

Удмурт сиён- юонъёс

Блюда удмуртской кухни

КӖЖЫ ПОГ (ГОРОХОВЫЕ КОЛОБКИ)





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 толчёным горохом, добавить сливочное масло, соль. Полученную массу разделить 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 топлёным маслом.

На 6 порций: горох цельный 1 кг, лук репчатый 5 шт., масло сливочное 2 ст. ложки, соль по вкусу.

...Сиськыны нош нуназе
Ныгылиен шьд вуоз.
Соин чöш жöкмы вылэ,
Кöжы пог но дасяськоз...
Ф. Васильев

...На обед тебя, дружок,
Буду потчевать другим:
Ныгылиен шьд, а с ним
Непременно кöжы пог...
Ф. Васильев




Сезьпызь (завариха; саламат-северные районы Удмуртии)





Сезьпызь (завариха; саламат – северные районы)



В кипящую подсоленную воду тоненькой струйкой всыпать, постоянно помешивая, просеянную муку (овсяную, ржаную или пшеничную) до тех пор, пока кушанье не загустеет настолько, что трудно будет мешать. Снять с огня, в горячем виде переложить в блюдо, сделать посередине углубление, положить туда кусок масла.

Едят сезьпызь, обмакивая в масло и запивая арьяном.

На 1 порцию: мука 0,5 стакана, вода 2 стакана, масло сливочное 1 ст. ложка, соль по вкусу.

«...21 ноября был Михайлов день. Тогда ходили в гости. Угощенья были разные: кóжы пог, перепечи, саламат, кóрчал (из кваса и муки)...»

Информатор *К. В. Максимова* (д. Заболотное Глазовского района УР).

«...Наряду с кашами к древним кушаньям могут быть отнесены заварихи (сезьпызь) и кисели (кисаль). Простейшие блюда из воды и муки в прошлом бытовали даже чаще, чем каши. Заварихи назывались по-разному: сезьпызь – у центральных и южных удмуртов и саламат – у северных. Судя по названию, сезьпызь первоначально готовили из овсяной муки, а затем и из ячменной и пшеничной...»

Е. Я. Трофимова




Турынэн чай





Турынэн чай (чай с травами)



Чайник перед заваркой несколько раз ополоснуть кипятком, положить в него несколько стебельков сушёной травы, залить крутым кипятком, закрыть крышкой и, укрыв, поставить на самовар или на плиту. Через 10 минут чай готов.

Для заварки чая удмурты использовали разнообразные травы: душицу (пычкулон), мяту (бутник), зверобой (виртурын), иван-чай и другие.

Заваривали и ягодный чай – из малины и смородины. Для этой цели использовали и их листья.

Своеобразным был чай из сушёной моркови.

«...Удмурты пили чай с излюбленным своим лакомством – мёдом, но чаще всего добавляли в него кипячёное или топлёное молоко, которое ложечкой вливали в кружечку с чаем...»

Е. Я. Трофимова



Куарнянен шаньги (пресные шаньги)





Куарнянен шаньги (пресные шаньги)

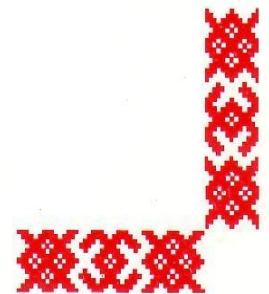
Из пресного ржаного или пшеничного теста раскатать сочни диаметром 10–12 см. Края каждого сочня защипать. Сочни положить на сковороду, нанести ровным слоем начинку и выпекать перед горячей печью. Чтобы они не подгорели, сковороду нужно поворачивать. После появления румяной корочки шаньги смазать маслом. Подавать в горячем виде.

П р и м е ч а н и е: таким способом можно готовить шаньги с различными начинками. Начинки делаются так же, как и для шанег из опарного теста.

На 1 кг теста: мука 700 г, вода 1,5 стакана, яйцо 1 шт., соль.

...Тут мельничихе крикнул бригадир:
– Давай-ка живо напеки преснушек!
И вскоре мы сидели за столом,
Нам головы кружил горячий дух
Облитых маслом золотых лепёшек,
И чуточку дрожали наши руки,
И на руках дрожали блики солнца,
И что-то тайно делалось в душе...

