



Т. У. ЧОЙМБЕКОВ, Л. А. ПЕСИН,
Н. А. САТИНОВА

ДАСТАН © ДАСТАРҶАНЕ





Т.У. ШОЙЫНБЕКОВ, Л. А. ПЕСИН,
Н. А. САТИНОВА

ДАСТАН Ө ДАСТАРЖАНЕ

АЛМАТЫ
“КАЗАХСТАН”
1996

ББК 63.5
Д 12

Дастан о дастархане
Д 12 Т. У. Шойынбеков, Л. А. Песин, Н. А. Сатинова.
Алматы: Казахстан, 1996.—208 с.

ISBN 5-615-01484-9

Казахский дастархан — это не только застолье. Это — ритуал, традиционное и современное кулинарное искусство, обряды, обычаи, самобытная национальная культура, а также взаимосвязь и взаимозависимость культур народов, живущих на территории Казахстана и в соседних с ним республиках.

Книга рассказывает об обычаях, сопровождающих торжество — той, застолье, играх, песнях и танцах, дает им этнографическую оценку, содержит советы по сервировке стола и правилам поведения за столом.

Это — хороший подарок как домашним хозяйкам, так и поварам, обслуживающему персоналу кафе и ресторанов, а также учебное пособие для студентов кулинарных училищ и техникумов.

Ч $\frac{340400000}{401(05)} - 3$ 33.1994

ББК 63.5

ISBN 5-615-01484-9

© Шойынбеков Т. У., Песин Л. А.,
Сатинова Н. А., 1996.

Казахское гостеприимство — это не только наука ублажения, это наука и искусство высокой морали народа, которая передается от поколения к поколению и стала его обычаем.

Казахское застолье — праздник достатка и мастерства кулинаров-хозяев. Это соревнование семей в хлебосольстве, верности добрым традициям и выражение души народа.

ВВЕДЕНИЕ

ГОСТЕПРИИМСТВО И МИЛОСЕРДИЕ — НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЧЕРТЫ КАЗАХОВ

Территория Казахстана огромна. В республике много гор, долин, степей, озер и рек. В казахстанских степях, горах, морях и реках водится множество разной живности, растут различные растения. Развито животноводство, сельское хозяйство. Богат Казахстан и охотничьими угодьями.

Здесь живет трудолюбивый и талантливый казахский народ и с ним другие дружественные народы. Они составляют суверенную Казахскую Республику. Ее история такова, что с момента образования народности в начале XVI века на базе десяти крупных родо-племенных объединений тюркоязычных племен и вплоть до государственного территориального оформления Казахстана в 1925 году он был по существу кочевым народом.

За короткий исторический период Казахстан превратился в высокую индустриальную державу с развитой промышленностью, механизированным сельским хозяйством. А с развитием зернового массива на целинных землях в Казахстане образовалась новая мощная житница. Недра Казахстана богаты всеми видами полезных ископаемых. Здесь добывают уголь, нефть, газ, медь, железную руду и другие рудные и нерудные полезные ископаемые.

Казахстан — страна сплошной грамотности, высокой науки. С казахской земли поднялся в космос первый в мире космонавт.

В Казахстане имеется все для развития самобытной национальной экономики, культуры, науки и, конечно, кухни. Археология, этнография, история доказали, что

прошлые поколения казахов, жившие столетия тому назад, обладали познаниями в области экономики, науки, культуры и... кулинарного искусства.

В кочевье казахов издавна были наука, школа, обучение национальным традициям, обычаям, культуре гостеприимства, кулинарному искусству.

Возрождением культуры занимаются в наше время несколько общественных организаций, в частности Комитет по возрождению культуры народов Казахстана.

У казахского народа имеется своя древняя, нравственная культура, которая всегда жила в обычаях, обрядах, символике, самобытной кухне и ярком гостеприимстве. Все это находится в непрерывном движении и обновлении, о чем сказано в данной работе. Авторы, разъезжая по различным регионам Казахстана, особенно по глубинным его районам, расспрашивали главным образом пожилых людей и записывали все, что касается обычаев, способов приготовления традиционных блюд, гостеприимства, особенностей застолья. В устной форме они передавались из поколения в поколение. Уникальные, заложенные еще предками, они стали забываться и могли со временем исчезнуть. К сожалению, литературные источники, особенно те, которые касаются старинных блюд, почти неизвестны и мы благодарны энтузиастам, которые помогли нам восстановить некоторые из них.

Авторский коллектив в различных архивных и устных народных источниках, а также в современных разработках нашел, проэкспериментировал варками и описал свыше 500 старинных и современных национальных блюд, а также разработал собственные фирменные национальные блюда. Более того, авторы придали многим рецептурам современное звучание, разработали технологии приготовления, произвели экспериментальные опытные варки. Принимая преемственность в иных, более развитых социально-экономических условиях, они стали восприниматься по-новому.

Исторические корни развития всегда остаются с народом. История подчеркивает, что казахский народ дал богатый ассортимент национальных блюд — они являются гармоническим единством формы, цвета, запаха, вкуса и усвояемости.

Возможно, в некоторых областях и регионах Казахстана имеются свои особенности, оттенки, изменения и новые обычаи гостеприимства застолья-дастархана, но они являются, если можно так выразиться, производными от ис-

торически сложившихся этнографических традиций, обычаев казахского народа. Задача авторов и состояла в том, чтобы возродить старинное казахское кулинарное национальное искусство и обычаи застолья-дастархана с учетом современных рецептов и технологий приготовления. Эта работа важна и находится в начале пути, ждет своего систематического исследования, разработок и решений.

Знание культуры гостеприимства и дастархана-застолья необходимо всем как в домашних условиях, так и в общественном питании. Сегодня, наряду с обучением детей чтению и письму на родном языке, должно вестись и воспитание на примерах народного гостеприимства, традиций, ведения домашнего хозяйства. Казахская кухня складывалась в основном в зависимости от традиций, формировавшихся тысячелетиями.

Гостеприимство — национальная черта казахского народа, первейшая и важнейшая заповедь их жизни. На джайляу в непогоду хозяин выходит из юрты и громко кричит, зазывая случайного путника, чтобы предложить ему ночлег и пищу. Это связано с особенностями быта казахов, в прошлом кочевого (теперь там, где есть отгонное животноводство, еще остался полукочевой образ жизни).

Издавна существовал обычай обильно угощать гостя, усаживать его на самое почетное место (тор). Не подать руку человеку в трудную минуту, не сделать ему добра, не пустить на ночлег, не угостить его считалось зазорным. Легенды о Карынбае, скупом Шыгайбае, Каракусбае, щедром Атымтае, Асане Кайгы, Коркуте, Алдаре-Косе свидетельствуют, что казахскому народу были чужды такие черты, как скупость, жестокость, жадность. В одной из таких легенд говорится о том, как был поглощен землей жадный Карынбай за то, что не пожелал принять гостя, а его богатства (бесчисленные стада) так и пропали без пользы для людей. Стремление к наживе и скупость привели в конце концов и другого фольклорного бая Каракусбая к тому, что он, не принятый людьми, превратился в волка, и его заклевали хищные птицы.

Необходимость постоянного передвижения за скотом с одного пастбища на другое и вызвали к жизни гостеприимство в далеком прошлом, и оно дошло как обычай народа до сегодняшнего дня. Это прямое свидетельство тому, что из простых и строгих законов дальнего перехода

рождались понятия о доблести, чести, мужестве, щедрости и, конечно же, о гостеприимстве и кулинарном искусстве.

Легкое, достаточно удобное, особенно в условиях кочевья, переносное жилище юрта много раз описана, поэтому мы не будем останавливаться на ее описании. Отметим только, что юрты отличаются друг от друга в различных регионах Казахстана в зависимости от климата и обычаев. Например, в Семиречье юрта сконструирована так, что жерди (уык), образующие купол юрты, лишь слегка выгнуты в своей нижней части, прикрепляемой к решеткам стен (кереге) и поэтому юрта имеет крутой и высокий купол. Форма такого крутого и высокого купола юрты называется шашак, в отличие от полусферического с сильно выгнутыми жердями (жалпак).

Верхний обвод (шанырак) больше, чем в кзыл-ординской юрте и значительно меньше обводов юрт из других областей Казахстана. Поставить юрту можно за один час, разобрать — за 20 минут. Перевозят их на верблюдах, лошадях, быках. В зависимости от температуры воздуха юрту закрывают двумя и даже более слоями войлока. Последний слой обмазывают жиром, чтобы он не пропустил дождь или снег.

Внутри юрты на пол кладется слой сухих листьев, сверху настилаются ковры и кошмы, которые защищают от сырости. Ковры, кошмы, посуда — украшение юрты. Каждый уголок в юрте имеет свое определенное назначение — мужская часть, женская, для одежды, “мастерская”, где чинят упряжь и проводят другие работы, места для приготовления пищи, для постели, конских сбруй, для детей, сына и невестки.

Раньше юрта обогревалась костром, а дым выходил через купол. Теперь имеются печи, и на этих печках готовят пищу. Дым выходит из трубы.

Бережно хранят казахи свои древние обычаи и традиции. Гостеприимство вообще и казахское гостеприимство и застолье в особенности способствовали процессу исторической национальной общности, устойчивости единства языка, самобытной культуры и психологического склада народа. Все эти элементы формировались, а затем проявлялись в исторических обычаях, ритуалах, традициях, в образе жизни, специфических чертах народной культуры, выражением чего и явился первоисточник — казахское гостеприимство, застолье, банкет “той дастархан”, но на

новой, современной основе, культуре быта, развития науки и техники.

С гостеприимством казахов связана еще одна высоко-моральная черта казахов — милосердие. Бескорыстная забота о ближнем была присуща предкам казахского народа. Мало кто знает, что милосердие казахов имеет давнюю историю. Как установили ученые, еще пятьсот-шестьсот лет назад в Туркестане существовали столовые для местных бедняков, немощных людей и сирот. Особой гуманностью отличалось казахское гостеприимство и милосердие в период Великой Отечественной войны. Казахи на своей земле приняли изгнанных и эвакуированных чеченцев, ингушей, греков, крымских татар, немцев Поволжья, поляков, калмыков, русских, украинцев, евреев, белорусов, эстонцев, латышей, литовцев, молдаван и другие народы.

Все они шли в Казахстан, гонимые фашизмом или волей советского вождя, оборванные, голодные, больные. Впереди их ждала огромная степь и гостеприимный народ, который сам-то еще не совсем восстановил силы и экономику после голода 1921—1933 годов. И этот народ проявил гуманность, милосердие, благородство, сострадание. Он принял всех несчастных, кто оказался на его земле, не разбирая ни национальности, ни религии, ни языка, делясь со всеми последними крохами, ибо издревле было заведено обычаем в казахской степи, что вошедший в дом, кто бы он ни был — гость, “божий” человек, бродяга, бездомный — ему предоставят от всего сердца стол, постель, кров. Все были накормлены, отогреты, всем был дан приют.

Добрые отношения казахов к этим народам отразились через такие характерные для них черты, как гостеприимство и милосердие в традиционном казахском застолье — той дастархане.

ТОЙ ДАСТАРХАН

Той дастархан является особым торжеством. Он организуется к праздникам или во время праздников. Каждый праздник имеет свои особенности. Но все они отличаются весельем, танцами, состязаниями: спортивными, акынов (поэтов) — айтыс, песнями, музыкой, скачками.

Особо популярны спортивные игры кыз куу (догони девушку), аударыспак (борьба на лошадях), кумис алу (подними монету), кокпар (борьба за тушку козла или барана) и другие.

Состязания на лошадях требовали от участника ловкости, выносливости, виртуозного владения искусством джигитовки. И поэтому ребенка приучали к коню чуть ли не с пеленок. Как только он начинал ходить, ему дарили жеребенка, родившегося с ним в тот же год. Это посвящение в джигиты проходило на специальном празднике — атка мингизу.

Еще несколько лет назад казахи с тревогой отмечали, что национальные игры превратились в театрализованное действо, стали исчезать из народного быта, демонстрировались профессиональными наездниками только на массовых праздниках. Теперь ситуация меняется. Традиционные игры вновь становятся истинно народными.

В 1989 году вышло специальное постановление правительства республики о развитии национальных игр и видов спорта. При Алматинском институте физкультуры создана специальная кафедра по национальным видам спорта. И теперь они непременно в программе каждого народного праздника. И среди прочих — игры на лошадях.

Кыз куу (догони девушку)

Участвуют в игре девушки и юноши. Всадница старается ускакать от джигита, а когда тот пытается приблизиться к ней, стегает его плеткой. Если до условленного

места юноша не сможет ее догнать, она снова наказывает его плетью. Если догнал — он заслуживает поцелуй.

Аударыспак (борьба на лошадях)

Это вид национального спорта требует мастерского владения как искусством рукопашной борьбы, так и джигитовки. Всадники борются, сидя на лошадях. Выигрывает тот, кто сбросит противника с коня.

Кумис алу (подними монету)

Игра заключается в том, что на полном скаку джигит мог поднять с земли слиток серебра — таким было прежде условие игры. Сейчас вместо слитка — носовой платок. Эти соревнования особенно поразили Александра Македонского, когда тот побывал в Средней Азии. По свидетельству историков, увидя “кумис алу”, он воскликнул: “Вот настоящая подготовка для всадника-воина!”

Кокпар (борьба за тушу козла)

Самая популярная в народе игра. В основе ее лежит древний обычай, согласно которому, чтобы избавиться от всего дурного, надо принести в жертву козла. В игре, случается, принимают участие до 1000 всадников. Играют в степи на огромном пространстве. На противоположных концах большого поля ставятся ворота команд-противников. В них надо забросить символическую тушу козла, за обладание которой борются участники каждой команды.

Айтыс (состязание акынов)

Особенно интересно литературное, театральное соревнование акынов — айтыс. Это зрелищное и душевное восприятие устного мгновенного стихотворно-фольклорного творчества воспринимается людьми с восторгом. Айтыс как классическое народное устное творчество дошло через столетия и развивается в наши дни. Акыны — хранители народной памяти. Поют они о сегодняшнем дне и делах, поэтому так любимы народом.

Как не вспомнить имена мастеров айтыса Абая, Джамбула! Любимы народом и акыны, мастера айтыса сегодняшние, современные поэты.

Наурыз (праздник весны)

Празднование наурыза и других традиционных праздников также сопровождается национальными спортивными

выступлениями. Например, “курес” — состязание борцов, “асык ату” — состязание на меткость, различные состязания по конным видам спорта. Главное из них — укрощение необъезженного скакуна и другие. В них принимают участие мудрые аксакалы (старики), богатыри со стальными мускулами, ловкие, быстрые джигиты и озорные мальчишки.

С наступлением праздника в старину забывали старые обиды между людьми, угасали ссоры, прекращались войны.

Наурыз мейрамы наступает с равноденствием дня и ночи. Это — начало весны. Преображается природа, празднично наряжаются улицы, скверы и площади городов, аулов и поселков. “Наурыз мейрамы” — многонациональный, веселый, радостный праздник, который имеет вековую историю. Указом Президента Республики Казахстан теперь он будет праздноваться по всей республике ежегодно.

Празднование длится месяц и проходит как бы в четыре этапа — сатира и юмор, айтыс, неделя здоровья, различные спортивные игры, соревнование девушек-красавиц. Победительницам присваивают звание “Мисс Наурыз мейрамы”. Во время праздника устраивается конкурс казахского гостеприимства, национального кулинарного искусства, в котором принимают участие все желающие — победители награждаются. Главное блюдо конкурса — “Наурыз коже”.

Проводимые в последние годы в республике праздники весны “Наурыз” сопровождаются той дастарханом, то есть праздничным застольем. Кратко опишем особенности казахской национальной кухни, без которой не может быть застолья. Традиции и обычаи проведения самого “дастархана” (застолья-банкета) изложены во II-й главе настоящей работы. Но так как “Наурыз” сопровождается дастарханом в ресторанах, кафе, где люди собираются в сияющих огнях торжественных залах, мы кратко их опишем.

Большой популярностью у жителей города Алматы, гостей и туристов пользуются залы казахской национальной кухни. Интерьер залов украшает чеканка, созданная по мотивам наскальных рисунков, обнаруженных во время археологических раскопок древних казахских становищ. А рядом с наскальными рисунками особенно изящно смотрятся драпировки с национальным узором.

Ресторан “Самал” находится в горах на трассе по пути к зоне отдыха и к катку “Медеу”, действующему круглый год. Из окон и с террас ресторана видны горы, покрытые снегом — это хребет Заилийского Алатау. У подножия гор раскинулись необъятные яблоневые сады. Это ресторан с экзотическими залами, дизайном, мебелью, посудой и ассортиментом блюд. Центральный зал украшен казахским орнаментом, люстрами и коврами в национальном стиле. Банкетный зал и летняя площадка — с низкими круглыми столиками, на стенах — ковры и чучела птиц.

Кроме того, четыре юрты на десять посадочных мест каждая и юрта-застолье — для деловых встреч. Имеется еще юрта с каскадом падающей воды, бассейном проточной воды, в котором плавают экзотические рыбки. Отдельно от кухни установлены пашлычная и тандырная. Цокольное помещение на 50 посадочных мест тоже оформлено паласами, коврами, мебелью, чеканкой, чучелами охотничьей добычи.

Официанты одеты в национальные костюмы, в совершенстве знают казахское национальное застолье, владеют одним из иностранных языков. Повара в совершенстве освоили казахскую национальную кухню. Коллектив — творческий, высокого мастерства. Ресторан оснащен фирменной посудой с казахским национальным орнаментом и колоритом.

В меню постоянно имеются свежие фрукты и овощи, кумыс, шубат и деликатесы из конины, которые по желанию посетителей готовятся по старинной и современной технологии, так как при ресторане имеются живые бараны, конское мясо поступает бесперебойно, работает небольшое копильное отделение.

Застолье сопровождается музыкой оркестра. Основные инструменты — казахские национальные: домбра и кобыз.

Ресторан казахской национальной кухни “Жеруйык”. Маленький уютный зал рассчитан всего на 80 мест. Несколько боковых “кабинок”, круглые столики, шандалы со свечами. Прямо в зале стоит юрта. На стенах юрты — ковры с национальными узорами и домбры, официантки в национальных костюмах. Музыкальное оформление от старинной до современной музыки в исполнении ансамбля народных инструментов “Жеруйык”. В меню широкий выбор национальных блюд — жал, кабырга, ассорти мясное и рыбное, манпар, коже, баурсаки, шелпек, чак-чак, ак нан, чай по-казахски и другие.

Под стать описанным ресторанам, для оформления которых были привлечены архитекторы, художники, этнографы, модельеры, ресторан “Казахстан”, кафе “Жулдыз” и другие. Меню национальных блюд своеобразное и пикантное. Здесь предлагают бесбармак, кабыргу, куырдак и, конечно, есть чайный стол. На нем самовар и самые разные восточные сладости. Есть в Казахстане и другие предприятия общественного питания, оформленные в национальном стиле, где подаются традиционные казахские лакомства.

Богат праздничный дастархан в ауле, где проводится той. На лужайке ставят юрты и готовят специально кумыс и шубат. Мясо варят в больших котлах — тойказанах. Число гостей не ограничивается. Совершенно случайные путники могут заглянуть в аул, где проходит той, и получить угощение.

Конак асы — так называют по-казахски угощение для гостей. Самую вкусную еду хозяева оставляют для званого гостя. Считалось зазорным, если ему не был оказан почет. Гости не отпускали, пока он не насытится.

Существует обычай приходить на большой праздник с домброй (казахским национальным инструментом). Исполняются старинные песни, обрядовые танцы, показываются современные театрализованные представления.

На праздник приходят с подарками. В подарок приносят иримшик, курт, баурсаки, сладости, печенье.

В старину в особо торжественных случаях, например, при рождении долгожданного наследника, забивали белого верблюда и готовили из свежего мяса различные блюда. Существующая в народе поговорка “распоролся желудок белого верблюда” (ак туйенин карны жарылды), видимо, связана с обычаями подобного рода.

Уме салу — так называется праздник помощи другу. Если не под силу, скажем, одному построить дом или нужно что-то сделать быстрее, собирали соседей, родственников, знакомых на помощь. После окончания работы хозяева накрывали стол, ставили обильное угощение. Праздник “ерулик” — приглашение новых соседей. Когда запасали мясо на зиму, угощали старейших и соседей — праздник “согым”. Перед дальней дорогой накрывали стол — этот праздник называется “токым кагар”. Токым кагар устраивался также, когда сын садился впервые на коня.

Многие праздники у казахов были связаны с хозяйственными работами. Например, первый день на зимовье отмечали дастарханом “журт майлар”, начало жатвы — “кырман майлар”, окончание — “сабан той”, первый день дойки кобыл отмечали дастарханом кымыз мурындык.

До настоящего времени сохранился обычай в день убоя скота приглашать в гости родственников, соседей и знакомых на соғым (заготовка на зиму). При этом готовили любимое национальное блюдо бесбармак или мясо по-казахски, которые до сегодняшнего дня являются главным блюдом на торжествах.

Таковы особенности гостеприимства как национальной черты казахов, а также застолья-банкаета “той дастархана” — основы национального казахского традиционного и современного кулинарного искусства.

Национальная кухня — часть культурного наследия и сегодняшняя действительность каждого народа. Знакомство с ней — своеобразный способ познания народа.

Глава II

ДАСТАРХАН

Богато и красочно казахское застолье, праздничный стол — дастархан. С ним связано множество легенд, ритуалов, обрядов, обычаев. Многие из них — прямое свидетельство сложившегося с глубокой древности кочевого образа жизни.

Дастархан казахов имеет свою давнюю историю, свои традиции и свою, присущую только казахскому народу, специфику и особенности, самобытное искусство организации приема и обслуживания гостей.

Встречая гостя дастарханом, казахи забивали скот, хотя в доме, возможно, имелось мясо. Для гостя обычно забивали барана. Баранья туша для приготовления бесбармака или других банкетных блюд разбиралась по жиликам (суставам) без разуба на кулинарные части. Эти части мяса варили в целом виде и подавали вместе с костями. Особо почетному гостю забивали и варили жеребенка-трехлетку. Если гостей было много, то забивали и варили кобылу или верблюда.

У казахов сохранился древний обычай в распределении приготовленного мяса. Почетный гость получает голову барана (койдын басы), отрезает уши (кулак) и передает их детям и юношам, нёбо (тандай) дают девушкам или молодым женщинам. Считалось, что от этого они будут красивыми, трудолюбивыми, красноречивыми и певуньями. Затем почетный гость (улкен кисиге) отрезает от головы мясо небольшими кусочками и раздает его остальным присутствующим. Потом голову передает рядом сидящему, и так она переходит от одного гостя к другому.

Большое блюдо (табак) с бесбармаком, на котором разложены мясо с отваренными кусочками тонко раскатанных сочней (теста) ромбической формы, ставят посередине стола.

Хозяева нарезают мясо, а кости с оставшимся на них мясом раздают гостям. Когда они съедают мясо с костей, их приглашают есть нарезанные кусочки мяса с сочными, которые предварительно поливают туздыком (соусом — жирным бульоном с тонко нарезанным и подсоленным репчатым луком и перцем).

После бесбармака подают крепкий бульон (сорпу); иногда заправленный айраном или размельченным курттом.

По старинному обычаю как до принятия пищи, так и после еды все присутствующие моют руки и вытирают полотенцем. Для этого кто-нибудь из домочадцев, обычно мальчик-подросток, подходит к каждому, поливая из чайника (кумгана) воду на руки над тазиком.

Почетными гостями считаются и пользуются авторитетом аксакалы (старики), сваты, родственники. Им по традиции подаются лучшие части вареного мяса, предварительно разделанные по жиликам.

Обычно туша делится так: койдын басы (голова), жанбас, ортан жилик, асыкты жилик (задняя нога), жаурын, токпан жилик, кари жилик (лопатка, передняя нога), тос (грудинка с пашинной), бельдеме (поясничная часть), субе (первые четыре ребра с частью пашины), кабырга (следующие 7 ребер от почечной части), бугана (2 ребра, находящиеся под лопаткой), беломыртка (часть корейки, прилегающая к шее), куйымшак (крестец), мойын (шея).

Муше — лучшие части бараньей туши, которые подаются на той дастархан. В него входят: мойын, асыкты жилик, кари жилик, бугана, куйымшик.

Как говорилось выше, почетному гостю, в честь которого зарезан баран, подается голова и вместе с ней жанбас. Если на блюде нет жанбаса, гость вправе обидеться. В народе сохранилась поговорка: “Если есть голова, то где жанбас, если нет жанбас, то зачем голова?” (Бас бар — жанбасын кайда? Жанбасын болмаса бас негде келді?)

Тос (лучшая часть грудинки) подается зятю. Если нет тоса, зять вправе обидеться. Когда угощали жениха при первом посещении семьи невесты, ему обязательно давали грудинку, а в знак благодарности он должен был ответить каким-нибудь подарком.

Грудинку барана для этой цели иногда готовят отдельно, отрезая мясо со шкурой и жиром, но без костей, опаливают, очищают, солят, а затем жарят как шашлык (тостик) на вертеле. Тостик — обязательное угощение при сватовстве. Тостик из только что забитого барана подается свату, это любимая еда казахов. Подаваемый тостик как бы означает: коснулись грудью друг друга, породнились.

Считалось обязательным выданной замуж девушке послать кабыргу, куйымшак (хвостовая часть). Хозяину дома и свату всегда подается кусок курдюка и печени. Отсюда и поговорка: “Слово дали — курдюк, печень ели”.

Наряду с этим существовали различные суеверия и традиции. Например, при живом отце не давали койдын басы (голову) сыну, считалось, что умрет отец. Детям не давали мозг — "будут слабохарактерными" (не рыба, не мясо). Также не давали спинной мозг — "могут утонуть", бугана — "не вырастут". Девушкам не давали кари жилик — "засидится в девках".

Гостю не давали мойын (шею), ее подают в горячем виде роженице, если баран зарезан в честь рождения ребенка. При этом мясо надо было съесть так, чтобы не разделять позвонков. Тогда шея младенца быстро укрепится, считалось в народе.

Толстую кишку (ток шек) преподносили пастуху. У казахов есть поговорка: "Чем играть в асыки, гонять мяч — развлекаться, лучше пасти баранов и есть толстую кишку", т. е. быть сытым.

Съевшая тражею девушка могла остаться без приданого или старой девой (кари кыз).

Невесте подается субе, кабырга, жак (нижняя челюсть с языком).

Койдын басы женщине подается в исключительном случае.

Праздничных дней, когда приглашают на дастархан, много: появление на свет новорожденного, день рождения, приход в дом невестки, выдача дочери замуж, праздник урожая, наурыз и др. Во всех этих случаях собираются друзья-товарищи, делятся радостью, получают угощение.

Для той дастархана используется стилизованная мебель: обеденные низкие столы, стулья. Белье: белые льняные или красные плюшевые скатерти (дастарханы), полотенца (сулги), салфетки (колорамал) с вышитым по краю орнаментом.

Традиционная национальная посуда была деревянной. Сейчас ее тоже изготавливают, но она служит не для приема пищи, а как сувенир. Например, кумысный набор: кумысница и шесть пиал, ожау — двойная ложка, чаша для сорпы, набор кесе разных размеров — подарочный. В современной жизни им почти не пользуются.

В казахском дастархане издавна было принято подавать еду в красивой посуде. Так, кумыс наливали в широкие миски, отделанные серебром, или в раскрашенные чашки. Мясо накладывали в посуду с широкими краями. Своеобразные кушанья — каункак (сушеная дыня) и жоргем (тонкая кишка) сплетали различными узо-

рами и формами. На поверхность хлебных изделий наносили рисунки цветов, раскрашивали соком вишен и различных ягод. Чай заваривали в чайниках, разрисованных красивыми рисунками, подавали в пиалах — кесе (керлен кесе).

В далекие времена из целого куска дерева казахи вытачивали блюда — табак — с плоским круглым дном. В них подавали чаще всего мясо по-казахски. Для молочных напитков — кумыса или айрана — служили большие глубокие миски — тегене. Деревянные корытца — астау — предназначались для замешивания теста, иногда в них подавали мясо.

Весьма разнообразными были деревянные ковши — ожау, которые нередко украшали серебром, костью и резьбой. В каждой семье имелись деревянные ложки — касык.

Из дерева казахские мастера делали различные чашки — аяк, некоторые из них имели ручку — сапты аяк. Из них пили кумыс, айран и другие напитки, позднее они были заменены пиалами. Для перевозки посуды делали войлочные или деревянные чехлы (аяккап). Для хранения продуктов, посуды и других вещей домашнего обихода широко применяли деревянные шкафчики (кебеже), украшенные резьбой, росписью, серебром или костью. Из дерева также делали ведра, кадушки (куби), ступы с пестами (писпек).

Из металлической посуды в каждой семье был чугунный котел-казан, в котором готовилась пища. Казаны были разных размеров. Для кипячения чая применяли медный или чугунный кувшин (кумган). Самовары имели только зажиточные казахи.

Табак. Это большое, расширяющееся кверху блюдо. Раньше табак делали из дерева, украшая узорами края и дно. Позднее стали появляться металлические и стеклянные блюда. В настоящее время слово “табак” означает блюдо. Раньше под ним понимались дастархан (стол) или шанырак (домашнее хозяйство).

Составлять табак приглашались знающие обычаи и традиции люди. Так, существовало четыре вида табака: главный — бас табак, средний — орта табак, почетный — сый табак и малый — киши табак. В каждый табак клали определенные отварные части туши животного. В главном и почетном табаке обязательно должна была быть голова и мясо с тазовой костью, в среднем — мясо

с большой берцовой костью, а иногда и тазовой, в малом — мясо других частей туши.

В большом разнообразии у казахов была представлена посуда и утварь из сыромятной кожи (кон). Самым большим по размеру был мешок из специально выработанной конской кожи — саба, который использовался для приготовления кумыса и масла. Форма его была конической: квадратное основание внизу постепенно переходило в узкую горловину, в отверстие которой вставлялся деревянный пест, предназначенный для взбивания, взбалтывания.

При переездах казахи использовали небольшие по размеру кожаные фляжки (торсык) из бараньей сыромятной кожи, вмещающие до 10 литров кумыса или айрана. Их украшали тиснением. Горловину таких сосудов закрывали деревянной пробкой. Из цельноснятой шкуры изготавливали мес, который вмещал 3—4 ведра кумыса.

Из шкуры теленка или жеребенка, а также лошади делали мешочки — тулуп беспак — для хранения круп и других продуктов. Их лицевые стороны украшали аппликацией, а края — кистями.

Для доения кобылиц использовали ведра — конек, которые делали из кожи шеи верблюда. Струи молока, ударяясь о такое ведро, не издают шума, а кобылица, как известно, очень насторожена при доении.

В качестве посуды также широко применялся желудок животных (бараний, бычий). Его тщательно обрабатывали, надували воздухом и сушили на солнце. Хранили в нем различные продукты, особенно жиры.

Исключительная простота и быстрота приготовления жидкой молочной пищи как нельзя более соответствовали кочевому образу жизни казахов. При частых и длительных передвижениях, когда большую часть времени приходилось проводить в седле, жидкая молочная пища была весьма удобна для наездника в теплое время года. Молочную пищу наливали в кожаную посуду, которую привязывали к седлу. Чтобы утолить жажду и голод, не нужно было даже слезать с седла. Значение этой пищи особенно возрастало в летнее время, когда приходилось кочевать в безлесных местностях под палящими лучами солнца.

Кумыс был известен с глубокой древности. О его существовании имеются сведения еще у древнегреческого мыслителя Геродота (V в. до н. э.). Этот напиток был первейшим угощением на всех торжествах, особенно свадебных. Его воспевали в песнях, он вошел в пословицы,

поверья, поговорки. Способности хозяйки оценивали прежде всего по умению приготовить кумыс. Выплеснуть из чашки недопитый кумыс считалось грехом. Кумыс готовили и хранили в специальной посуде, любовно украшенной мастером.

Дастархан имеет несколько разновидностей и назначений и каждый в отдельности самостоятелен или является составной частью большого по времени и значимости. Он может быть чайным, кумысным, закусочным, обеденным, десертным, свадебным и дастарханом по случаю рождения ребенка. Их особенности выражаются в том, что не готовят и не подают первые блюда. Если дастархан длится долго, например свадебный, как правило, четыре дня, задача хозяев в том, чтобы блюда не повторялись.

Характеристика, техника обслуживания и краткий рекомендованный перечень изделий и блюд, а также технология их приготовления дается ниже.

Для застолья-банкета той дастархана хозяевам или поварам следует обращать внимание не только на качество блюд, их вкус, вид, цвет, но и на эстетику оформления и подачи, что и дает определенные "оттенки". Прекрасно оформленное блюдо и своеобразный застольный ритуал делают дастархан наслаждением, а не просто трапезой, утолением голода и жажды.

Основной принцип оформления: в центре блюда — главный продукт, вокруг — украшение из гарнира с учетом цвета, формы и удобства укладки. Если блюдо горячее, посуду следует предварительно подогреть.

Продукты, которые подаются на дастархан без тепловой обработки (колбаса, сыр и другие), заранее очищаются.

Чайный дастархан

Казахская пословица о чае гласит: "Первый глоток увлажняет губы, второй — заставляет забыть одиночество, третий — исследует внутренность, четвертый — отодвигает горе, после пятого — готов поспорить с богатырем".

Восточным народам, в том числе и казахам, чай издавна известен и любим. Чай не просто прекрасный напиток, он играет и некоторую социальную роль. Так, например, бытует добрая традиция приглашать друзей на чашку чая. Таким образом, чаепитие — средство и культурного общения. Даже некоторые государственные вопросы, бывает, решаются за чаем.

В казахском дастархане, как уже сказано, чай занимает особое место, а чаепитие у казахов перекликается с древними традициями. Любое казахское застолье начинается с чайного стола.

Если говорить о чае по-казахски, то перед глазами встает кипящий самовар, сверкающий, приятно посвистывающий, или медный блестящий чайник, аромат заварки.

Украшением стола является самовар на подносе и аккунан (фарфоровый заварной чайник), который ставят на основной стол слева от хозяйки или хозяина тоя или на небольшой подставной столик, поставленный рядом с основным столом с левой стороны. У самовара ставят заварной чайник, пиалы. Температура чая не должна превышать 80—85°C.

Подают чай в пиалах, наливая чуть-чуть на доньшко (1/4 стакана). Сахар, молоко или сливки подаются отдельно.

У казахов наливают чай только девушки или невестки. За чаем гости получают сведения о степени сноровистости хозяйки, невестки или дочери.

Снохи у казахов в первые дни, как правило, проходят своеобразный экзамен. Собравшиеся на свадьбу почтенные люди по традиции пьют чай из рук невестки. Любители почаевичать остаются на несколько дней после свадьбы. В таких случаях невестка обслуживает, может быть, не один десяток гостей. Приходится мастерски разливать чай, подавать каждому его пиалу, не перепутав, не оставив на краю пиалы чайнок, налив небольшую порцию, тогда как за ее умением следит много глаз.

Утолив жажду, гость по-своему дает это знать. Невестка не оставляет гостя без внимания и должна предложить так называемый сий аяк — пиалу почета.

Умение не перепутать пиалы зависит от внимания невестки. Имеет и гигиеническое значение.

Таким образом, можно сказать, что чайный дастархан подчеркивает колорит застолья или банкета. Столы накрывают белыми или красными скатертями с орнаментом. Скатерти должны быть хорошо выглаженными, средняя отглаженная складка должна проходить через центр стола, углы скатерти должны закрывать ножки стола и свисать на одинаковой высоте, примерно на 30 см от края стола. Полотенца и салфетки используются тех же цветов, отенков с таким же орнаментом, как и на скатерти.

К чайному столу можно подать сливки, масло сливочное, варенье, курагу, шабдалы кагы (сушеные персики), изюм, гранаты, яблоки, виноград, орехи, кроме того, разные кондитерские изделия. Примерный перечень и технология приготвления приводятся ниже.

Гостей встречает хозяин дастархана, рассаживает их. Первую пиалу подают почетному гостю.

Посуда и инвентарь (применяется в ресторане). Для чая требуются: самовар, поднос, чайник (фарфоровый или керамический), пиалы, сливочки, фруктовый набор, ложки чайные или десертные, щипцы для кондитерских изделий, тарелки десертные, вазы для сушеных и свежих фруктов, кумысница, ваза для кондитерских изделий, тортница для торта, стеклянные или хрустальные креманки, розетки для варенья, ваза для цветов, бокал для бумажных салфеток и другое.

На середине стола в малых вазах ставят кондитерские изделия, молоко или сливки, свежие и сушеные фрукты и т. д.

В конфетницах подаются конфеты, сахар (желательно колотый) — в сахарницах, масло сливочное — в масленках, креманки с вареньем подают и ставят на пирожковых тарелках с десертной ложкой для общего пользования.

Для каждого гостя ставят десертную тарелку, кладут чайную и десертную ложку, в зависимости от предлагаемых блюд, фигурно сложенную льняную салфетку.

Пиалы ставят на стол справа на пирожковую тарелку. На десертную тарелку гости могут положить пирожное, кусочек торта, орехи, конфеты, фрукты и прочее.

Чайный дастархан является как бы вступлением в той дастархан (банкет). Пока гости пьют чай, хозяин подготавливается к сервировке и подаче закуского дастархана.

Кумысный дастархан

Кумысный дастархан по своему назначению заменяет чайный дастархан.

Сервировка стола, посуда, скатерти, перечень сопутствующих кондитерских изделий и фруктов аналогичны чайному. Только вместо самовара и чайника используют кумысные наборы — кумысницу, ожау (кумысную двойную ложку).

Обычно чайный и кумысный дастархан проводят вместе, часто они переплетаются. Отдельно эти два застолья в совместном дастархане проводят редко. Или кумысный, или чайный дастархан.

Закусочный дастархан

Для закуского дастархана подают закуски из мяса: казы, карта, шужык, жая, сур ет, кабырга, куйрык-бауыр, ет салат, салат "Коктем", окпе фаршированные, турлиеттер, шужыкталган тауык (курица фаршированная), ассорти "Казахстан" и другие. Сервировка стола, подача блюд, посуда, белье и инвентарь такие же, как на обеденный дастархан, но с сокращением по желанию хозяев.

На закуской стол подают свежие овощи: помидоры, огурцы, перец, редьку и др., и свежие фрукты: яблоки, груши, гранаты, персики, виноград, орехи, лепешки таба нан и другие. Подают молочные тонизирующие напитки: кумыс, шубат, катык, ежегей, кымран. Подают минеральную воду, соки.

Главные блюда закуского дастархана — это блюда из конского мяса, копченые, полукопченые, отварные, а также закуски из баранины (они описаны в V главе настоящей работы). Они отличаются друг от друга по способам приготовления мяса, по качеству и консистенции. Это вносит вкусовое разнообразие. Закуски едят с лепешками из пшеничной муки. Заканчивают закуской дастархан салатами и овощами.

Столовое белье такое же, как и для чайного дастархана. Для каждого гостя стол сервируют закускими и пирожковыми тарелками и закускими приборами (нож, вилка). Холодные закуски и молочные тонизирующие напитки должны быть слегка охлажденными, температура — 10—12°C.

Все холодные мясные закуски подают в блюдах (табак), салаты — в салатницах. На стол ставят также прибор со специями, вазы с цветами, салфетки или бокал с бумажными салфетками. Молочные тонизирующие напитки (кумыс, шубат и другие) — в кумысницах. Прохладительные напитки подготавливают к разливу заранее.

После закусок меняют посуду и подают свежие овощи и фрукты в фарфоровых, керамических или хрустальных блюдах. Можно положить их в салатницы.

Обеденный дастархан

Посуда, сервировка, подача блюд, техника обслуживания обеденного дастархана в основном такая же, как в закуском дастархане. На обеденный стол-дастархан обычно подают бесбармак или мясо по-казахски с бараньей головой, самсу, куырма самсу (чебуреки казах-

ские), лапшу казахскую (восточную), кауап (шашлык), лепешки (дамды нан, таба нан, ак нан), кумыс, чай и безалкогольные напитки.

Во многих регионах Казахстана, например в западных его областях, обеденный дастархан (застолье) и той дастархан (банкет), особенно если он приурочен к бракосочетанию (свадьбе), проводят согласно сложившимся обычаям с подачей на дастархан нижеуказанного перечня блюд в следующем порядке.

Сначала подают кумыс, после паузы — чай по-казахски или отдельно чай со сливками или молоком, а также изюм, орехи, курт, иримшик и баурсаки.

После этого вступления следуют различные закуски из конского мяса — копченые, полукопченые и отварные (казы, шужык, жал, жая, карта). Кроме того подают закуски из отварной или жареной баранины, например, кабыргу.

На дастархан подаются и овощные закуски, например, разные салаты из редьки, помидоров, огурцов и капусты, отдельно обязательно лепешки (таба нан). Потом гостям подают куырдак.

После короткого перерыва следуют мясные пирожки (самса), буктырма ет (пирожки с субпродуктами), беляши или куырма самса (казахские чебуреки). Мясные пирожки подают двух, трех и более наименований. Затем ставят на стол главное блюдо — бесбармак.

Вместо бесбармака можно подать, как рекомендует в своей книге “Конина” доктор сельскохозяйственных наук Б. Х. Садыков (Алма-Ата, Кайнар. 1981), мясо по-казахски, которое применяют на северо-востоке Казахстана. Это блюдо отличается от бесбармака главным образом тем, что готовится из конины, но без гарнира (тестовых сочных). Этим самым определено окончательное различие, что бесбармак и мясо по-казахски это два разных блюда.

К этому блюду подают лепешки ак нан (середина с углублением, наколотая, с незначительными вкраплениями лука). Отдельно в пиалах подают сорпу (бульон).

Запивают все кумысом, за которым следует чай, но уже без сливок и молока. В некоторых западных районах Казахстана бесбармак подается по следующей схеме: чай, бесбармак, а кумыс и шубат — в начале и в конце угощения.

На этом заканчивается обеденный дастархан.

Во многих регионах Казахстана, особенно в южных, во время тоя вместо бесбармака (мяса по-казахски) гостей угощают лапшой казахской (восточной). Ее оформление для подачи производят следующим образом: в кесе или глубокие тарелки укладывают разогретую лапшу, поливают туздыком (мясным соусом), приготовленным из мяса с редькой, посыпают сладким перцем, луком, томатом и зеленью киндзы.

Температура подачи блюда — 60—65°C.

На блюде главному гостю ставят баранью голову, гость, отрезая ее отдельные части, угощает по кусочку остальных гостей с присказками, о чем было сказано ранее, что вносит оживление и веселье.

Во время проведения той дастархана хозяин или хозяйка сами наполняют посуду приглашенных, соблюдая субординацию.

Десертный дастархан

Десертный дастархан как бы завершает весь той. На десертный дастархан подают в основном сладкие блюда. Перед подачей сладких блюд со стола убирают использованную посуду, приборы, специи, оставшиеся лепешки.

Посуда — мелкие десертные тарелки, креманки, блюда, розетки, десертные приборы.

Большинство сладких блюд подают в креманках и десертных тарелках с десертной ложкой, которую кладут на столе справа.

Температура холодных сладких блюд должна быть не выше 10—12°C.

На этом заканчивается застолье казахского той дастархана (банкета). Его можно закончить и стихами поэта Михаила Львова:

Какие правила и нравы открылись в Казахстане мне!
Как вы пленительны и правы в традициях и новизне!
Войду ли в дом — я гость желанный: тепло и в речи, и в
глазах,

Той добротой необманной исполнен истинный казах.
По давним дедовским законам как степь весною дастархан,
Чтоб этот дом добром запомнил, запомнил щедрый Казахстан.

Свадебный дастархан

Свадьба, значительное событие в семейной жизни, обычно проходит очень весело, шумно и занимательно. Весть о свадьбе быстро разносится по аулам, и любители

зрелищ и развлечений приезжают без приглашений. Таков обычай, и хозяева принимают их как дорогих гостей.

Свадебные торжества разделяются на ряд традиционных церемоний, которые в разных регионах Казахстана имеют специфические особенности.

Большинство церемоний сопровождается специальными, предназначенными только для свадьбы музыкой, песнями и танцами. Они разделяются на следующие основные группы:

Открытие свадебных торжеств. После обручения отец невесты устраивает свадебный вечер. Приглашаются профессиональные музыканты и певцы. Праздник открывается специальной торжественной музыкой и песней “той дастархан”, в которой восхваляются жених и невеста, родственники, пожелания счастливой жизни молодым, много детей. Музыка, песни и танцы — торжественные, ликующие.

Торжества для молодежи, посвященные свадьбе, проводят друзья жениха без старших. По традиции на них распевают песни-частушки. В них и оплакивают разлуку с родителями и родным домом. К таким песням-частушкам под домбру или баян можно отнести “Жар-жар” и другие.

Согласно традиционному свадебному ритуалу невеста, прежде чем отправиться к мужу, должна обратиться с песней-прощанием к родителям, обойти всю семью, одна объехать окрестности, где до замужества гуляла и веселилась. Обычно аул состоял из родственников, а замуж можно было выходить за человека из другого аула, не менее чем до седьмого колена. Значит, невеста уезжала к мужу очень далеко. Песни-прощания невесты имеют разные названия: “Сынсу”, “Кыз сынсу”, “Кыз коштасу”. Эти названия переводятся как “Прощание”, “Девичья прощальная”. Эти песни заранее сочинялись невестой или ее подругами — это короткие протяжные мелодии небольшого диапазона с грустными всхлипывающими интонациями.

Назидательные песни молодоженам. По приезде невесты в аул мужа, перед тем как ей войти в юрту супруга, пели специальную песню “Беташар” (открытие лица). Исполнял ее кто-нибудь из родни мужа или приглашенный для этого обряда акын. Во время пения молодая стояла в окружении женщин, которые держали перед ее лицом платок или белую ткань. Их посыпали конфетами и цветами. Содержание “Беташар”— наставительный “кодекс” семейных обычаев, с которым знакомили

нового члена семьи. Эти песни почти одинакового содержания передавались из поколения в поколение.

Казахские композиторы Биржан Кожогулов, Мухит Мералиев, Кенен Азербаяев, Курмангазы Сагырбаяев, Дина Нурпеисова, Дина Кубанова, Евгений Брусиловский, Александр Затаевич и другие, кроме инструментальной музыки и песен, написали на основе народного творчества мелодии к танцам, в которых сочетаются музыка, мимика, жест, динамично “огненная” пляска, пластика, выразительность. Эти танцы подчеркивают радость момента, их ритмика поднимает всех гостей, и вся свадьба танцует, пляшет и поет.

Возрождение забытых традиций имеет большое воспитательное значение. Сегодня даже в детских садах регулярно проводятся народные праздники. Обычно под общим названием “Алатау тойы” такие праздники бывают на предприятиях. Они включают “Проводы невесты”, “Женитьбу сына”, “Разрезание пут”, “Чествование сватов” и другие.

