

Главное блюдо Наурыза



НАУРЫЗ
ЖЕЇРАЖЫ!



Наурыз – долгожданный всеми праздник весны, символизирующий начало нового года. Это великий день, почитаемый среди казахского народа.

Празднование Наурыз выпадает на 22 марта. В минувшие времена праздником Нового года казахи нарекали улыс-куны – день объединения всего племени. Отсюда и началась традиция в этот день собираться всей семьей за праздничным столом, наряжать лучшие одежды, дарить друг другу подарки, желать добра и благополучия. В день начала нового года принято забывать все обиды, и примирятся тем, кто в ссоре. Основным обрядовым блюдом на столе в праздник Наурыз всегда было коже. Блюдо стоит из семи ингредиентов представляющих жизненное начало.

Наурыз коже — ритуальный суп казахской и киргизской национальной кухни для праздника наурыз. Является символом достатка и изобилия в наступившем новом году и состоит из семи пищевых элементов, например, молока, мяса, масла, пшена, риса, изюма, кукурузы.

Наурыз көже

Наурыз көже готовят в день весеннего равноденствия из 7 ингредиентов



Традиционное лакомство, которое готовят на Наурыз – это «коже». Оно состоит из семи ингредиентов – воды, молока, муки, мяса (баранины или говядины), жира, злаков и соли.

Очень много традиций в Наурыз связано с цифрой 7, которая символизирует 7 дней недели. Так, на праздничном столе непременно должно находиться 7 тарелок с «коже», сам стол украшался 7 предметами, в этот день принято было пригласить к себе домой 7 гостей и посетить 7 других семей.

Наурыз көже

Наурыз көже готовят в день весеннего равноденствия из 7 ингредиентов



Перловка



Пшено



Бульон



Отварное мясо (конина)



Рис



Кефир



Сметана

Главное условие приготовления — использование семи ингредиентов. Основные ингредиенты, которые добавляют в Наурыз көже, — отварное мясо, мясной бульон, отварные крупы и кисломолочные продукты — курт, кефир, сметана, кумыс.



Желаю вам того чтобы у вас было всё хорошо!



Всем спасибо за внимание! С вами была Галымкызы Анель ❤️