**КОМИ** (МОД коми народа «Коми войтыр»)

**Йӧла чери**Щука - 1 шт
Картофель – 5 шт
Лук – 1 шт
Масло сливочное – 30 грамм
Молоко – 300 мл
Картофель чистим и режем кубиком. Чищеную рыбу делим на порционные куски. В глубокой сковородке растапливаем масло. Обжариваем лук, разрезанный полукольцами. Добавляем картофель и рыбу. Заливаем молоком. Тушим на медленном огне до готовности. Добавляем по вкусу соль и перец.

**ТАТАРЫ** (РОО НКА татар в РК – Ончева Мухассама Хамзиновна)

**Эчпочмак треугольной формы с отверстием в центре**

Ингредиенты:

1 кг дрожжевого теста из пшеничной муки высшего сорта, 600 г жирного мяса (баранины или говядины) 600 г картофеля, 300 г моркови, 350—400 мл мясного бульона, 2-3 дольки чеснока, 250-300 г репчатого лука, 250-300 г сливочного или топленого масла, растительное масло для фритюра, черный молотый перец и соль по вкусу.

 Приготовление:

Мясо промыть, отделить от костей и нарезать маленькими кубиками размером не более лесного ореха. Такими же кубиками нарезать очищенный и промытый картофель и положить в холодную воду, чтобы он не потемнел. Затем откинуть его на дуршлаг или сито, обсушить, соединить с мясом, добавить мелко нарубленный репчатый лук, растопленное и охлажденное сливочное или топленое масло, черный молотый перец и соль. Все тщательно перемешать и уложить в глубокую посуду. Тесто разделать на небольшие кусочки по 80-90 г, скатать из них шарики, из шариков раскатать кружки величиной с чайное блюдце. На середину каждой лепешки положить подготовленную начинку, с трех сторон поднять края теста и защипать. В середине оставить небольшое отверстие. Полученные треугольники положить на смазанный сливочным или топленым маслом противень, смазать взбитым яйцом и поставить в предварительно разогретую духовку на 30 мин. Через указанное время изделия вынуть, сняв «пробки», влить в каждый немного треугольник бульона, и, закрыв пробками, снова поставить в печь. Выпекать до готовности еще примерно 30 мин.

**РУССКИЕ** (КРОД «Русский мир» Ичеткина Тамара Александровна)

**Русские тонкие блины***: все продукты комнатной температуры*.

3 яйца, 0,5 стол. ложки соли, 1,5 стол. ложки сахара, 1 стакан молока, 1,5 стакана муки. Венчиком перемешиваем. Добавляем 1 стакан молока. Перемешиваем. 3 стол. ложки растительного масла. Перемешиваем. Добавляем 1 стакан теплой воды. Перемешиваем. Надо дать настоятся. В сковороду растительное масло нагреваем. Черпаком размешиваем и небольшими порциями выливаем в сковороду.

**БЕЛОРУСЫ** (ОО белорусская НКА в РК)

**Фаршированные ножки по-белорусски**

Ингредиенты: Куриных ножек 8 шт, Хлеба белого 5 небольших ломтика, Молока или сливок 8 ст. л., Куриная печень 100 г, Лука репчатого одна шт., Масла сливочного 6 ст. л., Сметаны 8 ч. л., Ореха мускатного 4 г, Перец и соль по вкусу.

С куриной ножки снимаем кожицу таким образом, чтобы она прикреплена осталась только к самому кончику ножки. Косточки не выбрасываем, из них можно приготовить бульон. Хлеб замачиваем в молоке. Репчатый лук мелко нарезаем и слегка обжариваем в сливочном масле, к луку добавляем вымытую и мелко порезанную печенку и слегка обжариваем. Мясо и хлеб пропускаем через мясорубку, добавляем обжаренную с луком печенку, мускатный орех, соль и перец. Хорошо вымешиваем. Начиняем фаршем ножки. Скрепляем при помощи зубочисток. Укладываем в форму для запекания и смазываем сметаной. Отправляем форму в хорошо разогретую до 180 градусов духовку на 1 час. В процессе готовки поливаем ножки вытопившимся маслом. Вот ножки уже готовы, убираем зубочистки. Можно подавать холодными, как закуску, или горячими с любым гарниром!

**НЕМЦЫ** (РОО Немецкая НКА в РК)

**Немецкие брецели**

Ингредиенты: Мука пшеничная – 500 г., Сливочное масло – 40 г, Молоко – 300 мл, Сахар – 2 ч.л., Соль – 1 ч.л., Дрожжи быстродействующие – 12 г, Кунжут/мак/соль – для посыпки

Раствор для «купания» брецеля:

Вода – 2 л

Сода – 2 ст.л.

Просейте пшеничную муку. Добавьте дрожжи, сахар и хорошо все перемешайте.

Сформируйте в центре муки небольшое углубление. Добавьте соль и размягченное сливочное масло, а затем влейте холодное молоко. Смешайте компоненты и сформируйте шар мягкого теста. Переместите тесто на рабочую поверхность и интенсивно вымесите 10-20 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным. Прикройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 15 минут. Затем обомните тесто и разделите на 8-9 равных частей. Каждую порцию теста скатайте в форме небольшой колбаски. Прикройте заготовки пищевой пленкой и оставьте еще на 15 минут. Разровняйте порцию теста, прижимая основанием ладони. Сложите тесто пополам, по направлению к себе, затем снова разомните и снова сверните, и повторите процесс в третий раз. Затем, продолжая работать основанием ладоней, двумя руками раскатайте заготовку, двигаясь от центра к краям. У вас должен получиться жгут длиной около 70 см. По толщине заготовка должна быть неравномерной - с более пышным участком теста в центре, это так называемый «живот» или «тело» брецеля, и постепенно сужающейся к краям. Тонкие концы жгута еще называют «руками» брецеля. Дважды скрестите «руки» брецеля. А затем закрепите их с двух сторон от его «живота», придав заготовке классическую форму кренделя с тремя отверстиями в центре. При необходимости заготовку можно слегка растянуть и подкорректировать ее форму. Повторите процедуру с оставшимися порциями теста. Затем прикройте заготовки пищевой пленкой или кухонным полотенцем и оставьте в теплом уголке кухне на 30 минут, для того чтобы тесто поднялось. затем, не накрывая тесто, поместите заготовки в морозилку на 30 минут или на 1 час в холодильник. Этот этап нужен для того, чтобы тесто затвердело и заготовки уверенно сохраняли форму в процессе дальнейшего приготовления. Доведите до кипения 2 литра воды и добавьте соду. Как правило, на 1 литр воды добавляется 20-30 г соды, т.е. 1 ст.л. соды «без горки» или «с горкой». Чем крепче раствор, тем более румяными получаются брецели. Перемешайте раствор до растворения соды и уменьшите огонь так, чтобы вода постоянно слабо кипела. Погрузите охлажденный брецель в воду на 30 секунд. Затем извлеките брецель, стряхните излишки воды и поместите на пекарскую бумагу, смазанную маслом. Стоит сказать, что в процессе выпечки брецель так и норовит прилипнуть к бумаге, поэтому используйте качественную промасленную бумагу или силиконовый коврик для выпечки. Присыпьте брецели солью, семенами кунжута или мака. В самом пышном месте слегка надрежьте «живот» каждого брецеля. Затем поместите брецели в разогретую до 200-220 градусов духовку и выпекайте 15-20 минут, до характерного насыщенного карамельно-золотистого цвета. Брецель готов!