

ALTAI NATIONAL DISHES АЛТАЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Barley soup (kocho), for its preparation, meat broth is first boiled, into which barley groats or barley are added half an hour before cooking.

Ячменный суп (кочо), для его приготовления вначале варят мясной бульон, в который за полчаса до готовности добавляют ячменную крупу или перловку.

Cheese (kurut) - this smoked and very hard cheese is made from boiled milk with sourdough — chegen.

Сыр (курут) - этот копчёный и очень твёрдый сыр делают из кипячёного молока на закваске — чегеня..



ALTAI NATIONAL DISHES

АЛТАЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Altai sour cream (kaymak) is a fermented milk product that is a cross between the usual sour cream, sweet cottage cheese and butter.

Алтайская сметана (каймак) – это кисломолочный продукт представляет собой нечто среднее между привычной сметаной, сладковатым творогом и сливочным маслом.

