



# КАЗАХСКИЕ БЛЮДА

---

*Рагимов Эшгин Т-22*

# БЕШБАРМАК



# ИНГРЕДИЕНТЫ

баранина - 1,5 кг  
лук репчатый - 3 шт. (400 г)  
морковь - 100 г  
соль - 1 ст.л.  
вода для бульона - 2 л  
перец горошком - 10 шт  
молотый перец -  
тесто:  
яйцо - 1 шт  
мука - 500 г  
соль - 1 ч.л.  
вода - 200 мл.



Для казахской кухни  
характерно использование  
в большом количестве  
продуктов из молока.

Причем используют не  
только коровье молоко, но  
и овечье и кобылье.



Казахская кухня очень  
своеобразна. Для нее  
характерно использование  
мяса, молока и муки. Из  
мясных продуктов в  
казахской кухне преобладает  
баранина. Но в пищу  
используется так же и  
говядина и конина и  
козлятина.



Летом почти повсеместно готовят айран. Этот кисломолочный продукт пьют и как прохладительный напиток, разбавляя его водой, так и используют его для заправки крупяных похлебок.

Из айрана делают творог. Курт это творог сделанный из айрана и скатанный в колобки. Эти колобки высушивают на солнце и потребляют в пищу.





## БЛЮДО

### «БЕШБАРМАК»

Наиболее распространенным блюдом казахской кухни является бешбармак. Это сваренные в бульоне баранина и лепешки из теста. В переводе на русский, бешбармак, это пять пальцев. Называется оно так, потому, что бешбармак принято есть руками. Большое блюдо с отварным мясом ставится на стол. Мясо подается вместе с костями. Прямо за столом оно нарезается и подается гостям. К мясу подают крепкий бульон сорпу.



## БЛЮДА ИЗ МУКИ

В казахской кухне очень распространены изделия из муки. Мясные блюда подаются с самодельной лапшой или кусками раскатанного теста сваренными в бульоне.





Манты являются гордостью  
казахской кухни и известны

не только в самом

Казахстане, но далеко за его

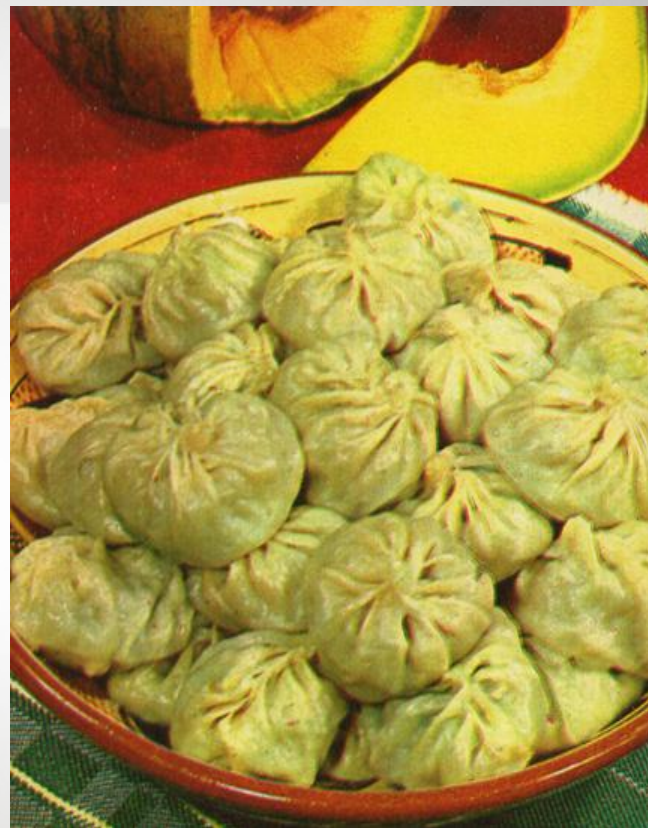
пределами. Это большие

пельмени сваренные на

пару. Их готовят в

специальной посуде

касканах.





Говоря о казахской кухне нельзя упомянуть и о казахских колбасах. Казы, шужуке, карте готовятся из конины и обладают отменным специфическим вкусом.





**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!!!**