7.3. Казахская кухня: супы, мясные горячие блюда

Среди кухонь мира актуальным является вопрос о казахских традициях, особенностях национальной казахской кухни, значении национальной казахской кухни.

Прочно сохраняются национальные особенности и традиции в казахской национальной кухне. Основу ее издавна составляют продукты животноводства - мясо и молоко. Позже, с развитием земледелия, казахи стали употреблять мучные продукты.

Вся казахская кухня в течение длительного периода строилась на использовании мяса и молока. Конина и баранина, кобылье, овечье, коровье и верблюжье молоко и продукты их переработки (скороспелые творожные сыры, кумыс).

Развитие казахской кулинарии шло в направлении разработки таких полуфабрикатов из мяса и молока, которые могли бы сохраниться долгое время в условиях кочевья и в то же время были вкусны и не приедались при частом употреблении.

Так возникло и получило развитие изготовление копченых, солено-копченых и копчено-вареных полуфабрикатов из различных частей конины (конских колбас), жаренных из баранины и бараньего ливера. Значительное распространение получило изготовление кисломолочных полуфабрикатов и продуктов - кумыса, скороспелых сыров, курта, сарысу. Они не только легкие, транспортабельные и не­портящиеся при длительных перевозках, но и удобны для употребления в холодном виде.

Продукты земледелия поздно вошли в казахское меню. Первым зерном, ставшим известным казахам и занявшим основное место в их кухне как национальный злак, было просо. Затем появились другие продукты земледелия - главным образом зерно (пшеница, рожь) и мука из него.

Так, к концу XIX - началу: ХХ в. сложилась характерная особенность казахской кухни и казахского национального стола - преобладание мясных и мучных изделий и сочетаний из мяса и муки в основных национальных блюдах, классическим примером которых является мясо по-казахски. В то же время употребление различных продуктов переработки кобыльего и овечьего молока - кумыса, курта, айрана, сарысу и иримшика - несколько отошло на второй план.

Казахская кухня развивалась не изолированно, многое было заимствовано у соседних народов Средней Азии - узбеков, таджиков, дунган, уйгуров. Эти заимствования касались в первую очередь приготовления жареных мясных блюд (с использованием масла) и более сложных мясо-мучных изделий (самсы, мантов), а также употребления отдельных продуктов (чая, фруктов, бахчевых культур), которые стали шире использоваться в рационе казахов. Из русской кухни в: ХХ в. было заимствовано казахами повседневное употребление овощей (особенно картофеля, моркови, огурцов, редьки, чаще всего используемых в виде салатов), а также использование яиц и мяса кур, которые с развитием птицеводства на базе зернового хозяйства стали традиционными продуктами в казахской кухне.

Однако ни технологические заимствования, ни расширения ассортимента продуктов в принципе не изменили основных национальных особенностей казахской кухни, ее специфики, а только сделали ее более разнообразной.

7.3.1. Значение национальной казахской кухни

Исстари казахская кулинария отличалась своеобразной технологией. Особенность жизненного уклада казахского народа наложила отпечаток на способы приготовления пищи. В традиционной казахской кухне предпочтение всегда отдавалось варке. Именно этот процесс позволяет получать мягкие и нежные вкусовые оттенки мяса, придает ему сочность и аромат.

Большое место отводилось заготовке и длительному хранению продуктов. Во время забоя скота часть мяса заготавливали впрок, для чего его солили, вялили, иногда коптили, деликатесные изделия готовили в основном из конского мяса - казы, шужук, жал, жая, карта и др.

Широко использовались молоко и молочные продукты. Предпочтение отдавалось кисломолочной продукции, так как ее проще и легче было сохранять в условиях кочевой жизни.

Хлеб чаще всего выпекался в виде лепешек, из печеных изделий наибольшей популярностью пользовались и пользуются баурсаки.

Из напитков всегда любимыми были кумыс, шубат и айран, особое место занимал чай.

Древняя посудная утварь делалась из кожи, дерева, керамики, в каждой семье был чугунный казан, где готовилась пища. Чай кипятили в чугунных кувшинах, позднее - в самоварах.

Для казахской кухни характерны такие блюда, которые по своей консистенции занимают как бы промежуточное положение между супами и вторыми блюдами. Таково национальное блюдо «мясо по-казахски». В состав его входит много мяса, теста и относительно небольшое количество крепкого, концентрированного, жирного бульона. Другая характерная особенность казахской кухни - широкое использование субпродуктов (легких, печени, почек, мозгов, языка). В то же время такие части мяса, как седло (задняя часть), приготавливают в чистом виде, почти исключительно посредством запекания (в прошлом - в углях).