О. Поскрёбьшев



Картофкаен шаньги (шаньги с картофелем)





Картофкаен шаньги (шаньги с картофелем)

Сварить картофель, очистить, растолочь с солью и маслом, развести кипячёным молоком и, когда достаточно остынет, добавить взбитые яйца. Всё перемешать. Начинка должна быть эластичной, пышной. Дрожжевое тесто нарезать на равные кусочки и раскатать сочни диаметром 15 см, положить их на смазанный маслом противень и дать подняться. Когда тесто подойдет, намазать сочни ровным слоем картофельной начинкой и поставить в печь выпекать. (Шаньги сажают в хорошо протопленную печь первыми. В духовой печи выпекают при максимальной температуре, постепенно снижая её к концу выпечки.) Готовые шаньги нужно смазать со всех сторон маслом.

Для начинки: картофель 20 шт., молоко 1 стакан, масло 5 ст. ложек, яйцо 3 шт., соль по вкусу.

«...есть ещё обычай соседкам и родственницам приходиться к родильнице в свободное время не позже двух недель после родов, «кормить» родильницу, которая (предполагается как бы) истощена родами и не может есть грубой повседневной пищи...посетительницы приносят с собою разных лепёшек, шанег, перепечей и других печеньев и жареньев...»

Н. Г. Первухин

Кык пöрасьёс
...Чуказяз жöк вылын
Радэн-радэн тыремын
Шаньгиос, перепечьёс но,
Ма гинэ öвöл отын!

А. Клабуков

Две хозяйки
Перепечи, шаньги – в ряд
На столе с утра лежат.

А. Клабуков



Пельнянь (пельмени)





Пельнянь (пельмени)

Тесто для пельменей готовят из ржаной или пшеничной муки. Для приготовления теста на доску просеять муку, сделать в ней лунку, налить в неё воды, разбить яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Из теста раскатать жгут толщиной в большой палец и нарезать ромбики одинаковых размеров, посыпать их мукой и тонко раскатать. Готовый фарш накладывать ложечкой на сочень и по краям защипать. Варить пельмени в подсоленной воде 10 минут. Пельмени готовят из мяса, капусты, грибов, рыбы и др.

На 1 кг теста: мука 700 г, вода 1,5 стакана, яйцо 1 шт., соль по вкусу.

Фарш из мяса. Баранину, свинину и говядину в равных пропорциях разрезать на кусочки, пропустить через мясорубку вместе с луком или нарубить сечкой в корыте. Полученный фарш тщательно перемешать, добавить соль, перец по вкусу, развести бульоном или водой. Этим фаршем начинить сочни.

На 400 г мяса: большая луковица 1 шт., соль, перец.

Фарш из грибов. Любые свежие грибы почистить, промыть, мелко порубить и вместе с луком потушить до полуготовности. Можно добавить яйцо. Пельмени с грибами раньше ели с льняным маслом.

На 1 кг грибов: лук 1 шт., яйцо 2 шт., масло сливочное 100 г, соль 6 г.

Начинка из дикорастущих трав. Такие пельмени готовят из молодой крапивы, сныти, щавеля и других трав. Траву промыть, обдать кипятком и дать стечь воде. Траву мелко нарезать, посолить, добавить сметану и сливочное масло, потушить, пока бóльшая часть жидкости не испарится. После добавить свежие яйца и всё тщательно перемешать. Приготовленным таким способом фаршем начинить сочни. Варить меньше, чем мясные: как только всплывут – пельмени готовы. Подавать с растительным маслом или сметаной.

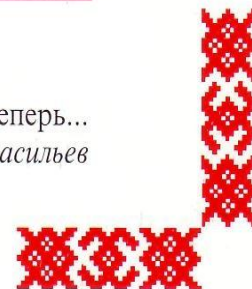
На 1500 г травы: яйцо 2 шт., масло 3 ст. ложки, сметана 0,5 стакана, соль по вкусу.

... Жытазелы нош анае ни дасяське.
Удмурт сиён – ческыт пельнянь – пöзьтоз,
Таре соин быдэс Россия даньяське...

Ф. Васильев

...Пельмени сварит мать –
Удмуртская еда
По всей России славится теперь...

Ф. Васильев



Сяртчынянь (пресные пирожки с брюквой)





Сяртчынянь (пресные пирожки с брюквой)



Первый способ. Очищенную и тщательно промытую брюкву нарубить мелко, добавить соль, кашу из перловой или ячневой крупы. В готовый фарш положить шкварки и всю массу перемешать. Тесто для сяртчынянь готовят пресное. Круглые сочни должны быть диаметром 10–15 см. На одну половину сочня положить фарш, другой половиной накрыть, защипать, положить на лист и выпекать в печи или духовом шкафу. Когда пирожки испекутся, смазать маслом, положить в сухую посуду, плотно закрыть полотенцем и поставить в тёплое место для того, чтобы они стали мягкими.

