



КАЗАХСКАЯ КУХНЯ

РЕЦЕПТЫ КАЗАХСКОЙ КУХНИ

Характерной чертой казахского народа всегда было гостеприимство.

Гостей радушно встречали, накрывали стол, устраивали дастархан. Дастархан занимал особое место в приеме гостей. Приход гостей всегда был праздником в доме.

В первую очередь гостю подавали кумыс, шубат или айран, затем - чай с молоком или сливками (чай по-казахски).

На столе обязательно были баурсаки, токаш (лепешки из пшеничной муки) и выложенные на блюде изюм, иримшик, курт. Затем гостю подавали закуски из конины или баранины - казы, шужук, жал, жая, сур-ет, карта, кабырга.



Казахская кухня славится главным образом большим разнообразием мясных деликатесов и вкуснейших блюд из мяса. Исстари казахская кухня 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

В народе бытовало крылатое выражение: «Как встречаешь, узнаю по твоему взгляду; как уважаешь, узнаю по твоей чаше». Умение ублажить гостей – настоящее искусство.

Украшением любого дастархана и наиболее излюбленным блюдом у казахов всегда считалось мясо по-казахски. Мясо по-казахски - это блюдо казахской кухни для приготовления которого для почетных гостей резали барана, а для особо почетных – стригунка или жеребенка. При большом количестве гостей резали яловую кобылу, чтобы казы были толщиной в сере (толщина жира – 20 см). Отварное мясо обычно подавалось в плоском блюде "табак". Правильно подать табак – это целое искусство. Каждый табак

должен был соответствовать возрасту гостей, их общественному положению, родственным отношениям.

Табаки с мясом делились на бас (главный), сый (почетный), куйеу (для зятя), келин (для снох), жастар (для молодежи), жай (простой). На каждый табак выкладывали определенные куски мяса (муше). Муше нельзя было менять. На бас табак (главное блюдо) выкладывали бас (голову), жамбас (тазобедренную кость), омыртка (позвоночник), казы, карта, жал-жая. Таким образом, на все табаки, учитывая объем и количество гостей, выкладывалось душистое, вкусное, сочное мясо.

Каждая муше (кость) имела свое значение. Человеку преклонного возраста подавали бас(голову) и жамбас(тазобедренную часть); людям среднего возраста – омыртка(позвоночник), орта жилик, зытьям, девушкам – асыкты жилик , тос (грудинку). Уважаемым людям нельзя было подавать жауырын (лопатку), кари жилик (лучевую кость), что считается знаком неуважения. Гость обивдевшись мог потребовать айып (штраф). Мойын омыртка (шейные позвонки), домалаш жилик, жауырын, сирак (ногу) гостям не подавали.

Умение правильно разрезать мясо - это тоже целое искусство. Ет тураушы (человек, который режет мясо) должен был знать, кому какую кость подать.

Мясо резали небольшими, тонкими кусками. Казы, жал, карта, курдюк, шужык резали в последнюю очередь и выкладывали поверх мяса. Казы, жал резали полукусками, карта – кольцами.



Почетные гости первыми брали мясо с табака. За трапезой много не разговаривали. Хозяин дома, проявляя гостеприимство, старался ненавязчиво угощать своих гостей. После мяса подавали сорпу (бульон). По завершению трапезы гости благославляли дастархан.

Главным блюдом казахской кухни всегда считался бешбармак (пять пальцев). Бешбармак готовили из баранины, конины или говядины. Ароматное мясо ели с тонко раскатанными и отваренными кусочками теста. Прекрасным дополнением к блюду служил насыщенный ароматный мясной бульон - сорпа, который подавался обычно в пиалах.

В конце трапезы подавали кумыс, за которым вновь следовал чай.

Казахская кухня славится также своими напитками кумыс, шубат. Целебный напиток кумыс (молоко кобылицы) обладает лечебными свойствами и тонизирующим эффектом и используется для излечения болезней легких и желудочно-кишечного тракта.

Шубат - является среди молочных продуктов наиболее ценным напитком после кумыса, готовится из верблюжьего молока. Технология приготовления шубата менее сложная, чем кумыса. Как и кумыс, шубат заквашивается и хранится в специальной посуде из кожи, дерева или керамики. Шубат не взбивают, а доводят до кондиции путем перемешивания. Шубат вкусный, жирный и густой напиток. По калорийности и целебным свойствам он не уступает кумысу. Двух-трехдневный шубат считается самым лучшим и качественным.

Мы попробовали окунуться в увлекательное разнообразие рецептов, создания кулинарных шедевров и конечно же Вам приятного аппетита!

Источник <http://www.bilu.kz>

Содержание

| | |
|--|-----------|
| РЕЦЕПТЫ КАЗАХСКОЙ КУХНИ | 1 |
| РЕЦЕПТЫ СУПОВ..... | 9 |
| СОРПА | 9 |
| АЩЫ СОРПА..... | 10 |
| КЕСПЕ С МЯСОМ..... | 11 |
| КЕСПЕ С МЯСОМ..... | 12 |
| РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНОГО БУЛЬОНА (БАЛЫК СОРПА) | 13 |
| РЕЦЕПТ СОРПЫ С РИСОМ | 14 |
| КЕСПЕ С ПТИЦЕЙ..... | 15 |
| РЕЦЕПТ САЛМЫ ПО-КАЗАХСКИ | 17 |
| СОРПА С КУРДЮЧНЫМ ЖИРОМ | 18 |
| РЕЦЕПТ РЫБЫ ПО-КАЗАХСКИ | 19 |
| МЯСНЫЕ БЛЮДА КАЗАХСКОЙ КУХНИ..... | 20 |
| КАЗЫ. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЗЫ | 20 |
| ШУЖУК. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШУЖУКА..... | 22 |
| ЖАЯ. РЕЦЕПТ ЖАЯ | 23 |
| ЖАЛ. РЕЦЕПТ ЖАЛА | 24 |
| КАРТА. РЕЦЕПТ КАРТЫ..... | 25 |
| КАБЫРГА С ГАРНИРОМ..... | 26 |
| БЕШБАРМАК ПО-КАЗАХСКИ..... | 27 |
| КУЫРДАК | 28 |
| БЕЛДЕМЕ ИЗ БАРАНИНЫ..... | 29 |

| | |
|--|----|
| АСЫП | 30 |
| МИ ШУЖУК..... | 31 |
| МАНТЫ С БАРАНИНОЙ | 32 |
| РЕЦЕПТ МАНТ С ТЫКВОЙ..... | 33 |
| РЕЦЕПТ ШАШЛЫКА ИЗ БАРАНИНЫ | 34 |
| РЕЦЕПТ ШАШЛЫКА ИЗ ПЕЧЕНИ..... | 35 |
| РЕЦЕПТ БАСТУРМЫ ПО-КАЗАХСКИ (БАСТЫРМА)..... | 36 |
| ТОСТИК (ГРУДИНКА)..... | 37 |
| ОРАМА..... | 38 |
| ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА ПО-КАЗАХСКИ | 39 |
| ОРАМА НАН..... | 40 |
| КУЫРДАК ИЗ МЯСА..... | 42 |
| ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ПО-КАЗАХСКИ (ТУШПАРА)..... | 43 |
| ФАРШИРОВАННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА..... | 44 |
| БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ | 45 |
| КУЫРДАК ИЗ РУБЦА | 46 |
| КУЫРДАК ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА..... | 47 |
| ЖАМБАС ШПИГОВАННЫЙ | 48 |
| КАЗАХСКИЙ ЛАГМАН (ЛАГМАН ПО-КАЗАХСКИ) | 49 |
| КАЗАХСКИЙ ЛАГМАН (ЛАГМАН ПО-КАЗАХСКИ) ИЗ ВЫТЯНУТОГО ТЕСТА | 51 |
| ПЛОВ ПО-КАЗАХСКИ | 53 |
| ПРАЗДНИЧНЫЙ КАЗАХСКИЙ ПЛОВ..... | 54 |
| РЕЦЕПТ ПЛОВА С ИЗЮМОМ..... | 55 |

| | |
|---|-----------|
| ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ | 56 |
| РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ РЫБЫ | 57 |
| РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РЫБЫ) | 57 |
| КОТЛЕТЫ ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ | 58 |
| ФАРШИРОВАННЫЙ САЗАН | 59 |
| РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ | 60 |
| РЫБА ЖАРЕНАЯ С ГАРНИРОМ..... | 61 |
| БЛЮДА ИЗ МУКИ И ТЕСТА | 62 |
| МАНТЫ С ТВОРОГОМ..... | 62 |
| РЕЦЕПТ БАЛИШ..... | 64 |
| ПИРОЖКИ КАЗАХСКИЕ..... | 65 |
| РЕЦЕПТ БАУРСАКОВ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА | 66 |
| РЕЦЕПТ БАУРСАКОВ ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА | 67 |
| ТОКАШ (КАЗАХСКАЯ ЛЕПЕШКА)..... | 68 |
| ЖУТА НАН..... | 69 |
| РЕЦЕПТ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА ТАБА НАН | 70 |
| ХЛЕБ ИСПЕЧЕННЫЙ В КАЗАНЕ..... | 71 |
| БАУРСАКИ ИЗ ТВОРОГА (ДОМАЛАК БАУРСАК) | 72 |
| КЕСПЕ БАУРСАКИ ПО-КАЗАХСКИ..... | 73 |
| ШЕЛПЕК..... | 74 |
| САЛМА НАН..... | 75 |
| ЛЕПЕШКИ "ДАМДЫ НАН" | 76 |
| ЛЕПЕШКИ "ТАНДЫР НАН" | 77 |
| САМСА В ТАНДЫРЕ | 78 |

| | |
|---------------------------------|----|
| КУЙМАК - ОЛАДЫ ПО-КАЗАХСКИ..... | 79 |
| ЧАК-ЧАК ПО-КАЗАХСКИ | 80 |
| НАПИТКИ | 82 |
| ЧАЙ ПО-КАЗАХСКИ..... | 82 |
| РЕЦЕПТ НАПИТКА "АЙРАН" | 82 |
| НАУРЫЗ КОЖЕ | 83 |

РЕЦЕПТЫ СУПОВ

СОРПА

Для приготовления сорпы по-казахски нам понадобятся следующие ингредиенты:

- кости - 100 гр,
- говядина грудинка - 200 гр,
- лук - 1 головка,
- морковь - 1/2,
- зелень - 1 столовая ложка
- соль и специи по вкусу



Каждая порция сорпы готовится отдельно в глиняном горшочке емкостью 600 г. В горшочек кладут 2—3 куска грудинки с косточкой, заливают бульоном, солят и варят при слабом кипении. За 10—15 мин до готовности добавляют перец горошком, лавровый лист, нарезанный репчатый лук и морковь. Подают сорпу в большой пиале (кесе), можно подать и в глубокой тарелке, сверху посыпают рубленой зеленью. Отдельно на пирожковой тарелке подают баурсак из сдобного теста.

