

KHANTY NATIONAL DISHES НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ХАНТОВ

Porsa is crushed small dried fish and bones from smoked fish. It is used with bread.

Порса - толчёная мелкая сушёная рыба и кости от копчёной рыбы. Употребляется с хлебом.

Stroganina in Khanty — patanka, in Mansi — nyarkhul — freshly frozen fish (usually sterlet, muksun, nelma), meat of domestic or wild deer, cut into thin slices.

Строганина по-хантыйски — патанка, по-мансийски — нярхул — свежемороженая рыба (обычно стерлядь, муксун, нельма), мясо домашнего или дикого оленя, настриганное тонкими ломтиками.



KNANTU NATIONAL DISHES НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ХАНТОВ

Yukola is a sun-dried fish. Large fish (pike, ide, whitefish, cheese, shchekur) are gutted from the back, not cleaned or salted, the fleshy back is cut into squares. A small incision is made in the tail of the carcass, into which the tail of another fish is inserted and connected. So that the fish does not curl in the sun when drying, transverse struts are made of wood.

Юкола - сушёная на солнце рыба. Крупную рыбу (щука, язь, сиг, сырок, щекур) потрошат со спины, не чистят и не солят, нарезают квадратиками мясистую спину. В хвостовой части тушки делают небольшой разрез, в который вставляют хвост другой рыбины и соединяют. Чтобы рыба при сушке не скручивалась на солнце, делают поперечные распорки из дерева.

