# Блюда удмутрской национальной кухни

СУПЫ. ПОХЛЕБКИ.

*Пуштыё шыд\* (суп со взбитым яйцом)*

Этот суп ещё называют «пуштэм», «гуршыд», «курег пузэн шыд». Приготовить бульон из солонины или свежего мяса. Очищенный картофель нарезать дольками и положить в кипящий бульон, довести до готовности. Перед окончанием варки в суп добавить лук и взбитое яйцо. Пуштыё шыд готовится и без мяса, заправляется сливочным маслом.

Солонина 50 г, картофель 1-2 шт., яйцо 1 шт., лук 1 шт., соль.

*Ишкемен шыд\* (суп с клецками)*

Баранину или говядину залить холодной водой и поставит на огонь варить. Когда мясо будет достаточно мягким, добавить картофель. Перед готовностью в суп ввести клецки (ишкем). Для клецок в пшеничную муку разбить яйцо, добавить воду, соль, все хорошо перемешать. Тесто должно быть гуще сметаны. Клецки отделять от остальной массы ложкой и опускать в кипящий суп. В последнюю очередь в суп положить зеленый или репчатый лук, посолить, довести до кипения.

Мясо 50 г, картофель 1 шт.,  луковица 1 шт., соль.

Для клецок: яйцо 1 шт., мука 1-2 ст. ложки, холодной воды 2-1 ст. ложки, соль.

*Нугыли\* (суп с лапшей)*

Горох перебрать, промыть, замочить и положить в готовый мясной бульон. Когда он сварится, опустить нугыли. Подавать с мясом. Суп нугыли можно приготовить и постным (без мяса), заправить перед подачей на стол маслом.

В Балезинском районе нугыли готовят еще и с грибами.

Приготовление нугыли. Кислое тесто разделаить на кусочки и каждый раскатать между ладонями на тонкие жгутики длиной 6-7 см, толщиной 4-5 мм.

Мука ржаная или пшеничная 20 г, горох 30 г, картофель 100 г, лук 15 г, масло топленое 10 г, баранина 50 г.

*Кöжыен шыд\* (суп с горохом)*

Свиное мясо, нарезанное небольшими кусочками, залить холодной водой и варить. Одновременно положить предварительно замоченный горох. По мере готовности мяса и гороха опустить нарезанный картофель. Перед окончанием варки добавить репчатый лук, перец и лавровый лист.

Мясо 100 г, горох 0,5 стакана, картофель 3 шт., лук 1 шт., лавровый лист, соль по вкусу.

*Гуре пуктэм\* (суп с мясом и овощами)*

Мясо жирной баранины или свинины нарубить вместе с косточками, залить холодной водой и варить. Овощи нарезать. Когда мясо сварится, опустить в бульон картофель. В конце варки добавить морковь, лук, посолить.

Мясо баранины 100 г, картофель 2 шт., морковь 1 шт., лук 1 шт., соль по вкусу.

*Аръянэн жожон\* (холодная похлебка с пахтой и толокном)*

Аръян налить в тарелку, добавить 3 столовые ложки толокна, размешать. Толокно с аръяном подавать как первое блюдо, особенно в летнее время. Едят его с хлебом.

*Сугонэн аръян\* (холодная похлебка с пахтой и зеленым луком)*

В охлажденный аръян накрошить зеленый лук, размешать. Подавать как первое блюдо.

Подобным же образом готовят сугонэн йöлпыд (варенец с луком), только вместо аръяна используют йöлпыд.

*Сюкасен кушман\* (холодная похлебка с квасом и редькой)*

Небольшую редьку натереть на терке, посыпать солью, добавить 2 столовые ложки сметаны. Все размешать. Тонкой струей, постоянно помешивая, влить холодный квас. Довести до вкуса. Похлебка должна быть средней густоты.

ВТОРЫЕ БЛЮДА (КАШИ, БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, МОЛОКА, ЯИЦ, МЯСА, КРОВИ ЖИВОТНЫХ, ДИЧИ)

*Студень*

Готовится студень из субпродуктов (ног, лыток, губ, ушей животных).

Субпродукты опалить, тщательно поскоблить и вымыть. Если лытки крупные – разрубить. Залить холодной водой (соотношение 1:1,5) и варить в печи или на плите не менее 6 часов. Готовность мяса определить по тому, насколько оно легко отделяется от костей. Мясо вынуть, остудить, отделить от костей мякоть и порубить её в корыте как можно мельче. Нарубленное мясо снова опустить в бульон и довести до кипения. После снятия с огня добавить мелко нарезанный толченый чеснок. Разлить в формы и поставить в прохладное место. На стол студень подают порезанным на куски.

Примечание: субпродукты можно варить и в кастрюле-скороварке, тогда время на это сокращается вдвое.

Субпродукты 1 кг, полголовки чеснока, соль по вкусу.

*Виртырем (кровяная колбаса. Юго-восточные районы Удмуртии)*

Для приготовления кровяной колбасы необходимы следующие продукты: свежая кровь, кишки, внутреннее сало только что забитого животного, крупа – ячневая или перловая, чеснок.

Кишки тщательно промыть. (Удмуртские хозяйки долго мнут кишки в снегу, чтобы удалить из них неприятный запах.) Внутреннее сало нарезать как можно мельче. Кровь процедить и соединить с салом. Ввести крупу, чеснок, соль. Все тщательно перемешать. В приготовленные и завязанные с одной стороны шпагатом кишки залить полученную массу при мерно на 2/3 таким образом, чтобы масса свободно переливалась. Туго завязать другой конец и опустить в подсоленную воду. Варить 1­ - 1,5 часа. Виртырем подается как в горячем, так и в холодном виде.

Кровь 5 л, крупа 1 стакан, внутреннее сало 1 кг, чеснок 1-2 головки, соль по вкусу.

*Кöжы пог (гороховые колобки)*

Горох перебрать, промыть и варить до готовности. Затем откинуть его на сито и дать стечь воде, растолочь. Лук репчатый очистить, нарезать, смешать с толченым горохом, добавить сливочное масло. Подученную массу разделать на шарики, выложить на сковороду и поставить в печь или духовой шкаф для запекания.

Кöжы пог подают в горячем и холодном виде, при этом сверху поливают топленым маслом.

*Мильым олашки (картофельные оладьи, Дебесский район)*

Приготовить густое картофельное пюре. Выпекать маленькими лепешками перед горящей русской печкой. Подавать на стол можно горячими и холодными, предварительно смазав маслом.

Блюда из пресного теста

*Горд кушманэн кокрок (пресные пирожки со свеклой)*

Свеклу вымыить, залить холодной водой и поставить варить или запечь. Вареную свеклу очистить от кожуры, мелко нарезать или нарубить, добавить распаренный солод, все перемешать и сформовать пирожки. Готовые пирожки смазать маслом.

На один пирог: 1 ст. ложка свеклы, 2 ч. Ложки солода или 1 ч. Ложка сахарного песка.

ЛИТЕРАТУРА

1.   Г.И. Соковнин, «Удмуртская кухня»

2.   Е.Я. Трофимова, «Блюда удмуртской кухни»