Приятного аппетита!

АЩЫ СОРПА

Для приготовления ащы сорпа (одной порции) нам понадобятся следующие ингредиенты:

- кости - 100 гр.,
- говядина грудинка (или баранина) - 200 гр,
- сало курдючное - 25 гр,
- масло топленое - 15 гр,
- редька - 30 гр.
- лук - 1 головка
- помидоры - 1 шт,
- чеснок - 2 зубчика
- уксус винный - столовая ложка
- яйцо - 1 шт.,
- молоко - столовая ложка
- зелень - 1 чайная ложка
- специи и соль по вкусу



Для приготовления ащы сорпа необходимо говяжье или баранье мясо нарезать кусочками в виде лапши по 10—15 г, посолить, посыпать перцем и обжарить до образования корочки вместе с курдючным или говяжьим салом. После этого необходимо добавить шинкованный лук, шинкованную соломкой редьку и продолжать жарить еще 8—10 мин. Затем добавить свежие помидоры, нарезанные дольками, мелкорубленый чеснок, лавровый лист, добавляют винный уксус, немного бульона и тушить все до готовности. Тушеные продукты необходимо опустить в процеженный костный бульон, добавить яичный омлет, нарезанный в виде лапши или квадратиков, дать вскипеть и довести до готовности. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Приятного аппетита!

КЕСПЕ С МЯСОМ

Для приготовления кеспе с мясом (одной порции) понадобятся следующие ингредиенты:

- кости - 100 гр.,
- говядина - 100 гр.,
- морковь - 1/2,
- лук - 1 головка,
- сало топленое - 1 столовая ложка
- соль и специи - по вкусу
- зелень - 1 чайная ложка



Для приготовления теста для кеспе (одной порции) понадобятся следующие ингредиенты:

- мука пшеничная - 40 гр.,
- яйцо - 1/5

Для приготовления кеспе по-домашнему с мясом из муки, яиц и воды с добавлением соли замешивают крутое тесто, тонко раскатывают его, сворачивают трубочками и нарезают тонкой соломкой. В подсоленный костный бульон кладут мясо, варят его до готовности и нарезают по 1—2 кусочка на порцию. В бульон опускают нарезанную соломкой пассированную морковь, лапшу и варят до тех пор, пока лапша не всплывет, добавляют сырой репчатый нашинкованный лук, перец, мясо, лавровый лист и доводят кеспе до готовности. Перед подачей кеспе посыпают зеленью.

Приятного аппетита!

КЕСПЕ С МЯСОМ

Для приготовления кеспе с мясом (одной порции) понадобятся следующие ингредиенты:

- кости - 100 гр.,
- говядина - 100 гр.,
- морковь - 1/2,
- лук - 1 головка,
- сало топленое - 1 столовая ложка
- соль и специи - по вкусу
- зелень - 1 чайная ложка



Для приготовления теста для кеспе (одной порции) понадобятся следующие ингредиенты:

- мука пшеничная - 40 гр.,
- яйцо - 1/5

Для приготовления кеспе по-домашнему с мясом из муки, яиц и воды с добавлением соли замешивают крутое тесто, тонко раскатывают его, сворачивают трубочками и нарезают тонкой соломкой. В подсоленный костный бульон кладут мясо, варят его до готовности и нарезают по 1—2 кусочка на порцию. В бульон опускают нарезанную соломкой пассированную морковь, лапшу и варят до тех пор, пока лапша не всплывет, добавляют сырой репчатый нашинкованный лук, перец, мясо, лавровый лист и доводят кеспе до готовности. Перед подачей кеспе посыпают зеленью.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНОГО БУЛЬОНА (БАЛЫК СОРПА)

Для приготовления рыбного бульона (балык сорпа) нам понадобятся следующие ингредиенты:

- речная рыба - 800 гр
- луковица - 1 головка
- морковь - 1 шт
- картофель - 2 шт
- соль
- черный перец молотый
- лавровый лист
- зелень по вкусу



Для приготовления рыбного бульона (балык сорпа) 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.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ СОРПЫ С РИСОМ

Для приготовления сорпы с рисом нам понадобятся следующие ингредиенты:

- баранина - 600 гр
- курдючное сало - 100 гр
- луковица - 1 головка
- рис - 0,5 пиалы
- катык - 4 столовые ложки
- укроп - 2 столовые ложки
- соли - 0,5 чайной ложки
- лавровый лист - 2-3 листа



Для приготовления сорпы с рисом баранину моют, нарезают на куски по 30-45 гр, если есть кости, то их рубят. Складывают все в кастрюлю, заливают холодной водой, после закипания снимают пену и варят 35-45 минут. Затем доавляют промытый рис и варят около 30 минут. В конце варки добавляют мелко нарезанное и слегка обжаренное курдючное сало, мелко нарубленный лук, лавровый лист и соль. При подаче на стол сорпы с рисом в глубокую тарелку или кесе кладут мясо, наливают суп, добавляют катык (сметана), посыпают зеленью.

Приятного аппетита!

КЕСПЕ С ПТИЦЕЙ

Для приготовления кеспе с птицей нам понадобятся следующие ингредиенты: Для сорпы:

- мясо птицы (любой) - 500 гр
- луковица - 3 головки
- морковь - 1 штука
- картофель - 2 штуки
- соль
- перец
- специи и зелень укропа - по вкусу
- готовая лапша - 150 гр

Для кеспе (лапшы):

- мука - 1 пиала
- яйца - 2 штуки
- вода - 50 г
- щепотка соли



Для приготовления кеспе с птицей мясо птицы нарезают на кусочки по 40-50 гр, промывают, заливают холодной водой и ставят на огонь. После закипания снимают пену, варят 45-60 минут. Во время варки мяса готовят тесто. В просеянную муку кладут яйца, наливают подсоленную воду, все тщательно перемешивают. Дают тесту расстояться 30-40 минут, затем тонко раскатывают, слегка подсушивают и нарезают мелкой соломкой. За 20 минут до готовности в бульон опускают тонко нарезанную лапшу, слегка обжаренные лук и морковь, доводят до готовности.

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

Приятного аппетита!

КЕСПЕ С ПТИЦЕЙ

Для приготовления кеспе с мясом нам понадобятся следующие ингредиенты: Для сорпы:

- баранина или говядина - 1 кг
- морковь - 2 штуки
- луковица - 1 головка
- лавровый лист - 2 листа
- топленый жир - 2 столовые ложки
- катык (сметана) - 0,5 пиалы
- зелень укропа
- соль, перец - по вкусу



Для кеспе (лапшы):

- мука - 1 пиала
- яйца - 2 штуки
- вода - 50 гр
- щепотка соли

Для приготовления кеспе с мясом: мясо баранины или говядины нарезают на кусочки по 40-50 гр, промывают, заливают холодной водой и ставят на огонь. После закипания снимают пену, варят 45-60 минут. Во время варки мяса готовят тесто. В просеянную муку кладут яйца, наливают подсоленную воду, все тщательно перемешивают. Дают тесту расстояться 30-40 минут, затем тонко раскатывают, слегка подсушивают и нарезают мелкой соломкой. За 20 минут до готовности в бульон опускают тонко нарезанную лапшу, слегка обжаренные лук и морковь, доводят до готовности.

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

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ САЛМЫ ПО-КАЗАХСКИ

Для приготовления салмы по-казахски согласно рецепту понадобятся следующие ингредиенты:

Для сорпы:

- баранина или говядина с костями - 1 кг
- луковица - 2 головки
- морковь - 1 штука
- жир для обжаривания лука - 25 гр
- соль, специи, зелень - по вкусу

Для салмы:

- мука - 1 пиала
- яйца - 2 штуки
- вода или бульон - 50 гр
- щепотка соли



Для приготовления салмы из баранины или говядины с костями отваривают бульон. Из муки, яиц, подсоленной воды, замешивают тесто, раскатывают его в сочень и нарезают на квадратики размером около 2 см. Отваривают салму в бульоне, добавляют резаный репчатый лук и морковь, предварительно обжарив их в жире, заправляют солью, лавровым листом.

При подаче в кесе или тарелку выкладывают сначала кусочек мяса, затем салму, заливают все бульоном и обильно посыпают зеленью.

Приятного аппетита!

СОРПА С КУРДЮЧНЫМ ЖИРОМ

Для приготовления салмы по-казахски согласно рецепту понадобятся следующие ингредиенты: Для сорпы:

- баранина мякоть - 500 гр
- курдючный жир - 100 гр
- кукурузная или пшеничная мука - 1 пиала
- картофель - 4-5 шт
- лук - 2 головки
- зелень петрушки
- соль, перец по вкусу



Для приготовления сорпы с курдючным жиром мякоть баранины нарезают на кусочки по 25-30 гр, заливают холодной водой и варят 25-30 минут. Добавляют соль и перец. Непрерывно помешивают 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.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ РЫБЫ ПО-КАЗАХСКИ

Для приготовления рыбы по-казахски согласно рецепту нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для сорпы:

- рыба - 1 кг
- лук - 1 головка
- картофель - 5-6 шт
- лавровый лист - 1-2 листа
- черный молотый перец - две щепотки
- соль и зелень - по вкусу

Для теста:

- пшеничная мука - 375 гр
- вода - 0,3 пиалы
- 2 яйца
- 1 чайная ложка соли



Для приготовления рыбы по-казахски очищенную и разделанную рыбу опускают в кипящую воду, после первого закипания снимают пену и добавляют очищенный картофель, после второго - кладут лавровый лист, соль и перец и варят до готовности.

Сварившуюся рыбу и картофель вынимают, в бульон опускают тонко раскатанное и нарезанное квадратиками тесто. Тесто вместе с рыбой и отварным картофелем выкладывают на плоское большое блюдо, сверху кладут слегка томленный в жире лук. Бульон процеживают, посыпают зеленью и подают в пиалах.

Приятного аппетита!

МЯСНЫЕ БЛЮДА КАЗАХСКОЙ КУХНИ

КАЗЫ. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЗЫ

Казы - это традиционное блюдо казахов, без которого не обходится ни один праздник, торжество (той).

Казы - это колбаса из конины, приготовленная особым образом.

Казы изготавливается путем набивания натуральной конской кишки мясом с ребер и конским жиром с использованием специй и пряностей. Получается большое полукольцо.

Употребляется казы в разных видах - вареном, сырокопченом, вяленом и отваренном. Традиционно казы употреблялся в вареном виде.

Для приготовления казы нам понадобятся следующие ингредиенты:

- конина - 1 кг,
- жир - 500 гр,
- кишки - 40-50 см,
- молотый черный перец - 1,5 гр ("щедрая" щепотка),
- тмин - 25 гр
- соль - по вкусу



В начале необходимо приготовить начинку. Для этого конину и жир нарезают полосками длиной 10-15 см и шириной 3-4 см, укладывают в чашку, солят, сдабривают специями: перцем, тмином. Мясо тщательно перемешивают со специями и как бы втирают их в него, для того чтобы специи лучше впитались.

