

ТРАДИЦИОННАЯ
МАТЕРИАЛЬНАЯ
КУЛЬТУРА КАРАЧАЕВЦЕВ
КОНЦА XIX НАЧАЛА XX
ВВ.

•







Загорелый

Баран приго-
то в старинному







Нармян-мркая (кукурузная лепешка)
 В миску поместить муку, растительное масло и жидкую воду и тщательно перемешать. Сформировать из теста шар, дать ему на 2-3 часа. Тесто кладут на жареном масле и выпекают лепешки. Подается с сыром и сметаной. Порция 10, соев.



Давид
 На 6-8 запарен: 500 г ма...



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, мятный перец и тщательно перемешивают. Сформировать небольшие котлеты, обжарить на сковороде. Затем приготовить баранью сохту. С мякиной положить в кастрюлю мясо, баранью сохту, морковь, лук, чеснок, каждую морковь нарезать пополам, залить водой, довести до кипения, добавить специи, соль по вкусу.



Кхач-и-би-барди (выжженое мясо с картошкой)





Сохта

Джерме

ТЭ



A white ceramic bowl filled with white rice and a dark, charred meat dish, likely Basturma. The meat is piled on top of the rice, showing a thick, dark crust. A small white card with the word "Баста" written in blue Cyrillic script is placed in the foreground, partially overlapping the rice. The bowl is set on a light-colored, patterned tablecloth. In the background, a wooden chair and a metal object are visible.

Баста



Баста

Боза



Дoppa
Дoppa - это пресный воздушный хлеб, который выпекают в форме лепешки. Он готовится из пшеничной муки, воды и соли. В зависимости от региона приготовления в него добавляют различные начинки: мясо, овощи, сыр, творог и т.д.

Сладкую
дoppa

Дoppa
Сладкую дoppa готовят из пшеничной муки, воды, соли и сахара. В нее добавляют различные начинки: творог, фрукты, орехи и т.д. Ее выпекают в форме лепешки. Она готовится из пшеничной муки, воды и соли. В зависимости от региона приготовления в нее добавляют различные начинки: творог, фрукты, орехи и т.д.

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
(ШОРП)

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.
...
... теплого молока и соли и оставить на 15 минут.
...
... составные компоненты и муку.
... оставив его в теплом месте на 1,5-2 часа.
... и укрыв их салфеткой, дав тесту немного подняться.
... толщиной в 0,7-1 см, толщиной и разрезать в форме
... 13x12 см или 5x7 см.
... в растопленном масле. Складывать лакумы
... в пакеты.




...
... 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**

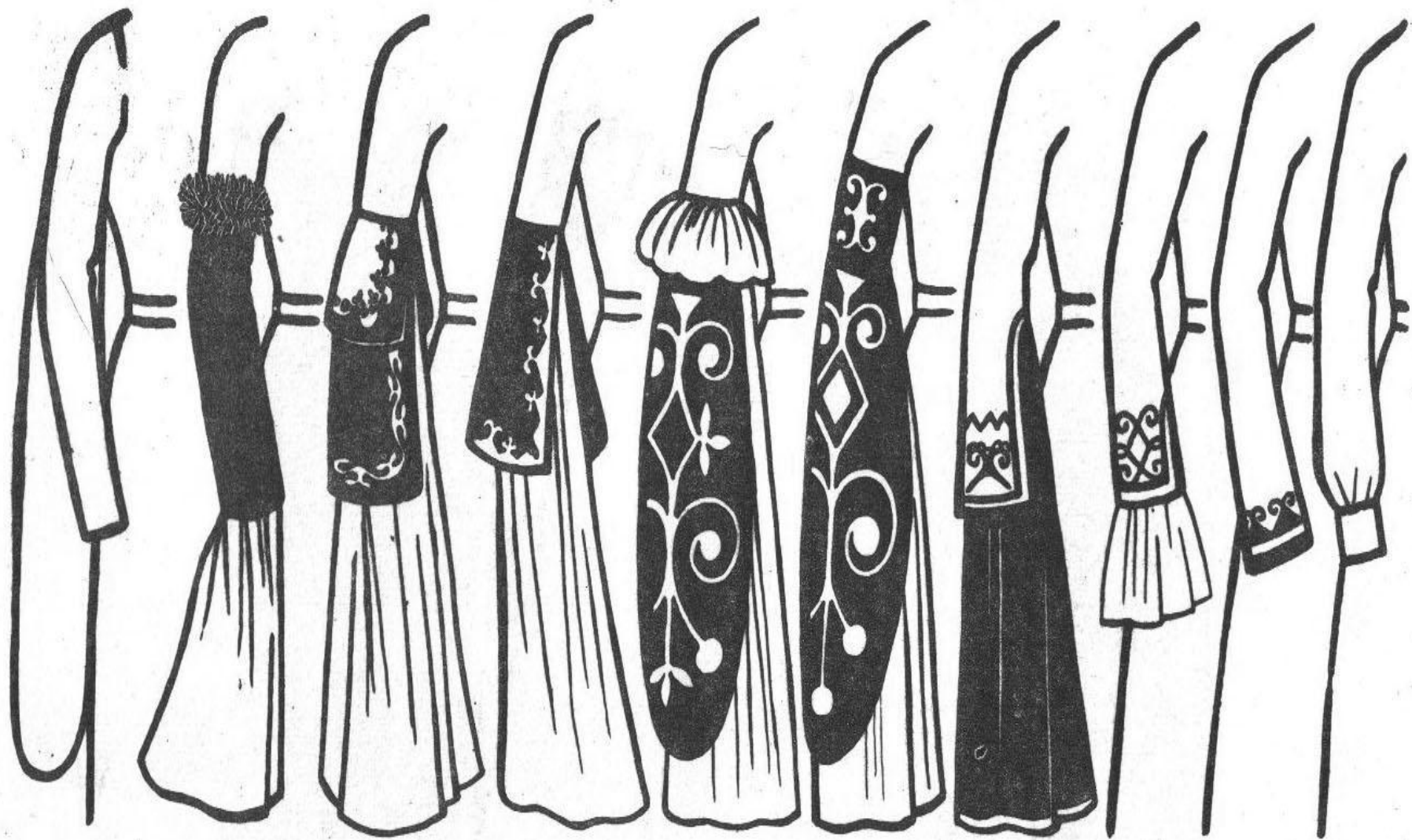
Российская Федерация, 119034
г. Москва, Гагаринский переулок, д. 3
тел.: (495) 363-02-90
e-mail: office@rshb.ru, www.rshb.ru

