

Қазақстан- Ресей медициналық  
университеті

**Қазақ халқының  
материалдық  
мәдениеті**



# ЖОСПАРЫ:

---

1. Қазақтың ұлттық киімдері
2. Ұлттық музыкалық аспаптар
3. Қазақтың киіз үйі
4. Қазақтың ұлттық тағамдары
5. Қазақтардың зергерлік өнері

# 1.Қазақтың ұлттық киімі



# Қазақтың ұлттық киімдері:



Киізден  
жасалатын  
киімдер: Байпақ,  
кебенек, киіз етік

Теріден  
жасалатын  
киімдер: Тон,  
бөрік, құлақшын,  
кебіс, мәсі

Жүннен  
жасалатын  
киімдер: Жадағай  
шапан;  
Шекпен;  
Түйе жүн кеудеше



# *Киімнің негізгі түрлері:*

*Сыртқы киімдер:  
шапан,  
тон,  
ішік*

*Іштік киімдер:  
бешпент, биялай,  
қамзол,  
жейде (көйлек)  
шалбар*

*Ерлердің бас  
киімдері:  
Бөрік, жекей  
тымақ,  
құлақшын, тақия*

*Әйелдердің бас  
киімдері:  
бөрік, кимешек,  
орамал,  
тақия*

*Аяқ киімдер:  
кебіс,  
мәсі,  
байпақ, етік*

***Ішік*** – аң терісінен немесе мал терісінен матамен қапталып тігілетін қыстық сырт киім. Ішік тон сияқты ұзын тігіліп, сәнді мол жаға салынады. Тігілген терісіне байланысты ішіктің әртүрлі атауы болады: бұлғын ішік, құндыз ішік, қасқыр ішік, түлкі ішік.



# Шапа



**Шапан** – қазақ үшін өте сыйлы киім. Оны қалың матадан қазақтың ою-өрнегін салып, астарлап сырып тігеді. Қазақтар оны «жағалы киім» ретінде бағалайды. Адамға «шапан кигізу», «иығына шапан жабу» – үлкен құрмет. Бұрындары хандар батыр, би, жақсы – жайсаңдарына дәреже бергенде соның белгісі ретінде арнайы тіктірткен шапанды олардың иығына жапқан, түрлі мемлекеттік қатынастарды бекіту белгісі ретінде де шапан жіберетін болған. Қазақта ат мінгізіп, шапан жабу дәстүрі қазірде бар.





*Шапан*



*Сырмалы  
шапан*

*Қималы  
шапан*

*Қаптал  
шапан*

# Гиннеске кірген қазақ батырының

## ТОНЫ



Тарихи деректерге қарағанда, Қуандық батыр Алтай өңірінде 1727-1816 жылдар аралығында өмір сүрген. 1745-1746 жылдары моңғол батырын жекпе-жекте өлтіріп, басын кесіп алған. Аумалы-төкпелі нәубет заманда батырдың елін-жерін қорғау жолында көрсеткен ерлігіне дән риза болған 12 Абақ керей елі оның иығына осы оқалы тонды жауыпты. Қасиетті мұраны қазақтың қолынан өнер тамған 13 шебер әйел 90 күн ішінде тігіп шыққан екен. Оқалы тон бұғы маралының иленіп, өңделген 68 парша бөлек терісінен ойыстырылып тігіліпті. Оны қарағайдың қанық бояулы кері қызыл қабығымен бояп, екі өңірінің алдына құндыздан жорын ұсталыпты.

Бұл 300 жылдық тарихы бар қазақтың асыл тоны Қытайдың мемлекеттік 1-дәрежелі мәдени мұрасы ретінде Шынжаңның Буыршын аудандық мұражайында сақталулы тұрған, қазір Гиннесс рекордтар кітабына енген.

# *Ішкі киімдер:*

Камзол - жеңсіз жеңіл киім

Кеудеше - жас түйенің жүнінен иіріп, не болмаса түбіттен тоқылған жағасыз киім.

*Биялай* – қолға киетін киім. Иленген қой терісінен жасалады

Белдемше - той-думандарда көйлек үстінен киетін сәнді киім.  
Көбінесе жаңа түскен келіндерге арнап тігіледі.

**Бас киімдер** XIX ғасыр мен XX ғасырдың бас кезіндегі қазақтың ұлттық киімдеріне зерттеу жүргізген И.В.Захарова мен Р.Р.Ходжаева ер адамдардың бас киімдерін 6 топқа бөледі. Олар мынандай:

1. Дөңгелек, жеңіл, өзін сырып, кестелеп матадан тіккен және қалпақ, тымақ астынан киетін кішігірім бас- киім – тақия.
2. Матадан тігілген кішкентай, етегі терімен көмкерілген баскиім – төбетей.
3. Киізден тігілген баскиім – қал-пақ.
4. Қалың матадан тігілген башлық (күләпара).
5. Тері қапталған жылы баскиім – бөрік.
6. Аң терісінен жасалып, суықта киетін баскиім – тымақ.

# ТАҚИ



Ерлердің жеңіл бас киімі. Тақияның түрлері көп. Биік төбелі, тегіс төбелі және үшкір төбелі тақия. Ерлер киетін тақияда теңге, моншақ, ғана болмайды. Оның есесіне олар «мүйіз», «ат ерін», «шырмауық» сияқты өрнектермен кестеленеді, машинамен, қолмен «таңдай», «ирек», қабырға тігістерімен әдеміленіп сырылады. Тақияны пүліштен, қыжыман ал астарын жібек, сәтеннен тігеді. Биік төбелі тақия мен тегіс төбелі тақияның тігілуі бірдей. Ал үшкір төбелі тақияны тіккенде оның етегін жалпақтығын үш елі дей етіп тік төрт бұрыш етіп қиып алады. Оның төбесі үш бұрыш формалы төрт не алты сайлан құралады. Алдымен оларды тігісін ішіне қаратып құрайды да, одан соң сайлардың етегін тақияның етегіне қондырады. Тақия мыжылмай өз формасын сақтап тұру үшін оның астары мен қос астарын беттестіріп жиі етіп сыриды. Одан кейін тысын жауып, шетін басқа түсті матамен әдіптен кестеленеді.



