

Гумарова Алина
ученица 8 класса
оси имени Манишук
Маметовой

Научная работа на тему:
**«КУМЫС-национальный напиток
казахов»**

Цель работы:

- Изучение данных о кумысе из материалов интернета и научной литературы.
- Исследование физических свойств кумыса.
- Пропаганда о национальном напитке казахов кумысе.



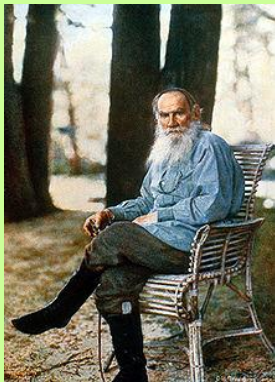
- ◆ **Кумыс** (от тюркского, башк. кымыз, тат. qimiz, каз. қымыз, кирг. кымыз, якут. кымыс, тур. kımız, монг. айраг) — кисломолочный напиток беловатого цвета из кобыльего молока, полученный в результате молочнокислого и спиртового брожения при помощи молочнокислых палочек и дрожжей.

- ◆ Первые документальные сведения о кумысе мы встречаем у Геродота в «Истории греко-персидских войн», написанной в V веке до н.э.

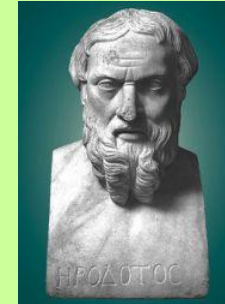
- ◆ Подробное описание кумыса оставил французский монах и миссионер XIII века Гильом де Рубрук. Рассказывая о своем путешествии в «Татарию» в 1253 году, он впервые подробно описывает приготовление, вкус и действие кумыса.

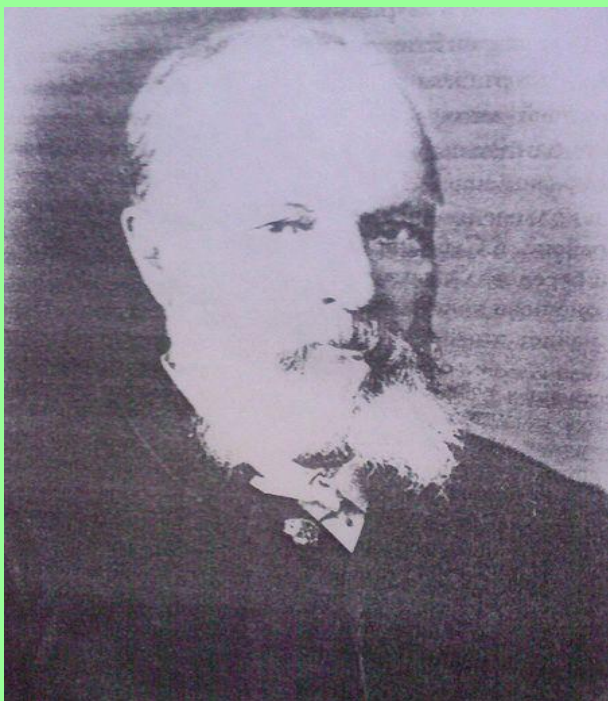
- ◆ Лечебные свойства кумыса были известны давно. Первое упоминание об этом встречается в трудах Абу Али Ибн Сины (Авиценны), который почти 1000 лет назад вылечил кумысом визиря Сухайлия, страдавшего мочекаменной болезнью.

- ◆ Великий русский писатель Л.Н.Толстой в свое время дал высокую оценку этому целебному напитку и ездил пить кумыс в Сакские степи и башкирские деревни.



- ◆ «Привыкнув к кумысу, поневоле предпочитаешь его всем без исключения напиткам. Он охлаждает, утоляет одновременно и голод, и жажду. На кумысе через неделю чувствуешь себя бодрым, здоровым, мягко дышишь, лицо приобретает хороший цвет» – писал о действии кумыса врач В.И. Даль (1843 г.), больше известный как составитель Толкового словаря живого великорусского языка.





