

детства привык к ней, поскольку употребление мяса с признаками разложения без соответствующей адаптации может быть опасно для здоровья.

Из брусники с рыбной икрой готовят продукт под названием «кульни». Ягоду варят без воды, затем добавляют сырую рыбную икру и снова кипятят до состояния густой каши. Из этой каши делают колобки или лепешки и сушат на длительное хранение. Перед едой колобок необходимо размочить в воде.

Рыбный суп «Тыхэмин». Готовится с икрой. Икру давят и растирают до однородной массы специальной деревянной ложкой. Полученную массу опускают в кипящий бульон, постепенно добавляя измельченное рыбное мясо. Соль, пряности добавить по вкусу.



При подготовке издания использовались материалы краеведческого архива Центральной детской библиотеки.

Составитель: А. В. Кошарская



МБУК «ЦБС для детей им. Н. Островского»

Методико-библиографический отдел

КУХНЯ КОРЕННЫХ НАРОДОВ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ: ЭВЕНКИ



памятка для читателей 10-14 лет

Красноярск 2026

1. С давних времен основу традиционной пищи эвенков составляло мясо диких животных и рыба. Сига, чира, максуна, ленка, тайменя эвенки ели в сыром виде. Щук, карасей, окуней, сорогу только в вареном или жареном виде.

2. Все эвенки едят строганину.

3. Мясо и рыбу эвенкийские хозяйки любят жарить на рожне - заостренной палке. Разводят жаркий костер, рожни с насаженными кусками втыкают в землю вокруг огня и постоянно их крутят, поворачивая разными боками к жару. В результате - нет никакого запаха дыма и копоти, мясо зарумянивается хрустящей корочкой, а внутри получается сочное, с розоватым соком.

4. Во время праздников в чумах всегда на столе: чукен (северный шашлык), исамнэ (вареное мясо оленя на жиру), силэ (суп), эвенкийский «шоколад» (сырая оленья печень), колобо (лепешка) и другие северные лакомства.

5. Супы варили с небольшим количеством соли. Заправляли мукой, кровью животных, ягодами, иногда молоком. Варили недолго, чтобы вареное мясо сохраняло сок и аромат. Вареное мясо запивали бульоном, разлитым по чашкам.

6. Летом эвенки ели ягоды, корни сараны, черемшу, лук. Ягоды шли в ход все: голубика, черника, кислица,

смородина, морошка. Сушеные ягоды использовали в качестве приправ к мясным и рыбным блюдам.

7. Основным напитком был чай. Иногда с соленым молоком, брусникой, шиповником.

8. Грибов эвенки никогда не ели.

9. Выпекать хлеб стали под влиянием русских.

10. Некоторые рецепты северной кухни могут быть опасны для других национальностей - Например, копальхен (квашеное мясо).

Блюдо готовится из мяса оленя особым способом. Тушу животного помещают в болото и засыпают торфом, где она выдерживается несколько месяцев - обычно около полугода. После этого мясо выкапывают и употребляют в пищу, часто в замороженном виде, приправляя солью. Иногда к мясу подают свежие лёгкие оленя.

В процессе выдержки происходит естественное брожение, которое придаёт мясу кисловатый вкус и характерный резкий запах. Несмотря на непривычный аромат, это блюдо считается деликатесом среди северных народов. Важно отметить, что такая пища подходит только тем, кто с