Второй способ. Фарш можно готовить из одной брюквы. Для этого брюкву мелко порубить, положить соль по вкусу, топленое масло (можно растительное), всё тщательно перемешать.

Для приготовления 500 г пресного теста: пшеничная мука 3 стакана, вода 1 стакан, яйцо 2 шт., соль 0,5 ч. ложки.

Тесто можно приготовить и без яиц, как это делали прежде.

Для фарша: небольшая брюква 3 шт., масло 4–5 ст. ложек, соль по вкусу, шкварки 2 ст. ложки.

...Ойдолэ мыноме со коркае
Куасамнянь сыны.
Куасамнянды му кадь ик,
Асьтэос но вылэм лул кадь ик...

Удмурт калык кырзан

...Ой, пойдёмте в тот дом
Пирогов поесть.
Ваши пироги, как мёд,
И сами-то вы так душевны...

Удмуртская народная песня



Аръян (пахта)





Арьян (пахта)

Молоко поставить в тёплое место. Скисшее молоко налить в специальную маслобойку и взбивать до образования масла, масло снять, а арьян слить в эмалированную посуду, можно добавить творог и поставить на холод.

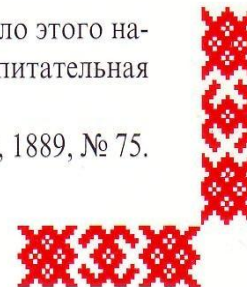


– Если истый ты удмурт,
Будь, как утро,
свеж и мудр:
пей арьян,
на водку плюнь!.. –
говорит Лопшо Педунь.

Удмуртский юмор. Пер. с удм. И. Законова.

«...Арьян готовят из коровьего молока – это предмет необходимости, нет дома, где бы не было этого напитка. Без арьяна вотяк не садится за стол и не едет в поле – это самая дешёвая и в то же время питательная пища...»

Вятские губернские ведомости, 1889, № 75.



Жуко мильым (блинчики с кашей)





Жуко мильым (блинчики с кашей)

Блинчики с кашей удмурты готовят в основном с гусиным (иногда утиным) мясом. На бульоне сварить ячневую кашу с горохом (можно и без него), мясо нарезать мелко и соединить с кашей. Пока варится каша, испечь обычным способом блины. На середину блина положить горячую кашу и завернуть в виде трубочки.

Для блинов: мука пшеничная 3 стакана, вода 1 стакан, яйцо 2 шт., соль по вкусу.

Для каши: мясо 1 кг, бульон 5 стаканов, горох 0,5 стакана, крупа 2 стакана, соль по вкусу.

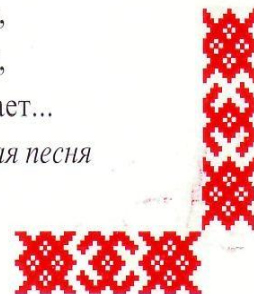
П р и м е ч а н и е: таким же способом можно готовить жуко мильым из баранины, свинины, говядины. Отварное мясо перемешать с кашей, сваренной на костном бульоне.

...Зильыр-зильыр ву бызе,
Матрон апай ву вае,
Матрон апай ву вае,
Самоварзэ пуктылэ.
Жытазе сиськыку,
Мильым жукъёссэ пуктэ,
Мильым жукъёссэ пуктэ,
Ческыт мусурзэ удэ...

Удмурт калык кырзан

...Зильыр-зильыр вода бежит,
Тётя Матрёна воду несёт,
Тётя Матрёна воду несёт,
Самовар ставит.
На ужин –
Блины с кашей ставит,
Блины с кашей ставит,
Вкусным пивом угощает...

Удмуртская народная песня



Перепеч (перепечи)





Перепечи

Из ржаной или пшеничной муки (можно смешать ту и другую в равных пропорциях) приготовить крутое пресное тесто с добавлением яйца. Готовое тесто разделить на шарики и раскатать из них круглые лепёшки диаметром 8–10 см, толщиной 1,5–2 мм. Края лепёшек загнуть или защипать высотой 8–9 мм. Готовые формы сложить на сковороду или железный лист, наполнить начинкой до краёв и поставить в духовку. В русской печи перепечи пекут перед горячей печью. Перепечи готовы, когда начинка поднимется, а лепёшки зарумянятся. Подают в горячем виде, обильно смазав сливочным маслом.

