



С давних пор наиболее
отличительная черта казахского
народа – гостеприимство.

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

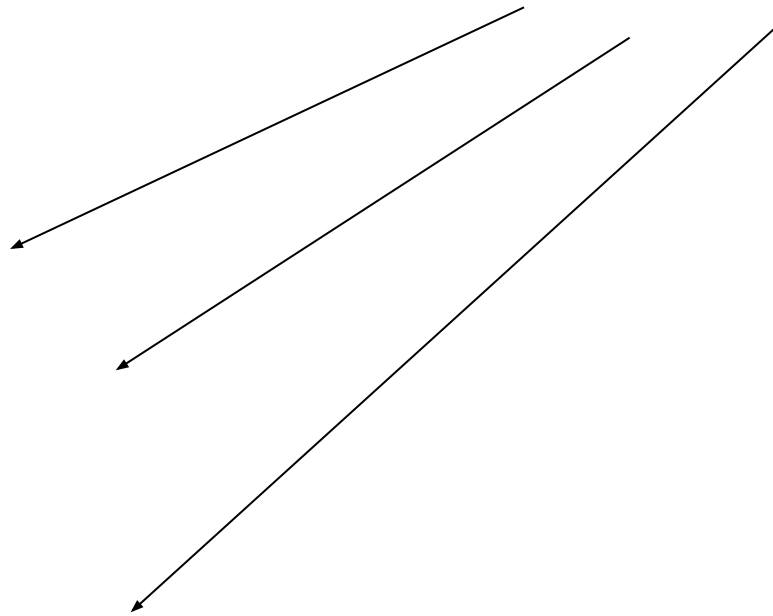


Казахская кухня

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, делаясь 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.

