

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА БУРЯТИИ

Вкус бескрайних степей



1ч.

Бурятская кухня

сформировалась в условиях кочевой жизни, сурового климата и бережного отношения к каждому продукту.

2ч.

В основе кухни

мясо (говядина, баранина, конина) и молочные продукты.

3ч.

Сочетание

простоты приготовления и высокой питательной ценности, обеспечивали выживание и силу.

САЛАМАТ

традиционное блюдо бурятской молочной кухни, символизирующее тепло, достаток и уважение к традициям «белой пищи».

1ч.
Блюдо готовят из
жирной сметаны и
муки с небольшим
добавлением воды.

2ч.
Известно
своим насыщенным
вкусом и высокой
питательностью.

3ч.
До начала XX века
саламат считался особым ритуальным блюдом, и
его приготовление нередко доверяли мужчинам.





БУУЗЫ

одно из самых известных блюд бурятской кухни, символ гостеприимства и семейных традиций.

1ч.

Блюдо готовят

из сочного мяса и теста на пару.

2ч.

Являются

кулинарным символом Бурятии и визитной карточкой региона.

3ч.

Во время празднования

Сагаалгана ежегодно проводят фестиваль по лепке бууз, где участников оценивают по скорости и качеству приготовления.

УРМЭ

традиционное бурятское блюдо,
изготовленное из молока и сливок, символ
чистоты, уважения и гостеприимства.

1ч. Десерт

готовили из молочной
пенки, полученной при
кипячении молока.

2ч. Занимает

особое место в
бурятской
культуре

3ч. Старинное угощение

традиционно готовят во время Праздника
Белого Месяца – Сагаалгана.



НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ КАК УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ЯЗЫК ДРУЖБЫ



Попробуйте

традиционные блюда бурятской кухни – от сочных бууз до нежного урмэ и солёно-молочного чая. Это не просто еда, а часть культуры, традиций и гостеприимства народа.



Национальная кухня объединяет людей разных культур, помогает лучше понимать друг друга и способствует укреплению межнациональных отношений.

Национальная кухня - это больше, чем просто еда.

Координационный центр ИРНИТУ подготовил информационные материалы о традиционных блюдах Бурятии - буузах, саламате и урмэ.

Попробуйте узнать больше о культуре и традициях через её вкус!