Для 500 г пресного теста: пшеничная мука 3 стакана, вода 1 стакан, яйцо 2 шт., соль 0,5 ч. ложки.

Перепеч

Быдэс чўкна тыршиз муми,
Быдэс чўкна пёраз.
Ыж сіль но юдэмын ини,
Зёк гур но жўатскиз дыраз.

Силь юдэсьёс усъылизы
Шунды выллем кукей пёлы.
Чошен гурысь шунды азын
Пыжытскизы таба вылын.

Ф. Васильев

Перепечи

Всё утро старалась мама,
Всё утро крутилась она.
Нарублено мясо овечьё,
И русская печка горит.

И падали мяса кусочки
На яйца, что солнцу подобны.
В печи, как на солнце, так дружно
Все вместе пеклись перепечи.

Ф. Васильев



Мильым (блины)





Мильым (блинчики)

Яйцо, соль взбить и развести водой. В полученную массу постепенно всыпать пшеничную муку, тщательно перемешивая, чтобы не образовались комочки. Блинчики выпекать на раскалённой чугунной сковороде, смазанной маслом или куском шпика.

На 1 порцию: мука 50 г, яйцо 2 шт., вода 3–4 ст. ложки, соль по вкусу.

Мильым едят в основном горячими. Северные удмурты на праздничный стол ставят и холодные блинчики, обильно смазанные топлёным маслом и разрезанные пополам. Праздничные блинчики должны быть тонкими, почти прозрачными.

Љужмильым (яичные блинчики)

Яичные желтки влить в свежее молоко, посолить и хорошо взбить. Для густоты добавить муки. На смазанной жиром сковороде испечь небольшие блинчики. Подают в холодном и горячем виде, полив топлёным маслом.

На 1 порцию: яйцо 2 шт., молоко 2 ст. ложки, масло сливочное 1 ст. ложка.

«...Подобно другим праздникам (о празднике «Кутэстьуй»), он предшествуется банею и хозяйственными хлопотами баб у печи утром того дня. Напекаются блины, перепечи, шаньги, яичницы, наваривается пива, браги...»

Н. Г. Первухин

Мадиськон

Табае кисьтыса пыжо,
Отысь басьто, кык кусйӧн куасалто.
(млягшӧм)

...Љукна дораз кунояку,
Перепечез дась луэ.
Нуназе азе сиськыку,
Љуж мильымъёссэ пунктэ...
Удмурт калык кырӟан

Загадка

Пекут, заливая в сковороду,
Оттуда берут, пополам загибают.
(млягшӧм)

...На завтрак готовы перепечи,
На обед – яичные блины...
Удмуртская народная песня



Пестонькаен шыд (суп с пестиками)





Пестонькаен шыг (суп с пестиками)

Пестики (молодые побеги хвоща полевого) перебрать, промыть, ошпарить кипятком, дать стечь воде. Картофель очистить, нарезать и поставить варить. Затем опустить приготовленные пестики. Перед готовностью добавить взбитые яйца и нарезанный лук. Посолить. Подавать суп, заправляя сметаной или маслом.

Суп можно варить и на мясном бульоне.

На 1 порцию: вода 1,5 стакана, картофель 2 шт., пестики 200 г, луковица 1 шт., яйцо 1 шт., соль по вкусу.

«...Весной и летом хозяевами леса становились женщины и дети, припасавшие на год его дары. Лишь только на полях и солнечных лесных полянах начинали пробиваться молодые побеги полевого хвоща, сверби-ги, сныти, щавеля, как они тут же начинали лакомиться ими. Деревенские ребята до сих пор прекрасно разбираются в травах и знают, какая часть растения съедобна. К примеру, у полевого хвоща поедали побеги вместе с верхушкой – пестики (пешник, пестонька). Они розовато-сиреневого цвета, съедобны, клубни богаты крахмалом...»

Е. Я. Трофимова



Нянь (хлеб)





Нянь (хлеб)

Тесто для простого белого хлеба весом около 2,5 кг готовится так.

