

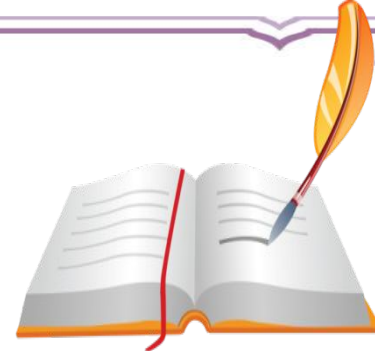
«Науырзым ауданы білім беру бөлімінің
Жамбыл бастауыш мектебі» ММ

Ғылыми жоба

Жетекшісі: Хамзина Рыскелді Мұхтарқызы

Тақырыбы: Қымыздың пайдасы





**«Бұл тек қана Қымыз емес,
халықтың рухы. Қымыз –
тірі қан. Халқымыздың,
керек болса, мемлекетіміздің
асыл қаны»**

Мұрат Мұхтарұлы Әуезов



Зерттеуші:



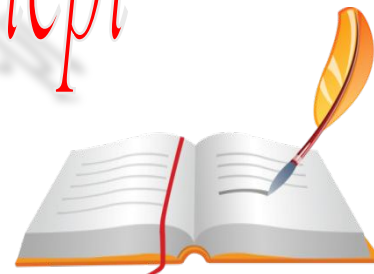
**Жамбыл бастауыш
мектебінің
3 “А” сынып оқушысы
Аралбай Сабина**

The background features a soft-focus, light green and white bokeh effect. On the left side, there is a vertical decorative element consisting of a green vine with several loops and leaves, extending from the top to the bottom of the frame.

Бағыты:

**Экология,
валеология**

Зерттеудің мақсаты мен міндеттері

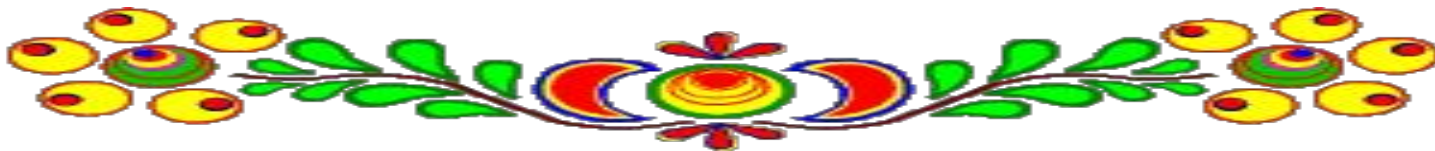


Мақсаты:

Қымыздың адам өміріне тигізетін пайдасын, емдік қасиеттерін зерттеу.

Міндеттері:

Тақырыпты талдау, материалдар жинау, ізденіс жұмыстарын жүргізу, ғылыми жетекшімен байланыстыру.



Болжам:

Егер біз қымыз жайлы оқып білсек, онда қымыздың көптеген сырларын ашар едік.



Нәтижесі:

Іздену нәтижесінде қымыздың денсаулық-қа пайдалы екенін, әртүрлі ауруларға емдік қасиеті бар екенін білеміз. Қандай сусынды жақсы көресің? - десе, көп бала кола, пепси, спрайтты атайды. Ал мен қымызды, шұбатты ұнатамын.

Осы жұмысым арқылы оны дәлелдегім келеді.



Жоспары:



I. Аннотация

II. Кіріспе

Қымыз – жылқы сүтінен алынатын қышқыл сүт өнімі

III. Зерттеу бөлімі

3.1. Қымыздың пайдасы

3.2. Қымыз және оның түрлері

3.3. Қымыздың қасиеті мен шипасы

3.4. Қымызды құюға арналған ыдыстар

IV. Қорытынды

Пайдаланылған әдебиеттер



I.Аннотация

Ұлттық тағам – ұлы тағам. Ата –бабаларымыздан мұра боп қалған осындай ұлттық тағамдарымыз бен сусындарымыз қазіргі уақытта да құндылығын жоғалтқан емес. Осы сусындардың бірі – киелі жылқының сүті қымыз. Қымыздың пайдасы, қасиеті мен шипасы, қымызды құюға арналған ыдыстар, оны түрлері туралы түсініктер жұмыстың құндылығы болып табылуда. Бұл жұмыстың мақсаты қымыздың адам өміріне тигізетін пайдасын, емдік қасиеттерін, ата- бабамыздан қалған мұра ретінде түрлі пікірлер айтып, бүгінгі ұрпақтың бойына мәдени мұраларға деген көзқарасын қалыптастыру, сүт тағамдарын қадірлеуге тәрбиелеу, қымыз туралы толық ашып көрсету болып табылады.

Зерттеу жұмысының ғылыми болжамы: Қымыз – шипалы әрі жұғымды сусын екендігін, дертке шипа, денеге күш беретіндігін қасиетін, келер ұрпаққа жеткізер болсақ олардың бойына рухани құндылықтарды бағалай білетін ұлттық және патриоттық санасы жоғары тұлға қалыптастыруға болады.

Зерттеу кезеңдері: Тақырыпты талдау, материалдар жинау, ізденіс жұмыстарын жүргізу, ғылыми жетекшімен байланыстыру. Тиісті материалдарды жинақтап, жүйелеп, қорытындылау.

Зерттеудің жаңалығы мен дербестік нәтижесі: Қымыз туралы тәрбиелік көзқарастарға талдау жасалды. Шипасы көп қымыздың ата-бабаларымыздың өмірінде алған орнын көрсету. Қымыздың пайдасы мен түрлері жайында түсінік берілді.