Национальным видом мяса у казахов следует считать конину, хотя ныне ее употребляют реже, чем баранину и даже говядину. Именно из конины создают такие характерные для казахской кухни национальные изделия, как казы, карта, шужук и др. Названия большинства мясных блюд связаны не с составом сырья или способом приготовления, а с наименованием частей, на которые в соответствии с национальными традициями разделывают конскую тушу. Таковы кабырга, тостик, жанбаз, жал, жая, казы, сурет, бельдеме и др. Разнообразные лепешки носят название нан (хлеб) и различаются по форме и виду посуды, в которой их выпекают: казах жанпай нан (лепешка по раз­меру котла), табанан (от сковородки таба).

Современный казахский стол, конечно, не ограничивается одни­ми блюдами национальной кухни. Он значительно разнообразнее по составу продуктов, поскольку наряду с мясом включает в себя рыбу, овощи, различные крупы, фрукты, консервированные продукты.

Казахская кулинария славится своеобразной мягкостью и нежностью вкусовых оттенков. Она строго дозирует специи, отличается длительностью процесса варки при слабом кипении, что придает продукту особую сочность и мягкость.

Первые блюда в казахской национальной кухне готовят в основном на мясном бульоне с добавлением различных продуктов, а также на разведенном цельном и кислом молоке. Широко используется баранина, говядина, конина и верблюжатина, а также кости этих животных, за исключением конины, так как бульон при этом приобретает неприятный вкус и запах. Рыба для приготовления первых блюд используется ограниченно - в основном для холодных супов. Гарнирами к супам служат домашняя лапша, салма, клецки. Особенность приготовления первых блюд по-казахски - прожаривание круп со сливочным маслом или маргарином. Такая обработка повышает способность круп к быстрой проварке и улучшает их вкусовые качества.

Вторые блюда готовят в основном из различных мясопродуктов (баранина, говядина, конина, верблюжатина, мясо сайги, птица). При этом их комбинируют с овощами, крупами, изделиями из муки или употребляют в натуральном виде - в виде шашлыков. Некоторые вторые блюда готовят из рыбы, овощей.

Изделия из муки занимают большое место в казахской национальной кухне. При этом они могут составлять в одних случаях основу того или иного блюда, в других могут быть лишь кулинарным дополнением к мясу. Для их приготовления используют муку высших сортов.

Из конины, как уже говорилось, вырабатывают очень вкусные традиционные казахские блюда - казы, шужук, жая, жал, карта, сурет. Для их выработки используют охлажденное или размороженное мясо, необезжиренные прямые кишки и кишки толстого отдела, подкожный или внутренний жир, курдючное сало, поваренную соль, сахар-песок, перец черный, кишечные оболочки и шпагат.

Сладкие блюда обыкновенно завершают обед, ужин или завтрак. Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен, но казахские национальные сладкие блюда имеют свою древнюю историю и свои пищевые и вкусовые особенности.

Богат казахский дастархан горячими и холодными напитками: чай, кок-шай, шекер-шай, суык-шай, прохладительные напитки «Шие», «Сайран», «Урик», «Алма», «Иссык». Особенно почитается чай. Этот напиток приготавливают с особым старанием и любовью.

Мучные кондитерские изделия издавна употреблялись в казахской кулинарии. Их, как правило, готовят с добавлением в муку молока, сметаны, катыка, жира, яиц, сахара, воды, ароматических и красящих веществ, это придает им высокую пищевую и вкусовую ценность, а также калорийность.

Блюда старины многими любимы до сих пор и часто на столе они соседствуют с современными. Это сузбе, жент, кымран, уыз, казы из рыбы, коже из пшеницы, умаш с яйцом, комбе, карын комбе, жау­жумур, ежегей и др.

История употребления в пищу конского мяса исчисляется тысячелетиями. Дикая лошадь наряду с другими животными являлась предметом охоты первобытного человека и была одомашнена, по мнению ряда ученых, именно как мясное животное. Конина и кобылье молоко упоминаются как ценные продукты питания в трудах великих мыслителей древности - Геродота, Страбона и Абу Али Ибн Сины. Народы Востока исторически предпочитали конину говядине и баранине, а до принятого в I в. н.э. церковного запрета, предписывающего христианам не употреблять конское мясо, конину ели и славяне. Кстати, запрет этот был вызван экономической целесообразностью: с расширением торговых связей, развитием земледелия и созданием конных армий лошадям стали отводиться три основные роли - тягловая, рабочая и военная. Во второй половине XIX в., когда появились механизированные транспортные средства и сельскохозяйственные машины, запрет на употребление конины был снят (в Австрии - в 1854 г., во Франции - в 1866-м, в России - в 1867-м, в Германии - в 1879-м, в Англии - в 1883 г.).