# Бөрік

Қазақтың ертеден қалыптасқан ұлттық бас киімі , оны бағалы аң терісінен және жас төлдің-терісінен тігеді . Оның жаздық және қыстық түрлері болады. Терінің түріне қарай бөрік әр алуан аталады. Құндыз бөрік, сусар бөрік, кәмшат бөрік, жанат бөрік, түлкі бөрік, елтірі бөрік, т. б. деп аталады. Оны ерлер де, қыздар да киеді . Бөріктің төбесі көбінесе алты сай (қиық) , төрт сай болып келеді . Оны тіккенде алдымен өлшеп алып, жұқа киізден төрт не алты сай етіп пішеді . Әр сайдың төбеде түйісетін ұштары бұрыш тәрізді , етек жақтары тік төрт бұрыш болады. Осы қиыңдылардың бір бетіне шүберектей астар, екі арасына жұқа матадан бидай шүберек салып, жиі етіп сыриды. Одан соң жеке-жеке сайларды біріне-бірін ебістіріп ішінен де, сыртынан да жермен тігеді . Оның сыртын асыл матамен (барқыт, пүліш, қамқа , т. б.) тыстайды. Бөріктің іші сай болса, оның тысы да сонша сай болады. Бұдан кейін бөріктің төбесінің етегін жай матамен астарлан тігеді де төменгі жағын төрт елідей терімен (қылшығын сыртына қаратып) көмкереді . Бұрын қыздар киетін төбесіне үкі , жібек шашақ тағын, зер жіппен, жібек жіппен кестелеген, меруерт, маржан тізбелер, алтын,күміс түйме қадаған. Кейде бөріктің етегін жауып тұратындай етіп айналдыра зер не жібек шаш ақтар ұстаған. Бөрікті қазақ халқы сияқты қарақалпақ, қырғыз, башқұрт, татар, ұйғыр т. б. халық тарда киеді .

# Кимеше

**К****имешек** — қазақ әйелдерінің киелі бас киімі. Әдетте кимешек ақ матадан немесе ақ жібектен молдау пішіліп, адамның басын, иығын, кеудесі мен жаурынын жауып тұрады. Кимешекке қарап әйелдердің шырайын, жас мөлшерін, тұрмыс-жайын, тіпті жүріс-тұрысына дейін анық ажыратып алуға болады екен. Апаларымыздың ұқыптылығы мен салақтығы да кимешегінен көрінетін. Кимешектің түрі мен тарихи тұрпаты сан-алуан. Олар көбіне рулық-тайпалық өмір ерекшеліктеріне байланысты





**Суреттерде:** Кимешек күндігімен - 1,2 ; Кимешектің әртүрлі үлгілері - 3-14,16; Дина Нұрпейісованың кимешегі - 15;





# Сәукел е

Сәукеле әйелдің бас киімдерінің ішіндегі ең әшекейлісіде күрделісі. Сәукелені ұзатылатын қыздар және сол қызға еріп жүріп сыңсу айтатын нөкерлер киген. Қалыңдық күйеудің еліне барғанда да сәукелесімен барған. Келіншек оны той өткенше киіп отырып, той өткен соң сәукелені іліп қойып, оның орнына бергекті желек киетін.

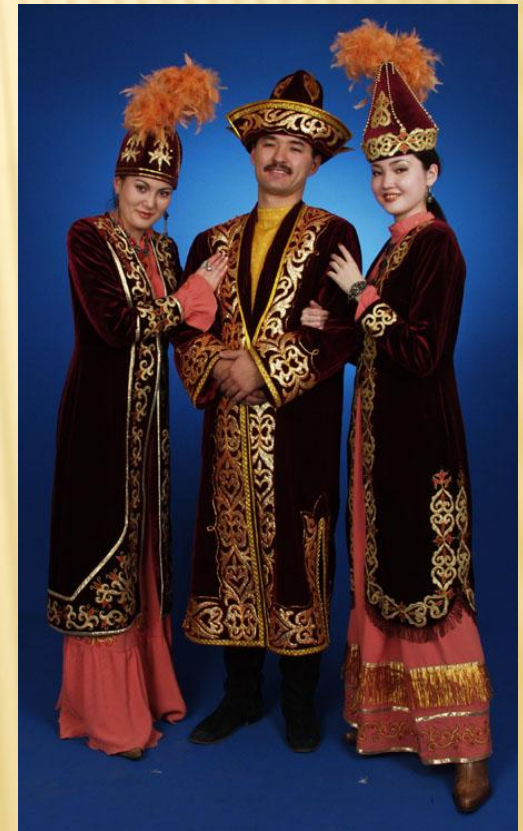




# Тымақ

**Жекей тымақ** — жаз бен күзде киетін әрі сәнді, әрі жеңіл елтірі тымақты айтады. Жекей — сәнді деген сөз. Жекей тымақты дүрия, шағи сияқты жібек маталармен тыстап, кейде оның артқы етегін көтере түріп, кейде алдыңғы бір жақ құлағын алға келтіре әнтек шекеге салып киетін

# Қазақ халқының мәдени мұрасы



Аяқ  
киімдер:

```
graph TD; A[Аяқ киімдер:] --- B[Байпақ]; A --- C[Кебіс]; A --- D[Мәсі];
```

Байпақ

Кебіс

Мәсі



# Байпақ

**Жылылық** үшін етіктің, мәсінің ішінен киетін киізден тігетін **аяқ киім**. Қыста киетіп байпақтық киізі қалың, ал жазда киетін байпақтың киізі жұқа болады. **Байпақ** тігудің екі тәсілі бар. Оның бірі .табанын бөлек салып ұлт арып тігу; екіншісі, тұтастай қусырып тігу. Байпақтық тігісі аяққа батпау үшін оны сыртынан тігеді . Тігуге **түйе** немесе қой жүнінен иірілген шуда жіптіп айдаланады. **Жүннен** тоқылатын байпақтардың қонышы қысқа болады. Ерте кезде оны шұлғау орнына **киіз** байпақтың ішінен кию үшін де пайдаланған. Қазіргі кезде бәтеңкенің, қысқа қонышты етіктің, мәсінің ішінен киеді. **Байпақ түйе** жүнінен, **қой** жүнінен, ешкінің түбітінен тоқылады. Мұндай байпақтар әрі жылы, әрі жеңіл әрі жұмсақ болады.

# Мәсі

Аяқ киімнің бір түрі , оны былғарыдан, шегіреннен, құрамнан тігеді. Мәсінің сыртынан кебіснеластық (галош) киіледі. Көбінесе мәсінің қойыпты астарланып, көмкеріледі. Ал ұлт айы жалаң қабат болады. Ол тарамыспен ішкі жағынан жөрмеп немесе жара шаншыл өбістіре тігу арқылы ұлтарылады.