Зерттеудің практикалық мәнділігі: Бие байлау байырғы заманнан келе жатқан дәстүр деп айтуға болады. Ата- әжелерім бие байлап, сүтінен қымыз жасайды. Қымыздың жасалу жолдары және қымыз ішетін заттар маған өте қызық болды, сол себептен осыны практикада қолдандым.

Жұмыстың орындалу әдістері: Тарихи деректермен танысу, оларды жинақтау, қорыту, салыстырмалы талдау жасау, тұжырымдау.



II. Кіріспе бөлім

Қымыз – жылқы сүтінен алынатын қышқыл сүт өнімі

Менің зерттеу жұмысымның тақырыбы «Қымыздың пайдасы» деп аталады. Қымызға деген қызығушылықтан оны зерттеу туралы ниет туындады. Әр түрлі нәрселер арқылы біз өткен қазақ халқының тұрмыс-салтын, ұлттық тағамдарын білеміз. Ертеден ата-бабаларымыздан келе жатқан тағамдарымыздың, яғни құрт, айран, шұбат, қымыз, жент т.б. орны ерекше. Қазіргі таңдағы қаншама ерекше тағамдар дәмін көріп жүрсек те, ұлттық тағамдарымызға не жетсін. Бұл тақырыпты алған мақсатым ата-бабаларымыздан келе жатқан құндылығымыз ұлттық тағамдарымыздың бірі қымыздың қасиетін қастерлеп, қымыздың жанға шипа, дертке дауа екенін келер болашақ ұрапаққа жеткізу. Қымыз— жылқы сүтінен алынатын қышқыл сүт өнімі. Қымыз туралы әңгіме болғанда биология ғылымдарының докторы, профессор З. С. Сейітовбылай дейді: бұл сусын көптеген халықтарға ерте кезден-ақ белгілі. Оның түп тамыры – сонау скифтерге дейін барады. Біздің эрамызға дейінгі V ғасырда грек тарихшысы Геродот скифтердің бие сүтінен сусын ашытатынын айта келіп, олардың сүт консервілеу құпиясын мұқият сақтайтынын, ол құпияны ешкімге айтпайтынын жазады. Қазақстанда қымызбен емдейтін алғашқы емхана 1910 жылы Бурабайда ашылды. Бурабай емханасы үшін қымызды дәстүрлі әдіс бойынша сабаға ашытқан. Сол 1910 жылы Торғайда темір жол қызметкерлерін емдейтін Берсүгір емханасы жұмыс істеген. Қымызсыз қазақ асханасын елестету мүмкін емес. Бұл ғажайып сусын қырғыз, қазақтардың барлық салтанатты думандарымызда бірінші кезекте беріледі. Ол туралы өлеңдерде, мақал-мәтелдерде айтылады, әйел адамның қабілетін ең алдымен оның қымыз әзірлеуіне қарап бағалаған. Ыдыс түбінде ішілмей қалған қымызды төгіп тастау күнә болған. Қазақтар жүздеген жылдар көлемінде қымызды айырықша ыдыста - торсық және сабада дайындаған. Қымыз – халықтың қасиетін, дәулетін, салтанатын, байлығын, мырзалығын, дастархан берекесін білдіретін ырыс белгісі. Қымыз тарихының алты мың жылдығына орай «Қымызмұрындық» халықтық фестивалінің өткізілуі де соның айғағы. Қымыз сапасы бүгінгі күні дәмі, уақыты, шипалық қасиеті, ыдысына байланысты және биенің сауылған кездегі жасына орай бөлінеді. Мұрат Мұхтарұлы Әуезов: «Бұл тек қана Қымыз емес, халықтың рухы. Қымыз – тірі қан. Халқымыздың, керек болса, мемлекетіміздің асыл қаны» деген еді. Сондықтан біз қымызға ерекше мән беруіміз керек.



Қымызды зерттеп жүргеніме жеті ай болды, Осы уақыт аралығында қымыздың пайдасының мол екендігін, ауруға ем екендігін ұғындым. Алдағы уақытта қымыздың пайдасының бар екендігін әлдеде іздене түсемін. Шетелдегі қазақтардың көмегімен қымыздың жетпіс түрін таптым, дейді биология ғылымдарының докторы, проф., Тарлан Платина сыйлығының иегері З. Сейітов. Ұрпағымызға ұқтыра алмай жүрген асыл сусынымыздың қадірін біз азғантай жаңалығына бола аузымыз ашыла беретін Батыс Еуропаңыз әбден біліп болған. Мысалы, «Қазақстан Республикасының ГФР-дағы Елшілігі, қымыз өндірумен шұғылданатын Цольман әулетінің фермасымен, Германияның қазақ диаспорасымен, Германияға қоныс аударған қазақстандықтармен бірлесе отырып Баден Вюртемберг жеріндегі Вальдбруни Мюльбен қаласында «Қымыз күні хоффест» мерекесін өткізді – дейді зерттеуші Мұрат Керейбай. Жалпы, біздің елімізден өз атамекеніне қоныс аударған немістер қымыздың қыр сырын жақсы біледі. Қазіргі таңда медицинасы өрлеп тұрған Израиль, Франция, Египет, Германия, Жапония, Қытай елдерінде қымызға сұраныс күрт артып отыр. Қырық күн ұдайы қымыз ішкен адамның денесінен қымыздың хош иісі аңқып тұратын көрінеді. Төлебидің Қасқасуында бие байлап, қымыз ашытатын бір жігіт: «қалай осы кәсіппен айналысуды бастадым, шаруам өрге басты дейді. Бие сауып оны баптаған келіншегім аяқ қолы толысып, ажарлана түсті, көп ұзамай көп жыл босанбаған әйелім ұл туды деп шаттанған еді». Бұл да әуелі Алланың, қала берді қымыздың құдіреті болар!.. «Бәрін айт та бірін айт» дегендей, тоқсан ауыз сөздің тобықтай түйінін айтсақ, өз алдымызға ел болып, көшімізді түзеп келе жатқан елміз. Жас өскінді бабаларды дәстүріне сай дені сау, көкірегі ояу саналы азамат етіп тәрбиелеу – басты парызымыз. Шетелдік жұғымы жоқ, беймәлім технологиямен өндірілген сапасыз тағамдардан бойымызды аулақ ұстайтын кез жетті. Озық елдер қатарындағы жапон елі өзінің ұлттық құндылығы ретінде шәй әзірлеу дәстүрін ерінбей–жалықпай теледидардан үздіксіз береді. Жүзім шарабын да насихаттап жатқандар жетерлік. Балабақшадан бастап, оқу орындарының барлық сатысында халқымыздың бай мұрасын насихаттаудан ұтарымыз көп. Әзірге жұрт туризм саласына жаппай бет бұрып жатқан тұста еліміздің болашағын да осымен ұштастыру ләзім. Шет елдік қонақтарға да ат баптап, жүйрік жарату, құс салу, май шайқап, құрт қайнату, қымыз баптау өнерін ұсынып жатсақ, жат жұрттықтар арасында жалымыз күдірейіп жүрер ме еді?!..