Затем приготовленную начинку накрывают марлей и оставляют на несколько часов в прохладном месте. В это время берется конская кишка, тщательно промывается, протирается солью, снова промывается сначала холодной водой три-четыре раза, а затем горячей водой. Один конец кишки протыкается палочкой и перевязывается суровой ниткой. Затем кишку наполняют начинкой чередуя кусочки мяса с кусочками жира.

Наполнив кишку начинкой приблизительно на 40 сантиметров необходимо перевязать второй ее конец ниткой. На этом этапе казы можно считать наполовину готовым, остается его сварить. Для этого получившийся полуфабрикат укладывают в кастрюлю и заливают его водой. Варят казы на медленном огне 2 часа. Затем снимают с воды пенку, вынимают и протыкают казы в нескольких местах тоненькой палочкой. После этого казы необходимо остудить.

Подают казы нарезанным тонкими кружочками с луком порезанным кольцами и вымоченном в уксусном растворе.

Казы - это вкуснейший и полезнейший деликатес, который украсит любой праздничный стол.

Приятного аппетита!

ШУЖУК. РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШУЖУКА

Шужук - это традиционное блюдо казахской кухни.

Шужук относится к холодным закускам и также как и казы считается деликатесом.

Для приготовления шужука нам понадобятся следующие ингредиенты:

- мякоть конины - 5 кг,
- внутреннего жира - 5 кг,
- соль - 350 гр,
- чеснок - по усмотрению,
- черный молотый перец - 10 гр
- кишки



Подготовленное мясо натирают солью и выдерживают 1-2 дня в прохладном месте при температуре 3-4 градуса Цельсия. Кишки промывают и немного держат в соленой воде. Затем мясо и жир мелко нарезают и перемешивают. Добавляют чеснок, перец и соль и вновь перемешивают. Этим содержимым набивают кишки, оба конца завязывают шпагатом, вывешивают на 3-4 часа в прохладном месте.

Коптят шужук 12-18 часов над густым дымом при 50 -60 градусах Цельсия, подсушивают при 12 градусах Цельсия 2-3 дня.

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

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

Шужук- это вкуснейший и полезнейший деликатес, который украсит любой праздничный стол.

Приятного аппетита!

ЖАЯ. РЕЦЕПТ ЖАЯ

Жая - это традиционное мясное блюдо казахов. Относится к холодным закускам.

Для приготовления жая нам понадобятся следующие ингредиенты:

- тазобедренная часть конины - 5 кг,
- соль - 125 гр



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

Перед подачей на стол жая тонко нарезают и украшают зеленью.

Приятного аппетита!

ЖАЛ. РЕЦЕПТ ЖАЛА

Для приготовления жала согласно рецепту нам понадобятся следующие ингредиенты:

- жал- 5 кг,
- соль - 125 гр,



Жал - это продолговатое отложение жира в подгривенной части конской шеи. Его срезают с тонким слоем мяса, натирают сухой посолочной смесью и укладывают в кастрюлю для просаливания. Просолившийся жал просушивают в течении 10 часов.

Жал можно вялить и коптить.

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

Жал подают на стол как в горячем, так и в холодном виде, нарезаая пластиками. Украшают кольцами лука.

Приятного аппетита!

КАРТА. РЕЦЕПТ КАРТЫ

Для приготовления казахского мясного деликатеса карта согласно рецепту нам понадобятся следующие ингредиенты:

- карта (толстая часть прямой кишки) - 1 шт
- зеленый перец - по вкусу
- укроп - по вкусу

Для приготовления карты толстую часть прямой кишки хорошо промывают, не снимая жира, затем аккуратно выворачивают на изнанку, чтобы жир оказался внутри, еще раз промывают и завязывают с обоих концов.

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

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

Приятного аппетита!

КАБЫРГА С ГАРНИРОМ

Для приготовления кабырги с гарниром (в расчете на одну порцию) нам понадобятся следующие ингредиенты:

- баранья грудинка - 200 гр,
- немного бульона (из баранины или говядины)
- капуста свежая -50 гр,
- лук - 1 маленькая головка,
- морковь - 1 средняя,
- огурец половинка,
- помидор - 1 штука
- масло растительное - 1 чайная ложка
- сахар - щепотка
- соль - по вкусу
- уксус 3% - чайная ложка,
- чеснок - 1-2 зубчика
- зелень - чайная ложка,
- специи - по вкусу.



Для приготовления кабырги необходимо взять баранью грудинку и отделить ее от костей так, чтобы концы костей остались в мясе. Затем грудинку отбивают, натирают смесью соли, перца и рубленого чеснока. Сворачивают ее в рулетик, не закрывая костей и обматывают нитками, чтобы рулетик не развернулся. Затем получившиеся рулетики обжаривают до золотистой корочки, подливают бульон и тушат до готовности. При подаче кабыргу нарезают по 1-2 кусочка на порцию, в качестве гарнира отлично подходит капустный салат и нарезка из свежих овощей.

Для приготовления гарнира к кабырге необходимо нашинковать тонкой соломкой свежую капусту, посолить, помять немного, переложить в кастрюльку и залить уксусом, начать нагревать и непрерывно помешивать пока капуста не размягчится. Затем добавить к остывшей капусте тонко нашинкованной моркови и мелко рубленого лука. Все хорошенько перемешать, добавив сахар и растительного масла. Получившийся салат и кабыргу красиво выложить на блюдо и украсить нарезанными огурцами и помидорами.

Приятного аппетита!

БЕШБАРМАК ПО-КАЗАХСКИ

Для приготовления бешбармака по-казахски нам понадобятся следующие ингредиенты (при выход 400 гр):

- баранина (или говядина)- 350гр,
- лук репчатый - 60гр,
- перец - щепотка/

для сочней

- мука пшеничная - 100 гр,
- яйцо - 1/5,
- зелень - 1 чайная ложка



Для приготовления бешбармака по-казахски из муки, яиц и воды с добавлением соли замешивают крутое тесто, как для лапши, тонко его раскатывают и нарезают в виде крупных ромбов (8X8 см) или квадратов (сочни) и отваривают в бульоне.

Куски баранины или говядины весом 1,5—2 кг отваривают до готовности в подсоленной воде вместе с черным перцем (горошком), вынимают, нарезают тонкими широкими ломтиками, заливают бульоном, в котором варилось мясо, добавляют шинкованный кружочками репчатый лук, молотый перец и тушат 2—3 мин. При подаче в глубокую тарелку или на блюдо кладут вареные сочни, а на них мясо с луком.

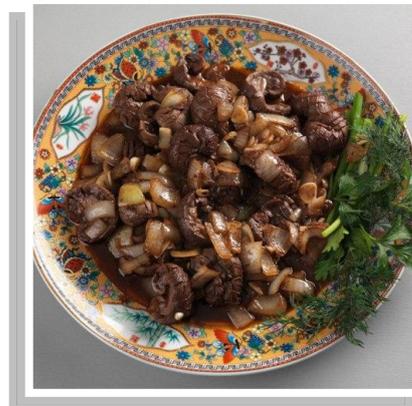
Сверху посыпают рубленой зеленью. Отдельно подают сорпу.

Приятного аппетита!

КУЫРДАК

Для приготовления куырдака нам понадобятся следующие ингредиенты (одной порции):

- легкое - 200 гр,
- печень говяжья - 150 гр,
- сердце - 50гр,
- сало курдючное-100 гр,
- лук репчатый - 50гр,
- перец - щепотка
- зелень - чайная ложка



Для приготовления куырдака лучше использовать только свежее мясо.

Субпродукты нарезают мелкими кубиками, солят, посыпают перцем и обжаривают вместе с курдючным салом до образования корочки, добавляют шинкованный репчатый лук и снова жарят. После этого заливают небольшим количеством бульона и тушат до готовности. Точно так же куырдак готовят из говядины, баранины и конины.

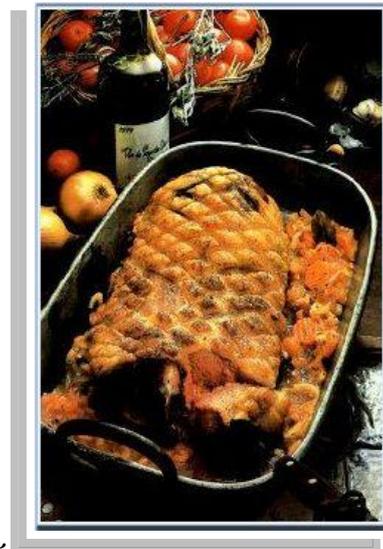
При подаче посыпают зеленью. На гарнир можно подать картофель.

Приятного аппетита!

БЕЛДЕМЕ ИЗ БАРАНИНЫ

Для приготовления белдеме из баранины нам потребуются следующие ингредиенты:

- баранина - 1,7 кг,
- соль - столовая ложка,
- чеснок - зубчик,
- рис 500 гр,
- зелень - две столовые ложки
- масло сливочное - 80 гр



Для приготовления белдеме из баранины из целой туши молодой баранины отделяют поясничную (почечную) часть от тазовой кости по первый позвонок с ребрами, слегка подрезают с двух сторон пашину и подворачивают ее под корейку, натирают солью, чесноком и обжаривают в жарочном шкафу до готовности.

Перед подачей мякоть мяса срезают с позвонков, нарезают наискось поперек волокон широкими ломтиками. Освобожденные от мяса позвоночные кости без расчленения на суставы укладывают на блюдо, на них с двух сторон — нарезанное мясо, придавая вид целого седла. Кушанье гарнируют припущенным рисом или зеленым горошком, поливают мясным соком, полученным при обжаривании, и украшают зеленью.

Приятного аппетита!

АСЫП

Для приготовления такого блюда казахской кухни, как асып, нам понадобятся следующие ингредиенты (на одну порцию):

- баранина - 200 гр,
- сердце - 200 гр,
- легкое - 250 гр,
- печенка - 200,
- сало курдючное - 150 гр
- лук репчатый - 2 большие головки,
- рис - 150 гр,
- соль - щепотка (по вкусу)
- перец черный - щепотка
- кишки бараньи - 200 гр



Для приготовления асыпа необходимо пропустить через мясорубку баранину, сердце, легкое и печень, предварительно нарезав их на небольшие кусочки. В получившийся фарш добавляют мелко нарезанное курдючное сало, рубленый репчатый лук, промытый рис, соль, молотый черный перец. Все тщательно перемешивают и разводят холодной водой (приблизительно 350 г воды на 1 кг фарша) до полужидкого состояния. Получившейся начинкой с помощью колбасного шприца или с помощью мясорубки, в которую вместо решетки вставляется металлическая цевка, заполняют бараньи кишки, предварительно прочищенные и тщательно промытые. После этого кишки необходимо завязать с двух сторон и проткнуть в нескольких местах иглой, уложить их в кипящую подсоленную воду или бульон и варить 50-60 мин. Асып можно подать к столу, как в горячем, так и в холодном виде, украсив зеленью и овощами.