## 2. Қазақтың музыкалық аспаптары



**Домбыра** — ертеден келе жатқан қазақ халқының ең сүйікті, ел арасына кең тараған, түрлі шежіреге бай, музыкалық аспабы. Ол ұлттың тарихында қарапайым халықтың қуанышы мен қайғы-қасіретін тең бөлісіп, қазақтың басын торлаған ауыр кезеңдерінде жұбаныш бола білген алып та ұлы аспап. **Домбыра** — жазу-сызу мен қазақтың қаламы мен сахнасының қызметін тең атқарған аспап. Домбыра-ішекті аспаптардың ең көне түрі. Домбыра қасиетін жырлайтын этнологиялық аңыздар өте көп.



«**Домбыра**» **атауының** шығуы жайлы таластар көп. Солардың бір қатары: «**Дембира**» деген қыз атынан шыққан болуы керек деп те топшалайды, себебі шығыс елдерінде қастерлі, қасиетті нәрсеге немесе кейбір көпшілік орынға әйел адамның есімін беру үрдісі бар. Пішіні домбыраға ұқсас, төрт ішекті шертпелі асап үнді халықтарында «**тампура**» деп аталады. Ішекті шертпелі аспап «**пандура**» гректерде бар. Сонымен нақты атауы қайдан шыққаны әзірге белгісіз.



# Шертер

**Шертер** – ежелгі шекті аспап.

Шертерде домбыра – ежелгі шекті аспап. Шертерде домбыра сияқты ойнайды. Шертердің көлемі домбырадан көп кіші, бірақ сыртқы түрі қобызды еске салады, оған жұмыр түр беріп, сыртын терімен қаптайды, аттың қылынан екі шек тартылады. Аспап – ежелгі шекті аспап. Шертерде домбыра сияқты ойнайды. Шертердің көлемі домбырадан көп кіші, бірақ сыртқы түрі қобызды еске салады, оған жұмыр түр беріп, сыртын терімен қаптайды, аттың қылынан екі шек тартылады. Аспап бір ғана бұрандалы болып келеді, шектің бір басы бұрандаға, екіншісі басына бекітіледі. Шертер аспабы аңыз, ән, ертегілерді айтқанда қолданылған. Ол



# Сылдырмақ



Қазақ ерте заманда көшпенді халық болғандықтан, түрлі музыкалық аспаптарды тұрмыста кеңінен қолданған. Ағаш, қыш, темір, мүйіз сияқты күнделікті өмірде пайдаланатын шикізаттан алуан түрлі аспаптарды жасап шығарған.



# Шаңқобыз



**Шаңқобыз** -қазақтың көне музыкалық аспабы. **Ағаштан** -қазақтың көне музыкалық аспабы. Ағаштан, **темірден** - қазақтың көне музыкалық аспабы. Ағаштан, темірден кейде **күмістен** жасалады. Ағаштан жасалған шаңқобызға жіп байланып, сол жіпті серпіп тарту арқылы ортасындағы тілше тербеліп дыбыс шығарады. Ол ашалы сым темірден не күмістен жасалған. Шаңқобыз арасына бекітілген тілін саусақпен шалып тарту арқылы орындалады. Негізгі дыбысы (тоны) тілдің мөлшеріне байланысты. Дыбыс көлемі бір октава шаңқобыз тартушы тіл қимылы арқылы да түрлі дыбыстар шығарып отырады. Кейде орындаушылар саусақтарына қоңырау іліп алып та ойнайды.



# Тұяқтас



Тұяқтас – қазақтың музыкалық аспабы. Бұл аспап өзгелерден қарапайым тұлпатымен ерекшеленеді. Аспаптың өзіне ғана тән ерекше үні бар.

**Тұяқтас** шығармалардың орындалу барысында аспап мал тұяғынан шыққан дыбысты нақты жеткізеді.

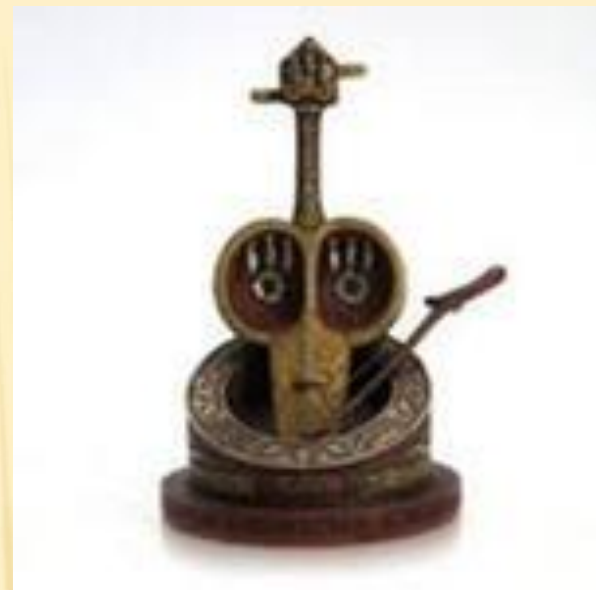


# Асатаяқ



**Асатаяқ** - қазақ халқының ежелгі музыкалық аспабы. Асатаяқты **абыздар** - қазақ халқының ежелгі музыкалық аспабы. Асатаяқты абыздар мен **бақсылар** - қазақ халқының ежелгі музыкалық аспабы. Асатаяқты абыздар мен бақсылар ұстанған. Әдетте, олар асатаяқты қылқобыз бен даңғыраның үніне қосып қолданатын болған. Асатаяқ жасалу тәсіліне қарай "күмбезде", "жалпақ басты", "ай басты", "жылан басты", "сопақша", "қалақша", т.б. болып келеді. Оларды ырғақтатып, сілкіп, шайқап ойнайды. Асатаяқ емен, **үйеңкі**, қайың, долана секілді қатты ағаштардан жасалады. Бетіне әр

# Қобыз



**Қобыз** — таңқаларлық пішінді және ғажайып сазды, бай тембрлі аспап. Қобыз екі шекті 40-қа тарта аттың ұзын қылы керілген ысқышы бар аспап.