Лицензия ЦБ РФ № 334





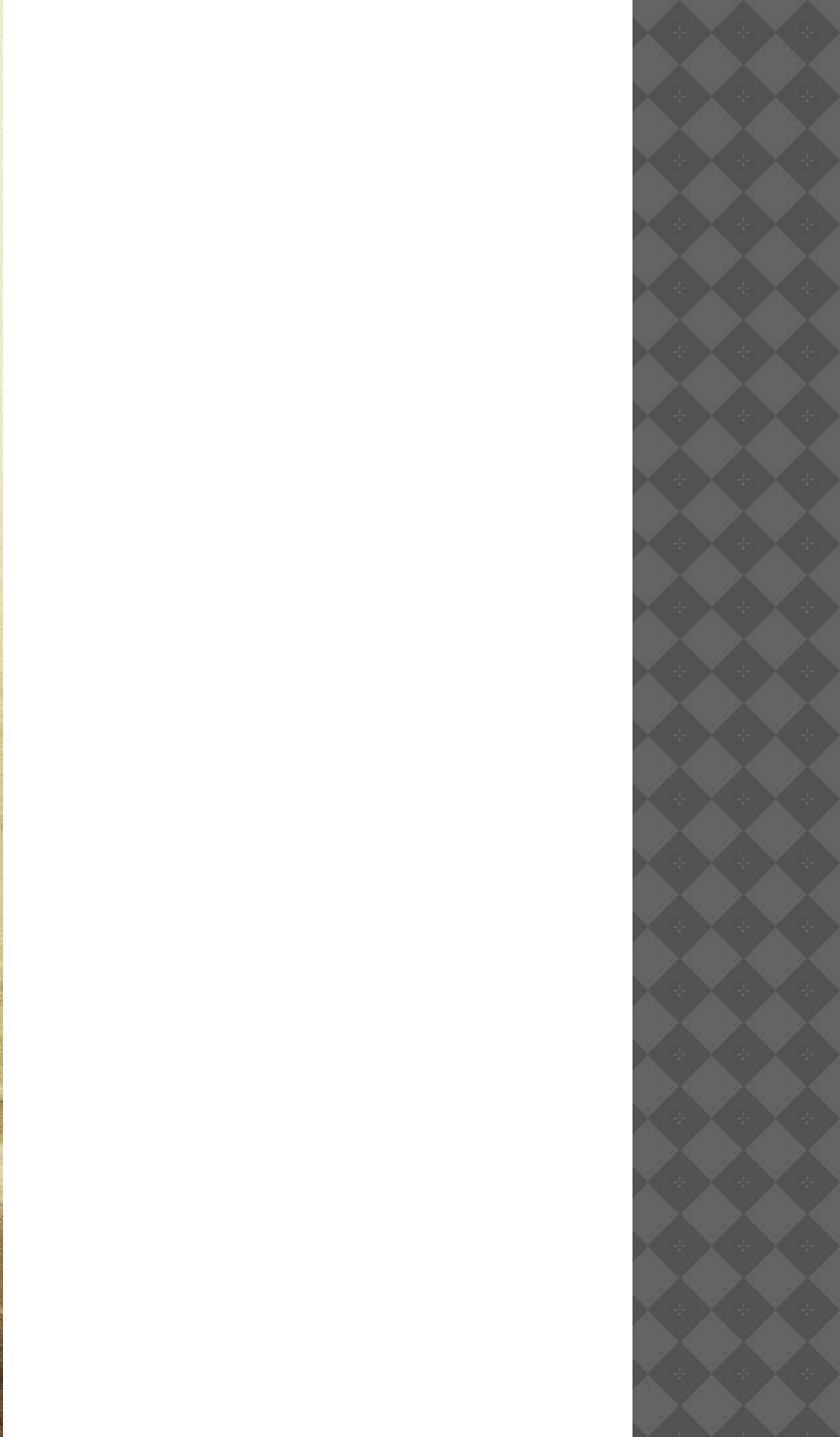
⦿ Балкарская
девушка







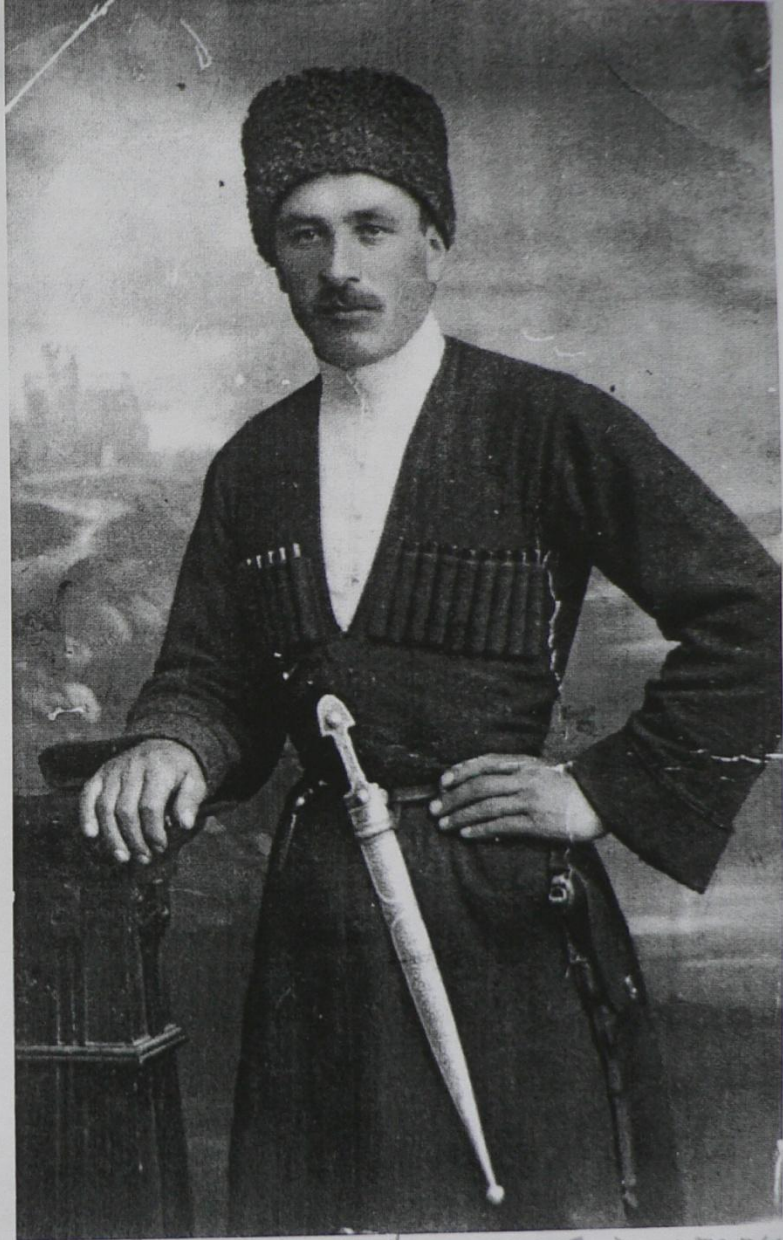








Сыновья Биева Садыр Ахмед и Махмуд



Биев Исмаил и Азаматов Баз - утаткан
Т. Ичирова



И. С. Купцов и Ко Царское Село

Шакматов Карабах Канаматов
Сураи 1876 зында аминганды.