III. Зерттеу бөлімі

3.1. Қымыздың пайдасы. Қымыздың емдік пайдасы өте зор. Қымыздың құрамына тоқталатын болсақ, онда 4,5% –спирт, 30-70% протейн болады, сондықтан олар өте жоғары протейнді диеталық қоспа болып табылады. Протейінде бос амин қышқылдарының 26 түрі және 17 гидролизденген белоктық амин қышқылдары бар. Бос амин қышқылдарының өзінде жеті амин қышқылдары – треонин, фенилаланин, валин, лейцин, изолейцин, лизин, метионин бар. Бұлардың бәрі де адам ағзасы үшін өте маңызды. Қымыз құрамында сондай-ақ 28 түрлі микроэлементтер, көптеген витаминдер, тритерпеноидтар, аденозин, трифосат, стероид, жыныс гормоны, кортикалды бүйрек үстіндегі бездің гормоны, көптеген алколоид пен хош иісті альдегидтер, мысалы, децил спирті, гендекалон, додеканол, гептадеканол, өзінің этилациттары және изомерімен, сондай-ақ тез буланатын алифатты көміртектері және темір (Fe) бар. Ашығудан кейін қымыз ішу буын ауруларына (атрофтикалық артритке) өте пайдалы, оны желдеткіш (стимулятор) және байланыстырып біріктіретін зат ретінде қолдануға болады. Адам денесінің күш-қуатын арттырады, бүйрек пен бауырды қанықтырады, қан тамырларын тазалайды. Буын ауруларымен сүйектің қақсауын (атрофтикалық артритке, ревматикалық артрит), еркектік күшті (эректикалық дисфункция), жүйкенің жұқаруын, бас айналуын, созылмалы сары ауру (гепатит), ұйқысыздық, ішектегі жара (гастрит) сияқты аурулардың алдын алады немесе жеңілдетеді. Қымыз іштегі ыстықты азайтады. Қымыз адамның физикалық жағдайын жақсартады, тәбетін ашады, ас қортуды жақсартады, жаңа босанған келіншектің сүтін қалпына кетіреді.

Дәрігерлер қымызды безгек ауруына және жөтелге қарсы ішуге ұсыныс жасайды. Қымызбен емделгенде қан құрамындағы гемоглобин эритроцит көбейеді. Тамырдың соғуы жиілеп, қан айналымы жылдамдайды. Қан тамыры жұмысы мен жүрек соғысы жақсарады. Сусынды мөлшерімен ішу керек. Тым көп ішкен жағдайда пайдалы ферменттер мен дәрумендер бір-бірімен теріс байланыс орнатып, адамның әлсіреуі мен естен адасуына алып келеді. Аса зиян деп қарастырылмағанымен, өз мөлшерімен ішкен дұрыс.



Ғалымжан Халмұратұлы, Сайрам аудандық туберкулезге қарсы диспансерінің бас дәрігері: «Қымызды өкпе ауруларына тағайындайтынымыз бар. Әсіресе құрт ауруларына таптырмас ем. Құрамы күрделі, әсері мол дәрілердің тез сіңуін қамтамасыз етеді. Имунитетті де күшейтеді. Медикоментозды ем 6 ай болып есептелсе, дәрілерді қымызбен қоса пайдалану әлдеқайда тиімдірек болады. Бұл дәлелденген терапия. Сондықтан тек ауырған кезде ғана емес, күнделікті профилактика үшін де қымызды ішіп жүруге кеңес береміз» деген.