Возраст молодежи, вступающей в брак, всегда не ниже совершеннолетия. Обычно жених на год или два старше невесты. В подавляющем большинстве брак заключается по инициативе самих молодых людей, а родителям приходится лишь благословлять их решение.

В прошлом, как писал казахский писатель Мухтар Ауэзов, положение женщины было жалким: “Казахская женщина, выходя замуж, со страхом смотрела на свое будущее. Потому что девушке, проданной по воле родителей, приходилось ехать в чужой край, к чужому человеку, и ее будущая жизнь представлялась ей темной и страшной загадкой” (Мысли разных лет. Алма-Ата, Казахское государственное издательство художественной литературы, 1961. С. 300—301).

Брак казахов в прошлом имел много препятствий. Главное из них — выплата калыма за невесту. Этот старинный закон уже давно перестал существовать. Но еще существуют всеми приемлемые обычаи. Например, судить о мастерстве и домовитости невесты по сделанным ее руками коврам. В приданое невесте и сейчас дают ковры и попону для свадебного коня. Эти попона и ковры хранятся как семейная реликвия. Жених преподносит подарки невесте (калындык), ее родителям и родственникам, материально принимает участие в расходах для свадебного

тоя. Сторона невесты в смысле одаривания родственников жениха также не остается в долгу.

Нынешний свадебный обряд по сравнению с прошлым довольно прост. Если юноша и девушка решают, что нужно сыграть свадьбу, то парень через товарищей (такова традиция) доводит до сведения своих родителей. Обычно родители об этом уже знают, но делают вид, что для них это неожиданность. Родные жениха посылают сватов в дом невесты (куда тусу).

Состав сватов — отец и дядя жениха или отец, дядя, мать жениха или жена дяди, или другие родственники, иногда до 10 человек. Едут с подарками. Если их предложения будут приняты, то сватовство не может быть отклонено. Если даже брак с этим парнем для родителей девушки не очень желателен, они принимают подарки и со своей стороны вручают деньги для устройства свадьбы. Сваты принимают торжественно, созывают своих родных и близких, готовят солидное застолье с традиционным блюдом куйрык-бауыр. Молодые женщины устраивают шуточные забавы, и это уже начало свадебного цикла.

Сваты договариваются о дне свадьбы (тоя). Через некоторое время родители и родные невесты наносят ответный визит, и сторона жениха готовит для этого случая подарки, особенно снохам и родственникам невесты, ибо они несут на своих плечах основные хлопоты по проведению свадьбы, исполняют все установленные традицией обряды свадебного ритуала (каде). Родители невесты и родители жениха готовят свадебные наряды.

Свадебный наряд невесты (калындык) имеет несколько вариантов. Мы приводим два.

В а р и а н т 1.

Саукеле — головной убор, богато расшитый драгоценными камнями, жемчугом, кораллами, украшенный ювелирными подвесками из серебра.

Фата-жаулык, украшенная вышивкой из шелковых нитей.

Шапан — халат из замши, богато и разнообразно вышитый (в прохладное время).

Камзол — из бархата, вышитый серебряными и золотыми нитями.

Койлек — платье длинное, до пят, из бархата, вышитое золотыми и серебряными нитками.

Етик — сапожки или парадные туфельки (кебис) из красной кожи.

Украшения свадебные: ониржик — нагрудное украшение, парные браслеты, кольца, серьги.

В а р и а н т II.

Калындык (невеста) одевалась в длинное платье из красного бархата и удлиненный бешмет бордового цвета, расшитые бахромой и золотой канителью. Стройность невесты подчеркивал наборный серебряный пояс — белдик, на ногах — расшитые красные сапожки на каблуках. Особенно красив был головной убор — саукеле. Высокий, остроконечный. Он расшивался кораллами, жемчугом, стеклянными бусами. На саукеле набрасывался большой белый шарф или шаль из легкого шелка.

Свадебный наряд жениха (куйеу) также имел несколько вариантов. Мы приводим два из них.

В а р и а н т I.

Ак калпак — нарядная шляпа из войлока, украшенная орнаментом.

Шапан — халат из замши, бархата, шелка, богато вышитый.

Рубашка хлопчатобумажная, также украшенная вышивкой.

Сапоги — етик.

В а р и а н т II.

Жених носил замшевые брюки — жаргакшалбар с разрезами внизу и расшитые орнаментом (но чаще брюки были бархатные или самотканые), которые заправляли в сапоги на каблуках. Поверх белой рубахи надевался бешпет, опоясанный белдиком с серебряными накладками. На голову жених надевал шапочку, отороченную мехом (борик), крытую сукном или бархатом. Под любым головным убором жених обязательно носил такия — маленькую шапочку типа тибетейки.

В наше время свадьбу празднуют обычно от одного до четырех дней в зависимости от достатка и договоренности. Новобрачные в первый день свадьбы, кроме общих традиционных встреч с друзьями, родственниками, родителями, посещают с цветами или венками могилу неизвестного солдата, мемориал славы и могилы предков.

Праздничное угощение и сервировка стола приняты такими, как описано ранее, но традиции всегда выдерживаются. Обязательно готовят баранью голову (койдын-басы), грудинку (тостик), бесбармак, куйрык-бауыр и другие.

Гостей встречают хозяева, усаживают и угощают. Тут идет негласное соревнование сватов. Это соревнование семей в хлебосольстве, верности добрым традициям и выражении души народа. В данном случае — породнившихся семей сватов.

Дастархан, посвященный рождению ребенка

Рождение ребенка в семье (будь то мальчик или девочка) встречается с большой радостью и широко празднуется. В настоящее время в обрядах, связанных с рождением ребенка, старые традиции в различных вариациях и соотношениях переплетаются с элементами формирующихся новых традиций шилде (шилдехана, шилдекузет), претерпевают коренные изменения.

Раньше в первые 2—3 дня после рождения ребенка устраивали шилде. Собиралась молодежь (приходили и немолодые) без приглашения и всю ночь гости пели, танцевали и веселились до рассвета. Для угощения обычно резали барана. Обычно роженица (жас босанган айел) и новорожденный были среди гостей и очень уставали.

Теперь рожают в родильных домах, шилде устраивают после возвращения роженицы, а гости приходят только по приглашению. Обычно шилде проводят два дня. Первый день — для старших и пожилых, второй день — для молодых. Дастархан для молодежи упрощен, например, мясо может быть подано как холодное блюдо с отварным рисом, даже без туздыка (соуса). На вазах и тарелках много баурсаков, кусковой сахар, печенье “Кыз куу”, “Гульдер”, восточная халва, конфеты, рулет “Раушан”, рогалики “Нурсала”. К чаю обязательно подают жент. Все это называется колыбельный праздник (шилде бесик тойы).

Тамаде (тойбастар) дарят бутылку шампанского, вина или кумыса и отрез ситца, в который заворачивают бутылку. Тойбастар разрывает ситец на лоскутки шириной 15—20 см (онир жиртыс), раздает гостям (не родственникам) во время исполнения ырыма (мистические мелкие обряды добра и зла). Тойбастар назначается из числа гостей, обычно из почетных, независимо от пола и возраста.

Музыка и пение умолкают только во время трапезы главного музыканта, обычно баяниста или домбриста, которого приглашают к столу.

На летних отгонах у животноводов шилде устраивается днем. Накануне той верхом на лошади объезжают ближние и дальние юрты с приглашением гостей. В аулах и городах обходят знакомых и родственников, приглашая их на шилде. Хозяева готовят много пищи, стараясь подать к столу новые, экзотические и старинные блюда казахской кухни.

Той открывается пением. Поют поздравительные и заздравные песни.

На сороковой день устраивают сороковины — более солидный праздник той дастархан (кыркынан шыгару). Приходят и старые, и молодые, приносят сладости, вещи ребенку. На сороковинах только угощаются, пьют чай со сладостями и уходят. Песен и игр не бывает.

До сороковин ребенка одного не оставляют, ночью свет не гасят.

Таковы обычаи, традиции и ритуалы казахского гостеприимства, казахских торжеств, таково традиционное и современное кулинарное искусство и застолье-банкет, той дастархан.

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ЗАСТОЛЬЯ

1. Ассортимент блюд для дастархана, кроме рекомендованных в главе II, может быть разным. Для облегчения выбора в книге приводятся технология и рецептура наиболее часто встречающихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

2. При обычном застолье баранья голова подается без нижней челюсти, а на банкетах — с нижней челюстью. Почетному гостю подают баранью голову на небольшом блюде или в мелкой столовой тарелке глазами к гостю.

Как правило, на той дастархане используется фарфоровая и фаянсовая посуда в нижеприведенном ассортименте и порядке.

Для хлеба и печеных изделий служат хлебницы или мелкие столовые или закусочные тарелки.

Для холодных закусок — тарелки закусочные (их используют также как подставки под салатники), салатники квадратные, лотки, селедочницы, блюда овальные, блюда круглые, вазы на низкой ножке для свежих помидоров,

огурцов или салатов из редиса, соусники для холодных соусов или сметаны.

При сервировке закусочные тарелки расставляют на столе, остальную посуду подают.

Для вторых блюд используют круглые или квадратные блюда. Лапшу по-восточному можно подать в кесе.

Для десерта, фруктов и кондитерских изделий используют вазы глубокие и с плоским дном, тарелки десертные, глубокие и мелкие, пирожковые тарелки.

Горячие напитки подают в чайной посуде. Это: чашки чайные, блюдца чайные, пиалы, чайники заварные, доливные, самовары, молочники, сливочники, вазочки для варенья, сахара, розетки для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

3. Красиво накрытый стол всегда возбуждает аппетит и доставляет удовольствие всем сидящим за ним. В этом задача хозяев банкета. Число сидящих за столом должно соответствовать размеру стола (не менее 60 см на человека).

4. При сервировке стола соблюдают определенный порядок: вначале ставят фаянсовую и фарфоровую посуду, затем укладывают приборы и после этого ставят хрусталь или стекло. Бокалы, фужеры, рюмки ставят на стол, придерживая за ножку.

Общепринято, что при сервировке стола точно против каждого места ставят закусочную тарелку на расстоянии 2 см от края стола, а слева в 5—6 см — пирожковую. Между ними кладут закусочную и столовую вилки зубцами вверх, справа от закусочной тарелки — два ножа: столовый и закусочный, лезвием к тарелке. За закусочной тарелкой правее ставят фужер: на тарелку кладут сложенную салфетку (льняную или полотняную).

При сервировке чайного стола для каждого гостя ставят чайную чашку с блюдцем или пиалу, слева от чайного прибора — пирожковую тарелку, чайная ложка кладется на блюдце справа от чайной чашки или пиалы.

Самовар или чайник, независимо от размера, ставится возле хозяйки, лучше, если есть возможность, поставить его рядом на маленький столик.

5. Ассортимент столовых приборов, используемых для банкета, зависит от меню.

Приборы, применяемые главным образом при обслуживании торжественных вечеров, следующие:

закусочный: вилка, нож (закусочные ножи и вилки отличаются от столовых меньшими размерами). Ими сервируют стол при подаче различных закусок и холодных блюд;

столовый: вилки, ножи, ложка используются при подаче первых и вторых блюд;

рыбный: специальные ножи и вилки для рыбы. У вилки четыре зубца, у ножа — тупое лезвие в форме лопаточки;

десертный: ложка, вилка, нож, десертная ложка (по размеру несколько меньше столовых) используются при подаче сладких блюд. Десертными вилкой и ножом сервируют стол, когда в меню предусмотрены фрукты: вилку и нож используют, когда подают яблоки, груши, арбузы, дыни, вилку — фруктовые салаты.

Кроме того, в число приборов, необходимых для сервировки стола, входят: вилка для лимона, нож для масла, лопатка для икры, рыбы, салата, пирожных, щипцы для льда, сахара, ложки чайные, кофейные, щипцы для колки сахара, орехов, ложка или лопатка для раскладки вторых блюд.

При сервировке стола нож кладут справа от тарелки, лезвием к тарелке, вилку — слева, зубьями вверх. Вилка может занять место справа только в случае, если предлагаемое блюдо следует есть без ножа. Большая ложка выемкой вниз должна лежать справа, рядом с ножом, а чайная — перед тарелкой ручкой направо. Вместо специального рыбного прибора можно использовать две вилки. Фруктовый нож при отсутствии в сервировке ложки для десерта кладут на ее место или на тарелку для фруктов. Если в меню предусмотрено большое количество блюд, то приборы раскладывают в той последовательности, в какой предусмотрена подача блюд. Чайная ложка при сервировке чайного стола должна лежать на правой стороне блюда или справа от пиалы.

6. При сервировке стола для вино-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из стекла и хрусталя.

Для торжественных случаев — приемов, банкетов, как правило, используется хрустальная посуда.

Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше емкость рюмки.

При сервировке стола стеклянная или хрустальная посуда используется в следующем ассортименте: рюмки (емкостью 25 см³) для ликера (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк), рюмки коньячные (25 см³), расширенные книзу и суженные кверху на низкой ножке (коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставят), рюмки (50 см³) для водки и горьких настоек, наливки, рюмки (75 см³) мадерные для крепленых и десертных вин — портвейна, мадеры, хереса, муската, рюмки (75—100 см³) рейнвейные для белого столового вина, рюмка цветная из зеленого стекла, рюмка (100—125 см³) лафитная для красного столового вина. Рюмки могут быть розовых оттенков, бокалы (125 м³) цилиндрической формы на ножке — для шампанского и игристых вин. Для шампанского рекомендуется подавать вазочки, из которых быстрее удаляется углекислый газ и приятнее и удобнее пить, фужеры (250—280 см³) — для минеральной и фруктовой воды.

Как правило, банкетный дастархан сервируют тремя или пятью рюмками, в зависимости от количества сортов вин и напитков, подаваемых к столу.

Рюмку, бокал и фужер ставят перед ножом. Если предусмотрено подача нескольких сортов вин (красное, белое, шампанское), справа следует поставить рюмку для того вина, которое будет предложено первым, а остальные располагаются левее от него. Для минеральной воды и лимонада используют фужеры.

7. При празднично накрытом дастархане салфетки следует красиво положить или поставить на тарелку.

8. Лучшее украшение стола — цветы. Они должны быть низко подрезаны, чтобы букет никому не мешал. Цветы с резким запахом, быстро увядающие и осыпающиеся не подходят для украшения стола. В новогодний дастархан цветок или еловую веточку можно положить перед каждым прибором. На детском празднике цветы можно заменить яркими вазочками, поставив в них палочки, на которые нанизаны конфеты. Украшая стол, всегда следует соблюдать эстетику и гармонию цветов, посуды и скатерти.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Правила этикета обычно складываются в тесной связи с развитием культуры народа, его национальными традициями и основаны на воспитании в людях вежливости, внимания, уважения друг к другу.

Правила этикета предусматривают, в частности, умение держать себя за столом, правильно пользоваться столовыми приборами и т. п.

“Эстетика еды” тесно связана с красотой сервировки стола. По словам А. С. Макаренко, еда должна быть красивой до мелочей. Посуда и сервировка, писал он, воспитывают эстетический вкус.

В основе правил поведения за столом лежит соблюдение эстетических норм, удобство и целесообразность. Так, садиться за стол можно только после приглашения хозяйки дастархана. Не рекомендуется сидеть слишком далеко от края стола или слишком близко и класть локти на стол. На стуле следует сидеть прямо, не сгибаясь над тарелкой. Не полагается тянуться через стол.

Взяв салфетку, предназначенную для индивидуального пользования, нужно развернуть и положить ее на колени, чтобы предохранить костюм или платье от капель, брызг, крошек. После еды салфеткой можно коснуться губ и вытереть ею пальцы. Закончив еду, салфетку, не складывая, кладут на стол. Детям салфетку заправляют за воротник.

Беседа ведется в сдержанной форме. Недопустимо жестикулировать при разговоре, тем более держа в руках нож или вилку.

Накладывая себе еду, следует брать ближний или верхний кусок специальной вилкой или ложкой, но не своей вилкой.

Подносить кушанья гостю следует с левой стороны, а использованную посуду убирать с правой.

Когда разливают алкогольные напитки, рюмки и бокалы должны стоять на своих местах. Поднимать принято только пивные кружки и фужеры для шампанского.

При разливе чая сидящий за столом может, приподняв чашку вместе с блюдцем или пиалу, протянуть их хозяйке.

Нельзя дуть на горячие блюда. В ложку нужно набирать столько, сколько можно сразу проглотить. Ложку нужно подносить ко рту, а не наклоняться к ней.

Птицу едят с помощью ножа и вилки, и только в домашнем кругу ее можно держать за косточку, лучше использовать при этом бумажную салфетку.

Обычно кушанья берут, пользуясь вилкой, ложкой, лопаточкой или щипцами, но ряд продуктов берут руками. Это — хлеб, печенье, фрукты, цитрусовые, сахар (если

для него не положены щипцы). Эти продукты не нужно делить ножом или вилкой, они не пачкают пальцев, рука касается только одного куска, который затем кладут себе на тарелку или в чашку.

Некрасиво откусывать от большого куска хлеба или целой булки, поэтому от них по мере надобности отламывают пальцами маленькие кусочки.

Пироги и торты подают на стол нарезанными. Куски их кладут на свою тарелку лопаточкой, щипцами или большой вилкой. Пирожные едят специальной вилкой или чайной ложкой. Твердые пирожные — миндальные, ореховые, которые легко крошатся, можно есть рукой.

Бокалы с вином держат только за ножку. Тосты должны быть короткими.

НЕСКОЛЬКО ЭТИЧЕСКИХ СОВЕТОВ ГОСТЯМ ДАСТАРХАНА

— не следует есть с ножа — можно порезать язык и губы;

— блюда из рубленых продуктов (мясо, рыба, овощи) едят, отделяя вилкой небольшие кусочки. Вилку нужно держать в правой руке;

— если блюдо из цельного продукта, следует отрезать ножом, держа его в правой руке, по одному кусочку. Придерживать на тарелке блюдо следует наклонно вилкой и держать вилку в левой руке;

— по окончании приема пищи вилку, ложку, нож кладут не на скатерть, а в свою тарелку, пиалу и т. д.;

— мясо и любое другое блюдо не следует сразу все нарезать у себя на тарелке на мелкие куски, а нарезать постепенно, кусок за куском, по мере того, как эти куски съедаются. Мелко нарезанные кусочки быстро стынут, и доедать блюдо в этом случае пришлось бы уже холодным. Накладывать на вилку гарнир следует ножом;

— нельзя своей вилкой, ложкой, ножом брать кушанье из общих тарелок, блюд, пиал, мисок, ваз, подносов и т. д.;

— для общих блюд следует подавать свои специальные вилки, ножи, ложки.

Яблоки и груши разрезают фруктовыми ножами на тарелке вдоль на четыре или восемь частей. Затем их чистят и удаляют сердцевину. Эти куски больше не режут, а откусывают от них.

Виноград едят, отрывая ягоды от грозди. В рот кладут по одной ягоде. Семена и твердую кожицу опускают на тарелку.

Арбузы и дыни подают нарезанными долями кожурой вниз, фруктовым ножом и вилкой отрезают тонкий кусочек. Если арбуз и дыня не сладкие, их при желании посыпают сахарной пудрой и фруктовым ножом и вилкой (или чайной ложкой) едят мякоть до твердой кожи.

Компоты едят десертной ложкой. Косточки незаметно выплевывают на ложку и складывают на блюдец. Пока еда не окончена, ложку принято класть в вазочку с компотом, по окончании ее кладут на блюдец. Жидкость всегда вычерпывают ложкой.

Глава III

КАЗАХСКОЕ КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО, ТРАДИЦИОННОЕ И СОВРЕМЕННОЕ

Своеобразен этнографический подход к изучению казахской кухни. Этнографов пища интересует не с точки зрения технологии ее приготовления или сравнительной питательной ценности, а как явление бытовой культуры, находящейся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающими взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы, традиционные для данного общества.

Этнографа интересуют повседневные поведенческие аспекты питания. Для него важно не только то, что именно люди едят, но и как они это делают, как они при этом расставляют посуду, какой утварью пользуются, как рассаживаются. Любая совместная трапеза, будь то семейный обед или застолье объединившихся для выполнения трудовой задачи людей, или трапеза попутчиков, гостей, не говоря уже о застолье в честь каких-либо выходящих за рамки повседневной жизни событий — есть не просто коллективно организованное насыщение. В любом случае это действие с определенным знаком содержания. Как минимум этого содержания оно включает в себя констатацию того, что собравшиеся принимают и разделяют определенные, установленные традиции народа, минимальные эстетические и этические нормы поведения, а следовательно, принадлежат к одной культурной общности и проявляют определенный минимум благожелательности друг к другу. В случае семейного застолья или трапезы рабочего или какого-либо иного коллектива к этому добавляется и признание каждого в коллективе.

Особая, также выделяемая в поведении ситуация создается, когда в трапезе участвует гость или когда на застолье собираются не только члены семьи, но и более широкий круг родственников или друзей. В любом случае дастархан как действие проходит по определенному сценарию с заведомым распределением ролей. Все это вместе взятое составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов дастархана, его, так сказать, этнографическое решение.

Еще великий мыслитель-философ, живший свыше 1100 лет тому назад, Аль-Фараби в своем трактате "О разуме и науке" писал: "Всякое действительное искусство связано с

сознанием объекта труда и действий, посредством которых оно достигает своих целей” (Аль-Фараби Трактат о разуме и науке. Алма-Ата, 1975. С. 48).

Эта универсальная мысль философа прошлых столетий живет и сейчас и применима к кулинарному искусству (объект труда — пищевые продукты), а действие, посредством которых оно достигает своих целей (квалификация повара, высококачественная вкусная пища) — есть результат. Поэтому ясен вывод: кулинарное искусство — это творение людей, а его творец — повар, устремленный неустанными поисками, производящий смелые эксперименты, который сознает свою ответственность, стоит у плиты не для себя самого, а ради людей, семьи. А если еще учесть, что на кухне самая ядовитая атмосфера, канцерогенная загазованность (как определили американские ученые), то можно труд повара приравнять к героизму.

Праздники казахского кулинарного искусства связаны с теплым отношением к человеку, будь то близкий родственник или случайный гость. Обогреть, угостить, дать отдых — казахская традиция. Этикет казахского гостеприимства гласит, что согретый вниманием человек расскажет все сам: кто он, откуда, что привело его на огонек. “Хлеб-соль бери” (“Дам-туз алып отыр”) — говорит казахская пословица.

Традиции и обряды в общественной жизни, особенно в быту, не являются застывшими. По всей республике, как в столице, так и во всех городах, поселках, районных центрах, селах и аулах идет разработка новых современных традиций и обрядов, обогащаются старые. Это большое и важное дело делают Комиссии и Советы по новой обрядности, созданные при государственных и общественных организациях.

Казахская национальная, традиционная и современная кухня характерна широким использованием мяса, молока, зерновых продуктов, овощей и фруктов, а в последние годы и рыбы.

Национальная культура казахского народа, в том числе его кухня и дастархан, имеет общие истоки с культурой народов Востока. Доказательством может служить блюдо “бесбармак”. Своим национальным блюдом считают его киргизы, башкиры, каракалпаки, казахи и другие. Каждый народ немного видоизменил рецептуру, вкус, технологию приготовления, и блюдо стало у каждого народа своим.

Сегодня ключевой проблемой развития казахской кухни, кулинарии казахского застолья “той дастархана” является слияние технологии приготовления старинных и современных национальных блюд.

Современные блюда отличаются расчетами, техническим оснащением кухонь, инвентарем и посудой, а также организацией и в то же время сохраняют сущность казахской национальной обрядности и традиционности народа. В современных казахских национальных блюдах, кулинарных и кондитерских изделиях, безусловно, улавливается взаимосвязь старинно-традиционной самобытной кухни с общим “классическим” кулинарным искусством современности.

Инженеры, повара-мастера, повара-новаторы предприятий общественного питания творчески разрабатывают современные казахские национальные блюда и кондитерские изделия, которые, кроме внедрения их в общественное питание, становятся достоянием домашних кухонь. За последние десятилетия разработаны и внедрены свыше 300 наименований, некоторые из них приведены в настоящей работе.

Систематическим изучением, исследованием кулинарии казахов, разработкой рецептур и технологии занимаются группа энтузиастов и только некоторые повара и мастера-повара. Многие вопросы ждут своего исследования и решения.

Научный центр региональных проблем питания Академии медицинских наук в последнее время разработал и внедрил в производство несколько видов продуктов питания. Например, специализированный продукт “Арман”. Это смесь овощных и плодовых пюре, богатых клетчаткой и пектинами с добавлением сухой молочной сыворотки, экстракт облепихи и витамина; “Айсулу”— газированный безалкогольный напиток, разработанный на основе яблочного и виноградного соков с добавлением экстрактов целебных трав, какао бобов, яблочного уксуса, лимонной кислоты и витаминов. Он обладает отличными свойствами утолять жажду; кисло-молочный продукт “Жигер” с тонизирующим действием, нормализует микрофлору кишечника, повышает работоспособность, биологически активен. Его высокую пищевую и вкусовую ценность определяют наличием в нем почти всех необходимых организму микроэлементов и витаминов.

Казахи, жившие на берегах рек и озер, издавна занимались рыболовством и имели в своем питании большой ассортимент рыбных блюд, а казахи южных областей (Кзыл-Ординская, Шымкентская, Джамбулская) вели оседлый образ жизни и занимались сельским хозяйством, производя зерновые, овощи и бахчевые, фруктовые культуры, они готовили кушанья из этих продуктов. Жившие в центральных областях развивали скотоводство, поэтому вели кочевой образ жизни, у них преобладали мясные блюда.

В соответствии с культурой народа и его природно-географическими условиями, укладом жизни шло развитие основного направления экономики, а оно было комплексным, то есть земледелие, скотоводство, рыболовство, охота и прочее.

Следует отметить, что питание казахов существенно менялось в зависимости от сезона. С ранней весны, т. е. с получением приплода и началом доения, и до глубокой осени в питании казахов преобладали различные виды кисло-молочных продуктов. С возвращением скота на зимовку главным в питании было мясо: различные блюда и изделия из него. Мнение, что казахская кухня в основном мясная — ошибочно.

В казахской кулинарии, наряду с мясом, широко используются различные крупы, главным образом просо и рис, в последние годы — овощи и фрукты.

Развитие национальной казахской кухни и способы приготовления пищи непрерывно совершенствуются. Они всеобъемлющи и охватывают все современные методы холодной и тепловой обработки продуктов, известные кулинарии.

В ассортименте казахских национальных блюд первейшее значение имеют блюда из мяса. В Казахстане всегда было его изобилие, что и послужило исключительной изобретательности при изготовлении мясных кушаний.

Варят мясо в котлах или казанах, большими кусками на тихом огне в течение двух-трех часов до готовности. Это обеспечивает сохранение вкусовых качеств, своеобразную мягкость и нежность. Вкус блюда достигается точной и строгой дозировкой специй, особенностями варки. Маневрируя этими ограниченными возможностями и прибавляя к ним свое кулинарное искусство, повара получают жирные, постные, упругие, сдобные и другие мясные блюда. А когда стали широко использовать муку, крупу,

овощи, фрукты, значительно обогатили ассортимент казахской национальной кухни.

Овощи и фрукты казахи обычно употребляют в свежем виде. Часто фрукты сушат на солнце. Сушат и дыню, длинные тонкие ломтики дыни заплетают в косичку (кауыпкак) и используют фрукты и дыню как лакомство.

Население степных и северных регионов Казахстана обычно употребляло дикорастущую зелень и ягоды. Их использовали как приправы, что придавало блюдам экзотический вкус и вид. Использовали и щавель (кымыздык). Из диких ягод наиболее распространена была клубника (кулпынай), земляника (бульдырген), смородина (каракат), вишня (шие). При всевозможных простудных заболеваниях пили чай с настоями из этих ягод, так как они обладали сильными потогонными свойствами.

Южные области Казахстана богаты садами, в которых прорастают миндаль, грецкий орех, арахис. В лесах северных и северо-восточных областях растет фундук. Орехи богаты высококачественными маслами, белками, углеводами, многими редкими полезными химическими элементами, в них содержится целый набор важнейших витаминов. Орехи добавляют в основном к мучным блюдам для улучшения вкусовых качеств. Для этих целей можно также использовать ядра абрикосов.

Таким образом, можно заключить, что казахские национальные блюда, как показал вековой опыт, служат преградой атеросклерозу и ожирению.

Первостепенное значение в казахской кулинарии имеют блюда из конского мяса. Оно считается сейчас диетическим продуктом, так как в конском жире содержится большое количество полиненасыщенных жирных кислот, что делает его легко усвояемым. Считают, что конский жир дает больше тепла и энергии.

Блюда из конины, приготовленные особым способом (при низкой или невысокой температуре) широко применяются медициной для борьбы с атеросклерозом, диабетом, заболеванием печени и поджелудочной железы, желудочно-кишечного тракта, ожирением и другими заболеваниями.

Казахская кухня не исключает другие виды мяса, в частности говядину, баранину, верблюжатику, мясо птицы — особенно кур, а также дичи.

Национальная особенность казахской кухни — это сочетание мяса с мукой.

Казахская кухня развивалась на основе развития очага. Сначала был костер. В далеком прошлом (в Центральном Казахстане) использовалась только деревянная посуда, в нее бросали раскаленные камни. Так разогревали и варили пищу. Причина такой технологии ясна — кочевой образ жизни. Отсутствие в прошлом металлической посуды характеризует особенности уклада жизни казахов. По этой же причине в казахской национальной кухне отсутствовали в прошлом супы, жареные блюда. Все блюда в кочевье были полужидкими (среднее между первым и вторым блюдом), например, бесбармак. Широко использовались вареные субпродукты (легкие, печень, почки, мозги, язык и другие).

Одна из особенностей казахской кулинарии — это запекание, в прошлом — на углях, теперь — в духовых шкафах и тандыре.

Ассортимент казахских национальных блюд, особенно мясных, расширился с развитием очага и использованием металлического инвентаря и посуды.

Уже свыше столетия казахи ведут оседлый образ жизни, хотя и имеется в большом масштабе отгонное животноводство, где сохранились некоторые особенности кочевья. Это позволило в современной казахской домашней кухне готовить блюда широкого ассортимента, не говоря об общественном питании.

Понятие кулинария давно связано, взаимосвязано и взаимообусловлено с этикой, эстетикой — наукой красоты, прекрасного, в конечном счете — с искусством. Уже не говорят просто “кулинария”, а говорят “кулинарное искусство”. Хорошо приготовленная, калорийная, витаминизированная, вкусная, красиво оформленная и поданная на сервированный дастархан пища действительно является произведением кулинарного искусства.

Это особый, если можно так выразиться, жанр, поэма народного казахского национального эпоса, народно-кулинарного, фольклорного творчества питания, трапезы, застолья, банкета. Точнее, это — дастан о дастархане, это, наконец, народный дастан о “той дастархане”, о праздниках традиционных, народных и семейных.

В следующем разделе — краткая характеристика национальных блюд, кулинарных кондитерских изделий. Все рецепты рассчитаны на четыре персоны и определенной мерой (чайная ложечка, ложка столовая, стакан и т. д.), вес дан нетто, овощи очищенные, крупы промытые и

перебранные, мясо зачищенное и по технологии блюда с костями или без костей, рыба очищенная и потрошенная, птица потрошенная, мука высшего или 1 сорта просеянная, орехи очищенные.

В рецептурах не указана норма расхода соли и специй. Имеется в виду, что соли на первые блюда полагается 5 г, на вторые — 4 г, перца — 0,02 г. Так как рецептуры блюд приведены на четыре порции, то эти цифры тоже следует умножить на четыре. В тех случаях, когда соли и специй требуется больше, их масса указана в рецептурах. Некоторые блюда следует при подаче посыпать рубленой зеленью из расчета 4—8 г на порцию.

Глава IV

ХАРАКТЕРИСТИКА КАЗАХСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

В начале трапезы подают холодные блюда и закуски. Первые в отличие от вторых более объемные, в их состав входят гарниры.

За последние 15—20 лет, особенно с увеличением сельскохозяйственного производства и внедрением в питание казахов продуктов зерноводства, огородничества и садоводства, их ассортимент значительно расширился. Они подразделяются на несколько групп: бутерброды, салаты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы.

Казахские холодные блюда и закуски обладают особым вкусом, технология их приготовления довольно сложная, некоторые из них (из рыбы и птицы) едят с острыми приправами, заправляют растительным маслом без тепловой обработки. Другие готовят из сырых овощей и фруктов, и они могут служить и гарниром для холодных блюд (из рыбы, мяса, птицы), а могут подаваться на дастархан и как самостоятельное блюдо.

Все компоненты этих блюд должны сочетаться по форме и цвету, температура подачи — 14°С.

Для приготовления холодных блюд и закусок используют овощи и фрукты качественные, хорошего и удовлетворительного товарного вида. Их используют свежими, вареными, жареными, иногда запеченными. Для сохранения витаминов, дубильных, красящих и ароматических веществ их варят в посуде с закрытой крышкой. Мясо — только свежее, плотной консистенции, светло-красной окраски, с сухой поверхностной корочкой. Особенно следует обратить внимание на качество субпродуктов и птицы.

В состав некоторых холодных блюд и закусок входит рыба, в основном речная (но в последнее время и морская). Ее используют отварной, жареной, фаршированной, редко заливной.

Для холодных блюд и закусок применяют яйца как продукт, богатый полноценными белками, витаминами А, Д, группы В, а также содержащий минеральные соли, главным образом фосфора и железа.

Используют и тесто, дрожжевое, пресное, песочное, слоеное и другие виды, которые комбинируют с различными начинками, овощами, мясными, рыбными и другими фаршами.

Холодные блюда и закуски требуют особо внимательного выполнения санитарных правил. Готовить их следует непосредственно перед подачей, не допуская даже краткого хранения. Хранение готовых холодных блюд и закусок ухудшает вкусовые качества и снижает питательную ценность из-за разрушения в них витаминов.

Важное условие приготовления холодных блюд и закусок — красивая нарезка продуктов и их сочетание.

В казахской кулинарии холодные закуски и блюда служат дополнением к основным (первым) горячим, мясным, рыбным, мучным. Они употребляются также и как самостоятельные блюда на завтрак или ужин.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Первые блюда — важная часть обеда. Они улучшают пищеварение, возбуждают аппетит за счет содержащихся в них ароматических и вкусовых веществ.

Первые блюда в казахской национальной кухне готовят в основном на мясном бульоне с добавлением различных продуктов, а также на разведенном цельном и кислом молоке, рыбном бульоне. Имеются и вегетарианские блюда.

Для приготовления первых блюд широко используются баранина, говядина, конина, верблюжатина, а также кости этих животных, за исключением конских. Использование рыбы для приготовления первых блюд в казахской кухне ограничено.

Заправляют супы лапшой домашнего приготовления, салмой, клецками, крупами.

Особенности приготовления первых блюд по-казахски — поджаривание крупы на сливочном масле или сливочном маргарине, или внутреннем жире. Такая обработка повышает способность круп к быстрой проварке и улучшает их вкусовые качества. Некоторые супы при подаче на стол заправляют катыком, несладкой простоквашей или кефиром. Почти все первые блюда посыпают рубленой зеленью, что улучшает их вкус, придает свежесть, обогащает витаминами, повышает усвояемость.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Сытность и калорийность обеда определяют вторые блюда. В казахской национальной кухне вторые блюда готовят в основном из баранины, говядины, конины, верблюжатины, мяса сайги, буйвола, птицы, субпродуктов. При этом мясо комбинируют с овощами, крупами, изделиями из муки или употребляют натуральным.

Некоторые вторые блюда готовят из рыбы, овощей. В этом разделе даны краткие характеристики вторых блюд традиционной и современной казахской кухни.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Больше всего казахи из вторых блюд любят мясные блюда. Из них на первом месте стоят блюда из конского мяса. В Западном Казахстане и на территории водоемов Каспия, Балхаша, Алаколя и Зайсана широко используют для приготовления блюд рыбу, а также верблюжатину, но больше всего любят баранину, реже — говядину, мясо домашней птицы. Любят также мясо дичи: сайгака, джейрана, косули, архара, зайца, а также птицы — гуся, утки, куропатки, дрофы, тетерева и другие. Особенности охоты заключаются в том, что охотятся с помощью ловчих птиц (беркутов, соколов, ястребов).

Ловчие птицы восседают на руке охотника (правой), которая упирается на деревянную опору, прикрепленную к седлу лошади.

Обычно птиц как помощников охоты отлавливают птенцами. Проходят месяцы, иногда год, пока птица признает и отличит своего хозяина. Некоторые птицы (беркуты, орлы) смело нападают даже на волка. С этими видами охоты связан целый исторический пласт культуры степного народа. В декабре 1990 г. в Алма-Ате проходил международный фестиваль орлятников, имея целью выявить лучшего орлятника мира и создать ассоциацию беркутчей. Сейчас принимаются срочные меры для сохранения беркута. Беркут-орел занесен в Красную книгу. Многие стоят за этой короткой фразой. В ней и тревога о том, что “золотой орел”, “царь-птица”, “владыка неба”, как называют его казахи, может вовсе исчезнуть, если не позаботиться о его сохранении. А не будет беркута, народ лишится одного из любимейших своих праздников беркутчи — охоты с беркутом. Существует же он ни много ни мало десять веков.

Особенно престижна охота на лисицу, из шкуры которой шьют шапки (тымак).

Некоторые казахские национальные мясные блюда, особенно конина, имеют медицинское значение. Лечебное свойство определялось народным опытом, а теперь — наукой. Например, свежее мясо жеребенка, сваренное в молоке, излечивает хронические желудочные заболевания.

Для приготовления мясных вторых блюд в современной казахской кулинарии применяются все виды тепловой кулинарной обработки: жарка, варка в воде и на пару, тушение, запекание и другие. (Хотя жарка в кулинарию казахов пришла относительно недавно.) При жарке (кундук) часто добавляют уксус в небольшом количестве, готовое блюдо становится сочнее. Жарят предпочтительно мясо молодняка, оно нежнее, при варке такое мясо быстро разваривается. Широкое распространение получили вторые мясные блюда, в которых в сочетании с мясом применяются крупы, например, палау, о чем в дальнейшем будет сказано более подробно.

В казахской кулинарии издавна употребляли различные приправы к мясным блюдам. Одно из них — туздык (в одних случаях он используется как соус, в других — как приправа). Его добавляют к нарезанному мясу с тем, чтобы оно стало сочным. Основа туздыка сорпа (бульон), в которую добавляют соль, лук, черный перец и другие специи.

Жирный туздык. Готовят из жирной сорпы. Если мясо тощее, то в бульон добавляют подсолнечное или сливочное масло, топленый курдючный жир.

Туздык с катыком — в сорпу добавляют соленый сушеный катык.

Туздык с куртот — в горячей жирной сорпе разбавляют курт.

Туздык с кумысом — в сорпу добавляют кумыс.

Туздык белый — в сорпу добавляют айран, катык, ирkit.

Туздык ежегей — в сорпу добавляют ежегей.

Туздык саумал — в сорпу добавляют свежий (не кислый) кумыс.

Туздык из сока — добавляют соки овощей.

Туздык кактама — в сорпу добавляют лук, перец, уксус.

К туздыку и сорпе полагаются различные растительные приправы — чеснок, зеленый, репчатый, лесной, ме-

тельчатый, шаровидный лук, а также жареный корень рогозы (акшонкай), щавель конский, щавель кислый, редька, хрен. Коренья выкапывают, сушат, толкут, заливают молоком и выдерживают до брожения — получается корневая горчица. Арала (корень), аш кукей (растение с прерывистым корнем), курме (салыф), бозбуга, сарбуга, мак, гвоздика, толченые семена лиственницы, суйрук, сукурай, мед, пырей, таусагыз, конрилла — вот далеко не полный перечень трав, которые кладут в туздык.

Красный туздык. Муку и масло смешивают и жарят на горячей сковороде до тех пор, пока мука не станет желтой. Затем разбавляют сорпой, добавляют лук, морковную кашу, томаты, кипятят в течение часа, охлаждают и кладут в готовый туздык, кипятят еще 15 минут.

Туздык из молока и лука. Лук мелко нарезают, кипятят в воде, добавляют молоко, разведенную подсушенную муку, масло, накрывают и тушат, добавляют также немного перца.

Туздык ми палау. Разделяют и нарезают мясо бараньей головы и мозги, добавляют курдючное сало, наливают сорпу, приправляют перцем, зеленым луком, сметаной, солят.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Рыбные блюда — особенно вторые рыбные блюда вошли в ассортимент блюд казахской национальной кухни на дастархан сравнительно недавно. Постепенно охватили весь Казахстан и с конца XVIII века кулинарные приемы их приготовления используются уже полностью.

Характеристику особенностей рыбных блюд на дастархан можно свести к следующему:

Отварная рыба: — нежная и мягкая, она особенно легко усваивается, именно поэтому составляет существенную часть диетического меню. Варят ее целой и нарезанной порционными кусками. Отварную рыбу используют для вторых блюд, а на рыбных отварах можно готовить первые блюда (супы, уху, бульоны).

Жареная рыба — всегда аппетитна, с золотистой хрустящей корочкой. Экстрактивные вещества больше всего и полно сохраняются в жареной рыбе. Из способов жарки наиболее известны жарка на сковороде или противне с небольшим количеством жира и жарка во фритюре, когда рыба погружается в кипящий жир.

Изделия из рубленой рыбы: их отличительные особенности — мягкость и нежность консистенции. Добавление молока, сливок, масла увеличивает калорийность этих блюд и придает сочность. Жареные блюда из рубленой рыбы (котлеты, биточки) имеют вкусную хрустящую золотистую корочку.

Изделия из теста с начинкой из рыбы: беляши, рулеты, манты, пельмени вкусны, но трудоемки и обычно эти изделия подаются на праздничное застолье — банкет, той дастархан.

Запеканки: эти блюда готовят из сырой, отварной, припущенной (в малом количестве жидкости) или предварительно обжаренной рыбы. Раньше запекание производили на открытом огне, сейчас в большинстве случаев — в духовке. Самые лучшие рыбы для запекания — осетровые и лососевые. Сырую рыбу чистят, потрошат, при необходимости порционируют, особенно крупные экземпляры. Можно использовать рыбное филе (без кожи и костей). Мелкую рыбу и порционные куски запекают целиком. Среднего размера рыбу пластуют и запекают с картофелем, рассыпчатой кашей из риса или гречневой крупы. Подают запеченную рыбу на дастархан с различными туздыками (соусами). Самая удобная посуда для запекания — небольшие противни с высокими бортами.

МУЧНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

Изделия из муки занимают большое место в казахской национальной кухне. При этом изделия из нее могут составлять в одних случаях основу того или иного блюда, в других — могут быть лишь кулинарным дополнением к мясу или рыбе. Для приготовления используется, как правило, пшеничная мука высшего или первого сорта.

В этот раздел включены блюда из теста, подаваемые в горячем виде. Сюда входят: бесбармак, лапша по-казахски, манты с различным фаршем, а также тушпара (пельмени), беляши, самса и другие. Для их приготовления используется как пресное, так и дрожжевое тесто.

Из круп можно приготовить пловы и различные каши — как самостоятельное второе блюдо или как гарнир к мясным и рыбным блюдам и другие кулинарные изделия. Каши готовят двух видов, рассыпчатую и вязкую.

Рассыпчатую кашу готовят из цельной (недробленой) крупы: риса, перловой, пшеничной, пшенной и других.

Вязкие каши в казахской кулинарии применяются ограниченно, как гарнир их вообще не используют.

Перед варкой крупы (пшено, рис, перловая) промывают 2—3 раза в холодной воде. Особенно тщательно следует промывать перед варкой пшено, так как на нем бывает мучка, придающая ему горьковатый вкус. Если крупа сильно засорена, ее предварительно просеивают сквозь сито или перебирают. Перловую крупу для ускорения варки целесообразно замочить на 3—4 часа.

Как правило, при варке каши крупу нужно засыпать в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне, изредка помешивая, до загустения, затем, чтобы каша упрела, кастрюлю с ней следует плотно закрыть крышкой и поставить на водяную баню или в духовку. Для различных сортов крупы время упревания разное. В очень жарком духовом шкафу каша может подгореть, в предупреждение чего кастрюлю с кашей ставят на скороводу с водой.

Примечание: Как в мучных блюдах, так и в мучных кондитерских изделиях в казахской кулинарии применяется мука только высшего или 1-го сортов.

ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ БЛЮДА

В связи с кочевым образом жизни в прошлом овощи в питании казахов занимали незначительное место. Однако с освоением целинных земель, с ростом техники и культуры стали меняться традиции, вкусы и привычки казахов. Овощи, в том числе и грибы, становятся необходимым дополнением к мясным блюдам.

Технология приготовления и рецептура овощных блюд имеет свои особенности. Например, овощи используются в качестве гарниров к мясным и рыбным блюдам. Они обогащают их витаминами, минеральными веществами, углеводами, способствуют усвоению пищевых веществ.

Вторые овощные блюда в казахской кулинарии в последнее время характеризуются широким ассортиментом. Их готовят из капусты, картофеля, тыквы, сладкого перца, джусая, свеклы, моркови, баклажан, лука, а также в сочетании указанных продуктов с яблоками, орехами, кабачками, грибами, чесноком. Значение этих продуктов и блюд огромно. Это — витамины, минеральные соли, клетчатка, пектиновые вещества, некоторые (зеленый горошек, фасоль, соя, капуста, морковь) содержат фосфорные сое-

динения. Их значимость увеличивается в связи с отсутствием в них сколько-нибудь значительного количества жиров. Это означает, что они предохраняют организм от склероза.

Хранить полуфабрикаты долгое время на воздухе, в воде нельзя, так как витамины, особенно витамин С, разрушаются.

Технология приготовления вторых овощных национальных блюд охватывает все виды тепловой обработки: варку, припускание, тушение, жарение и запекание.

СЛАДКИЕ БЛЮДА, ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Сладкие блюда у всех народов, в том числе и казахов, завершают обед, ужин или завтрак. “Еда,— говорил И. П. Павлов,— это начатое удовольствие вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребностей, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не берущее на себя пищеварительной работы...— сахар”.

Казахские сладкие блюда разнообразны и своеобразны. К ним относятся — талкан из тары, жент, курт со сметаной и сухофруктами, орехи, бал каймак, иримшик с медом.

Богат казахский дастархан горячими и холодными напитками. Особенно почитается чай. Это — напиток, приготавливаемый старательно, с любовью.

