

# Казахские национальные блюда.



Подготовила: ученица 6«Б»  
класса Дюсембинова  
Карина

# Кумыс из кобыльего молока.



Для изготовления кумыса предварительно делается закваска. Для этого надо взять 2 чайные чашки раствора белого хлеба или пшеничной муки, 2 ст. ложки пшена, 1 ст. ложку меда и 1 ч. ложку пивных дрожжей. Все это залить кобыльим молоком, чтобы вышла не очень густая масса. Массу переложить в хорошую посуду и выдержать в теплом месте, пока не закиснет. Затем взять 5 литров кобыльего молока и слить его в сосуд с широким горлышком, на дно которого опущена закваска, завязанная в марлю или ветошь.

Все это выдержать в теплом месте, пока молоко посредством брожения не приобретет приятно-кислый, отдающий спиртом вкус. Обычно для этого требуется не более суток.

Полученный кумыс очистить от плавающих на поверхности жирных частиц и разлить по бутылкам, хранить в холодном месте. Кумыс подвержен скорой порче, поэтому нужно следить, чтобы он не перешел в гнилое брожение. Люди, ранее не употреблявшие кумыс, должны соблюдать некоторые правила. Лучше всего кумыс употреблять на отдыхе. Начинают с раннего утра по 1/2 ч. ложки через каждые полчаса. Далее понемногу увеличивают дозу до обыкновенного стакана через каждые полчаса.

Прекращают пить кумыс за 2 часа до приема пищи.



# Шубат из верблюжьего молока.



Технология приготовления шубата несложная. В кожаный мешок (торсык) или деревянную кадушку кладут закваску, затем вливают свежее верблюжье молоко, завязывают и оставляют на сутки для скисания. Шубат не взбалтывают, как кумыс, его только хорошо перемешивают перед подачей на стол.

Шубат имеет белоснежный цвет, он более густой и жирный по сравнению с кумысом. Жирность его достигает 8%. В зависимости от выдержки различают однодневный (молодой), двухдневный (средней крепости), трехдневный (крепкий). Двух-трехдневный шубат считается самым лучшим. Он хорошо сохраняется и долго не теряет своих качеств.



## Курт

Для приготовления курта самым простым способом нужно дать молоку скиснуть, потом долго варить, помешивая, пока значительная часть жидкости не выкипит. Отцедить, посолить, накатать колобков и сушить на свежем воздухе. Это самый простой способ. В идеале курт делают из овечьего молока, сквашенного с помощью сычужной массы (это то, что получается в желудке ягненка, первый раз отведавшего молозива). Это делается так: берется конское молоко, сквашивается естественным способом, сыворотка сливается, а получившийся творог отжимается от излишков воды. Масса тщательно солиится и оставляется на 3 дня в тепле (30 - 40 град. Цельсия). Затем из творога вручную формируются шарики творога и прокатываются по войлочной кошме.

Скатанные о кошму плотные шарики оставляют сушиться на той же кошме, о которую их катали. Размер шарика - по вкусу, но чем больше - тем дольше будет сушиться в течение 7 - 10 дней, пока масса не засохнет. Готовый курт можно есть. В наших широтах курт по этой технологии изготавливать довольно затруднительно, особенно осенью, и главным образом потому, что творожная масса не так созревает при других температурных режимах.

# Бешпармак из баранины.



6. Чистим оставшийся лук. Можно взять и обычный репчатый и красный лук - будет выглядеть очень красочно. Нарезаем кольцами или полукольцами.

7. Выкладываем нарезанный лук в миску и заливаем кипящим бульоном. Накрываем и отставляем в сторонку.

8. Баранина сварилась. Выкладываем мясо из кастрюли и в бульон закидываем наши квадратики теста. Варим примерно 6-8 минут.

9. Пока варится тесто, нарезаем мясо на небольшие кусочки.

10. Выкладываем готовое тесто на широкое блюдо, сверху выкладываем кусочки мяса и подготовленный лук. Посыпаем рубленой зеленью и подаем на стол. В отдельной посуде подаем бульон.

1. В первую очередь займемся бульоном. Баранину для бульона желательно брать с тонкой косточкой, можно и заднюю часть. Хорошо промываем мясо, выкладываем в кастрюлю и заливаем водой. Вода должна покрыть мясо примерно на два пальца. Ставим кастрюлю на плиту и включаем на большой огонь.