3.2. Қымыз және оның түрлері. Қымыз – халқымыздың ғасырлар бойы үздіксіз пайдаланып келе жатқан ұлттық сусыны. Ол тек тағам ғана емес, сонымен қатар халықтың қасиетін, дәулетін, салтанатын, байлығын, мырзалығын, дастархан берекесін білдіретін ырыс белгісі десе де болады. Өзге тағамдарға қарағанда, қымызды дайындаудың әдіс, тәсілдері, салт дәстүрлері, ырымдары мен кәде жол жоралғысы өте көп. Көктем туып, құлындаған бие байланып, сауылады. Биенің ашымаған сүтін саумал дейді. Оған арнайы ашытқы қосылып, екі үш күннен кейін ашиды. Алғашқы қымызды үй иесі өзі ішпейді, дәстүр бойынша үлкендерін шақырып, ауыз тигізіп, батасын алады. Мұны «Қымызмұрындық» дейді. Дайындау әдісіне, қасиетіне, сапасына және сақталу уақытына байланысты халқымыз қымызды бірнеше түрге бөледі. Және олардың әр түрін жылқы жасының атауымен атайды. Зерттеушілер қымыздың екі түрін айқындаған, олар: қысқы және жазғы қымыз. Қысқы қымыз көбіне бай манаптарға арналып дайындалған. Жазғы қымызды кедейлер де ішкен.

Уыз қымыз – биені алғаш байлап, жаңадан ашытылған қою қымыз. Уыз қымызды ашытуға қазы, жал майы, бидай, құрт, айран, қатық, ашыған көже, рауғаш т.б. ашытқы ретінде пайдаланылады.

Бал қымыз – жылқының сүр қазысын қосып, әбден бабына келтіріліп пісілген қымыз. Бұл басқа қымызға қарағанда сары әрі қою, дәмді, жұғымды, тұщы болады. Қымызға тәттілік дәм беру үшін бал, қант, өрік мейіз қосып та піседі. Бал қымыз көбінесе сырқат адамға, балаларға, сондай-ақ жас босанған әйелдерге арналады.

Тай қымыз – бір күн сақталған қымыз.



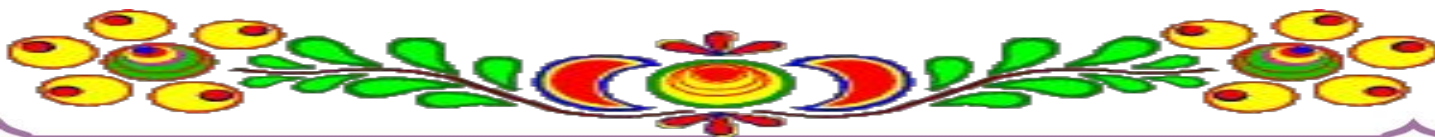
Құнан қымыз – екі–үш күн сақталған, толық ашыған қымыз. Ол саумал ішпейтін адамдарға беріледі. Кейде ол ас пен тойларға апару үшін, ұзақ отырыстарда ішіп отыру үшін даярланады.

Дөнен қымыз – үш төрт түн сақталған өте күшті қымыз.

Бесті қымыз – төрт бес түн сақталып ашуы әбден жеткен қымыз. Қымыз түрлері мен ерекшеліктерін халық жылқы атына байланыстыра атайды. Мұнымен қатар шөп буыны қатып, күзде сауылатын қымызды «сары қымыз» дейді. Бұл кезде қоныс аудару сияқты көшіп қонудан қымыз көп шайқалып, көп пісіледі де, ірімтігі жақсы жазылып, ашуы білінбей, қымыздың күші өз бойына сіңген сарғылт болады. Жаңа сабаның иісі, дәнге толған гүл-бәйшешек шырындары қымызға ерекше дәм береді. Сары қымызды ішкен адам жадырап терлегіш, көп ішсе маужырап ұйықтағыш келеді. Мұның қуаты күшті әрі емдік қасиеті де жоғарылай түседі.



3.3. Қымыздың қасиеті мен шипасы. Қазақ халқы үшін төрт түліктің осалы жоқ . Дегенмен ілгері заманда жылқы мен түйенің адам үшін атқаратын қызметі өте жоғары бағаланатын. “Жылқы – малдың патшасы, түйе – малдың қасқасы” деген мақал сол кезде туған болатын. Мереке-қуанышта, қайғы-қасіретте, басқа түскен не ауыр күндерде де бұл түліктер адамның жан серігі, айырылмас досы болған



