

Презентация

на тему: 

***Казахская национальная
кухня и посуда***

*Преподаватель казахского языка
Каримова С.С.*

История развития национальной кухни

- В 1991 году на геополитической карте мира появилось новое государство - **Республика Казахстан**.

История и культура Казахстана насчитывает многие тысячелетия. Одним из центральных является вопрос о происхождении коренного населения - казахов, формировании и истоках их государственности, развитии культуры и культурных традиций, взаимосвязи с другими цивилизациями.

Если обратиться к письменным источникам, то можно констатировать, что государственность у казахов сформировалась к 1470 году, когда на территории Казахстана, в его юго-восточных районах - Семиречье и в долинах реки Чу - казахские султаны Джанибек и Гирей смогли возглавить многочисленные племена, объединившиеся в племя "казах", "казахи".

В начале XVI века при Касымхане Казахское ханство укрепилось, расширились его границы, в состав ханства вошли сырдарьинские города Туркестан, Отрар, Сайрам, Сауран, Сыгнак, Сузак, Чимкент. Казахстан стал широко известен в Азии и Европе.

□ 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, куртотом.

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.

Отварное мясо обячно подавалось большими неразделанными кусками. Хозяин резал мясо, угощая каждого гостя лакомыми кусочками: тазовые кости и голень отдавал почетным старикам, грудинку - зятю или невестке, шейный позвонок - девушкам и т.д.

- Прекрасным дополнением к блюду служит насыщенный ароматный мясной бульон - сорпа, который подается обычно в пиалах. В конце трапезы подают кумыс, за которым вновь следует чай. В наше время застолье во многом изменило формы, но не утратило древних законов гостеприимства. Напротив, границы его раздвинулись: за сегодняшним дастарханом собираются не только казахи, но и многочисленные гости, живущие в большой многонациональной республике - русские, татары, украинцы, узбеки, немцы, уйгуры, дунгане, корейцы... Прожив рядом с казахами не одно десятилетие, делясь с ними горем, хлебом и радостью, братские народы не могли не оказать влияние на кулинарное мастерство, быт и культуру казахского народа, заимствовав одновременно лучшие из его культуры и быта. 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 нетрудно заметить интернациональные черточки.

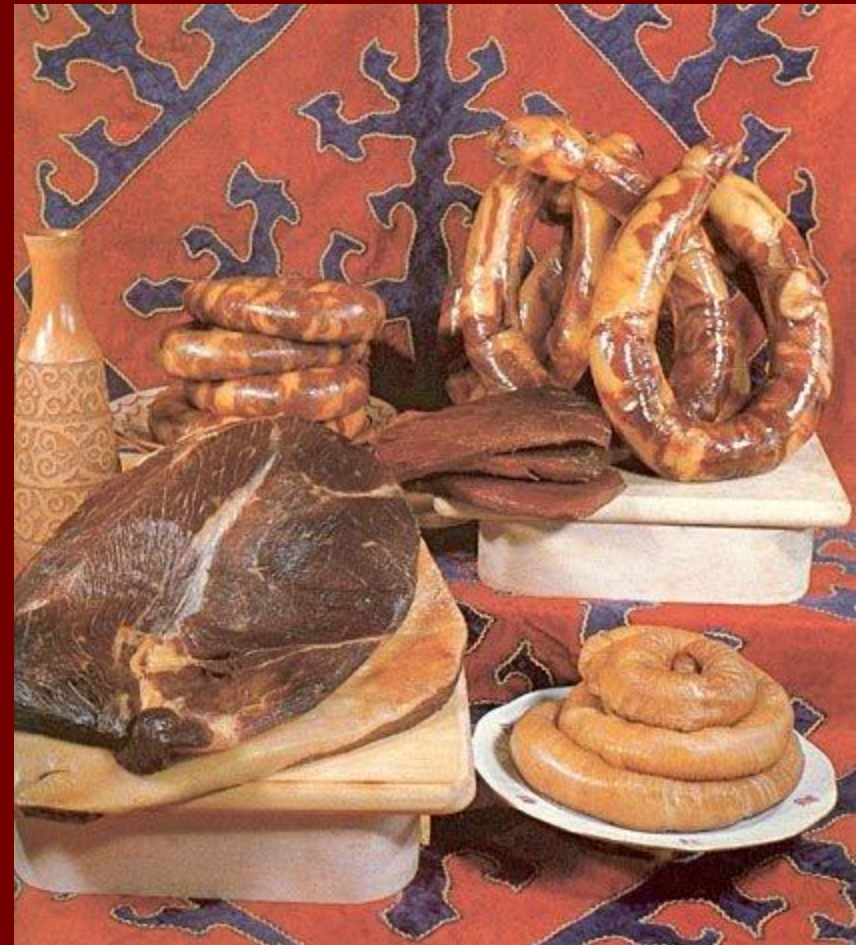
Самому почетному гостю хозяин преподносил приготовленную особым способом голову барана. Гость должен был разделить голову между присутствующими, соблюдая определенный ритуал, в котором сказывался древний обычай уважительного отношения к гостям, старикам, детям, близким и дальним родственникам.