# Жетіген



**Жетіген** - қазақ - қазақ халқының көп ішекті шертпелі аспабы. Жалпы тұрқы ұзынша, жәшік - қазақ халқының көп ішекті шертпелі аспабы. Жалпы тұрқы ұзынша, жәшік тектес етіп жасалады. Бетіне жұқа тақтайдан қақпақ - қазақ халқының көп ішекті шертпелі аспабы. Жалпы тұрқы ұзынша, жәшік тектес етіп жасалады. Бетіне жұқа тақтайдан қақпақ жабылып, ун беретін ойықтары



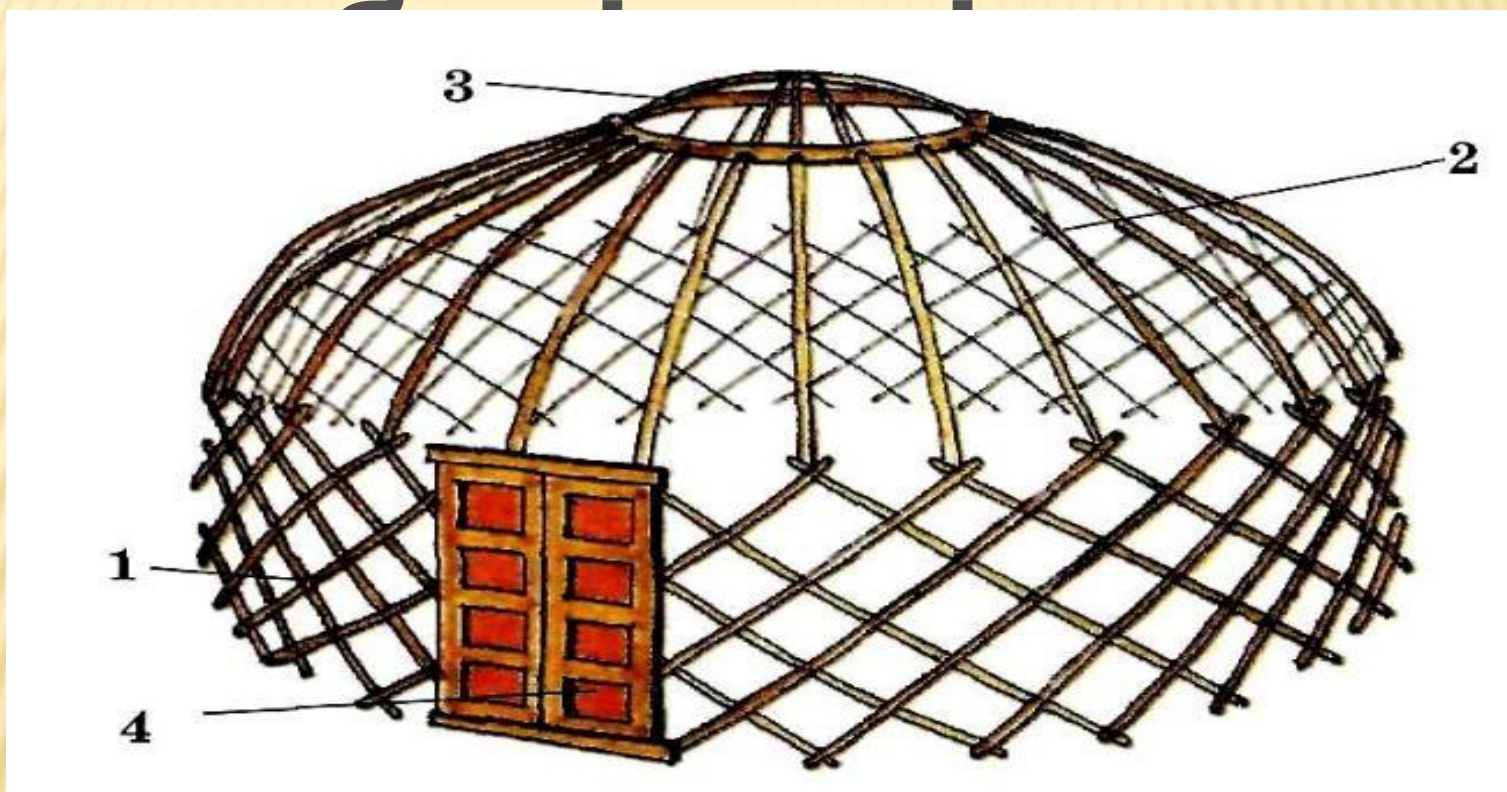
д күйі осы  
жыту арқылы  
кетуе  
ен аталған.

## 3.Қазақтың киіз уйі





# Киіз үйдің



1. Кереге
2. Уық
3. Шаңырақ
4. Сықырлауық



**ШАҢЫРАҚ** – отбасылық жәдігер, әулет жалғастығының белгісі. Оны еш уақытта төңкеруге және жерге тастауға болмайды



Жиһаздарды қоса есептегенде киіз үйдің жалпы салмағы -

**300-400 килә** -

Бір түйе көтере алатын жүктің шамасы

Киіз үйдегі ауа температурасы қысқада жылы. Оны реттеп отыруға болады

Далада	Киіз үйде
+25-27 °C	+17-19 °C
-30-35 °C	+5-8 °C

Табалдырықты әдейілеп биік, ал маңдайшаны төмен етіп жасайды. Салт бойынша киіз үйге оң аяқпен, басты аяқ еруірек кірек. Бұл оларды қабылдаған үйге деген үлкен құрметіңді білдіреді

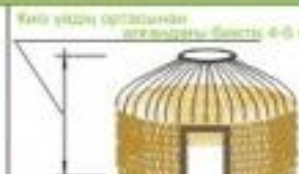
Киіз үйді әдетте 2-3 адам 1 сағаттың ішінде құра алады



**1. Кереге**  
(Жазылмалы торкез қыбырға)  
Алдымен керегені орнатады. Керегенің жеке бөліктерін қанаттары деп атайды



**2. Шаңырақ**  
(Үйдің уық қадайтын дөңгелек шеңбері)  
Шаңырақты үлкен бағанмен көтереді



**3. Уықтар**  
(Шаңырақ пен керегені бейтөді)  
Шаңырақтың ойықтарына айнала шаншылып, керегенің басына тізіле байланады



**4. Сықырлауық**  
Ескітің өкі жақтағы таяныштарына киіз үйдің жарма өсігі бейітеледі



**5. Киіз**  
Үйдің сүйегі толық құрылғаннан кейін, оның сыртын киізбен жабады. Сосын киізді арнайы баумен уықтарға байлайды. Киіздің төрт түрі болады