В 1,5 стакана слегка теплой воды распускают 1 ч. ложку сахара и 40 г дрожжей, далее добавляют, хорошо размешивая, 1 полный стакан муки. Такую болтушку ставят в тёплое место (например, на печь) на 20–30 минут, после чего к ней добавляют оставшуюся муку (1,8 кг), 3–4 стакана воды и 1 ст. ложку соли. Тесто тщательно вымешивают и ставят на 2 часа в тёплое место. Во время брожения тесто обязательно обминают 1–2 раза, по окончании формируют каравай, поверхность которого перед посадкой в печь смачивают водой и протыкают в нескольких местах шпилькой.

Когда хлеб почти готов, рекомендуется вынуть его из печи, облить водой и поставить допекаться.



...Сие-юэ тй, куноосы,
Жёк съорама пукыса.
Милям жёк вылын котьма но вань,
Няньлэсь бадзымез өвёл!..

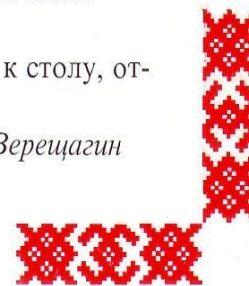
Удмурт куно пумитан кырзан

...Ешьте-пейте, гости дорогие,
За нашим столом.
Всякие яства есть на нём,
Превыше хлеба нет ничего!..

Удмуртская гостевая песня

«...Каравай хлеба постоянно лежал у удмуртов на столе, и ребяташки, бабы, часто подходя к столу, отрезают хлеб и едят...»

Г. Е. Верещагин



Табань (табани)





Табани



Тесто готовят из пшеничной, гречневой, овсяной или гороховой муки, ставят ещё с вечера. В тёплой воде растворить соль, дрожжи, после чего всыпать просеянную муку, замесить жидкое тесто и поставить в тёпкое место. Во время брожения тесто несколько раз обмять. Выпекать табани на сковороде, смазанной жиром, перед горячей печью или на плите. Табани бывают различной формы: круглые, во всю сковороду, и маленькие лепёшки. Если они плохо отстают от сковороды, надо вновь прокалить сковороду с жиром и солью, хорошо протереть тканью, а затем сухой солью и вновь чистой тканью.

Для теста: мука 500 г, сахар 1 ст. ложка, соль 1 ч. ложка, дрожжи 2 ст. ложки, масло топленое 1 ст. ложка.

Зыреты (подливы к табаням)

Соус-зырет. В охлаждённое кипячёное молоко влить сырое яйцо, всыпать муку и взбить. Когда масса будет без комочков, влить её в кипячёное молоко, не переставая помешивать, посолить в конце варки. Как загустеет, снять с огня и поставить на холод. Остывший зырет взбить ещё раз.

Молоко 300 г, яйцо 4 шт., мука 0,5 стакана, соль 1 ч. ложка.

Табани с яйцом. Свежие яйца разбить в неглубокую посуду, добавить мелко нарезанный зелёный лук, соль и всё хорошо взбить до образования пены. Приготовленной яичной массой залить поверхность табаней и выпекать. Если табани выпекать на плите, то яичную массу наносят на испечённую сторону и затем снова переворачивают, чтобы яичная подлива прилипла к табаням и запеклась.

Яйцо 15 шт., лук зеленый 1 пучок, соль по вкусу.

Нэнэмы пыже табань,
Туж ческыт зырет ке вань.

Д. Яшин

Мама печёт табани,
Вкусные очень с подливом они.

Д. Яшин

«...навязав веников, часам к семи утра возвращаются домой. Где сейчас же затопляются печи и хозяйки начинают жарить «табани» (род толстых блинов или лепёшек), которые в этот день («веник ваён») считаются обязательным кушаньем».

Н. Г. Первухин



Сылалтэм губи (солёные грибы)





Сылаптам губи (солёные грибы)

В удмуртской кухне чаще всего солят грузди, опята и рыжики. Очищенные и промытые грибы уложить слоями в глиняный горшок или в банку, каждый слой пересыпать солью, переложить чесноком, смородиновыми листьями. Таким образом наполнить посуду и сверху положить небольшой кружок с лёгким грузом. По мере оседания грибов можно добавить новые. Должен появиться рассол, если его нет, то груз необходимо увеличить.

На 1 кг грибов: соль 5 г, чеснок 10 г, смородиновые листья 5–6 шт.

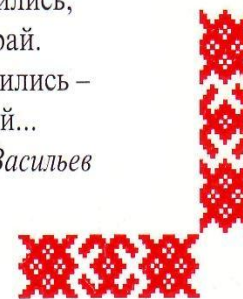


...Туэ губи ке но уно,
Мон шудолэсь шудо.
Мӧзмонъёсы чаляк вуно,
Шумпотонлы – кудо...