Барлық түліктен де жылқы өсіру жеңіл. Жылқыны бағып-қағуда артық шығын шықпайды, еті де сүті де өте арзанға түседі. Жылқы етінің арзандығы өз алдына, қазақ халқы үшін ол аса қадірлі тағам. Ғылыми орындардың арнаулы зерттеулері бойынша, жылқының қара етінің қоректік қасиеті орта есеппен сапалы сиыр етімен тең, бірақ жылқы етінде сиырдың етінен бөлек 24-25 % көп болады. Сондықтан ол қорытуға жеңіл, сіңімі тез. Жасы толған семіз жылқы 10-12 қойдың етін береді. Қазіргі кезде жылқы етінен жасалған қазы-қарта, жал-жаяны білмейтін адам сирек, қай жерде де бұл тағамдар үлкен сұраныста болып отырғаны аян. Жылқының бір қасиеті – сүтінде. Бие сүтінен қымыз ашытады. Қазақтың ертедегі көшпелі өмірінде ауруға ем болып, сауға қуат берген осы қымыз. Бие сүтінде қант көбірек болады, оны жаңа сауған сүттің дәмін татып білуге болады. Қымыздың құрамына кіретін түрлі заттардың бәрі де адамның бойына жақсы сіңеді. Бие сүтінде “С” витамині мол болады. Сондықтан оның емдік қасиеттері, әсіресе туберкулез ауруынан емдеу үшін айрықша жоғары. Сондықтан да туберкулезді қымызбен емдейтін ең алғашқы курорт 1858 жылы Самара қаласының маңында ашылған екен. Оны ұйымдастырушы В. Толстиков деген дәрігер: “қымыз асқазанды ыстап, адамның өзін әлдендіреді, оның тәнін жаңғыртады” – деп жазған екен. Халық арман еткен сол қымыз қазір де елдің қалаулы тағамы болып, көптің сүйсініп ішетін сусыны болып келеді. Бие басынан күніне орта есеппен 10-12 литр сүт сауылады; кейбір биелер 15-17 литрге дейін сүт береді. Биелерді 7-8 ай саууға болады, сонда бие басынан 1500-2000 литрге дейін сүт алынады. “Сауын саусаң бие сау, боз қырау түспей суалмас” деген мақал тегін айтылмаған. Жылқының жайылымы мен суаты сапалы болып, күтімі келіссе, бие сауудың биеге де, құлынға да зияны болмайды. Қымызды, сондай-ақ бұзаулар мен құлындар диспепсия ауруына шалдыққанда, құлындардың, балапандар мен тауықтардың ащы ішегінде қабыну белгілері байқалғанда, бұзаулар мен құлындар қан бөлетін гастроэнтеритті ауруға шалдыққанда, ірі қара малдың асқазаны әлсірегенде, торайлардың іш ауруларына, балапандарға А және В витаминдері жетіспегенде, сол сияқты іріңдегенде, күйгенде, сиырлар, биелер мен қойларда кездесетін іріңді вагинит және эндометрит ауруларына, сиырлар мен биелердің іріңді желінсау ауруына және т.б. қолдануға болады. Бие сүтінең алдымен қазақтарды кеңінен жайлаған аурудың бірі болып отырған құрт ауруына бірден-бір ем.



Қазіргі кезде қымыз бен шұбаттың көптеген ауруларды, атап айтқанда өкпе ауруларын емдеуде, қанайналу жүйесіндегі қантамырларының жұмсақтығымен беріктігін қамтамасыз ететіні, қандағы қызыл қантүйіршіктерімен (эритроцит) гемоглобинсинтезіне әсер ететіні, ағзада жүретін зат алмасу процестерін жақсартып, жалпы иммунитетті күшейтетіні анықталған. Сүтке жалғыз тамшы су қосылса, қымыз қасиетінен айрылғаны. Бие құрғақ ыдысқа сауылады. Емдік қымызды дайындау үшін биелерді теріп сауады. Кәрі тіс биелерді жаратпайды. Жақында ғана желіге үйретілген, әлі шабының қытығы кете қоймаған жас биелерді таңдайды. Оларды сауу ешкі баққаннан бетер қиын. Елендеп бір орнында тұрмайды, шелекті тебеді, құлынына иімейді. Басын ұстап көмектесуге болмайды. Сауыншыдан бөгде иісті сезсе, мүлдем құтырып шығады. «Ақтәте шелекті оң білегіне іліп алып, тамағын лық-лық еткізіп, шабына иіліп, оң қолымен биенің сауырын сипайды. Бөксесін қағады. Төмендей келіп, жас қулықтың жұмсақ желінін ұстайды, оң тізерлеп, ұшы күлдіреген үрпіні созады. Ақшыл сүт сыздықтап шелекке дыз ете түседі. Биенің қытығы келіп жалт бұрылады. Ақтәте кері тайқиды. Тағы тағады, еркелетеді, өстіп жан тері шығып, көр бейнетке батып жүріп түске дейін қос шелектей сүтті әрең сауады». Жазушы суреттеуіндегі кейіпкердің бие сауу сәтіндегі шеккен бейнетін оқырманға тәптіштеп беруіміздің себебі, дертке шипа болар дәру қымыздың дүниеге оп-оңай келе салмайтынын сезіндіру еді. Енді жуас, кексе биелерді саумай қалдырып кетудің себебін Ақтәте былай түсіндіреді: «Егде жылқының сүті желінінде тұрады, ал жас биенікі тамырдан жиылады. Әрі қақсалдың сүті тез ашиды да, күші бірден бетіне шығады. Жас биенікі бабына екі түнемеліден соң ғана келеді, әл-қуаты түбінде жатады. Иә, қымыз да жылқының мінезіне байланысты. Жас биенікі кісіні жасартады, дәрі боп сіңеді. Теріп сауып жүргенім содан ғой», деп ойын ағытады.



