

ҚЫМЫЗ

*Қымыз – шипалы әрі жұғымды сусын
екендігі бүгінде дүние жүзіне белгілі*





Сары қымыз – дертке шипа, денеге күш. Қымыз жылқы терісінен тігіліп, тобылғы түтіннің ысы әбден сіңген сабада, болмаса ағаштан жасалған күбінде ашытылады. Бие сүтінен даярланатын қымызды көптеген көшпелі халықтар – қазақтар, қырғыздар, башқұрттар баяғы заманнан білген.

ҚЫМЫЗ ТҮРЛЕРІ



Уыз қымыз – бұл бие сүтінің уыз дәмі тарамаған кезде ашытылған қою қымыз. Кейде оны май қымыз деп те атаған. Бұл алғашқы қымызды сапыруға ауылдағы үлкен-кіші жиналып, ақ тілек білдіріп, бөліп ішу халықтық салт болған.

Сары қымыз – жаз ортасында шөп әбден пісіп, буыны қатқан кездегі қымыз. Бұл кезде қоныс аудару сияқты көшіп-қонудан қымыз көп шайқалып, көп пісіледі де ірімтігі жақсы жазылып, ашуы білінбей, қымыз күші өз бойына сіңген сарғылт болады. Жаңа сабаның иісі, дәмге толған гүл бәйшешек шырындары қымызға ерекше дәм береді. Сары қымызды ішкен адам жадырап, терлегіш, көп ішсе маужырап ұйықтағыш келеді.

Түнемел қымыз – мол қордың үстіне сүт қышқылы арнаулы торсықта сақталып, екі тәулік сапырылған, пісуі жеткен қымыз. Түнемел қымыз асықпай отырып, ұзақ мәжілістерде ішуге даярланады. Оның қыздыратын күші болады.

Құнан қымыз – үш тәулік бойы ашытылады. Ол саумал ішпейтін адамдарға беріледі. Кейде ол ас пен тойларға апару, ұзақ отырыста ішіп отыру үшін дайындалады. Төрт тәулік бойы ашытылған қымыз дөнен қымыз, бес тәулік бойы ашытылған қымыз бесті қымыз, онан күштісі асау қымыз деген күшті қымыздар да көбінесе сондай мәжіліс, тойларға арналып ашытылған.

Саумал қымыз баяу ашытылған немесе ащы қымызға жаңа сауған бие сүтін қосып пісу арқылы жұмсартылған, қарттар мен балаларға арналған қымыз.

Қысырдың қымызы – бұл әдетте, қыс айларында науқас адамға немесе үлкен той-думандарға, кейде өте сыйлы қонақтарға арнап, жазда қысыр қалған, бірақ тайы еміп жүрген биелердің сүтінен ашытылады.

Қорабалы қымыз – қордың үстіне сүт құйып, бірнеше күн жиналған мол қымыз, оны қорланған қымыз деп те атайды.

Бал қымыз – қымызға тәттілік беру үшін, бал, қант, өрік, мейіз қосып піседі. Бал қымыз көбінесе сырқат адамға, балаларға, сондай-ақ жаңа босанған әйелдерге арналады.

Қысырақ қымыз – бірінші рет құлындаған биенің сүтінен ашытылатын қымыз. Қарағанда әлдеқайда қуатты болады. Қысырақ қымызды әдетте ту қымыз деп те атайды.

Сірге жияр қымыз – бие ағытылар кездегі ең соңғы қымыз. Бие алғаш байланып, уыз қымыз ішерде бір той болса, бие ағытылып, сірге жияр қымызды ішерде тағы бір той болады.

ЕМДІК ҚАСИЕТІ



Қымыздың құрамына кіретін түрлі заттардың бәрі де адамның бойына жақсы сіңеді. Майы дәмді, белогы жұғымды. Аз шамада кездесетін сүт және көмір қышқылдары адамның тәбетін ашып, асқазанның жақсы жұмыс істеуіне жағдай туғызады. Бие сүтінде «С» дәрумені мол болады. Сондықтан да туберкулез ауруынан емдеу үшін айрықша жоғары. Сондықтан да туберкулезді қымызбен емдейтін ең алғашқы курорт **1858 жылы Самара** қаласының маңында ашылған.

Қазіргі медицинада қымызды антибиотиктермен және басқа да дәрі-дәрмектермен байланыстыра отырып, өкпе, сүйек және бүйрек туберкулезін, жүрек, қан тамырлары ауруларын емдегенде, сондай-ақ витаминдер жетіспегенде, зат алмасу бұзылғанда қолданады. Антибиотикалық дәрі-дәрмектер қымыздың құрамындағы: дәрумендермен, қоректік заттармен, ашытқылармен қосылып ағзаға оңай сіңеді. Өзінің адам ағзасына жасайтын күрделі және әр жақты әсеріне қарай қымыз тіршілік көзі ретінде ықпал етеді және маңызды тамақ өнімі болып табылады. Қымыздағы тағамдық және емдік қасиеттердің мұндай байланысы бүгінде өзге өнімдер мен сусындардың ешбірінде де кездеспейді.

Алғаш рет қымыз ашытарда бие сүті сабаға арнаулы ашытқының немесе тордың үстіне құйылады. Ашытқыны көбінесе сүр жаяның немесе қазының сынық сүйегін салып, ол жоқ болғанда сүтке нан ашытқысын езіп әзірлейді. Қымызды сал қын жерде торсықта сақтайды. Қор дегеніміз – ескі қымыз, ол жақсы ашыған қымыздың саба түбінде қалатын арнайы сақ талған сарқыны. Саба - пирамида сияқты, төртбұрышты түбі және ұзын мойны бар сиымдылығы 100-150 литр тері қап. Сабаны жасар алдында арнаулы тұз ерітіндісіне салып, қылшығынан тазартып, өңдеп шығарады, содан соң ыстайды. Сабаны қайыңның, тобылғының түтінімен ыстау қымыздың дәмін жақсартады, мұндай қымыздың ерекше хош иісі болады. Саба мен торсықтан басқа мес қолданылады, оны шыбыштың терісінен тігеді. Қымыз саба, торсық, көнектер әзірлеуге көп мінілмеген, тер сіңбеген, ауырмаған, арқасы жауыр болмаған, семіз жылқының терісі таңдалып алынады. Ол қыс бойы от жағылатын асхананың төбесіне кептіріліп, жаз шыға қайтадан жібітіледі де, құрымға салынады.

Көңіл бөлгеніңіз үшін рақмет!