У кочевых народов Востока мясное и молочное коневодство развивалось на протяжении всех этих веков. Огромные массивы пастбищ и возможность круглогодичного табунного содержания лошадей на подножном корму способствовали этому, и традиционно конина преобладала в питании кочевников.

В Казахстане вывели такие новые мясомолочные породы, как кушумская и мугалжарская. Целью селекционеров было создать породы, которые бы обладали такой же неприхотливостью, крепким здоровьем и приспособляемостью к любым климатическим условиям, как казахская лошадь типа джабе, но при этом имели большую массу тела. Содержание лошадок джабе не требует затрат на строительство конюшен и заготовку кормов, так как эти животные круглый год питаются подножным кормом, но весит кобыла джабе не более 370 кг. Вес выведеных казахстанскими коневодами мугалжарских кобыл - 520-540 кг. Сегодня после джабе это самая распространенная порода в Казахстане. На нее приходится около 30% всего поголовья, а встретить лошадей мугалжарской породы можно практически по всему Казахстану: от знойных приаральских пустынь до высокогорья Восточного Казахстана.

Сейчас, когда более 80% лошадей находится на подворьях, вести селекционно-племенную работу сложно. Коневоды предлагают фермерам собираться в кооперативы, а сельским акиматам закупать племенных жеребцов-производителей и выдавать их в аренду тем, кто занимается мясо-молочным коневодством и хочет улучшать породу.

Но пока никаких конкретных шагов в этом направлении не предпринимается.

Большинство сходится на том, что самое вкусное мясо в северо­восточных и центральных регионах страны. На сегодняшний день килограмм конины на городских базарах стоит около 480-550 тенге, казы - 650-700, карта - 800 тенге. По сравнению с прошлым годом цены поднялись. Так, если осенью 2002-го под Алматы можно было приобрести лошадь на согым за 60 тысяч тенге, то в этом году перекупщики просят уже 80-120 тысяч за лошадь (в зависимости от веса). Непосредственно у фермеров можно приобрести согым за 70-90 тысяч тенге. В прошлые годы некоторые казахстанцы ездили за согымом в Киргизию, где цены были гораздо ниже. Но вес­ной этого года наши соотечественники, отправившиеся за кониной к соседям, обнаружили там почти такие же цены, как и у нас. Оказывается, киргизские торговцы быстро приспособились и, видя, что покупатель прибыл из Казахстана, начинают «ломить цены», чего не могут позволить себе, продавая мясо местным жителям, покупательная способность которых ниже.

После эпидемий ящура и коровьего бешенства популярность конины в европейских странах растет. Во Франции, жители которой и раньше употребляли конину как деликатес, потребление этого мяса увеличилось более чем на 60%. В Италии, где из школьных меню решили убрать говядину, подумывают, а не заменить ли ее кониной. Крупнейший в Европе швейцарский мясной концерн «Транскарна» собирается закупать конину в башкирском Зауралье и планирует поставить туда необходимое оборудование для первичной обработки мяса.

Конину продают в Германии, и стоит она там недешево - около 23 евро за килограмм. Хотя, по рассказам казахстанских дипломатов, работавших в Германии, вкус ее весьма отличается он нашей отечественной. Во время вспышек эпидемии ящура посольские работники ездили за кониной в Венгрию, где лошадей выращивают на пастбищах, в какой-то степени схожих с казахстанскими, благодаря чему мясо по вкусовым качествам приближено к нашей конине. Купленную конину распределяли между посольствами Казахстана в Европе, и жены дипломатов набивали казы на балконах своих домов, а специфический аромат растекался по близлежащим кварталам.

Многие россияне не прочь полакомиться казы, которые они называют конской колбасой. Ну а для тех, кто утверждает, что конину никогда не ел и есть не будет, можем сказать, что с большой долей вероятности это заявление не соответствует действительности. Дело в том, что практически все сырокопченые колбасы изготовляются с применением конины. Специалисты считают, что невкусная получается колбаска без конского мяса.

Оценить реальные объемы производимой и потребляемой в Казахстане конины не берутся даже специалисты. Очень много неучтенных и бартерных сделок осуществляется на рынке, кроме того, налог фермеры платят с каждой конкретной лошади, а потому частенько не показывают реальную численность животных в своих табунах и на подворьях. Согласно официальным статистическим данным, в год в Казахстане производится около 50 тысяч тонн конины, но специалисты полагают, что настоящая цифра как минимум в два - три раза больше.