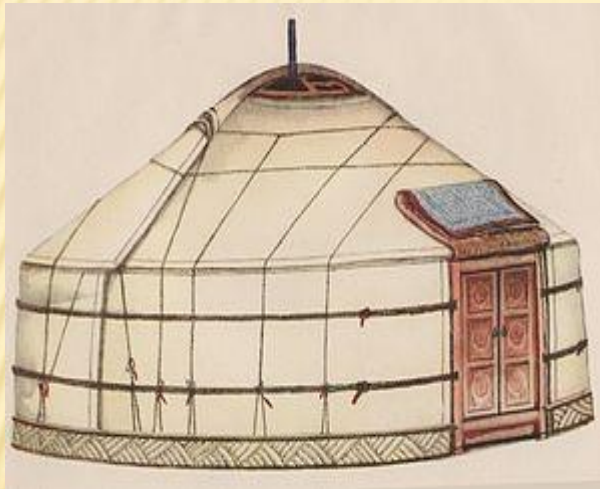


Киіздің төрт түрі болады:

1. Туырлық (Керегелерге жабылады)
2. Үзік (уықтардың үстін ала жабылады)
3. Түндік (Шаңырақтың үстін)
4. Киіз өсік (Киіз үйдің өсігін сыртынан жауып тұрады)

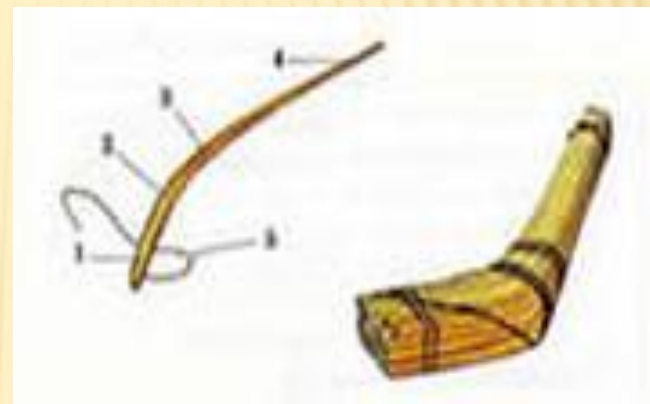
Киіз үйдің сүйегін көпкен талдан, жіңішке қайыңнан немесе теректен жасайды

# Кереге



**Кереге** – киіз үй сүйегінің қабырғалық бөлігі, талдан, жіңішке қайыңнан жасалады. Кереге көздерінің көлеміне қарай: тор көзді (кішкене) кереге және жел көзді (үлкен) кереге болып, екіге бөлінеді. Тор көзді керегеде уық байлайтын 20 бас, жел көзді керегеде 17 бас болады. Кереге жасайтын жас тал мен қайыңның қабығын аршып, көлеңкеде кептіргеннен кейін қозға көміп жұмсартады. Сонан соң тезге салып түзетіп, жонады. Дайын болған кереге ағаштарын қайтадан тезге салып мүсіндейді. Бұдан соң оларды бір-бірімен қосып, түйенің, өгіздің мойын терісінен дайындалған таспамен көктейді, жосамен бояйды. Ауқатты адамдар керегені әр түсті бояумен сырлатып, басын ішкі жағынан *сүйекпен, күміспен* әшекейлеткен. Жиюлы керегенің биікт. 2 м-дей, ені 75 см-дей болады. Ал жазған уақытта биіктігі сәл төмендеп, ені 2 – 2,5 м-ге дейін созылады. Кереге өзара таңғышпен байластырылады. Кереге санына қарай киіз үй 4, 6, 8, 12 қанат етіп тұрғызылады. Хан ордасының кереге саны 30-ға дейін жеткен.

# Уық



**Уық** — кереге — кереге басы мен шаңырақты — кереге басы мен шаңырақты ұстастыратын ағаш. Ол сәмбі талдан (сыр талынан) жасалады. Уықтың кереге басына байланатын жағы жалпақтау, имектеу болып келеді, мұны уықтың иіні — кереге басы мен шаңырақты ұстастыратын ағаш. Ол сәмбі талдан (сыр талынан) жасалады. Уықтың кереге басына байланатын жағы жалпақтау, имектеу болып келеді, мұны уықтың иіні дейді. Уықтың жоғарғы түзу жағын қары, шаңырақ көзіне сұғынатын төрт қырлы ұшын қаламы — кереге басы мен шаңырақты ұстастыратын ағаш. Ол сәмбі талдан

# Шаңырақ



Шаңырақ - киіз үйдің - киіз үйдің ең жоғарғы бөлігі. Оның пішіні күмбез тәріздес, шаңырақ уықтардың уықтардың ұштарын біріктіріп ұстап тұрады. Киіз үйдің үстіндегі дөңгелек шеңбер осылай аталатыны белгілі. «Ортада темір пеш, тұрбасы шаңырақтан асып шығып жатыр» (Ғ. Сланов, Замана).<sup>[1]</sup>



Шаңырақ бірнеше бөлшектерден тұрады:

Тоғын - шаңырақтың негізі. Қатты ағаштан жасалып, өрнектеледі.

Күлдіреуіш - Сәмбі талынан иіліп жасалады. Әр иінде 3 күлдіреуіштен 8-ге дейін болады.

Беріктік - Ол күлдіреуіштер ыдырап кетпеу үшін орнатылады, өрнектеледі.

Шаңырақтың көзі - Оған уықтың қаламы кіріп тұрады. Тоғын мен беріктікті шаңырақтың ішкі жағынан өрнектейді

# Сықырлауық

## **Киіз үй есігі**

Киіз үйдің ағаш есігін сықырлауық дейді. Ол киіз үйдің ішіне қарай ашылады. Есік бірнеше бөліктен тұрады. Олар: маңдайша, екі босаға, табалдырық пен екі жақтау.

Киіз үйдің есігі – **«Сықырлауық»**

Киіз үй есігінің құрылысы: 1-маңдайша; 2-босаға; 3 -сықырлауық; 4-жақтау; 5-табалдырық.

Сықырлауықты тақтайдан жасайды. Шеберлер киіз үйді сәулетіне қарай оюлы өрнектермен, өрнектелген сүйекпен жапсырмалап әшекейлейді.

Сықырлауықты әшекейлеуге «қошқармүйіз», «түйемойын», «дөңгелек жапырақшалар», «түйетабан», «шырмауық» сияқты бедер-өрнектер қолданылады. Бедерлі шегелермен, желіммен сүйекті жапсырмалайды.