Ф. Васильев

...Все напасти угомонились,
А удачи бьют через край.
А грибы-то! Как уродились –
Хоть лопатую собирай...

Ф. Васильев




Сильын жук (каша с мясом)





Сильын жук (каша с мясом)



Приготовить бульон из любого мяса. Крупу ячневую, перловую или пшеничную промыть и ввести в кипящий бульон. Если мясо не очень жирное, можно добавить топленое животное сало. Посолить. Варить на слабом огне. Каша должна быть не очень густой. Мясо подать отдельно.

На 1 порцию: бульон 1 стакан, крупа 3 ст. ложки, сало 1 ч. ложка, соль по вкусу.

«... Первым блюдом этого обеда (крестины) является ячменная каша, сваренная (по обыкновению) на мясном бульоне, которая подаётся на стол в большой деревянной чашке. В сделанное среди каши углубление кладётся масло, а вокруг него, по краям чашки, насыпаются небольшие куски варившегося в бульоне мяса...»

Н. Г. Первухин



Нугыли (суп с лапшой)





Нугыли (суп с лапшой)

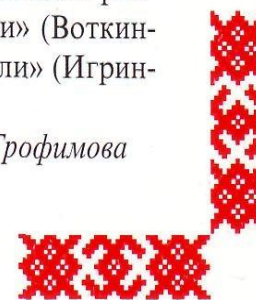
Горох перебрать, промыть, замочить и положить в готовый мясной бульон. Когда горох сварится, опустить нугыли. Подавать с мясом. Суп нугыли можно приготовить и постным (без мяса), заправить перед подачей на стол маслом.

Приготовление нугыли: кислое тесто разделить на кусочки и каждый раскатать между ладонями на тонкие жгутики длиной 6–7 см, толщиной 4–5 мм.

На 1 порцию: мука ржаная или пшеничная 20 г, горох 30 г, картофель 100 г, лук 15 г, масло топленое 10 г, баранина 50 г.

«...Пожалуй, наибольшим разнообразием вариантов отличается одно из любимых повседневных блюд – суп с лапшой из кислого теста. Самым распространённым является «нугылиен шыд» (так он называется в системе удмуртского питания). На севере Удмуртии этот суп называют «быгылиен шыд» (Глазовский район), «гыбыли» (Ярский), «нюгыли» (Кезский), «нюголи» (Балезинский); в центре – «ныгыли» (Воткинский, Вавожский, Шарканский районы), «низили», «нызильы» (Завьяловский район), «нугыли» (Игринский район), «нугули» (Увинский район); на юге – «низили»...»

Е. Я. Трофимова



Мусэн кубиста (капуста с печенью)





Мусэн кубиста (капуста с печенью)

Печень свежую промыть, снять плёнку, нарезать и сварить в небольшом количестве воды; посолить, поперчить, положить лук; когда печень сварится, откинуть на сито и остудить. Нарубить квашеную капусту, сложить в кастрюлю, добавить нашинкованный лук, печень, укроп, зелень. Заправить растительным маслом.

На 1 порцию: печень свежая 75 г, капуста квашеная 100 г, лук репчатый 5 г, лук зелёный 10 г, масло растительное 2 ст. ложки, соль по вкусу.



Мадиськон

Льдтэм трос вылаз дйсез,

Пумтэм-йылтэм вурьсэз,

Чик өвөл нош бирдыез.

(Кубиста)

Загадка

Сто одёжек –

И все без застёжек.

(Капуста)



Варенча (заквашенная свёкла)





Варенча (заквашенная свёкла)

Свёклу варить целиком, не очищая от кожуры. Затем очистить, нарезать, сложить в приготовленную посуду, залить квасом и поставить в тёплое место для брожения. Для лучшего брожения можно добавить ломоть ржаного хлеба. С появлением на поверхности пены напиток готов. Этот своеобразный компот должен получиться насыщенного тёмно-вишнёвого цвета. Употреблять, добавив по вкусу сахар.

На 3 литра кваса свёклы 4-5 шт.



...Султыкуд нош вазь чўкна
Перепеч ни возьмалоз.
Сиemed ке öвõл на,
Варенча но верьялод...

Ф. Васильев

...Встанешь утром и тотчас
Перепечи горячи.
Если в первый раз у нас,
То отведай варенчи...

Ф. Васильев