Ароматное мясо едят с тонко раскатанными и отваренными кусочками теста. Во многом изменился набор продуктов, 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, рыбы, морских продуктов, печеными, мучными изделиями и сладостями. И все-таки наиболее популярным продуктом в казахской национальной кухне было и остается мясо.

Ассортимент блюд

- ✓ Бешбармак
- ✓ Шужук
- ✓ Казы
- ✓ Жая
- ✓ Карта
- ✓ Жал



Бешпармак

- Бешбармак – еще один сытный и ароматный представитель среднеазиатской кухни, который вполне успешно закрепился в числе любимых блюд и у многих славян. По сути – это лапша с ароматным мясом и овощами, которые изначально ели руками. Собственно поэтому бешбармак и получил такое название, которое переводится как пять пальцев. Хотя предок этого кушанья готовился из конины, сегодня можно найти его варианты с любым мясом - и самые интересные из них мы подобрали для вас.
- Рецепт казахского бешбармака, который еще называется «ет». Блюдо готовится из баранины, говядины и конины, которой были заменены отсутствующие деликатесы из этого мяса – колбасы казы и шужука. Несмотря на замену некоторых оригинальных для казахского блюда ингредиентов, блюдо на мой взгляд получилось очень вкусным, поэтому с удовольствием делюсь этим рецептом.

Бешбармак из конины

- Поскольку приготовить сегодня настоящий бешбармак с кониной весьма проблематично именно из-за мясной составляющей, поэтому вместо него чаще используют конскую колбасу «Казы», а само блюдо считается праздничным кушаньем.

Необходимые ингредиенты:

- ✓ казы – 1 шт
- ✓ баранина (ребрышки) – 1,5 кг
- ✓ яйцо – 1 шт
- ✓ соль, зира, черный перец
- ✓ мука – 2 ст
- ✓ лук репчатый – 2 шт



Бауырсақ

- **Бауырсақ**—древняя национальная еда. Тесто для баурсаков готовят из пшеничной муки, воды или молока с добавлением дрожжей. Готовое тесто разделяют на жгуты, режут на небольшие кусочки и жарят в жиру. Бауырсаки намного вкуснее других изделий из муки, при долгом хранении они не покрываются плесенью. Черствые бауырсаки не теряют своих качеств. Их обычно едят, макая в чай или в молоко. Бауырсаки-украшение казахского дастархана.
- Мука пшеничная 75, дрожжи 1, соль 1, сахар 4, сало топленое для обжарки 15, Выход 100.



Чак-чак

- Казахского чак-чак - одна из разновидностей известной восточной сладости.



Кулше

- **Кулше** - это (токаш) готовят из муки. Для его приготовления замешивают крутое тесто, из которого делают шарики или придают ему продолговатую форму. Затем закатывают в горячие угли. Печется кулше 15-20 минут. Это любимый хлеб детей. Есть поговорка «Хорош ребенок, у кого есть кулше».



