



# КУХНЯ УДМУРТИИ

❖ Кухня народов

Удмуртии

❖ Нина Олина

❖ СТС



## Пялыш:

Мясо (гусятина,  
баранина):

- Рис, лук  
репчатый
- Сметана
- Масло  
сливочное
- Мука
- Соль по вкусу



Марийцы готовят это торжественное блюдо через 2 недели после забоя скота. Нужно звать родственников и соседей.



- Яйца 5 шт
- Мука 500 гр
- Сахар 50гр
- Коньяк 1 ст. л
- Масло растительное  
700 мл. для фритюра
- Мед 1,5 стак.





# Курлой —

конская колбаса, излюбленный деликатес бесермян

Как приготовить колбасу?

Берут свежее мясо заднего бедра. Мясо необходимо разрезать на полоски до 12 см вдоль жилок.

К кусочкам мяса добавляют чеснок, черный молотый перец, соль по вкусу, а также конский жир, чтобы колбаса получилась не сухой. Все хорошо перемешивают. Тщательно вымывают кишку и отрезают необходимую длину.

Затем заранее подготовленной тонкой лучиной с заостренным концом 3-4 стежками прошивают один конец полученной колбасы и связывают кишку ниткой. Так лучина сдерживает соскальзывание нитки.

Очень плотно набивают полученной массой кишку. Конец завязывают при помощи нитки между мясом и лучиной, которой прошивают кишку, как предыдущий конец. Концы соединяют вместе, в кольцо.

Курлой готовят обычно в конце ноября-начале декабря. На зиму вешают на чердак дома до весны, примерно до конца апреля-начала мая. Тогда колбаса бывает сочной, однако если висит





## Домашнее пиво по-юндински

- Сахар
- Вода
- Солод
- Хмель

Растворить 5-6 столовых ложек сахара в 0,5л воды.

Добавить примерно 0,5 кг солода\*, хорошо размешать. Затем залить эту массу примерно 5 литрами кипятка, добавить горсть шишек хмеля, можно добавить ягоды шиповника и другие сушеные ягоды. В итоге должно получиться около 8 литров жидкости.

Пока топится печь, необходимо подготовить чугунок объемом 10л. На дно положить солому, через нее хорошо протекает сусло, затем сухой клевер, по бокам можно разложить листья сухой малины, чтобы смесь не сразу стекала.

Заливаем сверху смесь. Поверх смеси кладем кружочки картофеля, чтобы при кипении масса не выбежала через края чугунка. В нежаркой печи продержать около 4 часов, периодически проверяя, не выбежала ли жидкость через край.

После 4 часов чугунок необходимо вытащить из печи, дать стечь суслу варсь через специальное отверстие в подготовленную посуду. После того, как сусло

Закваска:

- Полученное сусло 0,5 л
- Мука
- Свежий квас

Полученную закваску поставить в теплое место. По истечении 6-8 часов закваска поднимется и образуется пенная «шапка». К полученной закваске необходимо добавлять понемногу сусла для получения необходимого объема, который следует сразу же употребить.



# Виртырем

- *Чеснок 3*
- *Крупа перловая*
- *Сало*
- *Лук*
- *Свиной желудок*
- *Специи, соль*

В горячий бульон вводят сырую кровь, крупу, мелко нарезанное нутряное сало, чеснок, специи. Полученным фаршем неплотно начиняют подготовленные толстые кишки или желудок, открытые концы завязывают.

Изделия отваривают в бульоне не менее часа, затем смазывают жиром и запекают в жарочном шкафу. В горячем виде подают как второе блюдо, с гарниром.