Приятного аппетита!

МИ ШУЖУК

Для приготовления ми шужук нам потребуются следующие ингредиенты:

- мозги - 800 гр,
- баранина - 400 гр,
- рис - 150 гр,
- лук репчатый - 4 головки,
- соль - столовая ложка
- перец черный - щепотка
- кишки - 200 гр



Для приготовления ми-шужука мозги заливают холодной водой, вымачивают в течение 1—2 часов и очищают от верхней пленки и кровоподтеков. Мякоть баранины или говядины нарезают на куски и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Репчатый лук мелко рубят. Рис перебирают и промывают. Затем смешивают вместе мозги, баранину, рис, лук, заправляют солью, молотым черным перцем и разводят холодной водой до густоты полужидкой каши. Полученным фаршем начиняют кишки, перевязывают концы, делают несколько проколов иглой и отваривают в кипящей воде до готовности.

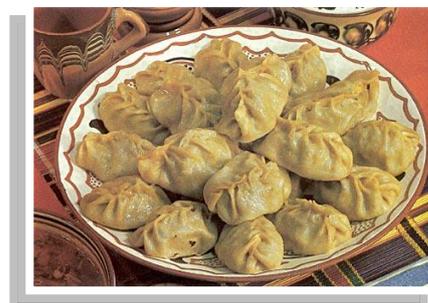
Приятного аппетита!

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

Для приготовления мант с бараниной нам понадобятся следующие ингредиенты:

для мант

- мука пшеничная - 100 гр,
- баранина - 250 гр,
- лук репчатый - 2 луковицы,
- соль - чайная ложка,
- перец красный - щепотка,
- сало топленое для смазки мантницы - чайная ложка,



для сантана

- уксус 3% - 2 столовые ложки
- мясокосный бульон - 30 гр
- масло - чайная ложка

Для приготовления мант из баранины из муки и воды с добавлением соли замешивают очень крутое тесто, накрывают его влажным полотенцем и ставят для набухания на 30—40 мин.

Затем тесто раскатывают тонкими жгутами и отрывают по 5 кусочков на порцию, весом 19—20 г каждый, раскатывают в тонкий кружок так, чтобы его края были несколько тоньше, чем середина. Жирную баранину мелко рубят или пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Затем добавляют в мясо мелко рубленный репчатый лук, холодную воду, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают, пока не получится однородная масса. Фарш кладут на середину кружочка теста, края защипывают. Подготовленные манты укладывают в смазанные жиром решетки мантницы, устанавливают решетки над кастрюлей с водой, сверху плотно закрывают специальной крышкой и варят на пару 25—30 мин. Тесто должно быть сухим, не прилипать к рукам.

Готовые манты поливают сантаном (бульоном с уксусом, сливочным маслом и перцем) или сметаной. Если баранина тощая, то в мясо необходимо добавить курдючное сало. В фарш можно положить чеснок. Точно так же готовят манты из кислого теста.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ МАНТ С ТЫКВОЙ

Рецепт мант с тыквой включает следующие ингредиенты (для 7 штук):

- мука пшеничная - 100 гр,
- тыква - 250 гр,
- сало курдючное - 50 гр(или баранина - 70 гр),
- лук репчатый - 50 гр ,
- перец - щепотка
- масло сливочное - столовая ложка
- сметана - 30 гр.



Для приготовления мант с тыквой тыкву нарезают мелкими кубиками, добавляют мелко нарезанное курдючное сало или жирную баранину, слегка пассированный репчатый лук, молотый перец и соль, тщательно перемешивают. В остальном манты с тыквой готовят так же, как манты с бараниной. При подаче манты поливают сливочным маслом или сметаной.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ ШАШЛЫКА ИЗ БАРАНИНЫ

Для приготовления шашлыка из баранины нам понадобятся следующие ингредиенты (на одну порцию):

- баранина 250 гр,
- лук репчатый - 2 головки,
- уксус 3% - 20 гр,
- сахар - щепотка,
- перец - щепотка



Для приготовления шашлыка из баранины мякоть баранины нарезают кусочками весом 15 г, солят, посыпают перцем, смачивают уксусом, добавляют небольшое количество тонко нарезанного лука, сахар, перемешивают и маринуют в глиняной или фаянсовой посуде 4—7 ч. Затем мясо нанизывают на шпажку и обжаривают над углями в мангале. При подаче шашлык посыпают маринованным в уксусе с сахаром репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ ШАШЛЫКА ИЗ ПЕЧЕНИ

Для приготовления шашлыка из печени нам понадобятся следующие ингредиенты:

- печень говяжья - 150 гр,
- сало курдючное - 60 гр,
- зелень - 10 гр. (столовая ложка)



Для приготовления шашлыка из печени обработанную говяжью печеньку нарезают брусочками толщиной 1,5—2 см, длиной 5 см, весом 15—20 г. Курдючное сало нарезают квадратиками или кружочками. Затем нанизывают на шпажку попеременно кусочки печени и сала и жарят над углями в мангале, периодически поливая солевым раствором (на 1 л воды 100 г соли). Подают шашлык на шпажке по 2—3 шт. на порцию, посыпав рубленой зеленью.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ БАСТУРМЫ ПО-КАЗАХСКИ (БАСТЫРМА)

Для приготовления бастурмы по-казахски (бастырма) согласно рецепту нам потребуются следующие ингредиенты:

- баранина - 800 гр
- луковицы- 4 головки
- помидоры - 6-7 штук
- огурцов - 5-6 штук
- зеленый лук
- соль, перец - по вкусу



Для маринада:

- 3% столовый уксус - 6 столовых ложек

Для приготовления бастурмы по-казахски (бастырма) мякоть баранины (грудинки или окорока) нарезают по 5-6 крупных кусков на порцию, слегка отбивают, посыпают солью, перцем, добавляют нарезанный кружочками лук, заливают уксусом и выдерживают на холоде 3-4 часа. Мясо нанизывают на шпажки и жарят над горячими древесными углями, время от времени обрызгивают все жиром.

Бастурму по-казахски (бастырма) подают к столу с огурцами, помидорами, посыпают зеленью.

Приятного аппетита!

ТОСТИК (ГРУДИНКА)

Для приготовления тостика (грудинки) нам потребуются следующие ингредиенты:

- Баранья грудинка
- луковицы - 2 шт
- помидора - 2 шт
- огурцы - 2 шт
- маринованная капуста - 0,5 пиалы
- соль и перец - по вкусу



Для приготовления тостика (грудинки) с бараньей грудинки снимают мясистую широкую покрывку, которую разрезают вдоль на 2 половинки, надевают на шпажки и обжаривают над раскаленными углями. В процессе жарки поливают соевым раствором.

Обжаренную грудинку снимают, разрезают на небольшие кусочки. Для гарнира используют свежие овощи, маринованную капусту.

Если баранина старая, то перед жаркой рекомендуется ее отварить до полуготовности.

Приятного аппетита!

ОРАМА

Для приготовления орама нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для фарша:

- баранина - 1 кг
- луковицы - 4 штуки
- курдючное сало - 100 гр
- черный молотый перец - 1 чайная ложка
- соль - по вкусу



Для теста:

- мука - 500 гр
- вода или бульон - 1 пиала
- соль - 1 чайная ложка

Для смазывания каскана (мантницы) - 2 столовые ложки масла растительного

Для приготовления орама: мясо для фарша нарезают мелкими кусочками или пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Добавляют нарезанный репчатый лук, черный молотый перец, вливают подсолненную воду (в кипящую воду опускают лавровый лист, соль, перец горошком и дают настояться). Все тщательно перемешивают.

Тесто для орама замешивают круто, как на лапшу, дают ему расстояться минут 10-15.

Тесто раскатывают в большой тонкий пласт не менее 50 см в диаметре, разрезают поперек на 2-3 части и уложив на него фарш, защипывают края. Получившиеся своеобразные рулеты выкладывают по одному на решетки каскана и парят 40-45 минут.

Готовую ораму нарезают на крупные куски и подают с бульоном или соусом.

Приятного аппетита!

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА ПО-КАЗАХСКИ

Для приготовления фаршированной курицы по-казахски (приблизительно четыре порции) нам понадобятся следующие ингредиенты:

- курица цельная - 1 штука,
- баранина - 200 гр,
- рис - 1 горстка,
- яйцо - 1 штука,
- изюм - 2 столовые ложки без горки,
- лук - 1 головка,
- молоко - 150 гр,
- масло сливочное - 50 гр,
- перец и корица - по щепотке
- соль по вкусу
- овощи для гарнира



Для приготовления фаршированной курицы по-казахски необходимо взять цельную курицу, обработанную без разрезания. Сделать тонкий надрез вдоль спины и снять шкуру с кусочком мякоти. Затем необходимо приготовить начинку, для чего мясо курицы снимается с костей и перемалывается вместе с мясом баранины через мясорубку с мелкой решеткой. В получившийся фарш добавляют промытый и сваренный до полуготовности рис, промытый изюм, пассированный в масле мелко нарубленный лук, и заранее смешанные с молоком сырые яйца. Все тщательно перемешивают заправляя молотым перцем и корицей. Затем получившейся начинкой фаршируют снятую с курицы кожу и зашивают место разреза нитками. Получившуюся тушку заворачивают в салфетку, перевязывают нитками, заливают подсоленной водой или бульоном и варят на медленном огне. После того как курица сварилась, ее следует остудить в этом же бульоне, достать, удалить нитки и салфетку. Подают фаршированную курицу по-казахски в остывшем виде, нарезав ее на куски, по два три куска на порцию, украсив блюдо свежими овощами.

Приятного аппетита!

ОРАМА НАН

Орама нан - блюдо казахской кухни, в переводе означающее "завернутое тесто".

Порядок его готовки аналогичен рецепту приготовления мант, только тесто с начинкой заворачивается цельным пластом с начинкой в рулет, хлопот соответственно намного меньше, поэтому орама нан иногда называют "ленивыми мантами." Начинка в зависимости от вкусовых предпочтений хозяйки может немного видоизменяться, как в пропорциях входящих продуктов, так и в их замене, например моркови на тыкву, или исключения некоторых компонентов, например картофеля.

Для приготовления орама нан нам понадобятся следующие ингредиенты (в расчете на 3-4 порции):

- Для фарша:
 - жирный бараний фарш (или мясо баранины и курдючный жир порезанные очень мелкими кусочками) - 200 гр
 - морковь - 1 шт
 - картофель - 2 шт.
 - лук - 1 шт
 - соль, перец - по вкусу
- Для теста:
 - мука - 500 гр
 - яйцо - 1 шт
 - вода - 1 пиала
 - соль - 1 чайная ложка
- Для смазывания каскана (мантницы) жир или масло



Для приготовления орама нан из перечисленных ингредиентов замешиваем крутое тесто и даем расстояться ему около 10 минут.

