

ТУВИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Khoitpak and khymys are fermented dairy products that are made from the milk of mares and cows. In addition to cow's and mare's milk, the milk of goats, deer and camels can also be used in the manufacture of khymys.

Хойтпак и хымыс – это кисломолочные продукты, которые готовят из молока кобылиц и коров. При изготовлении хымыса помимо коровьего и кобыльего молока может также использоваться молоко коз, оленей и верблюдиц.

Kara moon is a traditional Tuvan soup, the name of which translates as "black broth". At the end of cooking, add cereals or homemade noodles.

Кара мун – традиционный тувинский суп, название которого переводится как «чёрный бульон». Под конец варки добавляют крупы или домашнюю лапшу.



TUVINIAN NATIONAL DISHES

ТУВИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Oorzak – Tuvan doughnuts in the form of small balls, fried in a large amount of oil or animal fat. The dough for doughnuts is kneaded with a steep mixture of wheat flour, kaymak (sour cream), hot milk or salted water, eggs, sugar and ghee. Now sometimes yeast is added to the dough. The dough is spread out for about 30 minutes, cut into strips (about 2x5 cm), which are then divided into balls.

Оорзак – тувинские пончики в виде небольших шариков, обжаренные в большом количестве масла или животного жира. Тесто для пончиков замешивается крутое из пшеничной муки, каймака (сметаны), горячего молока или подсоленной воды, яйца, сахара и топленого масла. Сейчас иногда в тесто добавляют дрожжи. Тесто растаивают около 30 минут, нарезают полосочки (примерно 2x5 см.), которые затем делят на шарики.