3.4. Қымызды құюға арналған ыдыстар. «Қымыз күткен қазақ ыдысын да сыйлап ұстаған. Әр ыдыстың иесі болады. Қымызды кесемен жай кісіге ұсынады. Келім кетім көпшілік ішеді. Мешкейлер мен саудагерлер тостакпен сусындаған. Оларға жұтары мол болса болғаны. Дәмін алып тұшынып жатпайды. Зеренмен асыл достар ішкен. Соққан зергеріне, шапқан ұстасына сай зереннің де әрқилысы болады. «Қымыз» әңгімесіндегі қымызшы Ақтәтенің қолындағы арудың көзіндей ойнап тұрған зерен жарықтық Ақеділ ұстаның өрік ағашынан ойып жасаған алтын көз зерені. «Енді бір көненің көзіндей бұйымы – алақанның аумағындай жұмыр көзе. Жиде ағашының көзінен шапқан шымқай қызыл ыдыс. Ернеуінде емшектей бұлтиып кішкене көз қалған. Кәдімгі ағаштың көзі. Көзді шауып тастаса, көзінің қасиеті жойылады. Ұстаның серті осы. Ұстаның ұстасы ғана осылайша жиде жігерінен тозбас, оңбас ыдыс шабады. Соңына аңызға парапар дүние қалдырады. Ақтәтенің қолында Нартай ақын қымыз ішкен көзе бар дегені осы көзе болар» деп топшылайды жазушы ағамыз. «Зады қазақ қымызды жеті түрлі ыдысқа ашытады», дейді жазушы Д.Досжанов. «Көнек: бұл тайыншаның, не ботаның мойын терісінен тігілген, көлемі орташа, сусынын қолмен шайқап ашытатын ыдыс, қымызы қытымырлау болады. Мұны көбіне бірер биелі диқандар істейді. Сосынғысы мес – бұл керуен-жорық ыдысы, ішінде сүт көліктің жүрісімен шайқалып ашиды, көбіне жылқының қарын терісінен жасалады. Келесі торсық, сосынғы тай саба, құнан саба. Сосынғы қол күбі, қымызға қайың күбі ғана дәм береді, сосын екпе қауақ. Жетісу қазақтары қымыз ашытуға қарынды да жаратады, кәдімгі қойдың қарыны, бірақ қарын қымызы көпке шыдамайды, жінігіп кетеді. Ең асыл қымыз — қол торсық пен тай сабанікі», деп тұжырымдайды. Біздіңше, жазушының айтып отырған қымыз ыдыстары, оның жасалу жолдары Қаратаудың күнге беті қазақтарының тұрмысынан алынған болу керек. Кең-байтақ еліміздің әр шалғайының өзіндік тұрмыстық ерекшелігіне, табиғи жағдайына қарай өзгешеліктер болуы ғажап емес. Төменде қымыздың дәстүрлі ыдыс түрлерінің бірқатарына, олардың өзіндік қадір-қасиеті тұрғысынан баяндап жеке жеке тоқталамыз.



Айта кету керек, мұндағы мәліметтерге байланысты бірден бір сілтеме жасар еңбек С.Кенжеахметовтың құрастыруымен баспа бетін көрген «Қазақтың дархан дастарханы» атты кітап. Аталмыш еңбекте төмендегі ыдыс түрлерінен кеңірек мағлұмат алуға болады.



«Анасын көріп қызын ал, аяғын көріп асын іш» деген халық даналығында үлкен мән бар. Бабаларымыз қымызға арналған ыдыстардың ерекшелігін де ескерген. Ел арасындағы он саусағынан өнер тамған шеберлер қымызға пайдаланатын ыдыстарды тек табиғи таза шикізаттан, яғни жылқы терісі, түйе, ешкі терісі, арша, емен, өрік ағаштарынан, алтын күміс, болат, шойын металдарын да қолданған. Қымызға арналған саба, торсық, көнектерді әзірлеуге көп мінілмеген, тер сіңбеген, ауырмаған, арқасы жауыр болмаған, семіз жылқының терісі таңдап алынады. Ол қыс бойы от жағылатын асхананың (шошаланың) төбесіне кептіріліп, жаз шыға қайтадан жібітіледі.



Мес

Қымыз, шұбат, айран, тағы басқа сусын құюға және сақтауға арналған тері ыдыс. Ол бітеу сойылған ешкі (серке) терісінен жасалады. Оны жасаудың жолы былай: терінің жүнін шелін алып, илеген соң талдың қабығымен, қынам бояйды және ыстайды. Ішіндегі сусынды кесе, аяққа құюға ыңғайлы болу үшін мес аузына асықты жіліктің екі бас кесіп өткізіп қояды. Мес жолаушыларға, көшіп қонушыларға, бақташыларға сусын құйып алып жүруге өте ыңғайлы ыдыс. Мес ұлт ұғымында толу, жинау мағынасын білдіреді. Білімдар ақын, этнограф Мәшһүр Жүсіп Көпеев қолжазбалар жинағын «Мес» деп атаған.

Торсық

Жылқы терісінен сыйымдылығы бес- алты литрлік шағын, сусын құюға арналған тері ыдыстың местен кішірегін «торсық» деп атайды. Бұл да қымыз, айран сияқты сусын құюға, алып жүруге ыңғайлы ыдыс. Торсықтың мүйізторсық, өркешторсық, жанторсық деп аталатын бірнеше түрлері болады. Ердің қасына немесе қанжығаға байлай салады. Жазда арбамен жүргендер көлеңке жаққа немесе күн түспеуі үшін арба астына, арысына да іліп қояды. Ол шайқалғанда ішіндегі сусын да араласып, маңызы арта түседі. Торсықтан үлкен, местен кіші ыдысты сүйретпе дейді.

Бұлқыншак

Бұлқыншак сусын құюға арналған тері ыдыс. Оны жасау үшін жылқының сан терісін шашасына дейін бітеу сойып алады да саба әзірлегендей жолдардан өткізеді. Сан жағына сопақшалау етіп тері тігіледі, ол пайдаланғанда астың жағына келеді. Аузына ағаштан, тоздан тығын жасалады. Бұлқыншак ердің қасына, кереге басына ілуге, жаяудың иығына асуға ыңғайлы ыдыс.

