

КУМЫС ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА

РАБОТА УЧЕНИЦЫ 3"Б" КЛАССА

ГАБЫШЕВОЙ ВАСИЛИНЫ.



КУМЫС

- Ароматный прохладительный напиток из кобыльего молока, изготавливаемый почти всеми скотоводческими народами Поволжья, Средней Азии и Сибири. Якуты его называют «кумыс», тувинцы – «хымыс», киргизы, казахи, башкиры – «хымыз», кара-калпаки – «хмыз», буряты и монголы – «сэргээ». «Весной после праздника ысыах» заквашивают кобылье молоко на кумыс, - писал И. Линденау в 1741-1745 гг. – Берут парное кобылье, а иногда и коровье молоко, остуживают и выливают в көгүөр, затем добавляют ¼ часть воды и, бросив туда же кусочки коровьего и бычьего сухожилия, сильно и непрерывно взбивают пестом, пока молоко не забродит – тогда кумыс считается готовым для питья. Закваску, осевшую на дно, иногда выжимают и едят или же высушивают и оставляют про запас на следующий год: она заменяет им дрожжи для кислого теста. Кумыс у них в большом почёте, у богатых он готовится из чистого кобыльего молока без всякой примеси»



Кумыс на празднике
Ысыах. А.Курочкин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУМЫСА

Следующее сравнительно подробное описание, затрагивающее вопросы технологии приготовления кумыса в Якутии, появилось лишь в наше советское время. В 1948 году. Его сделал ныне покойный этнограф А.А. Савин в статье «Якутский кумыс», опубликованной в «Сборнике материалов по этнографии якутов» [*А.А. Савин, Якутский кумыс (В «Сборнике материалов по этнографии якутов», Якутск, 1948, стр. 117-138)]. Книга эта, несмотря на издание её в г. Якутске, по незначительности тиража, давно уже превратилась в библиографическую редкость.

В указанной статье автор рассказывает об особенностях изготовления большого количества кумыса.

Для изготовления последнего, по сообщению автора, кумысоделам вначале приходилось предварительно заквашивать небольшое количество кумыса, служащее в качестве закваски. А этот малый кумыс – закваска готовится при помощи различных квасящих составов. Довольно подробное описание последних – основная заслуга указанной выше статьи. Ниже следует их краткий перечень:

- 1. Кобылье молоко смешивалось с сывороткой перекисшей сметаны и заквашивалось сушёным творогом, изготовленным из гущи прошлогоднего тара (перекисшего молока).
- 2. Кобылье молоко заквашивалось сушёным творогом из обычного кислого молока – суората.
- 3. Кобылье молоко заквашивалось сывороткой из перекисшей сметаны.
- 4. Высушенную гущу тара, размячённую сывороткой, закладывали в кобылье молоко.
- 5. В кобылье молоко закладывали немного скисшей сметаны. Через 12-14 часов, оно заквашивалось. Тогда его прогревали. Полученный творог отжимали и им заквашивали кобылье молоко.
- 6. Кобылье молоко иногда заквашивалось просто таром.
- 7. Шесть частей кобыльего молока смешивалось с 4-мя частями коровьего молока, заквашивалось сывороткой сметаны в течение 2-х суток. От неё получали творог, который служил закваской для «малого кумыса».
- 8. Лучшей закваской считалось скотское сухожилие, впитавшее в себя молочную кислоту кумыса. Такое сухожилие целое лето лежало на дне кумысного сосуда. Его осенью вынимали, тщательно высушивали и хранили в сухом месте

-
- 9. По сообщению М.А. Порядина, который по нашей просьбе собирал сведения о народной кухне мегино-кангаласских якутов, закваска у последних готовилась следующим образом: в 2 литра парного кобыльего молока закладывается около 700 граммов ячменной или другой крупы и в герметически закрытом сосуде становится в тёплое место. О готовности закваски узнают, не открывая сосуд, по хорошо слышимому шипению.
 - 10. Творожистые осадки самого кумыса и сам свежий кумыс являются одним из незаменимых видов закваски.
 - Изготовление кумыса из такой закваски, как «малый кумыс» сводится лишь к увеличению его количества путём добавления дополнительного раствора из 2-х частей кобыльего молока и одной части кипячёной воды и дальнейшего продолжения брожения в герметически закрытом сосуде при постоянном помешивании специальной мешалкой. Заслуженный врач РСФСР и ЯАССР М.Ф. Шепетов, автор брошюры «Кумыс и его лечебные свойства» возражает против добавления воды в кобылье молоко, что вода лишь ослабляет крепость кумыса и уменьшает его лечебные качества

Кумыс и медицина.





Со второй половины XIX века кумыс взяли на вооружение русские врачи. Уже тогда они считали чахотку излечимой именно при помощи кумыса. Первым, кто всерьез заговорил о лечебных свойствах напитка, был русский врач Нестор Постников. Он любил повторять, что сущность действия кумыса на организм человека можно выразить тремя словами: "nutrit, roborat, et alterat", то есть "питает, укрепляет, обновляет".

Именно Постникову принадлежит заслуга в организации в 1858 г. кумысолечебного санатория близ Самары для "лечения больных туберкулезом и другими изнурительными болезнями". Лечебный сезон длился до 5 месяцев. На кумысолечение к нему приезжали Лев Толстой и Антон Чехов. Через год другой врач, Нефтель, в Оренбургском военном госпитале провел лечение кумысом 15 солдат, больных туберкулезом. Вскоре врачи признавали кумыс наилучшим из всех тогда известных средств против этой болезни. За несколько лет он приобрел огромную известность не только во всей России, но и в соседних странах. И до сих пор никто не отрицает факта, что если больные пьют кумыс, то быстрее излечиваются. В Бурятии кумысом, заквашенным на особом растении, лечат формы туберкулеза, считающиеся неизлечимыми.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- **Кумыс** получается путём сквашивания молока молочнокислыми бактериями и дрожжами, которые синтезируют витамины группы С и В, образуют алкоголь, обильно выделяют углекислоту, придавая кумысу характер освежающего шипучего напитка.
- Кумыс широко и используется в медицине
- Узнали технологию приготовления.

