

ПИТАНИЕ КОРЯКОВ

ВЫПОЛНИЛА:

СТУДЕНТКА 2 КУРСА, ГРУППЫ РХЛК-16

ФЕДОРОВА В.Н.

ПРОВЕРИЛА: ДЯГТЕРЕВА В.Г.



- Основной пищей коряков-оленеводов являлось оленье мясо, обычно вареное. Костяной мозг оленя, почки, хрящи, ножные сухожилия съедались сырыми. Из крови и содержимого оленьего желудка варили похлебку. Зимой употребляли толченое мерзлое мясо. Замороженным мясом питались в дороге. Копыта оленей квасили в крови, молодые отростки рогов ели вареными. Рыбы употребляли немного, летом вареную, зимой юколу. Юколу заготавливали летом или выменивали у приморских жителей.
- Основной пищей приморских оседлых коряков была рыба: летом вареная, зимой – юкола и квашеная («кислая») рыба. Верхняя часть рыбьей головы – мозг, хрящи, глаза – употреблялась в сыром виде и считалась лакомством. Мясо морских животных (тюленей, белух) варили или замораживали. Ценился жир морских животных, его ели в сыром или топленом виде, смешивая с мясом или юколой.



- Впрок заготавливали сушеное мясо. Для варки супов и бульонов использовали толченые кости, вымя, кровь оленя. Сушили филе рыбы, спинки рыб, брюшки. На рыбалке квасили кислые головки и икру. Приморские коряки готовили толкушу из протёртого тюленьего мяса, юколы или сушенной икры, кочевые – из оленины. В блюдо добавлялись жир, ягоды, съедобные растения. Вместо чая заваривали свежие листья кипрея. На зиму заготавливали ягоды и орехи.
- В большом количестве коряки употребляли в пищу различные съедобные растения в качестве приправ к мясным блюдам и как отдельные кушанья. Из привозных продуктов употребляли чай, сахар. Потребление муки было незначительным. Сильно распространен был листовой табак. В качестве возбуждающего и опьяняющего средства употребляли мухомор. С конца XIX в. все большее распространение стали получать покупные продукты: мука, крупы, чай, сахар.

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**