# 4.Қазақтың ұлттық тағамдары

Ет тағамдары



Сүт тағамдары



## Ет тағамдары:



**Қазақша ет (бесбармақ, бешбармақ)** асқанда ең алдымен жіліктеп бұзылған етті адам санына қарай мөлшерлейді. Тойға немесе қонақ асыға көбінесе қой сойылады. Қой еті жіліктенгенде 13 мүшеге бөлінеді. Олар жамбас - 2, ортан жілік - 2, асықты жілік - 2, беломыртқа - 1, сүбе - 2 (сүбемен бірге бүйректен жоғарғы 5 қабырға кетеді), қабырға - 2, төс - 1, омыртқа - 1, жауырын - 2, тоқпан жілік - 2, кәрі жілік - 2, бұғана - 1, мойын - Осылай асуға дайындалған етті жуып-шайып тазалап, қазанға салады да, ет батып тұратындай етіп суық су құяды. Содан кейін қазанды қатты жанған отқа қойып, сарқылдатып қайнатады, бетіне шыққан қанды көбігін алып тастап, шамалап тұз, 1 бас пияз салып отын басады да, 1-1,5 сағат ет әбден піскенше шымырлатып қайнатады. Ет әбден піскен соң табаққа сорпасынан бөлек қотарып алып, тартылған табақтың санына қарай мөлшерлеп тұздық әзірлейді. Ол үшін сорпаға қара бұрыш, дөңгелектеп тұралған пияз салып, ыдыстың бетін жауып бұқтырып қояды. Ет туралып болған соң тұздықты еттің үстіне құяды. Әдетте кәделі жіліктермен бірге сыйлы қонақтарға малдың басын, (қой), ірі қараның шекесін, қазы, қарта, жал-жаяны табаққа бірге салып береді. Сонымен бірге қамыр, бітеу пісірілген картоп қосуға да болады



# Қазы



**Қазы** – жылқы етінің кәделі мүшелердің бірі. Ол жылқының қабырғалары мен белдемелерінің етегіне жиналатын аса шұрайлы, майлы ет. Қазы жасау үшін екі бұғана қабырға, екі тілше қабырғадан басқа қабырғалар алынады. Қазыны ішекке тығады. Әр қос қабырғадарың ішкі жағындағы шеміршегін кесіп тастайды. Ішекке тығу үшін қабырғалардың арасын ажыратып тіліп, әр қабырғаға май мен етін тең етіп бөледі, бірақ ет пен май қабырғадан сылынып қалмауы керек. Қазыны ішекке тығар алдында тұздап, 2-3 тәулік тұзын бойына сіңіріп қояды. Содан кейін 1-2 сағат суық суға салады. Содан кейін ішекке тығып, екі басын біріктіріп байлайды. Содан соң сырыққа немесе керілген жіпке 8-10 сағат іліп, жел қақтырады. Қазы және қос қазы формасы жағынан жарты шеңберге ұқсас болып жығады. Қазыны ыстау, сурлеу үшін түтінге 13-27 сағат ыстайды. Қазыны 2-2,5 сағатқа жайлап пісіреді. Қазыны сыйлы қонақтарға басқа асқан етке қосып береді. Қазыны ыстық күйінде де, тоңазытып тажеуге болады. Қазыға: 400г қазы, 2-3 сарымсақтың бөлігі қосады. Бұрышпен тұзды татымына қарай салады.

# Қарта



**Қарта** – жылқы етінің ең кәделі мүшелерінің бірі. Жылқы сойғанда ең алдымен қартаны ішіндегісінен босатып, айналдырады да, салқын суға жуып тазалайды. Қартаны дәміне келтіру үшін тұздайды, бұрыш сеуіп, пияз турап қосады. Бұдан соң ыстап сүрлеуге арналған қартаны бойына тұзын сіңіріп, салқын жерге (1-2 градус) 1-2 күн қояды. Қартаны 12-18 сағат бойы түтінге ыстайды. Содан кейін 12-15 градус температурада 2-3 күн сақтап кептіреді. Қартаны пісіру үшін салқын суға жуып, қазандағы жылы суға салып, отты баяулатып әбден піскенше 1,5-2 сағат қайнатады. Қартаны асқан етке қосып береді.

# Жал



**Жал** - жылқы етінің ең кәделі мүшелерінің бірі. Ол жылқының шоқтығы мен ауыз омыртқасының арасында, мойын омыртқаны ұстап тұратын желкемен жымдаса бітеді. Жылқы сойғанда терісі сыпырылғаннан кейін жалдың өзін мойын омыртқадан сылып (желкені қоспай) алады. Семіз жылқының жалы үлкен кісінің шеңгеліне әрең сиярлықтай жуан болады. Жал шоқтыққа тақау ұшы жуан болып, екінші ұшына қарай біртіндеп жіңішкере береді. Семіз жылқыны халық «Жалы құлағынан асады» деп дәріптейді. Жалдың жуан бөлігінің арасын екі елідей, жіңішкі бөлігі – үш елідей етіп жартылай кертеді де, майда тұз себеді. Соғымға сойған жылқының жалын арша ағашқа іліп, ыстап 1-2 сағат сүрлейді. Сүрленген жал ұзақ уақыт бұзылмай, дәмі өзгермей сақталады. Жалды бас табақ, қос табақ, сый табақ секілді табақтарға салады. Оны тоңазытып жеген де жақсы. Қазіргі кезде жал, қазы, қарта, шұжық сияқты салқын дәм орнында да көп қолданылады.

# Жая



**Жая** – жылқы етінің аса кәделі мүшелерінің бірі. Жылқының терісін сыпырып алғаннан кейін жаяның етін тұтастай бөлек сылып алады. Содан кейін оны қалыңдығы 10 см етіп, жұмырлап тіледі. Сонда салмағы 0,5 кг-нан 5,0кг мөлшерінде болуы тиіс. Содан соң оны тұзы сіңуі үшін 1-2 сағат қойып қояды да, түтінге ұстап, 14-18 сағат бойы ыстайды. Жаяны сыйлы қонақтарға асылған етке қосып береді, яғни оны бас табаққа, қос табаққа сондай-ақ сый табаққа салады. әдетте жаяны тоңазытып жейді. Сол сияқты оны майын қара-кесек етімен бірге турап, көкөніс қосып жеуге болады. Жаяға татымына қарай тұз, бұрыш, дөңгелектеп туралған пияз қосады.