Для начинки к орама нан мелко нарезаем картофель, морковь, лук и смешиваем с фаршем или мелко нарезанной бараниной с жиром.

Затем тесто тонко раскатываем и по всей поверхности равномерным слоем раскладываем начинку. После этого заворачиваем тесто с начинкой в виде рулета и защипываем, чтобы сок не вытекал во время готовки. Получившийся рулет выкладываем на смазанную решетку каскана (мантницы) и варим на пару 45 минут.

После этого уже готовый орама нан можно подавать к столу, разрезав на порции. Можно полить готовое блюдо топленным маслом и украсить зеленью.

Приятного аппетита!

КУЫРДАК ИЗ МЯСА

Для приготовления куырдака из мяса нам понадобятся следующие ингредиенты:

- баранина (или говядина, конина, верблюжати́на, сайга, дикая коза) - 800 гр
- луковицы - 3 головки
- жир для обжаривания - 150 гр
- бульон - 250 гр
- зелень
- соль
- специи
- сметана - по вкусу

На гарнир:

- картофель - 2 кг
- зеленый горошек - 150 гр
- помидоры - 250 гр
- морковь - 250 гр

Для маринада:

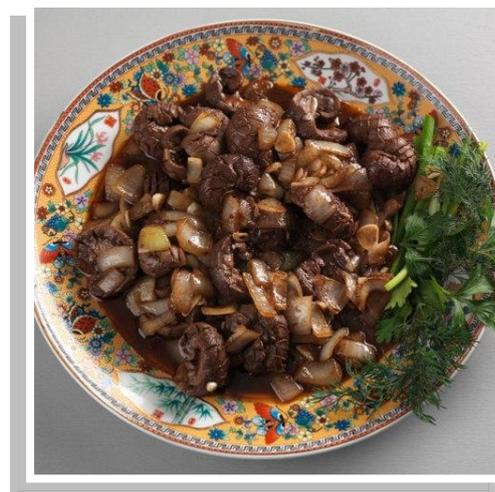
- 3% уксус - 1 пиала
- растительное масло - 50 гр

Мясо нарезают на кусочки 30-40 гр и обжаривают в горячем жире с луком и перцем, солят по вкусу, кладут лавровый лист, добавляют бульон и тушат до готовности. Солят и добавляют сметану в конце тушения.

Если куырдак готовится из сайги или дикой козы, то это мясо необходимо предварительно вымачивать в 3% - ном растворе столового уксуса в течении 4-6 часов с добавлением небольшого количества растительного масла.

В качестве гарниров к куырдаку можно подавать отварной, жареный или тушенный вместе с мясом картофель, отварную морковь, зеленый горошек, помидоры. По вкусу блюдо посыпается различной зеленью.

Приятного аппетита!



ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ПО-КАЗАХСКИ (ТУШПАРА)

Для приготовления домашних пельменей по-казахски (казахских пельменей) нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для фарша:

- баранина - 700 гр
- курдючное сало - 250 гр
- луковицы - 3 головки
- соль - 1,5 чайной ложки
- черный молотый перец - 0,5 чайной ложки
- сметана - 1 пиала
- топленое масло - 5-6 столовых ложек.

Для теста:

- мука - 3 пиалы
- вода - 1 неполная пиала
- яйца - 2 штуки
- соль - 1 чайная ложка



Для приготовления домашних пельменей по-казахски (казахских пельменей) для фарша мясо, курдючное сало, лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец и тщательно перемешивают.

Из просеянной муки, яиц, воды и соли замешивают тесто, дают ему расстояться 30-40 минут. Затем раскатывают в тонкий пласт толщиной 1,5 - 2 мм и нарезают на кружочки или квадратики не больше 50 мм, кладут на них фарш и соединяют края. Варят пельмени в кипящей подсоленной воде не более 5-7 минут после всплывания. Подают пельмени в глубокой тарелке с бульоном или со сметаной.

Домашние пельмени по-казахски (казахские пельмени) можно не только отваривать, но и жарить до готовности в разогретом топленом масле. К обжаренным пельменям иногда подают катык (сметана).

Приятного аппетита!

ФАРШИРОВАННАЯ БАРАНЬЯ ЛОПАТКА

Для приготовления фаршированной бараньей лопатки нам понадобятся следующие ингредиенты:

- Баранья лопатка - 1 шт

для котлетной массы:

- мяса баранины - 100 гр
- пшеничного хлеба - 250 гр
- вода - 0,5 пиалы
- луковицы - 2-3 головки
- моркови - 2-3 шт
- тонкий ломтик тыквы
- редька - 1 шт
- сливочное масло - 1 столовая ложка
- помидоры - 3 шт
- огурцы - 3 штуки
- зелень петрушки
- соль, перец - по вкусу



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

Приятного аппетита!

БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Для приготовления баранины тушеной с картофелем нам понадобятся следующие ингредиенты:

- баранина - 800 гр
- топленое масло - 2 столовые ложки
- морковь - 1 шт
- луковицы - 2 головки
- томат-пюре - 1 столовая ложка
- зелень, соль, специи - по вкусу

Для гарнира:

- картофель - 500 гр
- отварной горох - 300 гр



Для приготовления баранины тушеной с картофелем мясо нарезают мелкими кусочками и обжаривают в разогретом жире вместе с луком, морковью, томатом-пюре, затем добавляют немного бульона, специи и тушат до готовности. Готовое мясо солят и посыпают зеленью.

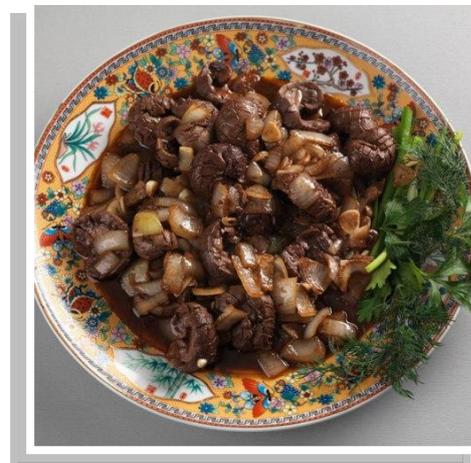
На гарнир подают отварные картофель и горох.

Приятного аппетита!

КУЫРДАК ИЗ РУБЦА

Для приготовления куырдака из рубца нам понадобятся следующие ингредиенты:

- обработанный рубец - 1 кг
- легкие - 600 гр
- печень - 400 гр
- сердце - 200 гр
- баранины - 150 гр
- курдючного сала - 300 гр
- луковицы - 2-3 головки
- черный молотый перец - 1 чайная ложка
- лавровый лист - 3-4 листа
- бульон - 2 пиалы
- соль - по вкусу



Для приготовления куырдака из рубца обработанный рубец заливают водой, солят, ставят на огонь, после закипания кладут лавровый лист, перец и варят при медленном кипении в течении 1,5 - 2 часов до полуготовности, затем охлаждают и нарезают рубец на небольшие кусочки. На разогретую сковороду с курдючным салом кладут нарезанное кубиками легкое и жарят 20 минут, затем добавляют сердце и баранину, солят и продолжают жарить, через 5 минут кладут рубец, снова поджаривают 10 минут, добавляют печень, лук, доливают бульон и доводят блюдо до готовности.

Приятного аппетита!

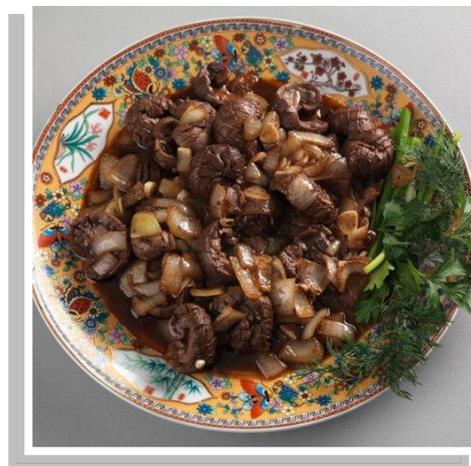
КУЫРДАК ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА

Для приготовления куырдака из курицы или кролика нам понадобятся следующие ингредиенты:

- кролик или курица - 1 тушка
- растительное масло - 1 пиала
- луковицы - 2 головки
- черный молотый перец - 0,5 чайной ложки
- соль - 2 чайные ложки
- помидоры - 2 шт
- зелень - по вкусу

Для гарнира:

- рис - 0,5 пиалы
- топленый жир - 2 столовые ложки
- сливочное масло - 50 гр



Для приготовления куырдака 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.

Приятного аппетита!

ЖАМБАС ШПИГОВАННЫЙ

Для приготовления жамбаса шпигованного (бараньей задней ноги) нам понадобятся следующие ингредиенты:

- Задняя нога барана
- курдючное сало - 240 гр
- морковь - 5-6 шт
- луковицы - 3 головки
- 3% столовый уксус - 1 пиала
- вода для тушения - 2 пиалы
- жир для жарения - 1 пиала
- соль - 1 чайная ложка
- зелень петрушки - по вкусу



Для гарнира:

- картофель - 7-8 шт
- соленый огурец - 3-4 шт
- помидоры - 4-5 шт

Для приготовления жамбаса шпигованного заднюю ножку молодого барашка зачищают от сухожилий, отбивают тупкой, обертывают в салфетку, хорошо смоченную столовым уксусом, и выдерживают 10-12 часов прохладном месте.

Затем в мясе делают надрезы, шпигуют его курдючным салом, морковью и чесноком, солят и обжаривают с обеих сторон в раскаленном жире. Добавляют мелко нарезанный лук, морковь, петрушку и вновь все обжаривают. Небольшими порциями вливают воду и тушат до готовности на медленном огне.

Перед подачей на стол мясо отделяют от костей, режут на куски, поливают соусом. На гарнир подают отварной или жареный картофель, соленые огурцы или помидоры.

Приятного аппетита!

КАЗАХСКИЙ ЛАГМАН (ЛАГМАН ПО-КАЗАХСКИ)

Для приготовления казахского лагмана (лагмана по-казахски) нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для теста:

- мука - 1 кг
- яйца - 2 шт
- соль - 1 чайная ложка
- вода - 1 пиала

Для туздука:

- мясо - 500 гр
- курдючное сало или жир для тушения - 300 гр
- капуста - 300 гр
- луковица - 3-4 штуки
- картофель - 3-4 штуки
- морковь - 1-2 штуки
- помидоры - 3-4 штуки
- чеснок - 5-6 долек
- болгарский перец - 2 штуки
- соль и перец по вкусу



Для приготовления казахского лагмана (лагмана по-казахски) замешивают 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 подливки 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 пассируют 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.