- ◆ Со второй половины XIX века кумыс взяли на вооружение русские врачи. Уже тогда они считали чахотку излечимой именно при помощи кумыса. Первым, кто всерьез заговорил о лечебных свойствах напитка, был русский врач Нестор Постников. Он любил повторять, что сущность действия кумыса на организм человека можно выразить тремя словами: "nutrit, roborat, et alterat", то есть "питает, укрепляет, обновляет".



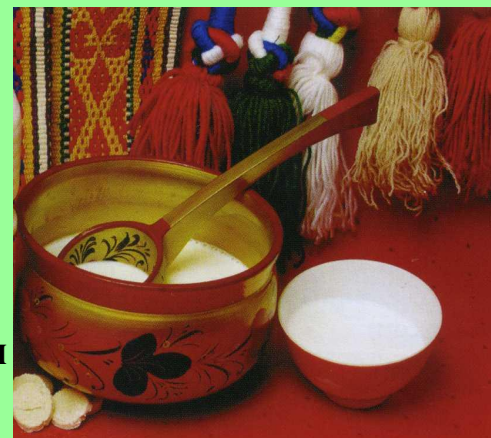
- ◆ Именно Постникову принадлежит заслуга в организации в 1858 г. кумысолечебного санатория близ Самары для "лечения больных туберкулезом и другими изнурительными болезнями".

Целебные свойства кумыса.

Лечебные свойства кумыса казахам были известны с давних пор. Они использовали кумыс для лечения болезней легких, почек, желудка, улучшения аппетита.

Кумыс применяется при:

- **язвенной болезни желудка и двенадцати перстной кишки**
 - **хронических гастритах**
 - **хронических бесколитных холециститах**
 - **хронических энтероколитах**
 - **функциональных расстройствах желчного пузыря и толстой кишки**
 - **хронических неспецифических заболеваниях легких**
 - **атеросклерозе**
 - **гипертонической болезни**
 - **заболеваниях центральной нервной системы и органов кроветворения**
- Противопоказания к кумысолечению:**
- **болезни желудочно-кишечного тракта в стадии обострения**
 - **индивидуальная непереносимость кумыса**



Виды кумыса

- Существует много способов приготовления кумыса, связанных с обычаями и традициями казахов. Весной свеженадоенное кобылье молоко (**саумал**) помещают в бурдюк из верблюжьей, жеребьячьей или козлиной кожи, куда добавляют специальную закваску. Через два-три дня кумыс готов. Первый кумыс, по традиции, подаётся гостям, которые благословляют хозяев дома. Это традиционный обряд называется **қымыз мұрындық**.
- *По методам приготовления, качеству, срокам созревания кумыс делится на несколько видов.*
- **Уыз қымыз** – густой, квашенный кумыс первой дойки.
- **Бал қымыз** – хорошо взбитый кумыс с добавлением вяленого казы. По сравнению с другими видами, он гуще, имеет желтоватый цвет, тонкий сладковатый вкус, легко воспринимается организмом.
- **Тай қымыз** – кумыс однодневного квашения.
- **Кунан қымыз** – двух-трехдневный, выдержанный, квашенный кумыс.
- **Дөнен қымыз** – трех-четырёхдневной, крепкий кумыс.
- **Бесті қымыз** – четырех-пятидневный, полностью перебродивший кумыс.
- **Сары қымыз** (буква сары-желтый) – готовится осенью. Это целебный, крепкий кумыс.
- **Қысқырдық қымызы** – кумыс из молока яловой кобылы, взбивается зимой.
- **Қысырақтың қымызы** – кумыс кобылы первой жеребости, очень калорийный.
- **Тунемел қымыз** – заквашенный кумыс с добавлением саумал (парное молоко).
- **Корабалы қымыз** – кумыс с добавлением кобыльего молока, который храниться несколько дней.
- Для больных людей приготавливались специальный «**тосап қымыз**». В кумыс добавляли свежую баранину, выдерживали целый день, после удаления остатков мяса, кумыс давали больному.

