Министерство национальной и территориальной политики Республики Хакасия
Хакасская региональная общественная организация
поддержки сельского населения
ГБНИУ РХ «Хакасский научно-исследовательский институт языка, литературы и истории»
Хакасская региональная общественная организация поддержки сельского населения «Пай Чир»

О реализации проекта «Потенциал народной кухни»

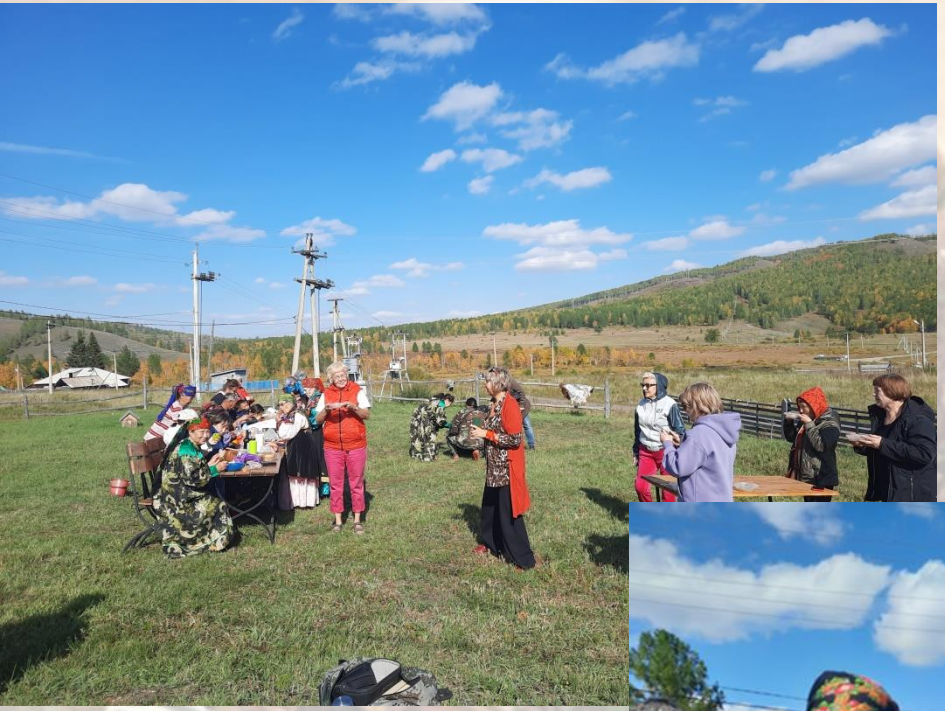
Абдина Р.П.
(г.Абакан)

Цель: - популяризация гастрономического потенциала хакасской национальной кухни как части культурного наследия

Задачи:

- Записать и издать видеокурсы по изготовлению хакасских блюд;
- Сделать набор кулинарных фото открыток с изображением хакасских традиционных блюд с рецептурой;
- Провести лекции и мастер- классы по хакасской кухне;

