

Область
Гурманов

«НЕ МАНТЫ, А ОРОМО»

ГОТОВИМ ТРАДИЦИОННОЕ КЫРГЫЗСКОЕ БЛЮДО

Своим рецептом делится заместитель председателя
ООО «Кыргызстан – Урал» Галия КАРАЧАЕВА

Анастасия БОЛТАЧЕВА

«Областная газета» при поддержке
Свердловского регионального отделения
Ассамблеи народов России запустила
проект «Область гурманов». Каждую
неделю мы рассказываем нашим
читателям о национальных блюдах
народов, проживающих на территории
Среднего Урала, и делимся их рецептами.
Все блюда, представленные в проекте,
можно приготовить из натуральных
уральских продуктов. Сегодня мы расскажем
о традиционном кыргызском блюде оромо,
которое порой сравнивают с мантами.

Оромо – это традиционное кыргызское муч-
ное блюдо, представляющее собой рулет из тон-
ко раскатанного пресного теста с сочной начин-
кой, приготовленный на пару. Название проис-
ходит от кыргызского слова «оромо», что озна-
чает «завернутый» или «рулет». Блюдо также на-
зывают «ленивыми мантами» из-за схожести со-
става теста и начинки, но форма всё же отлича-
ется – оромо делается в виде одного или несколь-
ких длинных рулетов, которые перед варкой
скручивают спиралью или колечком. Замести-
тель председателя Свердловской областной об-
щественной организации «Кыргызстан – Урал»
кыргызской диаспоры Галия Карачаева подели-
лась с «ОГ» своим рецептом.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- мука – 500 г, вода – 200 мл, яйцо – 1 шт.
- соль – 1 щепотка
- сливочное масло – 50 г

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ФАРША:

- баранина – 500 г, специи «Для баранины» – по вкусу
- сало – около 150 г
- картофель – 150 г, лук – 100-150 г
- соль – 2 щепотки

«Оромо – приготовленный на пару рулет из теста с мясо-
овощной начинкой. Подается с мясным бульоном или соусом
– овощным или из сметаны. Из специй обычно – черный
и душистый молотый перец», – рассказала Галия Карачаева.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста перемешайте все ингредиенты и несколько
минут вымешивайте (можно вручную, а можно с помощью
специальной кухонной техники). После тесту нужно дать
отдохнуть. Для этого укройте его полотенцем и оставьте
на время, пока будете заниматься начинкой. Из полученного
теста можно сделать несколько рулетов.

Все ингредиенты для начинки можно прокрутить через
мясорубку: сначала измельчить баранину и сало, а затем –
лук и сырой картофель. Добавьте соль и молотый перец,
а после – всё перемешайте.

Присыпьте стол мукой и тонко раскатайте тесто,
сформировав прямоугольный пласт. Смажьте растопленным
сливочным маслом и выложите начинку, распределив
равным слоем. Скрутите тесто в рулет и варите его
на пару около 40 минут. Готовить можно в пароварке
или мультиварке.

Блюдо готово! Оромо подают нарезанным на кусочки
к мясному бульону в пиале.