# Сорпа

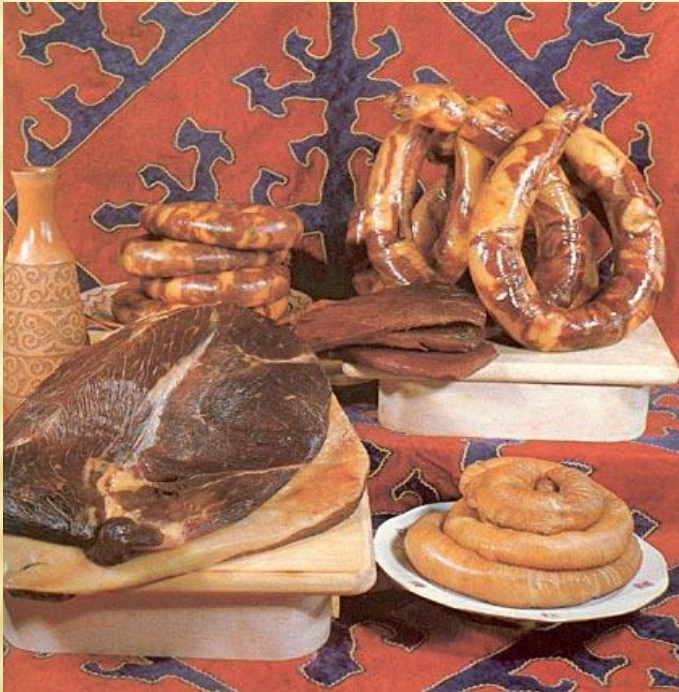


**Сорпа.** Ет желінген соң сорпаны әкеледі. Сорпа деп қазақ ұғымында малдың, аңның, балықтың, құстың қайнатып пісірілген етінің суға шыққан сөлін, маңызын айтады, яғни еттің ең күшті нәрі. Ең дәмді сорпа сиыр етінің сорпасы, содан кейінгі орынды қой және ешкі етінің сорпасы алады. Жас жылқы мен сиырдың, сондай-ақ, қойдың сорпасы өте дәмді болады. Асылған ет мол болса және ол қайнап жатқанда көбірек сапырса сорпасы дәмді және жұғымды болады. Жас сорпа-жаңа сойылған еттен әзірленеді. Ұсақ тұз салынған соң араластырып, бірнеше сапырады. Қазан астындағы от баяу жануы тиіс. Қазанның беті жабулы болады. Қайнауға таяғанда және одан кейін анда-санда қазаның қақпағын ашып, көбігін алады. Еттің ең алғашқы қан көбігін алған соң екінші рет көбігін алмай, оны сапырып таратқан жөн. Бір қайнағаннан кейін сорпаның тұзын татып көріп, татымсыз болса үстемеленеді. Жас ет әрі кеткенде 2 сағатта пісіп болады. Етті түсіріп алғаннан кейін қазанның қақпағын жауып, біраз уақыт сорпаны демалдыру керек. Содан кейін 15-20 минут суытып, дастарқанға әкелуге болады. Сорпаның дәмін келтіру үшін әр түрлі сүт тағамдары (кұрт, қатық, сүзбе) қосылады.



**Сүр** – ыстап кетірілген ет. Етті ұзақ уақыт сақтау үшін ыс салып сүрлеу дағдыға айналған тәсіл. Ол әсіресе соғым етін сақтау үшін кең пайдаландылады. Соғымның етін ұшалап, жіліктеп бұзғаннан кейін аударылған қазы, қарта, шұжық қатарлы кәделі мүшелердің бәрін арса ағашқа іледі де, астына жанба, отынды (табылса тобылғы) жалындатпай жағып түтін салады. Түтін етке молырақ тию үшін ет ыстылатын үйдің есік-терезесі түгел жабылады. Арсаға ілінген жас еттің ең алдымен сөлі ағып, біртіндеп құрғайды. Түтін сіңген сайын еттің сырты қарайып тотығып, қатая бастайды. Түтін көп салынса, семіз еттің майы еріп тама бастайды. Сондықтан алдымен еттің сөлі құрғағанша ғана түтін салып біраз уақыт ыстауды тоқтатып қояды. Одан соң еттің екінші бетін төңкере іледі де, қайта түтін салады. Бұл жолы түтінді ұзақ салудың қажеті болмайды. Өйткені, сөлінен ажыраған ет тез тобарсиды. Жазғытұры тоң жібiген кезде арсадағы ет те жиби бастайды. Осы кезде екінші рет қайта ысталады. Бұл ең соңғы ыстау. Осыдан кейін соғым еті мейіздей сары боп сүрленеді. Мұндай сүрді қанша уақыт сақтаса да бұзылмайды. Ыс сіңген еттің хош иісі, жағымды кермек дәмі болады. Бірақ, оның сорпасы жайсыздау келеді. Сүрдің сорпасы ішуге жарамды болу үшін жас ет қосып асады. Сүр ет пен жас ет араласқанда сорпа дәмді болады.

# Жаубүйрек



**Жаубүйрек** - ұлттық тағамның бір түрі. Жаубүйректі малшылар, жолаушылар көп пайдаланады. Қойдың терісін сыпырған соң құйрық майын білемдеп кесіп алады. Ішін жарып, өкпе-бауырын суырып алып бауыр мен құйрықты жұқалап жапырақтап, істікке бір май, бір бауыр етіп кезектеп шаншып, үстіне майда тұз, бұрыш сеуіп отқа қақтап пісіреді. Бауыр қосылған май жүрекке тимейді, әрі бұл аса тоқ болады. Жаубүйректі мал сойған кезде үйде пісіреді. Оны кәдімгі кәуәптің (шашлық) бір түрі деуге болады. Жаубүйректі дайындағанда татымына қарай тұз, бұрыш, жуа, дөңгелектеп туралған пияз қосады. Оны асқан етпен қосып жеуге болады

# Борша



**Борша** – көбінесе ірі қара етінен дайындалады. Кәуәптің бір түрі. Санның, қолдың, жауырынның қара кесек еттерін ұзыншалап кесіп алады. Әрбір еттің бөлегін пышақты көп батырмай жұқалап тіліп тұз, бұрыш себеді (тұздалған ет болса, тұз себудің қажеті жоқ). Етті темір тордың үстіне салып, жалындатпай шоққа қақтап пісіреді. Пісірген кезде аудармалап отырады. Шоққа қақталып қызыл-күрең тартқан борша өте дәмді болады. Оны әсіресе қымыз, шұбат ішкенде жеген жөн.



