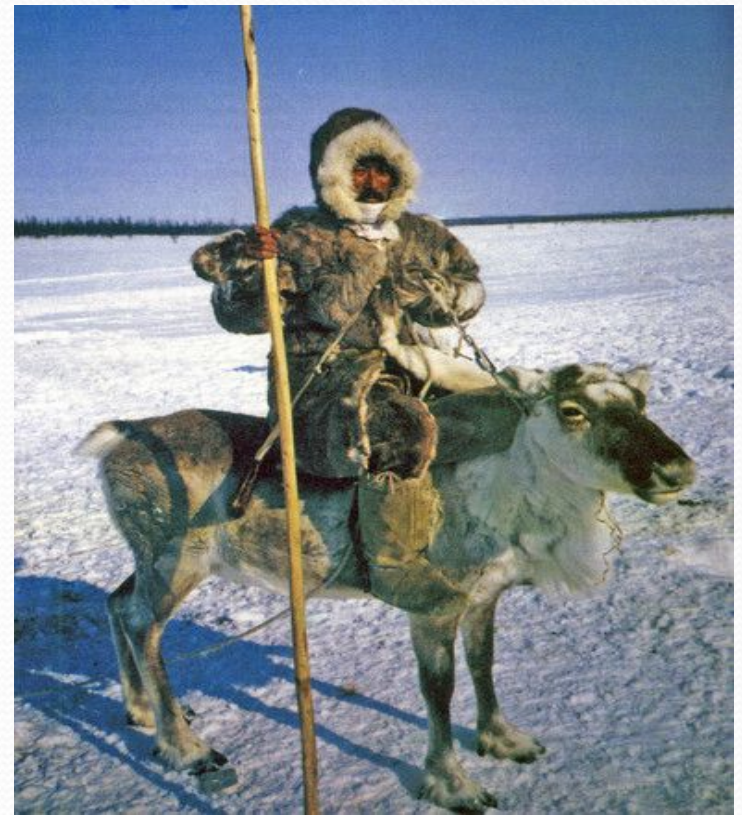
Цель исследования:

Исследовать кухню народов Крайнего Севера;

В ходе исследования были поставлены следующие задачи:

1. Изучить литературу по основным теоретическим понятиям;
2. Выявить особенности приготовления и способы тепловой обработки блюд.
3. Ознакомиться с рецептами представителей коренных народов;
4. Изучить ингредиенты пищи.





История кулинарных традиций народов Крайнего Севера



Ее едят в свежeparном, замороженном и сушеном виде, причем сушат исключительно без тепловой обработки, на морозе.



Суп из оленины.



- В древности густой и ароматный суп, сваренный на костре, придавал охотникам и пастухам сил. Правильно сваренная оленина становится нежной и мягкой, поэтому ее можно использовать не только как элемент супа, но и как отдельное вполне самостоятельное блюдо. Мясо оленя напоминает говядину, однако отличается от нее специфическим привкусом и запахом. Ну а суп из оленины, совсем не похож на суп из говядины. Он получается довольно густой и наваристый, хотя мясо оленя считается диетическим.

Каныга с ягодой.

Весьма экзотическое северное блюдо, даже у местного населения является деликатесом. Возможно у человека с «большой земли» это блюдо, ни вкусом, ни запахом не получит высокой оценки. Но у аборигенов запах каныги вызывает аппетит и восторг. Это блюдо способствует усвоению жирной организмом обогаща



Ягоды





Жаркое из оленины. Приготовленное по технологии Суви



- Ингредиенты: Вам потребуются: оленина – 600 граммов, ягоды морошки 50 гр, лук репчатый – 60 гр,, брусника – 50 граммов, перец черный молотый – по вкусу,, соль – по вкусу.



Вывод

- • Северная кухня связана с местом проживания народа, с климатическими условиями, отражает его занятия.
- • Современная пища коренных народностей Крайнего Севера наряду с покупными продуктами, включает некоторые традиционные блюда, прежде всего оленина, рыба, ягоды и грибы.