Перед подачей на стол казахского лагмана (лагмана по-казахски) лапшу прогревают в кипятке, выкладывают на блюдо, сверху заливают туздуком. При этом жидкость просачивается вниз, а мясо и зелень образуют своеобразный слой, поверх которого можно вновь положить лапшу и залить подливкой.

Приятного аппетита!

КАЗАХСКИЙ ЛАГМАН (ЛАГМАН ПО-КАЗАХСКИ) ИЗ ВЫТЯНУТОГО ТЕСТА

Для приготовления казахского лагмана (лагмана по-казахски) из вытянутого теста нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для теста:

- яйца - 2 штуки
- соль - 1 чайная ложка
- сода - 0,5 чайной ложки
- вода - 1 пиала
- растительное масло для смазывания - 1 пиала

Для туздука:

- мяса - 500 гр
- капуста - 300 гр
- луковицы - 3-4 головки
- баклажаны- 2 шт
- болгарский перец - 2-3 штуки
- помидоры - 2-3 штуки
- чеснок - 1 головка
- лавровый лист, соль, перец - по вкусу

для омлета:

- яйца - 3 штуки
- молоко - 1 столовая ложка
- соль - щепотка

Для приготовления казахского лагмана (лагмана по-казахски) из вытянутого теста тесто замешивается средней крутости, скатывается в шар, накрывается салфеткой и расстаивается в течении 1 часа. 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 жгут берут за оба конца и, ударя его серединой о стол, растягивают до 1 м, после чего складывают вдвое и продельвают операцию вторично.

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

Подлива готовится, как в рецепте №1 казахского лагмана (лагмана по-казахски) только более жидкая.

Перед подачей на стол казахский лагман (лагман по-казахски) обдается кипятком, раскладывается в пиалы, заливается подливой, сверху посыпается нарезанным омлетом.

Приятного аппетита!

ПЛОВ ПО-КАЗАХСКИ

Для приготовления плова по-казахски нам понадобятся следующие ингредиенты (на одну большую порцию):

- баранина - 100 гр,
- сало баранье - 40 гр,
- лук репчатый - 1 луковица,
- морковь - 1 средняя,
- курага или яблоки сушеные - 15 гр
- рис - 100 гр



Для приготовления плова по-казахски в казане или кастрюле с нагретым маслом обжаривают нарезанный репчатый лук.

Баранину (по одному куску на порцию) солят, перчат и обжаривают до образования румяной корочки, добавляют нарезанную соломкой морковь и еще обжаривают. В мясо засыпают мелко нарезанную курагу, промытый рис, жареный лук. Обравнивают, чтобы середина получилась горкой, заливают водой (на 1 кг риса 1,5 л воды), делают 2—3 прокола веселкой на всю глубину до дна для равномерного распределения жидкости, закрывают плотно крышкой и при слабом нагреве доводят до готовности. Во время варки размешивать плов нельзя, и только готовый плов осторожно перемешивают веселкой.

В готовом плове вода полностью испарится и рис в плове по-казахски должен быть рассыпчатый. Хорошо подойдет такой сорт риса, как "Баракат". Уже после того, как плов по-казахски будет готов, его следует перемешать.

Приятного аппетита!

ПРАЗДНИЧНЫЙ КАЗАХСКИЙ ПЛОВ

Для приготовления праздничного казахского плова нам понадобятся следующие ингредиенты:

- баранина - 800 гр
- рис - 1 кг
- топленое масло - 3 столовые ложки
- морковь крупная - 5-6 штук
- луковицы - 3-4 головки
- чеснок - 3-4 дольки
- айва - 2 штуки
- сухой горох - 150 гр
- изюм - 2 ст. ложки
- зерна граната - 50 гр
- яйца - 2 штуки
- соль и перец - по вкусу



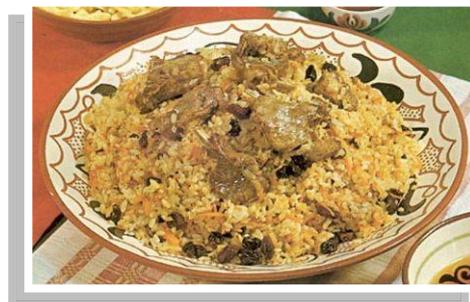
Для приготовления праздничного казахского плова в казан с кипящим маслом кладут нарезанный кольцами лук, чуть позже - нарезанное мясо, которое обжаривают до золотистой корочки. Затем нарезанную кубиками морковь. Все обжаривают до полуготовности. Добавляют ранее замоченный в воде горох, дольки айвы, зубчики чеснока, все заливают водой и варят на медленном огне до размягчения гороха, пока горох не сварится, соль и перец не кладут. Как только продукты готовы, в казан кладут хорошо промытый рис, доливают водой и варят на медленном огне. В готовый плов добавляют тщательно промытый изюм, закрывают крышку казана полотенцем и оставляют упревать на 15-20 минут. Готовый праздничный казахский плов выкладывают на блюдо, украшают резаными вареными яйцами, зернами граната, дольками айвы и чеснока, зеленью.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ ПЛОВА С ИЗЮМОМ

Рецепт плова с изюмом включает следующие ингредиенты (на две порции):

- баранина - 150 гр,
- масло топленое - 50 гр,
- рис - 100 гр,
- морковь - 1 крупная или 2 средние,
- лук репчатый- 1 крупная луковица или 2 средние
- изюм - 40 гр



Для приготовления плова с изюмом нарезанную на кусочки баранину солят, посыпают перцем, кладут в кастрюлю с разогретым жиром и обжаривают до образования румяной корочки, добавляют нарезанную соломкой морковь, репчатый лук и еще обжаривают. Половину полагающегося промытого риса укладывают ровным слоем на мясо. Затем на рис кладут перебранный промытый изюм, засыпают оставшимся рисом, края сравнивают так, чтобы середина получилась горкой, заливают водой (на 1 кг риса 1,5 л воды). После этого делают 2—3 прокола веселкой на всю глубину до дна, плотно закрывают крышкой и на слабом огне доводят плов с изюмом до готовности. Во время варки размешивать его нельзя.

Когда вся вода в казане полностью испарится, можно считать плов с изюмом готовым. Рис в плове должен получиться рассыпчатым.

Готовый плов с изюмом осторожно перемешивают снизу вверх.

Приятного аппетита!

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Рецепт плова из птицы включает следующие ингредиенты:

- куриное, утиное, фазанье или индюшачье мясо - 560 гр
- рис - 500 гр
- морковь - 4-5 штук
- топленый жир - 2 столовые ложки
- луковицы - 2-3 головки
- размельченные корни петрушки - 1 чайная ложка
- соль и перец - по вкусу



Для приготовления плова из птицы в хорошо разогретом казане поочередно обжаривают мясо птицы, затем отдельно обжаривают лук, нарезанный кольцами, морковь, нарезанную соломкой, рубленые корни петрушки, после чего все компоненты смешиваются. Хорошо промытым рисом покрывают содержимое казана и заливают водой из соотношения: на одну 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 течении часа.

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

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ ИЗ РЫБЫ)

Для приготовления рыбных пельменей (пельменей из рыбы) нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для фарша:

- филе судака (сазана или другой речной рыбы) - 400 гр
- луковицы - 2 головки
- растопленное сливочное масло - 4 столовые ложки (из них 2 ложки - для готовых пельменей)
- соль и перец по вкусу

Для теста:

- мука - 300 гр
- вода - 0,5 пиалы
- яйцо - 1 шт
- соль - 0,5 чайной ложки



Для приготовления рыбных пельменей (пельменей из рыбы) рыбное филе без костей пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и сливочное масло, солят, перчат.

Замешивают, раскатывают тесто и готовят пельмени из рыбы так же, как и из мяса. Отваривают в широкой кастрюле с добавлением соли, перца, лука и специй не более 3-4 минут после закипания. Чтобы готовые рыбные пельмени не склеивались, их поливают сливочным маслом. Подают в тарелках или кесе. Можно подать с бульоном из рыбы.

Приятного аппетита!

КОТЛЕТЫ ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ

Для приготовления котлет из речной рыбы нам понадобятся следующие ингредиенты:

- филе речной рыбы - 300 гр
- молока - 40 гр
- маргарина (или сливочного масла) - 20 гр
- луковица - 1 головка
- яйцо - 1 штука
- белый хлеб - 50 гр
- панировочных сухарей - 50 гр
- соль и перец - по вкусу
- жир для жарения - 50 гр



Для приготовления котлет из речной рыбы филе рыбы вместе с луком и белым хлебом пропускают через мясорубку, добавляют молоко, яйцо, маргарин или сливочное масло, соль, перец и тщательно перемешивают. Из приготовленной массы формируют котлеты, обваливают их в сухарях и обжаривают.

Приятного аппетита!

ФАРШИРОВАННЫЙ САЗАН

Для приготовления фаршированного сазана нам понадобятся следующие ингредиенты:

- 3 сазана
- яйцо - 1 шт
- луковица - 1 головка
- молоко - 30г
- белый хлеб - 30-50гр
- сливочное масло - 30 гр
- растительное масло - 50 гр
- соль и перец - по вкусу



Для приготовления фаршированного сазана 2 сазана очищают от реберных костей и солят. Филе одной рыбы вместе с луком пропускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют молоко, яйцо, сливочное масло, перемешивают. Содержимым наполняют внутренние части очищенных рыб, закрепляют края, чтобы не расходились, обжаривают в раскаленном жире. На гарнир к фаршированному сазану обычно подают картофель.

Приятного аппетита!

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ

Для приготовления рыбы запеченной на сковороде нам понадобятся следующие ингредиенты:

- судак или сазан - 2
- растительное масло - 0,5 пиалы
- луковицы - 2 головки
- перец – щепотка
- соль - щепотка



Для приготовления рыбы запеченной на сковороде очищенного судака поперек нарезают на куски около 2 сантиметров толщиной. Панируют, солят, перчат и укладывают на сковороду в разогретый жир. Сверху кладут лук, нарезанный кольцами, закрывают сковороду крышкой и запекают в жарочном шкафу.

Если рыба жирная, тогда можно не добавлять жира, тогда рыба получится более сочной.

Приятного аппетита!

РЫБА ЖАРЕНАЯ С ГАРНИРОМ

Для приготовления рыбы жареной с гарниром нам понадобятся следующие ингредиенты:

- лещ или карась - 4 не крупных
- растительное масло - 0,5 пиалы
- мука - 2 столовые ложки
- соль - 1 чайная ложка
- черный молотый перец - 1 чайная ложка
- сливочное масло - 50 гр
- зелень - по вкусу

Для гарнира:

- картофель - 600 гр
- лимон - 1 шт
- соленый огурец - 1 шт
- морковь - 200 гр



Для приготовления жареной рыбы с гарниром выпотрошенную рыбу солят, перчат, делают надрезы поперек тушек, панируют в муке, обжаривают с обеих сторон в раскаленном жире.

