

РЕЦЕПТЫ КАЛМЫЦКОЙ  
КУХНИ

**Составитель:**

**Шалдырмова В.Х.,**

**учитель калмыцкого языка и  
литературы**

**МКОУ «Новая ООШ» Сарпинского  
района**

**Республики Калмыкия**

# Будан



Ингредиенты:

- 300 г говядины
- 100 г муки
- 1,5 луковицы
- 700 г картофеля
- 100 г сметаны
- соль



**макус**

## Шаги приготовления

**1.** Мясо моют, нарезают кусочками по 20-25 г.



**2.** Заливают водой и варят до полуготовности



**3.** Затем добавляют картофель, нарезанный дольками, и лук - полукольцами и варят до готовности.



**4.** Суп заправляют мукой, разведенной бульоном, и доводят до кипения.



**5.** При подаче к столу в него добавляют сметану.



## Фото готового блюда



# ТЮНГ



## Ингредиенты:

380 г муки

1 яйцо

250 г внутреннего жира

450 г лука

50 г чеснока, перец, соль





## Шаги приготовления

1. Тесто готовят для бёриков.



3. Тесто раскатывают на лепешки



2. Внутренний бараний жир нарезают маленькими кусочками, добавляют мелко рубленные лук и чеснок



4. На середину лепешки укладывают готовый фарш, края лепешек соединяют



5. Затем их отваривают и подают в горячем виде.



## Фото готового блюда



# Чигян



## Ингредиенты:

3 л свежего молока  
0,5 л пахты



## Шаги приготовления

1. В свежее молоко добавляют закваску, размешивают 2-3 минуты



2. Ставят на 12 часов в теплое место для закисания



3. Употребляют как освежающий напиток.



## Фото готового блюда



**УУРГ**



## Ингредиенты:

1 л молозива

2 столовые ложки муки

соль





## Шаги приготовления

1. Для его приготовления используют молоко второй и третьей дойки после отела коров.



2. Добавляют немного пшеничной муки, соль.



3. Все хорошо перемешивают



4. Выливают в смазанную жиром сковородку или жаровню



5. Ставят в духовку. Через 10-15 минут блюдо готово.



## Фото готового блюда



# Сегсрдг



## Ингредиенты:

500 г муки, 4 яйца, 150 г масла, 1 ч.л. соли



## Шаги приготовления

1. Готовят пресное тесто как для домашней лапши



2. Затем тонко раскатывают в пласт и нарезают ромбиками



3. Варят в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг



# Хог-тош



## Ингредиенты:

2,5 кг фруктов, 830 г сметаны, 600 г сахара



## Шаги приготовления

1. Груши или яблоки очищают от кожицы и семян



2. Затем нарезают дольками



3. Заливают сметаной и уваривают до коричневого цвета и консистенции густой сметаны



4. В конце варки добавляют сахар





## Хуурсн ця



## Ингредиенты:

На 10 порций:

40 г плиточного чая,  
500 мл молока,  
25 г внутреннего жира,  
15 г муки,  
50 г сливочного масла,  
соль, мускатный орех



## Шаги приготовления

1. Плиточный прессованный чай заливают холодной водой



2. Доводят до кипения и кипятят 5 минут, добавляют молоко



3. Кипятят еще 5 минут



4. Отдельно обжаривают муку на бараньем внутреннем жире до образования золотистого цвета



5. Муку разводят чаем и вводят в процеженный чай, добавляют соль