Чай, особенно зеленый, как установила наука, предохраняет организм от отравления, кожных заболеваний, физического и умственного переутомления, гипертонии. Фтористые вещества зеленого чая сохраняют эмаль зубов. Содержащееся в чае вещество катехин предохраняет организм от самоокисления. Японцы открыли антиканцерогенное свойство чая. Чай убивает бактерии, не только гнилостные, но и тифозные, и дизентерийные.

Стакан чая следует выпить натошак, так как он способствует усвоению пищи, в т. ч. и грубой.

В чае витаминов в четыре раза больше, чем в лимоне. В холод чай быстро согревает, в жару — охлаждает.

Получение чая хорошего качества зависит не только от способа приготовления, но и от условий его хранения. Чай очень восприимчив к поглощению влаги и посторонних запахов, поэтому его рекомендуется держать в сухом

месте, в плотно закрытой посуде, отдельно от продуктов с сильным запахом.

Чтобы сохранить ценные свойства чая, цвет и аромат, при приготовлении его следует соблюдать следующие правила:

— для заварки употребляют свежую кипяченую воду. Кипятить воду нужно в электросамоварах или специально предназначенных для этой цели чайниках;

— чай не нужно кипятить, заваривать обязательно только в фарфоровых чайниках;

предварительно чайник согревают, ополоснув кипятком, кладут заварку по норме на определенное количество стаканов, заливают кипятком на $1/3$ объема чайника и накрывают салфеткой для сохранения тепла. После настаивания в течение 5—10 минут чайник дополняют кипятком;

— нельзя кипятить чай уже заваренный или держать чайник на горячей плите, так как качество чая от этого резко ухудшается, и он приобретает несвойственный ему запах. Нельзя смешивать сухой чай с заваренным. Не рекомендуется заваривать чай в металлических чайниках, в больших количествах и хранить приготовленный чай в термосах.

На основе чая делают холодные напитки с добавлением к нему фруктовых или ягодных соков или из одних соков. Они просты в производстве, не требуют специальной посуды и оборудования. Их готовят на предприятиях общественного питания, а также дома. Эти напитки действуют освежающе, утоляют жажду и богаты витаминами.

Глава V

ТРАДИЦИОННЫЕ И СОВРЕМЕННЫЕ КАЗАХСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ТОЯ ДАСТАРХАНА

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат по-казахски. Отварное мясо, картофель и морковь, огурцы, яблоки с удаленной семенной коробочкой нарезают тонкими ломтиками, солят, перчат, перемешивают, заправляют сметаной и майонезом, укладывают горкой в салатник, оформляют зеленым горошком, ломтиками мяса, яблоками.

Омлет выпекают блинчиком, нарезают соломкой и украшают салат. Сверху посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Окорок бараний, лопаточная часть отварная — 200 г, яйца для омлета — 2 шт., молоко или вода — 2 ст. ложки, маргарин или масло сливочное — 1 ч. ложка, картофель отварной — 2 шт., огурцы маринованные — 1 шт., морковь вареная — 1 шт., горошек зеленый консервированный — 2 ст. ложки, яблоки свежие — 1 шт., соус-майонез — 2,5 ст. ложки, сметана — 2,5 ст. ложки.

Казы-салат. Отваренный картофель, припущенные морковь и корень петрушки, очищенные от кожицы и семян яблоки нарезают ломтиками или кубиками, добавляют зеленый горошек, бланшированный джусай, смешивают, заправляют майонезом, солят и перчат по вкусу. Все это укладывается в салатник на листья зеленого салата.

Казы и шужык предварительно отваривают. Для этого их промывают, связывают, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят на слабом огне до готовности, после чего удаляют шпагат, у казы отрубают выступающие с оболочки реберные кости. Конские копчености охлаждают в бульоне, в котором они варились, и нарезают наискось ломтиками вместе с оболочкой толщиной 5—6 мм. Реберные части казы, находящиеся в оболочке, не вытаскивают, а нарубают вместе с мякотью и оболочкой. Нарезанные ломтики копченостей укладывают сверху овощей и украшают салат веточками зелени.

Казы — 360 г, шужык — 350 г, картофель — 3 шт. средние, морковь — 1 шт., петрушка (корень) — 1/3 пучка, горошек зеленый консервированный — 1/2 стакана, джусай — 1/2 пучка, салат — 4 листа, яблоки свежие — 1 шт., соус майонез — 125 г.

Ет салат (салат из мяса). Мясо одним куском обжа- ривают до готовности, охлаждают и нарезают тонкой со- ломкой, смешивают с нарезанными овощами. Подают в салатниках. Мясо укладывают горкой, оформляют репча- тым луком, нарезанным кольцами, огурцами, зеленым горошком, веточками зелени.

Конина — 500 г, или верблюжати́на — 500 г, или мясо сайги — 500 г, жир кулинарный — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 средняя головка, огурцы соленые, маринованные — 3 шт., зеленый горошек — 2/3 стакана, зелень — 1/3 пучка.

Турли еттер (ассорти мясное). Отварные мясные про- дукты нарезают тонкими ломтиками. Капусту мелко шин- куют, посыпают солью и перетирают до выделения сока, отжимают, заправляют репчатым луком, уксусом, сахаром и маслом растительным. Мясные продукты укладывают на блюдо, гарнируют салатом из свежей капусты, оформляют зеленым горошком, зеленым луком и петрушкой.

Примечание: салат из капусты можно заменить свежими помидора- ми и огурцами.

Говядина (лопаточная или подлопаточная часть) — 250 г, курица — 200 г, язык говяжий — 200 г, казы отварное — 250 г.

Для салата: капуста белокочанная — 1/4 среднего кочана, лук репчатый — 1/2 средней луковицы, масло растительное, сахар-песок, уксус 3%-ный, соль (по вкусу), горошек зеленый консервированный — 2 ст. ложки, лук зеленый — 4—5 перышек, зелень петрушки — 1/4 пучка.

Закуска балхашская. Филе сазана или судака без кожи и реберных костей с обязательно снятой внутренней пленкой вместе с замоченным и отжатым хлебом и ре- пчатым луком пропускают два раза через мясорубку с мелкой решеткой. Массу заправляют сливочным маслом, яйцом, специями, хорошо вымешивают и формируют в мар- лю в виде рулета (диаметром 5—6 см, длиной 25—30 см). Изделие укладывают на решетку и отваривают в течение 30—35 минут, затем охлаждают и подают как холодную закуску под майонезом. Украшают кольцами репчатого лука, подкрашенного соком свеклы.

Филе рыбы — 600 г, лук репчатый — 1 средняя головка, хлеб пшеничный — 40 г, масло сливочное — 40 г, яйца — 1 шт., майо- нез — 100 г, соль, специи — по вкусу.

Салат “Коктем” (“Весенний”). Огурцы и редис шинкуют ломтиками или соломкой, добавляют мелко нарезанные крутые яйца, бланшированный джусай, зеленый лук, часть зелени, соль и перец красный молотый, заправляют майонезом, перемешивают и укладывают горкой в салатник. Салат украшают оставшейся частью рубленой зелени, кружочками редиса, длинными ломтиками огурцов, зеленым луком и дольками яйца.

Огурцы свежие — 4 шт., редис — 1 пучок, джусай — 1/4 пучка, лук зеленый — 1/2 пучка, соус майонез — 170 г, яйца — 3 шт., зелень — 1/4 пучка.

Алма салат (салат из яблок и капусты). Белокочанную капусту тонко шинкуют соломкой, перетирают с солью, смешивают с мелко рубленой зеленью кинзы, плотно укладывают в неокисляющуюся посуду и заливают предварительно подготовленным маринадом, затем сверху кладут гнет и выдерживают на холоде 1—2 часа.

Перед подачей к столу капусту смешивают с яблоками, очищенными от кожицы и сердцевин и нарезанными соломкой, заправляют растительным маслом, сахаром, посыпают оставшейся частью зелени и украшают всеми компонентами салата.

Салат употребляют как самостоятельное блюдо и как составную часть сложного гарнира к холодным мясным и рыбным блюдам.

Капуста белокочанная — 1/2 среднего кочана, сахар — 2 ст. ложки, в т. ч. 1 ст. ложка — на маринад, кинза — 1/2 пучка, яблоки — 2 средних шт., масло растительное — 3 ст. ложки.

Приготовление маринада. В кипяченую воду кладут соль, сахар, корицу, гвоздику, уксус, перец, дают закипеть, затем добавляют лавровый лист, охлаждают.

Маринад: корица (на кончике ножа), гвоздика — 8 шт. соцветий, лавровый лист — 3—4 листа, перец горошком — 8—10 горошин, уксус 3%-ный — 1,5 ст. ложки, вода — 1/2 граненого стакана.

Шомыр салат (салат из редиса). Редис и сырую морковь нарезают тонкими ломтиками или соломкой, добавляют мелко нарезанный бланшированный джусай и чеснок, заправляют растительным маслом, перцем, уксусом и солью. Укладывают горкой в салатник или в закусочную тарелку. Перед подачей к столу посыпают рубленой зеленью. Часть продуктов используют для украшения.

Редис — 2 пучка, джусай — 1/3 пучка, морковь — 2 шт., чеснок — 3 зубочка, уксус 3%-ный — 2,5 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, зелень — 1/4 пучка.

Сирак салат (салат из бараньих ножек). Бараньи ножки опаливают, очищают, моют и варят в воде с добавлением репчатого лука, моркови, уксуса, красного перца. В конце варки кладут лавровый лист. Ножки варят до готовности, не переваривая. У сваренных ножек мясо отделяют от костей, охлаждают и нарезают тонкой соломкой, заправляют мелко нарезанным чесноком, репчатым луком, хреном, майонезом, добавляют соль, перец и все перемешивают. Готовый салат укладывают горкой в салатник или закусочную тарелку и украшают овощами — морковью, сваренной в бульоне, репчатым луком, веточками зелени.

Бараньи ножки — 4 шт., уксус 3%-ный — 2 ст. ложки, лук репчатый (для бульона) — 1 средняя головка, морковь — 1 шт., чеснок — 2 зубочка, майонез — 125 г, хрен — 1 корешок, репчатый лук — 1 средняя головка, зелень — 1/3 пучка.

Салат “Окпе-бауыр” (салат из субпродуктов). Отваренные и охлажденные печень, легкое, язык, сердце нарезают тонкими ломтиками. В готовый соус майонез вводят растертый чеснок. Отваренные, очищенные картофель и морковь, маринованные огурцы нарезают ломтиками, смешивают с подготовленными мясными продуктами и заправляют соусом майонезом с чесноком. Салат укладывают горкой в салатник и украшают зеленью, овощами.

Легкое — 150 г, печень баранья или говяжья — 200 г, сердце говяжье среднее — 1/2 шт., язык говяжий — 1/2 шт., огурцы маринованные — 2 шт., средних, картофель — 2 шт., морковь — 1 шт., майонез — 125 г, чеснок — 2 зубочка, зелень — 1/3 пучка.

Окпе фаршированное (легкое фаршированное). Легкое промывают 3-4 раза в воде. Для этого его наполняют водой через воронку, вставленную в горловину легких, так, чтобы заполнить все сосуды. Легкое замачивают на 30 минут.

Крутое тесто, замешанное без соли, отмывают в таком количестве воды, которое необходимо для заполнения легкого, до тех пор, пока клейковина теста полностью не освободится от крахмала. В полученную массу (белую жидкость густоты молока) добавляют раскаленное и охлажденное растительное масло, соль и перец. Смесь хорошо перемешивают и наполняют ею предварительно промытое легкое, завязывают горловину и варят в воде 1,5—2

часа до готовности. Блюдо подают как в холодном, так и в горячем виде.

Легкое баранье (целиком) — 1 шт., мука — 6 стаканов, масло растительное — 1/4 стакана, вода — 3,5 стакана.

Жылкы ет с луком (копчености из конины с луком). Отварные изделия из конины укладывают на тарелку, гарнируют кольцами репчатого лука и украшают зеленью.

Казы или шужык — 1 шт., лук репчатый — 1 средняя луковица, зелень — 1/4 пучка.

Жая с огурцами (конина). Мясо отваривают до готовности, охлаждают и нарезают поперек волокон. При подаче к столу гарнируют и украшают нарезанными кольцами лука, огурцами и зеленью.

Жая — 800 г, лук репчатый — 1 средняя луковица, огурцы соленые или маринованные — 3 шт., зелень — 1/4 пучка.

Шужыкталган тауык (курица фаршированная по-казахски).

В а р и а н т 1. В обработанной курице делают надрез кожи вдоль спины и снимают с костей (каркаса) кожу с мякотью. Оставшееся мясо отделяют от костей и вместе с бараниной пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Рис хорошо промывают и варят до полуготовности, чтобы он был рассыпчатым. Репчатый лук шинкуют и пассеруют на масле до готовности. Изюм промывают, сырые яйца смешивают с молоком.

Подготовленное мясо, рис, изюм, репчатый лук, яичный лезон смешивают и заправляют молотым перцем и корицей. Этим фаршем наполняют снятую с костей курицу. Сшивают спинной надрез. Курицу завертывают в чистую салфетку, перевязывают шпагатом, заливают подсоленной водой или бульоном, чтобы она полностью покрылась жидкостью, и варят до готовности при медленном кипении. После варки курицу охлаждают в этом же бульоне, затем снимают салфетку, удаляют нитки. Подают по 2—3 куска на порцию с овощным гарниром.

В а р и а н т 2. Снятое с костей мясо курицы вместе с обработанным и нарезанным бараньим языком пропускают два раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют яйцо, мелко нашинкованный лук, перемешивают и обжаривают на сливочном масле. Обжаренный фарш соединяют с припущенным рисом, заправляют солью, черным моло-

тым перцем, корицей, нарезанной кинзой или зеленью петрушки и фаршируют курицу. Далее сшивают спинной надрез, курицу перевязывают шпагатом, придают форму целой курицы. Кладут на противень, поливают кулинарным жиром и бульоном и запекают в духовом шкафу до готовности. Время от времени курицу поливают сверху вытопленным соком и жиром. После остывания удаляют нитки. Подают нарезанными на порцию по 2—3 куска.

Курица — 1 шт., язык бараний — 4 шт., яйцо — 1 шт., лук репчатый — 1 средняя луковица, масло сливочное — 2 ст. ложки, рис — 1 чайная ложка, кинза или зелень петрушки — 1/3 пучка, корица, жир кулинарный — 2 ст. ложки, бульон — 1/2 стакана.

Гарнир овощной сложный: картофель и морковь нарезают мелкими кубиками, по отдельности припускают до готовности и охлаждают. Морковь припускают в молоке. Лук репчатый нарезают кольцами или полукольцами. Зеленый лук шинкуют. В гарнир рекомендуется добавлять нашинкованный стручковый сладкий перец.

Гарнир овощной сложный: картофель — 2 шт., средние, морковь — 1 шт., средняя, молоко — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1/2 головки, лук зеленый — 4—5 перышек.

Кабырга (рулет из бараньей корейки). Из бараньей грудинки вместе с корейкой удаляют реберные кости, оставив их концы у корейки. Освобожденную от костей мякоть слегка отбивают, солят, посыпают перцем и рубленым чесноком, заворачивают вовнутрь в виде рулета, не закрывая концов ребер. Затем перевязывают шпагатом, обжаривают и тушат до готовности. При подаче к столу кабыргу нарезают по 1—2 куска на порцию. На гарнир можно подать помидоры и огурцы, салат из капусты.

Баранина с реберной костью — 1300 г, чеснок — 4 зубочка, перец черный молотый, сало растительное — 1 ч. ложка, соль.

Асип или ми шужык холодный по-казахски. На блюде укладывают нарезанный кольцами ми шужык или асип, украшают кольцами репчатого лука, зеленью и бланшированной, нашинкованной тонкой соломкой, заправленной редькой.

Асип готовый или ми шужык — 400 г, редька — 2 шт. средней величины, лук репчатый — 1 средняя луковица, зелень — 1/3 пучка.

Рулет по-казахски. Мякоть говядины или телятины, или баранины нарезают кусочками по 40—50 г, пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Добавляют

сливочное масло, молоко, солят, перчат. Все хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку. Затем фарш выбивают до получения массы однородной консистенции. Массу слоем в один сантиметр выкладывают на смоченную в холодной воде салфетку. Затем сверху с одного края укладывают по длине кусочки отваренного курдючного сала, заворачивают его фаршем, укладывают брусочки омлета и еще раз заворачивают фаршем. Такое чередование продолжают, пока весь рулет не будет завернут, чтобы на разрезе получился вид глазированной колбасы. Салфетку, на которой был выложен рулет, перевязывают шпагатом, аккуратно перекладывают в сотейник или кастрюлю удлиненной формы, заливают горячим мясным бульоном, добавляют соль, коренья, дают быстро закипеть и доводят до готовности при медленном кипении.

По готовности рулет охлаждается под легким грузом, разворачивают салфетку и нарезают наискось по 1—2 кусочка на порцию. Подают на блюде или тарелке. Гарнируют овощами (зеленый горошек, огурцы, томаты). Отдельно в соуснике подают хрен.

Соус хрен: натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, потом добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В этот соус можно добавить вареную натертую на терке свеклу.

Говядина, телятина или баранина — 650 г, молоко — 4 ст. ложки, бульон — 4 ст. ложки, соус хрен — 1 ст. ложка, сливочное масло — 1 ст. ложка, сало курдючное — 100 г, омлет готовый — из 1 яйца, огурцы свежие — 1 шт. средней величины, томаты свежие — 4 шт. средние, горошек зеленый консервированный — 1 ст. ложка, зелень.

Тос фаршированный (грудинка фаршированная). У бараньей грудинки срезают по хрящам грудную кость, прорезают пленки на реберных костях, кости удаляют. Мякоть слегка отбивают тыжкой, посыпают солью, перцем. Отваренные субпродукты, сало курдючное, лук репчатый 2 раза пропускают через мясорубку, добавляют сырые яйца, солят, массу перемешивают и укладывают на середину подготовленной грудинки. Грудинку с массой фарша на середине заворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и обжаривают в жарочном шкафу до готовности. Рулет охлаждают под прессом и подают в закуской тарелке с овощным гарниром.

Баранина (грудинка) — 500 г, язык говяжий — 90 г, почки бараньи — 1 шт., сердце баранье — 1 шт., печень говяжья — 60 г, сало курдючное — 50 г, яйца — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 средняя головка.

Ассорти “Казахстан”. Вареные мясные продукты и сыр нарезают тонкими ломтиками. Из половины яйца вынимают желток, протирают его через сито, смешивают со сливочным маслом до образования однородной массы. Белок заполняют икрой и оформляют смесью масла и желтка.

Подготовленные мясные продукты и сыр укладывают на блюдо, сбоку кладут яйцо с икрой, оформляют свежими огурцами, нарезанными ломтиками, зеленым горошком и зеленью петрушки.

Казы — 360 г, шужык — 350 г, колбаса сырокопченая — 120 г, говядина (лопаточная или подлопаточная часть) — 320 г, сыр — 100 г, яйца — 4 шт., огурцы свежие — 2 шт. средних размеров, горошек зеленый консервированный — 1/2 стакана, зелень петрушки — 1/2 пучка, масло сливочное — 2 ст. ложки, икра осетровая или лососевая — 100 г.

Ассорти “Аул”. Верблюжати́ну, конину или сайгу жарят на жире крупным куском, охлаждают, нарезают поперек волокон тонкими ломтиками, укладывают на блюдо и украшают огурцами, репчатым луком и зеленью.

Верблюжати́на — 400 г, конина — 300 г, сайга — 320 г, жир — 2 ст. ложки, огурцы свежие или маринованные — 3 средних штуки, лук репчатый — 1 средняя головка, зелень — 1/3 пучка.

Ассорти из копченостей конины. Копчености отваривают до готовности, охлаждают, нарезают кольцами, жая — ломтиками, укладывают на блюдо или тарелку, украшают овощами, репчатым луком, лимоном, зеленью.

Казы — 300 г, шужык — 350 г, жая — 320 г, огурцы свежие или маринованные — 2 средних штуки, помидоры свежие — 4 шт. средние, лук репчатый — 1 средняя головка, лимоны — 4 ломтика, зелень — 1/3 пучка.

Куйрык-бауыр (печень с курдючным салом). Курдючное сало целиком кладут в кипяток, варят в течение 15 минут, а затем кладут печень, перец и варят до готовности, соль добавляют в конце варки. Остывшую печень и сало нарезают ломтиками, при этом ломтик сала в 2 раза тоньше ломтика печени. При подаче к столу на каждый ломтик печени кладут кусочек курдючного сала. Гарнируют маринованными помидорами и огурцами, зеленым горошком, луком и оформляют зеленью.

Печень баранья — 600 г, сало курдючное — 200 г.
Гарнир: огурцы маринованные — 1 шт. средняя, помидоры маринованные — 3 шт., горошек зеленый консервированный — 4 ст. ложки, лук зеленый, зелень — 1/4 пучка.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Солянка мясная по-казахски. Говядину, казы и язык варят и нарезают тонкими ломтиками. Нашинкованный репчатый лук пассеруют, добавляют томат-пюре и снова пассеруют 3—5 минут. Соленые огурцы очищают, нарезают наискось в виде ромбиков и припускают. В кипящий мясо-костный бульон закладывают пассерованный лук и томат, припущенные огурцы, подготовленные мясные продукты, в том числе нарезанную баранью колбасу, специи и варят 5—10 минут.

Приготовление клецок. В кипящую подсоленную воду кладут сливочное масло, всыпают муку и проваривают 3 минуты, после чего снимают с огня. Тесто охлаждают до 70°, добавляют в него яйца и хорошо перемешивают. При помощи ложки формируют клецки, опускают их в горячую воду (подсоленную) и варят при слабом кипении 5—8 минут. Солянку подают с горячими заварными клецками, добавляют сметану и посыпают рубленой зеленью.

Кости для бульона — 400 г, говядина (лопаточная или подлопаточная часть) — 160 г, колбаса баранья — 100 г, казы — 180 г, язык говяжий — 200 г, лук репчатый — 3 средние головки, огурцы соленые — 2 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка, сало топленое для пассерования — 3 ст. ложки, сметана — 5 ст. ложек.

Клецки: мука — 1/2 стакана, масло сливочное — 1/2 ст. ложки, вода — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт.

Солянка рыбная. Свежую рыбу очищают, отделяют хрящи или кости. Из хрящей, костей и головы варят крепкий бульон. Затем его процеживают, кладут в него нарезанный кубиками картофель, рыбу, перец, соль, лавровый лист и варят на медленном огне. Огурцы очищают от кожицы и семян и припускают. Пассерованные овощи и припущенные огурцы закладывают в бульон, после чего кипятят еще 5—7 минут. Солянку рекомендуется подавать с маслинами или каперсами (8 шт.), или лимоном (4 ломтика). При подаче в солянку добавляют сливочное масло.

Рыба — 1 шт., средняя, морковь — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., огурцы соленые — 2 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка, картофель — 6 шт., средние, масло сливочное — 2 ст. ложки.

Солянка с конскими копченостями. Мясо и отдельные копчености из конины отваривают до готовности, нарезают мелкими ломтиками, заливают мясным бульоном, в который добавляют пассерованный вместе с томатом репчатый

лук, очищенные от кожицы и семян припущенные огурцы, доводят до кипения. Блюдо посыпают рубленой зеленью.

Казы — 180 г, жая — 160 г, баранина — 140 г, лук репчатый — 3 средние головки, томат — 2 ст. ложки, огурцы соленые — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, зелень — 1/3 пучка.

Курт сорпа (бульон с куртом). В кипящий костный бульон засыпают крошки из теста (в муку добавляют немного воды и перетирают в шарики, вводят в кипящий бульон при непрерывном помешивании, чтобы не образовалось крупных комков), затем заправляют солью, специями и добавляют пассерованные морковь, лук и измельченный курт. Варят до готовности. При подаче к столу посыпают зеленью.

Кости — 600 г, лук репчатый — 1 средняя головка, морковь — 1 средняя (для бульона), жир кулинарный — 2 ст. ложки, мука — 1 стакан, курт — 100 г, морковь — 1/2 шт., лук репчатый — 1 маленькая головка.

Суп из баранины с рисом по-казахски. Баранину рубят кусочками по 35—50 г, заливают холодной водой и варят 35—40 минут. Затем добавляют перебранный и промытый рис и варят еще 25—30 минут. В конце варки добавляют мелко нарезанное, слегка обжаренное баранье сало (сырец) и мелко нарубленный репчатый лук. Заправляют солью, перцем и лавровым листом.

При подаче к столу в глубокую тарелку или кесе кладут мясо, наливают суп, добавляют катык, кефир или простоквашу, посыпают зеленью.

Баранина — 320 г, лук репчатый — 2 средние головки, сало баранье — 50 г, кефир — 1/2 стакана, рис — 1/2 стакана.

Жарма сорпа (бульон с крупой). В кипящий процеженный костный бульон кладут крупу, пассерованные овощи и варят до готовности. При подаче к столу добавляют катык или кефир, или простоквашу и посыпают зеленью.

Кости — 600 г, лук репчатый — 1 средняя головка, морковь — 1 средняя шт., кулинарный жир — 2 ст. ложки, рис — 1/2 стакана, кефир — 1/2 стакана.

Тары сорпа (бульон с тары). Варят мясо-костный бульон. Готовое мясо нарезают мелкими кубиками, а бульон процеживают. В кипящий бульон кладут мясо, тары (особо обработанное просо или пшено) и добавляют мелко нарубленный пассерованный лук. Перед подачей к

столу в тарелку или кесе с супом добавляют катык или простоквашу, или кефир и посыпают рубленой зеленью.

Приготовление тары: перебранное пшено промывают, подсушивают, обжаривают в жарочном шкафу, подают со сливочным маслом, сливками, сметаной, молоком к чаю или добавляют в бульон.

Приготовление тары по-домашнему: просо перебирают, промывают, засыпают в казан, подливают воды и доводят до кипения. Пареное просо процеживают и просушивают в сухом казане и немного обжаривают при постоянном помешивании. Высушенное просо частями засыпают в деревянную ступку и толкут до полного отделения шелухи. Очищенное таким образом просо-тары готово к употреблению.

Кости — 600 г, баранина — 320 г, или верблюжати́на — 360 г, или конина — 340 г, или говядина — 320 г, масло растительное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 средние головки, кефир — 1/2 стакана, тары — 1 стакан, масло сливочное — 1 ст. ложка.

Сорпа с салмой и мясом. Готовят мясо-костный бульон. В кипящий, предварительно процеженный бульон кладут нарезанные мелкими кубиками морковь и крупными кубиками картофель, варят 15—20 минут, добавляют нарезанный репчатый лук, салму, перец горошком, лавровый лист и доводят до готовности. По готовности салма всплывает наверх.

В суповую миску, тарелку или кесе кладут мясо, мелко нарезанное, или фрикадельки, наливают сорпу, добавляют катык или простоквашу, или кефир и посыпают зеленью.

Кости — 600 г, баранина — 360 г, или конина — 430 г, или верблюжати́на — 370 г, или фрикадельки — 400 г, салма готовая — 200 г, картофель — 5 шт. средних, лук репчатый — 2 головки, морковь — 2 шт., жир — 3 ст. ложки, кефир — 1/2 стакана.

Овощи для бульона: морковь — 1 маленькая головка, лук — 1 маленькая головка.

Приготовление салмы: из муки, яиц, соли, воды или бульона замешивают тесто как на лапшу, раскатывают его в сочень и нарезают на квадратики размером 20х20 мм.

Мука — 2,5 стакана, бульон — 1/2 стакана, яйца — 2 шт., соль.

Это блюдо можно готовить без мяса, на костном бульоне. В этом случае количество костей увеличивается до 1 кг.

Тары коже (суп с тары). В кипящее молоко, разбавленное водой, всыпают тары и кладут мелко нашинкованный репчатый лук. Варят при тихом кипении 10—15 минут. Готовый суп заправляют сливочным маслом, сахаром, солью.

Молоко — 8 стаканов, вода — 1,5 стакана, тары — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 средняя головка.

Сорпа какирим (суп из вяленого мяса). Вяленое мясо хорошо промывают и варят до готовности. Готовое мясо нарезают на мелкие кусочки, добавляют мелко измельченный лук, заливают бульоном, в котором варилось мясо, дают закипеть. В готовую сорпу добавляют айран или катык, или иркит.

Мясо вяленое (сур ет) — 500 г, лук репчатый — 1 головка, айран или катык, или иркит — 2,5 стакана.

Машаба (суп с машем). Мясо нарезать мелкими кусочками, обжарить с добавлением шинкованного репчатого лука, моркови, нарезанной кубиками. В слегка обжаренное мясо добавить томатную пасту, еще обжарить, затем залить водой, дать закипеть и засыпать перебранный промытый маш. Варить до готовности, пока не раскроются зерна маша.

При подаче суп заправить катыком или сметаной, посыпать зеленью.

Мясо баранины или говядины (мякоть) — 400 г, лук репчатый — 1 головка, морковь — 1 шт., томат-паста — 1 полная ч. ложка, жир для обжарки — 1 ст. ложка, маш — 200 г, катык — 2 стакана, зелень по вкусу.

Атала (мучной суп). Курдючное сало мелко нашинковать, растопить, добавить мелко шинкованный репчатый лук, слегка обжарить его, затем добавить пшеничную муку, продолжать обжаривать до золотистого цвета, влить воду, посолить, хорошо размешать и довести до готовности, периодически помешивая.

Сало курдючное — 50 г, мука пшеничная — 1/2 стакана, лук репчатый — 1 головка, соль по вкусу.

Умаш (суп с мучной крупой). В муку добавить подсоленную воду или молоко и хорошо перетереть в ладонях так, чтобы мука свернулась в мелкие комочки. Подготовленное таким образом тесто подсушить.

В готовый кипящий мясной заправленный бульон всыпать подготовленную крупу, варить до готовности. Перед подачей посыпать зеленью.

Бульон мясной — 2 л, овощи для бульона: морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., зелень, соль, специи по вкусу.

Для теста: мука пшеничная — 1,5 стакана, вода или молоко — 1/3 стакана, соль.

Умаш коже. Кипящее молоко посолить, добавить подоготовленное как в предыдущей рецептуре тесто, довести до полуготовности, затем добавить разведенное в молоке яйцо и варить до готовности. При подаче в готовое блюдо добавить масло сливочное.

Молоко цельное — 2 л, мучная засыпка готовая — 280 г, яйца — 2 шт., молоко для яичной болтушки — 1 стакан, масло сливочное — 3 ч. ложки, соль по вкусу.

Бауырсак сорпа (бульон с баурсаками). Кости измельчают, тщательно промывают, закладывают в котел и заливают водой, варят 1,5—2 часа на тихом огне, затем закладывают мясо и продолжают варить. За полчаса до окончания варки солят, добавляют перец горошком, лавровый лист, нарезанный репчатый лук и морковь.

Перед подачей бульон процеживают, кипятят, наливают в большую пиалу или глубокую тарелку, кладут кусочки мяса, посыпают рубленой зеленью. Отдельно к бульону подают баурсаки. Их готовят из сдобного кислого теста опарным способом. Для этого готовое тесто разделяют на жгуты, нарезают на кусочки диаметром 1,5—2 см и придают им круглую форму. Расстойку кусочков производят в течение 15—20 минут. Жарят во фритюре, периодически помешивая.

Кости — 400 г, говядина — 480 г, лук репчатый — 1 средняя головка; морковь — 1 шт.

Для теста: мука пшеничная — 1 стакан, яйца — 1 шт., маргарин — 1 ст. ложка, сахар — щепотка, дрожжи — 1/2 ч. ложки, соль — щепотка, вода — 4 ст. ложки, сало топленое — 1 стакан.

Ашы сорпа (кислый бульон). Мясо нарезают брусочками по 10—15 г и обжаривают вместе с курдючным салом до образования золотистой корочки. Солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный лук, мелко рубленый чеснок, шинкованную соломкой редьку и продолжают жарить еще в течение 8—10 минут. После этого кладут свежие томаты, нарезанные дольками, подливают винный уксус, немного бульона и тушат до готовности. В готовый мясной соус добавляют лавровый лист и соединяют с процеженным мясным бульоном, дают вскипеть. При подаче добавляют омлет, нарезанный в виде лапши, и посыпают зеленью.

Говядина или баранина — 320 г, сало курдючное — 60 г, редька — 2 ср. шт., лук репчатый — 4 ср. головки, томаты — 4 шт., чеснок — 4 зубочка, уксус винный — 2 ст. ложки, омлет из 3 яиц.

Койдын басынан сорпа с различными крупами (бульон из бараньей головы). Баранью голову варят на медленном огне с добавлением подпеченных овощей — репчатого лука и моркови — до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Периодически удаляют пену и жир. Голову из бульона вынимают, охлаждают и отделяют мясо от костей. Охлажденное мясо мелко нарезают, бульон процеживают. В кипящий бульон кладут крупу, пассерованные корни и варят до готовности. В конце варки заправляют солью и перцем. Суп подают с мясом и посыпают мелко нарубленной зеленью.

Голова баранья целиком, лук репчатый — 3 головки средние, морковь — 2 шт., жир — 3 ст. ложки, крупа — 6 ст. ложек (пшеничная, рисовая, перловая).

Овощи для бульона: морковь — 1 маленькая, лук репчатый — 1 маленькая головка.

Сорпа “Шек-карын” (бульон с рубцом). Обработанный рубец и кишки нарезают крупными кусками, заливают водой и варят до готовности, в процессе варки удаляют пену. Готовый рубец охлаждают, нарезают соломкой и хранят в горячем бульоне. В костный бульон кладут пассерованные лук, морковь, томаты (томат-пюре), вермишель и варят до готовности.

При подаче в кесе кладут нарезанные рубец, кишки, наливают суп, добавляют катык или кефир, или простоквашу и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Кости — 600 г, кишки бараньи — 160 г, рубец бараний — 260 г, лук репчатый — 2 ср. головки, томаты — 3 шт. средние или томат-пюре — 2 ст. ложки, вермишель — 200 г, кефир — 1/2 стакана.

Овощи для бульона: морковь — 1 маленькая, лук репчатый — 1 маленькая головка.

Балык сорпа (рыбный бульон). Из головы и плавников рыбы варят бульон, в который опускают нарезанные куски рыбы вместе с кожей и костями. Готовый бульон процеживают, ставят на огонь и кладут в него картофель и ушки. Через 10 минут после закипания добавляют пассерованные на растительном масле лук и корень петрушки; в конце варки — лавровый лист.

При подаче к столу в кесе или глубокую тарелку кладут кусочек рыбы, лимон или лимонную кислоту, наливают суп и посыпают зеленью.

Рыба — 1 средняя, лук репчатый — 2 ср. головки, петрушка — 1/2 пучка, картофель — 2 шт. средние, уши — 200 г, масло растительное — 3 ст. ложки, лимон — 2 ломтика.

Балык сорпа из осетровых рыб. Это блюдо готовится из рыбы осетровых пород или крупного сазана. Рыбу, предварительно очищенную и потрошенную, нарезанную крупными кусками отваривают в подсоленной воде до готовности, вынимают из бульона. Бульон процеживают и отваривают в нем сочни теста, как на бесбармак.

Вареное тесто укладывают на блюдо, сверху кладут куски вареной рыбы, поливают горячим туздыком. Туздык готовят так же, как на бесбармак.

Осетрина или сазан — 2 кг, лук репчатый — 1 крупная головка. Тесто — как на бесбармак.

Карма (суп рыбный). Рыбу (сазан или судак) чистят, потрошат и варят целиком в подсоленной воде. Готовую рыбу вынимают из сорпы, выбирают из нее кости и снова варят в процеженном бульоне, сюда же добавляют кусочки теста. Суп варят до тех пор, пока рыба окончательно не разварится.

Подают карму со сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью кинзы.

Сазан или судак — 1 кг, лук репчатый — 1 маленькая головка. Для теста: мука — 1 стакан, вода — 1/4 стакана, яйца — 1 шт., соль по вкусу, масло сливочное — 4 ч. ложки.

Примечание: рыбную сорпу можно готовить и из костей, головы или зачисток рыб, главным образом частичковых. В этом случае с сырой очищенной рыбы снимают филе для приготовления из него второго блюда. Кости рубят на несколько частей, из голов вынимают жабры, добавляют хвосты и плавники, все это промывают, кладут вместе с кореньями в кастрюлю, заливают холодной водой и варят при медленном кипении 30—40 минут.

Кеспе (бульон с лапшой по-казахски). Мясо нарезают мелкими кусочками и варят. В конце варки добавляют лапшу, пассерованный репчатый лук и варят до готовности. При подаче к столу в суп добавляют рубленую зелень.

Мясо — 360 г, лук репчатый — 2 головки, жир — 3 ст. ложки, тесто для лапши — 400 г.

Салма сорпа. Из муки, яиц, соли и воды или бульона замешивают тесто, как на лапшу, раскатывают его в сочни и нарезают на квадратики размером 20х20 мм. Подготовленную салму варят в бульоне, заправленном пассерованными овощами. Подают с куском отваренного мяса.

Кости — 600 г, мясо (говядина) — 420 г, лук репчатый — 1 ср. головка, морковь — 1 шт., средняя, сало топленое — 2 ст. ложки, томат-пюре — 1 ч. ложка.

Салма: мука пшеничная — 1 стакан, яйцо — 1 шт., вода — 1/4 стакана, соль.

Сорпа с салмой и рубцом. Обработанный рубец нарезают крупными кусками, заливают водой и варят до готовности, в процессе варки удаляют пену. Готовые рубцы мелко нарезают, хранят в горячем бульоне. В говяжий костный бульон кладут пассерованный лук, морковь, томаты (томат-пюре), салму и варят до готовности. При подаче к столу в кесе или глубокую тарелку кладут мелко нарезанные рубцы, заливают бульоном с салмой, добавляют катык или простоквашу, или кефир, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Кости — 600 г, рубец обработанный — 720 г, лук репчатый — 2 средние головки, морковь — 2 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка.

Тесто для салмы: см. салма сорпа.

Овощи для бульона: морковь — 1 маленькая, лук репчатый — 1 маленькая головка.

Узбе сорпа (бульон с мясом или птицей и клецками). Вареное мясо нарезают тонкими ломтиками поперек волокон, птицу рубят на порционные куски. Вареные клецки хранят в бульоне. В кесе или глубокую тарелку кладут мясо и клецки, заливают сорпу и посыпают зеленью.

Говядина — 320 г, или баранина — 320 г, или мясо сайги — 340 г, или верблюжатина — 360 г, или конина — 340 г, или птица — 400 г, клецки — 800 г.

Овощи для сорпы: морковь — 1 маленькая, лук репчатый — 1 маленькая головка

Тушпара сорпа (пельмени с бульоном). Замешивают пресное тесто, как на лапшу, через 30-40 минут раскатывают тонкими сочнями и нарезают квадратами размером 8x8 см. Мясо пропускают через мясорубку, смешивают с рубленным репчатым луком, добавляют холодную воду, соль и молотый черный перец, хорошо вымешивают, добавляют 50% размягченного сливочного масла и тщательно размешивают до получения однородной массы. Добавляют оставшееся сливочное масло и вновь тщательно перемешивают.

На приготовленные квадратные сочни теста укладывают фарш, загибают тесто вместе с фаршем по диагонали, и защипывают ушками кверху. В порционную мельхиоровую миску наливают приготовленную сорпу, дают вскипеть, кладут 5 штук пельменей, закрывают крышкой,

варят в течение 10—12 минут до готовности и подают к столу в этой же посуде.

Для теста: мука — 2,5 стакана, вода — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., соль.

Для фарша: говядина — 480 г, лук репчатый — 1,5 головки средней, масло сливочное — 1 ст. ложка, вода — 1/4 стакана, соль, перец черный молотый.

Для бульона: кости — 500 г, морковь — 1 маленькая, лук репчатый — 1 маленькая головка, петрушка — 1/5 пучка.

Буршаги ет (фрикадельки). Мясо второго и третьего сорта очищают от сухожилий, пленок, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют соль, перец, яйца. Все перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В готовый фарш добавляют воду и массу тщательно выбивают, разделявают шариками весом 10—15 г. Отваренные фрикадельки подают с бульоном.

Мясо — 1200 г, лук репчатый — 1 головка, вода — 1/2 стакана, яйца — 1,5 шт., бульон — 4 стакана.

Суйык кеспе (жидкая лапша). Баранину нарезают мелкими кубиками, обжаривают на сале с добавлением репчатого лука, моркови, корня петрушки, томата-пюре, красного перца. Затем заливают костным бульоном и варят. В конце варки засыпают тонко нарезанную лапшу, заправляют солью и лавровым листом. При подаче к столу посыпают мелко нарезанной зеленью.

Кости — 600 г, баранина — 640 г, лук репчатый — 2 головки, томат-пюре — 1 полная ст. ложка, сало курдючное — 60 г, морковь — 2 шт., средние, петрушка — 1/3 пучка, лапша — 200 г.

(Тесто на лапшу — 300 г. См. “Салма сорпа”).

Кою кеспе (густая лапша). Мясо нарезают мелкими кусочками, обжаривают в кулинарном жире, добавляют томат-пюре, репчатый лук, красный перец и еще обжаривают при непрерывном помешивании. Затем заливают костным бульоном, солят и варят 30 минут, добавляют не подсушенную лапшу, нарезанную небольшими квадратами. При подаче к столу посыпают рубленой зеленью.

Кости — 600 г, баранина — 320 г, томат-пюре — 1 ст. ложка, лук репчатый — 2 средние головки, тесто на лапшу — 500 г (см. “Салма сорпа”), жир кулинарный — 2 ст. ложки.

Сут кеспе (молочный суп). В кипящее, разбавленное водой молоко кладут мелко нарезанный кубиками картофель и мелко нашинкованный лук кубиками, через 20—25

минут закладывают салму. Готовый суп заправляют маслом, солью, сахаром.

Молоко — 5 стаканов, вода — 2 стакана, картофель — 3 шт., средние, лук репчатый — 2 средние головки, масло сливочное — 1,5 ст. ложки, салма готовая — 200 г (см. “Салма сорпа”).

Суык сорпа (холодный бульон). В обезжиренный костный бульон кладут тары, измельченный курт, мелко нарубленный пассерованный лук репчатый и варят 10—15 минут. Подают к столу в холодном виде. В глубокую тарелку наливают приготовленную сорпу и посыпают зеленью.

Кости бараньи — 600 г, курт — 200 г, тары — 2 граненых стакана, лук репчатый — 2 средние головки, жир для пассеровки — 2 ст. ложки.

Турнияз (суп молочный с тары и куртом). В кипящее молоко добавляют тары, толченый курт, пассерованную муку, варят до готовности. Готовый суп заправляют сливочным маслом, солью, сахаром.

Молоко — 10 стаканов, тары — 1 стакан, курт толченый — 2,5 ст. ложки, мука пшеничная пассерованная — 2,5 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, сахар по вкусу.

Турнияз можно подавать в холодном виде как напиток.

Лапша казахская (восточная)

В а р и а н т 1.

Приготовление лапши. Тесто для лапши казахской готовят так же, как и для блюда “Бесбармак” (вариант II), т. е. без добавления яиц, но несколько слабее по консистенции. Приготовленному тесту дают отлежаться 2-3 часа, затем нарезают на кусочки весом 50—60 г, каждый кусочек раскатывают в жгуты диаметром 1 см, смазывают их растительным маслом, дают отлежаться 20—30 минут и затем каждый жгут вытягивают вручную. В зависимости от заданного диаметра жгуты вытягивают 2—3 раза. Подготовленную вытянутую лапшу отваривают в кипящей подсоленной воде и промывают в холодной воде. Если блюдо подают не сразу, готовую лапшу следует смазать растительным маслом.

Подают лапшу казахскую в кесе и глубоких тарелках.

Готовую лапшу промывают и прогревают в кипятке, укладывают в кесе, сверху подливают соус, сантан и посыпают мелкорубленной зеленью.

Для приготовления лапши казахской можно использовать и длинную вермишель промышленного изготовления (спагетти).

Масло для смазки готовой лапши — 1 ст. ложка. Если тесто пропускают через лапшерезку, масло растительное для смазки теста заменяется 2 столовыми ложками муки на подпыл теста.

При приготовлении лапши казахской из длинной вермишели ее берут на 1 порцию 100 г.

Мука пшеничная высшего или первого сорта — 4,5 стакана тонких, вода — 1,5 стакана граненых, соль — 1 ч. ложка, масло растительное (для смазки теста) — 1,5 ст. ложки.

Приготовление туздыка (соуса): мясо нарезают тонкими брусочками, обжаривают на растительном масле вместе с шинкованным луком, заправляют солью, перцем, мелко рубленным чесноком, добавляют томат-пюре, бульон и доводят до готовности.

Баранина или говядина, или конина, или верблюжати́на без костей — 400 г, масло растительное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 средних головки, чеснок — 2 зубочка, томат-паста — 1 ч. ложка, перец красный молотый, соль по вкусу, бульон — 2,5 стакана, зелень — 1/2 пучка.

Приготовление сантана: кости мясные варят на медленном огне 5—6 часов. Отдельно на сале растительном обжаривают лук репчатый, перец сладкий, томат-пасту или свежие помидоры, затем вливают процеженный бульон, солят, заправляют уксусом.

Для сантана:

Кости мясные — 350 г, вода — 7,5 стакана, лук репчатый — 1 головка, перец сладкий — 1 шт., сало растительное — 1 ч. ложка, томат-паста — 1 ч. ложка или помидоры 3 шт., средние, уксус столовый 3%-ный — 1 ст. ложка, соль, специи — по вкусу.

На 1 порцию лапши — 150 г сантана.

В а р и а н т 2.

Капусту перебирают; отжимают. Если она кислая, то вымачивают, нарезают соломкой. Лук репчатый нарезают полукольцами, обжаривают на растительном масле, добавляют капусту.

Огурцы или томаты соленые очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой, бланшируют. Все овощи, в том числе капусту, соединяют и тушат до готовности.

Подают блюдо как в варианте I, только вместо зелени сверху укладывают омлет, нарезанный соломкой, и подливают сантан.

Лапша готовая, как в варианте I, капуста квашеная — 1 стакан, лук репчатый — 2 крупные головки, огурцы или томаты соленые — 1 шт., омлет готовый, масло растительное — 3 ст. ложки, соль и специи — по вкусу. Сантан, как в варианте I.

В а р и а н т 3.

Курдючное сало мелко нарезают, обжаривают, затем кладут нарезанное мелким бруском мясо, обжаривают до полуготовности, добавляют редьку, нарезанную соломкой, лук репчатый, томат-пасту, заправляют солью и перцем, после чего кладут мелко нарезанный джусай и доводят до готовности.

Разогретую лапшу кладут в кесе или тарелку, затем сверху обжаренное с овощами мясо и подливают сантан.

Лапша готовая, как в варианте I, сало курдючное — 60 г, мясо баранина (мякоть) — 400 г, редька — 1 шт., средняя, лук репчатый — 2 средние головки, томат-паста — 1 ч. ложка, соль, специи — по вкусу. Сантан, как в варианте I.

