



КӨЖЕ ДАЙЫНДАУ ПРОЦЕСІ

КӨЖЕ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

- — азық-түлікті салқын суға салады;
- — қайнату уақытын қадағалау;
- — қайнау барысында еттің көбігін алып отыру;
- — бір қалыпты қайнауын қадағалау;
- — дайын болуға 20-30 минут калған кезде дәмдеуш заттарды қосу;
- — дәміне қарай тұз салып, дайын сорпаны сүзеді.

• КӨЖЕ

• Дайындау технологиясына байланысты

- 1 қоспа көже;
- 2 езбе көже,
- 3 мөлдір көже,
- 4 сүт көже,
- 5 салқын көже,
- 6 ерекше топ – тәтті көже.

• Температурасына байланысты

- 1 ыстық күйінде (70-80С),
- 2 салқын күйінде (10-14 С)

ҚОСПА КӨЖЕ

- **Қоспа көже**- қуырылып, әртүрлі соустармен араластырылған көкөністерден тұрады. Бұл көже түріне көкөністерді кубик тәрізді немесе ұзын етіп турау ұсынылады. Бұл көже түріне Борш, Щи сынды тағамдар жатады.





БОРЩ ОРЫС ЖӘНЕ УКРАИН АСХАНАСЫНЫҢ НЕГІЗГІ ТАҒАМ ТҮРІ

Құрамы

ет - 500 гр;

картоп - 400 гр, немесе 5 үлкен дана;

сәбіз - 200 гр, немесе 2 дана;

пияз - 100гр, немесе 1 кішкентай дана;

қызылша - 300 гр, немесе 2 кішкентай дана;

орамжапырақ - 300 гр, немесе үлкен орамжапырақтың 1/3-і;

сұйық май;

су;

тұз - 1/2 ас қасық;

ЕЗБЕ КӨЖЕ

- Езбе көже өте сіңімді тағамға жатады және асқазанға өте жеңіл. Сондықтан бұл тағам түрін асқазан ауруларында және балалар тағамына да қосады. Езбе көжеге түрік асханасындағы чичивица көжесі, түсті қырыққабаттан жасалған көжелер жатады.





ЧИЧИВИЦА КӨЖЕСІ

Құрамы:

1 картоп

2 пияз

3 сәбіз

4 қызынақ

5 сарымсақ

6 Лавр жапырағы

7 өсімдік майы

8 қара бұрыш

9 тұз

10 чечевица

МӨЛДІР КӨЖЕ

- Мөлдір көже адам тәбетін ашатын дәмдеуіштерден тұрады. Және калориялылығы аз көже түріне жатады. Мөлдір көже құрайтын негізгі өнімдер – мал еті, балық және құс еті.



ТӘТТІ КӨЖЕ

- Көжелердің тағы бір ерекше түрі- **тәтті көже**. Тәтті көже ерекшелігі, бұл көже екінші тағам ретінде де, десерт ретінде де ұсынылады. Тәтті көжеге кептірілген немесе балғын жемістерді, жеміс шырындарын, сироптарын қолдануға болады.



ҚАЗАҚТЫҢ ҰЛТТЫҚ ТАҒАМЫ НАУРЫЗ

КӨЖЕ

- Қазақ халқының Наурыз мейрамына жасалатын ұлттық тағамы Наурыз көже. Ата-бабаларымыздың айтуы бойынша бұл күні Наурыз көжені тойып ішкен адам жыл бойы молшылық пен тоқшылықта болады. Түрік халықтарының ұғымында жеті саны қасиетті саналғандықтан Наурыз көжеге жеті дәм қосылады. Олар : сүрленген ет немесе қазы; жүгері жармасы, бидай жармасы, тары жатмасы, айран, тұз. Тақ санын сақтап, мұндай заттар көбейтіле беріледі. Соғымнан арнайы сақталған мүшелер (қазы, қарта, шұжық, т. б.) де қосылады. Ол негізінен бидай көже, тары көже секілді әзірленген (қысқаша Көже) Ол үшін ең алдымен қазан толы сүтіңізді қайнатып, сүт піскеннен кейін оның бетіндегі қаймағын қалқып алып тастайсыз. Сүт әбден пісуге тақаған кезде, қыс бойы сақтаған сүріңізді салып жіберіп, 15 минуттай бетін жауып қоясыз. Аталған уақыт өткеннен кейін жеке ыдысқа пісіріп алған бидай, жүгері, тары, асбұршақ, күріш тәрізді қоректік заттардың жеті түрін сүт пен етке араластырып тағы бір қайнатып аламыз.

НАУРЫЗ КӨЖЕ

