

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...



**Соуха**  
 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 вымешивают. Шариком подготовленного фарша делают лепешки. С начинкой посыпают каждую лепешку мукой и жарят на сковороде.



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







Сохта

Джерме

ТЭ



A white ceramic bowl filled with a traditional dish. The bottom half of the bowl is filled with fluffy white rice. The top half is filled with a stew of dark, charred meat and vegetables, including pieces of yellow squash and dark mushrooms. A small white card with the word "Баста" is placed on the left side of the bowl. The bowl sits on a lace tablecloth.

**Баста**



Баста

Боза



**Дусянди**  
Дусянди - это пресный воздушный лепёшка, которую готовят в форме диска. Готовят её в духовке.

**Примечание:**  
Дусянди - это пресный воздушный лепёшка, которую готовят в форме диска. Готовят её в духовке.

Салатно

**Дусянди**  
Дусянди - это пресный воздушный лепёшка, которую готовят в форме диска. Готовят её в духовке.

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.  
в 11-12 см или 5x7 см.  
в растопленном масле. Складывать лакумы  
по желанию.




...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**

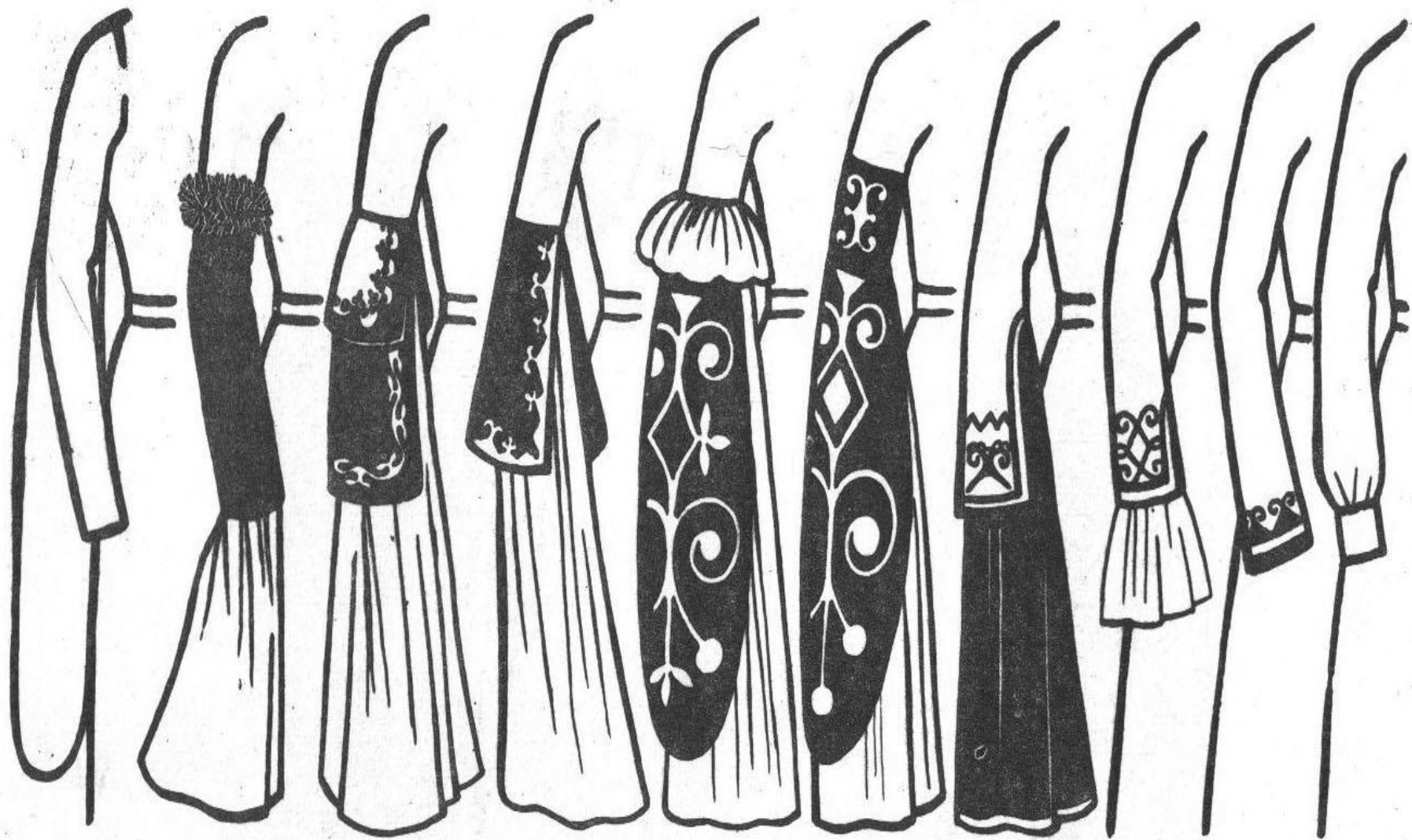
Российская Федерация, 119034  
г. Москва, Гагаринский переулок, д. 3  
тел.: (495) 363-02-90  
e-mail: office@rshb.ru, www.rshb.ru

Лицензия ЦБ РФ № 334





⦿ Балкарская  
девушка

















Сыновья Биева Саггар Ахмед и Махмуд



Биев Исмаил и Азамато Биз - утаткан  
Т. ичробал



И. С. Купцов и Ко ЦАРСКОЕ СЕЛО

Шакматов Карабах Канаматов  
Сураи 1876 жылы алынганды.

