। अस्त्राक्ताक्रम्क्यम्क्यमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्रमक्त्र मिक्सिक्सिक्सिक्सिक्सिक्सिक्सिक्सिक्

МБОУ ООШ с. Верхний Нерген

## Лепёшка



### Эпэ-хлеб

• Из различных сортов муки нанайцы пекли всевозможные лепёшки, булочки: тэликулэукэ эпэ - паровые лепёшки в виде блинов, которые выпекались на специальной сетке, **баодза** – булочки, пресные приготовленные на пару, чирома эпэ - жареная на масле лепёшка, *манту* – булочки в виде воронки, *дэубэй* – булочка с начинкой из фасоли с

сахаром или мёдом.

## Тасима-лепёшка из муки

- Тасима традиционная нанайская лепёшка.
- Технология приготовления: тесто замешивали из муки, воды, соли и соды.
- Пекли традиционные лепешки на очаге (голдён), на специальной металлической сеточке на среднем огне.
- Позднее, когда появились чугунные сковороды, то на сухой сковороде чуть под пылив мукой и прикрыв крышкой.



# Чирома-жаренная лепёшка

- Чирома жаренная лепёшка.
- Технология приготовления теста была также как и тасима, только чирома жарили на сковороде куда добавляли растопленный заранее рыбий жир.



## Пэдэм дэрэдигуру!

- Выполнила: Бельды Альбина Викторовна, ученица 5 класса.
- Руководитель: Киле Татьяна Валерьевна, учитель родного (нанайского) языка.
- По материалам книги Ю.А. Сема «Нанайцы. Материальная культура» Владивосток, 1973г.