

ТРАДИЦИОННАЯ
МАТЕРИАЛЬНАЯ
КУЛЬТУРА КАРАЧАЕВЦЕВ
КОНЦА XIX НАЧАЛА XX
ВВ.

•







Загорелый

Баран приг
по старинному







Нарман-ырбака (кукурузная лепешка)
 Для приготовления теста берется 1 стакан (200 г) кукурузной муки, 1 стакан (200 г) пшеничной муки, 1 стакан (200 г) воды и тщательно перемешивается. Соль добавляется по вкусу. Тесто кладут на жареное масло и выпекают в духовке при 180 °С в течение 10-15 минут. После выпекания лепешки смазывают маслом и сыром.



Даван
 На 6-8 запарен: 500 г муки, 100 г сала, 100 г лука, 100 г чеснока, 100 г зелени. В миску положить муку, пару щепоток соли, добавить сало, лук, чеснок, зелень и тщательно перемешать. Из полученного крутого теста, но месить его руками, и пальцы раскатать как можно тоньше, положить посыпанный мукой. В зависимости от предпочтений



Сохта
 Сначала баранью печень и чеснок пропускают через мясорубку с крупной решеткой, перемешивают. Затем добавляют мелко нарезанный внутренний жир, кукурузную муку или рис, воду, соль, мятый перец и тщательно перемешивают. Полученную смесь выкладывают на подготовленные лепешки. С начинкой лепешки выпекают в духовке при 180 °С в течение 10-15 минут. После выпекания лепешки смазывают маслом и сыром.



Клякытты бля гарган (выжаренное мясо с картошкой)





Сохта

Джерме

ТЭ



A white ceramic bowl filled with white rice and dark, charred meat pieces. A small white card with the word "Баста" is placed on the rice. The bowl is on a lace tablecloth. In the background, there is a metal pot and a wooden spoon.

Баста



Баста

Боза

ЛАКУМ
(ЛЁКЪУМ)

МЯСО СУШЁНО
(КЪАКЪ)

ХАЛВА
(Сют баш халыуа)

КУКУРУЗНАЯ КАША
(КАК)

КУКУРУЗНЫЙ
(НАРТЮХ ГЫРЖ)

ЧИН СО СВЕКЛОЙ
(НОТОНДОР ХЫЧИНУ)

ПЕПЕШКИ
(КАТДЫРМАЛ)



националь
блюда

БУЛЬОН С МЯСОМ
(ШОРПО)

ХАЛВА
(УН ХАЛЫМ)

БАЛКАРСКИЕ
СЛАДОСТИ
(КЪУУТ БАСХАН)

ХОФРУКТЫ
(КЪАТХАНЛА)

УЧА
(РЯЖЕНАЯ КУРИЦА)

ХАЛВА

ХЫЧИН С КАРТОФЕЛЕМ

АШЫРА ЖЫРНА

КОЛБАСА ИЗ ПЕЧЕНИ
(СОХТА)

ХЫЧИН С СЫРОМ
(БИШЛАКЪ ХЫЧИН-ХУМЖУ)

АЙРАН
ЧЕСНОКОМ
(ТУЗЛУКЪ)



РИЦА)

ХЫЧИН С МЯСОМ

ХЫЧИН С КАРТОФЕЛЕМ
(КАРТОФ ХЫЧИН)



Сахан
халуа

живочного масла.
ам.
теплого молока и соли и оставить на 15 минут.
оставшие компоненты и муку.
оставив его в теплом месте на 1,5-2 часа.
и укрыв их салфеткой, дав тесту немного подняться.
и толщиной в 0,7-1 см, толщиной и разрезать в форме
и 11x12 см или 5x7 см.
в растопленном масле. Складывать лакумы
и охлаждения.



...тва
...служащая для приготовления
...сахар, обжаренную в масле
...перемешивают и

(УН ХАЛЫУА)



БАЛ



ДЖУУУРТ
АЙРАН

ТУЗЛУКЪ









Княгиня Кубадиева.



Княгиня Кябахан
Урусбиева в кругу
семьи

Карачаево-балкарская княгиня Кябахан Урусбиева в кругу семьи. Конец XIX в.







