

# Дастарқан

Автор – Самуйлова Надежда Николаевна  
КГУ «Средняя школа №5», г.Петропавловск,  
Республика Казахстан



Казахский народ всегда славился гостеприимством и самобытностью национальной кухни. Издревле в народе бытует пословица: "Хочешь познать мир - имей коня, хочешь познать народ - будь щедр на угощения".

В казахской национальной кухне, как в зеркале, отразилась душа народа, его история, обычаи и традиции. Наиболее отличительной чертой его было гостеприимство. Даже незнакомца, заглянувшего в дом, не говоря уже о дорогих гостях, радушно встречали, усаживали на самое почетное место, угощали лучшим, что было в доме. Каждая казахская семья знала, как сервировать дастархан. Это тоже один из самых почитаемых популярных древних обычаев казахов.

В национальной культуре ритуалу угощения отводится особая роль – любое блюдо подается с определенным значением и к месту. Казахи знают, как с помощью конакасы (қонақ – гость, ас – угощение) можно помирить людей, оказать честь уважаемым гостям.

Большое внимание уделялось также посуде – она должна быть красивой и чистой.

За всю свою многовековую историю казахский народ накопил огромный опыт обработки и хранения мясной и кисломолочной продукции, которым пользуются до сих пор, особенно в аулах.

Готовить еду, запасать ее впрок было обязанностью женщин. Они знали рецепты приготовления множества блюд, и передавали свои знания из поколения в поколение.

Дастархан казахов имеет свою давнюю историю, свои традиции и свою, присущую только казахскому народу, специфику и особенности, самобытное искусство организации приема и обслуживания гостей. Особое место в дастархане занимает чай. Чайный стол служит как бы вступлением в большой той-дастархан - праздничное угощение. Гостей встречает хозяин дастархана, усаживает за стол. А чай разливают только девушки и молодые женщины. К чаю подают сливки, сливочное масло, варенье, сухие и свежие фрукты, орехи, печенье, сладости. Даже если гость дает понять, что уже утолил жажду, его нельзя оставлять без внимания - хозяйка должна предложить ему так называемый сый-аяк - пиалу почета. Вначале на стол подают закуски. Прежде всего мясные, - из копченого, полукопченого, вареного конского и бараньего мяса. Их дополняют лепешки и молочные тонизирующие напитки: кумыс, шубат, катык... За ними следуют закуски овощные и обязательно лепешки. Потом гостям подают куырдак - горячее жирное жаркое из бараньих субпродуктов. После небольшого перерыва потчуют пирожками: самса - с мясом, пуктермет – с субпродуктами, беляши, каусырма самса - казахские чебуреки... Наконец на стол ставят главное кушанье - бесбармак. На большое круглое или овальное блюдо укладывают сочни, на них - брусочки отварной конины или баранины, затем нарезанный кольцами и припущенный в бульоне лук, и все это посыпают зеленью укропа, петрушки и кинзы. А самому почетному гостю предлагают кой-бас - отварную баранью голову. Почетный гость разделяет ее и делит между остальными. Когда голова поделена, хозяин режет мясо на основном блюде и оделяет им гостей. Тут тоже есть свои обычаи и поверья. Например, тазовые кости и голень отдаются наиболее почетным гостям, грудинка - невестке или зятю, шейные позвонки – замужним женщинам, в первую очередь беременным. К мясу полагаются специальные лепешки с луком - ак нан. Отдельно в пиалы наливается бульон - сорпа. Во многих районах Казахстана вместо бесбармака участников той угощают казахской лапшой: в кесе или глубокие тарелки укладывают разогретую лапшу и поливают мясным соусом - туздыком, приготовленным с мясом, редькой, сладким перцем, луком, томатом и зеленью кинзы. Наконец, завершает той десертный дастархан, на котором в изобилии всевозможные сладости.






















































Қонағыңның алғысы алтыннан қымбат.	Благодарность гостя твоего, дороже золотого подарка его.
Келгенше, қонақ ұялар, келген соң, үй иесі ұялар.	Волнуется гость, когда в гости идет, хозяин волнуется, когда гость придет.
Қонақты сөзбен тойғыза алмайсын.	Гость не будет сыт словами.
Қонақ аз отырып, көп сынайды.	Гость немного посидит, да многое углядит.
Қонақ келді — ырысын ала келді.	Гость приходит — счастье в дом с собой приводит.
Қонақ келсе есікке, жүгіріп шық, кешікпе.	Если гость придет, беги к двери, не опоздай.
Сыйлы қонағың келсе, итіне сүйек таста.	Если пришел уважаемый гость, и собаке его кинь кость.
Қонағыңның алтынын алма, алғысын ал.	Золото у гостя не бери, а лучше благодарность проси.
Қонақ келсе, ет пісер, ет піспесе, бет пісер.	Когда гость приходит, мясо хозяин готовит, если мяса не имеет — лицо хозяина краснеет.
Құтты қонақ келсе, қой егіз табады.	Когда желанный гость придет, овца двойню принесет.





Сіздің үйдің дастарқаны әрқашан дәмге толы болсын!

Пусть Ваш дастархан будет всегда изобилен!

Дендеріңіз сау, бай-қуатты, бақытты болаңыздар!  
Будьте здоровы, богаты и счастливы!