

Миксер 1.0

Карелия для меня всегда была Европой с богатым столом. Не могу себе даже представить, что на коми-пермяцком столе появится сладкий десерт. А вот на карельском столе — это нормальное явление. Кстати, кисели, о которых мы писали выше, тоже могли бы войти именно в эту часть книги. Десерты могут быть просто вкусным перекусом или стать сладким блюдом в самом конце трапезы. Для приготовления многих десертов нужен такой инструмент как мутовка. За последние 100 лет произошла эволюция

мутовки, настоящий дизайн поцеловал эту старинную трудолюбивую красавицу, превратив ее в удобный и быстрый миксер. Мутовка — это еловая или сосновая палка длиной в 30–40 сантиметров с нечетным количеством цельных ответвлений. Традиционно ее изготавливали дети 9–13 лет. Уходили в лес, залезали на дерево повыше, приглядывали подходящую заготовку, отпиливали, а затем счищали с нее кору и как следует шлифовали. Все, миксер 1.0 готов. Крути его между ладоней, и настанет пышность и радость.



На все случаи жизни



Толокняный десерт исключительно на все времена года. Подойдет как ежедневное блюдо дома для своих, так и угощение для гостей. Такое кушанье может быть как десертом, так и основным диетическим блюдом.

Можно запивать горячим чаем или холодным молоком. Кому как по вкусу. Хорошо подойдет в дорогу. Источник пищевых волокон и микроэлементов.

Сочетание вкуса прожаренного зерна и ягодной подслащенной сахаром кислинки делает такой десерт оригинальным.



Наталья Антонова, языковой активист

Толокняный десерт

Ведлозеро, юг Карелии

- ♦ 1 столовая ложка растительного масла
- ♦ 1 стакан воды
- ♦ Толокно или сухари панировочные
- ♦ 150 граммов брусники
- ♦ 2 столовые ложки сахара

В глубокую тарелку наливаем стакан воды и ложку растительного масла. В воду высыпаем толокно или сухари панировочные. Сразу не перемешиваем, а только распределяем толокно ложкой по поверхности воды и даем ей впитаться. Держим 15 минут. Перемешиваем, добавляем бруснику и сахар.

ТАКОЕ КУШАНЬЕ МОЖЕТ БЫТЬ
КАК ДЕСЕРТОМ, ТАК И ОСНОВНЫМ,
ДИЕТИЧЕСКИМ БЛЮДОМ

Tönçöi

Vieljärven kylä, Karjalan suvipuoli

- ♦ 1 suuri lusikka siemenvoitu
- ♦ 1 stokan vetty
- ♦ Talkunat libo zuuharijauhot
- ♦ 150 grammua buolua
- ♦ 2 suurdu lusikkua zuaharipeskuu

Kua syväh juodah viet da siemenvoit. Piäle vien pane talkunat libo zuuharijauhot. Kerras älä pieksä, vai oijenda suurel lusikal talkunat vetty myöte. Pie nenga 15 minuuttua. Sit pieksä, ližiä buolat da zuaharit.

Толокняный десерт подойдет как ежедневное блюдо дома для своих, так и угощение для гостей





Вы обязательно полюбите манку

В Карелии можно полюбить продукты, которым не придаешь особого значения в других землях. Манную кашу я всегда уважала, а ягодный мусс — любовь с первой ложки. Пришел в гости, поел рыбки, «шлифанул» десертом в виде мусса и счастлив надолго. В стародавние времена готовили этот мусс только зимой. Наварят манной каши на клюквенном морсе, возьмут мутовку, поставят котелок с кашей прямо в снег и начнут взбивать. Рассказывают, что взбивать нужно было так долго, что делали это всей большой семьей по очереди.

Если вы заметили, у карел нет сложных блюд. Готовится мусс очень легко, и можно зимы не ждать: в каждом доме есть холодная вода, да и миксер дело облегчает.

Мусс ягодный

Вокнаволок, север Карелии

- ♦ Клюква
- ♦ 1 литр воды
- ♦ ½ стакана сахарного песка
- ♦ 8 столовых ложек манной крупы

Берем свежую клюкву. Ягоды перебираем, кладем их в дуршлаг. Ставим кастрюлю с водой на огонь, закрепляем дуршлаг на кастрюлю так, чтобы ягоды хотя бы наполовину были покрыты водой. Вода будет нагреваться и закипать, а ягоды начнут распариваться. Когда они станут мягкими, надавливаем на них

небольшой толкушкой или столовой ложкой. Мякоть начнет стекать в горячую воду, окрашивая ее в яркий цвет и насыщая ее вкус. Жмых от ягод снимаем с дуршлагом. Если на ягодной воде образовалась пенка, аккуратно снимаем ее ложкой. Добавляем сахар по вкусу.

На получившемся морсе варим манную кашу. Если любите густую кашу, то можете положить больше манки. Но не переборщите, каша хорошо набухает. Всыпая манку в жидкость, постоянно помешиваем. Варим две минуты, выключаем огонь и оставляем под крышкой минут на 10. Тем временем достаем миксер, готовим таз с холодной водой, чтобы можно было погрузить в него миску с кашей. Проверяем, чтобы вода в тазу все время оставалась холодной. Взбиваем горячую манную кашу 5–7 минут до тех пор, пока она не станет пышной и холодной. Обратите внимание,

что при взбивании мусс изменит свой цвет, он станет более нежным. Разливаем по порциям и подаем. Если мусса получилось больше, то можно залить его в контейнер и поставить в холодильник.