Зерен

Қымыз, шұбат құятын қадірлі ыдыс. Көлемі де, сырты да шараға ұқсас болады. Қатты ағаштан ойылып жасалады. Шұңғыл, жиегі қалың, бүйірі тіктеу келеді. Жиегінен, бүйірінен ойып, сәнді ою өрнек жасалады. Орнықты болу үшін жалпақ шығыңқы түбі болады. Түсін бірыңғай келтіру үшін ағаш қабықтары бояуымен қанықтырады. Шараның өзінен айнымайтындай етіп ожау, бірнеше аяқ, тостағандар да жасалады. Мұндай ыдыстармен ас ішудің өзі адам тәбетін арттыра түседі. Сонымен бірге, олар сән салтанат үлгісі, берекесі мен ырыс көзіндей әсем де әсерлі көрініс, дастарханға айтарлықтай ажар, көрік беріп тұрады. Зерен мен шара қазақтың қол өнері, шеберлігі мен тұрмыстық мәдениетін танытатын үздік өнер туындысы болып табылады.



Шара

Қымыз құюға арналған ыдыс. Кей жерлерде тегене деп те аталады. Қымызды дастарханға апарғанда сабадан осы шараға құйып апарды. Оның ішіне он-он бес литр қымыз сияды. Шараны емен, қайың сияқты қатты, кепкен ағаштардан ойып жасайды. Оның іші шұңғыл, өзі дөңгелек, жиегі тік болып келеді. Шара сырты ою-өрнектермен, күміс немесе сүйек әшекейлермен көркем безендіріледі. Өзіне лайық ағаш қақпағы болады, ол да әшекейленіп жасалады. Сары қымыз, әсем шара ыдысты дастархан сәні, үйдің көркі, қолы берекелі әйелдің мәртебесі десе де болады.

Тегене

Бұл да қымыз құюға арналған қадірлі ыдыстардың бірі. Қатты ағаштан жиегі тік әрі қалың шабылады. Ағаштың өзінен шеңбер, құлақ шығарады. Кейде темір, жез құлақтар қағылады. Сүйекпен, күміспен безендірілген тегененің іші кең әрі шұңғылдау болады. Ағаштан өрнектеліп, қақпақтар жасайды. Тегенені мерекелі, атаулы, той, салтанатты күндерде қолданады. Сүйегі ауыр болғандықтан, оны әр күн сайын пайдалана бермейді. Жуып, сүртіп, майлап орап, күнге тигізбей сақтайды.

Аяқ

Көбінесе қымыз, шұбат құйылып, сыйлы кісілерге ұсынатын ыдыс, ағаштан ойылып жасалады, сыйымдылығы бір литрдей шұңғыл, дөңгелек болып келеді. Оның орнықты түбі, жиегі тік, жұқа болады. Сыртын оюлап, түрлі – түсті сырмен сырлайды. Балаларға арналған шағын түрін тостаған дейді.

Саптыаяқ

Қымыз құюға, сапыруға арналған сабы бар аяқ тәрізді шұңғыл, ағаш ыдыс. Саптыаяқ деп аталуы да сондықтан. Қымызды сапыруға, бір ыдыстан екінші ыдысқа құюға ыңғайлы. Саптыаяқты дөңгелек те, сопақшалап та әдемілеп, безендіріп жасайды. Ыдыс атына лайық жасалған.



Ожау

Шарадағы қымызды сапыру, аяққа құю үшін ожау керек. Мұны да әсемдеп, өрнектеп, ұзын сапты етіп тұтас ағаштан ойып жасайды. Сабын қолға ұстауға ыңғайлы етіп, бунақтап, қосарлап, өрнектеп әсемдейді. Кей өңірлерде оның сабы қысқа, тіке жасалатын үлгілері де бар, оны саптыаяқ деп те атайды. Ожау шараның егіз сыңарындай бір–біріне жарасып тұрады. Сондықтан да екеуі бірге жасалады, бірге қолданылады, бірге сақталады.



Күбі

Малды ауылдың жазы-қысы пайдаланатын ыдысы. Бұған қымыз, шұбат, айран, ашыған көже құйылады. Күбіні тұтас ағаштан үңгіп, немесе арша, емен, талдың жұқа тақтайшаларынан қосып та жасайды. Жеке тақтайшалардан жасалған күбіге түп салып (ол үшін тақтайшалардың іш жағы кертіледі), сыртынан темір құрсаулармен тартылады. Тұтас ағаштан жасалғандарының іші тегіс болу үшін күйдіріледі. Дайын күбінің ішін майлап, саба сияқты жиі – жиі ыстап отырады. Күбінің сыйымдылығы 20-30 литр, биіктігі сексен сантиметрдей, түп жағы кең, аузы тарлау болады. Шаң – тозаң түспеу үшін, әдемі дөңгелек қақпақ жасалады. Піспек сабы шығып тұруы үшін қақпақтың төбесін теседі немесе шетіне кертік қалдырады. Ағаштан күбі сияқты ойып немесе құрастырып кіші ыдыс та жасайды. Оны күршек дейді. Күршекті қыштан да саздан да жасайды.



Піспек

Күбідегі сусынды пісіп, араластыру үшін піспек пайдаланады. Оны күбі аузынан (қақпағынан) сыртына шығып тұратындай ұзын сабы және жалпақ әрі дөңгелек басы болады, ағаштан жасалады. Сабының жоғарғы жағын әшекейлеп немесе күміспен қаптап әдемілейді.