В а р и а н т 4.

С мясом и капустой. Мясо нарезают брусочками, обжаривают на растительном масле вместе с нашинкованным репчатым луком, затем добавляют соль, красный молотый перец, предварительно подготовленную белокочанную капусту и тушат до готовности.

Перед подачей лапшу разогревают, опуская в дуршлаг в кипящую воду, кладут в кесе или глубокую тарелку, сверху — мясо с капустой, подливают сантан и посыпают рубленой зеленью.

Говядина или баранина, или конина, или верблюжатина (мякоть) — 650 г, масло растительное — 3 ст. ложки, лук репчатый — 3 средние головки, томат-пюре — 1 ст. ложка, капуста белокочанная свежая — 200 г, сантан — 200 г, лапша готовая, как в варианте I, зелень петрушки — 1/2 пучка, соль, специи — по вкусу.

В а р и а н т 5.

С омлетом и сантаном. Готовую разогретую лапшу кладут в кесе, сверху — нарезанный соломкой омлет, поливают сантаном и посыпают мелко рубленой зеленью.

Лапша готовая, как в варианте I, омлет готовый, как в варианте I, сантан — 150 г как в варианте I, зелень петрушки — 1/2 пучка.

В а р и а н т 6.

С сантаном. Готовую лапшу разогревают в кипятке, кладут в кесе, подливают сантан и посыпают мелко рубленой зеленью петрушки или кинзы.

Лапша готовая, как в варианте I, сантан — как в варианте I, зелень петрушки или кинзы — 1/2 пучка.

В а р и а н т 7.

С редькой и омлетом. Редьку и морковь очищают, шинкуют мелкой соломкой, лук репчатый нарезают полукольцами.

В разогретом масле обжаривают лук, редьку, морковь, затем кладут свежие помидоры или томат-пасту, подливают немного бульона и тушат до готовности.

Подают так же, как и в варианте 1. На разогретую лапшу кладут овощи, затем омлет, нарезанный соломкой, и подливают сантан.

В а р и а н т 8.

С субпродуктами. Сердце, печень и легкое нарезают кубиками, легкое предварительно отваривают до полуготовности, курдючное сало нарезают более мелкими кубиками. Вначале на сковороде или противне обжаривают курдючное сало, затем — сердце и легкое, печень кладут в последнюю очередь, добавляют лук, нарезанный полукольцами, посыпают перцем и солью, подливают немного бульона и тушат до готовности. Подают как в варианте 1.

Сало курдючное — 150 г, сердце — 200 г, легкое — 250 г, печень говяжья — 250 г, лук репчатый — 2 головки, соль, специи — по вкусу. Лапша и сантан готовятся как в варианте 1.

В а р и а н т 9.

С фрикадельками.

Мясо второго и третьего сорта очищают от сухожилий, пленок, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляют соль, перец, яйца. Все перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В готовый фарш добавляют воду и массу тщательно выбивают, разделяют на шарики весом 10—15 г, отваривают в бульоне или воде.

На 1 кг фрикаделек вареных — мясо конины или верблюжатины, или говядины, или баранины, или сайги — 1500 г, лук репчатый — 2 шт., вода — 1/2 стакана, яйца — 2 шт., соль, специи — по вкусу.

В кесе или глубокую тарелку кладут разогретую лапшу, фрикадельки, припущенный репчатый лук, нарезанный дольками, подливают сантан и посыпают зеленью.

Фрикадельки готовые — 500 г, лапша готовая (вариант 1) — 1200 г, сантан готовый (вариант 1) — 150 г, лук репчатый — 2 шт., зелень кинзы и петрушки — 1/2 пучка.

В а р и а н т 10

С мясом птицы.

Подготовленные тушки птицы рубят по 3-4 кусочка на порцию, обжаривают на растительном масле (сале) с луком, добавляют очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, сладкий перец, нашинкованный соломкой, красный молотый перец, подливают бульон и тушат до готовности. В конце тушения добавляют лавровый лист, соль.

Подают как в варианте 1.

Половина тушки средней курицы или четверть индейки, или четверть гуся, лук репчатый — 2 средние головки, огурцы соленые — 1 средний, перец сладкий — 3 шт., масло или сало растительное — 3 ст. ложки, бульон — 1 стакан, лапша готовая, сантан готовый, зелень — 1/2 пучка.

В а р и а н т 11

С мясом сайги.

Мясо сайги нарезают брусочками, обжаривают на курдючном сале вместе с репчатым луком, затем добавляют томат-пюре, красное столовое вино, сантан и тушат до готовности.

Подают как в варианте 1.

Мясо сайги (мякоть) — 600 г, сало курдючное — 100 г, лук репчатый — 4 ст. ложки, красное столовое вино — 1/2 стакана, томат-пюре — 1 ст. ложка, сантан готовый — 1 тонкий стакан. Лапша готовая (вариант 1). Сантан для подачи — 150 г (вариант 1).

Манпар (рванцы). Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто, выдерживают его 2—3 часа для набухания клейковины, затем раскатывают в длинные плоские жгуты, отрывают тонкие кусочки, кладут их в кипящую, слегка подсоленную воду и варят 10 минут. Мясо нарезают мелкими кубиками, обжаривают с шинкованным репчатым луком, добавляют нарезанную соломкой редьку, еще немного обжаривают, кладут томат-пюре, перец, подливают костный бульон и доводят до кипения. За 10 минут до готовности кладут лавровый лист. Вареные рванцы (манпар) заливают мясо-овощным туздыком (соусом), ставят на плиту и доводят до кипения.

При подаче манпар посыпают зеленью.

Мука — 2,5 стакана, соль — 1 ч. ложка, вода — 1/2 стакана, говядина — 500 г, или баранина — 450 г, сало топленое — 3 ст. ложки, лук репчатый — 2 средние головки, томат-пюре — 1 ст. ложка, редька — 2 шт. средних, перец черный молотый — по вкусу, кости — 400 г, зелень — 1 пучок, соль — по вкусу.

Манпар с мясом конины. Мясо обжаривают, добавляют нашинкованный репчатый лук, томат-пюре, редьку, перец горошком, лавровый лист и жарят до готовности.

При подаче к столу в тарелку кладут готовые рванцы, затем обжаренное мясо, подливают сантан и украшают зеленью.

Конина — 500 г или верблюжатина — 500 г, или мясо сайги — 500 г, сало растительное — 3 ст. ложки, лук репчатый — 3 средние головки, томат-пюре — 2 ст. ложки, редька — 1 шт. крупная, тесто для рванцев, жир для смазки рванцев — 1/2 ст. ложки, сантан — 200 г, зелень — 1 пучок, соль и специи — по вкусу.

Ет кеспе (лапша с мясом). Отваренное мясо нарезают мелкой соломкой, смешивают с нарезанным тонкой соломкой репчатым луком, заправляют солью и перцем. Тесто раскатывают в тонкий сочень, нарезают соломкой, отваривают в подсоленной воде. Готовую лапшу дуршлагом вынимают из отвара, кладут в кесе.

При подаче в бульон кладут мясо с луком, дают закипеть и выливают в кесе на горячую лапшу, украшают зеленью.

Конина, говядина или баранина, или верблюжатина, или мясо сайги — 500 г, лук репчатый — 2 средние головки, тесто готовое — 600 г, масло растительное для смазки лапши — 1 ст. ложка, бульон — 300 г, зелень — 1 пучок, соль и специи — по вкусу.

Мясо с салмой. Мясо нарезают кубиками и обжаривают с луком, томатом и пассерованной мукой, затем заливают небольшим количеством бульона, заправляют красным перцем, солью, лавровым листом и тушат до готовности. Приготовленное мясо заправляют катыком или кефиром.

При подаче бульон с мясом и катыком наливают на разогретую салму, сверху посыпают зеленью.

Говядина, баранина или конина — 500 г, или верблюжатина — 550 г, лук репчатый — 2 средние головки, томат-пюре — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, сало растительное — 3 ст. ложки, бульон — 1/3 стакана, салма — 800 г, масло растительное для смазки салмы — 1/2 ст. ложки, катык или кефир — 1/2 стакана, зелень — 1 пучок, соль и специи — по вкусу.

Наурыз коже. Варят мясо-костный бульон, а конские копчености (2—3 наименования) отваривают отдельно, снимают излишний жир.

Мясо и копчености нарезают кусочками по 20—25 г, крупы варят каждую в отдельности, во время варки солят. Готовые отваренные крупы смешивают, укладывают в кесе

или глубокую тарелку, на них кладут мясо и копчености, заливают горячим бульоном температурой 60—70°С, после чего заправляют разведенным курттом, посыпают зеленью.

Курт разводят так: заливают его теплой водой до погружения и оставляют набухать. Затем протирают и перемешивают до образования однородной массы консистенции густой сметаны.

Примечание: блюдо престижное, банкетное, готовят его массово на праздник “Наурыз” и отдельно на той дастархан. Блюдо должно состоять из семи наименований продуктов.

Рис — 1/2 стакана, перловая крупа — 1/2 стакана, тары бидай — 4 ст. ложки, пшено — 4 ст. ложки, мясо-костный бульон — 5 стаканов, мясо — 260 г, конские копчености (не менее 2—3 наименований) — 525 г, курт разведенный — 2,5 стакана, соль.

ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Бауыр кауап (шашлык из печени). Печенку промывают, снимают с нее пленку, нарезают брусочками толщиной 1,5 см и длиной 5 см (весом 15—20 г). Курдючное сало нарезают ломтиками. Затем на шпажку нанизывают попеременно с салом печенку и обжаривают над раскаленным древесными углями в мангале. При обжаривании периодически поливают соевым раствором. Шпажки с шашлыком укладывают в тарелку и посыпают рубленой зеленью. К такому шашлыку можно подать свежие помидоры.

Печень баранья — 450 г, курдючное сало — 150 г, зелень — 1 пучок, солевой раствор — 200 г.

Кауап из баранины (шашлык из баранины). Баранину нарезают кубиками весом 15—17 г, солят, посыпают перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют небольшое количество тонко нарезанного лука, перемешивают и маринуют в течение 4—5 часов. Затем мясо нанизывают на шпажки и жарят над горящими древесными углями. Подают с маринованным репчатым луком, нарезанным кольцами.

Баранина (ококор, лопатка) — 650 г, лук репчатый средний — 1 головка, уксус 3%-ный — 3 ст. ложки, сахар — 1/4 ч. ложки, перец красный молотый по вкусу, лук маринованный, соль — по вкусу.

Для маринованного лука: лук репчатый средний — 3 шт., уксус — 3 ст. ложки, сахар — 1/4 ч. ложки, перец, соль — по вкусу. Мясо для шашлыка должно быть без пленок и сухожилий.

Той дастархан кауап (шашлык банкетный). Баранину, говядину или мясо сайги нарезают кусочками весом по 15 г, посыпают солью, затем укладывают следующим образом: на дно посуды кладут часть измельченных овощей и пряностей, затем мясо, снова овощи и пряности. Все поливают вином и маслом, ставят в холодное место на 8—10 часов. Мясо часто перемешивают, чтобы оно хорошо пропиталось маринадом. После этого мясо нанизывают на шпажки и жарят над раскаленными углями на мангале. Подают по 2 шпажки на порцию с репчатым луком и зеленью. Репчатый лук, предварительно нарезанный кольцами, маринуют.

Баранина, говядина или мясо сайги — 800 г, лук репчатый — 2 средние головки, маринад — $\frac{3}{4}$ стакана, зелень, соль, специи — по вкусу.

Для приготовления маринада: морковь средняя — 1 шт., лук репчатый — 1 средняя головка, сельдерей — 1 пучок, чеснок — 4—5 зубчиков, корень петрушки — 2—3 шт., тмин — по вкусу, лавровый лист — 3—4 листика, перец черный горошком — 10—12 шт., гвоздика — 4 бутона, вино белое “Рислинг” — 1 бутылка, масло растительное рафинированное — 1 стакан.

Бастырма по-казахски. Мякоть баранины (корейка, окорок) нарезают по 2—3 кусочка на порцию, слегка отбивают тылкой и маринуют — солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный кольцами лук, сбрызгивают уксусом и выдерживают 3—4 часа в холодном месте. На середину мяса укладывают нарезанные дольками свежие томаты и репчатый лук, с которым мариновались мясо, затем сворачивают трубочкой в виде колбаски, нанизывают на шпажку, чередуя их с целыми томатами и жарят над горящими древесными углями, время от времени сбрызгивая мясо жиром. Подают со свежими огурцами, томатами, посыпают мелко шинкованным зеленым луком.

Баранина или мясо сайги — 800 г, лук репчатый средний — 5 головок, уксус 3%-ный — $\frac{1}{2}$ стакана, томаты — 6—7 шт., средних, лук зеленый — 1 пучок, огурцы свежие — 1 шт., средний, зелень — по вкусу.

Шашлык из мяса сайги

В а р и а н т I

Мясо сайги (мякоть) нарезают кусочками весом 25 г, укладывают в неокисляющуюся посуду, заливают маринадом и выдерживают в холодном месте 10—12 часов.

Для приготовления маринада уксус разводят равным количеством кипяченой холодной воды. Добавляют натертый на терке или пропущенный через мясорубку репчатый

лук, растертый с солью, чеснок, сахар, молотый черный перец и разломанный на мелкие части лавровый лист.

Маринованные кусочки мяса нанизывают на шпажки и жарят на мангале, лучше на вертеле, периодически (2—3 раза) сбрызгивая мясо растопленным маслом.

Подают на дастархан в табаке (блюде) с зеленым луком, помидорами, огурцами или маринованными вишнями, сливами, виноградом. Отдельно к шашлыку подают какой-нибудь острый соус или приправу (хрен, горчицу, соус “Южный” или ткемали).

По этой рецептуре и технологии, а также порядку и последовательности кулинарных приемов можно готовить шашлык из другой дичи, например, архары, медведя, джейрана, косули и даже зайца.

Мясо без костей и пленок — 750 г, масло сливочное — 2 ч. ложки, лук репчатый средний — 2 шт., зеленый лук — 1 пучок, огурцы, помидоры свежие или соленые — 4 шт. средние.

Для маринада: уксус — 4 ч. ложки, перец черный — 5—6 горошин, лук репчатый — 2 шт., средние, чеснок — 4—5 зубочков, сахар — щепотку, соль — по вкусу, лавровый лист — 5 шт.

Примечание: уксус желательно яблочный или виноградный.

В а р и а н т 2

Кусочки мяса весом 15 г, маринованные в уксусе с томатным соком и луком в течение 5—7 часов, нанизывают на шпажки не менее 7 шт. и жарят на мангале над раскаленными углями до готовности.

Подают готовый шашлык по 2 шпажки с промаринованным не менее 2—3 часов репчатым луком.

Примечание: такой же шашлык можно готовить и из баранины.

Мясо сайги без пленок и костей — 840 г, лук репчатый маринованный в уксусе — 2 шт. средние.

Для маринада: лук репчатый — 2 средние головки, уксус 3%-ный — 1/2 стакана, сок томатный — 1/2 стакана.

Для маринования лука репчатого: сахар — 2 ч. ложки, лук репчатый — 3 средние головки, соль, специи — по вкусу, уксус — 4 ст. ложки.

Шашлык банкетный. Той дастархан кауап. Этот шашлык готовят не на мангале, а на вертеле. Лучше всего для этого шашлыка мясо жеребят до 3-х лет.

Мясо нарезают по 5—6 кусочков на порцию по 20—25 г, сбрызгивают уксусом, добавляют тонко нашинкованный репчатый лук, посыпают солью, перцем, перемешивают, всю массу укладывают в неокисляющуюся посуду и ставят в холодное место на 2—3 часа.

Перед жаркой кусочки мяса нанизывают на шпажки, смазывают растопленным сливочным маслом и повертывая шпажки, жарят над горящими углями примерно 5—8 минут.

Готовый шашлык снимают со шпажек, укладывают на табак (блюдо). Гарнируют нарезанным кольцами репчатым луком, зеленым луком, свежими помидорами, лимоном, украшают веточками зелени сельдерея.

Мясо без костей и пленок — 600—700 г, масло сливочное — 2 ч. ложки, помидоры средние — 4 шт., лук репчатый — 2 средние головки, зеленый лук — 1 пучок, лимон — 1/4 шт., уксус — 4 ч. ложки, зелень — 1 пучок, перец — щепотка.

Примечание: на обычное застолье лимон можно не подавать. По этой технологии и рецептуре можно готовить шашлык и из верблюжатины.

Шашлык гостеприимства. Баранину, говядину или сайгачатину нарезают крупными кусочками весом 40—50 г. Мясо укладывают в посуду с разогретым маслом, посыпают солью, перцем и жарят. В конце жарки добавляют нарезанный кольцами репчатый лук и продолжают жарить еще минут 5. После этого вливают свежий гранатовый или томатный сок, размешивают и еще жарят до готовности. Затем снимают с огня, подают с крупно нарезанным зеленым луком.

Баранина, говядина или сайга — 800 г, лук репчатый — 4 шт., сок гранатовый или томатный — 1 стакан, соль, перец — по вкусу.

Бельдеме (седло) из баранины (поясничная часть). Из целой туши молодого барана вырезают по позвоночнику поясничную кость (от тазовой кости до первого ребра), не разрубая на две половины, обрезают с обеих сторон пашину, оставшуюся часть натирают солью и перцем, обжаривают на жире в жарочном шкафу до готовности. Мясо срезают с позвонков, нарезают ломтиками, укладывают на блюдо, украшают томатами, огурцами, веточками зелени. На гарнир подают рассыпчатую рисовую кашу.

Баранина — 500 г, жир кулинарный — 1 ст. ложка, рис — 1,5 стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, огурцы свежие — 3 шт. средних, зелень, соль, специи — по вкусу.

Сырбаз. Молодого жирного ягненка (баглана) опалить, аккуратно снять шкуру, разделить. Мясо баглана нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, добавить мелко

рубленный лук, поместить в опаленную шкуру, зашить и варить в подсоленной воде до готовности.

1 баглан, лук репчатый — 2 головки, соль, перец черный — по вкусу.

Кой комбе. Подготовленное, как в предыдущей рецептуре, мясо баглана поместить в противень, смазанный жиром; запекать в умеренном жарочном шкафу до готовности, периодически поливая бульоном.

Баглан — 1 шт., лук репчатый — 2 головки, соль, специи — по вкусу, жир для смазки противня — 1 ч. ложка.

Карын комбе. Мясо баглана, подготовленное как для сырбаза, поместить в подготовленный, очищенный вывернутый бараний желудок. Запекать в умеренно горячем жарочном шкафу 2—2,5 часа, периодически поливая бульоном.

Баглан — 1 шт., жир для смазки противня — 1 ч. ложка, желудок бараний — 1 шт., лук репчатый — 2 головки, соль, специи — по вкусу.

Жареное мясо, залитое салом. Баранину (мякоть) нарезать крупными кусками (80—100 г), посолить и обжарить в бараньем топленом сале до румяной корочки. Охлажденное поджаренное мясо уложить в посуду с плотной крышкой и залить растопленным бараньим жиром.

Таким образом мясо можно хранить 2—3 месяца в летнее время. Это мясо можно подавать к столу как в холодном, так и в горячем виде с гарниром, а также использовать для приготовления первых блюд.

Баранина (мякоть) — 1 кг, сало топленое баранье — 500 г, соль — по вкусу.

Куырылган ет таттилазы (жареное мясо со сладким болгарским перцем). Перец моют, удаляют семена, промывают еще раз, нарезают крупной соломкой. Мясо режут тонкими ломтиками, лук мелко шинкуют, томаты рубят и кладут в пиалу, чтобы сок не растекался. Мясо обжаривают в масле до румяной корочки, добавляют лук, перец, все жарят 2—3 минуты, кладут томаты, продолжают жарить, чтобы выделился сок, сбрызгивают уксусом, перемешивают и снимают с огня. Подают в блюде, посыпают рубленой зеленью. К этому блюду рекомендуется подавать чай и лепешки “Ак нан”.

Мясо — 500 г, перец болгарский — 9 шт., лук — 3 головки, томаты — 3 шт., растительное масло — 50 г, разбавленный уксус — 3 ст. ложки, зелень — 2 пучка.

Борша кесе (колбаса из птицы). Мясо гуся или утки нарезают мелкими кусочками, добавляют мелкорубленный чеснок, перец черный молотый, сырое яйцо, размягченное сливочное масло, солят, хорошо перемешивают и этим фаршем заполняют слепую кишку. Конец колбасы завязывают. Варят в подсоленной воде, периодически переворачивая.

1 гусь, чеснок — 5—6 зубчиков, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., кишки бараньи — 400 г, соль, специи — по вкусу.

Жанбас шпигованный (шпигованная баранья задняя нога). Баранью заднюю ножку обмывают, зачищают сухожилия и отбивают тыпкой, затем заворачивают в сал-фетку, смоченную уксусом, и выдерживают 10—12 часов. Ножку шпигуют курдючным салом, морковью и чесноком, солят и обжаривают, время от времени переворачивая ее, чтобы она равномерно подрумянилась. Затем прибавляют очищенный и мелко шинкованный лук, морковь, петрушку.

Когда овощи поджарятся, подливают воду небольшими порциями и тушат до готовности. Ножку вынимают, нарезают ломтиками и поливают соусом, в котором она тушилась. На гарнир подают картофель фри, соленые огурцы, томаты или каперсы.

Баранья задняя нога (окорок, жанбас, ортан жилик, асыкты жилик и куйымшак) — целиком, сало курдючное — 200 г, морковь — 2 шт., чеснок — 5—6 зубчиков, жир кулинарный — 5 ст. ложек, корень петрушки — 1 пучок, лук репчатый — 2 шт. средние, уксус 3%-ный — 3/4 стакана, вода для тушения — 2 стакана.

Гарнир: картофель — 5—6 шт., крупных, жир кулинарный или растительное масло — 1 стакан, огурцы соленые — 2 шт. или томаты соленые — 4 шт., или каперсы — 12—16 шт.

Жауырын фаршированный (баранья лопатка, фаршированная овощами). У лопатки желательно молодого барашка с внутренней стороны делают два надреза и разворачивают мякоть в обе стороны, слегка отбивают, солят, кладут слой котлетной массы и смесь овощей (лук репчатый, морковь пассерованную, тыкву очищенную, нарезанную кубиками, редьку бланшированную, охлажденные и заправленные сливочным маслом и специями), заворачивают в виде рулета, перевязывают шпагатом, обжаривают в жарочном шкафу до готовности. В процессе жарки периодически поливают выделяющимся соком и бульоном. Жареный рулет нарезают, укладывают на блюдо, украша-

ют огурцами, томатами, веточками зелени и подают к столу.

Баранина (лопатка полностью), баранина для котлетной массы (мякоть) — 80 г, морковь — 2 шт. средние, тыква — 80 г, редька — 2 шт. средние, сливочное масло — 1 ст. ложка, томаты — 4—5 шт. средних, огурцы — 3 шт. средние, зелень, соль, специи — по вкусу.

Куырма из молодой баранины (молодая баранина с зеленым луком). Баранину с костями нарезают по два куска на порцию, обжаривают на масле с нарезанным репчатым луком, добавляют томат-пюре и жарят еще 5—7 минут. Затем заливают небольшим количеством бульона, добавляют крупно нарезанный зеленый лук, целые клубни очищенного среднего по величине картофеля и тушат до готовности.

Подают в глубокой тарелке, украшают зеленью.

Баранина (молодая) — 500 г, масло топленое — 3 ст. ложки, картофель средний — 8 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка, лук репчатый средний — 3 шт., лук зеленый — 1 пучок, зелень, соль и специи — по вкусу.

Буктырылган ет (тушеное мясо с пшеничной крупой). Мясо нарезают небольшими кусочками и поджаривают. Вынимают шумовкой и в этом же жире пассеруют нашинкованный лук. Пшеничную крупу припускают, поджаренное мясо и пассерованный лук закладывают в кастрюлю, добавляют корицу, перец, соль, изюм, бульон, припущенную пшеничную крупу и тушат в духовом шкафу до готовности.

При подаче к столу посыпают бланшированным нарубленным джусаем.

Баранина или говядина — 800 г, жир кулинарный — 4 ст. ложки, лук репчатый — 3 шт., средние, корица — на кончике ножа, изюм — 2 ч. ложки, бульон — 1,5 стакана, крупа пшеничная — 1 стакан, джусай — 1/5 пучка, соль и специи — по вкусу.

Куырылган ет-аскабак (тушеное мясо с тыквой). Тыкву очищают от толстой кожицы до мякоти, нарезают пластинками квадратной формы 1,5—2 мм, мясо (баранина) нарезают так же, лук мелко шинкуют. Затем мясо обжаривают до румяной корочки, солят, добавляют лук, продолжают жарить, после чего кладут тыкву. Поджаривают в течение 7—10 минут, заливают водой и тушат на медленном огне до готовности. Подают, посыпая мелко шинкованной зеленью, с лепешкой “Таба нан”.

Тыква — 500 г, мясо — 500 г, лук — 2 головки, растительное масло — 50 г, зелень — 2 пучка, соль — по вкусу.

Силме (мясо вареное в молоке). Мясо молодого барашка нарезают крупными кусками, опускают в молоко и варят до готовности. В конце варки добавляют мелко нарезанный лук, солят по вкусу.

Мясо подается на блюде, отдельно в пиале подают молоко, в котором варилося мясо.

Мясо молодого барашка — 1 кг, молоко — 2,5 л, лук репчатый — 1 средняя головка, соль — по вкусу.

Куырдак. Древнее казахское национальное блюдо. Первоначально куырдак являлся одним из способов консервирования мяса на зиму. Для этого кусочки мяса обжаривали в большом количестве перетопленного внутреннего жира. Готовый куырдак заливали растопленным жиром. Из куырдака в считанные минуты можно приготовить какое-либо первое или второе блюдо. В настоящее время это — зажаренные в масле мелкие кусочки мяса или субпродуктов или мясо в сочетании с субпродуктами. В современной кухне при приготовлении куырдака добавляют овощи или картофель.

Мясной куырдак готовится в основном из задней и передней ноги крупного рогатого скота, верблюда, а также из мяса барана. Однако наиболее распространенный куырдак готовят из субпродуктов, главным образом легкого и печени.

Сразу после забоя скота легкие, печень, внутренности, мясо, курдюк нарезают на мелкие кусочки и жаривают в котле. При этом сначала в котел кладут курдюк, затем мясо, легкое и в последнюю очередь печень.

Куырдак обычно жарят в день забоя скота: для заготовки мяса на зиму (согым), женщине перед родами (жарыс казан), зимой — ночным табунщикам, а также перед охотой с беркутом или гончими собаками. Эти традиции дошли и до наших дней, особенно при отгонном животноводстве.

Сейчас при оседлости блюдо куырдак готовят также из конины, сайги, домашней птицы, дичи.

Куырдак согым. Бараний внутренний жир мелко нарезать, перетопить в казане, убрать шкварки и на раскаленном жире обжарить кусочки мяса на слабом огне до готовности. Готовый куырдак посолить, выложить в эмалированную посуду и вынести на холод.

Этот куырдак используют для приготовления как первых, так и вторых горячих блюд.

Соотношение мяса (мякоти) и внутреннего сала-сырца — 2:1. Соль — по вкусу.

Для улучшения вкусовых качеств куырдака топленое сало можно ароматизировать, пережарив в нем до закладки мяса 1—2 головки репчатого лука и 3—4 дольки чеснока до светло-коричневого цвета, затем их удалить.

Куырдак курдючный. Курдючное сало или жирную баранину нарезают кубиками и обжаривают до вытапливания жира, добавляют нарезанные кубиками сердце и легкие, поджаривают, за 15 минут до готовности кладут печень, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, обжаривают до готовности. Подают в глубоких тарелках.

Легкое — 800 г, печень — 600 г, сердце баранье — 1 шт.; курдючное сало — 150 г, или мясо жирное — 450 г, или сало топленое — 8 ст. ложек, лук репчатый — 4 шт., средние, соль, специи — по вкусу.

Куырдак мясной. Мясо нарезают кубиками весом 30—40 г, обжаривают на сале, в конце жарки добавляют лук репчатый, затем бульон и крупно нарезанный картофель. Доводят до готовности. В конце тушения заправляют солью и лавровым листом.

Подают в глубоких тарелках или кесе. Украшают огурцами или томатами и посыпают мелкорубленной зеленью.

Говядина (мякоть) — 800 г или баранина (мякоть) — 800 г, или верблюжати́на (мякоть) — 900 г, или конина (мякоть) — 850 г, лук репчатый — 3 средние головки, сало топленое баранье — 8 ст. ложек, бульон — 1 стакан, картофель средний — 4 шт., огурцы — 1 шт. или томаты — 4 шт., зелень и специи — по вкусу.

Куырдак из баранины.

В а р и а н т 1.

Баранину нарезают брусочками, обжаривают в жире до полуготовности, затем последовательно добавляют лук репчатый, томаты, красный сладкий перец, морковь, картофель, немного обжаривают, потом вливают в бульон, солят и доводят до готовности.

Подают в кесе или глубоких тарелках, посыпают мелкорубленной зеленью.

Мясо баранье (мякоть) — 800 г, сало баранье топленое — 8 ст. ложек, лук репчатый — 2 средние головки, перец красный сладкий — 1 шт., морковь средняя — 1 шт., томаты красные средние — 2 шт., картофель — 4 шт. средние, бульон — 1 стакан, соль, специи, зелень — по вкусу.

В а р и а н т 2.

Мякоть баранины нарезают мелкими брусочками, обжаривают в котле на бараньем топленом сале почти до готовности, добавляют лук репчатый, зеленые стрелки чеснока нарезают длиной 3—3,5 см, солят и жарят до готовности.

· Подают в кесе.

Баранина (мякоть) — 900 г, сало баранье топленое — 8 ст. ложек, зеленые стрелки чеснока — 1 кг, соль, специи — по вкусу.

Куырдак из телятины. Топленое масло раскалить, положить мясо телятины, нарезанное кусочками весом 100—150 г и жарить, пока оно не подрумянится, затем добавить лук, чеснок, специи, соль, немного прожарить, влить бульон или воду и тушить до готовности.

К готовому куырдаку можно подать овощи.

Телятина — 1 кг, топленое масло или животный жир — 8 ст. ложек, лук репчатый — 2 головки средние, чеснок — 3—4 зубочка, вода или бульон — 1/2 стакана, соль, специи — по вкусу.

Куырдак из конины или верблюжатины. Готовят так же, как куырдак из телятины, только мясо следует нарезать в два раза мельче.

Куырдак с капустой. В курдючном растопленном сале обжарить лук до золотистого цвета, вынуть его и в раскаленном жире обжарить нарезанное брусочками мясо, добавить лук, морковь, редьку, нарезанные соломкой, все обжарить до полуготовности, засыпать нашинкованную соломкой капусту и жарить до готовности, в конце жарки посолить.

Говядина (мякоть) или конина, или баранина, или верблюжатина, или сайга — 650 г, лук репчатый — 3 головки средние, морковь, редька средние — по 1 шт., капуста свежая — 1 средний кочан, сало курдючное — 5 ст. ложек, соль, специи — по вкусу.

Куырдак из птицы или кролика. Подготовленную птицу или кролика рубят на кусочки весом 25—30 г, обжаривают на жире с луком и перцем, затем добавляют бульон и тушат до готовности. В конце тушения заправляют солью и лавровым листом.

Подают с рассыпчатой рисовой кашей со сливочным маслом, украшают зеленью и томатами.

Курица или цыпленок, или кролик — 1, или индейка — 1/4 шт., жир — 8 ст. ложек, лук репчатый — 4 шт., соль, специи — по вкусу, бульон — 1 стакан.

Куырдак из гуся или утки с капустой. Подготовить утку или гуся, разрубить на куски весом 25—30 г, обжарить с луком, затем добавить бульон. За 25—30 минут до конца тушения положить капусту и тушить до готовности, заправить солью и специями.

При подаче украсить зеленью, огурцами или томатами.

Утка — 1 или гусь — 1/2, лук репчатый — 4 шт., жир — 4 ст. ложки, бульон — 1 стакан, капуста свежая — 1 средний кочан, зелень — 1/2 пучка, огурцы — 2 шт. или томаты — 4 шт., соль, специи — по вкусу.

Куырдак из дичи. Мясо сайги нарезать на кусочки весом 25—30 г и обжарить в раскаленном жире до румяной корочки, затем добавить лук, чеснок, немного обжарить, влить бульон, посолить и довести до готовности.

Мясо сайги (мякоть) — 1,5 кг, сало топленое — 8 ст. ложек, лук репчатый — 4 шт., чеснок — 2—3 дольки, соль, специи — по вкусу.

Куырдак с рубцом. Обработанный рубец заливают водой, солят, ставят на огонь, дают быстро закипеть, добавляют лавровый лист, перец и варят при медленном кипении в течение 1,5 часа до полуготовности, затем охлаждают и нарезают мелкими шашками. На разогретый противень с курдючным салом кладут нарезанное кубиками легкое и жарят 20 минут, затем кладут нарезанные кубиками сердце и баранину, солят и продолжают обжарку, через 5 минут добавляют нарезанный рубец, снова прожаривают 10 минут, кладут нарезанную кубиками печень, шинкованный репчатый лук, доливают бульон и доводят блюдо до готовности.

Рубец обработанный — 1 кг, легкое — 0,5 кг, печень — 400 г, сердце баранье — 1 шт., баранина — 150 г, курдючное сало — 300 г, лук репчатый — 4 шт., перец молотый, соль, лавровый лист — по вкусу.

Куырдак рыбный. Очищенную потрошенную рыбу разделать на филе без костей и нарезать брусочками из расчета 4—5 шт. на порцию, посолить, обвалить в муке и обжарить до полуготовности. Обжаренную рыбу поместить в кастрюлю, сверху поместить обжаренный в оставшемся жире репчатый лук, добавить томат-пасту, бульон, соль, специи и тушить до готовности.

На гарнир можно подать отварной или тушеный картофель, посыпанный мелко рубленной зеленью.

Рыба (щука, судак или сом) — 1200 г, растительное масло — 1/2 стакана, лук репчатый — 3 шт., томат-пюре — 1/2 стакана, бульон — 1 стакан, соль, специи — по вкусу.

Асип — это своеобразная колбаса, фаршем для которой служат мясо, печень, рис, талкан, мука, лук, чеснок, перец, пряности и другие продукты, фаршем наполняют в основном кишки, но можно использовать и желудок, двенадцатиперстную кишку, различные рукава и отделы желудка, а также шейку домашней птицы. В современных условиях асип готовят, используя целлофановую пленку, особенно на предприятиях общественного питания. Для фарша берут мясо и субпродукты только свежезабитого животного, чаще всего барана. Совокупность продуктов, входящих в состав фарша, самый разнообразный.

В предложенном ассортименте асипов даны как старинные традиционные, так и современные изделия.

Асип, особенно из домашней птицы, подают как холодное блюдо или как второе горячее. В последнем случае асип подают со сложным овощным гарниром (зеленый горошек, томаты, отварной картофель и морковь, огурцы свежие и консервированные и т. д.). Асип чаще всего готовят в домашних условиях. Иногда его называют домашней колбасой.

Асип мясной.

В а р и а н т 1.

Отваренное до полуготовности мясо пропускают через мясорубку, соединяют с отваренным до полуготовности рисом, мелко нашинкованным луком, чесноком, мелко рубленным внутренним жиром, нарезанными мелкими кубиками печенью и селезенкой, посыпают все мукой, солят, перчат, хорошо перемешивают, добавив воды.

Готовым фаршем начиняют подготовленные кишки, завязывают с обеих сторон и варят в подсоленной воде до готовности.

При наполнении кишок фаршем следует помнить, что кишки набиваются фаршем слабо с пустотами у концов. При появлении во время варки под оболочкой пузырярей их необходимо прокалывать тонкой поварской иглой.

Мясо — 1200 г, внутренний жир — 400 г, рис полуготовый — 2 стакана, мука — 2 ст. ложки, печень — 1/2 от целой, селезенка — 1 шт., лук репчатый — 5—6 шт., чеснок — 1 головка, соль, специи — по вкусу, вода — 1 стакан, кишки бараньи — 1500 г.

В а р и а н т 2.

Мякоть баранины, говядины или конины, (если мясо нежирное, добавляют курдючное сало), пропускают через мясорубку, затем добавляют мелкорубленный пассерованный лук, припущенный до полуготовности рис, воду или бульон, солят, перчат, массу хорошо выбивают и заполняют ею неплотно хорошо обработанные бараньи кишки, завязывают шпагатом с обеих сторон и опускают в кипящую воду. Варят 50—60 минут.

Бараньи кишки можно заменить шейкой курицы или индейки, или утки, или гуся, или целлофаном, применяемым в колбасном производстве.

Подают асип на мелкой тарелке со сложным овощным гарниром.

Мякоть баранины или говядины, или конины — 1000 г, сало курдючное — 150 г, лук репчатый — 2 головки, жир кулинарный — 1 ст. ложка, рис припущенный — 1 стакан, вода — 1/2 стакана, гарнир овощной сложный — 200 г, соль, специи — по вкусу, кишки бараньи — 1200 г.

В а р и а н т 3.

Мякоть баранины и курдючное сало нарезают мелкими кубиками, солят, посыпают сахаром, черным молотым перцем, добавляют мелкорубленный лук, воду, хорошо растертый желатин. Массу тщательно перемешивают и при помощи колбасного шприца или вручную начиняют подготовленные кишки, перевязывают шпагатом с обеих сторон и опускают в кипящую воду. Варят до готовности, готовый асып охлаждают под прессом.

Подают как холодную закуску со сложным овощным гарниром.

Баранина (мякоть) — 1200 г, сало курдючное — 200 г, сахар — 1/2 ч. ложки, вода — 1/2 стакана, лук репчатый — 2 головки крупные, желатин — 1/4 стакана, соль, специи — по вкусу, гарнир сложный овощной — 200 г, кишки бараньи — 1200 г.

В а р и а н т 4.

Мякоть говядины и сало курдючное отваривают до полуготовности, охлаждают, пропускают через мясорубку, добавляют мелкодробленный чеснок, сахар, растертый желатин, соль, перец черный молотый, мелкорубленную кинзу, жигер или сметану, бульон, тщательно вымешивают. Полученным фаршем наполняют бараньи кишки, завязывают шпагатом с обеих сторон и варят на пару 1 час.

Говядина — 1200 г, сало курдючное — 400 г, сахар-песок — 0,5 ч. ложки, жигер или сметана — 0,5 стакана, бульон — 0,5 стакана, желатин растертый — 1 ст. ложка, чеснок — 2 дольки, соль, перец — по вкусу, кинза — 1 пучок, кишки бараньи — 1200 г.

Асип из печени и сала. Баранью печень нарезают пластиками толщиной 1 см, отбивают, растертый желатин смешивают с перцем, солью, растертым чесноком. На лист целлофана укладывают печень, на нее — нарезанное тонкими полосками курдючное сало, посыпают смесью желатина с солью, перцем и чесноком, сбрызгивают бульоном. Изделию придают форму батона колбасы, заворачивают в целлофан, обвязывают шпагатом. Варят в подсоленной воде 1 час. Охлаждают под прессом.

Печень баранья — 1000 г, сало курдючное — 300 г, чеснок — 3 дольки, желатин растертый — 1 ст. ложка, бульон, соль, специи — по вкусу.

Балык асип. Филе рыбы без кожи и костей пропускают через мясорубку, добавляют мелкорубленные лук и чеснок, майонез, размягченное сливочное масло, хорошо растертый желатин, солят, перчат и всю массу хорошо перемешивают, посыпают мукой и заворачивают в целлофан в форме батона. Концы батона и по всей его длине обвязывают шпагатом. Асип варят на пару до готовности. Охлаждают под прессом не менее 1 часа.

Подают асип с овощным гарниром.

Белуга или севрюга — 1,2 кг или судак — 1,6 кг, или сазан — 1,5 кг, лук репчатый — 1 головка, чеснок 2—3 зубка, майонез — 1 стакан, желатин — 1,5 чайные ложки, мука в/с — 1 столовая ложка, масло сливочное — 2 столовые ложки. Соль, перец по вкусу. Гарнир овощной — 800 г.

Асып из субпродуктов.

В а р и а н т 1.

Бараньи кишки вывернуть, тщательно промыть. Мякоть баранины, сердце, легкое, печень пропустить через мясорубку, добавить репчатый лук, припущенный рис, соль, молотый черный перец — все хорошо перемешать и добавить воду. При помощи колбасного шприца или вручную начинить подготовленные кишки фаршем, завязать шпагатом с обеих сторон и опустить в кипящую соленую воду. Варить 1 час.

Баранина — 150 г, сердце — 200 г, легкое — 300 г, печень баранья — 170 г, сало курдючное — 150 г, лук репчатый — 2 большие головки, рис припущенный — 1 стакан, вода для фарша — 1 стакан, кишки бараньи — 1200 г, соль, специи — по вкусу.

В а р и а н т 2.

Подготовленные субпродукты нарезают кубиками, соединяют с бульоном, мелкорубленным луком, желатином,

солью, черным молотым перцем, хорошо вымешивают и полученным фаршем наполняют кишки.

Варят на пару 2 часа, охлаждают под прессом.

Сердце — 700 г, легкое — 430 г, рубец — 570 г, желатин растертый — 2 ст. ложки, бульон — 3/4 стакана, соль, специи — по вкусу. Кишки бараньи — 1500 г.

В а р и а н т 3.

Мясо, жир-сырец, селезенку и лук репчатый мелко рубят или пропускают через мясорубку, добавляют рисовую крупу, перец, соль, воду и все перемешивают. Подготовленным фаршем заправляют кишки, концы которых завязывают ниткой, заливают холодной водой и варят 60 минут. Асип можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

Баранина — 500 г, жир-сырец — 100 г, селезенка — 200 г, лук репчатый — 4 шт., крупа рисовая — 350 г, вода для фарша — 2 стакана, перец молотый, соль — по вкусу, кишки бараньи — 1100 г.

В а р и а н т 4.

Почки вымачивают. Мякоть мяса пропускают через мясорубку, селезенку, почки и легкое нарезают мелкими кусочками, добавляют обжаренный на внутреннем жире репчатый лук, отваренный до полуготовности рис, соль, перец и перемешивают с добавлением воды.

Полученным фаршем заполняют подготовленные кишки, концы которых завязывают шпагатом и варят при медленном кипении около 1 часа. Готовый асип подают как в холодном, так и в горячем виде с репчатым или зеленым луком.

Кишки бараньи — 1000 г, мясо жирное — 500 г, селезенка — 1 шт., почки — 2 шт., легкие — 200 г, лук репчатый — 3-4 головки, жир внутренний — 200 г, вода холодная — 1 стакан, рис — 1 стакан, соль, специи — по вкусу.

Асип жареный на углях. Мясопродукты пропускают через мясорубку, сало нарезают мелкими кубиками, добавляют мелконарубленный лук, чеснок, соль, перец — все тщательно перемешивают.

Фаршем наполняют обработанные бараньи кишки, нарезанные длиной 15 см, и оба конца завязывают, образуя кольцо, надевают на шпажку и жарят над раскаленными углями.

Подают асип целиком.

Кишки бараньи — 400 г, баранина — 250 г, сало курдючное или внутреннее — 75 г, сердце — 100 г, почки бараньи — 50 г, печень баранья — 120 г, лук репчатый — 3—4 шт. средних, чеснок — 2 дольки, соль, специи — по вкусу.

Асип с мозгами. Подготовленную баранину и мозги пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, в полученный фарш добавляют мелконарубленный репчатый лук и промытый рис, заправляют солью, перцем и хорошо выбивают, добавляя воду.

Фаршем набивают кишки, перевязывают шпагатом, в нескольких местах прокалывают поварской иглой и варят в подсоленной воде в течение 1 часа.

Подают в горячем и холодном виде с овощным гарниром.

Кишки бараньи — 600 г, мозги — 200 г, баранина — 150 г, рис — 2/3 стакана, лук репчатый — 3—5 средних головки, вода — 1/2 стакана, соль, специи — по вкусу.

Асип из домашней птицы. Мякоть курицы или индейки, или гуся без кожи пропускают через мясорубку, в фарш добавляют пассерованный репчатый лук, растертый желатин, яйца, измельченный внутренний жир, бульон, соль, перец. Хорошо выбивают и полученным фаршем набивают бараньи кишки или шейки курицы или утки, или индейки, или гуся, или заворачивают в целлофан, придавая форму колбасного батона, перевязывают шпагатом и тушат 1,5 часа.

Подают асип с овощным гарниром.

Куры или индейки, или утки, или гуси — 1200 г, лук репчатый — 2 головки, желатин — 1,5 ст. ложки, жир внутренний — 150 г, яйца — 3 шт., бульон — 1 стакан, гарнир овощной — 200 г.

Асип из домашней птицы с изюмом (или с курагой). Филе подготовленных тушек кур или уток, или гусей, или индейки пропускают через мясорубку со средней решеткой, солят и тщательно вымешивают. Из желатина, томатной пасты, соли, черного перца и растертого чеснока готовят смесь, которую соединяют с промытым изюмом или курагой, затем с готовым фаршем и снова все перемешивают.

На лист целлофана укладывают фарш, тщательно выравнивая в четырехугольный пласт, и плотно завязывают в виде батона колбасы, чтобы при варке изолировать попадание воды. Варят на водяной бане 2 часа 50 минут

с момента закипания воды. Охлаждают под прессом 8—10 часов.

Филе птицы — 920 г, изюм или курага — 0,5 стакана, томат-паста — 0,75 стакана, чеснок — 3 зубочка, желатин — 1 ст. ложка и 2 ч. ложки, перец и соль — по щепотке.

Примечание: 1. По этой технологии и рецептуре можно готовить асип из телятины с изюмом или курагой; 2. Филе птицы можно нарезать брусочками, выложить их на целлофане, а изюм или курагу разложить вторым слоем, разровнять, завернуть, как указано в технологии.

Жумыртка асип. Рассыпчатую рисовую кашу соединяют с пассерованным репчатым луком, солят, вводят взбитые яйца, хорошо вымешивают и этим фаршем заправляют кишки. Концы асипа перевязывают шпагатом, заливают холодной водой и варят 30—35 минут.

Готовую колбасу охлаждают, подают нарезанной кружочками. Рис — 1 стакан, яйца — 10 шт., маргарин — 3 ст. ложки, лук репчатый — 3 головки, кишки бараньи — 600 г, соль, специи — по вкусу.