Еще невероятнее звучат официальные данные о количестве потребления конины в Казахстане на душу населения. Согласно им, средний казахстанец съедает в год всего 4 килограмма конины. Между тем традиционно казахские семьи, причем не только сельские, но и многие городские, делают согым, т.е. в период с конца октября по начало декабря покупают или режут (если сами разводят лошадей) нагулявшую жирок лошадь и тем самым до весны обеспечивают себя мясом. Большая и состоятельная семья покупает целую лошадь, а это около 200 кг и больше, семьи поменьше могут обойтись половиной. И это только на зиму до весны, а ведь большинство семей конину и деликатесные изделия из нее едят круглый год. Кроме того, казы, жая и другими конскими деликатесами с большим удовольствием знакомятся практически все казахстанцы, вне зависимости от национальности. Так что четыре килограмма конины в год на среднего казахстанца - цифра, похоже, взятая, как говорится, с потолка.

Несмотря на то, что конина для казахстанцев не является сегодня продуктом дефицитным, как утверждают специалисты, на рынке существует огромный спрос на конское мясо, который значительно превышает предложение. Потребители его особо не ощущают, но для промышленного производства существующих объемов не хватает. Наладить выпуск изделий из конины, которые сегодня пользуются большим спросом, хотели бы и некоторые другие фирмы, но их останавливает отсутствие достаточного количества постоянных поставщиков, которые могли бы регулярно обеспечивать их мясом стабильного качества.

Словом, потенциал рынка высок. И казахстанское табунное мясное коневодство становится все более «товарным» и прибыльным.

Из зерновых культур казахская кулинария отдает предпочтение пшенице и просу. Своеобразная технология приготовления молочных и крупяных блюд обеспечивает их неповторимый вкус и оригинальный ассортимент, не встречающийся в кухнях других народов.

7.3.2. Особенности приготовления и хранения

Национальными считаются блюда: бешбармак, баурсак, казы и напитки из молока: айран, кумыс, шубат.

Летом почти в каждой семье готовят айран - кислое молоко, разбавленное водой. Его пьют как прохладительный напиток, или заправляют различные крупяные похлебки. Из айрана делают курт и иримшик. Курт - это творог, скатанный в колобки и высушенный на солнце, а иримшик - жирный рассыпчатый творог.

Казахи любят крепкий чай, который пьют в любое время года. В чай обычно добавляют молоко со сливками. За чаем издавна обсуждались вопросы как семейной, так и государственной важности. Излюбленный напиток и кумыс - особым способом заквашенное кобылье молоко, известное своими лечебными свойствами. Из верблюжьего молока подобным же образом делают шубат1.

Зимой у казахов преобладает мясная пища. Из мясных блюд наиболее распространен бешбармак - сваренные в бульоне баранина и куски раскатанного теста. Бешбармак в переводе означает «пять пальцев». Это кушанье называется так, потому что его принято есть руками. Большое блюдо с бешбармаком ставят на середину стола. Мясо подают с костями. Каждому гостю дают определенный кусок мяса. Голова животного преподносится самому почетному гостю. Бешбармак запивают сорпой - крепким бульоном, который подается в больших пиалах.

Кроме бешбармака казахи готовят куырдак - жаркое из печени, легкого и мяса с картошкой.

Из конины, например, делают казы и шужук - очень вкусные сырокопченые колбасы.

Казахи часто готовят баурсаки - кусочки кислого теста, варенные в сале. Их подают к чаю. Казахи шутят: «Утром пьем чай с баурсаком, в обед пьем чай с куырдаком, вечером пьем чай с бешбар­маком».

Самые любимые казахстанцами блюда из конины это традиционные бесбармак, казы, жал, жая, карта, сурет, шужук. Рецепты их изготовления пришли к нам от предков из глубины веков. Но далеко не все знают, что названия многих этих национальных казахских блюд запатентованы вовсе не на родине, а во Франции. Еще в начале века их запатентовали состоятельные казахи, эмигрировавшие туда во время революции.

На казы традиционно идет грудореберная часть, где у лошади об­разуются обильные жировые отложения толщиной до 5 см. Классическое казы делается прямо с ребрами: 24 ребра - 24 казы с одной лошади. Когда казы хотят подать на стол в качестве холодной закуски, нарезанной кружочками, кость из горячего изделия вынимают. Кстати, так проверяется и готовность деликатеса при варке. На городских базарах и в кулинариях, как правило, предлагается несколько рафинированное казы, т.е. без кости. В большинстве случаев это не означает, что деликатес не настоящий или неправильно приготовлен, просто горожане предпочитают казы именно в качестве закуски, и им удобнее приобретать изделие без ребра. В Мангыстауской и Атырауской областях готовят и так называемое казы-ассорти: кроме конского мяса в деликатес добавляют полоски свежей осетрины. Те, кому доводилось пробовать, уверяют, что пальчики оближешь!