Готовую жареную рыбу поливают растопленным сливочным маслом и посыпают зеленью. На гарнир подают отварной или жареный картофель, отварную морковь, соленый огурец.

Приятного аппетита!

БЛЮДА ИЗ МУКИ И ТЕСТА

МАНТЫ С ТВОРОГОМ

Для приготовления мант с творогом нам понадобятся следующие ингредиенты (на одну порцию):

- мука пшеничная - 100 гр,
- творог - 170 гр,
- яйцо - 1 штука,
- ванилин - щепотка,
- соль - щепотка
- масло растительное для смазки мантницы - чайная ложка,
- сметана - 50 гр



Для приготовления мант с творогом творог пропускают через мясорубку или протирают через сито, добавляют яйца, ванилин и сахар и тщательно перемешивают. В остальном манты с творогом готовят так же, как манты с бараниной. При подаче поливают сметаной.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ БЕЛЯШЕЙ С МЯСОМ

Рецепт беляшей с мясом включает следующие ингредиенты (на одну порцию):

для теста

- мука пшеничная - 80 гр,
- вода или молоко - 40 гр,
- дрожжи - 2гр,
- сахар -щепотка

для фарша

- говядина жирная 150 гр
- лук репчатый - 1 средняя луковица
- вода 15 гр
- масло топленое для обжарки - 2 столовые ложки



Для приготовления беляшей вначале из муки, молока (воды), дрожжей и сахара замешивают кислое тесто. После того как тесто замешано, его помещают в теплое место, накрывают полотенцем и дают настояться, после того как оно поднимется, его снова приминают и разделяют на лепешки по 2 шт. на порцию, на середину кладут фарш, края поднимают вверх и защипывают, оставляя отверстие. После этого придают изделию плоскую форму. Для фарша мясо пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют соль, перец, воду и тщательно перемешивают. Беляши обжаривают в масле с двух сторон до готовности, причем сначала кладут на сковородку фаршем вниз.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ БАЛИШ

Рецепт балиш включает следующие ингредиенты:

- мука пшеничная - 100 гр,
- масло сливочное - 20 гр,
- говядина или баранина мякоть - 100 гр,
- курица - 100 гр,
- рис - 15 гр.
- лук репчатый - 1 луковица
- соль и перец - по вкусу



Для приготовления пирога балиш: сначала замешивают тесто из муки, масла, воды и соли. Тесто должно иметь среднюю густоту. Затем кусок теста раскатывают в виде квадратной лепешки толщиной в 1 см и закрывают ею дно и борта сковородки. Сверху на лепешку выкладываются Из муки, сливочного масла, воды и соли замешивают тесто средней густоты. Кусок теста раскатывают в виде квадратной лепешки толщиной в 1 см и закрывают ею дно и борта сковородки. Сверху на лепешку в один слой укладывают мясной фарш из мякоти баранины, нарезанной мелкими кубиками, промытого сырого риса, рубленого репчатого лука, заправленного небольшим количеством воды, соли и черного молотого перца. На мясной фарш укладывают слой тонких кусочков сырого мяса, курицы или гуся и закрывают мясным фаршем и раскатанной в виде квадрата второй лепешкой из теста. Края лепешек защипывают, сверху делают в нескольких местах проколы и закрывают отверстия колпачками из теста. Выпекают балиш в жарочном шкафу.

Во время выпечки через отверстия несколько раз добавляют небольшое количество бульона для того, чтобы балиш был более сочным. Подается в горячем виде.

Приятного аппетита!

ПИРОЖКИ КАЗАХСКИЕ

Для приготовления пирожков казахских нам потребуются следующие ингредиенты:

для теста

- мука пшеничная - 120,
- жир - 2 столовые ложки,
- яйцо - 1 штука,
- сахар - 1 чайная ложка без верха
- соль - 1 чайная ложка без верха

для начинки

- легкое - 250гр,
- сердце - 50 гр,
- печень - 50гр,
- лук - 1 луковица
- мука пшеничная - столовая ложка,
- жир - 1 столовая ложка,
- перец щепотка
- жир для обжарки - 50 гр.



Для приготовления казахских пирожков вначале замешивают некрутое тесто из муки, воды, сливочного масла, яиц и сахара с добавлением соли. Тесто тонко раскатывают и разделяют на кружочки. Для фарша субпродукты отваривают, пропускают через мясорубку, заправляют пассированным луком, перцем, солью, белым соусом и проваривают при непрерывном помешивании. На середину кружочков теста укладывают приготовленный фарш. Тесто сворачивают пополам и защипывают в виде полумесяца. Затем обжаривают в жире.

Подают на пирожковой тарелке по 2 шт. на порцию.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ БАУРСАКОВ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Рецепт баурсаков из пресного теста включает следующие ингредиенты (на одну порцию):

- мука пшеничная - 70 гр,
- молоко- 20 гр,
- яйцо -1/5,
- соль - щепотка,
- масло сливочное для теста - чайная ложка
- жир для жарки 2 столовые ложки



Для приготовления баурсаков необходимо замесить пресное тесто из муки, молока, яиц, сливочного масла с добавлением сала. Затем тесто раскатывают слоем толщиной в 3—4 мм, после чего из теста нарезают квадратики размером 3X3 или 4x4 см и жарят их во фритюре. Готовые баурсаки должны быть вздутыми и пустотелыми внутри.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ БАУРСАКОВ ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА

Рецепт баурсаков из кислого теста включает следующие ингредиенты(на одну порцию 100 гр):

- мука пшеничная - 100 гр,
- дрожжи - 1гр,
- соль - щепотка,
- сахар - чайная ложка без верха,
- сало топленое для обжарки - две столовые ложки



Для приготовления баурсаков из кислого теста из муки, воды, дрожжей, сахара и соли замешивают кислое тесто и ставят для расстойки в теплое место, накрыв кастрюлю с тестом толстым полотенцем или одеялом. После того как тесто поднимется, его снова приминают. Затем тесто раскатывают в виде колбасок и нарезают кусочками по 15 г, закатывают шариками и жарят во фритюре.

Приятного аппетита!

ТОКАШ (КАЗАХСКАЯ ЛЕПЕШКА)

Для приготовления токаш нам потребуются следующие ингредиенты (для одной лепешки токаш):

- мука пшеничная - 160 гр,
- дрожжи - 2 гр,
- соль - щепотка,
- жир - чайная ложка



Для приготовления токаш из муки, воды, дрожжей и соли замешивают кислое тесто. Затем тесто разделяют по 1 куску на порцию. Каждый кусок теста хорошо обминают в муке, раскатывают в виде круглой лепешки, в середине делают небольшое углубление и проколы.

Выпекают в тандыре или кладут лепешку на смазанную жиром сковородку и выпекают в жарочном шкафу. Лепешку можно приготовить и другим способом. После формования ее опускают в подсоленную воду и отваривают до готовности. Затем колеруют в жарочном шкафу.

Приятного аппетита!

ЖУТА НАН

Рецепт этого блюда скорее можно отнести к дунганской кухне, в казахской кухне это блюдо правильно называть орама нан, что в переводе означает "завернутое тесто". К тому же в казахской кухне рецепт претерпел некоторые изменения. Для приготовления начинки используют мясной фарш, морковь или тыкву, лук, иногда добавляют картофель.

Для приготовления жута нан нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для фарша:

- морковь (или тыква) - 1 кг
- масло сливочное - 100 гр
- сахар - по вкусу.

Для теста:

- мука - 500 гр
- вода - 1 пиала
- соль - 1 чайная ложка



Для смазывания каскана (мантницы) - 2 столовые ложки растительного масла

Для приготовления жута морковь или тыкву тонко шинкуют, слегка томят в сливочном масле, дают остыть, по желанию посыпают сахаром. Тесто раскатывают в большой тонкий пласт, выкладывают на него фарш, сворачивают в виде рулета, защипывают края, укладывают на решетки каскана (мантницы) и варят на пару 25-30 минут.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА ТАБА НАН

Рецепт пшеничного хлеба "Таба нан" включает следующие ингредиенты:

- мука - 1 кг
- дрожжи - 2 ст. ложки
- соль - 1 ст. ложка
- теплая вода или молоко - 2 пиалы



Пшеничный хлеб "Таба нан" выпекают из кислого теста.

Для закваски дрожжи разводят в небольшом количестве теплой воды или молока, добавляют 2 ст. 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 объеме в 2 раза, его перебивают и вновь оставляют в кастрюле до 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 выкладывают тесто и дают расстояться 15-20 минут. Затем закрывают второй сковородкой и закапывают в горячие угли. Через некоторое время сковороду вынимают и не открывая крышку, переворачивают на другую сторону и вновь закапывают в угли. Испеченный пшеничный хлеб "Таба нан" имеет коричневый цвет.

В современных условиях пшеничный хлеб "Таба нан" выпекают в двух сковородах в духовке при температуре 200-220 градусов Цельсия в течении 20-25 минут. Готовый пшеничный хлеб "Таба нан" можно есть в горячем или холодном виде. Поверх горячего хлеба можно класть нарезанное сливочное масло.

По этому же рецепту можно приготовить пшеничный хлеб "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. Приятного аппетита!

ХЛЕБ ИСПЕЧЕННЫЙ В КАЗАНЕ

Для приготовления хлеба в казане нам понадобятся следующие ингредиенты:

- мука - 2,5 пиалы
- дрожжи - 1,5 столовые ложки
- соль - 1,5 чайные ложки
- молоко (или вода) - 1 пиала
- сметана или сливочное масло - по вкусу



Для приготовления хлеба испеченного в казане для закваски дрожжи разводят в небольшом количестве теплой воды или молока, добавляют 2 ст. 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 объеме в 2 раза, его перебивают и вновь оставляют в кастрюле до подъема.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной не более 1 сантиметра и выкладывают на внутреннюю поверхность казана, который предварительно хорошо нагревают и смазывают маслом.

Тесто должно плотно прилегать к стенкам казана, иначе при выпечке оно может отпасть. Затем тесто прокалывают по всей поверхности, казан переворачивают над углями и начинают выпекать хлеб. Через 25 минут казанжапай готов, его снимают со стенок казана, нарезают на кусочки различной формы, смазывают сливочным маслом или сметаной по вкусу.

Хлеб в казане можно выпекать и в духовке при 200 градусах Цельсия. В этом случае казан закрывается сверху чугунной сковородкой.

Приятного аппетита!

БАУРСАКИ ИЗ ТВОРОГА (ДОМАЛАК БАУРСАК)

Для приготовления баурсаков из творога (домалак баурсак) нам понадобятся следующие ингредиенты:

- творог - 2 пиалы
- муки - 1 пиала
- яйца - 3 штуки
- сливочное масло - 2 столовые ложки
- сахар - 1 столовая ложка
- соль - 1 чайная ложка
- сметана - 1 пиала
- сахарная пудра - 1 пиала
- жир для жарки - 0,5 пиалы



Для приготовления баурсаков из творога (домалак баурсак) творог протирают через сито, добавляют яйца, сахар, соль, муку, растопленное сливочное масло и замешивают тесто. Раскатывают в жгуты толщиной с палец и нарезают кусочками по 20-25 гр. Отваривают в кипятке до полуготовности, откидывают на сито, дают воде стечь. Панируют в муке и обжаривают в раскаленном жире до золотисто-коричневого цвета.