Клюкву можно заменить на бруснику, чернику и вообще на любые ягоды. Я пробовала делать мусс из дыни, но мне вкус не понравился, не северный он. Север кислит.

Marjamušši

Vuokkiniemi, Vienan Karjala

- ♦ Karpaluo
- ♦ 1 litra vettä
- ♦ ½ stokanuo šokeripeskuo
- ♦ 8 lusikkua mannua

Ota vereštä karpaluo. Marjat puhissa ta pane šiiviläh. Pane kattila vejen kera tulella, kiinitä šiivilä marjojen kera kattilan piällä niin, jotta hoti puolet marjat ois katattu vejellä. Vesi alkau kiehuo ta marjat ruvetah hautumah. Konša marjat tullah

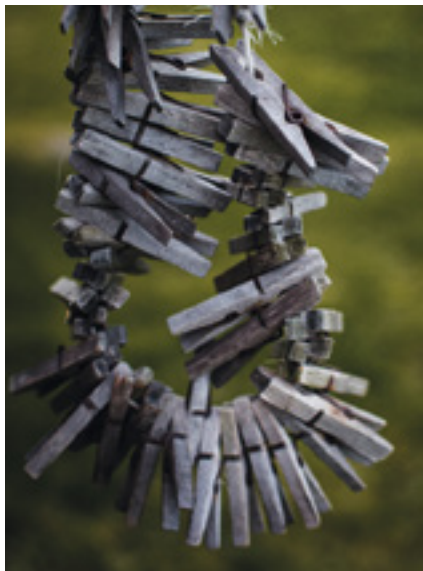
pehmeiksi, šurvo ne pienellä petkelellä tahi lusikalla. Marjamehu rupieu valumah kuumah veteh ta še tulou ruškien värisekši. Marjakuoret ota pois šiivilän kera. Još marjavejellä ilmešttyy vuahti, ota še lusikalla pois. Lisyä šokerie mavun mukah.

Tällä morššilla keitä mannahuttuo. Puoleh litrah morššie pane nellä lukikkua mannua. Još tykkyät šakieta huttuo, niin voit lisätä enemmän mannua. Ka elä pane liikua, huttu hyvin paisuu. Lisyä mannua moršših varovašti ta aina hämmennen. Keitä 2 minuuttie, šammuta tulet ta jätä kannen alla 10 minuutiksi. Šillä aikua ota šekoituškoneh, valmissa tasa vilun vejen kera, jotta šiih šopis huttumal'а. Tarkissa, jotta vesi tasašša aina ois vilu. Piekšä mannahuttuo 5–7 minuuttie kuni še ei tule kouhakakši. Ota huomijoh, jotta piekšämisen aikana



mušši muuttou oman värin ta tulou vienokši. Kua annokšien mukah ta pane stolalla. Još muššie tuli enämpi, mitä tarviččou, voit kuation šitä mal'ah ta panna jäškuappih.

Karpalon ieštä voit ottua puolua tai mussikkua, tahi toisie marjoja. Mie kuot't'elin luatie melonimuššie, ka milma ei miellyttän šen maku. Tovellini pohjoismušši on muikienmakuni.



Чтобы желудку не было скучно



Особенно подходит в качестве диетического легкого ужина. Очень прост в приготовлении и полезен. Таким десертом можно легко удивить и порадовать гостей. Вкусное и легкое угощение к чаю, оно заменит выпечку и калорийные сладости. Наибольшее удовольствие от такого десерта можно получить осенью, пока еще яблоки, брусника и мед свежие. Зимой яблочный десерт согреет, если добавить в него немного имбиря. Хорошо подойдут карельские кислые яблоки, а сладкий мед сбалансирует вкус. Это очень душевное кушанье, любители чая «вприкуску» не пожалеют о выборе.



Наталья Антонова, языковой активист



Яблочный десерт

Ведлозеро, юг Карелии

На две порции:

- ♦ 2 яблока
- ♦ ½ стакана брусники
- ♦ 1 столовая ложка меда
- ♦ Щепотка молотой корицы

Некрупные яблоки нарезаем кусочками, добавляем бруснику, корицу, мед. Перемешиваем и выкладываем в пиалу. Едим, запивая несладким чаем.

Juablokkahine jälgisyömine

Vieljärven kylä, Karjalan suvipuoli

Kahtele syöjäle:

- ♦ 2 juablokkua
- ♦ ½ stokanua buolua
- ♦ 1 suuri luzikku m'ouduu
- ♦ N'appine kanelii

Pilko keskikerdaizet juablokat palazikse, ližiä buolat, kanelit da m'oudut. Pieksä da kua čomah stauččazeh. Syö magiettoman čuajunke jälgisyöimizenny.

НАИБОЛЬШЕЕ УДОВОЛЬСТВИЕ
ОТ ТАКОГО ДЕСЕРТА МОЖНО
ПОЛУЧИТЬ ОСЕНЬЮ, ПОКА ЕЩЕ
ЯБЛОКИ, БРУСНИКА И МЕД СВЕЖИЕ

Десерт
особенно
подходит
в качестве
диетического
легкого
ужина