Жая - это копченый жир с подгривной части шеи. На жая же идут наиболее ценные отрубы конины в области крупа, мышцы верхней части бедра с прирезью жира толщиной 5-6 см. Жая принято дарить самым почетным и уважаемым гостям. Изысканный национальный деликатес карта готовят из необезжиренной прямой кишки толстого отдела кишечника. Как говорят знатоки, главное - хорошо ее промыть, а затем можно использовать в свежем виде при изготовлении мяса по-казахски или в копчено-вареном, как холодную закуску. Шужук готовят из мяса и жира в соотношении 1:1, набивая им тонкие кишки лошади. Сурет делают из лопатки с подплечным краем.

Мучные изделия издавна занимали значительное место в казахской кухне. Казахские национальные мучные изделия и сладости готовятся из муки высшего или первого сорта с добавлением молока, дрожжей, сметаны, яиц, жиров, орехов, меда, сахара, воды и соли.

Очень важно соблюдать технологию приготовления, дозировку продуктов в рецептуре, температуру и время выпечки.

Все виды мучных и сладких изделий очень калорийны и легкоус­вояемы, поэтому тем, кто склонен к полноте, употреблять их следует ограниченно.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*1 Астраханские казахи. История и современность. 1-е изд. Астрахань: Волга, 2000. С. 35*

7.3.3. Набор витаминов в национальной казахской кухне

Сегодня, когда в мире много говорится о натуральных и генетически измененных продуктах, об экологически чистом мясе и мясе животных, выращенных на кормах с искусственными добавками, о пище, вредной для здоровья и, напротив, способной защитить человеческий организм от всевозможных недугов, конина предстает перед нами в новом, безусловно, очень выгодном свете. Лошади выращиваются в Казахстане на натуральном подножном корме, и им в отличие от европейских коров не грозит ящур или нечто типа коровьего бешенства, причиной которого, по мнению ученых, стал корм с добавками муки из овечьих костей.

Конина является легкоусвояемым диетическим мясом, содержащим большое количество полноценного белка, оптимально сбалансированного по аминокислотному составу. Если говядина полностью переваривается в человеческом организме за 24 часа, то конина всего за 3. Конский жир занимает промежуточное положение между животными и растительными жирами и обладает желчегонным действием. Конина понижает содержание в крови холестерина, выступает прекрасным регулятором обмена веществ, применяется при диетотерапии ожирения и поставляет в организм ряд необходимых микроэлементов, витаминов, незаменимых жиров. Конину наделяют способностью приумножить мужскую силу (говорят, особенно полезна шкурка от казы) и нейтрализовать вредное влияние радиации.

О пользе конского мяса написаны многостраничные труды, и рассказать обо всех его достоинствах с точки зрения медицины не представляется возможным. Но одна из самых поразительных вещей заключается в том, что при всех своих полезных качествах правильно приготовленная конина и особенно деликатесы из нее еще и изумительно вкусны. Поедая ароматное мясо и получая истинное гастрономическое удовольствие от процесса, гурманы могут еще и испытывать удовлетворение от осознания того, что попутно оздоровляют свой организм.

Для того чтобы вкусно приготовить конину, достаточно соли, и, скажем, если речь идет о казы, не помешают перец и чеснок. Конина вкусна сама по себе, главное, чтобы мясо было от молодого животного (лошадь 2-3 лет подходит практически идеально) и соблюдалась традиционная технология в выборе той или иной части туши.

На данном этапе проблем с приобретением конских деликатесов и конины нет, зато иногда возникают проблемы с их качеством. В Алматы, например, перекупщики приобретают у фермеров лошадей, и в течение 45 дней откармливают их отходами пивного и водочного производства (остатки после брожения). Стоит такой корм очень дешево (2-3 тенге за литр так называемой пивной бурды), кроме того, лошади в состоянии легкого опьянения едят все подряд и много, в результате чего быстро набирают в весе. Мясо при этом имеет вполне товарный вид: светлого оттенка, с белым прозрачным жиром. Вкус же его, как несложно догадаться, далек от мяса, полученного от лошадей, естественно вскормленных на выгуле.

Вообще неискушенный потребитель часто полагает, что цвет конского жира зависит от возраста лошади. На самом деле, прежде всего на него влияет то, чем лошадь питалась. Так, в предгорьях Заилийского Алатау сочное разнотравье, и жир у местных лошадей белый. То же самое можно сказать про мясо из Кокчетавской области. Степное же мясо, например, из Семипалатинской области имеет более темный цвет и желтый жир, но при этом знатоки считают его очень вкусным.

Молочные и крупяные блюда занимают значительное место в казахской национальной кухне. В молоке содержатся все необходимые организму пищевые вещества - жиры, белки, углеводы, минеральные соли, витамины. В традиционной кухне молоко довольно редко использовалось в сыром виде, в основном из него изготавливались различные кисломолочные продукты. Слабое брожение предусмотрено и в отдельных молочно-крупяных блюдах.

