

YAKUT NATIONAL DISHES ЯКУТСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Haan is made from fresh beef or colt's blood, filling the intestines (both thick and thin) with it.

Хаан готовят из свежей говяжьей или жеребьячьей крови, наполняя ею кишки (как толстую, так и тонкую).

Is miine soup, the mucus is scraped off the giblets, thoroughly washed, changing the water 4-5 times, and finely chopped. The meat is cut into small cubes. The giblets and meat are put in a saucepan and filled with water. It is cooked over low heat for a little more than an hour, potatoes and vermicelli are added.

Ис миинэ – суп, с потрохов соскребают слизь, тщательно промывают, меняя воду 4-5 раз, и мелко режут. Мясо режут на мелкие кубики. Потроха и мясо кладут в кастрюлю и заливают водой. Варится на небольшом огне чуть больше часа, добавляют картошку и вермишель.



YAKUT NATIONAL DISHES

ЯКУТСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Simii is a Yakut sausage. Meat (beef) and offal (intestines, liver, lungs, heart, peritoneum, diaphragm) are mixed with onions and boiled rice. The intestines are salted, washed several times with water, turned out, thoroughly cleaned and rinsed again.

Симии - колбаса по-якутски. Мясо (говядина) и субпродукты (кишки, печень, легкие, сердце, брюшина, диафрагма) перемешивают с репчатым луком и отварным рисом. Кишки солят, промывают несколько раз водой, выворачивают, тщательно очищают и еще раз промывают.