Бужбан. Припущенное мясо, сало внутреннее, печенку нарезают мелкими кусочками, смешивают с сухой пассерованной мукой, добавляют соль и черный перец. Массу заправляют в толстые кишки, причем заполняют свободно, концы оболочки прошивают деревянными шпильками. Бужбан кладут в котел с водой и варят. При варке периодически перекаладывают, переворачивают, местами прокалывают шпильками. Бужбан по готовности подают нарезанным в тарелках, гарнируют кружочками репчатого лука и посыпают рубленой зеленью кинзы.

Можно подавать к столу в охлажденном виде.

Сало баранье внутреннее — 200 г, баранина — 200 г, печень баранья — 150 г, мука пшеничная обойная — 1 стакан, кишки бараньи толстые — 400 г, лук репчатый — 3 средние головки, чеснок — 1 головка, зелень кинзы — 1 пучок, соль и специи — по вкусу.

Рубцы фаршированные. Для фарша мелко нарезанную баранину (желательно молодого барашка) солят, обжаривают в кастрюле до образования корочки, добавляют нашинкованный джусай, рис, черный молотый перец, горячую воду (250 г) и тушат при закрытой крышке до готовности риса. Кастрюлю снимают с огня, кладут корицу, мелко нарезанную зелень петрушки и тщательно перемешивают. Обработанные рубцы хорошо промывают и выдерживают 10 минут, затем снова промывают холодной водой, бланшируют (ошпаривают кипятком). Подготовлен-

ным фаршем начиняют рубцы, края аккуратно загибают вовнутрь (можно зашить).

Фаршированные рубцы укладывают на противень или сковороду и заливают остатком жира и горячей водой (250 г) и запекают в умеренно горячем духовом шкафу при температуре +180°С. Время от времени фаршированные рубцы нужно поворачивать, чтобы они равномерно запекались со всех сторон.

Подают по 2—3 кусочка на порцию.

Рубец обработанный — 800 г, баранина — 1300 г, жир для обжарки — 1/2 стакана, зелень петрушки — 1 пучок, джусай — 1/3 пучка, рис — 4 ч. ложки, перец черный молотый — по вкусу, корица — на кончике ножа, вода — 2 стакана, соль и специи — по вкусу.

Сирак с катыком (бараньи ножки с катыком). Бараньи ножки нужно предварительно обработать: опалить, бланшировать (ошпарить) и отбить копыта. Затем их хорошо промывают, кладут в кастрюлю, заливают водой, солят и варят до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Сваренные ножки вынимают шумовкой или дуршлагом, отделяют мясо от костей и кладут его опять в бульон, чтобы оно не остыло. При подаче на стол в каждую тарелку кладут катык, на него — нарезанное на порции мясо, рядом укладывают сложный гарнир и сверху смазывают красной пассеровкой (раскаленное растительное масло, смешанное с красным молотым перцем).

Бараньи ножки — 4—5 шт., катык — 1,5 стакана, масло растительное — 1 ст. ложка, перец красный молотый, соль — по вкусу, гарнир овощной — 400 г.

Калдыма. Охлажденное мясо конины отваривают на медленном огне одним куском до готовности, нарезают кубиками средних размеров. Одновременно замешивают не очень крутое тесто, раскатывают на колбаски диаметром 1 см, от них отрывают небольшие кусочки, скручивают их в ракушки и отваривают в бульоне.

Отваренные ракушки укладывают на блюдо, сверху — нарезанное кубиками мясо, поливают соусом-туздыком (туздык готовят как в блюде “Бесбармак”).

Мясо охлажденное — 1 кг.

Для теста: охлажденный бульон — 1/2 стакана, яйца — 1 шт., соль — 1/2 ч. ложки, мука — 2,5 стакана.

Для туздыка: лук репчатый — 1 большая головка, соль и перец — по вкусу.

Копчености из конины с клецками по-казахски. Свежекопченую жая или шужык заливают горячей водой и варят до готовности. Готовые мясопродукты охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Тесто формуют ложкой и отваривают в подсоленной воде. Лук репчатый нарезают кольцами и припускают на пару. В кесе или тарелку кладут отваренные клецки, сверху — мясопродукты, лук, посыпают рубленой зеленью. Отдельно в пиале подают обезжиренный бульон.

Палау (плов).

Палау (плов) готовят из риса, пшеничной или перловой крупы. Лучшими вкусовыми качествами обладает палау из рисовой крупы. Это объясняется его питательностью, быстрой развариваемостью, неповторимостью вкусовых качеств продукта. Кулинарные изделия из риса — каши, супы и главным образом палау (плов) обладают прекрасной усвояемостью.

В Казахстане палау (плов) стали готовить со второй половины XIX в. главным образом в южных областях, где приготовление его имеет некоторые особенности. В нем меньше соли и перца, что вообще присуще казахской кухне, однако вкусовые качества казахского плова не уступают плову других народов, и он вошел как традиционное блюдо на праздничном застолье (той дастархан).

Казахский палау имеет широкий ассортимент и много разновидностей. Определены и его качественные показатели для предприятий общественного питания Казахстана.

Ниже приводятся некоторые рецептуры и технологии наиболее часто встречающихся палау (пловов) в казахской кухне.

Палау с мясом.

В а р и а н т 1.

Вначале замачивают в подсоленной воде рис. Затем мясо с косточкой (грудинку, корейку) нарезают кусочками по 10—15 г, обжаривают в толстостенной кастрюле или котле в сильно нагретом жире до образования румяной корочки, добавляют нарезанные соломкой лук репчатый и морковь, жарят все вместе, добавляют воду (в соотношении 1,5:1 к объему риса до замачивания), дают закипеть, солят, перчат и варят. Через 30 минут всыпают промытый набухший рис, разравнивают и когда вся вода будет поглощена рисом, посуду (кастрюлю, котел и т. д.) закры-

вают плотно крышкой и оставляют варить на слабом огне 40—45 минут.

Перед подачей на дастархан палау перемешивают, укладывают на табак (блюдо) горкой.

Баранина (грудинка или корейка) — 900 г, рис — 3 стакана, морковь средняя — 10 шт., лук репчатый — 3 головки, масло растительное — 3/4 стакана, соль, перец красный — по вкусу.

В а р и а н т 2

В котле с нагретым жиром обжаривают крупно нарезанный репчатый лук, вынимают его шумовкой и в котел кладут нарезанную по одному куску на порцию баранину (вместе с костью), обжаривают до образования румяной корочки, добавляют нарезанную соломкой морковь, обжаривают, солят, перчат, добавляют воду из расчета 1,5:1 к объему риса и варят до полуготовности. Затем засыпают промытый рис, обравнивают, чтобы середина получилась горкой, делают 2—3 прокола на всю глубину до дна для равномерного распределения жидкости, сверху рассыпают курагу или сушеные яблоки, закрывают крышкой и при слабом нагреве доводят до готовности. Во время варки палау не размешивают. Готовый рассыпчатый палау перемешивают и подают в круглых или овальных блюдах.

Баранина вместе с костями — 400 г, масло растительное или сало баранье топленое — 1 стакан, лук репчатый — 2 головки, морковь — 5—6 шт., курага или яблоки сушеные — 1 стакан, рис — 2 стакана, вода — 3 стакана, соль, специи — по вкусу.

Палау с домашней птицей (курица, утка, гусь, индейка). Мясо домашней птицы рубят с косточками и обжаривают с луком до готовности. Отдельно в растопленном жире обжаривают шинкованную соломкой морковь, корень петрушки, лук репчатый, добавляют красный молотый перец, соль, заливают бульоном. После закипания засыпают хорошо промытый рис и варят до исчезновения влаги на поверхности риса, затем прокалывают в нескольких местах веселкой и ставят на слабый огонь, плотно прикрыв крышкой.

Готовый плов хорошо перемешивают. Кладут горкой на блюдо, сверху — куски жареной птицы.

Мясо птицы с костями — 600 г, масло растительное — 1 стакан, если используется мясо кур и индеек и 3/4 стакана — утки или гуся. Лук репчатый — 3 головки, корень петрушки — 2 шт., морковь — 6 шт., рис — 2 стакана, соль, специи — по вкусу, вода или сорпа (бульон) — 3 стакана.

Палау “Актау”. Мясо для плова варится целым куском до готовности. Отдельно в казане в раскаленном масле обжаривают крупно нарезанный лук до темно-коричневого цвета, затем лук вынимают и в оставшемся жире обжаривают морковь и лук, добавляют перец красный, процеженный бульон, доводят до кипения и варят овощи до полуготовности.

В кипящий бульон засыпают хорошо промытый, предварительно замоченный рис, дают ему закипеть, слегка помешивая, пока не исчезнет влага, плотно закрывают крышкой и варят на медленном огне до готовности.

Готовый плов перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, сверху кладут вареное мясо, нарезанное мелкими кусочками.

Говядина или баранина — 600 г, рис — 2 стакана, морковь — 6 шт., лук репчатый — 3 шт., масло растительное — 1 стакан, соль, специи — по вкусу, бульон — 3 стакана.

Палау с мясом и овощами по-шымкентски.

В а р и а н т 1.

Овощи тщательно моют, баклажаны нарезают кубиками, морковь шинкуют соломкой, сладкий перец — крупной соломкой, лук репчатый кольцами. Все овощи поочередно обжаривают на растительном масле.

Рис тщательно промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности, откидывают на дуршлаг или сито, чтобы стекла вода.

В разогретый жир опускают нарезанное кубиками или брусочками мясо, жарят до образования румяной корочки, засыпают рис, обжаренные овощи, добавляют воду или бульон, доводят до кипения и варят при плотно закрытой крышке на тихом огне до готовности.

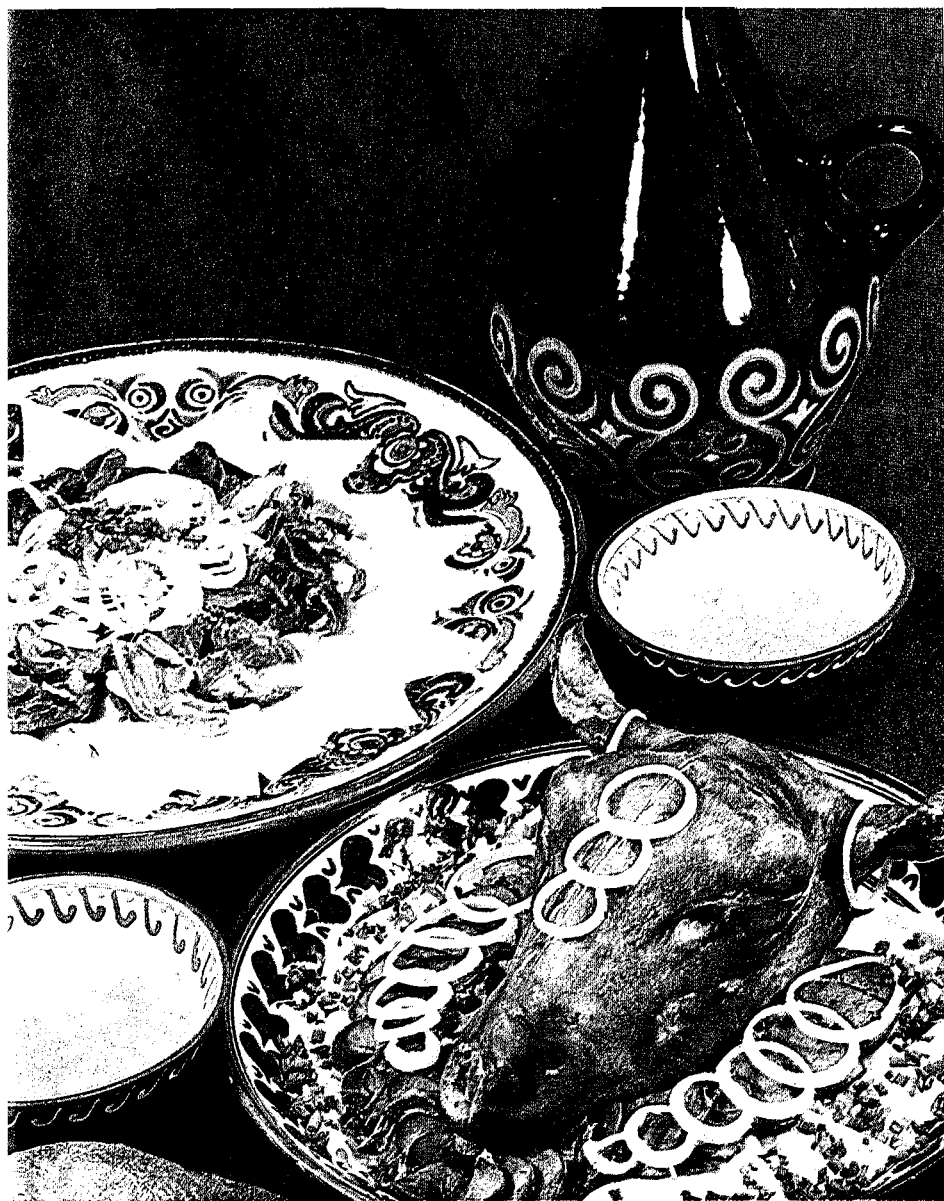
Подают на дастархан в большом блюде.

Баранина — 500 г, рис — 2 стакана, баклажаны средние — 2 шт., морковь средняя — 4—6 шт., перец сладкий — 3 шт., лук репчатый — 1 головка, масло растительное — 1,5 стакана, бульон — 1 стакан тонкий.

В а р и а н т 2.

Этот плов готовят в отличии от варианта 1 без мяса, во всем остальном технология идентична.

Очищенные и обжаренные поочередно овощи, как сказано в варианте 1, складывают в отдельную кастрюлю. Затем в котел, в котором обжаривались овощи, засыпают рис, предварительно сваренный до полуготовности, сверху



Бесбармак из копченостей конины
Койдын басы (вареная баранья голова)



Палау (плов с мясом и фруктами)



Баурсак-сорпа (бульон с баурсаками)



Куырма самса (чебуреки)



Самса



Набор мясных продуктов для бесбармака

Беляши с мясом по-казахски





Жая с огурцами (конина)



Фрагмент закусочного стола: кабырга — рулет из бараньей корейки, кырк-бауыр — печень с курдючным салом, салат "Коктем" ("Весенний").





Тушпара (пельмени)



Торт "Кыз-Жибек"



Манты из пресного теста



Палау с копченостями из конины



Турли еггер (ассорти мясное)



Алматы уйреги (утка по-алматински)



Салат по-казахски

помещают овощи, заливают небольшим количеством бульона или кипящей воды, дают ей закипеть, солят, перчат, плотно закрывают крышкой и доводят до готовности.

Если вместо бульона использована вода, в плов добавляют 50 г сливочного масла.

Рис — 2 стакана, баклажаны — 3 шт., морковь — 6 шт., перец сладкий — 5 шт., масло растительное — 1,5 стакана, вода или бульон — 1 стакан.

Палау с изюмом и курагой. Рис перебирают, хорошо промывают, заливают подсоленной холодной водой и оставляют набухать. Набухший рис отваривают до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Изюм и курагу перебирают, промывают и припускают с добавлением топленого масла и сахара, затем перемешивают с откинутым рисом, помещают в толстостенную посуду и доводят до готовности на слабом огне при плотно закрытой крышке.

Перед подачей плов хорошо перемешивают и укладывают на табак горкой.

Рис — 2 стакана, масло топленое — 3/4 стакана, изюм — 1/2 стакана, курага — 15—20 шт., сахар-песок — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.

Мейиз палау (плов с изюмом). В раскаленном жире обжаривают баранину, добавляют нарезанные соломкой морковь и репчатый лук, заправляют солью и перцем, перемешивают, затем кладут половину подготовленного риса, на него — изюм, а затем оставшийся рис, заливают кипящей водой и варят при медленном кипении под плотно закрытой крышкой до готовности.

Подают на большом блюде, украшают веточками зелени.

Баранина — 300 г, лук репчатый — 3 головки средние, морковь — 6—7 шт., рис — 2 стакана, вода — 3 стакана, изюм (кишмиш) — 2/3 стакана, соль и специи — по вкусу.

Палау с копченостями из конины. Копчености из конины отваривают до готовности, охлаждают, нарезают кусочками весом 25—30 г. Из риса готовят обычный плов без мяса. Плов подают на широком блюде, сверху укладывают копчености из конины, посыпают зеленью.

Казы или шужык — по 1 шт. или жая — 500 г, масло растительное — 2/3 стакана, лук репчатый — 3 средних головки, морковь — 3 шт., рис — 2 стакана, вода — 3 стакана, зелень, специи по вкусу.

Палау с рыбой по-каспийски. Филе рыбы без кожи и костей нарезают по одному куску на порцию и обжаривают в растительном масле до готовности. Готовую рыбу вынимают, и на оставшемся жире пассеруют морковь, лук репчатый, томат, заправляют перцем, солью, лавровым листом и заливают рыбным бульоном. Когда овощи закипят, засыпают хорошо промытый рис, доводят до кипения. Готовят и подают так же, как и плов с домашней птицей.

Осетрина или белуга, или севрюга, или лосось, или судак, или сом — 600 г, рис — 2 стакана, морковь — 6 шт., лук репчатый — 3 головки, масло растительное — 1,5 стакана, томат-пюре — 1 ч. ложка, соль, специи — по вкусу.

Мясо по-казахски.

Мясо по-казахски готовят чаще всего для тоя (торжественного обеда) из баранины. Тушу разделяют по жиликам (по суставам). В зависимости от причины торжества и состава его участников для приготовления мяса по-казахски используют всю тушу или отдельные ее части. Мясо заливают холодной водой, доводят до кипения, ослабляют нагрев и варят до готовности при едва заметном кипении.

За 30 минут до окончания варки солят, добавляют лавровый лист и перец горошком. Подают на блюде, полив туздыком. Отдельно на тарелке подают койдын-басын (баранью голову).

В а р и а н т 1.

Свежее и вяленое мясо конины, казы и карту отваривают на медленном огне, свежее мясо варят отдельно, казы, карту и вяленое мясо закладывают в кипящую воду и варят в течение 2-2,5 часов. Бульон после варки конских копченостей не используют.

Вареное мясо нарезают тонкими широкими пластинками поперек волокон, казы, карту — кружочками. Для подачи на дастархан мясные продукты помещают на табак (блюдо) и поливают горячим туздыком (соусом).

Туздык готовят как на бесбармак. К этому блюду сорпу (бульон) подают отдельно в пиале.

Мясо свежее — 1000 г, мясо вяленое — 1000 г, казы и карту — по 1 шт., лук репчатый — 1 большая головка. Соль и перец — по вкусу.

В а р и а н т 2.

Куски мяса заливают кипятком, дают закипеть, снимают накипь, добавляют соль, черный перец горошком и

варят до готовности при медленном кипении, периодически помешивая сорпу разливательной ложкой. В конце варки добавляют лавровый лист.

Готовое мясо вынимают из бульона, нарезают крупными кубиками, укладывают в посуду, подливают небольшое количество бульона, добавляют нашинкованный полукольцами сырой репчатый лук и тушат 1—2 минуты.

При подаче на блюдо выкладывают мясо, украшают кольцами сырого лука, посыпают мелкорубленной зеленью петрушки или кинзы.

Отдельно в пиале подают сорпу, заправленную катыком или тертым куртотом.

Конина или говядина, или баранина (мякоть) — 1200 г, лук репчатый — 3 головки, зелень петрушки или кинзы — 1/2 пучка, катык — 1 стакан или курт — 100 г, соль, специи — по вкусу.

В а р и а н т 3.

Мясо говядины, конины или верблюжатины одним или двумя кусками опускают в кипящую воду и варят 1 час, затем бульон сливают (его используют потом на сорпу), добавляют кипящую воду так, чтобы она покрывала мясо, целую очищенную луковицу репчатого лука, очищенную целую морковь, солят и продолжают варить до готовности, в конце варки кладут лавровый лист.

Вареное мясо отделяют от костей, нарезают пластиками, укладывают на табак (блюдо) или в глубокую тарелку, сверху поливают туздыком (соусом).

Отдельно в пиале подают сорпу, заправленную катыком или измельченным куртотом.

Говядина, или конина, или верблюжати́на — 1200 г, лук репчатый на бульон — 1 головка и на туздык — 1 головка, морковь — 1 шт., катык — 1 стакан или курт — 100 г, соль, специи — по вкусу.

В а р и а н т 4.

Мякоть баранины или говядины, или конины, или верблюжатины крупным куском без костей опускают в кипящую воду и варят. В процессе варки солят, кладут лавровый лист.

За 30 минут до готовности отливают 1,5 стакана бульона, в оставшуюся часть опускают курдючное сало, а в конце варки — измельченный курт.

Туздык для мяса готовят на бульоне.

На дастархан мясо нарезают пластиками, курдюк — тонкими пластиками, укладывают на табак (блюдо), сверху поливают туздыком (соусом).

Отдельно в пиале подают заправленную куртом сорпу (бульон).

Баранина или говядина, или конина, или верблюжатина (мякоть без костей) — 1000 г, сало курдючное — 200 г, курт — 100 г, лук репчатый для туздыка — 1 головка, бульон для туздыка — 1,5 стакана, соль, специи — по вкусу.

В а р и а н т 5.

Курдючное сало мелко нарезают, обжаривают, затем кладут нарезанное пластиками мясо, обжаривают до готовности, добавляют репчатый лук, нарезанный полукольцами, редьку, морковь, нарезанные полукольцами, помидоры, нарезанные дольками, заправляют солью, перцем и доводят до готовности.

При подаче в кесе или на табак (блюдо) укладывают мясо, обжаренное с овощами, посыпают мелко рубленой зеленью.

Отдельно готовят костный бульон.

Бульон заправляют катыком или измельченным куртом, подают в пиале.

Мякоть говядины или баранины, или конины, или верблюжатины — 1000 г, сало курдючное — 150 г, лук репчатый — 2 головки, редька — 1 средняя, морковь — 1 шт. средняя, помидоры — 2—3 шт., зелень — 1/2 пучка, катык — 1 стакан или курт — 100 г, кости говяжьи для бульона — 700 г.

В а р и а н т 6.

Мякоть говядины или баранины, или конины, или верблюжатины, или сайги, мелко рубленый чеснок, лук репчатый, нарезанный кольцами, редьку, морковь, корень петрушки, нарезанные кубиками, обжаривают в раскаленном растительном масле, добавляют томат-пасту, перемешивают, вводят сорпу (бульон), 3%-ный уксус, соль, перец черный горошком. Тушат. За 5 минут до окончания тушения вводят взбитые сырые яйца.

Подают в кесе или глубоких тарелках. Отдельно в пиале — сорпу (бульон).

Мякоть говядины или баранины, или конины, или верблюжатины, или сайги — 700 г, масло растительное — 1/2 стакана, чеснок — 3—4 зубочка, лук репчатый — 3 головки, редька — 2 шт. средние, морковь — 2 шт., яйца — 2 шт., томат-паста — 1 ст. ложка полная, перец черный горошком — по вкусу, уксус 3%-ный — 1 ст. ложка, соль, специи — по вкусу.

Кости для сорпы — 500 г.

В а р и а н т 7.

Мясо баранье (корейку с ребрами) крупным куском опускают в кипящую воду и варят до готовности, в процессе варки солят, добавляют лавровый лист.

Отдельно в толстостенной посуде пассеруют пшеничную муку с растительным маслом до желтого цвета, затем пассеровку немного остужают, разводят бульоном, кладут пропущенную через мясорубку морковь, мелко рубленные лук, чеснок, томат-пюре и варят до готовности.

На дастархан мясо нарезают кусочками вместе с реберными костями, укладывают на блюдо, сверху поливают соусом.

Отдельно в пиале подают сорпу, заправленную этим же соусом.

Мясо баранье, корейка — 1200 г, мука пшеничная — 2 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2—3 зубочка, томат-пюре — 1 ст. ложка. Бульон для соуса — 2 стакана, соль, специи — по вкусу.

В а р и а н т 8.

Мясо баранина или говядина, или конина, или верблужатина, или сайга (мякоть) нарезают пластиками и обжаривают на растительном масле до готовности. Жареное мясо вынимают, а в оставшемся жире жарят мелко-нашинкованный лук репчатый, морковь, корень петрушки, помидоры, добавляют муку пшеничную, перец красный молотый, в конце пассеровки разводят бульоном, помещают жареное мясо, солят и доводят до готовности.

Отдельно варят костный бульон.

Подают мясо вместе с овощами на табаке или в кесе, сверху посыпают мелко рубленной зеленью.

Отдельно в пиале подают сорпу.

Баранина, или говядина, или конина, или верблужатина, или сайга (мякоть) — 800 г, масло растительное — 1/2 стакана, лук репчатый — 1 головка, морковь — 1 шт., корень петрушки — 1-2, помидоры средние — 2 шт., мука пшеничная — 2 ст. ложки, бульон для соуса — 2 стакана, зелень петрушки — 1/2 пучка, соль, специи по вкусу.

Мясо по-казахски с домашней птицей. Обработанную тушку домашней птицы (курица или гусь, или индейка) опускают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят до готовности. В процессе варки в сорпу опускают морковь, лук репчатый, солят.

Готовую тушку разрезают на порционные куски, укладывают на блюдо, поливают туздыком.

Отдельно в пиале подают сорпу.

Курица или утка — 1 шт., гусь или индейка — 1/2 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт. для бульона и 1 шт. для туздыка, соль, специи — по вкусу.

Койдын басы (баранья голова). Баранью голову предварительно опаливают, замачивают, зачищают, разрезают, отделяя верхнюю часть от нижней, вырезают остатки гортани, выбивают зубы, хорошо промывают, соединяют верхнюю и нижнюю челюсти, перевязывают шпагатом, придают вид целой головы. Варят при слабом кипении в течение 4 часов, солят через 15 минут после закипания. Во время варки периодически удаляют пену, а за 30—40 минут до готовности добавляют нашинкованные овощи — лук репчатый, морковь.

Подают голову на блюде, отдельно в пиале — сорпу.

По казахскому обычаю на банкетах при встрече гостей баранью голову подают без нижней челюсти или с ней (в зависимости от назначения банкета), украшают веточками зелени.

Голова баранья — 1 шт., лук репчатый — 1 средняя головка, морковь — 1 средняя, соль — 1 ч. ложка.

Бесбармак. Бесбармак возник как удобное для приготовления блюдо в условиях кочевья. Сначала это название (пять пальцев) произносилось как шуточное, но прекрасные вкусовые качества, калорийность, неповторимость аромата, совмещение в одном блюде и первого и второго сделали его одним из самых любимых, популярных, почитаемых блюд, украшением дастархана, а название, принятое народом, вошло в литературу, в кулинарную науку казахской национальной кухни, и всякие многократные попытки изменить это название не прижились.

Бесбармак у казахов имеет свои исторические корни возникновения. Несмотря на то, что в приготовлении бесбармака у разных народов имеется много общего, каждый из них имеет свои национальные особенности, и они не идентичны и не равны друг другу.

К казахскому бесбармаку особенно близок киргизский и башкирский, так как у этих народов исторически много общего, схожесть исторического развития, экономики и культуры.

В киргизском бесбармаке сочни нарезают лапшой, как в казахском кеспе, а мясо крошат. Башкирский бесбармак отличается от казахского размерами сочной: чем они меньше, тем лучше.

Мы приводим ограниченно рецептуру и технологию приготовления этого блюда, но бесбармак имеет много разновидностей и вариантов, по которым готовят блюдо в разных областях и регионах Казахстана.

Создано также много блюд, производных от основного. Это зависит и будет зависеть в дальнейшем от местных условий, экономики и, главным образом, от обычаев народа в целом и регионов — в частности.

Основная отличительная черта рецептов и технологии казахского бесбармака — это наличие мяса — вареного и сорпы (бульона).

Бесбармак — это сочетание вареного мяса и сорпы с сочными из теста (пшеничной муки), нарезанного пластинами различных размеров и конфигурации, сочетание свежего и вяленого мяса, а также конских копченостей каждого вида в отдельности или в совместных соединениях. Обязательно наличие сорпы (чистого бульона или бульона, в котором варились тесто) и туздыка (соуса из бульона и слегка припущенного в бульоне репчатого лука).

На дастархан бесбармак подают в глубоком блюде. Сначала на блюдо укладывают сочни вареного теста, на них — мясо крупными кусками (или нарезанное пластинками). Можно бесбармак подавать разложенным в индивидуальную посуду — в кесе или глубокую тарелку. В современной казахской кухне это блюдо посыпают рубленой зеленью, а в туздык добавляют красный молотый перец.

Сорпу или бульон, в котором варились сочни, обязательно подают отдельно в пиале.

В особо торжественных случаях дополнительно к бесбармаку “банкетному” подают баранью голову (койдын басы).

В некоторых районах Казахстана, главным образом на северо-востоке, бесбармак подают без сочной из теста и называют его “мясо по-казахски”. Техника подачи этого блюда такая же, как и бесбармака.

За последнее время, особенно начиная с последней четверти прошлого столетия, расширился ассортимент продуктов для приготовления бесбармака. Это — домашняя птица, дичь и даже рыба.

В течение длительного периода установилась традиция соотношения основных составных частей блюда бесбармак. Это — масса одной порции не менее 500 г, в том числе мяса — 25%, сочной — 40%, сорпы (буль-

она) — 30% и 5% всех остальных компонентов, входящих в состав туздыка. Это соотношение может меняться в зависимости от традиции и творчества поваров и домашних хозяек.

Для бесбармака в рецептуре мясо берется с костями, если в блюде по рецептуре мясо берется без костей, об этом указывается отдельно. Мясо должно быть жиловано, очищено от пленок и сухожилий и желательно нежирное.

Бесбармак из дичи готовится по любой из приведенных рецептур и технологий главным образом из парнокопытных животных: сайгаков, джейранов, косуль, архаров. Их мясо вкусное и полезное.

В блюде бесбармак используют, как было сказано, мясо баранины, говядины, конины, верблюжатины или дичи, но не вместе, ибо время варки у них разное.

Кроме того, для бесбармака мясо должно быть обязательно свежим и, желательно, если говядина, то лучше всего ее лопаточная, подлопаточная части, если баранина — то окорок, лопатка, если конина — то лопаточная часть, задняя нога, толстый и тонкий края. Кроме того, в бесбармак из дичи дается соотношения мяса и сочной 45:20%.

Для высококачественного бесбармака важно учитывать консистенцию теста. Тесто следует замешивать слабее, чем на кеспе. Если тесто для бесбармака замешивается на воде, в него добавляют яйцо и, кроме того, после раскатки следует дать ему немного подсохнуть, разложив сочни на разделочную доску.

Мясо для бесбармака при варке закладывают в холодную воду для получения наваристого крепкого бульона, а для блюда "Мясо по-казахски" закладывают в кипящую воду, имея целью получить сочное мясо. Горячая вода сворачивает белки на поверхности куска, не давая соку выpressовываться, что и обеспечивает сочность мяса.

В а р и а н т 1.

В этом варианте одновременно используют свежее и вяленое мясо, конину, казы, карту. Свежее мясо варят отдельно на медленном огне.

Вяленое мясо конины, казы, карту варят 2—2,5 часа, причем все изделия закладывают в кипящую воду. Сва-

ренные конские изделия вынимают из бульона, остужают. Бульон от конских копченостей не используют.

Остывшие изделия нарезают — мясо поперек волокон на брусочки, казы и карту — кольцами.

Тесто для бесбармака замешивают средней консистенции из муки, воды, соли и яиц или на бульоне. Готовое тесто раскатывают в тонкие сочни и нарезают их на квадраты или ромбы размером примерно 10x10 см. Отваривают сочни в бульоне, в котором варилось свежее мясо.

Заблаговременно к блюду готовят туздык (соус). Для этого репчатый лук нарезают тонкими кольцами, укладывают в мелкую кастрюльку, посыпают перцем, солью, заливают жирной горячей сорпой (бульоном), доводят до кипения и снимают с огня.

Готовые отварные сочни укладывают на табак, на него кладут нарезанное мясо, казы, карту и поливают туздыком. Отдельно в пиале подают сорпу, в которой варились сочни.

Мясо свежее — 1000 г, казы, карта — по 1 шт.,

Для теста: мука — 2,5 стакана, соль — 1/2 ч. ложки, яйцо — 1 шт., вода — 1/2 стакана или вместо яйца и воды — бульон, чуть больше 0,5 стакана.

Для туздыка: лук репчатый — 2 головки, соль, перец — по вкусу.

В а р и а н т 2

Говядину или баранину одним или двумя кусками закладывают в котел с горячей водой и варят на медленном огне до готовности. Затем мясо вынимают, а в бульоне отваривают сочни теста, как сказано в варианте 1. Приготовление теста и туздыка, а также их рецептуру см. в варианте 1.

На табак укладывают варенные сочни, сверху — нарезанное поперек волокон пластиками мясо, поливают туздыком и посыпают рубленой зеленью.

Говядина или баранина — 1200 г.

Рецептуру теста и туздыка см. вариант 1.

В а р и а н т 3.

Подготовленную домашнюю птицу (гусь, утка, курица или индейка) заливают горячей водой, солят и варят при медленном кипении до готовности. Готовую птицу вынимают и разделяют на порционные куски.

Во всем остальном этот вариант аналогичен варианту 1.

Утка или курица — 1 шт., или гусь — 1/2 шт., или индейка — 1/2. Все остальные продукты, как в варианте 1.

В а р и а н т 4.

Подготовленные крупные куски говядины или баранины, или конины, или верблюжатины, или сайги укладывают в котел, заливают кипятком так, чтобы мясо было покрыто водой, доводят до кипения и варят на тихом огне до готовности. В процессе варки шумовкой снимают пену, а в сорпу кладут очищенные и нарезанные дольками морковь, лук репчатый, в конце варки — лавровый лист, соль.

Вареное мясо и овощи вынимают из бульона, а в нем варят сочни теста, как в варианте 1.

Туздык готовят так же, как и в варианте 1.

При подаче на табак укладывают вареные сочни теста, а сверху целые куски мяса и поливают туздыком.

Мясо нарезается хозяином на блюде в присутствии гостей, кости с остатками мяса раздают тут же гостям. Отдельно в пиале подают каждому гостю сорпу (бульон).

Мясо говядина или баранина, или конина, или верблюжатина, или сайга — 1200 г, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., лавровый лист — 3—4 шт., соль — по вкусу.

На тесто и туздык набор продуктов как в варианте 1.

В а р и а н т 5.

Курдючное сало мелко нарезают, обжаривают, затем кладут нарезанное соломкой мясо, обжаривают до полуготовности, добавляют лук репчатый, нарезанный полукольцами, мелко рубленный чеснок, редьку нарезают тонкой соломкой — все обжаривают, в конце добавляют томат-пасту, заправляют солью и перцем, кладут мелко нарезанный джусай, перемешивают, вливают сорпу так, чтобы покрыть обжаренные продукты на 1,5—2 см, и варят до готовности.

Тесто для этого бесбармака готовят, как в варианте 1, раскатывают в сочни и нарезают мелкими квадратиками 1,5x1,5 см. Подготовленные сочни отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают хорошо стечь отвару.

Отваренное тесто укладывают на блюдо, в кесе или глубокую тарелку, сверху поливают мясным туздыком (соусом) и посыпают мелко рубленной зеленью петрушки или кинзы.

Баранина (мякоть) — 800 г, сало курдючное — 60 г, томат-паста — 1 ч. ложка, редька средняя — 1,5 шт., лук репчатый — 2 головки, чеснок — 4—5 зубочков, джусай — 1/2 пучка, тесто, как в варианте 1, петрушка или кинза — 1 пучок.

В а р и а н т 6. С шужыком.

Подготовленное мясо отварить. Отдельно отварить шужык. В бульоне, где варились мясо, отваривают сочни. На табак укладывают сваренные сочни теста, сверху — нарезанное кубиками мясо, поливают туздыком (соусом), перемешивают, затем поверх бесбармака укладывают нарезанный кусочками шужык.

Сорпу (бульон) при подаче заправляют катыком (простоквашей).

Говядина, баранина или конина — 1200 г, шужык — 2 шт., тесто на сочни, как в варианте 1. Лук на туздык — 2 головки, соль, специи — по вкусу, катык — 1 стакан.

В а р и а н т 7. С мозгами.

Мясо отваривают вместе с бараньей головой. Сваренные продукты мелко нарезают.

Осторожно вынимают мозги, выкладывают в чашку и растирают с небольшим количеством бульона, чтобы не было комочков, добавляют красный молотый перец, нарезанные лук и чеснок, закрывают крышкой и томят некоторое время.

Тесто, подготовленное, как в варианте 1, нарезают тонкой лапшой, отваривают в сорпе, укладывают на блюдо, смешивают с нарезанным мясом, заправляют приготовленным туздыком из мозгов.

Баранина — 600 г, голова баранья — 1 шт., тесто на лапшу, как в варианте 1, лук репчатый — 1 головка, чеснок — 2—3 зубочка, перец красный молотый, соль — по вкусу.

В а р и а н т 8. С мясом и овощами.

Отваренное мясо нарезают ломтиками. Приготовленное, как в варианте 1, тесто отваривают в сорпе.

Лук пассеруют до полуготовности, добавляют нарезанный полукольцами сладкий (болгарский) перец, нарезанные дольками помидоры, обжаривают и добавляют отваренный, нарезанный кружочками картофель. Обжаривают в течение 5 минут. Для туздыка жирный бульон досаливают.

При подаче на блюдо укладывают сочни, мясо, овощи, заливают туздыком и посыпают мелкорубленной зеленью.

Говядина или баранина отварные — 400 г, лук репчатый — 2 головки, перец сладкий болгарский — 2 шт., помидоры свежие — 3 шт. средние, картофель средней величины — 2 шт., бульон для туздыка — 2 стакана, зелень — 1 пучок, соль, специи — по вкусу.

В а р и а н т 9. Рыбный.

Рыбу очищают, снимают филе с реберными костями, нарезают на порционные куски по 1—2 куску на порцию.

Из рыбных пищевых отходов варят сорпу (бульон). В готовом процеженном рыбном бульоне отваривают порционные куски рыбы, предварительно посолив. В конце варки кладут 3—4 лавровых листа.

Сваренные порционные куски рыбы вынимают из сорпы и в нем отваривают сочни теста, как в варианте 1.

Отдельно готовят туздык (соус) по технологии варианта 1. Вареное тесто укладывают на табак (блюдо) или в глубокую тарелку, сверху кладут порционные куски рыбы, поливают туздыком, растопленным сливочным маслом, посыпают черным молотым перцем и мелко рубленой зеленью петрушки. Отдельно в пиале подают сорпу, в которой варились сочни.

Рыба (севрюга, белуга, сом, судак, треска)— 1200 г, лук репчатый — 4 головки, лавровый лист — 3—4 листика, сливочное масло — 2 ст. ложки, соль, черный молотый перец — по вкусу, зелень петрушки — 1/2 пучка.

Рецептура теста, как в варианте 1.

Бесбармак “Жайляу”. Мясо молодого барашка разделяется по частям, желудок обрабатывается, и все мясо солят и укладывают в него. Добавляется перец, небольшое количество репчатого лука, баранья голова. В выходное отверстие желудка вставляется бедренная полая кость для выхода пара при варке.

Затем весь желудок обвязывают чистой марлей, закладывают в котел, заливают холодной водой и варят примерно 2—2,5 часа на медленном огне. В процессе варки можно подливать бульон.

Казахи готовили такой бесбармак на костре. Причем на месте прогоревшего костра делали углубление в золе и помещали туда желудок, завернутый в кожу. Такое кушанье было непередаваемым по вкусу.

Этот бесбармак вкусный и сочный, поэтому сорпы и туздыка специально не требуется, и в полевых условиях их и не подают.

Бесбармак банкетный “Той дастархан”.

В а р и а н т 1.

Разделанную на жилики охлажденную баранину укладывают в котел, заливают холодной водой, доводят до

кипения, солят и варят на медленном огне до готовности, в конце варки кладут лавровый лист.

Тесто для этого бесбармака готовят так же, как и для обычного бесбармака (вариант 1). Туздык готовят также по тому же рецепту (см. стр. 105). Отличительной особенностью банкетного бесбармака является то, что на блюде на вареные сочни теста укладывают мясо жиликами, поливают туздыком. Одновременно на отдельном блюде или тарелке самому почетному гостю подают вареную баранью голову.

В то время, когда почетный гость разделяет баранью голову, угощая отдельными ее частями гостей за столом, хозяин нарезает мясо, а кости с остатками мяса раздает гостям. После этого ритуала приступают к бесбармаку. (Приготовление бараньей головы см. стр. 102).

Баранина (часть туши жанбас, ортан жилик, асыкты жилик, окорок — задняя нога или жаурын жилик — лопатка) — 1500 г.

Рецептура и технология приготовления теста и туздыка такая же, как и в варианте 1 обычного бесбармака.

В а р и а н т 2.

Мякоть говядины или баранины, или конины нарезают брусочками и обжаривают в растительном масле с добавлением шинкованного полукольцами репчатого лука, соломкой чеснока, редьки, моркови, перца сладкого. В конце обжаривания добавляют томат-пасту, красный молотый перец, хорошо перемешивают, вливают сорпу, солят и варят до готовности.

В отдельно приготовленной сорпе отваривают сочни теста, нарезанные длинными треугольниками. Отваренное тесто укладывают на блюдо, сверху поливают туздыком из мяса и овощей, посыпают мелко рубленой зеленью. Одновременно почетному гостю подают баранью голову (койдын-басы).

Отдельно в пиале подают сорпу, в которой варились тесто.

Говядина или баранина, или конина, или верблюжатина, или сайга — 800 г, растительное масло для жарки — 5 ст. ложек, лук репчатый — 1 большая головка, чеснок — 3—4 зубочка, редька — 1 средняя, морковь — 1 шт., перец сладкий — 2 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, кинза или петрушка — 1/2 пучка, соль, перец красный молотый — по вкусу.

Кости для сорпы — 1000 г.

Тесто для сочней как для обычного бесбармака (вариант 1).

В а р и а н т 3. Свадебный.

Этот бесбармак отличается от бесбармака варианта 1 тем, что на блюде в обязательном порядке, кроме перечисленных частей туши барана, должна быть грудинка.

Рецептура и технология приготовления и подача, как в варианте 1.

В а р и а н т 4.

Охлажденную баранину, разделанную на жилики, заливают холодной водой и варят при слабом кипении. За полчаса до готовности добавляют целые клубни очищенного картофеля, курдюк, репчатый лук, солят, в конце варки — лавровый лист.

Отдельно варят хорошо обработанные, сплетенные в косички кишки.

При подаче вареные куски мяса укладывают на сочни теста. На отдельной тарелке подают красиво нарезанные кишки.

В присутствии гостей мясо нарезается на мелкие кусочки, так же мелко нарезается курдючное сало. Все это укладывается на сочни теста, поливается туздыком, сбоку на блюде укладывают целые отварные клубни картофеля. Картофель 4—5 шт. средних, кишки баранины 500 г, курдюк — 300 г. Остальные продукты как в варианте 1.

Тостик (грудинка). С бараньей грудинки снимается мясистая широкая полоска, разрезается вдоль на две половинки, надевается на шпажки и обжаривается над раскаленными углями. В процессе обжарки поливается соевым раствором. Обжаренная грудинка снимается со шпажек и нарезается тонкими ломтиками. Гарнируется овощами.

Если баранина старая, то перед жаркой ее предварительно отваривают до полуготовности.

Баранина — 650 г, лук репчатый — 1 средняя головка, томаты свежие — 4—5 шт. средних, огурцы свежие — 2 шт. средних, капуста маринованная — 100 г, солевой раствор — 1 стакан (на 4 стакана воды 3 ч. ложки соли), перец красный молотый — 5 г.

Шашлык из птицы

В а р и а н т 1.

Подготовленную тушку курицы рубят на кусочки, перемешивают с мелконарубленным репчатым луком, черным перцем, солью, сухим виноградным вином и ставят на 2—3 часа в прохладное место.

Замаринованное мясо нанизывают по 5—6 кусочков на шпажку и жарят на мангале над раскаленными углями.

Курица — 1 шт., лук репчатый — 3 шт. средние, вино сухое 1/2 стакана, соль, перец черный молотый.

В а р и а н т 2.

Подготовленные тушки цыплят разрезают на 4 части, солят, перчат, смазывают майонезом, смешанным с размягченным сливочным маслом и мелко рубленным чесноком, нанизывают на шпажки и обжаривают на мангале над раскаленными углями.

Цыпленок — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, майонез — 1/2 стакана, чеснок 4—5 зубков, соль, перец черный молотый.

Алматы уйреги (утка по-алматински). Обработанную утку разделяют на порции по 1—2 куса, солят, посыпают молотым перцем (черным), укладывают в кастрюлю, заливают пивом и маринуют в прохладном помещении в течение 8—12 часов. Затем кастрюлю с уткой в маринаде ставят на плиту, дают вскипеть и проваривают при слабом кипении около часа. Утку вынимают из маринада и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки, в духовом шкафу доводят ее до готовности.

Яблоки разрезают на части, припускают в масле. Утку подают с припущенными яблоками, поливая маринадом, в котором тушилась утка.

Утка — 1 кг, масло топленое — 1/4 стакана, пиво “Жигулевское” — 1 стакан, яблоки — 4 шт., масло сливочное — 1,5 ч. ложки, соль, специи — по вкусу.

Кой шеги (кишки бараньи) запеченные. Обработанные бараньи кишки тщательно промывают, кладут в кастрюлю, добавляют морковь, петрушку (корень), заливают подсоленной водой и отваривают. Сваренные кишки откидывают на дуршлаг или сито для стекания воды и мелко нарезают. Мелко нашинкованный лук и чеснок припускают в кулинарном жире до мягкости, прибавляют черный молотый

перец, мелко нарезанные кишки, томат-пюре и мелко нашинкованный джусай или зелень. Все тщательно перемешивают, выкладывают на противень или сковороду, добавляют бульон, в котором варились кишки, и запекают в умеренно горячем духовом шкафу (+180°C), доводят до полуготовности. Затем кишки заливают яйцами, взбитыми с мукой и молоком. Посолив по вкусу, запекают вторично (при +220°C) до образования румяной корочки и готовности. Готовые кишки нарезают на порции по 2—3 куса и подают к столу.

Кишки — 1,5 кг, морковь — 3 средние шт., корень петрушки — 1 пучок, лук репчатый — 3 средние головки, чеснок — 5 зубочков, жир кулинарный — 1/2 стакана, перец черный молотый и соль — по вкусу, яйца — 3 шт., мука пшеничная — 2/3 стакана, молоко цельное — 1 стакан.

Кой шегги тушеные. Обработанные бараньи кишки сплетают косичками, заливают водой и отваривают. После этого укладывают на сковороду с распущенным маслом, посыпают молотым перцем, солят, заливают бульоном или горячей водой, чтобы кишки были полностью покрыты, добавляют томат-пюре и тушат в духовом шкафу до готовности. Подают с гарниром как второе блюдо или как горячую закуску, поливая соусом. Можно добавить соленый огурец.