ЗА ПЕРВЫЙ ГОД СЛУЖБЫ

от 5 670 000 ₽

РАЗОВАЯ ВЫПЛАТА

от 2 900 000 ₽

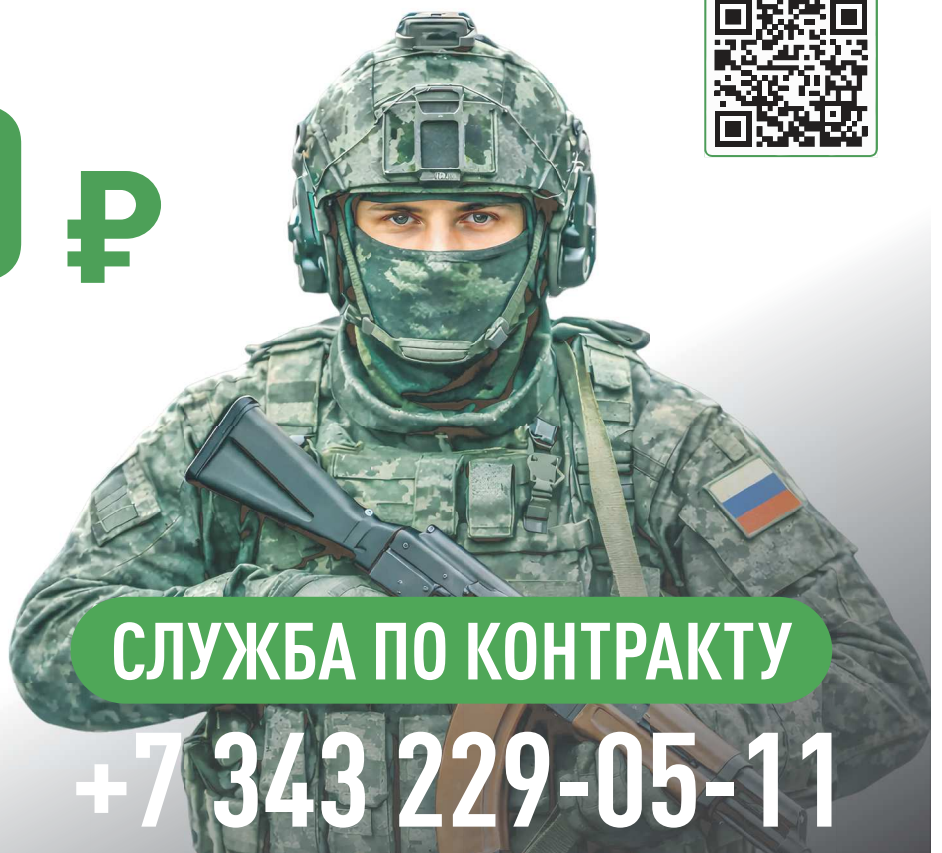
СПИСАНИЕ ПРОСРОЧЕННЫХ КРЕДИТОВ

до 10 000 000 ₽

- + Кредитные и налоговые каникулы
- + Бесплатные путевки в детские лагеря
- + Бюджетные места для детей в вузах

СЛУЖБА ПО КОНТРАКТУ

+7 343 229-05-11



Общественно-политическое издание. Издатель: Государственное бюджетное учреждение Свердловской области «Редакция газеты «Областная газета»».

УЧРЕДИТЕЛИ: Губернатор
Свердловской области,
Законодательное Собрание
Свердловской области.
(Адрес: 620031, г. Екатеринбург,
пл. Октябрьская, 1)

Газета зарегистрирована
в Уральском региональном
управлении регистрации
и контроля за соблюдением
законодательства РФ в области
печати и массовой информации
Комитета Российской Федерации
по печати 30.01.1996 г. № Е–0966

Главный редактор
А.А. ЛАКЕДЕМОНСКИЙ

Адрес редакции и издателя:
ГБУ СО «РГ «Областная газета», 620000, Екатеринбург, ул. Московская, 11 (2-й этаж).
ИНН 6658023946.

Адреса электронной почты:
Общая почта: og@oblgazeta.ru

Телефоны:
Приемная – 8 (343) 355-26-67

по вопросам рекламы:

8 (343) 227-51-10

электронная почта: reklama@oblgazeta.ru



MAX.ru
/id6658023946_gos



VK.com
/oblgazeta



OK.ru
/oblgazeta



T.me
/oblgazeta



ОБЛГАЗЕТА.RF

ПОДПИСКА

индексы:

- ежедневное издание
на 12 мес. (09857) / 6 мес. (09856)
- ежедневное издание (с вкладкой «Документы»)
на 12 мес. (П2846) / 6 мес. (П3110)

для предприятий Екатеринбурга:

- podpiska.pochta.ru –
подписное агентство Почты России

Адрес электронной почты:

Отдел подписки: podpiska@oblgazeta.ru

По вопросам подписки и распространения:

8 800 30-20-455

звонок бесплатный по России

В соответствии со статьей 42 Закона
Российской Федерации от 27.12.1991
№ 2124-1 «О средствах массовой
информации» редакция имеет право
не отвечать на письма и не пересылать
их в инстанции.

За содержание и достоверность
рекламных материалов ответственность
несет рекламодатель. Все товары и услуги,
рекламируемые в номере, подлежат
обязательной сертификации,
цена действительна на момент
публикации. Материалы с пометкой
«реклама» или «на правах рекламы»
выходят на коммерческой основе.

При перепечатке материалов ссылка
на «ОГ» обязательна

Номер отпечатан
в типографии ГБУ СО «Редакция
газеты «Областная газета»:
623700, Свердловская область,
г. Берёзовский,
ул. Красных героев, стр. 10
Заказ: № 2186.

Сдача номера в печать:
по графику – 20.00,
фактически – 19.30

ЦЕНА СВОБОДНАЯ

Тираж 9 000

ISSN 2225-1529