7.3.4. Технология приготовления казахских блюд

**Балык сорпа (рыбный бульон}**

Очищенную и разделанную рыбу опускают в кипящую воду, при закипании снимают пену, солят, перчат, добавляют лук, морковь, картофель, лавровый лист, черный перец и варят на медленном огне до готовности.

Подают рыбу с бульоном в глубоких тарелках или кесе, посыпают зеленью.

**Сорпа с рисом**

600 г баранины, 100 г курдючного сала, 1 луковица, 0,5 пиалы риса, 4 столовые ложки катыка, 2 столовые ложки укропа, 0,5 чайной ложки соли, 2-3 лавровых листа.

Баранину моют, нарезают на куски по 30-45 г, если есть кости, то их рубят. Складывают все в кастрюлю, заливают холодной водой, после закипания снимают пену и варят 35-45 мин. Затем добавляют промытый рис и варят около 30 мин. В конце варки добавляют мелко нарезанное и слегка обжаренное курдючное сало, мелко нарубленный лук, лавровый лист и соль.

**Салма**

Дпя салмы: 1 пиала муки, 2 яйца, 50 г воды или бульона, щепотка соли.

Из муки, яиц, подсоленной воды замешивают тесто, раскатывают его в сочень и нарезают на квадратики размером около 20 см. Отваривают салму в бульоне, добавляют резаный репчатый лук, заправляют солью, лавровым листом.

При подаче посыпают зеленью. Сорпа с курдючным жиром

Мякоть баранины нарезают на кусочки по 25-30 г, заливают холодной водой и варят 25-30 мин. Добавляют соль и перец. Непрерывно помешивая бульон, в кастрюлю всыпают просеянную муку, добавляют обжаренный курдючный жир, нарезанные картофель и лук.

Доводят до готовности.

Перед подачей на стол сорпу наливают в большие кесе и посыпают зеленью петрушки.

**Кеспе с мясом**

Баранину нарезают на кусочки по 40-50 г, промывают, заливают холодной водой и ставят на огонь. После закипания снимают пену, варят 1-1,5 ч на медленном огне. Во время варки мяса готовят тесто. В просеянную муку кладут яйца, наливают подсоленную воду, все тщательно перемешивают. Дают тесту расстояться 30-40 мин, затем тонко раскатывают, слегка подсушивают и нарезают мелкой соломкой. За 20 мин до готовности в бульон опускают тонко нарезанную лапшу, слегка обжаренный лук и морковь, доводят все до готовности.

Перед подачей на стол лапшу разливают по глубоким тарелкам или кесе, по желанию поливают катыком и посыпают зеленью.

**Орама**

Тесто и фарш готовят так же, как на манты с мясом. Тесто раскатывают в большой тонкий пласт не менее 50 см в диаметре, разрезают поперек на 2 или 3 части и, уложив на него фарш, защипывают края. Получившиеся своеобразные рулеты выкладывают по одному на решетки каскана и парят 40-45 мин. Готовую ораму нарезают на крупные куски и подают с бульоном или соусом.

**Куырдак (казахская поджарка)**

Нашинкованный репчатый лук и субпродукты (легкое, печень и сердце), нарезанные мелкими кусочками, обжарить с курдючным салом. Добавить немного бульона, соль, перец и тушить до готовности.

Это блюдо можно готовить также из говядины, баранины или конины.

**Куйрык-баур (печенка с курдючным салом)**

Курдючное сало разрезать на большие куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой, дать быстро закипеть и варить 15 мин при слабом кипении. Затем положить печенку, добавить соль, перец и варить до готовности, после чего печенку и сало охладить и нарезать тонкими ломтиками. На каждый ломтик печенки положить кусочек курдючного сала. Гарнир - помидоры, огурцы, горошек и лук. Подать, посыпав зеленью.

**Турли еттер**

Жареное мясо и курицу, отваренные язык и казы (колбаса) или копченую баранину в холодном виде нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и гарнировать квашеной капустой, приготовленной следующим образом: в отжатую квашеную капусту положить шинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками яблоки, изюм, все перемешать и заправить растительным маслом, сахаром, солью и перцем.

**Кабырга с гарниром**

Из бараньей грудинки удалить реберные кости так, чтобы концы их остались. После этого грудинку слегка отбить, посолить, посыпать перцем, мелко рубленным чесноком и завернуть в виде рулета, не закрывая концов ребер; затем перевязать, обжарить и тушить до готовности.

При подаче кабыргу нарезать по 1-2 куска на порцию. На гарнир подать овощи и салат из капусты.

