

Мультфильм-перекладка «История удмуртской кухни»



Автор:
Зайнуллина Ирина
Тимиршиновна



<http://kulturaisport.ru/index.php/meropriyatiya/biblioteka/2899-multfilm-perekladka-istoriya-udmurtskoj-kukhni>

История удмуртской кухни

В Приуральских лесах, где течет великой Волги Белая Кама, издревле жили и живут удмурты.

Удмурты – это лесной народ. Лес обусловил их хозяйство, формировал характер. Испокон веков жили удмурты, обрабатывая свою не очень богатую землю.

Традиционные занятия удмуртов, которые оказали влияние и на формирование удмуртской кулинарной традиции: пашенное земледелие, животноводство, огородничество. В основном удмурты выращивали рожь, пшеницу, овес, просо, гречиху, ячмень, лен и коноплю.

В удмуртских огородах росла капуста, картофель, огурцы, брюква, репа, лук, морковь.

Из выращенных злаков удмурты получали крупы и варили каши: пшеничную, овсяную, ячменную.

А также пекли хлеб изо ржи и пшеницы. Кислый удмуртский хлеб назывался «нянь», а лепешки – «куар нянь».



Любили и любят удмурты готовить блины из кислого теста, а также пресные шанежки и перепечи.



Праздничный стол в Удмуртии и 300 лет назад, и сейчас богат пирогами. Начинки их весьма разнообразны. Удмуртские пироги могут быть с кашей, мясом, рыбой, картофелем, калиной, малиной, даже клубникой. С давних времен особо любимы удмуртами пироги с калиной - "шу нянь".



История удмуртской кухни

Много в удмуртской кухне и киселей: овсяный, гороховый, молочный, черемуховый, калиновый и другие.

Наиболее употребляемое удмуртами мясо - говядина, баранина, порой конина. Свинину удмурты ныне тоже едят, но мало.

Из крови забитого животного, крупы и субпродуктов делали кровяную колбасу – «*виртырем*».



Солили и вялили мясо - для длительного хранения.

Домашнюю птицу в Удмуртии тоже всегда разводили. Разводят и ныне: кур, уток, гусей. А значит, и употребляли (и употребляют) в пищу. Причем, мясо уток и гусей удмурты любили и любят больше куриного.

Удмурты всегда были хорошими охотниками. Важную роль в обеспечении пищей играло и рыболовство.

Занимались удмурты также собирательством (грибы, ягоды, травы) и даже пчеловодством.

Молочные продукты также издавна любимы удмуртами. Они пили свежее молоко, а также употребляли в пищу продукты его переработки: сметану, творог, масло. Из заквашенного кипяченного молока готовили кисломолочный напиток – «*йолпыд*».



Из относительно древних удмуртских напитков в особом почете был местный квас («*сур*»).

Вот такая краткая история удмуртской кухни.

История удмуртской кухни



Фон, написать слова по отдельности ИСТОРИЯ УДМУРТСКОЙ КУХНИ

В Приуральских лесах, где течет великой Волги Белая Кама, издревле жили и живут удмурты. Удмурты – это лесной народ. Лес обусловил их хозяйство, формировал характер.



Фон, деревья(Ели, березы), женщина в удмуртском костюме, мужчина в удмуртском костюме, девушка в удмуртском костюме (руки нарисовать отдельно)

Испокон веков жили удмурты, обрабатывая свою не очень богатую землю. Традиционные занятия удмуртов, которые оказали влияние и на формирование удмуртской кулинарной традиции: пашенное земледелие, животноводство, огородничество.

Домики, Мужчину, который пашет на лошади

В основном удмурты выращивали рожь, пшеницу, овес, просо, гречиху, ячмень, лен и коноплю.

Рожь, просо, лен. Пшеницу

В удмуртских огородах росла капуста, картофель, огурцы, брюква, репа, лук, морковь.

Капуста, огурцы, картофель, морковь, лук

Из выращенных злаков удмурты получали крупы и варили каши: пшеничную, овсяную, ячменную.

Стол, чугунок с кашей.
Слова :пшеничная, овсяная, ячменная

А также пекли хлеб из ржи и пшеницы. Кислый удмуртский хлеб назывался "нянь", а лепешки - "куар нянь". Любили и любят удмурты готовить блины из кислого теста, а также пресные шанежки и перепечи.

Праздничный стол в Удмуртии и 300 лет назад, и сейчас богат пирогами. Начинки их весьма разнообразны. Удмуртские пироги могут быть с кашей, мясом, рыбой, картофелем, калиной, малиной, даже клубникой. С давних времен особо любимы удмуртами пироги с калиной - "шу нянь".

Много в удмуртской кухне и киселей: овсяный, гороховый, молочный, черемуховый, калиновый и другие.

Наиболее употребляемое удмуртами мясо - говядина, баранина, порой конина. Свинину удмурты ныне тоже едят, но мало.

Из крови забитого животного, крупы и субпродуктов делали кровяную колбасу - "виртырем". Солили и вялили мясо - для длительного хранения

Домашнюю птицу в Удмуртии тоже всегда разводили. Разводят и ныне: кур, уток, гусей. А значит, и употребляли (и употребляют) в пищу. Причем, мясо уток и гусей удмурты любили и любят больше куриного

Удмурты всегда были хорошими охотниками.