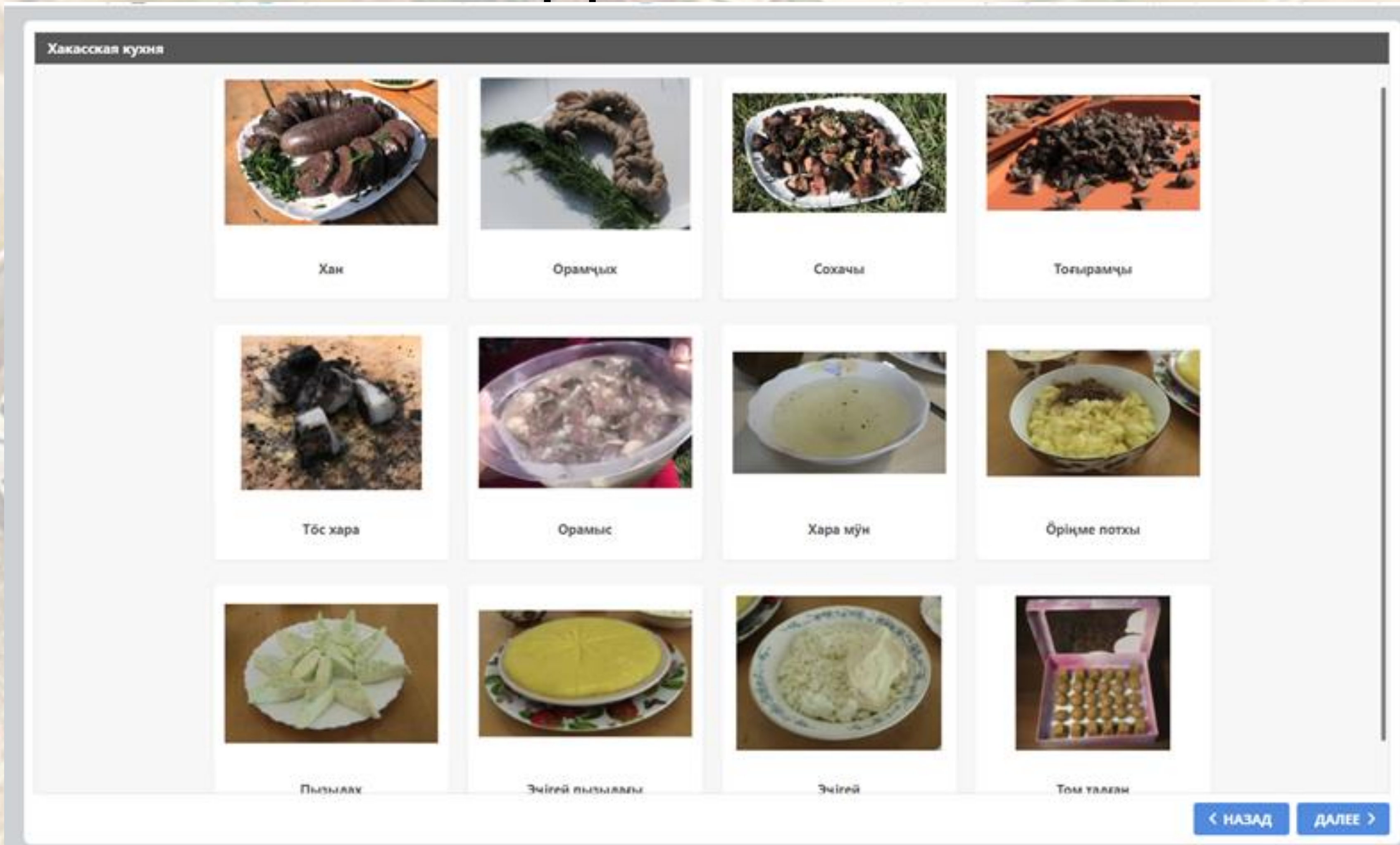
Мясные блюда



Злаковые блюда

Молочные блюда

Видео книга



Хакасская кухня
Хан
Орамчых
Сохачы
Тоғырамчы
Тӧс хара
Орамыс
Хара мӱн
Ӧріҷме потхы
НАЗАД
ДАЛЕЕ

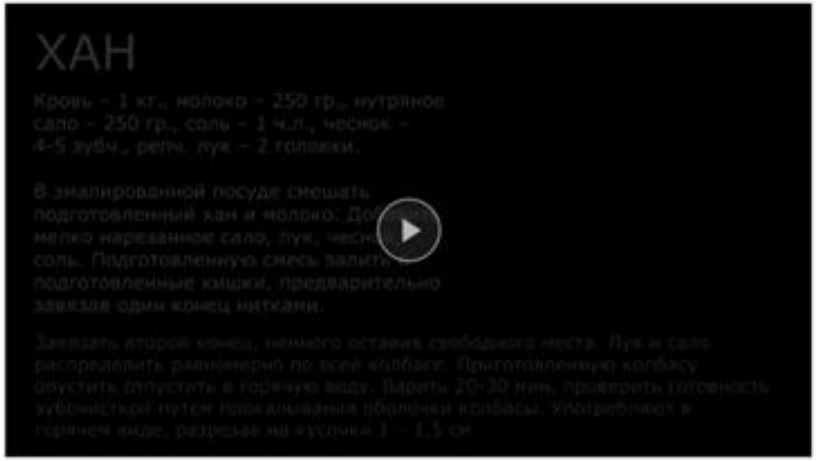
Хан

Кровь – 1 кг., молоко – 250 гр., нутряное сало – 250 гр., соль – 1 ч.л., чеснок – 4-5 зубч., репч. лук – 2 головки.

В эмалированной посуде смешать подготовленный хан и молоко. Добавить мелко нарезанное сало, лук, чеснок, соль.

Подготовленную смесь залить в подготовленные кишки, предварительно завязав один конец нитками. Завязать второй конец, немного оставив свободного места. Лук и сало распределить равномерно по всей колбасе.

Приготовленную колбасу опустить отпустить в горячую воду. Варить 20-30 мин. проверить готовность зубочисткой путем прокалывания оболочки колбасы. Употребляют в горячем виде, разрезав на кусочки 1 – 1,5 см.



Набор открыток

Алгыс!
Спасибо за внимание!