Құты

Бір-екі литр сұйық сиятын шағын ыдыс. Оны жылқы терісінен, ағаштан ойып, (немесе құрап) жасауға да болады. Жоғарғы жағынан мойын, одан ауыз шығарады, ағаштан не тоздан тығын жасайды. Мойнына қайыстан, жібек жіптен бау тағады да ер қасына, белбеуге, кереге басына, ілгешекке іліп қояды. Ішіне қымыз, шұбат, айран, көже сияқты сусындар құйып алып жүруге жеңіл, ыңғайлы ыдыс. Бұл жолға шыққанда жолаушылардың, малшылар мен жылқышылардың жанынан тастамайтын қолайлы ыдыстарының бірі. Құты шайқалған сайын ішіндегі сусын әсіресе қымыз бен шұбат нәрлене түседі. Ыдыс сыртынан қалың матадан немесе ақ киізден әсемдеп, оюлап қапта жасайды. Ол ыдыстың сынып, бүлінбеуіне, ішіндегі сусынның жылып кетпеуіне де әсері бар.

Көнек

Бие саууға қолайлы теріден жасалған ыдыс. Көнектің бүйірлері ою-өрнекпен бедерленеді. Тұрмыста өзге ыдыстардан гөрі осындай теріден жасалған ыдыстарға баса көңіл бөлінеді, өйткені онда қымыздың тағамдық қасиеттері...



IV. Қорытынды.

Сонымен, қорытындылай келгенде қымыздың пайдасының мол екендігін, адамның денсаулығына пайдасы бар екеніндігін түсіндім. Қымыздың құрамында дәрумендер көп екенін білдім. Қымыздың пайда болуына адамдардың еңбегі мол екенін түсіндім. Бұл ғылыми жұмысымның қорытындысын Жамбыл атамның мынау өлең жолдарымен аяқтағым келеді.

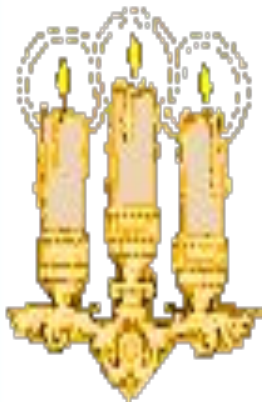
...Үйірілген сары алтындай сары қымыз
Ауруға-ем, сауға –қуат,дәрі қымыз.
Елімнің баяғыдай сүйген асы,
Шығаршы тағы нең бар кәрі қымыз.

Мен ғылыми жұмысымның барысы бойынша қазақ халқы үшін қымыздың алатын орны ерекше, бұл өлең жолдарынан нақты да айқын көрінеді. Сол себепті ғылыми жұмысымды сәтті аяқтадым деген сенімдемін.

Ұсыныс

1. Қымыздың адам денсаулығына, аурудың алдын алу мақсатында сапалы дайындалған қымызды әрбір жас ұрпаққа ішкізіп, кеңінен қолға алынса.
2. Қымызды ауру түрлеріне байланысты шипа ретінде пайдаланатын бірқатар емдеу сауықтыру орындары ашылса. Жүзім шарабын да насихаттап жатқандар жетерлік. Неге біздер қымыз өндіру тәжірибемізді ел арасынан жинақтап, этнографиялық мұра ретінде теледидарға түсіріп, жұртшылық назарына үнемі ұсынып отырмасқа!...

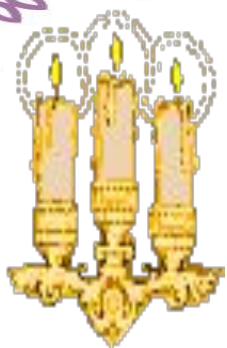




Пайдаланылған әдебиеттер тізімі :

- Қ.Бозымов «Жылқы және түйе шаруашылығы»
Алматы «Қайнар» 1993
- М.Г.Курамшина «Қымыз»
Алматы, 1951
- Қ.Дүйсенбаев, З.Сейітов, Ө.Хасенов «Қымыз»
Алматы «Қайнар» 1968
- Б.Садықов, И.Сарыев, А.Отарбаев «Ақ дастарқан»
Алматы «Қайнар» 1987
- Л.В.Әлімжанова «Сүт өнімі»
Астана, 1998
- Б.Барақбаев «Сүт және сүт тағамдары»
Алматы, 1989
- З.С.Сейітов «Қымыз шұбат»
Алматы, 2005.
- А.Жақтаева «Қымыз жанға- дауа, дертке- шипа»
Алматы, «Жас қаламгер» 2010.





Жетекшінің пікірі



Жылқының бір қасиеті – сүтінде. Жас пен тәрінің денсаулығын нығайтып, әлсірегенде орнынан тұрғызатын, көңіл күйді көтеріп, көктемгі күннің шуағы мен қуатын сыйлайтын, хош иісімен тіл үйірет дәмімен тәтті ететін, бие сүтінен жасалатын ерекше пайдалы сусыны – ол қымыз. Қымыз десе, елең етпейтін қазақ баласы болмас. Бұл – әбден қанымызға сіңіп, генофондымызға арқау болған, байырғы заманда түрлі аурулардың бірден-бір шипасы болды, осылайша, біртұтас халықтың басына түскен түрлі зауалдардан құтқарған, қасиетті сусын. Бұл сусын қазіргі таңда да өзінің құндылығын жоғалтқан жоқ.

Осы тақырыпқа Аралбай Сабина өзінің қызығушылығын танытып, ізденімпаздықтың арқасында зерттеді. Бұл жұмыста Сабина алдыға қойған міндеттері мен мақсаттарына жетті. Ғылыми жоба үш тарау бойынша жүргізілген. Бұл жобада қымыздың пайдасын, қымыздың түрлерін, оның қасиеті мен шипасын, қымыз құюға арналған ыдыстар зерттеген. Жұмыс толық қарқында ашылып, көрсетілген деп ойлаймын. Жоба жоспарына сай орындалған.