Перед подачей на стол баурсаки из творога (домалак баурсаки) выкладывают на блюдо, поливают сметаной, посыпают сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

КЕСПЕ БАУРСАКИ ПО-КАЗАХСКИ

Для приготовления кеспе баурсаков по-казахски нам понадобятся следующие ингредиенты:

- мука - 3 пиалы
- дрожжи - 1 ст. ложка
- соль - 1 чайная ложка
- сахар - 1 ст. ложка
- курдючное сало - 150 гр
- вода - 1 пиала
- сахарная пудра - 2 столовые ложки



Для приготовления кеспе баурсаков по-казахски замешивают тесто как для хлеба, только помягче. Раскатывают и нарезают на полоски весом 110-155 гр., раскатывают в палец толщиной и закручивают в жгуты. Концы жгутов соединяют. Своеобразные вертушки обжаривают в раскаленном жире, посыпают сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

ШЕЛПЕК

Для приготовления казахских лепешек шелпек нам понадобятся следующие ингредиенты:

- пшеничная мука - 4-5 пиал
- айран или сырое молоко - 1 пиала
- топленое масло - 2 столовые ложки
- сметана - 2 столовые ложки
- дрожжи - 20-30 гр
- вода - 0,5 пиалы
- сахар - 1 чайная ложка
- растительное масло - 2 пиалы



Для приготовления шелпек тесто замешивают, как на баурсаки, разделяют на небольшие кусочки, раскатывают их в лепешки и обжаривают в раскаленном жире до золотистого цвета.

Приятного аппетита!

САЛМА НАН

Для приготовления салма нан нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для теста:

- мука - 2,5 пиалы
- вода - 0,5 пиалы
- яйцо - 1 шт
- соль - 1 чайная ложка
- сливочное масло - 4-5 ст. ложек

Для варки:

- бульон или вода - 4-5 пиал



Для приготовления салма нан замешивают тесто, дают ему расстояться минут 15-20, затем раскатывают в тонкий пласт и нарезают его на небольшие четырехугольники. Отваривают их в кипящей соленой воде или бульоне до готовности.

Перед подачей на стол поливают растопленным сливочным маслом.

Приятного аппетита!

ЛЕПЕШКИ "ДАМДЫ НАН"

Для приготовления лепешек "Дамды нан" нам понадобятся следующие ингредиенты:

- мука - 2 пиалы
- дрожжи - 1 ст ложка
- соль - 1 чайная ложка
- теплая вода или молоко - 0,7 пиалы



Для приготовления лепешек "Дамды нан" замешивается тесто. Для этого для закваски дрожжи разводят в небольшом количестве теплой воды или молока, добавляют 2 столовые ложки муки и ставят в теплое место. Муку перед этим тщательно просеивают. Готовое тесто кладут в большую кастрюлю, накрывают крышкой, ставят в теплое место для подъема. Как только тесто увеличится в объеме в 2 раза, его перебивают и вновь оставляют в кастрюле для подъема. Готовое тесто при перебивании не оседает.

Готовое тесто разделяют на куски, дают расстояться 10-15 минут. Затем придают ему форму лепешки и дают окончательно расстояться 10 минут. Перед посадкой в духовку в середине лепешки делают наколы. Выпекают при 200-300 градусах Цельсия в течении 20 минут.

Приятного аппетита!

ЛЕПЕШКИ "ТАНДЫР НАН"

Для приготовления лепешек "Тандыр нан":

- мука - 6 пиал
- сухие дрожжи - 50-60 гр
- соль - 2 ст. ложки
- вода - 1,5 пиалы



Для приготовления лепешек "Тандыр нан" замешивается тесто. Для этого для закваски дрожжи разводят в небольшом количестве теплой воды или молока, добавляют 2 столовые ложки муки и ставят в теплое место. Муку перед этим тщательно просеивают. Готовое тесто кладут в большую кастрюлю, накрывают крышкой, ставят в теплое место для подъема. Как только тесто увеличится в объеме в 2 раза, его перебивают и вновь оставляют в кастрюле для подъема. Готовое тесто при перебивании не оседает.

Из готового теста делают лепешки и дают ему окончательно расстояться 30-40 минут. После этого наносят на середину лепешки рисунок и выпекают в духовке при температуре 200-220 градусов Цельсия. Раньше лепешки "Тандыр нан" выпекали в специальных печах тандырах.

Приятного аппетита!

САМСА В ТАНДЫРЕ

Для приготовления самсы в тандыре нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для теста:

- мука - 1,5 пиалы
- соль - 1 чайная ложка
- воды - 0,5 пиалы

Для фарша:

- филе баранины или говядины - 400 гр
- луковицы - 1-2 шт
- соль - 1 чайная ложка
- курдючное сало - 50 гр+1 чайная ложка для смазывания
- черный молотый перец - по вкусу



Для приготовления самсы в тандыре замешивают пресное тесто. Дают ему расстояться 15-20 минут, разделяют на куски по 40гр и раскатывают из них лепешки. На середину лепешки укладывают фарш и кусочки курдючного сала. Тесто завертывают в виде конверта. Основание обрызгивают водой и лепят на горячие стенки тандыра. Самсу обрызгивают холодной водой, тандыр закрывают крышкой.

Готовую самсу смазывают жиром.

Самсу можно выпекать и в духовке при 300 градусах Цельсия в течение 7 минут. Для этого самсу укладывают на раскаленные листы и обрызгивают водой.

Приятного аппетита!

КУЙМАК - ОЛАДЬИ ПО-КАЗАХСКИ

Для приготовления куймак (оладьев) нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для кислого теста:

- мука - 2 пиалы
- яйца - 2 шт
- молоко или вода - 1,5 пиалы
- сахар - 1 ст. ложка
- соль - 0,5 чайной ложки
- дрожжи - 1 ст. ложка

Для пресного теста:

- мука - 2 пиалы
- молоко - 2 пиалы
- яйца - 10 шт
- сахар - 1 ст. ложка
- жир - 2 ст. ложки
- соль - 0,5 чайной ложки

Для жарения:

- жир - 1-2 пиалы

Для приготовления куймак замешивают тесто постепенно добавляя в него все ингредиенты. Готовое тесто должно быть жидкой консистенции, без комков. Тесто вливают небольшими порциями в раскаленный жир и обжаривают оладьи с обеих сторон.

Перед подачей на стол куймак поливают сметаной или маслом, можно подать мед.

Приятного аппетита!



ЧАК-ЧАК ПО-КАЗАХСКИ

Чак-чак — один из самых популярных десертов казахской кухни.

Для приготовления чак-чака по-казахски нам понадобятся следующие ингредиенты:

Для теста:

- мука — 2,5 пиалы,
- яйца — 3 шт,
- сметана или молоко — 1-2 ст. ложки,
- щепотка соли,
- сахар — 1 чайная ложка,
- сливочное масло — 2 чайные ложки.



Для сиропа:

- мед — 1 пиала, сахар — 2-4 ст. ложки.

Для жарения:

- топленое масло или жир — 1 пиала.

Для приготовления чак-чака яйца, сахар и масло тщательно растирают, затем добавляют соль, молоко или сметану и всыпают муку и замешивают из всего этого крутое тесто. Тесту дают постоять минут 40, после чего раскатывают его в тонкий пласт толщиной не более 4 миллиметров. Получившийся пласт нарезают на жгуты шириной 4 миллиметра, а их в свою очередь нарезают поперек, образуя полоски длиной около 15 миллиметров.

В казане доводят до кипения топленое масло и обжаривают в нем получившиеся полоски из теста до золотистого цвета, после чего их откидывают на дуршлаг, чтобы с них стекло масло.

Для приготовления сиропа для чак-чак по-казахски мед уваривают с сахаром до пробы полутвердого шарика (капля мед, опущенная в воду не растворяется, а затвердевает в виде шарика). В сварившийся сироп опускают полоски чак-чака, хорошо перемешивают, после чего их выкладывают в форме горки на смазанные маслом тарелки и дают остыть.

Чак-чак подают к чаю, украшая его грецкими орехами, изюмом, курагой.

Приятного аппетита!

НАПИТКИ

ЧАЙ ПО-КАЗАХСКИ

Для того чтобы приготовить чай по-казахски нам понадобятся чай (черный байховый, грузинский, цейлонский или индийский) - 1 чайная ложка, сахар - 2 чайные ложки, молоко - 30 гр и вода. Перед заваркой фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай и заливают кипятком. Чайник ставят на горячее место и настаивают минут пять, не допуская кипения. При подаче крепко заваренный чай разливают в пиалы и доливают кипятком. Отдельно подают сахар и горячее кипяченое молоко или свежие сливки.



Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ НАПИТКА "АЙРАН"

Для приготовления вкусного, освежающего и очень полезного напитка "Айран" нам потребуется молоко и закваска в виде кефира или простокваши. Молоко необходимо прокипятить и остудить до комнатной температуры, затем влить в него закваску, размешать и разлить в стеклянную, фарфоровую или керамическую посуду, закрыть крышкой и дать напитку созреть. Через пять-шесть часов напиток будет готов, после чего его следует хранить в холодильнике.



Приятного аппетита!

НАУРЫЗ КЕЖЕ



Ингредиенты

| Продукт | Ед. изм. | Брутто | Нетто |
|-----------------------|----------|--------|-------|
| Бульон | лит | 10 | 10 |
| Мясо постное отварное | кг | 2 | 2 |
| Казы отварные постные | кг | 2 | 2 |
| Перловка отварная | кг | 0,500 | 0,500 |
| Пшено отварное | кг | 0,500 | 0,500 |
| Катык | кг | 0,700 | 0,700 |
| Курт | кг | 0,500 | 0,500 |
| Кумыс | литр | 1 | 1 |

Способ приготовления

Наурыз Көже - это традиционное блюдо, которое готовят к празднику Наурыз. В его состав должно входить 7 компонентов. В разных районах и даже даже в разных семьях существуют свои рецепты. Вот один из них.

В наваристый мясной(конский, бараний или говяжий) бульон (1) добавляют — Катык (2) — кисломолочный продукт похожий на кислую сметану, мелко нарезанное постное мясо и постные Казы (3)(конская колбаса), отварную перловку (4), отварное пшено (5), мелко натертый и разведенный в горячем бульоне Курт (6)(высушенный творог с добавлением соли) и кумыс (молочно кислый напиток из кобыльего молока (7). Соль и черный перец по вкусу.

Наурыз Көже подается в холодном виде.

Приятного аппетита!

Источник <http://www.bilu.kz>