Национальная кухня

Крупянные блюда

- Современная казахская кухня включает в себя не только традиционные казахские блюда, но и полюбившиеся блюда узбекской, уйгурской, русской, татарской, корейской и других кухонь.
- Именно поэтому в современной казахской кулинарии при сохранении чисто национальных черт не трудно заметить интернациональные черточки. Во многом изменился набор предков, из которых сегодня готовится пища. Если за многовековую историю казахский народ накопил огромный опыт обработки и приготовления мясной и кисломолочной продукции, то современная жизнь пополнила этот ассортимент блюдами из овощей, фруктов, круп, рыбы, морских продуктов, печеными, мучными изделиями и сладостями.

ЖЕНТ

- 5 пиал пшена, 4 пиалы иримшика, 2 пиалы сахара, 3 столовые ложки изюма, 2 пиалы сливочного масла.
- Пшено и иримшик толкут в ступке. Полученную массу смешивают с сахаром и изюмом, добавляют сливочное масло и охлаждают до застывания. Готовый жент режут острым нагретым ножом.

КАЗЫЖЕНТ

- 1 пиала пшена, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара. 3 столовые ложки сметаны. Пшено, масло тщательно растирают с сахаром, добавляют сметану и снова перемешивают, затем всю массу кладут под пресс. Подают в пиалах.

СУТЖЕНТ

- 1 пиала пшена,1 пиала молока, 3 пиалы сливочного масла, 3 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки толченых сухарей или печенья, 3 столовые ложки сметаны. Промытое пшено засыпают в кипящее молоко и варят 5-8 минут, после чего выкладывают в дуршлаг или решето. Затем в пшено добавляют изюм, сахар, толченые сухари или печенье, масло, сметану. Все это тщательно перемешивают и кладут под пресс.

КУРГАК МАЙСОК (СУХОЙ МАЙСОК)

- 1 пиала пшена, 2-3 столовые ложки сливочного масла (или 1 пиала жирного бульона). Это блюдо готовится сразу перед подачей на стол. В пшено кладут сливочное масло, которое не успевает хорошо пропитать зерно, поэтому оно хрустит. Можно пшено залить горячей водой и дать ему набухнуть и лишь затем положить сливочное масло, в этом случае вкус блюда немного изменится. Если пшено замочить горячим бульоном от казы и дать постоять 20-25минут, то это будет казы майсок.

ПШЕНО С КУРТОМ

- 1 пиала пшена, 1 пиала воды, 10 штук жирного курта. Жирный курт толкут и замачивают горячей водой, добавляют пшено, дают настояться 30-40 минут. Затем все перемешивают и подают на стол.

ТАЛКАН СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

- 1 пиала талкана. 0,5 пиалы сливочного масла. Талкан готовят из обжаренных и очищенных зерен пшена, пшеницы и кукурузы, которые толкут в ступе, а
- затем просеивают. Готовый талкан тщательно растирают со сливочным маслом, пока масло не впитается. Талкан можно смешивать также со сметаной, молоком, бульоном, водой или сырыми яйцами.

СОРПА КОЖЕ (СУП С ПШЕНОМ)

- 400 г пшена, 300 г воды, 1000 г костей, 100 г моркови, 1 столовая ложка соли. Зелень - по вкусу. Промытые и разрубленные кости кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят на медленном огне 1,5 часа. Готовое мясо вынимают и нарезают на кусочки, а бульон процеживают. Кладут пшено и варят 15-20 минут. Морковь и лук нарезают мелкими кубиками и слегка поджаривают на масле, добавляют в бульон. Плотно закрывают крышку и варят 5-7 минут. Перед подачей на стол посыпают зеленью.

СУТ КОЖЕ (МОЛОЧНЫЙ СУП С ПШЕНОМ)

- 450 г пшена, 3000 г молока, 500 г воды,50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли.
- Промытое пшено кладут в кипящее подсоленное молоко и кипятят 1-2 минуты, а затем убавляют огонь и варят 15-20 минут. Перед окончанием варки добавляют соль и сахар, а перед подачей на стол кладут масло.

ТУРНИЯЗ

- 200 г пшена, 2000 г молока, 500 г воды, 50 г муки, 150 г масла, 1 чайная ложка соли. Разведенное водой молоко кипятят.
- Муку слегка поджаривают с маслом и разводят горячей водой. Эту смесь вливают в кипящее молоко, добавляют очищенное просо и варят 10-15 минут на слабом огне до мягкости. Добавляют сливочное масло, измельченный курт, плотно закрывают крышкой и оставляют на 5-7 минут для упревания.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

- 200 г пшена, 750 г молока, 500 г тыквы, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли.
- Очищенную и мелко нарезанную тыкву кладут в горячее молоко и варят 10-15 минут. Добавляют промытое пшено, соль, сахар, и, помешивая, продолжают варить еще 15-20 минут до загустевания. Сваренную кашу для упревания ставят на 20-25 минут на водянную баню или в духовой шкаф

- В казахской национальной кухне, как в зеркале, отразилась душа народа, его история, обычаи и традиции. С давних пор наиболее отличительной чертой казахского народа было гостеприимство.
- Дорогого гостя радушно встречали, усаживали на самое почетное место, угощали лучшим, что было в доме. В первую очередь гостю подавали кумыс, шубат или айран, затем - чай с молоком или сливками, баурсаками, изюмом, иримшиком, куртом. Затем следовали закуски из конины или баранины - казы, шужук, жал, жая, сур-ет, карта, кабырга. На любом столе обязательно были лепешки из пшеничной муки. Украшением любого дастархана и наиболее излюбленным блюдом у казахов всегда считалось мясо по-казахски.