

KAZAKH NATIONAL FOODS



Meat dishes:

- **Beshbarmak**
- **Kuyrdak**
- **Kazy**
- **Karta**
- **Shuzhuk**

❖ In Kazakhstan, the main dishes are meat. Among them is the most common dish called in Kazakh language «ет», which means in translation proper meat.

Kuyrdak

The national dish of Kazakhs, who are ready immediately after slaughtering a sheep or a cow. All products (usually included in the leaver) thoroughly washed, and after washing the lungs and stomach slightly boiled. Then finely chopped all the ingredients kuyrdak: lungs, liver, kidneys, stomach, a little meat (to give a hot taste).



Beshbarmak



This is the main national dish of Kazakhs, without which no cost, no celebration. The name of the meat dishes originated from two words "Besh" (properly "demon") - five, and "Barmak" - a finger. The literal translation - symbolic, "five fingers". In nomadic times, our ancestors did not use cutlery. There was a strict ritual (he now observed when eating with his hands) when before serving meals to fit every guest a young man with a jug of warm water with a clean towel and basin, providing the ability to comfortably wash your hands before eating. Then Serve "beshbarmak", or it is also called "meat-Kazakh" (in Kazakh - "a"), which they ate with his hands. After the meal, be sure to hygienic procedure was repeated.

Kazy-Karta. Shuzhuk

Kazy - Traditional horse meat sausage in a number of Turkic peoples, which is considered a delicacy. Manufactured by getting your natural gut horse horse fat meat from the ribs (usually smear the meat with spices and herbs), with not stuffed with minced meat and meat seasoned with edge entirely, thereby obtaining a large semicircle. Often the edge is separated and inserted into the guts of meat with ribs in one piece. Commonly used meat to fat stripe thereon. Is used in various forms - sausage, boiled, cooked and povyalennom.

Karta - Colon (horse), turned inside out (inside fat). Prepared by washing and salting the weak. It is consumed in cooked form. It is also considered a delicacy among the Turkic peoples (Kazakhs, Tatars, Karakalpak)

Shuzhuk (KAZ shȳzhyk.) - For the production reminds kazi, but he used all the pieces of meat, not a piece of meat edged, also considered a gourmet meal.



Kazy-Karta



Shuzhuk

Traditional bread



- ❖ Traditional bread three kinds: boursaks - fried in boiling oil in a cauldron round or square pieces of dough, tandyrnye cakes - baked on the inside of the oven and tandyrnoy shelppek - tortillas are fried in boiling oil.

Boursaks and Shelpek

The most common are boursaks and shelpek, as they are easy to prepare in field conditions - in a cauldron, and today is traditionally prepared for any celebration undoubtedly being an additional decoration of the festive table, while as tandyrny bread requires tandyrnyh oven and bake it mainly in settled areas (cities on the Great Silk Road, some winter pastures with nomad camps (kystau - winter hut), is now more common in rural areas.



Shelpek



Boursaks

@Galiyahassan

Tandoor bread



Tandoor bread, cakes tandyrnye traditional bread Central Asian peoples (Kazakhs, Kyrgyz, Uzbeks, Uighurs, Tajiks and Turkmen) in the form of cakes, cooked in a traditional oven - tandoor. The usual composition of cakes - wheat flour, water, yeast, milk, margarine, sesame seeds, poppy.

**Presentation by: Toleubekova
Asia**

В Казахстане основные блюда являются мясными. Среди них особое место занимает наиболее распространенное блюдо именуемое в казахском языке "ет", что означает в переводе собственно мясо.

Это главное национальное блюдо казахов, без которого не обходится ни одно торжество. Название этого мясного блюда произошло из двух слов «беш»(правильно «бес») – пять, и «бармак» – палец. Дословный перевод – символический, «пять пальцев». В кочевые времена наши предки не пользовались столовыми приборами. Существовал строгий ритуал (он и сейчас соблюдается, если кушают руками), когда перед подачей блюда к каждому гостю подходит юноша с кувшином теплой воды с тазиком и чистым полотенцем, предоставляя возможность комфортно помыть руки перед едой. Затем подавалось блюдо «бешбармак», или его еще называют «мясо-по-казахски» (по-казахски – “ет”), которое кушали руками. После трапезы обязательно гигиеническая процедура повторялась.

Национальное блюдо казахов, которое готовили сразу после забоя барана или коровы. Все субпродукты (обычно входящие в ливер) тщательно промываются, а после промывания легкие и желудок немного отвариваются. Затем мелко рубятся все ингредиенты куырдака: легкие, печень, почки, желудок, немного мяса (для придания вкуса жаркого). Казы – традиционная колбаса из конины у ряда тюркских народов, считающаяся деликатесом. Изготавливается путём набивания натуральной конской кишки конским жирным мясом с рёбер (обычно обмазав мясо пряностями и специями), причём набивают не фаршем, а заправляют мясо с ребром целиком, получая таким образом большое полукольцо. Зачастую ребро отделяется и в кишки вставляется мясо с ребра целым куском. Обычно используется мясо с полосой жира на нем. Употребляли в разных видах – сырокопчёном, варёном, повяленном и отваренном.

Карта́ (башк. карта, каз. қарта) — толстая кишка (конская), вывернутая наизнанку (жиром внутрь). Готовится путём промывки и слабого засаливания. Потребляется в варёном виде.

Также считается деликатесом у тюркских народов (казахов, татар, каракалпаков)

Шужу́к (каз. шұжық) — по изготовлению напоминает казы, но для него используются любые куски мяса, а не рёберное мясо куском, также считается деликатесным блюдом.

традиционный хлеб трех видов: баурсаки — жареные в кипящем масле в казане круглые или квадратные кусочки теста, тандырные лепешки — печённые на внутренней стороне тандырной печи и шельпек — лепешки которые жарятся в кипящем масле.

Наиболее распространёнными являются баурсаки и шельпеки, так как они легко готовятся в походных условиях — в казане, и ныне традиционно готовятся для любого праздника, несомненно являясь дополнительным украшением праздничного стола, в то время, как тандырный хлеб требует тандырных печей и пекли его в основном в оседлых местах (города на Великом Шёлковом Пути, некоторых зимних тандырхан, тандырные лепешки традиционный хлеб более распространено в сельской местности киргизов, узбеков, уйгур, таджиков и туркменов) в виде лепёшки, приготавливаемый в традиционной печи — тандыре. Обычный состав лепёшек — пшеничная мука, вода, дрожжи, молоко, маргарин, семена кунжута, мака.