

# УЛМА ПИШКИ (лепешки с картофелем) - чувашское национальное блюдо

Рецепт приготовления  
в фотографиях



Составители: Кириллов Никита  
Кириллова Светлана Анатольевна  
Кириллова Вера Прокопьевна

2014 год

## Рецепт



Рецепт теста: 1 литр воды или молока, 1 столовая ложка сухих дрожжей, мука. Тесто вымесить и поставить в теплое место.

Рецепт начинки: сварить картофель, добавить соль по вкусу, сливочное масло и молоко, помять - сделать картофельное пюре.

**Приготовление  
чувашского национального блюда  
УЛМА ПИШКИ**



Сначала нужно затопить печь - сложить в печь дрова,



Затопить печь и подождать когда прогорят дрова



открыть у печки засов для выхода дыма



Что это за чудо - когда топится печь! Глядя на огонь,  
испытываешь одновременно чувства страха и восторга.





Нарезать тесто на кусочки и раскатать лепешки



Разогреть сковороду, смазать растительным маслом и уложить на нее лепешки



На каждый кусочек теста выложить по 2 полным столовых ложки картофельной массы



Поместить сковороду в печку на угли





С помощью сковородника с длинной ручкой вынуть сковороду из печи и снять лепешки



Сначала попробовать самому улма пишки,



Смазать лепешки сверху растопленным маслом



а потом позвать и близких.



Рецепт приготовления  
УЛМА ПИШКИ на чувашском языке  
(записан Кирилловой Верой Прокопьевной)

Улма пишки.

1 литр шыв или сѣт.  
1 ст. кашак тикѣтисе сѣре  
Чуста гаришма та аш  
сѣре лартшма.

Улма шуратса пѣдершме,  
пизсен шывне сѣрѣжтаршма.  
Улми сине ушам су, сѣт  
дрѣ иршме.

Чуста <sup>хѣпарса</sup> хѣрѣ гитесе кѣшак  
хутшма. Чустарак пиш-  
ки тумашма, пишкие сине  
улма сѣршме. Сунакан  
вуткине туртѣкана хысма  
шшшшма, кѣварне курмай  
шар туртшма. Гатша-  
на гатша тисирне кѣвар  
сине лартшма. Гатша  
вѣршесексен гатша тѣнке  
су сѣршме, пишкисене

хутшма, кѣшакана кашак  
кѣвар сине лартса пѣдерш-  
ме. Пизсен ушам су сѣр-  
шшшме те сине лартшма.  
Апат тумаш  
куртѣр.



**Рецепт приготовления  
УЛМА ПИШКИ на русском языке  
(записан Кирилловой Верой Прокопьевной)**

Лепёшки с картошкой.

1 л воды или молока  
1 ст. л. сухих дрожей.  
Тесто месить и поставить  
в тёплое место.

Приготовить начинку.  
Почистить картошку, сварить.  
Когда сварится, вылить воду.  
Положить свиное сало  
и молоко, мята (картофельное  
 пюре)

Тесто поднимается, затопить  
печку. Появится угли из теста  
сделать лепёшки, мазать кар-  
тофельное пюре. Горячие по-  
чекья кошкой толкнуть на-  
зад. Вперёд собрать немного  
угли, поставить пустую сково-  
роду на угли. Сковорода нагреет-  
ся, сковородником с жирной

ручкой достать сковороду,  
намазать маслом, положить  
лепёшки поставить в печку  
жарится, намазать сви-  
ным маслом и съесть на  
здоровье.  
Приятного  
аппетита.