**Деликатесы из конины**

У туши забитой лошади срезают ребра с мясом и дают крови стечь в течение 5-7 ч. Кишки хорошо промывают и выдерживают в соленой воде 1-2 ч. Слегка подсохшие казы нарезают полосками вдоль ребер. Разрезать межреберную ткань следует острым ножом, удаляя хрящи и не раскрошив сало. Подготовленное мясо солят, перчат, по желанию добавляют мелко нарезанный чеснок и заворачивают в холст на 2-3 ч. После этого мясо закладывают в кишки, концы которых перевязывают. Готовые казы можно вялить или коптить. Употребляют только в вареном виде. Вялить казы лучше в теплое время, вывесив их на неделю на солнечное, проветриваемое место.

Коптить казы следует густым дымом при температуре 50- 60 °С в течение 12-18 ч, подсушивать - 4-6 ч при 12 °С.

Варить казы надо не менее 2 ч в широкой посуде на медленном огне. Чтобы казы не лопнули во время варки, их следует проколоть в нескольких местах. Сварившиеся казы нарезают не толще 1 см, укладывают на большое блюдо, украшают кольцами лука и зелени.

**Шужук**

Подготовленное мясо натирают солью и выдерживают

1-2 дня в прохладном месте при 3-4 °С. Кишки промывают и немного держат в соленой воде. Затем мясо и жир мелко нарезают и перемешивают. Добавляют чеснок, перец и соль и вновь премешивают. Этим содержимым набивают кишки, оба конца завязывают шпагатом, вывешивают на 3-4 ч в прохладном месте.

Коптят шужук 12-18 ч над густым дымом при 50-60 °С, подсушивают 2-3 дня.

Вяленый или копченый шужук отваривают на медленном огне не менее 2-2,5 ч.

Перед подачей на стол нарезают на кусочки не толще 1 см, выкладывают на блюдо, украшают кольцами лука, зеленью.

**Жая**

Для приготовления жая используют тазобедренную часть конины. Снимают верхний мышечный слой с жиром толщиной не более 10 см. Куски мяса солят сухим посолом, укладывают в кастрюлю для просаливания. Просолившееся мясо просушивают, валят, коптят и варят по типу жала.

Перед подачей на стол тонко нарезают и украшают зеленью.

**Жал**

Жал - продолговатое отложение жира в подгривной части конской шеи. Его срезают с тонким слоем мяса, натирают сухой посолочной смесью и укладывают в кастрюлю для просаливания. Просолившийся жал просушивают в течение 10 ч. Жал можно вялить и коптить.

Перед варкой жал вымачивают в холодной воде, варят на медленном огне не менее 2 ч.

Подают на стол как в горячем, так и в холодном виде, нарезая пластиками. Украшают кольцами лука.

**Карта**

Толстую часть прямой кишки хорошо промывают, не снимая жира, затем аккуратно выворачивают наизнанку, чтобы жир оказался внутри, еще раз промывают и завязывают с обоих концов.

Карту также можно вялить и коптить.

Для вяления карту посыпают мелкой солью и выдерживают в прохладном месте 1-2 дня, затем просушивают. Коптят не менее суток, затем сушат 2-3 дня.

Варят карту не менее 2 ч на медленном огне, предварительно хорошо промывают. Перед подачей на стол режут кольцами, украшают зеленым перцем или укропом.

**Сурет (вяленое мясо)**

Мякоть конины освобождают от сухожилий, хрящей и жира и нарезают на куски прямоугольной формы весом 0,5-1 кг и солят. Выдерживают в прохладном месте 5-7 суток.

Просушивают в течение 10-12 ч. Коптят сурет по типу жала и жая. Употребляют только в вареном виде.

Перед варкой вымачивают в холодной воде, варят до готовности не менее 2 ч на медленном огне. Перед подачей на стол тонко режут, украшают кольцами лука и зеленью.

**Жаурын баглана фаршированный (лопатка барашка)**

На лопатке молодого барашка с внутренней стороны делают два надреза и развертывают мякоть в обе стороны, слегка отбивают, кладут слой котлетной массы и смесь овощей (лук репчатый, морковь пассерованную, тыкву очищенную и нарезанную кубиками, редьку бланшированную). Все сбрызгивают растопленным сливочным маслом, посыпают специями, завертывают в виде рулета, перевязывают шпагатом и запекают в жарочном шкафу до готовности. В процессе жарки поливают выделяющимся соком.

**Куырдак из рубца**

Обработанный рубец заливают водой, солят, ставят на огонь, после закипания кладут лавровый лист, перец и варят при медленном кипении в течение 1,5-2 ч до полуготовности, затем охлаждают и нарезают рубец на небольшие кусочки. На разогретую сковороду с курдючным салом кладут нарезанное кубиками легкое и жарят 20 мин, затем добавляют сердце и баранину, солят и продолжают жарить, через 5 мин кладут рубец, снова прожаривают 10 мин, добавляют печень, лук, доливают бульон и доводят до готовности.

