





Хуруул

Предлагают монгольскую чайную традицию из чайной церемонии – чай с медом и ягодами. Свежесытанный чай в чашке лучше других оказывает заряд бодрости и настроения.

Шаньги – пшеничные лепёшки из теста, начинённые чай. Сперва они интенсивно жарятся на сковороде и паникуют.

Посыпанные сахаром трапезы

За чай следует обязательное чаепитие, которому бурятские гости не придают большое значение. То, что они являются удивительными, они пьют ежедневно сами и подают этим напиткам гостей. Это зеленый чай, конечно же, и молоко, а еще – с маслом и салатом.

Иногда в чай подаются десерты. Чайне всегда это выпечка, например булки, покрытые сверху сахарной пудрой.

Шулд

Шулд – это кисло-сладкое тесто из муки, яиц и сметаны. Для приготовления теста используется кипяченая вода. Шулд можно использовать для заправки супов, гарнировать яичницу, салаты и т.д.

• Кхуз

Кхуз – это кисло-сладкое тесто из муки, яиц и сметаны. Для приготовления теста используется кипяченая вода. Кхуз можно использовать для заправки супов, гарнировать яичницу, салаты и т.д.

Молочные продукты

Продукты из молока являются в этих землях самыми популярными, но многие из них белого цвета – сливки, сыр, сметана, сметанка и десерты. Чеснок – самый традиционный молочный продукт в столице. Сахарный сыр – это сыр, который делается из сметаны, которая затем варится на меду. Использование сахара не так легко – следите, чтобы у торта не было слишком сладкого вкуса.

Кобылье молоко

– местный кумыс. На основе кобыльего молока готовится напиток с добавлением меда, сахара, изюма. Бывает интересно, что он прекрасно лечит и тонизирует.



республика
Бурятия

