

КАЗАХСКАЯ



КУХНЯ

Автор: учитель технологии
Умаргалиева Л.Н.

**Основные блюда –
мясные и именуются общим
словом ЕТ (мясо), без
уточнения названия блюда.**

Одним из блюд, часто именуемым просто «мясом», является бешбармак.



«Бешбармак» переводится как «пять пальцев», потому что есть это блюдо принято руками.



В праздничные дни к бешбармаку подают на отдельном блюде баранью голову, при этом право разделать ее предоставляется самому почетному гостю. И здесь важно не ошибиться: так, бараньи уши должны быть поданы молодым мужчинам, нёбо — девушкам, после чего отрезаются небольшие кусочки мяса и раздаются остальным гостям.

Также популярны
- куирдак (жареные кусочки печени,
почек, легких, сердца, кишок и т. п. без
картофеля)



Процесс приготовления куирдака

- кеспе (лапша),
- сорпа (мясной бульон),





- «палау» (плов по-казахски с большим количеством мяса).

К основным блюдам нередко относят также и разнообразные варёные колбасы — казы (колбаса из конины, делится по степени жирности), карта, шужык.



Для приготовления блюд широко используются баранина, говядина, конина, реже верблюжати́на.



Кроме мясных блюд, существует большое разнообразие молочных блюд и напитков.



кумыс (кислое кобылье молоко)





**айран
(кефир)**



**курт
(высушенный
солёный творог)**

**Традиционный хлеб двух видов:
баурсаки — жаренные в кипящем
масле в казане круглые или
квадратные кусочки теста**



**тандырные лепешки — печённые на
внутренней стороне тандырной печи**

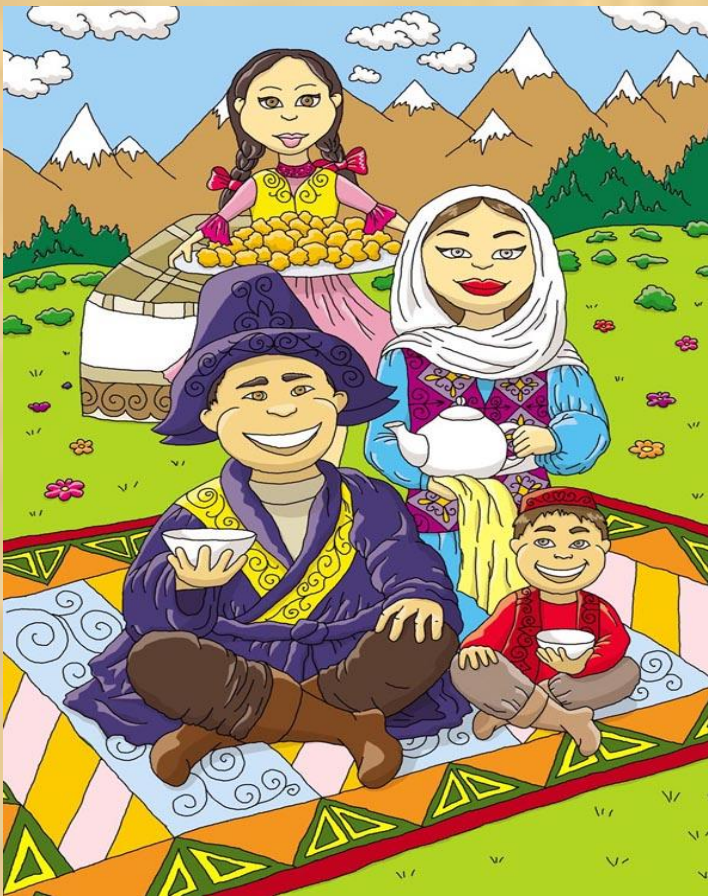


**Разломить за едой хлеб
(лепешки не режут) —
обязанность и право
старшего в семье.**

К известным сладостям относится шек-шек (чак-чак)



**Из напитков основным является чай.
Потребление чая жителями Казахстана одно
из самых высоких в мире —
1,2 килограмма в год на человека.**



**Чай пьют и утром, и
днем, и вечером. Ни
один прием гостей,
ни одна дружеская
встреча и беседа не
обходятся без чая.**

Незнание восточных традиций может порой привести к печальным последствиям, а неверное поведение за столом — обидеть гостеприимного хозяина. Традиции, как и рецептура восточных блюд, соблюдаются и хранятся веками, и это придает казахской кухне особую изысканность и привлекательность.



В Казахстане очень важно соблюдать обеденный этикет. Так, до и после еды обязательно моют руки, для чего во время приема гостей всех участников трапезы обносят чашей с водой.



Гостеприимство – национальная черта казахов.