**РОССИЙСКИЙ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ
БАНК**

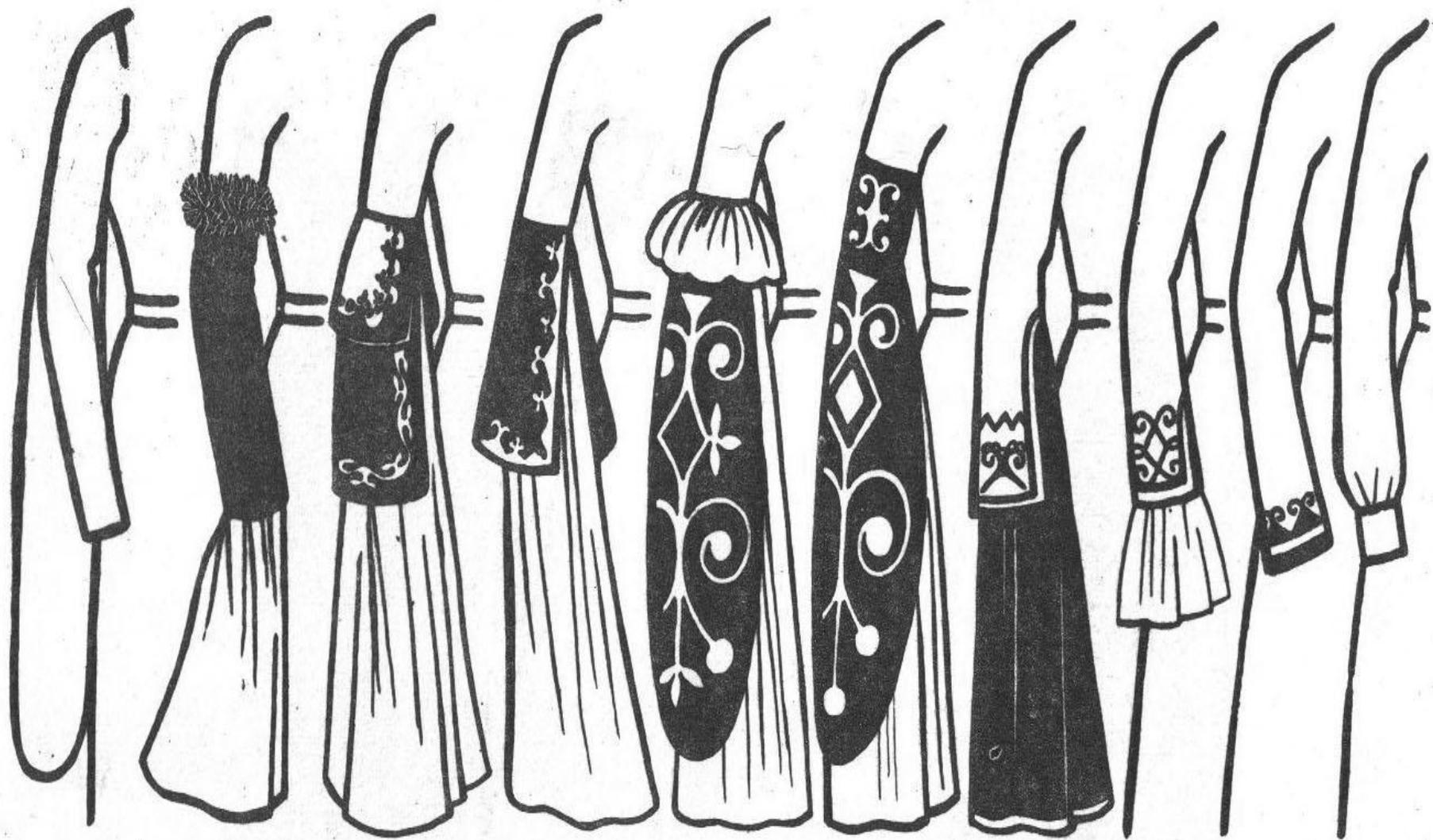
Российская Федерация, 119034
г. Москва, Гагаринский переулок, д. 3
тел.: (495) 363-02-90
e-mail: office@rshb.ru, www.rshb.ru

Лицензия ЦБ РФ № 334





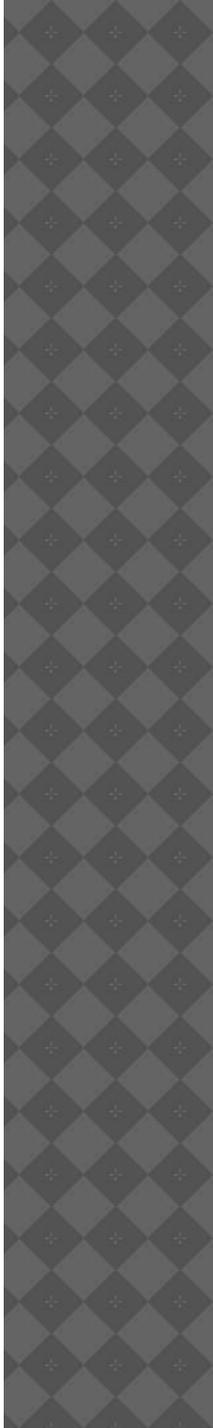
⦿ Балкарская
девушка

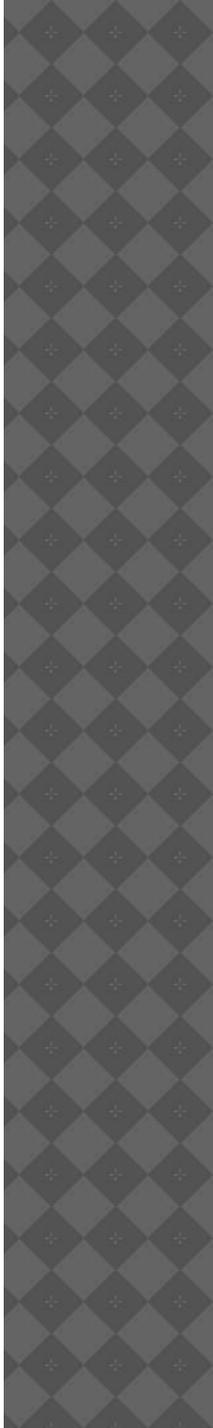














Сыновья Биева Саггар Ахмед и Махмуд



Биев Исмаил и Азамато Биз - утаткан
Т. ичробовал



И. С. Купцов и Ко ЦАРСКОЕ СЕЛО

Шакматов Карабах Канаматов
Сураи 1876 жылы алынганды.