Кишки — 1300 г, масло сливочное — 3 ст. ложки, томат-пюре — 4 ч. ложки, соль, перец молотый — по вкусу, гарнир — картофель фри.

Баранина по-алматински. Баранью корейку нарезают по два кусочка на порцию, маринуют 5—6 часов в уксусе, затем обжаривают на жире.

Подают с отварным рисом и припущенной с томатом-пюре морковью. Украшают маринованным луком, огурцами и помидорами.

Баранья корейка — 1,5 кг, жир для обжарки — 4 ст. ложки, рис — 1 стакан, огурцы свежие средние — 2 шт., помидоры свежие средние — 3 шт., лук репчатый — 2 средние головки.

Маринад для лука: уксус 3%-ный — 1/4 стакана, сахар-песок — 1 ст. ложка.

Для припускания моркови: жир — 2 ст. ложки, томат-пюре — 1 ст. ложка неполная, морковь — 1 шт. средней величины.

Буршаги ет (фрикадельки) в горшочках. Мясные фрикадельки слегка припускают, затем укладывают в керамические горшочки, кладут припущенную морковь и клецки, а затем заливают красным кисло-сладким соусом,

добавляют специи, закрывают нарезанными кружочками томатов — 3—4 средних или припущенными баклажанами или кабачками — 1 шт. маленьких, закрывают крышкой и доводят в духовом шкафу до готовности.

Подают в керамическом горшочке.

Фрикадельки: говядина — 500 г, лук репчатый — 1 средняя головка, масло сливочное — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., соль, черный молотый перец — по вкусу, вода — по консистенции.

Для клецок: мука — 4 ст. ложки, масло сливочное — 2 ч. ложки, вода — 3/4 стакана, яйца — 2 шт., соль.

Клецки: в кипящую подсоленную воду кладут сливочное масло, высыпают муку и проваривают 3 минуты, после чего снимают с огня. Тесто охлаждают до 70°C, добавляют в него яйца и хорошо перемешивают. При помощи ложки формируют клецки, опускают их в горячую подсоленную воду и варят при слабом огне и слабом кипении 5—8 минут.

Морковь припущенная: морковь — 2 шт. средние, масло сливочное 1 ст. ложка.

Туздык (соус) кисло-сладкий красный: кости мясные — 0,5 кг, жир кулинарный — 1 ст. ложка неполная, томат-пюре — 4 ст. ложки, мука пшеничная — 3,5 ч. ложки, морковь — 1 шт. небольшая, сахар-песок — 1 ч. ложка, лук репчатый — 1 небольшая головка, корень петрушки, чернослив — 8—10 шт., изюм — 1 ст. ложка, уксус 3%-ный — 4 ст. ложки, лавровый лист, перец черный и соль — по вкусу.

Чернослив отваривают в малом количестве воды, отвар вливают в красный соус (приготовленный на костном бульоне), добавляют уксус 3%-ный, перец черный горошком, лавровый лист и варят 10—15 минут. Затем соус процеживают, добавляют в него чернослив без косточек, мелко нарубленный изюм (предварительно ошпаренный), доводят до кипения и заправляют сливочным маслом.

Буршаги ет (мясные фрикадельки) с орехами и изюмом. Мясо (желательно говядину) пропустить через мясорубку, добавить измельченную зелень петрушки, черный перец, яйца, соль по вкусу и приготовить фарш. Перемешать и разделить на фрикадельки (шарики). Затем раскатать в муке и начинить фаршем, приготовленным из измельченных орехов и изюма (в равных частях). Приготовленные таким образом фрикадельки выложить на противень или сковороду, добавить немного воды и жиру и поставить в духовку. Как только зарумянится верхняя сторона фрикадельки, перевернуть. После готовности, вы-

ключив духовку, дать им постоять в ней в течение 6—10 минут.

Мясо — 1100 г, яйца — 3 шт., орехи, изюм — 200 г, мука — 120 г, зелень — 2 пучка, вода — 100 г, жир — 50 г, соль и перец — по вкусу.

ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Пискен балык (рыба отварная). Филе рыбы с кожей, без костей, морковь и картофель нарезают кубиками, в сотейнике растапливают жир, укладывают подготовленные морковь, картофель, свеху рыбу, на нее — пассерованный репчатый лук и томат-пюре. Заливают кипятком так, чтобы жидкость покрывала продукты. Варят с добавлением специй при слабом кипении.

Подают в глубоких тарелках, посыпают мелко рубленой зеленью.

Сазан или карп, или судак — 1 шт., или сом — 800 г, лук репчатый — 1 средняя головка, морковь средняя — 1 шт., сало растительное — 2 ст. ложки, томат-пюре — 0,5 стакана, маргарин сливочный топленый — 5 ст. ложек, вода — 1 стакан, картофель — 6 шт. средних, зелень, соль, специи — по вкусу.

Буктырылган балык (рыба тушеная). Морковь и репчатый лук пассеруют в масле, к ним добавляют бульон, огурцы соленые без кожицы и семян, капусту тушат до готовности. В конце тушения добавляют черный перец горошком и филе рыбы с кожицей и реберными костями и доводят до готовности.

Подают с томатами и рубленой зеленью.

Сазан мелкий или судак мелкий — 4 шт. или сом мелкий — 600 г, масло растительное — 3 ст. ложки, лук репчатый — 2 средние головки, морковь — 1 шт. средняя, бульон рыбный — 1 стакан, огурцы соленые — 2 шт. средние, капуста свежая — 1 кочан, томаты — 3—4 шт. средние, соль, зелень, специи — по вкусу.

Балык “Арман”. Замаринованные в лимонной кислоте или в маринаде (как для шашлыка) куски рыбы панируют в муке и обжаривают основным способом. Картофель отваривают в кожуре, очищают и нарезают кружочками, лук нарезают кольцами. Все это обжаривают в отдельности. В керамические горшочки вначале укладывают половину нормы картофеля, затем обжаренные куски рыбы, обжаренный лук и снова картофель, заливают сметанным соусом с зеленым горошком, горловину горшочка накры-

вают слоеным тестом и запекают в духовом шкафу. Подают в горшочках.

Судак или сазан (средний), мука пшеничная — 3,5 ч. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, картофель средний — 5 шт., лук репчатый — 2 средние головки, горошек зеленый консервированный — 1,5 стакана, соус сметанный — 500 г, тесто слоеное — 250 г, соль, специи.

Соус сметанный: сметана — 0,5 л, масло сливочное — 1 ст. ложка, мука — 2 ст. ложки, соль и специи — по вкусу.

Муку слегка поджаривают без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в закипевшую сметану, размешивают, заправляют солью, перцем, варят 3—5 минут, затем процеживают.

Сазан “Той дастархан”. Лук нарезают ломтиками и обжаривают до румяной корочки, в него добавляют толченые орехи, мелко нарезанную зелень петрушки, перец, соль, размешивают и делят на 6 равных частей. Тесто делят на 7 равных частей, раскатывают в лепешки по размеру и форме посуды, в которой будет запекаться рыба.

Посуду смазывают растительным маслом, укладывают последовательно друг на друга 4 слоя теста, сбрызгивают каждый из них растительным маслом и 1/6 частью ореховой смеси. На четвертый пласт кладут филе рыбы с кожей и реберными костями. Рыбу сбрызгивают растительным маслом, сверху укладывают 1/6 часть ореховой смеси. Затем кладут 5-й и 6-й пласты теста, которые также сбрызгивают маслом и перекладывают ореховой смесью.

Верхний (седьмой) пласт тоже смазывают растительным маслом. Блюдо запекают в умеренно горячем духовом шкафу.

Сазан — 1 крупный, лук репчатый — 6 средних головок, масло растительное — 4 ст. ложки, орехи очищенные дробленые — 1,5 стакана, перец черный молотый, зелень петрушки, соль, специи — по вкусу, тесто слоеное — 700 г.

Для слоеного дрожжевого теста: мука пшеничная — 2 стакана, сахар-песок — 1 ч. ложка, яйца — 2 шт., дрожжи прессованные — 1 ч. ложка, соль, вода или молоко — 4 ст. ложки, масло сливочное или маргарин сливочный для прослаивания — 100 г.

Муку насыпают горкой, добавляют воду или молоко, яйца, дрожжи, сахар-песок, соль и замешивают тесто, дают ему отстояться в теплом месте 1—1,5 часа. Готовое выброженное тесто охлаждают до 10—20°C, чтобы на нем

не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Его разделяют на 3 равные части, не разрезая, а только намечая линии тупой частью ножа. На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Первым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть и смазывают маслом образовавшийся второй слой. После этого накрывают свободным концом пласта — получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла. Края теста тщательно защипывают так, чтобы не вытекало масло. Полученный пласт теста загибают так, чтобы противоположные концы его соединились в середине пласта, и раскатывают. Затем пласт перегибают вдвое и вновь раскатывают, повторяя этот процесс 1—2 раза. Приготовленное слоеное тесто кладут на подпыленный мукой лист, накрывают салфеткой и ставят в холодильник. Охлажденное тесто разделяют на кусочки нужной величины, раскатывают и используют по назначению.

Форель отварная “Шалкима”. Очищенную, потрошенную и промытую рыбу отваривают в слегка подсоленной воде вместе с очищенными кореньями (петрушка, морковь) и луком. В растопленное масло вливают горячий рыбный бульон, кладут мелко нарезанные крутые яйца, лимонную кислоту, соль, перец и мелко нарезанную зелень петрушки. Рыбу подают на блюде, поливают соусом и украшают маринованными яблоками.

Форель — 3—4 шт., петрушка (корень) — 50 г, морковь — 1 шт. небольшая, лук репчатый — 1 головка небольшая, яблоки маринованные — 6—7 шт., соль и специи — по вкусу.

Для соуса: сливочное масло — 2 ст. ложки, бульон рыбный — 1/4 стакана, яйца — 3 шт., лимонная кислота на кончике ножа, перец и соль — по вкусу, зелень петрушки — 1/2 пучка.

Котлеты “Капчагайские”. Филе рыбы (без кожи и костей) слегка отбивают, солят, перчат, на середину укладывают охлажденное сливочное масло, кладут одну сырую макаронину длиной 5 см так, чтобы один конец ее служил “косточкой”, как в котлете отбивной. Затем заворачивают, панируют в муке, льезоне, пшеничных сухарях. При панировке в сухарях котлеты надо поворачивать в одну сторону, против часовой стрелки. Затем котлеты обжаривают во фритюре и подают со сложным гарниром, поливая маслом. Морковь для гарнира припускают. Кар-

тофель жарят крупными кубиками, горошек зеленый прогревают со сливочным маслом.

Судак — один, крупный, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 2 ст. ложки, сухари панировочные пшеничные — 5 ст. ложек, масло сливочное — 4 ст. ложки, макароны длиной 5 см — 4 шт.; масло растительное — 3/4 стакана, сложный гарнир — 800 г, соль и специи — по вкусу.

Для сложного гарнира: морковь — 4 шт. средние, картофель — 4 шт. средние, жир кулинарный — 1 ст. ложка, зеленый горошек — 4 ст. ложки, масло сливочное для горошка — 1 ч. ложка.

Балык с катыком. Рыбу чистят, потрошат, промывают. Крупную нарезают пополам, мелкую используют целиком. Солят и выдерживают в течение 30 минут в холодильнике. Репчатый лук и морковь шинкуют кубиками. Овощи и рыбу укладывают в сотейник, вливают горячую воду (1,5 стакана), добавляют соль, перец горошком, лавровый лист, закрывают крышкой и быстро доводят жидкость до кипения, затем уменьшают нагрев и тушат. По готовности, сняв с огня, заправляют сливочным маслом и катыком.

Готовую рыбу выкладывают в овальное блюдо вместе с овощами и соусом, вокруг размещают отварной картофель, соленые помидоры и украшают зеленью.

Для этого блюда можно использовать судака, сазана, карпа. Катык можно заменить простоквашей несладкой или кефиром.

Карась — 8 шт., лук репчатый — 1 средняя головка, морковь — 2 средних шт., катык — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, лавровый лист — 2—3 листика среднего размера, перец горошком — 10—15 шт., соль — по вкусу, зелень кинзы — 1/2 пучка, картофель отварной — 4 шт. средние, соленые томаты — 6—8 шт.

Рыба, запеченная с картофелем. Подготовленную и нарезанную порционными кусками (при необходимости) рыбу солят, перчат. Нарезают кубиками отварной картофель (не доведенный до готовности). Растирают сырое яйцо с маслом и разбавляют молоком.

Рыбу укладывают в сотейник или противень с высокими бортами, закрывают слоем картофеля, солят, вливают смесь молока, яиц и запекают в духовом шкафу.

Примечание: если это блюдо готовится из рыбного филе, время на его изготовление сокращается на 30 процентов.

Треска или щука, или сазан, или карась — 1 кг, картофель — 300 г, масло — 3 ст. ложки, молоко — 3/4 стакана, яйца — 2 шт., соль и молотый перец — по вкусу.

Рыба, запеченная с рисовой кашей. Готовят рассыпчатую рисовую кашу, не доводя ее до полной готовности. Шинкованный репчатый лук слегка обжарить на масле, сваренные вкрутую яйца измельчить, смешать с кашей, посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подготовленную рыбу выпотрошить, тщательно промыть, обсушить чистой тканью и натереть солью. Заложить фарш (кашу с яйцами) в брюшко рыбы и зашить белыми нитками. Обвалить в муке, смешанной с молотыми сухарями. Выложить рыбу на противень, смазанный жиром, сбрызнуть растопленным маслом, подлить на противень 2 ложки воды. Запечь рыбу в духовом шкафу, периодически поливать туздыком, образующимся от жарения.

Готовую рыбу положить на блюдо.

Туздык готовят так: разбавить 1/4 стакана горячей воды сметаной, вскипятить и залить им рыбу.

Рыба (ее ассортимент аналогичен блюду "Рыба, запеченная с картофелем") — 1 кг, репчатый лук — 2 головки, крупа рисовая — 1 стакан, яйца — 2 шт., мука и молотые сухари — по 1 ст. ложке, масло — 3 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, соль — по вкусу.

Коксерке (фаршированный судак) с катыком.

В а р и а н т 1. Рыбу очищают от чешуи, промывают в холодной воде, подрезают кожу вокруг головы и аккуратно ее сдирают, у хвоста отрубают хребтовую кость так, чтобы хвост остался с кожей. Рыбу потрошат, моют, отделяют мякоть от костей. Срезанное филе и репчатый лук пропускают через мясорубку, смешивают с размоченным в молоке пшеничным хлебом, яйцом, сливочным маслом или сливочным маргарином, солью, молотым перцем и вторично пропускают через мясорубку с мелкой решеткой.

Полученным фаршем наполняют кожу судака.

Фаршированную таким образом рыбу кладут на смазанную маслом сковороду или противень. Заливают бульоном, покрывают промасленной бумагой, припускают в духовом шкафу.

Готовую рыбу нарезают порциями и подают с гарниром (отварной картофель или пюре), поливают катыком или сметаной и посыпают зеленью кинзы или петрушки.

Рыба — одна, лук репчатый — 1 головка, хлеб белый — 75 г, сливочное масло или сливочный маргарин распущенный — 2,5 ст. ложки, яйца — 1 шт., чеснок — 5 средних зубочков.

Гарнир — отварной картофель или картофельное пюре — 750 г, катык или сметана — 3/4 стакана, бульон — 3/4 стакана, зелень кинзы или петрушки — 1 пучок, соль, специи — по вкусу.

В а р и а н т 2.

Этот вариант отличается только несколько измененной технологией приготовления. Рецептuru та же.

Рыбу очищают от чешуи, удаляют жабры, промывают и, не пластуя, нарезают на куски в форме колец, вырезают мякоть так, чтобы не повредить кожу. Готовят фарш, как сказано в варианте 1. Дальнейшая технология и подача аналогичны с блюдом первого варианта.

Примечание: 1. По этой технологии можно готовить рыбу фаршированную из крупного карпа, сома, линя, налима и других некостистых рыб. 2. Если рыба тощая, в фарш следует добавить немного размягченного сливочного масла или сливочного маргарина (1 ст. ложка). 3. Для сочности можно влить немного молока или охлажденного рыбного бульона. 4. Рыбу, приготовленную этими двумя вариантами, можно подавать остывшую как холодные блюда.

Кауап (шашлык) рыбный по-эмбински. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, промывают, нарезают на куски весом примерно 20—25 г и нанизывают на шпажки из неокисляющегося металла или деревянные палочки по пять кусков.

Между кусочками рыбы накалывают по 2—3 ломтика лука.

Для приготовления маринада в воду засыпают молотый черный перец, лавровый лист и на плите доводят до кипения, отвар охлаждают, добавляют в него соль, уксусную кислоту и мелко нашинкованный лук. Шпажки с нанизанными на них кусочками рыбы и лука в один ряд укладывают на противень или сковороду, заливают маринадом и выдерживают в течение не менее одного часа, промаринованный шашлык обжаривают в растительном масле на противне или на сковороде до образования корочки золотисто-желтого цвета.

Подают на порцию обычно по 2 шпажки со сложным гарниром.

Рыба (осетр или белуга, или севрюга, или лосось, или судак, или сом) — 500—530 г, лук средний — 2 шт., масло растительное для обжарки — 1,5 ст. ложки.

Для маринада: на 1 л воды (5 стаканов) — соль — 1,5 ст. ложки, перец черный молотый — 1/2 ч. ложки, лук очищенный средний — 1 шт., лавровый лист — 2 листика, уксусная кислота 80%-ная — 1 ч. ложка.

ВТОРЫЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Картофель “Домалак”. Очищенный картофель средней величины отваривают в подсоленной воде и затем подсушивают. Редьку очищают и натирают крупной соломкой на терке, смешивают с катыком, солят по вкусу, посыпают сверху рубленой кинзой или зеленью укропа. Поддают с отварным картофелем в мелких тарелках.

Картофель — 10—12 шт. средних, редька — 2 шт., средние, катык — 1/2 стакана, кинза или зелень укропа — по вкусу.

Капуста по-манкентски. Нашинкованную капусту тушат с добавлением бульона, пассерованного лука, томата-пюре, соли, перца, лаврового листа. Через 20—25 минут добавляют рис и тушат до готовности. Свежую капусту заправляют лимонной кислотой по вкусу.

При подаче поливают растопленным сливочным маслом, посыпают солью и специями, украшают кинзой или веточками зелени.

Капуста свежая или квашеная — 800 г, лук репчатый — 2 средние головки, масло сливочное — 1 ст. ложка, масло растительное — 2,5 ст. ложки, томат-пюре — 2 ст. ложки, лимонная кислота — 0,5 г, бульон — 1 стакан, рис — 1/2 стакана.

Татти аскабак (сладкая тыква). Тыкву тушат с добавлением бульона, сахара, лаврового листа, перца, соли и корицы. На тушеную тыкву кладут пассерованный лук, все это поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко рубленой зеленью.

Тыква — 1360 г, бульон для тушения — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка, корица, масло сливочное — 2 ст. ложки.

Помидоры запеченные “Нежность”. Помидоры промывают, срезают часть мякоти у плодоножки и вынимают семенное гнездо. В образовавшееся отверстие кладут фарш: вареное мясо цыплят без кожи, яйцо вареное мелко рубленое, все перемешивают и заправляют майонезом. Подготовленные помидоры начиняют готовым фаршем, сверху поливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Поддают блюдо со сметанным соусом. Репчатый лук нарезают дольками и заливают холодной водой. Доводят до кипения, сливают отвар, ошпаренный лук пассеруют на масле вместе с мукой, затем вливают сметану и молоко. Полученную смесь прокипятить в течение 25—30

минут и протереть. Готовый соус подают горячим к запеченным помидорам.

Помидоры свежие — 800 г, цыплята бройлерные — 300 г, яйцо — 2 шт., майонез — 125 г, сыр твердый — 20 г, соус сметанный — 250 г.

Сметанный соус: лук репчатый — 4 шт., молоко — 1/2 стакана, сметана — 1 стакан, масло сливочное 2 ст. ложки, мука пшеничная — 1 столовая ложка.

Запеканка манкентская.

В а р и а н т 1.

Капусту нашинковать, добавить молоко, масло, потушить 15—20 минут, затем охладить, добавить яйца, соль, перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее подготовленную капусту, разровнять, посыпать сухарями и запечь в жарочном шкафу или духовке в течение 15—20 минут. Подают в тарелке или кесе как второе блюдо.

Капуста белокочанная — 1 кг 550 г, яйца — 3 шт., масло сливочное — 1,5 ст. ложки, сухари панировочные — 3 ст. ложки, молоко — 1/2 стакана.

В а р и а н т 2.

Сырой очищенный картофель нарезают дольками, солят, перемешивают, дают постоять 5 минут, пока впитается соль, затем обсушивают чистой салфеткой и подрумянивают в горячем жире. Затем кладут картофель, нарезанную кусочками тыкву, лук, сметану, перемешивают, накрывают сковороду крышкой и ставят в горячую духовку на 40—50 минут. Подают так же, как в варианте 1.

Картофель — 10 шт., тыква — 500 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное или маргарин — 2,5 ст. ложки, сметана — 3/4 стакана.

Коконис (овощное рагу с баклажанами). Нашинкованный репчатый лук пассеруют на масле, добавляют очищенные от кожицы, мелко нарезанные баклажаны, картофель, помидоры, рубленую зелень петрушки, чеснок, перец, перемешивают и укладывают в противень или на сковороду и тушат до готовности при слабом нагреве.

Подают в тарелке или кесе как второе овощное блюдо.

Лук репчатый — 1,5 шт., масло растительное — 1/2 стакана, баклажаны — 800 г, картофель — 5 шт., помидоры — 300 г, зелень петрушки — 1 пучок, чеснок — 1 головка.

Кзылша (свекла) с катыком. Запеченную в кожице свеклу очищают и нарезают соломкой или кубиками, кладут на противень, солят, добавляют слегка поджаренный лук, масло сливочное и жарят 5—10 минут.

Подают на мелких тарелках, поливают катыком и посыпают мелкорубленым бланшированным джусаем.

Свекла — 1 кг 540 г, масло сливочное — 1/2 стакана, лук — 1/2 головки, катык — 1 стакан и 2 ст. ложки, джуσαι 1 пучок, соль — по вкусу.

Сабиз (морковь) “Асем”. Морковь чистят и нарезают кружочками, кладут в сотейник, добавляют сливочное масло и припускают, затем добавляют бульон, дают закипеть, засыпают перебранный и промытый припущенный рис и доводят до готовности. Подают с катыком как второе блюдо, сверху посыпают бланшированным мелко нарезанным джусаем.

Морковь — 13 шт., масло сливочное — 1/2 стакана, бульон — 1 стакан, рис — 1/2 стакана, катык — 1 стакан, джуσαι — 1 пучок, соль и специи — по вкусу.

МУЧНЫЕ, КРУПЯНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ

Ет пен манты (манты с мясом) из пресного теста. Баранину и лук репчатый мелко рубят, добавляют холодную воду, соль, молотый перец и хорошо вымешивают. Замешивают пресное тесто, дают ему отлежаться, делят на куски весом 20 г, раскатывают круглые лепешки, на середину кладут мясной фарш, края теста защипывают. Готовые манты укладывают на смазанные жиром решетки каскана, плотно закрывают крышкой и варят на пару в течение 35—40 минут (после закипания). Подают манты с уксусом и перцем.

Примечание: при использовании нежирной баранины добавляют курдючное сало (10 г на порцию). В тесто можно добавить 1 яйцо.

Баранина жирная — 600 г, лук репчатый — 3 средние головки, перец красный молотый — по вкусу, вода — 1/4 стакана, соль, масло растительное для смазки каскана — 1 ст. ложка.

Для теста: мука — 2,5 стакана, вода — 1/2 стакана, соль — 1/2 ч. ложки.

Ет пен аскабак манты (манты с мясом и тыквой) из пресного теста. Баранину или говядину мелко рубят, тыкву режут мелкими кубиками, добавляют мелко нарезанное курдючное сало, воду, соль и молотый перец, все

перемешивают. В остальном манты приготавливают так же, как и с бараниной.

Мука — 2,5 стакана, воды для теста — 1/2 стакана, соль — 1/2 ч. ложки, баранина или говядина — 400 г, тыква — 210 г, лук репчатый — 2 средние головки, сало курдючное — 50 г, перец красный молотый — по вкусу, вода для фарша — 1/4 стакана, соль, масло растительное для смазки каскана — 1 ст. ложка.

Аскабак пен манты (манты с тыквой) из пресного теста. Тыкву нарезают мелкими кубиками, смешивают с нарезанным мелкими кубиками курдючным салом, мелко нарубленным луком, заправляют солью и перцем по вкусу.

Приготовление и подача мант с тыквой такие же, как и манты с мясом.

Тыква — 700 г, сало курдючное — 200 г, лук репчатый — 2 средние головки, соль и специи — по вкусу.

Для теста: мука пшеничная — 2,5 стакана, вода — 1/2 стакана, соль — 1/2 ч. ложки, масло растительное на смазку каскана — 1 ст. ложка.

Манты из кислого теста. Готовое безопасное кислое тесто делят на кусочки весом 20—25 г, раскатывают лепешку, на середину укладывают мясной фарш, защипывают, придавая изделию круглую форму, укладывают в каскан, варят на пару 35-40 минут. Манты из кислого теста более объемные, чем из пресного, и сочнее.

Мука пшеничная — 2 стакана, вода для теста, соль — 1/2 ч. ложки, дрожжи прессованные — 1 ч. ложка, баранина или говядина (мякоть) — 500 г, лук репчатый — 3,5 средней головки, сало курдючное — 100 г, перец красный — 1/2 ч. ложки, соль — 1/2 ч. ложки, вода для фарша — 1/4 стакана, масло растительное для смазки каскана — 1 ст. ложка.

Ет пен аскабак (манты с мясом и тыквой из кислого теста). Приготовление и подача мант из дрожжевого теста с мясом и тыквой такие же, как и манты с мясом и тыквой из пресного теста. К ним подают сметану или катык — 1 стакан.

Фарш из мяса и тыквы — 800 г, тесто дрожжевое — 500 г, масло для смазки каскана — 1 ст. ложка.

Аскабак пен манты (манты с тыквой из кислого теста). Готовят и подают так же, как и манты с мясом и тыквой.

Фарш из тыквы — 600 г, тесто дрожжевое — 500 г, масло растительное для смазки каскана — 1 ст. ложка.

Для подачи: катык — 1 стакан или сантан — 500 г.

Манты жареные (боза). Приготовленные манты из дрожжевого теста укладывают на сковороду с разогретым жиром, обжаривают с двух сторон, подливают бульон, закрывают крышкой и доводят до готовности в духовом шкафу. При подаче манты поливают соком, в котором они жарились.

Приготовление дрожжевого теста: дрожжевое тесто кислое приготавливают двумя способами: опарным и безопарным.

Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц); опарным — с большим содержанием сдобы.

Безопарный способ. В посуду вливают подогретую до температуры 30—35°C воду, предварительно разведенные в теплой воде и процеженные дрожжи, растворенные и процеженные сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают просеянную муку и все это хорошо перемешивают. После этого добавляют растопленный жир и замешивают тесто до однородной консистенции. Посуду закрывают крышкой и ставят на 3—4 часа для брожения. Оптимальная температура брожения 35—40°C. Через 1,5—2 часа, когда тесто увеличится в объеме, обминают 2—3 раза.

Опарный способ. Для приготовления опары в посуду наливают подогретую до температуры 30—35°C воду — 60—70% от общего количества жидкости, добавляют разведенные в теплой воде и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35—50%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, посуду покрывают тканью и ставят в теплое место. Оптимальная температура брожения 35—40°C. Время брожения — 2,5—3 часа.

Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза, а затем начинает опадать, добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью, сахаром, меланжем или яйцом, все хорошо перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. За 2—3 минуты до окончания замеса добавляют растопленный жир, затем тесто покрывают тканью и оставляют на 2—2,5 часа для брожения. За время брожения тесто один или два раза обминают.

Мука — 2,5 стакана, в том числе на подпыл — 1 ч. ложка, дрожжи прессованные — 1 ч. ложка, соль — 1/2 ч. ложки, вода — 2/3 стакана.

Тушпара (пельмени) "Алатау". Тесто раскатывают толщиной 2—2,5 мм и нарезают квадратами 8x8 см. Мясо пропускают через мясорубку, смешивают с рубленным репчатым луком, маслом сливочным, добавляют холодную воду, соль, молотый черный перец и хорошо взбивают. На приготовленные квадратные сочни теста укладывают фарш, сгибают тесто вместе с фаршем по диагонали, защипывают длинные углы сочня, соединяют. В порционную мельхиоровую миску наливают подготовленный прозрачный бульон, дают вскипеть, кладут пельмени (несколько штук), закрывают крышкой, варят до готовности в течение 10—12 минут.

Подают в этой же посуде.

Говядина — 480 г, лук репчатый — 1 средняя головка, масло сливочное — 1 ст. ложка, вода для фарша — 1/4 стакана, соль и специи — по вкусу.

Для теста: мука — 2,5 стакана, вода — 1/2 стакана, яйца — 1 шт., соль — 1/2 ч. ложки.

Тушпара по-казахски. Из просеянной муки, яиц, соли и воды замешивают тесто. До разделки его выдерживают 30—40 минут.

Мясо, курдючное сало и репчатый лук измельчают на мясорубке, добавляют воду, перец, соль и тщательно перемешивают. В холодильнике готовый фарш можно хранить до разделки не более 1 часа. Тесто раскатывают в сочень толщиной 1,5—2 мм, нарезают на квадраты (50x50 мм), кладут фарш и сверху с угла на угол соединяют края. Отваривают пельмени в кипящей подсоленной воде (на 1 кг пельменей 4 литра воды и 20 г соли).

Готовые пельмени всплывают на поверхность. Подают в кесе или глубокой тарелке с сантаном, катыком или сметаной.

Конина или верблюжатина, или мясо сайги — 400 г, сало курдючное — 100 г, лук репчатый — 1 средняя головка, перец красный молотый, соль — по вкусу.

Для теста: мука пшеничная — 2,5 стакана, вода — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., соль — 1/2 ч. ложки.

Буктеме (пирожки) с субпродуктами. Из замешанного некрутого пресного теста, разделенного на 10 кусков весом примерно 33 г, раскатывают тонкие лепешки, на которые кладут фарш и заворачивают их в виде полумесяца, защипывают и обжаривают во фритюре. Подают на одну порцию по 2 пирожка.

Приготовление фарша: нарезанные печень, легкие, сердце обжаривают с добавлением репчатого лука и муки, затем тушат до готовности, охлаждают и пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем. Все тщательно перемешивают.

Легкое — 240 г, сердце — 120 г, печень — 50 г, лук репчатый — 1 средняя головка, мука пшеничная — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ч. ложка, жир для обжаривания — 1/2 стакана, соль и специи — по вкусу

Для теста: мука пшеничная — 1 стакан, масло растительное — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., молоко или вода — 1 ст. ложка, сахар — 1/2 ч. ложки, соль.

Буктеме ет (пирожки с мясом). Тесто готовят так же, как и для пирожков с субпродуктами.

Приготовление фарша: мясо пропускают через мясорубку, обжаривают с жиром до готовности, соединяют с пассерованным репчатым луком, охлаждают, еще раз пропускают через мясорубку, заправляют солью и молотым перцем.

Баранина или мясо сайги (мякоть) — 400 г, лук репчатый — 3—4 шт., средние, масло топленое — 1 ст. ложка, маргарин топленый — 1 ст. ложка, соль и специи — по вкусу, жир для обжаривания пирожков — 1 стакан.

Для теста: мука пшеничная — 1 стакан, масло растительное — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., вода — 1 ст. ложка, сахар, соль.

Беляши с мясом по-казахски. Готовое дрожжевое тесто разделяют на 12 лепешек, на середину каждой кладут фарш. Края защипывают, придают округлую форму с отверстием в середине.

Для фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют мелко нарубленный лук, соль, черный молотый перец, воду и перемешивают. Беляши укладывают на сковороду с раскаленным жиром отверстием вниз, жарят с двух сторон до готовности.

Примечание: 1. При дозировании теста и для формовки беляшей рабочие столы и листы рекомендуется не подпылять мукой, а смазывать растительным маслом. 2. Вес теста для беляшей всех видов — 40 г, фарша — 48 г.

Говядина или баранина (котлетная масса) — 450 г, лук репчатый — 1 средняя головка, перец черный молотый, соль, вода для фарша, масло растительное для жарки — 1/2 стакана.

Для теста: мука пшеничная — 2 стакана, вода или молоко (для теста) — 3/4 стакана, дрожжи прессованные — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка, соль.

Беляши с мясом сайги, кониной или верблюжатиной.
Готовят так же, как беляши с говядиной или бараниной.

Тесто готовое, мясо сайги или верблюжатины, или конины (мякоть) — 450 г, лук репчатый — 1 средняя головка, вода для фарша — 3—4 ст. ложки, соль для фарша, перец черный молотый — по вкусу, масло растительное для смазки стола.

Самса. Баранину нарезают мелкими кусочками, добавляют мелко рубленый лук, воду, заправляют солью, черным молотым перцем и хорошо перемешивают. Из муки и воды с добавлением соли замешивают пресное крутое тесто, делят его на 10 кусочков весом 40—42 г и раскатывают на круглые лепешки. На середину лепешки выкладывают приготовленный фарш и кусочки курдючного сала, тесто заворачивают в виде треугольника. Обратную сторону самсы сбрызгивают холодной водой и наклеивают на стенки тандыра, сверху снова сбрызгивают холодной водой, тандыр закрывают.

Готовую самсу смазывают жиром. Самсу можно также выпекать в жарочном шкафу при температуре +300°С в течение 10 минут. Для этого укладывают ее на листы, а поверхность сбрызгивают водой.

Баранина (лопатка, грудинка) мякоть — 320 г, лук репчатый — 2 средние головки, соль, черный молотый перец — по вкусу, вода — 2 ст. ложки, сало курдючное — 40 г, мука пшеничная — 2 стакана, в т. ч. на подпыл — 1 ч. ложка, вода для теста — 1/2 стакана, соль, масло для смазки — 0,5 ст. ложки.

Куырма самса (казахские чебуреки). Замешивают пресное тесто, раскатывают его в виде кружочков, края теста смазывают яйцом, кладут фарш и защипывают в виде полумесяца. Жарят во фритюре. Для фарша мясо пропускают через мясорубку, обжаривают на жире, добавляют соль, черный молотый перец, припущенный рис, пассерованный репчатый лук. Подают в горячем виде по 2 шт. на порцию.

Баранина (котлетная масса) — 200 г, жир курдючный — 30 г, рис — 1 неполная ст. ложка, лук репчатый — 1 средняя головка, жир кулинарный для обжарки — 1 ст. ложка, перец черный молотый, соль — по вкусу, яйцо для смазки — 1 шт., масло растительное для фритюра — 1,5 стакана.

Для теста: мука пшеничная — 1 и 1/4 стакана, в т. ч. на подпыл — 1 ч. ложка, соль, вода — 1/3 стакана.

Самса из субпродуктов. Для приготовления ливерного фарша: легкое, сердце и печень в отдельности отваривают до готовности, охлаждают, пропускают через мясорубку, заправляют пассерованным луком, перцем и белым жид-

ким соусом, состоящим из пассерованной муки, разведенной горячим мясным бульоном.

Затем подготовленную таким способом массу хорошо перемешивают.

Приготовление теста: муку насыпают горкой, делают углубление в виде воронки, кладут кусочек сливочного масла, добавляют солевой раствор и замешивают некрутое пресное тесто. Его раскатывают в форме колбасок и нарезают кусочками весом по 100 г, раскатывают в сочни, на которые укладывают приготовленный фарш. Тесто сворачивают, придавая треугольную форму, а затем выпекают в горячей духовке или жарочном шкафу на листах.

Подают самсу из субпродуктов в горячем виде.

Легкое — 370 г, сердце — 135 г, печень — 120 г, лук репчатый 1 средняя головка, перец черный молотый, мука пшеничная (для соуса) — 0,5 ч. ложки, сало растительное — 5 ст. ложек, бульон мясной — 1/2 стакана.

Для теста: мука пшеничная — 1 и 1/3 стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, вода — 4 ст. ложки, соль.

Самса “Уйрек”. В небольшом количестве воды растворяют соль, добавляют сметану, просеянную муку, замешивают тесто мягкой консистенции, делят на три части, раскатывают в сочни. Поверхность каждого сочня смазывают размягченным маргарином, укладывают сочни один на другой, туго заворачивают в жгут в виде рулета и ставят в холодное место на 30 минут.

Затем тесто делят на 10 кусочков и раскатывают в сочни, края которых должны быть тоньше середины.

Мякоть утки с кожей режут мелкими кубиками, соединяют с мелко рубленным луком, солят, перчат, добавляют воду и всю массу хорошо перемешивают. На середину сочня кладут подготовленный фарш, края защипывают, поверхность смазывают яйцом, выпекают в жарочном шкафу 20—25 минут.

Для теста: мука пшеничная высшего или 1 сорта — 2 стакана, яйца — 1 шт., сметана — 3 ст. ложки, маргарин растопленный — 3 ст. ложки, вода — 1/2 стакана.

Для фарша: мякоть утки — 275 г, лук репчатый — 1 средняя головка, вода — 1 ст. ложка, соль, перец — по вкусу.

Самса “Тауык”. Самса “Тауык” отличается от “Уйрек” только заменой в фарше мякоти утки мякотью курицы с кожей и внутренним жиром.

Во всем остальном рецептура и технология приготовления самсы одинаковы.

Орама ет (пирог с мясом). На подготовленную сковороду или специальную форму кладут слой теста толщиной 6—7 мм так, чтобы края его свисали с краев сковороды или формы, укладывают подготовленный фарш, закрывают сверху лепешкой такой же толщины, но меньшим диаметром, соединяют края и защипывают, в центре делают отверстие, которое закрывают пробкой из теста, смазывают жиром, покрывают влажной бумагой и ставят в жарочный шкаф на 1—1,5 часа, в течение выпечки открывают пробку и вливают в пирог бульон, снова ставят в жарочный шкаф на полчаса. Готовый пирог разрезают.

Подается как горячим, так и холодным.

Приготовление теста: муку, масло сливочное и воду с растворенной в ней солью смешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто выдерживают 2,5—3 часов под влажной тканью.

Приготовление фарша: мясо нарезают кусочками весом по 10—15 г, смешивают с мелко нарезанным репчатым луком, промытым рисом, заправляют солью и перцем.

Баранина или мясо сайги (мякоть) — 320 г, лук репчатый — 2 средние головки, рис — 3 ст. ложки, соль и специи — по вкусу, бульон мясной — 1/4 стакана, маргарин топленый для смазки — 1 ст. ложка.

Для теста: мука пшеничная — 1,5 стакана, масло сливочное — 1,5 ст. ложки, вода — 1/3 стакана, соль — по вкусу.

Орама ет (пирог с мясом) паровой. Пресное тесто раскатывают толщиной 0,2—0,3 см, на него кладут фарш, при этом мясо нарезают значительно мельче, чем в предыдущем рецепте, свертывают рулетом. Рулет отваривают на пару в каскане в течение 35—40 минут.

Подают разрезанный на порции, поливая топленным маслом.

Тесто, фарш мясной, как в предыдущем рецепте, масло топленое — 2,5 ст. ложки, соль и специи — по вкусу.

Рулет “Аскабак” (тыквенный рулет) на пару. Приготовленное пресное тесто раскатывают в сочень толщиной 2—3 мм, смазывают маслом, ровным слоем кладут фарш, свертывают рулетом и варят на пару в течение 30—35 минут.

Приготовление фарша: тыкву и репчатый лук шинкуют тонкой соломкой, заправляют солью, перцем.

Подают со сливочным маслом, сметаной или катыком.

Тесто пресное, как в рецептуре "Аскабак пен манты из пресного теста", тыква — 450 г, лук репчатый — 3 средние головки, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль и специи — по вкусу, масло сливочное — 3,5 ст. ложки, или сметана — 2/3 стакана, или катык — 1 стакан.

Куырдак балиш (пирог с куырдаком). Выброженное дрожжевое тесто делят на две части, причем одна часть составляет 3/4, другая — 1/4.

Большой кусок теста раскатывают толщиной 1 см, укладывают на лист так, чтобы края теста немного заходили за бортик листа. На тесто равномерно раскладывают готовый куырдак, заворачивают края теста. Верх заготовки накрывают раскатанным вторым слоем теста, края нижнего и верхнего слоя защипывают. Сверху пирога делают 1—2 надреза для выхода пара и дают расстояться.

Выпекают пирог в умеренно нагретом духовом шкафу. Перед выпечкой пирог смазывают смесью яйца с водой.

Легкое — 400 г, печень — 300 г, сердце — 200 г, сало курдючное — 200 г, лук репчатый — 2 головки, бульон — 1/2 стакана, соль, специи — по вкусу.

Для теста: мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 3/4 стакана, дрожжи прессованные — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка, соль.

Куймак (оладьи). Из муки, молока и дрожжей замешивают тесто, покрывают его салфеткой и ставят в теплое место для подъема. В тесто добавляют яйца, соль, сахар и жир, хорошо перемешивают и ставят вторично на подъем на 15—20 минут. После этого, не размешивая теста, приступают к жарению оладий. Скворода должна быть горячей, масло разогретое. Поджаривают оладьи с двух сторон. Перед тем, как взять порцию теста, ложку смачивают в воде. Подают оладьи с катыком (1 стакан), маслом сливочным, медом или вареньем (по 5 ст. ложек).

Мука пшеничная — 4 стакана, молоко — 3,5 стакана, яйца — 4 шт., сахар-песок — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ч. ложка, жир для обжаривания — 1 стакан.

Туши куймак (пресные оладьи). В муку, насыпанную в кастрюлю, при непрерывном помешивании вливают теплое соленое молоко, хорошо вымешивают, добавляют яичные желтки, соль, сахар и вводят взбитые белки. Полученную массу тщательно вымешивают, готовое тесто

жарят на сковороде, как блинчики. Подают со сливочным маслом или сметаной.

Мука пшеничная — 2 $\frac{1}{4}$ стакана, молоко цельное — 1 стакан, яйца — 5 шт., сахар — 2 ч. ложки, масло животное топленое для обжарки — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное для подачи — 3 ст. ложки, или сметана — $\frac{2}{3}$ стакана.

Бу кулше (пампушки вареные на пару). Готовят дрожжевое тесто безопарным способом, разделяют его на булочки весом 50 г и после расстойки отваривают на пару в каскане. Пампушки подают со сливочным маслом, катыком или сметаной.

Мука пшеничная — 3 стакана и 1 ст. ложка (на подпыл), сахар — 1 неполная ст. ложка, вода для теста — $\frac{2}{3}$ стакана, дрожжи прессованные — 30 г, растительное масло для смазки каскана — 1,5 ст. ложки, масло сливочное — 1,5 ст. ложки или катык — 1 стакан, или сметана $\frac{3}{4}$ стакана.

Алма куймак (оладьи с яблоками). Из муки, молока, дрожжей замешивают опару, ставят ее в теплое место. В готовую опару добавляют оставшуюся муку, сахар, соль, яйца, все хорошо перемешивают и соединяют с мелко нашинкованными яблоками, очищенными от сердцевинки и кожицы. Тесто ставят на несколько минут в теплое место и, когда оно поднимется, жарят оладьи.

Подают с катыком или медом.

Мука пшеничная — 1 и $\frac{1}{4}$ стакана, молоко цельное — $\frac{1}{2}$ стакана, яйцо — 2 шт., сахарный песок — 3 ст. ложки, дрожжи — 1,5 ч. ложки, яблоко — 2 средние шт., соль, масло животное топленое для обжарки — $\frac{1}{2}$ стакана. *Для подачи:* масло животное топленое — 3 ст. ложки, катык — 1 стакан или мед — 2 ст. ложки.

Жузим куймак (оладьи с изюмом). Изюм тщательно очищают от примесей, промывают. Тесто готовят так же, как и для оладий с яблоками. При обминке в тесто добавляют изюм. Выпекают оладьи обычным способом.

Подают с катыком или медом.

Мука пшеничная — 2,5 стакана, молоко цельное — 1 стакан, яйца — 2 шт., сахарный песок — 1,5 ст. ложки, дрожжи — 1,5 ч. ложки, соль, масло животное топленое для жарки — $\frac{1}{2}$ стакана. *Для подачи:* катык — 1 стакан, мед — 2 ст. ложки, изюм — 0,5 стакана.

Алма кеспе жангак (ореховый лапшевник с яблоками). Лапшу отварить, перемешать с растопленным маргарином, молотыми орехами и сахарной пудрой. Очищенные от кожуры яблоки без семян разрезать кусочками и проварить до мягкости с молотой корицей и сахаром в небольшом количестве воды. Смазанную маргарином и по-

сыпанную мукой круглую форму наполнить до половины лапшой с орехами, затем положить подготовленные яблоки, а сверху — оставшуюся лапшу с орехами и запечь.

Готовый лапшевник подают горячим, посыпают сверху сахарной пудрой.

Лапша — 800 г, яблоки — 600 г, маргарин — 130 г, орехи — 150 г, сахар — 70 г, сахарная пудра — 100 г, вода — 150 г, корица — по вкусу.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

В молоке содержатся все необходимые организму пищевые вещества — жиры, белки, углеводы (молочный сахар), минеральные соли, витамины А, С, В₂, Д, Е, а также некоторые другие вещества, в том числе и вода. В связи с низкой температурой плавления жира и коллоидного раствора белков они очень хорошо усваиваются организмом и используются не только в качестве пищевого, но и лечебного продукта питания. Так, в глубокой древности молоко употребляли при лечении ряда болезней, главным образом туберкулеза. В казахской кухне широко используется коровье, кобылье, верблюжье, овечье и козье молоко. Сброженное кобылье молоко и верблюжье (кумыс, шубат) обладает лечебными свойствами.

Молочные продукты — кислое молоко, брынза, творог, сметана, катык, айран — оказывают благотворное влияние на функции печени, уменьшают и подавляют ферментационные и гнилостные процессы в желудке, так как содержат продукты брожения молочного сахара.

Производство молочных продуктов основано на сбраживании молока. Для этого используют молочно-кислые палочки (болгарские) и молочные дрожжи, которые образуют антибиотики. Они действуют угнетающе на кишечную, паратифозную, тифозную, дизентерийную и туберкулезную палочки, а также на гнилостные микроорганизмы. Национальные молочные продукты — катык, иримшик, курт, кумыс и шубат обладают способностью возбуждать аппетит, утолять жажду, повышать выделение желудочного сока, усиливать ритмические двигательные сокращения — перистальтику кишок, улучшать работу почек. Они являются отличным средством против кишечных заболеваний, при истощении организма и малокровии.