Важную роль в обеспечении пищей играло и рыболовство.

Занимались удмурты также собирательством (грибы, ягоды, травы) и даже пчеловодством.

Молочные продукты также издавна любимы удмуртами. Они пили свежее молоко, а также употребляли в пищу продукты его переработки: сметану, творог, масло. Из заквашенного кипяченного молока готовили кисломолочный напиток - "йолпыд".

Из относительно древних удмуртских напитков в особом почете был местный квас ("сур").

Вот такая краткая история удмуртской кухни.

Хлебобулочные изделия.



Посуда

Корова, барашек, лошадка, свинья

Колбасу

Курица, утка, гусь

Ружье, кабан, лось

Удочка, рыба, гриб

Пчелы

Молочные продукты
посуда

Посуда



Ткань

Фон, нарисованный на ватмане



Картинка из интернета





История



История
Удмуртской



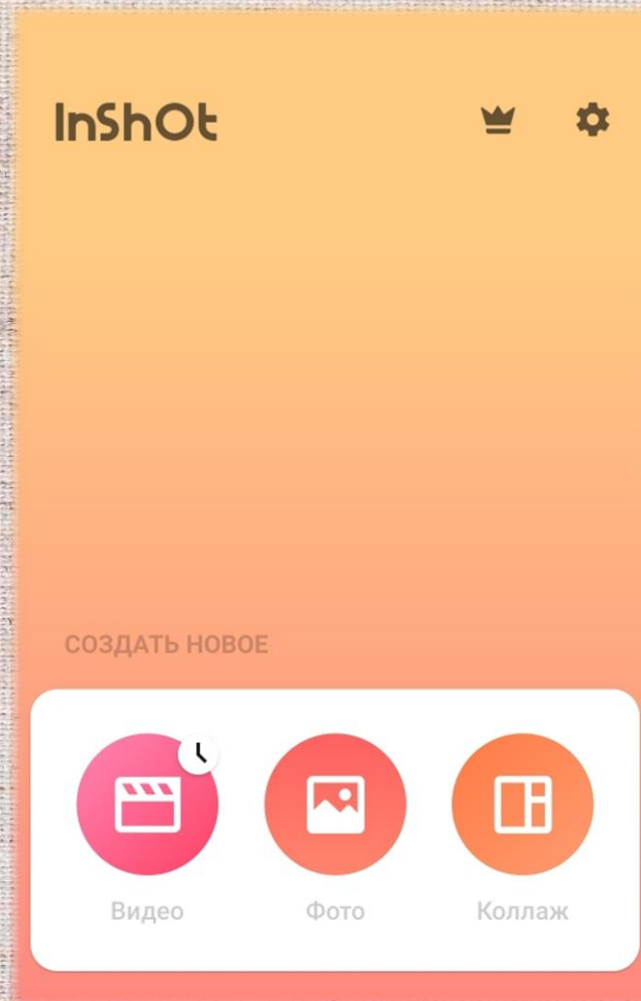
История
Удмуртской
Кухни







Видеоредактор InShot



Презентация блюда «Перепечи - классика удмуртской кухни»



https://vk.com/biblio_deg?w=wall-194103438_2009

Презентация блюда «Шекера- блюдо к чаю»



Презентация блюда «Жуко мильым» (Блинчики с кашей и мясом)

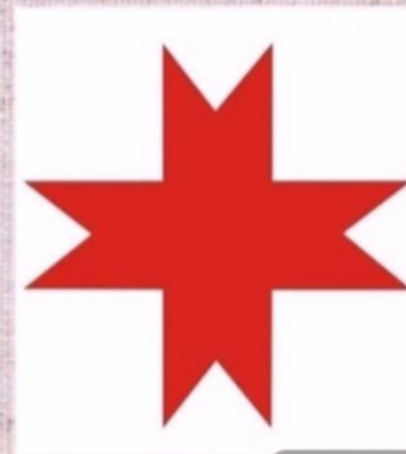
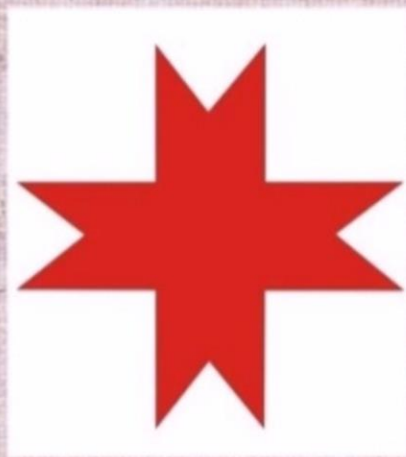




**Мастер-класс
по
приготовлению
удмуртского
блюда
«Шуэн нянь»
(Пирог из калины)**



Мастер-класс по приготовлению удмуртского напитка
«Шу кисаль»
(Калиновый кисель)



1:12

Презентация и дегустация «Ижевский салат»





Спасибо за внимание!

Зайнуллина И.Т.
irazay73@mail.ru