



# **Казахские национальные блюда**

Подготовила :  
Ларионова Екатерина Васильевна .  
Воспитатель КГУ «Путинцевская средняя школа»

Национальными блюдами считаются:  
беспармак, баурсак, казы и кумыс, айран,  
шубат.



Ранее к основным блюдам также относился когда-то популярный у пастухов фаршированный желудок, запекаемый в золе или в горячих летних песках на пастбище в степи (чем-то похож на хаггис), но сейчас данное блюдо является редкостью среди оседлого населения, его чаще готовят живущие в степи вместе со своим скотом. Из рыбных блюд наиболее известен «коктап» — рыба, нанизанная на ветки ивы, жаренная на углях и заправленная овощами.



# Кумыс-целебный напиток

**В степях Казахстана держали много лошадей, кобылье молоко использовали для приготовления кумыса(кислое кобылье молоко) Целебный напиток кумыс обладает лечебными свойствами, низкой калорийностью и тонизирующим эффектом и используется для излечения болезней легких и желудочно-кишечного тракта.**



**Кумыс хранили в специальной посуде и ждали когда он немного забродит. Очень популярен у казахов и кумыс - заквашенное особым способом молоко кобылиц, известное своими целебными свойствами. Подобным же образом из молока верблюдиц делают не менее популярный - шубакет. Кстати, и тот и другой являются слабоалкогольными напитками.**



# Национальная сладость казахов - баурсаки



# Традиции угощения

- \* **Казахи едят за низким столом-дастарханом. Судя по тому какие куски получает каждый сидящий за столом, в семье соблюдается четкая субординация: тазовые кости и голень раздают пожилым почетным гостям, грудную кость сыну или невестке, шейный позвонок – незамужним девочкам и так далее. Гость самого высокого ранга разделяет баранью голову, приготовленную особым способом, и раздает куски другим гостям согласно местной традиции. Сначала старикам, детям, близким и отдаленным родственникам и т.д.**



**Традиционное первое блюдо в казахской кухне – шурпа – наваристый мясной бульон, заправленный овощами, специями и пр. Подают шурпу обычно в больших пиалах. В конце трапезы подают кумыс и чай.**



# Беспармак (бешпармак)

- \* Блюдо Беспармак (бешпармак) обычно готовят из баранины, но иногда делают и сборным, добавляя конину и говядину. Итак, подготовленные куски мяса отправляют в казан или кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и на слабом огне продолжают варить до готовности. За полчаса до окончания варки, в бульон кладут головку репчатого лука, заправляют солью и специями.





# Куырдак

- \* Рецепт куырдакпо казахски:  
жирную баранину или курдючное сало (можно заменить нутряным бараньим жиром) нарезают кубиками и обжаривают. Затем добавляют порезанные сердце и почки, через 20 минут кладут печень и нашинкованный тонкими полукольцами лук, заправляют солью и перцем, вливают немного бульона и варят до готовности. Куырдак подают в кассах (глубоких мисках), сверху посыпанный луком.



# Шубат

- \* Шубат - является среди молочных продуктов наиболее ценным напитком после кумыса, готовится из верблюжьего молока. Технология приготовления шубата менее сложная, чем кумыса. Как и кумыс, шубат заквашивается и хранится в специальной посуде из кожи, дерева или керамики. Шубат не взбивают, а доводят до кондиции путем перемешивания. Шубат вкусный, жирный и густой напиток. По калорийности и целебным свойствам он не уступает кумысу. Двух-трехдневный шубат считается самым лучшим и качественным.