Катык и айран обладают послабляющим действием и поэтому полезны при запорах, колитах, гастритах с пониженной кислотностью, болезнях печени, ожирении, атеросклерозе и ряде других заболеваний.

Тонизирующие свойства этих напитков дают основание называть их напитками бодрости, здоровья и долголетия. Содержание в куртe и иримшике таких важных частей молочного белка, как метионин и холин, а также кальция делает их особенно полезным при болезнях сердечно-сосудистой системы, печени, почек и других заболеваниях. Все национальные молочные продукты сейчас стандартизированы и их производят предприятия мясо-молочной промышленности. Однако их можно приготовить и в домашних условиях.

Кумыс и шубат оказывают антибиотические свойства и используются при лечении туберкулеза.

Кумыс натуральный (тускемек кымыз), приготовляемый из кобыльего молока, сбраживается на чистых культурах болгарской палочки и молочных дрожжей. В парное кобылье молоко вносят закваску (кору), хорошо размешивают в течение 15—25 минут и выдерживают несколько часов.

В зависимости от времени созревания различают кумыс слабый (5—6 часов), средний (1 сутки) и крепкий (2 суток). При его созревании накапливаются спирт и углекислота. В крепком кумысе содержание спирта достигает до 1,7%.

Кумыс укупоривают в торсык, мес, саба, кубе или узкогорлые стеклянные бутылки и выносят в помещение с температурой до 6—7°С, где продолжается дальнейшее спиртовое брожение. Перед употреблением напиток нужно хорошо взбалтывать.

На предприятиях общественного питания кумыс наливают в большую фарфоровую круглой формы миску, постоянно взбалтывают деревянной или эмалированной разливательной ложкой.

Подают кумыс в пиалах, обычно в начале, а также после обеда.

Шубат. Диетический кисло-молочный, сильно пенящийся напиток с приятным кисловатым вкусом и ароматным запахом. Готовится из цельного пастеризованного верблюжьего молока путем сквашивания его чистыми культурами болгарской палочки и молочных дрожжей.

В зависимости от времени созревания шубат бывает слабым (1 сутки), средним (2 суток) и крепким (3 суток). При его созревании происходит молочнокислое и спиртовое брожение. По питательности и химическому составу шубат превосходит кумыс. Его жирность достигает 8%. Перед употреблением шубат также нужно взбалтывать, что способствует образованию шипящей пены.

Катык. Диетический кисло-молочный продукт, вырабатываемый из коровьего молока путем сквашивания закваской чистых культур болгарской палочки термофильного стрептококка и первичной кефирной палочки. Вырабатывают этот напиток термостатным способом (пастеризация и гомогенизация), охлаждают до температуры 39—41°C и заквашивают. Заквашенное молоко разливают при непрерывном перемешивании, чтобы не оседала закваска, в стеклянную посуду.

Подают катык к сорпе (бульону), а в летнее время смешивают с холодной водой и пьют. Он хорошо утоляет жажду. Прежде чем развести катык водой, его отцеживают от сыворотки.

Айран. Молочный национальный напиток. Приготавливается он из катыка, разведенного на 1/3 холодной кипяченой водой. Айран обладает способностью быстро отторгать воду. Поэтому его нужно постоянно взбалтывать и держать на льду или в холодильнике сразу же после приготовления. Срок хранения этого напитка всего одни сутки.

Курт. Вырабатывается из пастеризованного коровьего, овечьего или козьего молока путем сквашивания закваской из чистых культур мезофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки. Полученный сгусток подогревают до температуры 45—50°C с тем, чтобы отделить от сыворотки. Затем сгусток выкладывают на 1 час для самопрессования в мешок или на прессовальный стол, покрытый фильтровальной тканью. Массу (для соленого курта) предварительно солят, формируют в виде брусков по 20—26 г, сушат в специальных сушильных камерах. Расфасовывают курт в картонные коробки или полиэтиленовые пакеты.

Подают курт к сорпе (бульону) и чаю, а также добавляют ко вторым блюдам для вкуса.

Иримшик. Вырабатывают из коровьего, овечьего или козьего молока. В основу его производства положено консервирование (пастеризация), сгущение, свертывание молока с введением сычужной сыворотки. Полученную массу готового сгустка разрезают, выдерживают под давлением пара при температуре 90—95°C в течение 1—1,5 часов с тем, чтобы молочный сахар карамелизовался до кремового цвета. Сгусток охлаждают до 50—55°C и выкладывают на серпянку для самопрессования. Затем его измельчают вручную на комочки произвольной формы размером от 1,5 до 3,5 см и направляют на сушку.

Иримшик охлаждают и расфасовывают в картонные коробки или полиэтиленовые пакеты весом от 100 до 500 г. Подают к сорпе, чаю и добавляют для вкуса ко вторым мясным блюдам.

Ежегей. Молоко доводят до кипения. Во время закипания вливают катык и кипятят не менее минуты. Затем процеживают через марлю или бязь. Полученный сгусток перекладывают в посуду и, посолив, тщательно перемешивают со сливочным маслом.

БЛЮДА ИЗ КОНИНЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ НЕЕ

Изделия из конского мяса являются высококалорийными и вкусными продуктами питания казахов. История их изготовления уходит в древние века. Это кушанье и поныне любимо народом и любой дастархан (застолье) немалым без конских деликатесов. Мясо в свежем виде наиболее предпочтительно. Однако кочевой образ жизни требовал консервации продуктов. Поэтому летом мясо хранили в вяленом или копченом виде.

Конина и конские изделия с большим успехом используются в казахской кухне для приготовления горячих блюд.

Продукты, изготовленные из конского мяса по нижеприведенным технологическим схемам, имеют хороший товарный вид, приятный специфический запах и вкус, сохраняют питательную ценность при хранении и пользуются большим спросом у населения.

До недавнего времени конские деликатесы вырабатывались в домашних условиях. Теперь их готовит мясомолочная промышленность, хотя и домашнее приготовление не исчезло.

Ассортимент конских деликатесов очень широк. Здесь приводятся наиболее часто встречающиеся и употребляемые: асип, жал, жая, казы, шужык и другие.

Колбаса асип. Конина средней упитанности — остывшая, охлажденная, очищенная от пленок и сухожилий (мясо с шеи и лопаток не пригодно). Жир как покровный, так и внутренний.

Мясо и жир измельчают на кусочки весом 6—8 г, лук шинкуется. Все перемешивают, солят, перчат и при помощи шприца набивают в предварительно обработанные тонкие кишки, вяжут кольцами. Затем варят в воде или на пару в течение 30—40 минут. На пару — вкуснее.

Готовность определяется по цвету сока — он должен быть серым.

Далее — охлаждение в течение 3—4 часов в помещении, температура которого 5—6°C.

Это продукт скоропортящийся и требует при отсутствии холода срочной реализации.

Мясо — 7,5 кг, жир конский — 2,5 кг, соль мелкая — 200 г, перец черный молотый — 10 г, лук репчатый — 4 шт.

Жал. Для этого изделия используется подкожный жир верхней части шеи конских туш — от первого шейного позвонка до второго-третьего грудного позвонка.

В подготовленных кусках жира весом не более 0,5 кг делаются глубокие надрезы (прирезь мышечной ткани не более 10%). Каждый кусок вручную натирается смесью соли, селитры, черного перца, сахара и специй по вкусу, но не больше 4% к весу сырья.

Подготовленный полуфабрикат выдерживают на холоде в бочках или другой неокисляющейся посуде в течение 2—3 суток.

После этого их промывают в теплой воде, а затем вымачивают в течение 1—2 часов, обвязывают шпагатом и просушивают. Коптят густым дымом при температуре не выше 15—20°C в течение 12—18 часов, охлаждают при температуре 10—12°C в течение 3—4 часов и сушат при температуре 12°C до трех суток.

Жал употребляют в копчено-вареном виде.

При кулинарной обработке куски мяса освобождают от шпагата, промывают, погружают в горячую воду и варят в течение 120—150 минут.

Употребляют как в холодном, так и в горячем виде.

Мясо — 9,5 кг, соль — 400 г, перец черный молотый — 10 г, сахар — 1 ч. ложка, селитра — 30 г.

Жая. Для приготовления этого деликатеса используют тазобедренную часть конских охлажденных или размороженных туш 1 категории. Верхний слой мышечной ткани снимают вместе с поверхностным слоем жира в виде кусков весом от 0,5 до 5 кг полукруглой формы, толщина мясной ткани допускается не более 10 см. Затем куски мяса солят смешанным сухим посолом. Натертые куски мяса плотно укладывают в эмалированную или деревянную посуду и выдерживают сутки. После этого их заливают рассолом, выдерживают в течение 4—6 суток, промывают в теплой воде, вымачивают 1—2 часа в холодной воде и подвешивают для просушки.

Затем мясо коптят густым дымом при температуре не выше 50°C в течение 14—18 часов.

Перед употреблением куски жая освобождают от шпагата, промывают, погружают в горячую воду и варят в течение 2—2,5 часов.

Мясо — 9,5 кг, соль мелкая — 400 г, сахар — 1 ч. ложка, селитра — 5 г, перец черный молотый — 10 г.

Карта. Карта — сырая прямая кишка лошадей жирной, выше средней и средней упитанности. После тщательной очистки и обработки солят сухим посолом мелкой солью 14% к весу мяса и укладывают в подготовленную посуду (баки). Соление длится 24 часа, затем освобождают от соли, режут на четыре части, связывают шпагатом парами за один конец и подвешивают в прохладном помещении на трое суток. Нижний конец кишки остается открытым. Карта готова для реализации.

Но можно оставить часть для последующей обработки, т. е. для копчения.

Копчение производится при температуре 18—20°C в течение 18—24 часов. Затем сушат 1—2 суток.

Перед употреблением вымачивают, промывают в холодной воде и варят.

Казы. Из туш забитых лошадей жирной, вышесредней или средней упитанности ребра с 6-го до 17-го отделяют от позвоночника и разрезают попарно. Из внутренней части ребер удаляют хрящи и надрезают межреберную ткань, начиная от места соединения ребра с позвоночником до места соединения их с хрящом, но не до конца. Затем натирают смесью соли мелкой, селитры, сахара и черного

перца. Плотно укладывают в бочки или баки и каждый слой посыпают указанной посолочной смесью.

Просоленные казы укладывают в тонкие кишки. Концы казы плотно перевязывают шпагатом и связывают оба конца вместе.

Оболочку на концах казы прокалывают для выпуска воздуха и затем коптят при температуре не выше 30°C в течение 12—24 часов. После этого 2—3 суток сушат при определенной температуре.

Перед употреблением казы варят в течение 2—2,5 часов.

Мясо — 9,7 кг, соль — 300 г, селитра — 5 г, сахар — 1 ч. ложка, перец черный молотый — 10 г.

Шужык. Охлажденное или дефростированное конское мясо, жирное, вышесредней или средней питательности, освобожденное от костей, жира и сухожилий, кусками по 300–400 г солят смесью соли, селитры, сахара и перца и выдерживают в прохладном помещении 2—3 суток. Просоленные куски мяса вымачивают, измельчают, смешивают с конским жиром, предварительно нарезанным на кубики.

Подготовленный таким образом фарш при помощи шприца плотно набивается в тонкие кишки и вяжется кольцами. Шужык подвергается усадке в течение суток в специальном помещении с пониженной температурой. Затем шужык подвергается холодному копчению в течение 18—24 часов и развешивается в помещении с температурой не ниже 12°C на 5 суток для созревания.

Перед употреблением шужык варят в течение часа.

Конина — 10 кг, соль мелкая — 400 г, селитра — 5 г, сахар — 1 ч. ложка, перец черный молотый — 10 г.

Шужык из тары. Тары смешивают с мелко нарезанным донбек казы, легкими, печенью, сердцем, добавляют соль, черный молотый перец и хорошо перемешивают. Этим фаршем наполняют кишки, концы оболочек хорошо закрепляют деревянными шильцами. Подготовленный шужык подвергают холодному копчению и далее технология приготовления та же, что и для простого шужыка.

Тары — 1 стакан, донбек казы — 300 г, легкое — 200 г, печень — 150 г, сердце — 200 г, соль, перец черный молотый — по вкусу, кишки бараньи — 400 г.

Вяление конского мяса (сур ет) в домашних условиях. Копчение и вяление конского мяса в домашних условиях казахи применяют с давних времен.

После убоя тушу разделяют на отдельные части, так называемые — муше (жилик). Мясо освобождают от костей, тщательно натирают солью по всем надразам внутри и снаружи и укладывают плотно в посуду. Расход соли — 4% к весу мяса.

Такой способ дает равномерное распространение соли и повышает сохранность мяса.

Засолка продолжается 24—30 часов, одновременно мясо созревает. В процессе созревания улучшается вкус, консистенция и другие качественные показатели. После этого мясо вынимают из посуды и вывешивают в тени под навесом, для чего используют круглые, очищенные от коры палки, которые попарно укладывают в горизонтальном положении.

Вяление ведется в течение 5—10 дней, т. е. до тех пор, пока оно окончательно не будет готово. В готовом мясе влажность должна составлять 30—35%.

Вяленое мясо употребляют во все времена года, так как вяление позволяет уберечь мясо от порчи. Кроме того, мясо сохраняет питательную ценность и вкусовые качества.

ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА

Татти каймак (сладкая сметана). Муку пассеруют до золотистого цвета, смешивают со сметаной и медом. Прогревают массу при непрерывном помешивании 10 минут. Подают как сладкое блюдо на дастархан в горячем виде.

Сметана — 2,5 стакана, мука пшеничная высшего или 1 сорта — 1/3 стакана, мед — 100 г.

Каймак, взбитый со свежими ягодами. Подготовленные ягоды заливают взбитыми сливками. Сахарную пудру подают отдельно. Используют на дастархане как сладкое блюдо.

Сливки 35%-ной жирности — 2 стакана, вишня — 525 г или черешня — 525 г, или абрикосы — 580 г, или персики — 550 г, или малина — 590 г, или смородина — 510 г, или крыжовник — 510 г, или клубника — 550 г, сахарная пудра — 3/4 стакана.

Курт со сметаной и сухофруктами или цукатами. Сушеные фрукты перебирают, сортируют, промывают,

кладут в посуду и припускают до готовности. Затем их охлаждают и смешивают со сметаной и толченым куртмом.

Поддают на тарелке, украшают цукатами или курагой.

Курт несоленый — 400 г, сметана — 0,5 стакана, кишмиш — 1 стакан, или курага — 1 стакан, цукаты — 1 стакан.

Курт со свежими фруктами. Яблоки или груши очищают от кожицы и удаляют семена, нарезают мелкими кубиками. Сливки взбивают миксером. В первые 2—3 минуты их взбивают при малой частоте вращения, а затем постепенно скорость вращения увеличивают. После образования густой пышной массы, не прекращая взбивания, добавляют частями измельченный курт и смешивают со свежими фруктами.

Курт несоленый — 400 г, сливки 35%-ные — 3/4 стакана, яблоки или груши — 3—4 шт.

Казахские сладости. Сахар растворяют в воде и варят в течение 20—30 минут (до густого сиропа). Желатин замачивают в теплой воде в пропорции 1 ч. ложка желатина на 1/4 стакана воды и вливают в сахарный сироп, прогревают 2 минуты. Охлажденные белки взбивают в течение 10—15 минут, затем заваривают подготовленным горячим сиропом, добавляя сироп в белки постепенно при непрерывном помешивании. Подготовленную массу продолжают медленно перемешивать до образования пышной пены. Готовую массу отсадить из кондитерского шприца (мешочка) на листы, слегка смазанные маслом, в виде булочек и дать подсохнуть на воздухе в течение 2 часов. Одновременно растопить маргарин и прокипятить, растопить шоколад, добавить в него маргарин. Затем массу охладить до теплого состояния (до температуры 50°C). Смесь шоколада с маргарином полить булочки, сверху посыпать нарубленными и поджаренными орехами.

Белок куриных яиц — 3 шт., сахар-песок — 2,5 стакана, желатин — 1 ч. ложка, вода — 2,5 стакана.

Для глазировки: орех (ядра) — 1/2 стакана, шоколад — 50 г, маргарин — 1 ст. ложка.

Жент (казахская халва). Тары, иримшик, курт, печенье — все хорошо растолочь, засыпать сахаром. Изюм или курагу перебрать, промыть, подсушить и мелко измельчить. Орехи очистить, поджарить и также мелко измельчить.

В подогретый мед добавить сливочное масло, дать ему растопиться и засыпать растолченные и измельченные та-

ры, иримшик, курт, печенье, изюм или курагу, орехи и сахар. Массу тщательно перемешать, выложить на смазанный жиром лист и охладить.

Готовый охлажденный пласт жента нарезать нагретым ножом. Жент подается к чаю самому почетному гостю.

Тары — 1 стакан, иримшик толченный — 1/2 стакана, курт толченный — 1/2 стакана, печенье любое — 100 г, сахар — 2 ст. ложки, мед — 1 стакан, масло сливочное — 350 г, изюм или курага — 80 г, орехи толченые — 1/2 стакана.

Иримшик бал (иримшик с медом). Иримшик измельчают, смешивают с медом. Подают к чаю.

Иримшик — 700 г, мед — 1/3 стакана.

Талкан из пшена, кукурузы или пшеницы. Пшено, кукурузу или пшеницу поджаривают, мелко толкут, смешивают со сливочным маслом и сахарной пудрой. Подают к чаю.

В а р и а н т I. Талкан из пшена: пшено — 1,5 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахарная пудра — 1 стакан.

В а р и а н т II. Талкан из кукурузы: кукуруза — 2 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахарная пудра — 1 стакан.

В а р и а н т III. Талкан из пшеницы: пшеница — 1 стакан, масло сливочное — 1 стакан, сахарная пудра — 1 стакан.

Алма желе (яблоки в желе). Яблоки, очищенные от кожицы и сердцевин, разрезают на две половинки и варят в сахарном сиропе (не переваривая). Затем вынимают из сиропа и охлаждают. На сиропе, в котором варились яблоки, готовят желе, для чего в горячий сироп вводят предварительно замоченный и набухший желатин, добавляют по вкусу лимонную кислоту или сок и охлаждают. Яблоки (углубление в них) заполняют вареньем или мармеладом, укладывают в салатницу и заливают полузастывшим желе. Подают на дастархан как сладкое блюдо.

Яблоки средние — 10 шт., сахар — 1/2 стакана, вода для сиропа — 1,5 стакана, желатин — 15 г, вода для желатина — 120 г, лимонная кислота на кончике ножа, варенье — 1/2 стакана или мармелад — 300 г.

Алма-аскабак (тыквенно-яблочное) желе. Подготовленную тыкву нарезают дольками, запекают на противне и протирают. Яблоки без сердцевин и семян также запекают. Затем охлаждают и протирают. Пюре из яблок и тыквы перемешивают. Добавляют сахар, лимонную кислоту, яичный белок. Взбивают в пышную массу, непрерывно и быстро помешивая, тонкой струйкой вливают

горячий растворенный желатин и затем быстро, чтобы масса не успела застыть, разливают в порционные тарелочки и выдерживают при температуре — 8°C 1—2 часа.

Подают как сладкое блюдо на десерт.

Тыква — 500 г, яблоки — 400 г, сахар — 1 стакан, желатин — 15 г, белки яиц — 2 шт., лимонная кислота — на кончике ножа, вода (для желатина) — 120 г.

Яблоки фаршированные “Коркем”. Кожицу от яблок не очищают, а семена удаляют выемкой с частью мякоти. Обработавшееся в яблоке углубление заполняют протертой морковью, смешанной с рублеными яблоками, заправленными сахаром и ванилином. Затем яблоки укладывают на противень, заливают небольшим количеством воды и запекают в жарочном шкафу.

Блюдо подают в горячем виде, поливая киселем, сваренным с добавлением вина.

Яблоки свежие — 5 шт. средние, сахар — 1,5 ст. ложки, морковь — 2 шт. средние, ванилин на кончике ножа, кисель (концентрат) — 1 ст. ложка, вино виноградное — 1/3 стакана.

Майсок. Тары промывают горячей водой, затем заливают кипятком, дают немного постоять, откидывают на марлю, дают стечь воде, перекладывают в тарелку, заправляют сливочным маслом, солью, сахаром. Консистенция рассыпчатой каши.

Сахарный песок — 3 ч. ложки, тары — 2 стакана, сливочное масло — 2 ч. ложки, соль — по вкусу.

Запеченные яблоки с морковью. Яблоки промывают, вынимают выемкой семенные коробочки. В отверстие кладут нашинкованную морковь, смешав ее с медом. Подготовленные яблоки кладут на смазанный маргарином противень (или сковороду), поливают сметаной, посыпают сахаром и выпекают.

Яблоки — 750 г, морковь — 5 шт., мед — 75 г, сметана — 50 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, маргарин — 10 г.

Компот из свежих фруктов и дыни. Сначала готовят сахарный сироп. Кладут в него нарезанные дольками сливы, груши и яблоки (без сердцевин) и доводят на плите до готовности. В конце варки добавляют нарезанную кубиками дыню (ее очищают от кожицы и семян).

Подают в креманках как сладкое блюдо на десерт.

Сахарный песок — 1 стакан и 1 ст. ложка, яблоки — 200 г, сливы — 200 г, дыня — 200 г, вода — 800 г.

Компот "Ассорти". Сушеные ягоды вишни, боярышника, ежевики, барбариса и облепихи промывают, посыпают сахаром, укладывают в кастрюлю, заливают водой и ставят в теплое место на 30—40 минут. Затем добавляют остальные сухофрукты и варят минут 40—45.

Готовый компот снимают с огня, добавляют душистые травы, накрывают крышкой, дают остыть. Этот компот народная медицина республик Средней Азии, особенно Казахстана и Кыргызстана, рекомендует в лечебных целях.

50 г сушеных ягод боярышника, 50 г сушеной вишни, 50 г сушеной ежевики, 50 г сушеного барбариса и облепихи, 75 г сушеных яблок, 50 г сушеной груши, сливы — 2—3 шт., чабрец — 1—2 веточки, 5—6 листьев мяты, 2 л воды, 2 стакана сахарного песка.

Компот из урюка. Спелые плоды урюка перебирают, промывают, укладывают в кастрюлю с водой, добавляют сахар и кипятят 10 минут, затем охлаждают и подают на десерт как сладкое блюдо.

Урюк — 500 г, вода — 2 л, сахар — 1 стакан.

КАЗАХСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ МУЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Основой всех мучных и кондитерских изделий является тесто. Тесто замешивают с дрожжевыми или порошковыми разрыхлителями, некоторые виды теста в зависимости от назначения — без них.

Казахские мучные и кондитерские изделия имеют широкий ассортимент, специфику изготовления, свой вкус и запах, традиции подачи на стол. Кому не известен вкус казахских лепешек, баурсаков и таких тортов, как “Алматы”, “Жибек” и другие? Для их производства используются разнообразные технологии приготовления теста: булочные (опарные и безопарные), пряничные, бисквитные, песочные, слоеные, заварные и многие другие.

Сырье для теста первого и высшего сорта — мука, разрыхлители, дрожжи и порошки, кроме того, сахар, мед, жиры, молочные продукты, в том числе национальные — катык, айран, ежегей, яйца, орехи, вкусовые красящие и ароматические вещества и т. д.

Для производства тортов и пирожных требуются еще и различные кремы, в состав которых входят сливочное масло, какао, кофе, шоколад, орехи, белки, ягоды, чай, пищевые красители, желирующие и ароматизирующие вещества, а в некоторых — коньяк, ром, вино.

Все это придает изделиям высокую пищевую и вкусовую ценность.

Изготовление мучных кондитерских изделий, особенно казахских национальных, — дело сложное и трудоемкое. Здесь требуется профессиональное мастерство, т. е. подбор и дозировка сырья, производство полуфабриката, определение температуры и времени выпечки — все это необходимо для получения конечного результата — вкуса, запаха, цвета, консистенции изделия, т. е. изделия высокого качества. К тому же требуется хорошее, даже талантливое художественное оформление внешнего вида — торта, пирожных и других изделий. А возможности у кондитера ограниченные, все оружие — только кондитерский шприц.

Нужно заметить, что наши мастера-кондитеры, несмотря на все трудности, разрабатывают и выставляют в городах, районных центрах Казахстана и за границей много

национальных тортов, пирожных и других изделий. Их творчество получило высокую оценку в Париже, Женеве, Варшаве и других городах.

КАЗАХСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЛЕПЕШКИ, БУЛОЧКИ, ПЕЧЕНЬЕ, ТОРТЫ

Основа кондитерских изделий — тесто, в большинстве случаев сдобное, и крем.

Тесто сдобное. В рецептуру сдобного теста входят мука, сахар, жиры, яйца. В зависимости от сочетания этих элементов, а также других добавок, например вкусовых, экстрактивных, красящих веществ, фруктов, вина, коньяка, эссенций, какао, кофе и даже чая, и, конечно, разрыхлителей — дрожжей, соды, аммония и других — образовался широкий ассортимент мучных и кондитерских изделий из сдобного теста.

Обыкновенное, безопасное дрожжевое тесто и сдобное дрожжевое опарное тесто. Из них готовят изделия с малым и большим количеством сдобы — булочки, лепешки, пирожки, а также рулеты, кексы, торты, пирожные и другие.

Бисквитное тесто состоит из муки, сахара и яиц (без подогрева, а для ускорения — с подогревом). В рецептуру иногда вводят фруктовую эссенцию, какао-порошок, ароматные эссенции и порошки. Характеристика готового изделия — форма прямоугольная, круглая или овальная. Толщина бисквита — 30—40 мм. Верхняя корочка гладкая, тонкая, светло-коричневого цвета, мякиш пористый, эластичный, желтого или коричневого цвета, если в рецептуру входит какао-порошок, пышный. Эти качества, приобретенные при производстве бисквита с подогревом, сделали его удобным для обработки, заготовки основы для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья с кремом, фруктами и вареньем. Выпеченный бисквит, слегка посыпанный сахарной пудрой, представляет собой вполне законченное вкусное изделие, которое можно подавать на чайный дастархан. Бисквитное тесто без подогрева используют для приготовления рулетов и других “воздушных” изделий.

Песочное тесто — тоже сдобное, но в состав его, кроме муки, сахара, масла и яиц, входят еще сода (натрий двууглекислый), аммоний углекислый, эссенция или сироп, что придает изделию рассыпчатую (песочную)

консистенцию. Готовые изделия из песочного теста имеют любую конфигурацию, толщина — не более 8 мм, мякиш — пористый, рассыпчатый, светло-коричневого цвета.

Из песочного теста готовят торты, пирожные, печенье, пироги и другие изделия.

Слоеное тесто — готовят на дрожжах и без дрожжей. В рецептуру дрожжевого теста, кроме сдобы, входит ваниль или ванильный сахар, а в бездрожжевом тесте отсутствуют дрожжи. Слоистость теста достигается несколько увеличенным количеством жиров в тесте и особой техникой замеса. Тесто раскатывается в пласт, смазывается жиром, разрезается наполовину, накладывается один полупласт на другой, снова раскатывается и так повторяется несколько раз, чем и достигается слоенность. Готовые слоеные изделия могут быть тонкослойными, иметь разнообразную форму и цвет — от белого до светло-желтого. Из этого теста готовят мелкие кондитерские штучные изделия, пирожки с различными начинками, пирожные и торты.

КРЕМЫ

Крем представляет собой пышную массу, взбитую из масла, яиц, сливок с сахаром и другими продуктами. Крем, благодаря высокой пластичности, питательности, отличным вкусовым качествам, позволяет украшать изделия, улучшать их вкус, придавать аромат.

Кремы бывают: масляные, ароматизированные масляные (с соками или мякотью фруктов), белковые, заварные (с яйцами, мукой) и другие. Нужно учитывать, что кремы — скоропортящийся продукт, легко воспринимающий бактериальные загрязнения.

Изделия с кремом можно хранить на холоде не более 36 часов, с заварным кремом — не более 3 часов при температуре 5°C, поэтому пирожные, торты с кремом следует готовить незадолго до употребления.

МУЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Лепешка “Дамды нан”. Мучное штучное изделие круглой формы с углублением и наколами в середине, с утолщенными краями. Вес — 0,4 кг. Расход продуктов приведен на пять лепешек. Тесто приготавливают опарным

способом. Готовое тесто делят на комочки и оставляют на расстойку. Перед выпечкой на середину лепешки наносят рисунок.

Выпекают в жарочных шкафах при температуре 200—220°C. Средняя продолжительность выпечки 20 минут.

Мука — 10 стаканов, в т. ч. на подпыл, дрожжи прессованные — 1/4 маленькой пачки, сахар — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка, масло растительное — 1 ст. ложка, вода — 3,5 стакана.

Лепешка “Таба нан”. Лепешка круглой формы с ножевыми наколками (надрезами) по всей поверхности. Вес — 0,4 кг.

Готовое тесто делят на комочки, придают им форму лепешек и оставляют на расстойку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 200—220°C.

Мука пшеничная — 10 стаканов, дрожжи — 1/4 маленькой пачки, соль — 1 ч. ложка, вода — 3,5 стакана.

Лепешка “Ак нан” с луком. Изделие из опарного теста, круглой формы, середина с углублением, наколками и незначительными вкраплениями частиц лука.

Готовое тесто делят на комочки и оставляют на расстойку (30 минут). После этого формируют лепешки. Верхнюю часть сформованных кусков теста смазывают молоком, смешанным с мелко нашинкованным луком, нижнюю — соевым раствором.

После этого лепешки без расстойки нижней поверхностью прикрепляют к стенкам тандыра (температура 300—320°C) или выпекают в духовом шкафу (температура 260—300°C).

Для посадки в тандырную печь лепешку укладывают на рапиду (выпуклая подушечка с нарукавником, предохраняющим от ожога) поверхностью, смазанной молоком. Лепешки в тандыре располагают в шахматном порядке. Продолжительность выпечки 10—12 минут.

Мука — 10 стаканов, дрожжи прессованные — 1/4 маленькой пачки, вода — 3,5 стакана, соль — 1 ч. ложка, лук репчатый — 1 средняя головка, молоко цельное — 1/3 стакана.

Лепешка “Кулше”. Из муки, воды, соли и дрожжей замешивают крутое тесто. Затем дают расстояться 20—30 минут. Разделяют на пять частей, закатывают комочками и дают отстояться 20 минут. Комочки раскатывают в виде круглых лепешек с утолщенными краями, в середине делают наколы, смазывают маслом и выпекают в умеренно нагретой духовке в течение 7 минут.

Мука пшеничная — 4 стакана, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, масло — 2 ст. ложки, соль — 1 ч. ложка, дрожжи прессованные — $\frac{1}{5}$ маленькой пачки.

Лепешки “Кугалинские”. Дрожжи растворить в теплом молоке, ввести частями муку, оставшееся молоко, соль и замесить крутое тесто. Хорошо его обмять и поставить в теплое место для подъема.

Поднявшееся тесто положить на стол, разрезать на куски и придать им форму шариков. Затем сформировать лепешки с утолщенными краями, примерно 2 см. Посередине (0,5 см) делают наголы. Полуфабрикат накрывают салфеткой или полотенцем и ставят для расстойки. Выпекают в духовом шкафу. Для этого духовку нагревают примерно до 150°C , лепешки укладывают на предварительно смазанный противень, помещают в духовку, закрывают дверцу. Выпекают до образования румяной корочки.

Мука — 5 стаканов, молоко — 1,5 стакана, соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 40 г.

Лепешка “Патырча”. Из муки, масла сливочного, соли и воды замешивают мягкое тесто, дают ему отстояться и раскатывают в сочни толщиной 0,5 см, затем поверхность сочня смазывают сметаной, сворачивают в рулет, а рулет скручивают в жгут (винтом). Жгут нарезают на куски и формируют из них круглые лепешки толщиной в середине 1 см. Лепешку густо накалывают, слегка смазывают сметаной, укладывают на листы и выпекают в жарочном шкафу.

Мука высшего или 1-го сорта — 10 стаканов (в т. ч. на подпыл), вода — 2 стакана, масло сливочное (распущенное) — 1 стакан, сметана — 1 стакан, соль — 2 ч. ложки, масло растительное для смазки листов — 1 ст. ложка.

Лепешка “Тандыр нан”. Из муки, воды, молока, маргарина, дрожжей и соли готовят крутое безопарное тесто, дают ему отстояться 1—1,5 часа и разделяют на булочки, которые после расстойки формируют в лепешки диаметром 25—30 см с насечками посередине. Лепешки без расстойки выпекают в тандыре.

Мука высшего или 1-го сорта — 20,5 стакана (в т. ч. на подпыл), маргарин распущенный — 6 ст. ложек, дрожжи — 1 маленькая пачка, соль — 2 ч. ложки, молоко — 6 стаканов.

Лепешка “Сут нан”. Дрожжи растворяют в теплой воде, добавляют теплое молоко, жир, соль, муку и замешивают крутое тесто. Тесто расстаивают 30—45 минут,

разделяют на куски, подкатывают в булочки. Затем раскатывают в тонкие лепешки диаметром 50 см, толщиной 1—1,5 см, смазывают яичной болтушкой. Разделанные лепешки выпекают без расстойки в тандырных печах или жарочном шкафу.

Мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 5 стаканов и 2 ст. ложки на подпыл, масло растительное — 1/2 стакана или сало топленое баранье или говяжье или маргарин, дрожжи прессованные — 2 ч. ложки, соль — 1,5 ч. ложки, молоко — 1 стакан, яйцо — 1/2 шт., вода — 2 ст. ложки.

Лепешка казахская. Для этих лепешек тесто готовится дрожжевое безопарное. Готовое тесто делят на куски, подкатывают, ставят на расстойку минут на 15, затем раскатывают лепешки диаметром 15—16 см с утолщенными краями. На середине лепешек делают проколы, смазывают яйцом, смешанным с водой. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 150—180°С в течение 18 минут.

Мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 9 стаканов, дрожжи прессованные — 2 ст. ложки, яйцо — 3 шт., в т. ч. на смазку — 0,5 шт., масло растительное для смазки листов — 1 ст. ложка, соль — 2 ч. ложки.

Лепешка сдобная ореховая “Сауш нан”. Яйца с сахарной пудрой или сахарным песком и маслом сливочным тщательно взбивают, добавляют просеянную муку, жареные толченые орехи, соду, гашенную уксусом, замешивают тесто. Его делят на куски, формируют лепешки. Затем смазывают яичным льезоном (смесь яиц с водой 4:1) и выпекают в духовом шкафу или духовке при температуре 180—190°С в течение 20—25 минут. Готовность определяется прокалыванием деревянной иглой. Если тесто на нее не липнет, значит лепешка готова.

Мука высшего или 1-го сорта — 6 стаканов, яйца — 5 шт., сахар — 1 стакан или сахарная пудра — 1 стакан, масло сливочное — 200 г, сода пищевая — щепотка, уксус 3%-ный — 1/2 ч. ложки, орехи жареные молотые или арахис, или ядра абрикосовых косточек — 1 стакан.

Лепешка “Шелпек”.

В а р и а н т I.

Из муки, яиц, молока или сливок (можно сметаны), сахара и соды с добавлением соли замешивают тесто, раскатывают на лепешки и обжаривают в большом количестве жира.

Мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 1,5 стакана, яйца — 1,5 шт., молоко или сливки или сметана — 1/2 стакана, сахарный

песок — 1 ст. ложка, сода — щепотка, соль — 1/2 ч. ложки, масло для обжарки — 1/2 стакана.

В а р и а н т II.

Из муки, воды, соли, соды, растительного масла замесить пресное мягкое тесто, дать ему отстояться 20—30 минут, разделить на кусочки величиной со среднее яблоко и раскатать в тонкие лепешки.

Лепешки жарить в разогретом жире с двух сторон, не давая им подрумяниться.

Мука пшеничная — 4 стакана, масло растительное — 3 ст. ложки, вода — неполный стакан, соль, сода, масло растительное для жарки — 1 стакан.

Буркеме нан (покрытый хлеб). Дрожжевое тесто (см. рецептуру “Манты из кислого теста”) разделить на пять частей, закатать в шарики и дать расстояться. Расстоявшиеся куски теста раскатать в круглые лепешки, на них ровным слоем уложить белый иримшик, свернуть рулетом, зашпнуть со всех сторон, сдавить рулет с концов и вновь раскатать в лепешку.

Подготовленную таким образом лепешку уложить на сухую сковородку, сверху лепешку смазать растопленным сливочным маслом, накрыть другой сковородкой и закопать в раскаленные угли для выпечки.

Тесто дрожжевое — 1 кг, иримшик белый — 2 стакана, мука на подпыл — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки.

БАУРСАКИ

Баурсаки — это исторически традиционное мучнисто-кондитерское изделие казахского застолья. Их подают к чаю.

Ассортимент баурсаков большой, и они имеют свои особенности, рецептуру и технологию, исторически сложившиеся по областям и районам Казахстана.

В этой работе приведены только некоторые, наиболее часто встречающиеся рецептуры баурсаков.

Баурсаки простые. Тесто с добавлением всех компонентов приготавливают опарным способом, разделяют на жгуты, нарезают на кусочки длиной 3—3,5 см, дают отлежаться 15—20 минут, жарят во фритюре.

Мука пшеничная — 4 стакана, дрожжи прессованные — 10 г, вода — 3/4 стакана, соль — 1 ч. ложка, сахар — 1/2 ч. ложки, марга-

рин — 2 ст. ложки, яйцо — 2 шт., молоко — 3 ст. ложки, масло растительное для жарки — 1 стакан.

Баурсаки “Шолпан” (с творогом). Творог протирают через сито, добавляют сырые яйца, сливочное масло, сахар, соль, муку, хорошо перемешивают, раскатывают в виде жгута, разделяют на кусочки весом 20—25 г, закатывают шариками, отваривают в крутом кипятке, откидывают на сито, дают стечь воде, панируют в муке и обжаривают на сковороде или противне с жирами до образования румяной корочки.

При подаче заливают сметаной или посыпают сахарной пудрой.

Творог — 600 г, мука — 2 стакана, в том числе для панировки — 3 ст. ложки, яйца — 3 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сахар-песок — 2 ст. ложки, жир для обжарки — 6 ст. ложек, соль — по вкусу, сметана — 1 стакан или сахарная пудра для подачи — 3 ст. ложки.

Баурсаки печеные. Сливочное масло взбивают вместе с сахарной пудрой и вытяжкой из шафрана, добавляют в него, перемешивая, молоко и муку, смешанные с содой или углекислым аммонием.

Подготовленное тесто формируют в виде шариков весом 25 г и выпекают в жарочном шкафу.

При подаче посыпают сахарной пудрой.

Мука — 4 стакана, масло сливочное — 1 стакан и 2 ст. ложки, сахарная пудра — 1 стакан, сахарная пудра на обсыпку — 1 ст. ложка, молоко цельное — 3/4 стакана, шафран — на кончике чайной ложки, сода или аммоний — 2,4 г. Эти баурсаки можно обжаривать и во фритюре. Требуется 6 ст. ложек растительного масла.

Баурсаки с медом.

В а р и а н т I.

В теплой воде растворяют дрожжи, добавляют соль, яйца, распущенные и перемешанные мед и сливочное масло, добавляют муку и замешивают тесто однородной плотной консистенции.

Через 1,5-2 часа проводят первую обминку и еще через 1,5 часа — вторую.

Выброженное тесто делят на куски, раскатывают в жгуты, и каждый жгут нарезают на кусочки весом 25—30 г.

Эти полуфабрикаты подкатывают в шарики, дают постояться и жарят во фритюре.

Мука высшего и 1-го сорта — 1,5 стакана, масло сливочное — 0,5 стакана, мед — 3 ст. ложки, дрожжи прессованные — 1/2 маленькой пачки, соль, яйцо — 1 шт., растительное масло для фритюра — 1 стакан.

В а р и а н т II

Просеянную пшеничную муку смешивают с содой, вливают яичные желтки, размягченное сливочное масло, смешанное с медом, вино, соль и замешивают тесто. Готовое тесто разделяют на шарики величиной с грецкий орех. Жарят во фритюре.

Мука высшего или 1-го сорта — 1,5 стакана, желтки яичные — 4 шт., масло сливочное распущенное — 1/2 стакана, мед — 2 ст. ложки, соль, сода, вино — 1,5 ч. ложки.

Баурсаки с дыней. Тесто готовится опарным способом. В готовую опару вводят сливки, масло, пюре из дыни, сахар, соль, муку и замешивают тесто. Готовое, выброженное тесто разделяют как на простые баурсаки, жарят во фритюре. Подают в горячем виде к чаю.

Для пюре из дыни дыню очищают от кожицы и семян, нарезают и припускают с небольшим количеством воды. Остывшую припущенную дыню протирают через сито. Если пюре получится водянистым, его необходимо прогреть на тихом огне, помешивая, до загустения.

Мука пшеничная — 5,5 стакана, сливки — 1 стакан, масло сливочное — 1 ст. ложка, пюре из дыни — 1 стакан, сахар — 3 ст. ложки, дрожжи прессованные — 2 ст. ложки, вода — 4 ст. ложки, соль, масло растительное для фритюра — 1 стакан.

Примечание: сливки можно заменить молоком.

Баурсаки с морковью или тыквой. Баурсаки готовятся так же, как баурсаки с дыней. Только вместо пюре из дыни в тесто вводят пюре из припущенной моркови или тыквы.

Вертушки. Выброженное сдобное опарное тесто разделяют на куски (40 г.), раскатывают в жгуты толщиной примерно в 1 см, закручивают вдвое и концы соединяют. Обжаривают вертушки в раскаленном жире.

Мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 5 стаканов, маргарин столовый распущенный — 7 ст. ложек, сахарный песок — 1,5 ст. ложки, яйца — 2 шт., дрожжи прессованные — 1/2 маленькой пачки, соль — 1 ч. ложка, масло растительное для разделки теста и обжарки — 1,5 стакана, вода — 1 стакан.

Шиырдак (вертушка). Вылить в посуду яйца, разведенные в теплом молоке дрожжи, подогретое до темпера-

туры 32—33°C молоко, добавить сахар, соль, размешать, всыпать муку и замесить некрутое тесто.

После вызревания, когда тесто увеличится в объеме в 2—2,5 раза, тесто выложить на смазанную маслом доску, разделить его на шарики приблизительно по 100 г и дать им расстояться. Затем шарики раскатать в жгут длиной 30—35 см, свернуть его вдвое, закручивая в спираль, и уложить на расстойку. Расстоявшиеся вертушки жарить в большом количестве жира. Готовые вертушки складывают на решето для стекания жира. Остывшие вертушки посыпают сахарной пудрой.

Мука — 4 стакана, сахар — 2 ст. ложки, молоко — 1,5 стакана, дрожжи прессованные — 1 ст. ложка, яйца — 3 шт., соль, пудра сахарная — 2 ст. ложки, жир для жарки — 2 стакана.

Алатау токаши (бублики с маком). Маргарин, сахар, меланж или яйца тщательно растирают, добавляют аммоний или соду, соль, инвертный сироп и перемешивают, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Расфасовывают на 10 кусков весом 80 г, придают форму бублика, обмакивают в сахар, смешанный с маком, и кладут на лист маком вверх.

Выпекают в духовке при температуре 160—190°C.

Мука пшеничная — 2,5 стакана, маргарин — 1 ст. ложка, сахар-песок — 4 ст. ложки, мак — 2 ст. ложки, яйца — 1 шт., соль и сода по щепотке, инвертный сироп — 1/2 стакана, масло растительное для смазки листа — 1 ст. ложка.

Булочка шымкентская. В кипящее молоко тоненькой струйкой вводят яичные желтки, растертые с частью сахара, охлаждают до температуры 30°C. Замешивают опарное тесто, дают расстояться, после расстойки добавляют растопленный маргарин, муку, хорошо вымешивают и ставят снова на расстойку, обминают несколько раз, разделяют в виде батончиков весом 75—80 г. После расстойки выпекают 18 минут при температуре 185—210°C.

Мука пшеничная — 3 стакана, молоко цельное — 1 стакан, желтки яичные — 3 шт., сахар-песок — 1/2 стакана, маргарин — 3 ст. ложки, соль, дрожжи.

Булочки “Карлыгаш”. В посуду для теста вливают теплое молоко, растворяют дрожжи и, помешивая, всыпают половину взятой муки. Вымешивают, чтобы не было комков, посуду накрывают полотенцем или салфеткой и ставят в теплое место.

Когда опара подойдет, всыпают в нее сахар, соль, подогретое масло сливочное или маргарин, яйца, желативно добавить кардамон на кончике чайной ложки, размешать и добавить остальную муку, хорошо вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды и веселки, после чего посуду с тестом снова накрывают и вторично ставят в теплое место для подъема. Затем, когда тесто увеличится в объеме вдвое, выкладывают его на доску, посыпанную мукой, и разделяют в виде шариков весом примерно 60 г. Разделанное тесто укладывают на противень, слегка смазанный маслом, дают булочкам подняться, затем смазывают их взбитым яйцом и ставят для выпечки на 12—15 минут в жаркий духовой шкаф.

Мука пшеничная — 1,5 стакана, молоко цельное — $\frac{3}{5}$ стакана, маргарин — 2 ст. ложки, сахар — $\frac{1}{3}$ стакана, соль, дрожжи, кардамон — на кончике ножа.

Булочки “Раушан”. В теплом молоке разводят дрожжи, всыпают половину муки и ставят опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в два раза, всыпают соль и яичные желтки, протертые добела с сахаром, вливают растопленный маргарин, размешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды или веселки. Тесто выравнивают, слегка посыпают мукой, накрывают и ставят вторично в теплое место для подъема. Когда оно увеличится в объеме вдвое, выкладывают его на доску и разделяют на маленькие булочки весом по 60 г, укладывают их на лист или противень, слегка смазанный маслом, и дают им подняться. Для смазывания булочек чайную ложку сметаны смешивают с таким же количеством муки и чайной ложкой растопленного масла. Полученной массой смазывают поверхность булочек, посыпают сахаром и выпекают в духовом шкафу 12—15 минут.

Мука пшеничная — 1,5 стакана, молоко цельное — $\frac{3}{5}$ стакана, яичные желтки — 2 шт., сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, маргарин — 2 ст. ложки, соль, дрожжи.

Для отделки: сметана — 1 ч. ложка, маргарин или масло сливочное — 1 ч. ложка, мука — 1 ч. ложка.

Булочки “Хадиша”. Эти булочки можно разделять тремя способами.

Способ первый. Дрожжевое опарное тесто разделяют на куски весом по 60 г, затем каждый кусок — еще на четыре кусочка, которые скатывают, придавая форму ша-

риков. На противень, смазанный маслом, кладут 4 шарика таким образом, чтобы получить один длинный батон.

