



С давних пор наиболее  
отличительная черта казахского  
народа – гостеприимство.

Дорогого гостя радушно встречают,  
усаживают на самое почётное место,  
угощают лучшим, что есть в доме.

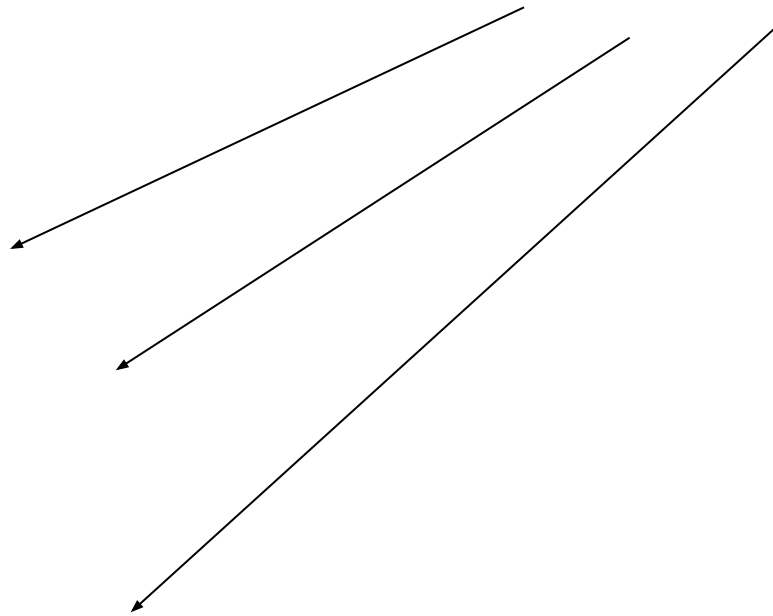


# Казахская кухня

В первую очередь гостю подают кумыс, шубат или айран, затем - чай с молоком или сливками, баурсаками, изюмом, иримшиком, куртот. Затем закуски из конины или баранины казы, шужук, жал, жая, сур-ет, карта, кабырга. На любом столе обязательно есть лепешки из пшеничной муки.

# Для казахской кухни характерно использование

- мяса
- молока
- муки



# Дастархан



# Голова барана - символ казахского дастархана.



Голова барана –  
самому почётному гостю.



# Блюда из молока





# Шубат- кисломолочный напиток.



# Айран



# Курт

Из айрана делают творог. Курт – это творог, скатанный в колобки.

Эти колобки высушивают на солнце и используют в пиццу.



# Молоко кобылье



# Кумыс - любимый напиток казахов



Он обладает целебными  
свойствами: полезен для  
здоровья.



# Блюда из мяса и колбасы



# Мясные блюда

В казахской кухне преобладает баранина.

Но в пищу используется так же и говядина, и конина, и козлятина.



# Бешбармак



Бешбармак в переводе на русский язык - пять пальцев.

К блюду подают сорпу.



# Куырдак

Жаркое по- казахски.



# Казахские колбасы

Казы, шужык, карта готовятся из конины и обладают отменным специфическим вкусом.



# Казы



# Колбаса



# Манты

Манты являются гордостью казахской кухни и известны не только в Казахстане, но и за его пределами.



# Манты





Мясо – основа большинства  
блюд.

В казахской кухне мясо  
в основном варят.



# Мясо вместе с самоделальной лапшой и овощами.



# Мясо – наиболее популярный продукт в казахской кухне.

Прожив рядом с казахами не одно десятилетие, делась с ними горем, хлебом и радостью, другие народы не могли не оказать влияние на кулинарное мастерство, быт и культуру казахского народа. Современная казахская кухня включает в себя не только традиционные казахские блюда, но и полюбившиеся блюда узбекской, уйгурской, русской, татарской, корейской и других кухонь.

И все-таки наиболее популярным продуктом в казахской национальной кухне было и остается мясо.

# Старинные печи тандыры

В Казахстане до сих пор сохранились печи- тандыры.

В этих печах пекут лепёшки.



# Лепёшка



# Баурсаки.

В казахских традициях гостей необходимо встречать чаем и баурсаками. В Казахстане и по сей день баурсаки – обязательное блюдо на любом дастархане.



# «День баурсака»

В Алматы традиционно отмечают праздник – День баурсака.



# Чай

Самый популярный напиток у казахов – чай с молоком, который согревает в холод и утоляет жажду в жару.





# Тары

Оригинальность этого блюда состоит в том, что оно является весьма полезным для пищеварительной системы человека, ведь тары - это просо.



# Шашу

Казахи всегда верили, что сладости, подобранные во время «Шашу» приносят удачу.



# Приглашение к дастархану.