Породы лошадей за время разведения созданы очень много. Мы рассмотрим те породы, которые были разведены в Казахстане и непосредственно в Западно-Казахстанской области.



Казахская порода лошадей – «жабы» в основном используют как для транспорта, так и для производства мяса и молока. У них плотные телосложения и они выносливы к погодным условиям. Они пасутся круглый год, не выбирая корма, у гривы и хвоста густые, и длинная шерсть. Они выносливы к дальним дорогам, у них крупное телосложение. У них длинное туловище, большой живот, короткие ноги. Они быстро набирают вес, выносливы к работам, и удобны к верховой езде. В сутки кобыла этих пород дает 18-20 литров молока.

Кушумская порода. Это порода выведена в Западном Казахстане в результате многолетних селекционных работ. Это результат скрещивания местных кобыл с чистокровными жеребцами орловской породы. У них высокая холка, широкая объемистая грудь, ровная спина, мясистые бедра и крупные ноги. Хорошо нагуливает вес на пастбище. Живой вес кобыл достигает 280-390 кг, а жеребцы 450-480 кг. Они выносливы как для черновой работы, так и для дальней поездки.

Основная группа этой породы распространены на заводах «Красногор», «Пятимар» Западной Казахстанской области, «Мугалжар» Актюбинской области, «Дегерес», «Алгабас», «Кызылагаш» Алматинской области, «Кулан» Жамбылской области.

Большой вклад в развитие коневодства Западного Казахстана внес известный коневод Герой Социалистического Труда Танатаров Айткали.

Эта порода разводится и у нас в Бокейординском районе в хозяйстве «Есет».



Практическая работа.

- **Изучение свойств кумыса.**
- 1. Цвет - Молочно-белый с фиолетовым оттенком.
- 2. Вкус и запах- чистый, специфический, без посторонних привкусов и запахов. Кисломолочный, щиплющий.
- 3. Консистенция- жидкая, однородная, газированная, пенящая.
- 4. Определение чистоты- первая степень чистоты, на фильтре нет даже следов грязи
- 5. Определение кислотности- рН 4,5 .
- **Изучение приготовления и применения кумыса жителями поселка.**
- 6. В районе только 2 хозяйства занимаются разведением лошадей: «Есет» и «Есимов».
- Полученный продукт – кумыс поставляют в г.Уральск, реализуют жителям поселка Сайхин, также поставляют в местную туберкулезную больницу.

Выводы и рекомендации.

- Кумыс известен издревле, его использовали почти все кочевые народы, т. к. при жарких и засушливых условиях это незаменимый продукт, утоляющий жажду и голод.
- По своему химическому составу кобылье молоко близко к женскому материнскому молоку, в отличие от других видов молока.
- Изученный нами кумыс имеет кислую среду, однородную консистенцию, газированная, пенящаяся, без следов грязи – первой степени чистоты, без посторонних привкусов и запахов.
- Кумыс – целебный напиток, который можно использовать при многих заболеваниях.
- Я рекомендую развивать коневодство как отрасль сельского хозяйства, тем более в нашем районе имеются все условия (климатические, растительные, земельные). Наше государство выделяет материальную квоту для разведения сельскохозяйственных животных.
- Моя работа является пропагандой этого напитка среди всех слоев населения

Пословицы и поговорки о кумысе.

- Пейте кумыс – живите долго!
- Кумыс – “Шелковый Путь” к здоровью.
- Кто не пьет кумыс, тот к девушке не сватается.
- Где кумыс, там его и наливают; где девушка, там и музыку играют.
- Как нет возраста лучше сорока лет, так нет лучше пищи, чем кумыс.