Чай

- **Чай**- это казахский национальный напиток, который занимает особое место на дастархане. Любой казах может пригласить другого на чай. Это знак уважения. Дастархан к чаю у казахов всегда полон разной снеди: румяными баурсаков, курта, сливочного масло и сметаны, меда и оладий, сахара и конфет, изюма и кураги, орехов и восточных сладости, чак –чака и хвороста. Немаловажное значение имеет и гостеприимство хозяев. Чай пьют с добавлением густых сливок. За чаепитием ведутся доброжелательные беседы. Тут уместны шутки и праздные высказывания, которые превращают чаепитие в своеобразное веселье. Чаепитие - это праздник.





Казахская национальная посуда

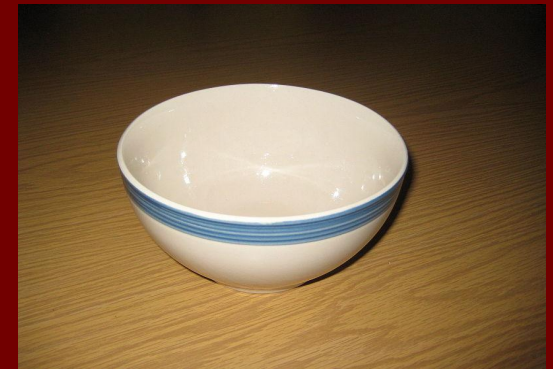
- *Аяқ – чаша для жидкой пищи (емкость 1 литр) с устойчивым дном и прямыми тонкими краями, украшенная узорами и разноцветными красками. В чаше гостям подают кумыс и шубат. Для детей аяк делают небольшого размера.*



Пиала

- Пи́ала— небольшой сосуд, чашка без ручек, полусферической или усечённо-конической формы, используемых во многих культурах для сервировки пищи или напитков или для хранения продуктов. Известна со второй половины 1-го тысячелетия до нашей эры. Ранние пиалы сделаны из обычной гончарной глины. Современные пиалы изготавливаются преимущественно фабричным способом (из фаянса, фарфора). Необычная форма пиал связана с кочевым образом жизни древних кочевников.

Округлая форма без ручек позволяла складывать такую посуду особенно компактно, одну в другую, что было немаловажно в кочевых условиях. У некоторых кочевых народов (например, у казахов) использовались специальные футляры для укладки особо ценных пиал, например, китайских фарфоровых, которые было нельзя сложить упомянутым способом ввиду хрупкости; такие футляры назывались «чина-кап». Современные пиалы изготавливаются из керамики, фарфора, металлов, дерева, пластика и других материалов. Они могут иметь простую или сложную форму, с рисунком или без него.



Саба и Мес

- Саба – бурдюк (сосуд) для кумыса из специально обработанных, окрашенных кожурой тальника лошадиных шкур. Сшивают шкуры (примерная емкость 100 литров) нитками из верблюжьей шерсти. Дно саба делают широким, а верхнюю часть более узкой. К горловине пришивают шнуры для подвешивания. Хорошо промыв саба заполняют айраном и выдерживают несколько дней для устранения запаха шкуры (шикі дэмін алу). Затем растягивают, обмазывают влажной печной копотью, сливочным маслом и коптят дымом таволги или березы. Прокопченная шкура становится очень прочной. Запах копоти придает кумысу вкус и улучшает качество напитка.
- Мес – это бурдюк из цельной козлиной шкуры, используют для хранения и перевозки жидкой пищи – кумыса, шубата, айрана. Для изготовления мяса шкуру обрабатывают, красят краской, полученной из коры тальника, и коптят. Мес очень удобен в дороге. В национальном понимании мес – это воплощение изобилия, наполненности, завершенности.

Торсық

- *Торсық* - Кожаная фляжка емкостью до 10 литров для перевозки кумыса, айрана и других напитков. Существует несколько видов торсықа: мүйізторсық (мүйіз – рог), өркешторсық (өркеш – горб), жанторсық (жаныңда – рядом с тобой). Торсық привязывали к седлу или к теневой части арбы. Во время движения напиток внутри взбивался и вкус его становился лучше.

