

КАЗАХСКИЕ БЛЮДА

МБОУ

«Икрянинская СОШ»

**Учитель начальных классов:
Шлёмова Татьяна Николаевна**

- Для казахской кухни характерно использование в большом количестве продуктов из молока. Причем используют не только коровье молоко, но и овечье и кобылье.



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



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

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





Блюдо «Бешбармак»

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

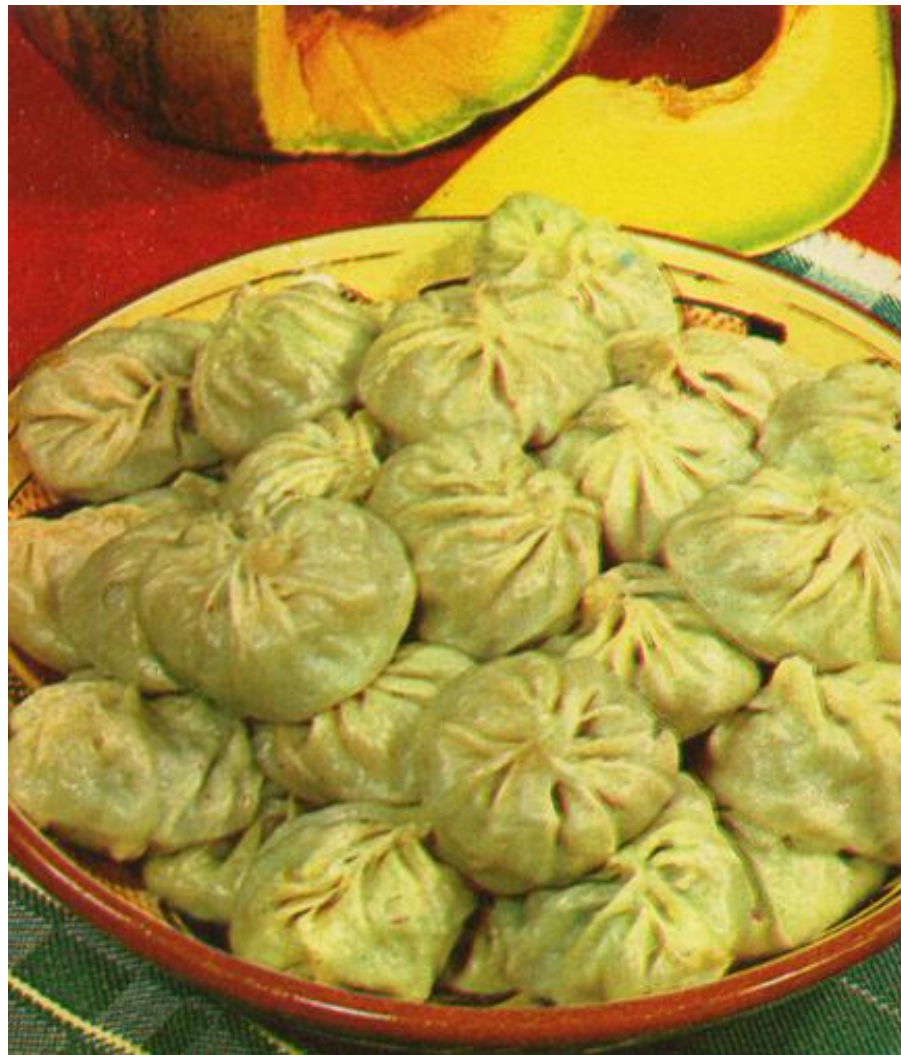


Блюда из муки

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



- **Манты являются гордостью казахской кухни и известны не только в самом Казахстане, но далеко за его пределами. Это большие пельмени сваренные на пару. Их готовят в специальной посуде касканах.**





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



Казахское застолье



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!**