**Куырдак из курицы или кролика**

Кролика или курицу разделывают на части и обжаривают в разогретом растительном масле, затем солят, добавляют нарезанный кольцами лук, перец, поливают бульоном и тушат до готовности. На гарнир подают отварной рис.

**Лагман**

Приготовленное тесто тонко раскатывают, сворачивают и нарезают соломкой толщиной 4-5 мм. Отваривают в кипящей соленой воде, вынимают, промывают в холодной воде, дают воде стечь.

Для подливы мясо и курдючное сало нарезают мелкими ломтиками, картофель - кубиками, морковь, редьку, капусту и болгарский перец - соломкой, лук - кольцами, помидоры - дольками, чеснок рубят.

В растопленном жире пассеруют лук, кладут мясо и жарят его, пока не выделится сок.

Добавляют чеснок, картофель, помидоры, перец и морковь. Все тщательно перемешивают и обжаривают до полуготовности. Заливают водой, добавляют соль, перец, редьку и капусту и тушат на медленном огне до полной готовности.

**Созба лаrман**

Тесто замешивается средней крутости, скатывается в шар, накрывается салфеткой и расстаивается в течение 1 ч.

После этого тесто смачивают раствором соли и соды (1 чайная ложка соли и 0,5 чайной ложки пищевой соды на 0,5 пиалы теплой воды).

Тесто хорошо обминают руками и вымешивают, чтобы раствор впитывался в него.

Затем тесто разделяют на небольшие ровные кусочки величиной с грецкий орех, которые раскатывают в жгутики длиной с карандаш.

Жгутики тщательно смазывают растительным маслом, выкладывают на доску, а затем начинают растягивать каждый в отдельности в более длинный и тонкий жгут.

Для этого короткий жгутик берут за оба конца и, ударяя его серединой о стол, растягивают до 1 м, после чего складывают вдвое и проделывают операцию вторично.

Вытянув лапшу до формы вермишели, отваривают в кипящей соленой воде и промывают в холодной.

Подлива готовится, как в предыдущем рецепте, только более жидкая.

Перед подачей на стол лагман обдается кипятком, раскладывается в пиалы, заливается подливой, сверху посыпается нарезанным омлетом.

**Плов по-казахски**

В хорошо разогретый в казане жир кладут нарезанный кольцами лук и обжаривают до золотистого цвета.

Мясо, нарезанное крупными кусками, вместе с луком обжаривают до образования румяной корочки. Затем добавляют нарезанную соломкой морковь, перец и соль и жарят все до полуготовности.

Хорошо промытым рисом покрывают содержимое казана и заливают водой из соотношения: на 1 порцию риса 1,5 порции воды. Доводят плов до кипения, прокалывая его в нескольких местах, чтобы лучше впитался жир. Сверху выкладывают мелко нарезанный урюк или сушеные яблоки и тушат, не мешая, на медленном огне в течение часа.

Казан с готовым пловом укутывают и дают постоять минут 10-15. После чего плов хорошо перемешивают и, выложив на блюдо, подают на стол.

**Таба-нан (пшеничный хлеб)**

Таба-нан выпекают из кислого теста.

Для закваски дрожжи разводят в небольшом количестве теплой воды или молока, добавляют 2 столовые ложки муки и ставят в теплое место. Как только дрожжи поднимутся, доливают оставшуюся воду или молоко, кладут соль и заводят тесто. Муку перед этим тщательно просеивают. Готовое тесто кладут в большую кастрюлю, накрывают крышкой, ставят в теплое место для подъема. Как только тесто увеличится в 2 раза, его перебивают и вновь оставляют в кастрюле для подъема.

Готовое тесто при перебивании не оседает. В зависимости от объема сковороды тесто делят на большие круглые куски с таким расчетом, чтобы заполнить 2/3 объема сковороды. Сковороду смазывают маслом, кладут тесто и дают расстояться 20-25 мин. Затем накрывают второй сковородой и закапывают в горячие угли. Через некоторое время сковороду вынимают и, не открывая крышку, переворачивают на другую сторону и вновь закапывают в угли. Испеченый хлеб имеет коричневатый цвет.

В современных условиях хлеб выпекают в двух сковородах в ду­ховке при 200-220 °С в течение 20-25 мин. Готовый хлеб можно есть в горячем и холодном виде. Поверх горячего хлеба можно класть нарезанное сливочное масло. Поэтому же рецепту можно приготовить таба-нан с курдючным салом. Готовое тесто смазывают жиром, прокалывают в нескольких местах, кладут туда кусочки курдючного сала и выпекают так же, как таба-нан.