



НАПИТКИ КАЗАХСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Булаткулов Жан РДГБ 3-2

АЙРАН



- Первым в списке будет – **Айран!** Айран – он же **кефир**, он же кислое молоко, приготовленное специальным способом, является известным не только у нас, но и у многих других народов. Первооткрывателями айрана считают кочевые народы, потому что, нам в дальних походах был необходим напиток, который можно не только пить, но и есть. Вот почему настоящий тюркский айран очень густой, по сравнению с айранами других народов! Айран сейчас легко купить готовым, у него много разновидностей по калорийности, по жирности – так что выбора много.

ҚАТЫҚ



- Катык – это кисломолочный продукт, который делается из густого охлажденного молока. Я делаю акцент на слове «густой» потому что с него нельзя снимать сливки, что возможно при приготовлении айрана.

Кымыз (кумыс) – молоко кобылы приготовленное особым способом или по другому белое вино казахов!!!



у кумыса есть около 40 разновидностей

- **Кымыз** (кумыс) – молоко кобылы приготовленное особым способом или по **Саумал** — Только начинающее скисающее молоко кобылы или когда в готовый кумыс добавляют остывшее свежее молоко кобылы и в итоге получается мягкий, пресный кумыс.
- **Уыз қымыз** — Густое скисшее молоко совсем недавно родившей кобылицы
- **Бал қымыз** — Когда в готовый кумыз добавляют мед, сахар или иные сладости
- **Құнан қымыз** — Когда кумыс готовится (квасится/скисает) 3 дня
- **Дөнен қымыз** — Когда кумыс готовится 4 дня
- **Бесті қымыз** — Когда кумыс готовится 5 дней
- **Асау қымыз** — Когда кумыс готовится более 5 дней
- **Түнемел қымыз** — Когда кумыс готовится 2 дня. т.е сваренное молоко кобылы наливают в толстую посуду, потом ложат в специальный торсык и только на второй день открывают , чтобы помешают его.
- **Жуас қымыз** — Медленно скисший кумыз или когда в готовый кумыз добавляют немного саумала
- **Қысырдың қымызы** — Когда у кормящей кобылицы берут молоко. Это очень мягкий кумыс и в нем намного больше целебных свойств
- **Қорабалы қымыз** — Когда в большую посуду каждый день добавляют молоко кобылы и собирают там несколько дней.
- **Сары қымыз** — Кумыс собранный в июле. Кумыс получается немного желтоватым и на вкус не такой кислый.
- **Сірге жияр қымыз** — Кумыс собранный тогда, когда кобыла прекращает кормить своего ребенка

Шұбат



- **Шубат** — верблюжье молоко приготовленное специальным способом. Шубат — и напиток и еда. Связано это с тем, что молоко верблюдицы намного гуще молока кобылы. В молоке верблюдицы тоже много целебных свойств, им тоже можно лечить как кумысом и тоже есть санатории которые специализируются на шубатолечении. Просто он не такой популярный как кумыс из за своего специфического вкуса, который не всем может понравится.

Шалап

- Чалап или шалап, напоминает жидкий йогурт и имеет кисломолочный и слабосоленоватый вкус.

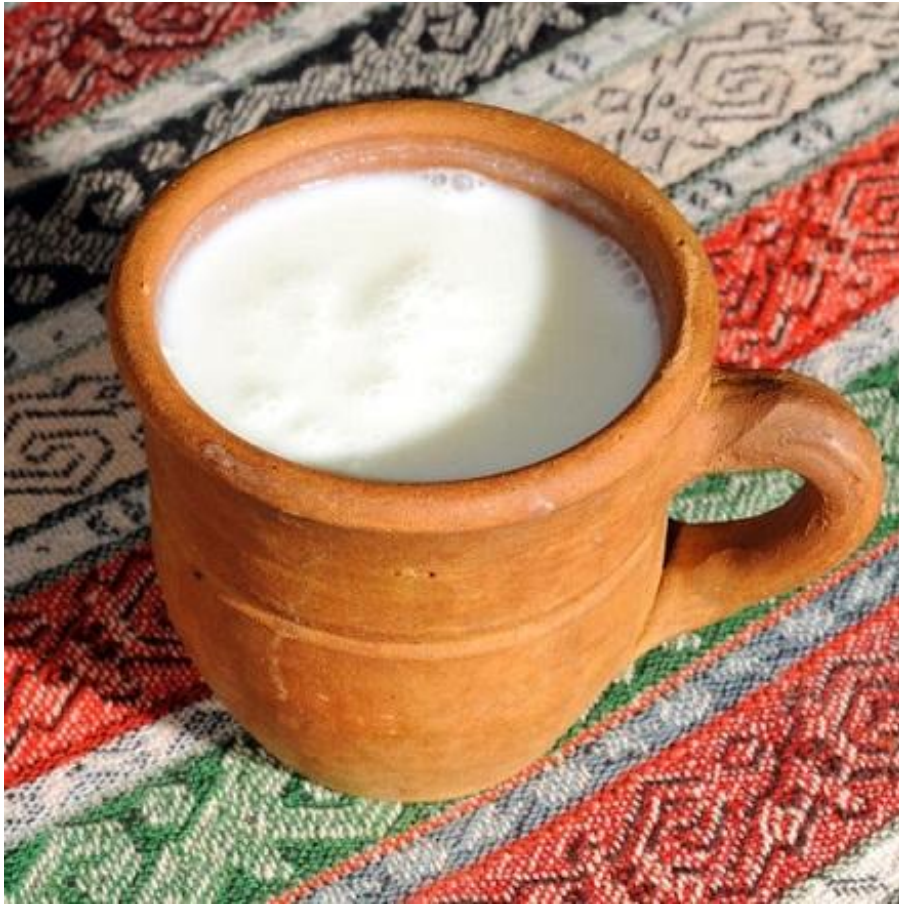


Іркіт

- Іркіт — это, то из чего делают курт.



Қойыртпақ



- **Қойыртпақ** – это когда в айран, катык, кымыз, шубат добавляют молоко. Т.е если шалап разбавляют водой, то здесь молоком. Напиток тоже получается жидким, но все же гуще по сравнению с шалапом.

Ашыған көже



- Его можно готовить и пить весь год. Вначале отваривается крупы – рис, перловка, пшено. Добавляется молоко и закваска (айран, катык) в равных пропорциях и ставится в теплое место на 3-4 часа до скисания. Потом его в холодильник и охлаждающей напиток или здесь скорее всего еда уже готова.

Спасибо за внимание!!!