

SELKUPS NATIONAL DISHES СЕЛЬКУПКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

“Chops” — A large pike was skewered, passing it under the ridge and without damaging the intestines. The main thing is to remove it from the fire in time.

“Чопс” — Крупную щуку насаживали на вертел, проводя его под хребтом и не повреждая кишечник. Главное — вовремя снять ее с огня.

Pickled fish, it is fermented in pits along with cranberries, cloudberry, cranberry. The food assortment was diversified with hog game meat, and in the north with venison products.

Квашеная рыба, квасят ее в ямах вместе с брусникой, морошкой, клюквой. Разнообразили пищевой ассортимент мясом боровой дичи, а на севере — продуктами из оленины.



SELKUPS NATIONAL DISHES СЕЛЬКУПКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Capercaillie cutlets. It sounds great and tastes just as good. The meat of the grouse is twisted through a meat grinder, for softness, a crumb of gray bread soaked in milk, onion, egg or raw grated potatoes are added. Salt and pepper are added, the mass is mixed, and cutlets are formed from it.

Котлеты из глухаря. Звучит шикарно и на вкус ничуть не хуже. Мясо глухаря перекручивают через мясорубку, для мягкости добавляют мякиш серого хлеба, размоченного в молоке, лук, яйцо или сырой тертый картофель. Добавляется соль и перец, масса перемешивается, из нее формируются котлеты.