# Қуырдақ



**Қуырдақ** – жаңа сойылған малдың өкпе-бауырынан, мойын, төстік етінен, жүрек бүйрегінен, сондай-ақ ішек-қарнынан ұсақтап әзірлейді. Ол үшін қазанға іш майды немесе құйрық майды турап салып шыжғырып алады да, алдымен үстіне туралған өкпе, жүректі, ішек-қарынды, мойын, төстік еттерін салып, қазанның отын қатты жағып 15-20 минут қуырады. Содан кейін бауырды салып, үстіне бұрыш, пияз қосып, әбден піскенше қуырады. Тұзды татымына қарай салады. Әбден піскен қуырдақты табаққа салып, дастарқанға қояды. Қуырдаққа: 1 кг ет, 500 г өкпе, 500 г бауыр, 300 г жүрек, 200 г бүйрек, 300 г құйрық май, 2 бас пияз, 1 шай қасық бұрыш, 1 ас қасық тұз қажет.



# Құйрық- бауыр



**Құйрық-бауыр** – су 30-35 градус жылығанда қазанға құйрық майын салып, отты баяу жағып, 15 минуттай қайнатады. Содан кейін бауыр салып, тұз, бұрыш, пияз қосып әбден піскенше қайнатады. Піскен құйрық-бауырды табаққа салып алып, суытады. Бұдан кейін бауырды жұқалап турап, оның үстіне, құйрық майын тұрап салады және дәміне келтіру үшін дөңгелектеп туралған пияз, бұрыш салған тұздық құяды. Құйрық-бауырды асқан еттен бөлек береді. Құйрық-бауырға: 600 г бауыр, 300г құйрық май, 1 бас пияз, жарты ас қасық қара бұрыш, 1 стақан сорпа, жарты асқасық тұз керек.

# Сүт

## → Тағамдары:

**Айран.** ұйытылған сүт. Оны қаймағы алынған сүттен де, қаймағы алынбаған сүттен де ұйытуға болады.

**Қатық.** сиырдың, қойдың, ешкінің қаймағы алынбаған сүтінен ұйытып әзірленеді. Қатық піскен сүттен де ұйытылады

**Қойыртпақ.** қатық, айран т.б. сусындарға сүт қосып ішетін тоқ сусын.

**Шұбат.** түйе сүтінен ашытылады. Бұл әрі сусын, әрі тағам. Өйткені бие сүтіне қарағанда түйе сүті өте майлы келеді.

**Қымыз.** – биенің сүтінен дайындалатын денсаулыққа шипалы әрі жұғымды сусын. Қымыз қазақ халқының ұлттық тағамдарының ішіндегі ең құрметті дастарқан дәмінің бірі.

**Күрт.** – малдың сүтінен дайындалатын ұзақ уақыт сақтауға арналған тағам.

**Сары май.** сиырдың, қойдың, ешкінің сүтінен алынады. Сары май ірі қараның не серкенің терісінен тігілген **саба, торсық**та не болмаса **ағаш күбі**де дайындалады

**Сүзбе.** айраннан немесе қайнаған іркіттен дайындалады.

**Уыз.** жаңа төлдеген малдың желініне жиналатын қою сүт.

# Наурыз көже



22 наурыз мерекесіне ғана тән, көпшілікке арналған тағам. Оны әр үй жеті дәмнен жасап, оған қазы шұжық сияқты сыйлы ет мүшелерін қосып, мерекемен құттықтауға келгендерге ықыласпен ұсынады. Наурыз көженің дәстүрлік, мерекелік, ұлттық тағылымы өте зор. Ол баршаны мейірімділікке, ізгілікке, бірлікке, татулыққа шақырады.

# 5.Қазақтардың зергерлік өнері

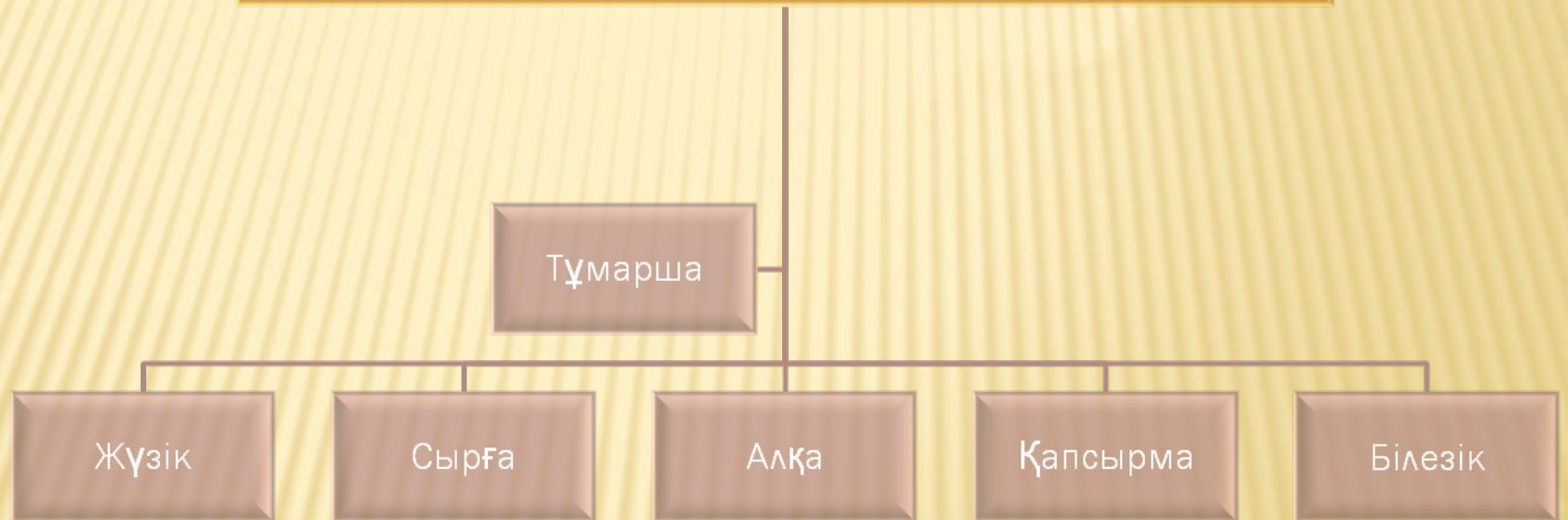




Қазақ халқының **зергерлік өнері** ерте замандағы шеберлердің дәстүрлерін жалғастыруда. Ол этнос мәдениетін құрайтын маңызды бөліктердің бірі болып табылады.



# Қазақтың зергерлік бұйымдары:



Назарларыңызға рахмет!