2. Когда закипит, снимаем пенку и делаем огонь поменьше. Примерно через час добавляем в бульон очищенную морковь и 2 луковицы. Варим примерно 2-3 часа, пока мясо не станет мягким и будет хорошо отделяться от косточки.

3. За пол часа до готовности добавляем в бульон соль, перец и любимые специи.

4. Пока варится бульон, можно заняться приготовлением теста. Для этого разболтаем в миске яйца с солью и водой, добавим муку и замесим тесто. Заворачиваем тесто в пленку и отправляем в холодильник минут на 30-40.

5. Достаем тесто из холодильника и тонко раскатываем. Толщина теста примерно 2-3 мм. Нарезаем пласт теста на ромбики или квадратики размером примерно 4\*4 см. Оставляем на столе, чтобы немного подсохли.



# Жент



Жент – очень сытное и сладкое блюдо, при всем желании не съешь много. Этот десерт можно хранить до недели при комнатной температуре и до двух месяцев в прохладном месте.

Жент считался праздничным десертом и готовили его изредка, по особым случаям. Готовый жент закутывали в чистую тряпицу и хранили в отдельном сундуке вместе с другими сладостями. Справедливости ради надо заметить, что жент не всегда готовили только из проса. Частенько добавляли муку из обжаренных зерен пшеницы.

Для нашего жента мы возьмем: 500 г проса из магазина, обжарим на сухой сковородке и перемолем в кофемолке. Можно пропустить этот этап и купить готовый талкан на рынке.

далее мы растопим 100-150 г сливочного масла вместе со стаканом сахара до полного растворения сахара.

100 г. киш-миша смешаем с талканом, растопленным маслом и сахаром.

получившуюся массу укладываем в прямоугольную форму и даем застыть в холодильнике в течении часа

через час порезать жент горячим ножом на небольшие прямоугольники  
насладиться вкусом детства.

# Айран



Ингредиенты:

Густой йогурт или жирный кефир - 1 литр

Газированная минеральная вода - 0.5-1 литр

Огурец - 1 шт.

Соль - ½ ч.л.

Немного зелени петрушки, укропа, мяты и чабреца

Рецепт приготовления айрана

Охлаждаем минеральную воду и кефир.

Измельчаем зелень.

Очищаем огурец от шкурки, после чего измельчаем или пропускаем через терку.

Наливаем кефир в глубокую емкость, добавляем зелень, измельченный огурец и соль. Все перемешиваем с помощью венчика, можно так же прибегнуть к помощи миксера. Постепенно начинаем вливать минеральную воду, при этом не переставая взбивать. Айран должен шипеть и пениться.

Пробуем айран на вкус, если необходимо солим.

Готовить айран необходимо непосредственно перед употреблением, так как вода и молоко со временем расслаиваются. Приятнее всего употреблять айран из глубокого бокала.

После того как приготовили айран, храните его в холодильнике, но не более чем 1 час.

Перед тем как употреблять напиток хорошенько его взболтайте, приятного вам распития!

# Иримшик



По некоторым данным, раньше казахи использовали сычуг из желудка двух- или трехдневных ягнят для закваски. Такую сычужную массу называли майек. Казахи могли использовать майек многократно, то есть высушить, хранить какое-то время и снова использовать. Был и второй способ закваски: готовый айран в соотношении 1:1 добавляли прямо в момент подогревания и далее начинали уваривать как обычно.

Уваренный иримшик отжимают и раскладывают на ровной поверхности для просушки. Подается к столу как десерт вместе со сметаной или добавляется в жент для сладости. Очень сытное и калорийное блюдо, впрочем, как и вся казахская кухня. Раньше, иримшик пользовался огромной любовью у казахов, особенно у детей и стариков. Ни один дастархан не обходился без этого полезного и вкусного лакомства.

Иримшик, или сары иримшик - это нечто среднее между творогом и сыром. Обычно иримшик бывает светло-коричневого цвета, а на вкус сладковатый. Сладость естественная, без добавления сахара.

Готовится иримшик довольно долго. Для начала, свежее цельное молоко подогревают и или заквашивают, или дают самому скиснуть. Кислое молоко долго уваривают на медленном огне до отделения творожного сгустка и практически до полного испарения всей сыворотки. На этом этапе надо очень внимательно следить за творогом и не дать ему подгореть. Уваривание иримшика может занять целый день и убыстрять процесс не рекомендуется. Под воздействием температуры лактоза меняет цвет на золотисто-коричневый и иримшик приобретает тот самый сладковатый и сливочный вкус.