

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 яйцо, 1 стакан (200 г) воды и тщательно перемешивается. Соль добавляется по вкусу. Тесто кладут на жареную сковородку и выпекают ее в выпечной лепешки. Толщина лепешки 10 мм, солят.



Даван
 На 6-8 запарен: 500 г муки, 1 яйцо, 1 стакан (200 г) воды, 1 чайная ложка соли. Тесто раскатать как можно тоньше, положить в него фарш и посыпать 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, мятный перец и тщательно перемешивают.
 Фарш выкладывают на подготовленные лепешки и выпекают. Сверху добавляют мелко нарезанные чеснок, лук, петрушку, укроп, соль по вкусу.



Клякыт ба гарты (выжженое мясо с картошкой)





Сохта

Джерме

ТЭ



A white ceramic plate filled with a traditional dish. The bottom half of the plate is covered with fluffy white rice. The top half is piled with dark, charred meat, likely lamb or beef, which has been marinated and roasted. Interspersed among the meat are several pieces of golden-brown, fried bread. A small white card with the word 'Баста' is placed on the left side of the plate.

Баста



Баста

Боза

Дыкма

Примечание: Дыкма - это пресный воздушный хлеб, который выпекают в виде лепешки на сковороде. Готовят его в основном в республике Дагестан.

Дыкма

сладкая лепешка - 30 г сметаны. С начинкой из сыра, лука, чеснока, перца, соли. Запекают в духовке в течение 15 минут.

Сладкую



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.
...
... 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
... 11x12 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**

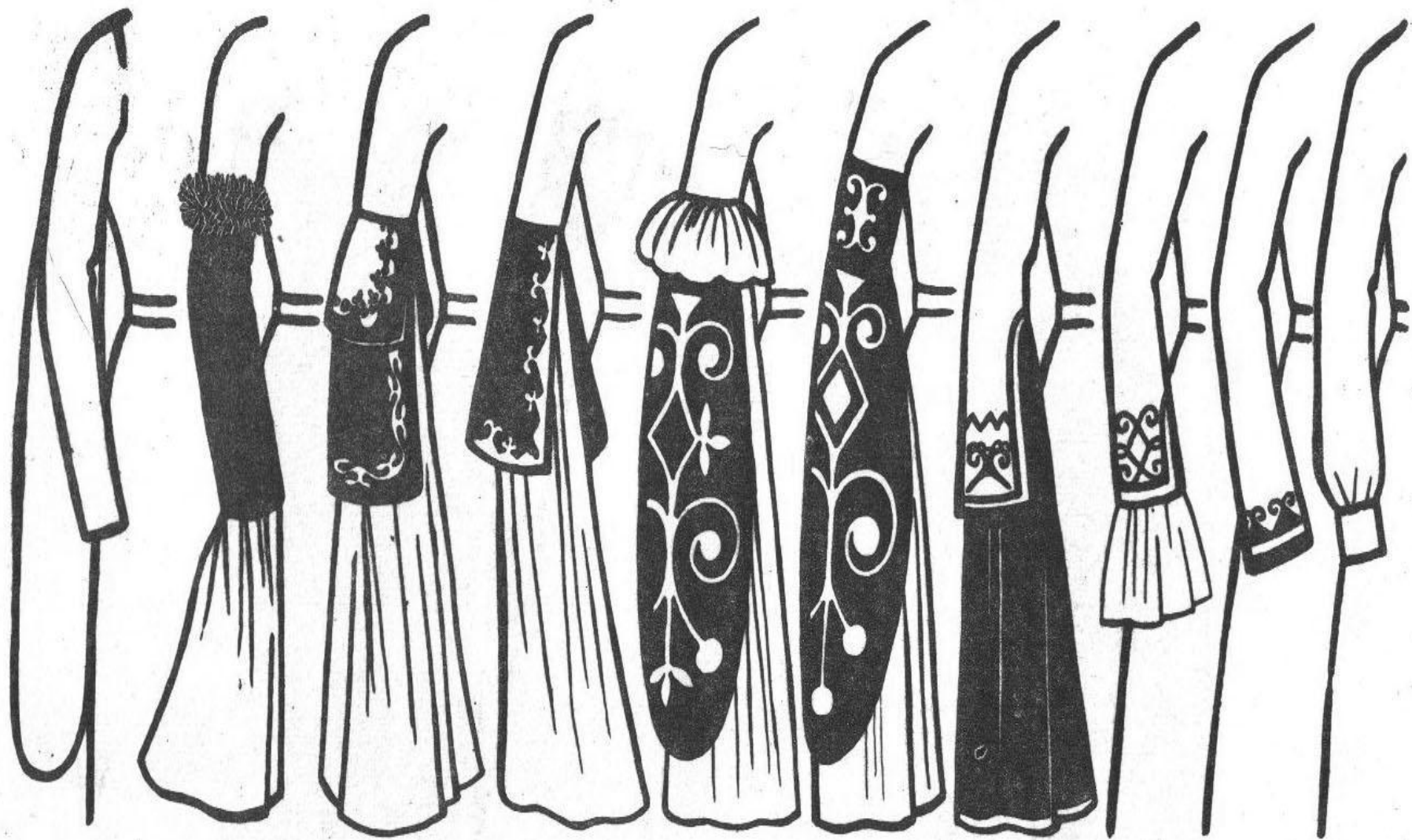
Российская Федерация, 119034
г. Москва, Гагаринский переулок, д. 3
тел.: (495) 363-02-90
e-mail: office@rshb.ru, www.rshb.ru

Лицензия ЦБ РФ № 334





⦿ Балкарская
девушка















Сынобъе Биево Садрар Ахисі : Пашиа и Маши-
таи



Биев Исмаил и Азамато Биз - утатки
Т. и Ч. робал



И. С. Купцов и Ко Царское Село

Шакматов Карабах Канаматов
Сураи 1876 зында аминганды.

