

Государственное Бюджетное Профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Нижеудинский техникум железнодорожного транспорта»

**Традиционные блюда тофаларов
«Хлебная лепешка на оленьем молоке»
«Кровяная колбаса»**

Студентки: Викулова Ульяна Евгеньевна

Герасимова Дарья Денисовна

Мастер производственного обучения: Зуева Надежда Викторовна

Хлебная лепешка на оленьем молоке

- ▶ Малая народность с загадочным названием тофалары представляет собой немногочисленное население, проживающее на востоке Сибири.
- ▶ Эти лепешки и сегодня считаются повседневной пищей оленеводов и промысловиков. Их чаще всего делают на оленьем молоке.



Лепешка, сладковатая и нежная, тает во рту.

► Молока олень дает немного. Но по густоте и насыщенности это молоко напоминает сливки, несколько терпкие на вкус. Пить оленье молоко в чистом виде очень трудно. Тесто замешивается без всяких дрожжей, с использованием соли и сахара. Так делает всякая хозяйка, но молоко оленя придает лепешкам особенный вкус.



И в настоящее время пекут хлебные лепешки так как в отдаленные села хлеб не доставляется .Единственная пекарня находится в селе Алыгджер которая обеспечивает хлебом школу, детский сад и интернат.



Кровяная колбаса

- ▶ Коренные народы обладают самобытной культурой, идущей из глубины веков. На территории поселения ждут первых заморозков
- ▶ Готовят ее из крови с добавлением шпика, с различными пряностями.
- ▶ Несколько женщин готовят для колбасы кишки. Для этого кишки нарезают длиной от 50 до 80 см. Выворачивают их при помощи подготовленной палочки и замачивают в специальном слабом растворе воды и уксуса

Чистые, нежно - розовые кишки проверяем на целостность. Для этого завязываем один конец крепкими нитками и дуем в кишку. Если нет порезов, мы получаем розовый спиралевидный шарик.



Жидкую кровь, только что спущенную из артерии скотины, женщины разминают руками или процеживают через дуршлаг или решето, выложенное марлей. Добавили небольшое количество соли, чтобы собранная кровь не свернулась. Подготовка крови это тоже очень ответственное задание и у каждой семьи свой рецепт.



Можно наполнять кишки, приготовленной смесью.

Кружкой заливаем кровь в кишки, помогая руками равномерно распределиться жиру и кусочкам лука по всей длине. Заполнять надо не до конца, чтобы см.10 - 12 оставалось пустой кишки. Завязываем с другой стороны начиненную колбасу.



Спасибо за внимание