Способ второй. Куски теста весом по 38 г, скатанные в форме шариков, кладут на смазанный маслом противень и через 10—15 минут после расстойки делают углубления четырьмя пальцами, в которые помещают шарик из теста весом 20 г.

Способ третий. Из теста весом 50 г сформовать круглую булочку, положить на противень, смазанный маслом, и через 15—20 минут тупой выемкой (стопкой) диаметром 2,5 см, смоченной в растопленном жире, надавить на середину булочки. На боковой стороне сделать ножом три надреза.

После полной расстойки смазать булочки яичным желтком и выпекать в течение 6—8 минут при температуре 270—290°C.

Мука пшеничная — 3 стакана, маргарин — 2 ст. ложки, сахар-песок — 1/2 стакана, яйца — 3 шт., вода — 1 стакан, масло растительное для смазки листа — 1 ст. ложка, яйца для смазки изделий — 1 шт., соль, дрожжи.

Булочки “Татти”. Дрожжи развести в половине нормы теплого молока, добавить чайную ложку сахара и столовую ложку муки, хорошо размешать и дать подойти болтушке.

В посуду влить оставшееся молоко, растопленный жир, 3,5 яйца, всыпать сахар, соль, ванилин, влить болтушку, все хорошо размешать, добавить муку и замесить тесто.

Орехи подсушить, измельчить, смешать со столовой ложкой сахара. Тесто без брожения разделить на булочки весом 50—60 г, смазать взбитым яйцом, обмакнуть в орехи с сахаром, немного придавив булочку сверху, чтобы присыпка прилипла, уложить булочку на лист и поставить на расстойку в теплое влажное место на 20—25 минут. Расстоявшиеся булочки выпекать в жарочном шкафу 12—15 минут при температуре 260—270°C.

Мука пшеничная — 3 стакана, дрожжи прессованные — 1/2 маленькой пачки, молоко — 1 стакан, сахар-песок — 1/2 стакана, маргарин — 3/4 пачки, яйца — 4 шт., в том числе 1/2 яйца для смазки теста, орехи очищенные — 1/2 стакана, сахар-песок — 1 ст. ложка, соль, ванилин, жир для смазки листа.

Рогалик с крошкой. Из дрожжей, молока, чайной ложки сахара-песка и трех столовых ложек муки приготовить болтушку и поставить ее для брожения в теплое

место. Болтушка считается созревшей, когда увеличится в объеме в 3—3,5 раза и будет иметь вид пенистой массы.

В посуду разбить три яйца, добавить растопленный маргарин, всыпать сахар, соль, ванилин, созревшую болтушку, все хорошо размешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Тесто разровнять, зачистить края посуды, посыпать мукой, накрыть посуду полотенцем или крышкой и поставить для брожения в теплое место на 2—2,5 часа. За время брожения раза два обмять.

Созревшее тесто выложить на доску, разделить на булочки весом 60—70 г, дать им расстояться. Затем булочку раскатать скалкой в тонкую продолговатую лепешку, смазать ее растопленным маргарином, посыпать крошкой и свернуть в рулетик. Рулетик закатать так, чтобы края были тоньше середины, придать форму рогалика, обмакнуть его одной стороной вначале в яичную болтушку, а затем в крошку и уложить на смазанный жиром лист для расстойки.

Расстоявшиеся рогалики выпекать в жарочном шкафу 15—17 минут при температуре 250—270°С.

Мука пшеничная — 3 стакана, дрожжи прессованные — 1/2 маленькой пачки, молоко — 1 стакан, яйца — 4 шт., в том числе 1 шт. для приготовления яичной болтушки, сахар-песок — 1/2 стакана, маргарин — 3/4 пачки, в том числе 1/4 пачки для разделки рогаликов, соль, ванилин, жир для смазки листов.

Для крошки: мука — 2 ст. ложки, сахар-песок — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки. Все компоненты смешать и растереть руками в крошку.

Пирог “Алматинский”. Тесто, приготовленное опарным способом, раскатывают в виде прямоугольника слоем 2—3 см, дают ему расстояться и выпекают в духовке. Из яблок удаляют сердцевину, очищают от кожицы, нарезают их ломтиками и запекают в духовом шкафу в течение 50—60 минут. На лепешку тонким слоем кладут запеченные яблоки, сверху покрывают белковым кремом и выпекают в слабо нагретой духовке в течение 5—7 минут.

Мука — 4 стакана, сахар-песок — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1/2 стакана, 2 желтка яиц, молоко — 1/2 стакана, сметана — 2 ст. ложки, дрожжи прессованные — 2 ст. ложки, ванилин — щепотка.

Для фарша: яблоки средней величины — 5—6 шт.

Для белкового крема: 2 шт. белка, сахар-песок — 1/2 стакана.

Пирог “Тыквенный”. Муку, смешанную с сахаром, перетирают с маргарином до получения однородной мас-

ляной массы, в нее вливают яйца, молоко, соду, гашенную уксусом, коньяк и замешивают тесто.

Готовое тесто помещают в холодильник на 1 час.

Тыкву нарезают дольками, очищают от кожицы и семян и запекают в духовом шкафу до готовности. Затем протирают ее через сито, добавляют сахар, яичные желтки, перебранный, промытый и распаренный изюм, лимонную цедру или лимонную кислоту и взбивают до получения пышного пюре. Охлажденные хорошо взбитые белки смешивают с тыквенным пюре.

Тесто раскатывают в пласт по размерам формы с тем, чтобы края его были несколько приподняты, на него выкладывают тыквенный крем и выпекают в духовом шкафу при температуре 240°C 10 минут, затем снижают нагрев до 180° и продолжают выпекать до готовности.

Для теста: мука высшего или 1-го сорта — 2,5 стакана, маргарин сливочный — 1 пачка (200 г), сахар-песок — 2 ст. ложки, молоко — 1/2 стакана, яйца — 2 шт., сода — на кончике ножа, уксус — 1 ч. ложка, коньяк — 1 ст. ложка, соль.

Тыквенный фарш: тыква — 800 г, изюм — 1/2 стакана, сахар-песок — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., лимонная цедра — 1/2 лимона или лимонная кислота — на кончике ножа.

Топтама (хворост). Отстоявшееся пресное сдобное тесто разделяют на круглые булочки весом 30—40 г, в середине которых делают отверстие, смазывают маслом, вывертывают края и крутят до получения тонкого жгута, который свертывают в многослойное кольцо. Жарят в жире.

Мука пшеничная — 2,5 стакана, масло сливочное — 2 ч. ложки, сало баранье или масло растительное для жарки — 2 стакана, сода — на кончике ножа, яйца некрупные — 3 шт.

Хворост “Жанырак”. Меланж или яйца перемешивают с сахаром, добавляют разведенные в воде дрожжи, постепенно засыпают муку, замешивают крутое тесто, оставляют для расстойки на 30—40 минут и раскатывают тонкую (2—3 мм) круглую лепешку, в которой делают 6—7 параллельных надрезов. Образовавшиеся полоски, начиная от середины, перетягивают с одной стороны на другую с таким расчетом, чтобы посередине образовалось отверстие. Изделие погружают в кипящее масло и обжаривают с двух сторон 5—6 минут до светло-желтого цвета. Готовый хворост кладут на решето, оставляют на 5—7 минут для стекания излишков жира, укладывают на блюдо и после

остывания посыпают сахарной пудрой. Хворост имеет форму розы.

Мука пшеничная — 4 стакана, сахар-песок — 6 ч. ложек, сахарная пудра на обсыпку — 3 ст. ложки, масло растительное на обжарку — 2 стакана, яйца — 6 шт., дрожжи прессованные — 2 ст. ложки.

Хворост. Из муки, молока, яиц и соли замешивается крутое тесто. Тесто разделяют на 3—4 куса, подкатывают и дают отстояться минут 20. Затем эти куски раскатывают в круглый тонкий сочень, режут ножом или специальным резцом ленту шириной 3 см. Далее ленту нарезают ромбиками и посередине делают надрез, через который продевают один конец ромба. Обжаривают в раскаленном жире до бледно-желтого (соломенного) цвета.

Мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 5 стаканов, молоко цельное — 1 стакан, яйца — 3 шт., сахар-песок — 1 ст. ложка, соль — 1/2 ч. ложки, сода, масло растительное — 1/2 стакана.

Чак-чак

В а р и а н т 1.

Из муки, молока, яиц, коньяка и соли замешивают тесто. Тесто разделяют на несколько частей, раскатывают в сочень. Сочень разрезают на ленты шириной примерно 2 см, а затем нарезают узкими полосками примерно 2,5—3 мм, обжаривают в кипящем жире (фритюре) до золотисто-желтого оттенка.

В отдельной посуде уваривают мед с сахаром до пробы “тонкая нитка” (сироп тянется тонкой ниткой). Обжаренные полоски хорошо перемешивают с разогретым медом и формируют полученную массу в батоны.

Для теста: мука пшеничная не ниже 1-го сорта — 3 стакана, мука пшеничная на подпыл — 2 ст. ложки, молоко цельное — 1/2 стакана, яйца — 4 шт., масло растительное для жарки — 1 стакан, коньяк — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка.

Для сиропа: мед — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка, коньяк — 1/4 стакана.

В а р и а н т II.

Яйца, сахар, масло сливочное растирают (до исчезновения кристалликов сахара), добавляют соль, соду, гашеную уксусом, молоко и замешивают тесто, как на лапшу.

Тесту дают отстояться 40 минут, затем раскатывают в жгуты толщиной примерно 1 см, нарезают кусочками величиной с кедровый орех, обжаривают, перемешивая в кипящем масле. Готовые шарики принимают золотисто-желтый оттенок. Затем готовые шарики перемешивают с

уваренным с сахаром медом и смоченными в воде руками формируют в виде батона.

Для теста: мука пшеничная не ниже 1-го сорта — 2,5 стакана и чайная ложка на подпыл, молоко — 1/4 стакана, соль — 1 ч. ложка, сахар-песок — 1/2 ч. ложки, яйца — 7 шт., масло сливочное — 1/2 ч. ложки, сода пищевая — щепотка, масло топленое — 2 стакана, уксусная эссенция — 1/3 ч. ложки.

Для сиропа: сахар-песок — 1/2 ч. ложки, мед — 3/4 стакана.

В а р и а н т III.

Сырые яйца с сахаром растирают, разводят некипяченым молоком (холодным, цельным), подливают коньяк, солят, постепенно засыпают муку и замешивают пресное тесто. Его раскатывают на сочни толщиной 0,4 см, из них нарезают такой же ширины полоски, закатывают их круглыми жгутами, нарезают поперек круглыми шариками, погружают в кипящий жир и обжаривают до светло-желтого цвета. Обжаренные изделия откидывают на сито и оставляют на 5—6 минут для стекания жира. Мед хорошо кипятят, добавляют сахар и уваривают до густоты тягучего сиропа. Им заливают изделия из теста, хорошо перемешивают, выкладывают в форму или раскладывают тонким слоем в виде прямоугольника на смазанный жиром стол, дают остыть и нарезают ромбиками или квадратиками размером 3 x 4 см.

Готовые изделия укладывают на блюдо горкой.

Мука пшеничная — 4 стакана, яйца — 7 шт., молоко — 1/4 стакана, сахар-песок — 1 ст. ложка, жир для обжарки (масло топленое) — 2—3 стакана, мед — 1,5 стакана, можно добавить в тесто 2 ст. ложки коньяка.

Жумсак (халва казахская). Муку (лучше грубого помола) насыпают в противень или сковороду толщиной 3—4 см и пассеруют в духовом шкафу или на плите, периодически помешивая, до получения слегка коричневого цвета. В кастрюлю с толстым дном кладут топленое масло, добавляют сахарный песок и ванилин и проваривают до растворения сахара, затем засыпают пассерованную муку и хорошо размешивают. Полученную массу раскладывают на противень или лоток слоем 5—6 см, наносят сверху ложкой или вилкой какой-либо рисунок, охлаждают и нарезают кубиками размером 4x4 см.

Мука пшеничная — 2 стакана, масло топленое — 2 стакана, сахар-песок — 3/4 стакана, ванилин — 1 щепотка.

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье “Шолпан”. Масло сливочное тщательно растирают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца, соль, сметану, всыпают муку и замешивают песочное тесто.

В протертый творог добавляют яйца, сахар, сметану, ванилин и тщательно перемешивают до однородной массы.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 см, отштамповывают печенье в виде круглых лепешек диаметром 5 см, соединяют 2 лепешки, между ними ровным слоем укладывают творожную массу. Выпекают при температуре 220—240°С в течение 5—7 минут.

Мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное — 3/4 пачки, яйца — 1 шт., сахар-песок — 1 стакан, сметана — 1 ст. ложка и 1 ч. ложка, соль.

Для начинки: творог — 1 пачка, яйца — 1 шт., сметана — 1 ч. ложка, ванилин — на кончике ножа, сахар — 2 ст. ложки.

Печенье “Макад”. Сахар, маргарин, яйцо, соль, соду размешивают в кастрюле или миске до получения однородной массы. В эту массу всыпают просеянную муку, промытый изюм, быстро замешивают руками тесто в течение 1—2 минут.

Готовое тесто (тщательно при температуре 10—20°С) раскатывают до толщины 10—13 мм. Штампуют тонким стаканом. Эти заготовки укладывают на противень, сверху наносится повидлом рисунок в виде двух полосок. Выпекают при температуре 220—225°С в течение 8—14 минут.

Мука — 3 стакана, сахар-песок — 5 ст. ложек, маргарин — 150 г, яйца — 5 шт., изюм — 130 г, сода — на кончике ножа, повидло — 15 г.

Печенье “Алия”. Это печенье двухслойное. Песочное тесто (см. печенье “Макад”) раскатывают в пласт толщиной 4—5 мм и кладут на кондитерский лист, на котором его формируют стаканом (желательно тонким), обрезки убирают с листа. Затем поверхность намазывают фруктовой начинкой из повидла, сверху кладут вторую заготовку приготовленную таким же образом, но на столе. Поверхность смазывают яйцом, посыпают дроблеными орехами и выпекают как печенье “Макад”.

Мука пшеничная — 3 стакана, маргарин — 260 г, сахар-песок — 3/4 стакана, повидло — 190 г, орехи — 45 г, соль — по вкусу.

Печенье “Айжан”. Масло размягчают, добавляют сахар, взбивают 5—10 минут, затем периодически порциями

добавляют яйца и воду. Когда масло станет пышной массой и исчезнут кристаллики сахара, перемешивают с просеянной мукой, смешанной с какао-порошком. Готовую массу кондитерским шприцем с зубчатым наконечником в виде ромашки отсаживают на противень. Выпекают печенье при температуре 280°C.

Мука пшеничная высшего сорта — 3 стакана, масло сливочное — 340 г, сахар-песок — 1 стакан и 3 ст. ложки, яйца — 2 шт., какао — 100 г, ванилин — на кончике ножа, вода — 120 г.

Печенье “Майша”. В кастрюлю с водой кладут масло, сахар, молоко, соль и нагревают до кипения. В кипящую массу всыпают просеянную муку, непрерывно перемешивая, чтобы масса была однородная, без комков, и оставляют в прохладном месте для охлаждения. В охлажденную массу, помешивая, добавляют яйца и соду. Кондитерским шприцем отжимают печенье разной конфигурации. Выпекают при температуре 220—240°C.

Мука — 2 и 1/4 стакана, масло сливочное — 165 г, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 2 шт., молоко — 1/2 стакана, вода — 2 и 1/4 стакана, соль и сода — на кончике ножа.

Печенье “Аральск”. Размягченное до сметанообразной консистенции сливочное масло растирают с сахаром и в эту массу частями вливают сметану и фруктовый сироп (желательно вишневый), все время растирая, добавляют воду. После этого всыпают просеянную муку и замешивают тесто. Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,7 см и формочками различной конфигурации формуют печенье. Выпекают при температуре 200—220°C.

Мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 3,5 стакана, сахар — 1,5 стакана, масло сливочное — 210 г, сметана — 3/4 стакана, сироп фруктовый — 1 ч. ложка, вода — 1/2 стакана, сода — на кончике ножа.

Печенье “Назира”. Подготовленное песочное тесто для первого слоя (см. печенье “Макад”) раскатывают в пласт толщиной 0,4—0,5 см и выпекают до готовности, затем смазывают повидлом. Для второго слоя яичный белок слегка взбивают, всыпают сахар, какао-порошок (или кофе), массу нагревают до 89—90°, все время помешивая лопаткой. Готовую массу смешивают с мукой и сразу же равномерно разливают на подготовленный слой песочного теста, поверхность выравнивают ножом. Когда на верхнем слое образуется крепкая корочка, нарезают печенье прямоугольной формы, изделие укладывают на противень так,

чтобы не соприкасались, и выпекают при температуре 190—200°.

Для второго слоя: мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 1/2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, белок яйца — 3 шт., какао-порошок или кофе растворимый — 50 г, ванилин — на кончике ножа.

Печенье “Сузбе”. Протертый творог смешивают с маслом, добавляют муку, соль, соду, замешивают тесто, раскатывают его слоем 1 см. Формуют печенье овальной формы длиной 90 мм и шириной 50 мм. Затем заготовки кладут на сахар, легко нажимают, чтобы сахар покрыл поверхность, укладывают на кондитерский лист и выпекают при температуре 260°С до красноватого цвета.

Мука высшего или 1-го сорта — 3 стакана, творог — 350 г, масло сливочное — 350 г, сода, соль — по вкусу, сахар-песок — 1/2 стакана.

Печенье “Ай”. Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 0,8 см, смазывают желтком и вырезают маленькие лепешки круглой формы и столько же в виде полумесяца.

Затем на круглую лепешку укладывают лепешку в форме полумесяца и украшают изюминками.

Выпекают на листах или противнях при температуре 220°С в течение 3—5 минут.

Мука — 4 стакана, масло сливочное или маргарин — 1 пачка (200 г), яйца — 2 шт., сахар-песок — 1 стакан с верхом, изюм — 4 ст. ложки, соль — 1/2 ч. ложки, ванилин — 1 щепотка.

Печенье “Гульдер”. Маргарин и половину сахарной пудры сбивают до однородной массы сметанообразной консистенции, соединяют со взбитым меланжем и добавляют остальную сахарную пудру. В хорошо сбитую массу добавляют молоко, какао-порошок, ванильную пудру, муку и замешивают тесто. Отсаживают его через кондитерский мешок с зубчатой трубочкой на сухой лист лепешкой диаметром 3,5—4 см в виде ромашки и ставят в духовку. Температура выпечки — 230—240°С.

Мука пшеничная — 3 и 1/4 стакана, маргарин сливочный или сливочное масло — 1 пачка (250 г), сахарная пудра — 1 тонкий стакан, молоко цельное — 2,5 ст. ложки, яйца — 2 шт., какао-порошок — 1 ст. ложка, ванилин — 1 щепотка.

Печенье “Кыз куу”. Маргарин растирают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца, молоко, соду, эссенцию, какао-порошок и тщательно перемешивают до однородной массы. Затем добавляют просеянную

муку, замешивают тесто, раскатывают толщиной 8 мм, сверху смазывают яйцом, посыпают маком и сахаром, формируют печенье специальной формой, изображающей всадника. Выпекают при температуре 230—240°С.

Мука пшеничная — 3,5 стакана, сахар-песок — 1 тонкий стакан с верхом, маргарин сливочный или сливочное масло — 1 пачка (200 г), яйца — 1 шт., мак для посыпки — 2,5 ст. ложки, сахар для посыпки — 2,5 ч. ложки, мука пшеничная для подпыла — 1 ст. ложка, молоко цельное — 2,5 ст. ложки, какао-порошок — 2,5 ст. ложки, эссенция фруктовая — 10 капель, сода — щепотка.

Печенье “Шымкентское”. Песочное тесто (см. печенье “Макат”) раскатывают в пласт толщиной 4—5 мм и кладут на кондитерский лист. На листе тесто разрезают по длине листа на полоски шириной 5 см (четное число), через одну на полоску кладут начинку и поверх начинки — вторую полоску. Поверхность смазывают яйцом, посыпают дроблеными орехами и выпекают, как печенье “Макат”.

Мука — 3 стакана, маргарин — 260, сахар-песок — 3/4 стакана, повидло — 1 стакан, яйца — 1 шт., орехи дробленые — 2 ст. ложки, аммоний или сода — на кончике чайной ложки, соль — по вкусу.

Коржик с жангаком (с орехами).

В а р и а н т I.

Маргарин взбивают с сахаром (треть нормы), добавляют взбитые яйца еще с третью нормы сахара, всыпают просеянную муку, крахмал, вливают сироп и 2/3 веса очищенных и слегка поджаренных измельченных орехов, соду, замешивают тесто и раскатывают в пласт, посыпают измельченными орехами с сахаром и еще раз слегка прикатывают. Формочкой или стаканом вырубает коржи и выкладывают на противень или сковородку, смазанные жиром и подпыленные мукой.

Выпекают в умеренно прогретом духовом шкафу (220°С), после охлаждения посыпают оставшимся сахаром в количестве 1/3 рецептуры и молотыми орехами — оставшиеся 1/3 веса.

Кроме орехов можно использовать арахис и ядра абрикосовых косточек.

Маргарин распущенный — 9 ст. ложек, сахар — 7 ст. ложек, яйца — 3 шт., сода пищевая — на кончике ножа, мука высшего или 1-го сорта — 2 стакана и 1,5 ст. ложки, крахмал — 7 ст. ложек, сироп — 1 стакан, орехи — 1 стакан.

В а р и а н т II.

Сахар и молоко нагревают при помешивании до растворения, затем охлаждают до комнатной температуры, добавляют остальные продукты и замешивают тесто до однородной консистенции. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, смазывают яйцом, посыпают рублеными, слегка поджаренными орехами, а когда смазка немного подсохнет, вырезают выемкой или ножом коржики или разные фигурки животных.

Выпекают коржики, как сказано в варианте 1.

Мука высшего или 1-го сорта — 3 стакана, сахар-песок — 1 стакан и 2 ст. ложки, молоко — 3/4 стакана, маргарин — 6 ст. ложек, сода пищевая — на кончике ножа, орехи — 1 стакан, яйца — 2 шт.

Рулет жангак (ореховый). В мелкую эмалированную кастрюлю закладывают сливочное масло или маргарин сливочный и сбивают не менее 15 минут, затем добавляют сметану, муку, соль, перемешивают и выкладывают полуценное тесто на разделочный стол.

Очищенные орехи слегка поджаривают на сковороде и пропускают через мясорубку, решетка которой имеет мелкие в диаметре отверстия или продавливают их ручными выжимными щипцами. Полученное тесто перемешивают с сахарным песком, медом, корицей.

Тесто делят на небольшие порции и затем раскатывают в сочни формы круга толщиной 0,5 см, присыпают мукой, чтобы не прилипало. Ровным слоем на сочни кладут начинку и закатывают тесто в форме рулета. Поверхность смазывают яичным желтком и выпекают на противне при температуре 190—200° 30—35 минут.

Мука — 3 стакана и 1 ст. ложка, сметана — 1/2 стакана и 2 ч. ложки, масло сливочное или маргарин сливочный распущенный — 5 ст. ложек, орехи грецкие — 1,5 стакана, сахар-песок — 1 стакан, мед — 1 ст. ложка, яичный желток — 1 шт., корица — 1/2 ч. ложки, соль — по вкусу.

Примечание: орехи грецкие можно заменить орехами фундук, арахис или ядрами абрикосовых косточек.

ПИРОЖНЫЕ

Пирожное “Ертеги” (“Сказка”). Растирают сливочное масло с сахарной пудрой или сахарным песком, добавляют воду, яйца или меланж тремя порциями при непрерывном помешивании. Муку просеивают, в нее добавляют крахмал, какао-порошок, лимонную кислоту, ванилин, молоко, соль. Все компоненты соединяют, хорошо вымешивают и

выкладывают на смазанный маслом, подпыленный мукой противень, выпекают в духовом шкафу при температуре 220°.

После охлаждения готовое тесто посыпают сахарной пудрой с корицей и нарезают пирожные прямоугольной формы.

Масло сливочное — 2 ст. ложки, сахар-песок — 1/2 стакана, яйца — 1,5 шт., мука — 1 стакан, крахмал — 1 ч. ложка, какао-порошок — 1,5 ч. ложки, корица — 1 щепотка, сода, лимонная кислота и ванильная пудра — по 1 щепотке, молоко — 5 ст. ложек, вода — 2 ст. ложки.

Пирожное “Шырын”. Взбивают сливочное масло с сахарной пудрой или сахаром, добавляют желтки, четыремя приемами высыпают просеянную муку, крахмал, какао-порошок, молотые орехи и вливают фруктовую эссенцию. В конце взбивания вводят взбитые в пену белки, соль и смесь тщательно размешивают. Тесто выкладывают на противень, смазанный маслом и подпыленный мукой. Выпекают в умеренно прогретом (до 220°) духовом шкафу.

После охлаждения посыпают сахаром с корицей и нарезают пирожные прямоугольной формы.

Примечание: 1. Пирожные “Байшешек”, “Ертеги” и “Шырын” можно приготовить и с различными кремами.

1. Сливочный крем “Шарлотт” отличается от сливочного масляного крема тем, что в размягченное масло вместо сгущенного молока добавляют молочно-яичный лезон. К сливочному крему “Гляссе” вместо сахарной пудры и сгущенного молока добавляют яично-сахарную смесь. Шоколадно-сливочный крем — это фактически крем “Шарлотт”, но с добавлением какао-порошка.

2. Прямоугольные пирожные имеют длину 8—9 см, ширину — 4—4,5 см, высоту — 3,5—4 см.

3. Эссенцию фруктовую можно заменить фруктовым сиропом в соответствии 1/5 веса сиропа по отношению полуфабриката, в котором есть фруктовая эссенция. Следует также уравнивать количество жидкости в данном полуфабрикate с его весом за счет уменьшения воды.

4. При отсутствии аммония возможна замена его на соду и лимонную кислоту. Если в рецептуре имеется аммоний или сода с лимонной кислотой, то эти элементы увеличить до 1 г аммония.

Пирожное “Байшешек” (“Подснежник”). Взбивают сахарную пудру или сахар со сливочным маслом, добавляют постепенно яйца или меланж (желательно тремя порциями), смешивают с катыком или ряженкой, или кислым молоком с предварительно растворенной содой.

Смесь хорошо взбивают, добавляя корицу, муку и крахмал до получения мягкого теста, всыпают измельченные ореховые ядра. Всю массу необходимо тщательно

вымесить руками для равномерного распределения орехов. Затем тесто выливают на противень, смазанный маслом, и выпекают в умеренно нагретом духовом шкафу при температуре 210°. После охлаждения посыпают сахарной пудрой и нарезают из него пирожные круглой, прямоугольной или квадратной формы.

Сахар-песок — 0,5 стакана, масло сливочное — 1,5 ст. ложки, яйца — 1 шт., катык или ряженка, или кислое молоко, или сметана — 5 ст. ложек, сода и корица — по 1 щепотке, мука — 1 стакан, крахмал — 1 ч. ложка, орехи очищенные — 1,5 ст. ложки.

Пирожное “Кызгалдак”. Пирожное прямоугольной формы двухслойное, песочное, прослоено фруктовой начинкой. Поверхность пирожного покрыта помадкой, отделана кремом в виде цветка. Вес — 80 г.

Яйца — 3 шт., сахар-песок — 3/4 стакана, масло сливочное — 1/2 пачки, мука — 2 стакана неполных, ванилин — на кончике ножа, крахмал — 1 ч. ложка, сода, соль, эссенция фруктовая. Крем сливочно-масляный — 150 г, помадка готовая — 75 г, начинка фруктовая — 60 г.

Пирожное “Эдельвейс”. Пирожное прямоугольной формы, двухслойное, бисквитное, пропитано сиропом и прослоено фруктовой начинкой. Поверхность покрыта помадкой, отделана кремом в виде горного цветка эдельвейса.

Приготовление бисквитной лепешки: яйца и сахарный песок в течение 25—30 минут взбивают венчиком или в миксере до увеличения объема массы в 2,5—3 раза. Затем добавляют муку, картофельный крахмал и перемешивают не больше 15 секунд. Долгий, продолжительный замес может привести к затягиванию теста и вместо пористой, пышной получится масса с уплотненной структурой. Крахмал добавляют для того, чтобы бисквит не крошился при нарезании. Вымешенное тесто выкладывают в прямоугольные формы высотой не менее 30 мм и выпекают 20—25 минут при температуре 200—220°. Выпеченные лепешки бисквита оставляют для созревания на 8—12 часов.

Мука — 1 стакан, крахмал картофельный — 1 ст. ложка, сахар-песок — 3/4 стакана, яйца — 4 шт., эссенция — 0,2 г.

Приготовление сиропа (промочки): в кастрюлювливают воду, добавляют сахар, нагревают и кипятят. Появившуюся при кипении пену убирают. Сваренный сироп охлаждают до температуры 40°, после чего процеживают и добавляют при размешивании кагор или коньяк.

Для сиропа (промочки): сахар-песок — 3 ст. ложки, коньяк — 5 г или вино (кагор) или аналогичное — 8 г, вода — 5 ст. ложек.

Приготовление сливочного (масляного) крема: сливочное масло, сахарную пудру и сгущенное молоко взбивают в пышную массу. В конце взбивания добавляют ванильную пудру или ваниль и коньяк. Бисквитные лепешки пропитывают сиропом и прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность отделяют помадкой коричневого цвета и разрезают на пирожные. Украшают рисунком из крема в виде цветка эдельвейса.

Для сливочного крема: сахарная пудра — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. и 1 ч. ложка, молоко сгущенное — 2 ч. ложки, ваниль — 1 г, коньяк — 2 г.

Фруктовая начинка: приготавливают путем уваривания повидла (1 стакан) с сахарным песком (2 ч. ложки).

Приготовление помадки: в кастрюлю всыпают сахар и наливают воду в соотношении 3:1 при постоянном помешивании, нагревают до температуры 107—108°, закрывают посуду крышкой и уваривают при температуре 115—117°. Затем при помешивании добавляют инвертный сироп и эссенцию. Горячий сироп выливают на смоченную поверхность стола слоем 2—3 см, охлаждают до температуры 35—40°. При этом помадку взбивают металлической лопаткой до побеления массы.

Для помадки: сахар-песок — 3/4 стакана и 1 ч. ложка, вода — 1/4 стакана, эссенция — 0,1 г, патока или инвертный сироп — 16,5 г.

Пирожное “Юрта”. Пирожное имеет вид конусного цилиндра, обмазанного сливочно-масляным кремом и обсыпанного бисквитной крошкой. Верх пирожного от края к центру возвышается и оформляется помадкой и кремом. Пирожное имеет форму юрты. Из готового бисквита вырубается пирожное при помощи цилиндрической формы (можно тонким стаканом). Нарезанные цилиндры пропитывают сиропом. В середине вырезанной формы делают углубление и заливают его кремом (8—10 г), цилиндрическую поверхность бисквита обмазывают кремом и обкатывают в подсушенных крошках бисквита. Верх пирожного глазируют помадкой и, когда она остынет, оформляют рисунком казахского орнамента из сливочного крема.

Мука — 3/4 стакана, крахмал картофельный — 1/4 стакана, сахар-песок — 3/4 стакана, яйца — 6 шт., эссенция фруктовая — 2 г.

Для крема сливочно-масляного: коньяк — 1 г, сахарная пудра 2 ст. ложки и 1 ч. ложка, ванильная пудра — 1,5 г, молоко сгущенное — 40 г, масло сливочное — 3 ст. ложки.

Для сиропа: сахар-песок — 3 ст. ложки, эссенция фруктовая — 0,3 г, вино типа “Кагор” — 10 г, вода — 2 ст. ложки.

Для помадки: сахар-песок — 1 стакан и 1 ч. ложка, эссенция фруктовая — 0,7 г, патока или инвертный сироп — 20 г.

Пирожное “Алматинский апорт”. Форма пирожного — круглая булочка. из заварного теста, наполненная яблочным джемом и глазированная молочной помадкой. Тесто заварное, готовится в две стадии: заварка муки с маслом, водой и солью и замес приготовленной массы с яйцами. В кастрюле нагревают до кипения масло, воду и соль, постепенно добавляют муку и тщательно перемешивают до получения однородной массы, легко отстающей от дна. Затем смесь (температура 80—85°) размешивают с яйцами в течение 15—20 минут. Тесто отсаживают в виде круглых булочек в форме яблочком весом примерно 48—50 г на смазанные жиром листы и выпекают в духовке в течение 30—35 минут при температуре 180—200°С.

Для начинки джем (2 стакана) протирают через сито, наполняют им шприц или кондитерский мешочек и заполняют заварные булочки, разрезанные на две половинки. Готовую молочную помадку разогревают до температуры 40—45°С и покрывают одну половину пирожного, а вторую половину покрывают этой же помадкой с добавлением красного пищевого красителя (сок малины, клубники, вишни или варенья этих ягод).

Мука — 1 и 1/4 стакана, масло сливочное — 1/2 стакана, яйца — 6 шт., соль — 2 г.

Молочная помадка: сахар-песок — 1/2 стакана, инвертный сироп (или патока) — 40 г, молоко сгущенное — 2 ст. ложки, ванильная пудра — 2 г.

Пирожное “Маншук”. Пирожное прямоугольное, двухслойное, бисквитное, ореховое с масляным кремом. Бисквитные лепешки готовятся так: сметану с сахаром, яичными желтками, солью, содой тщательно растирают в миске, добавляют топленое масло, ваниль, муку, измельченные орехи. Тесто выкладывают на подогретый, смазанный маслом противень или в высокую сковороду. Выпекают лепешку в духовке при температуре 180—200°С, затем вынимают и на доске разрезают на два пласта и отдельные пирожные. Пока остывает, готовят крем.

Для лепешки: сметана — 1 стакан, сахар — 1 стакан, яичные желтки — 2 шт., сода — на кончике ножа, топленое масло — 1 ч.

ложка, ванильный сахар — на кончике чайной ложки (можно заменить лимонной кислотой), мука — 12 ст. ложек, орехи измельченные (или арахис) — 50 г.

Крем: масло с желтками хорошо растирают, отдельно взбивают белки в крепкую пену, добавляют сахар и соединяют со взбитым маслом.

Для крема: сахар — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, 2 желтка, 2 яичных белка.

Пирожные оформляют следующим образом: нижний пласт каждой заготовки отдельного пирожного пропитывают сиропом (1/2 стакана виноградного сока или сока других ягод и 2 ч. ложки сахара), смазывают половиной крема каждый нижний пласт, накрывают вторым пластом и обмазывают все пирожное остальным кремом, украшают виноградными ягодами или клубникой, или малиной и посыпают ореховой крошкой.

Пирожное “Чайный аромат”. Пирожное песочное, отделано кремом, украшено шоколадом. Готовое тесто раскатывают до толщины 7 мм и вырезают круглой выемкой.

Для теста: мука — 2,5 стакана, сахар-песок — 1/2 стакана, маргарин — 160 г, яйца — 1 шт., сода пищевая, аммоний углекислый — на кончике чайной ложки, эссенция и соль — по вкусу, сметана — 2/3 стакана.

Крем сливочно-чайный: подготавливают раствор желатина со сливками — для этого желатин замачивают в воде в соотношении 1:8, набухший желатин кладут в стакан, добавляют сливки, перемешивают. Содержимое прогревают до полного растворения желатина, затем немного охлаждают до температуры 40—50°C.

Яйца с сахаром тщательно растирают венчиком, подогревают кастрюлю со смесью на водяной бане до температуры 40—50°C, одновременно взбивая смесь. Снимают кастрюлю с водяной бани, ставят ее в холодную воду и продолжают взбивать смесь до образования пышной массы, охладив ее до температуры холодной воды.

В отдельной кастрюле взбивают охлажденные сливки до густоты пышной пены, затем перемешивают ее со взбитыми яйцами и сахаром, добавляют настой крепкого чая и теплый раствор желатина (температура 40—50°C). Все перемешивают. Крем нужно быстро использовать, чтобы он не стал студенистым.

Для сливочно-чайного крема: 1 стакан сливок, 3 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка желатина, 1 ч. ложка чайного настоя.

Примечание: чайный настой готовится так: в 1/4 стакана кипятка всыпают 2 ч. ложки чая, через 5-6 минут процеживают чай через ситечко или отжимают через марлю.

Оформление пирожного производится так: на полуфабрикат пирожного (лепешки) высаживают теплый крем, украшают подогретым шоколадом.

Примечание: 1. В приведенном креме можно чайный настой заменить кофейным или настоем какао; 2. Если все же цвет крема будет бледным, окраску его можно усилить сахарной жженкой. Технология ее приготовления следующая: на сковороду насыпать 1 ст. ложку сахарного песка и, помешивая, нагревать на небольшом огне до тех пор, пока сахар не сделается темно-коричневым и не появится дым. Продолжая мешать, постепенно добавлять 1/2 стакана горячей воды и мешать до растворения комков.

ТОРТЫ

Торт “Тулпар”. Торт состоит из трех лепешек масляного бисквита, прослоенных белково-фруктовым кремом. Поверхность торта покрыта белковым кремом, украшена изображением контура мифической лошади, нанесенного по трафарету трюфельной крошкой с рисунком рта, глаз и носа шоколадом. Боковые стороны торта покрыты белково-фруктовым кремом и обсыпаны крошкой бисквита. Форма торта — круглая или квадратная.

Крошка трюфельная. Помадку подогревают до 45—50°C, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через крупное сито. Образовавшуюся крупку рассыпают на лист для просушки.

Для трюфельной крошки: масло сливочное — 1/2 ч. ложки, помадка готовая — 1 ст. ложка, какао-порошок — 1/2 ч. ложки, ванильная пудра.

Для лепешки бисквитной: мука пшеничная — 1,5 стакана, масло сливочное — 4,5 ст. ложки, сахар-песок — 1/2 стакана, яйца мелкие — 3 шт., сода — на кончике ножа, эссенция фруктовая — 5—6 капель.

Крем белковый сбивной: сахар-песок — 175 г, белок яичный — от 3 яиц, лимонная кислота и ванилин — на кончике ножа. Для крема белково-фруктового добавляют к этому крему фруктовую начинку.

Начинка фруктовая: сахар-песок — 1/4 стакана, повидло фруктовое — 100 г.

Помадка: сахар-песок — 130 г, лимонная кислота — на кончике ножа, инвертный сироп — 1 ст. ложка, шоколад на отделку — 10 г.

Торт “Коктобе”. Торт — двухслойный. Бисквитные лепешки склеены сливочно-масляным кремом, оформлены рисунком горы Коктобе. Форма квадратная.

На нижний пласт бисквитной лепешки наносят слой хорошо взбитого сливочно-масляного крема, на него укладывают верхний пласт, обильно смоченный сиропом. Верх торта отделяют белым сливочно-масляным кремом. С правой стороны наносят контуры гор. В нижнем левом углу к верхнему правому углу торта в направлении к контуру гор из масляно-шоколадного крема изображают канатную дорогу. Края торта отделяют масляно-шоколадным кремом.

Лепешка бисквитная: мука пшеничная — 3/4 стакана, крахмал — 2 ст. ложки, сахар-песок — 170 г, яйца — 4 шт., эссенция фруктовая — 6—7 капель.

Сироп: сахар-песок — 1/2 стакана, эссенция фруктовая — 3—4 капли, коньяк — 2 ч. ложки, вода — 1/2 стакана.

Крем сливочно-масляный: коньяк — 10—15 капель, сахарная пудра — 2,5 ст. ложки, масло сливочное — 1/2 пачки, молоко сгущенное — 1,5 ст. ложки, ванилин — на кончике ножа.

Начинка фруктовая: сахар-песок — 1/2 ч. ложки, повидло — 1 ст. ложка.

Крем шоколадно-масляный: коньяк — 10 капель, сахарная пудра — 2 ст. ложки, молоко сгущенное — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, ванильная пудра — на кончике ножа, какао-порошок — 1 ст. ложка.

Торт “Акку”. Торт состоит из двух бисквитных лепешек, прослоенных фруктовой начинкой. Поверхность торта покрыта фруктовой начинкой, глазируется шоколадной помадкой. Отделка из белково-сбивного заварного крема в виде рисунка белого лебедя. Форма круглая.

Бисквитную лепешку предварительно пропитывают сиропом, прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность торта смазывают фруктовой начинкой, глазируют шоколадной помадкой и украшают рисунком белого лебедя из сбивного заварного крема. Боковые стороны торта покрывают фруктовой начинкой и обсыпают бисквитной крошкой.

Лепешка бисквитная: мука пшеничная — 1,5 стакана, крахмал картофельный — 1 ст. ложка, яйца крупные — 6 шт., сахар-песок — 3/4 стакана, эссенция фруктовая — 10—12 капель.

Крем сбивной заварной: сахар-песок — 1/4 стакана, белок от 1 яйца, ванилин — на кончике ножа, лимонная кислота — 1 щепотка.

Начинка фруктовая: сахар-песок — 1 ст. ложка, повидло фруктовое — 9 ст. ложек.

Сироп для промочки: сахар-песок — 1/2 стакана, коньяк — 1 ст. ложка, эссенция фруктовая, вода — 1/2 стакана.

Помадка шоколадная: помадка готовая — 100 г, какао-порошок — 1/2 ч. ложки, жженка — 1 ч. ложка, ванилин.

Для помадки: сахар-песок — 1/2 стакана, эссенция фруктовая — инвертный сироп — 1 ч. ложка.

Торт “Акбота”. Состоит из трех шоколадно-песочных лепешек, прослоенных фруктовой начинкой, поверхность покрыта шоколадно-белковым заварным кремом, а из белого заварного крема наносится рисунок белого верблюжонка. Края торта оформляются фруктовой начинкой. Форма прямоугольная.

Лепешка шоколадно-песочная: мука пшеничная — 1,5 стакана, сахар-песок — 3/4 стакана, яйца — 2 шт., масло сливочное — 120 г, какао-порошок — 1 ст. ложка, крахмал картофельный — 1/2 ст. ложки, эссенция фруктовая — 1 ч. ложка, сода — 1/2 ч. ложки.

Крем шоколадно-заварной белковый: сахар-песок — 1/2 стакана, какао-порошок — 1 ст. ложка, белок — от 2 яиц, ванилин, лимонная кислота.

Крем заварной белковый: сахар-песок — 1/4 стакана, белок — от 1 яйца, ванилин, лимонная кислота.

Начинка фруктовая: сахар-песок — 1 ст. ложка, повидло — 8 ст. ложек.

Торт “Алматы”. Торт двухслойный: состоит из бисквитной и белково-ореховой лепешки, прослоенных черно-смородиновым, клубничным или малиновым вареньем. Поверхность торта покрыта шоколадно-масляным кремом с рисунком (верхняя часть — контур гор, нижняя часть — два яблока с лепестком). Форма торта круглая.

Белково-ореховая лепешка: сбивают яичные белки до увеличения в объеме в 4—5 раз, добавляют сахар и снова сбивают. В конце сбивания к белкам добавляют поджаренные орехи, просеянную муку и быстро замешивают тесто. Готовую массу выливают на кондитерский лист, предварительно посыпанный мукой, и выпекают при температуре 120—130°С.

Для белково-ореховой лепешки: мука высшего сорта — 1 ст. ложка, сахар-песок — 3 ст. ложки, белки — от 5 яиц; орехи очищенные — 3/4 стакана.

Бисквитная лепешка: яйца и сахарный песок в течение 25—30 минут сбивают венчиком или в миксере до увеличения объема массы в 2,5—3 раза. Затем добавляют муку и картофельный крахмал и перемешивают не более 15 секунд. Замешанное тесто выливают в форму и выпекают 25—30 минут при температуре 200—220°С. Выпеченную бисквитную лепешку пропитывают сиропом и смазывают сверху вареньем, укладывают белково-ореховую

лепешку, смазывают шоколадно-масляным кремом и украшают края казахским орнаментом, а середину — яблоневой ветвью с яблоками из марципана. Боковую поверхность торта обмазывают кремом и обсыпают высушенной крошкой из обрезков бисквитной лепешки.

Для марципана: сахар-песок — 1 ст. ложка, миндаль измельченный — 1/2 ст. ложки.

Украшение из марципана: миндаль или орехи, или ядра косточек абрикосов очищают от оболочки, для чего их опускают на минуту в кипящую воду, вынимают и выжимают ядро. Ядра косточек абрикосов обрабатывают так же, как и миндаль. Миндаль или абрикосовые ядра мелко измельчают. Приготавливают сахарный сироп до образования пробы на твердый шарик. В него кладут растертый миндаль или ядра косточек абрикосов, размешивают деревянной лопаточкой, нагревают 3—4 минуты, затем охлаждают и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Из марципана формируют украшения для торта.

Для бисквитной лепешки: мука высшего сорта — 2 ст. ложки, сахар-песок — 1/2 стакана, крахмал картофельный — 2 ч. ложки, яйца — 2 шт., фруктовая эссенция — 2-3 капли.

Прослойка из варенья: варенье клубничное или малиновое, или из черной смородины — 3/4 стакана.

Крем шоколадно-масляный: сахарная пудра — 2 ст. ложки, какао-порошок — 2 ч. ложки, масло сливочное — 110 г, молоко сгущенное — 2 ст. ложки, ванилин — на кончике ножа, коньяк — 1/2 кофейной ложки.

Сироп для промочки: сахар-песок — 1 ст. ложка, коньяк — 12 г, вода — 2 ст. ложки.

Торт “Кыз-Жибек”. Торт состоит из трех бисквитно-сметанных лепешек, которые прослаивают сливочно-масляным кремом и повидлом. Поверхность покрывают сливочно-масляным кремом и наносят рисунок шоколадным кремом. Форма торта круглая.

Бисквитная лепешка на сметане. Сахарный песок, сгущенное молоко и яичные желтки взбивают добела, добавляют сметану, перемешивают в однородную массу. В отдельную кастрюлю заливают охлажденные белки и взбивают до пышности. Взбитые белки соединяют с яично-молочно-сметанной массой, перемешивают, добавляют просеянную муку, крахмал, соду, уксус и быстро замешивают тесто. Готовое тесто наливают в форму, смазанную маслом и слегка подсыпанную мукой или выстланную

бумагой. Выпекают в духовке при температуре 200-220°С до 20 минут.

Для бисквитно-сметанной лепешки: мука высшего сорта — 1 стакан, сахар-песок — 0,5 стакана, молоко сгущенное — 2 ст. ложки, сметана — 1 стакан, яйца — 2 шт. уксус 3%-ный — 1/2 ч. ложки, сода пищевая — 1 щепотка, крахмал — 2 ст. ложки.

Сливочно-масляный крем: масло сливочное размягчают и взбивают до получения пышной эластичной массы белого цвета. Не прекращая взбивания, в масло вливают сгущенное молоко и взбивают в течение 10—15 минут до получения пышной однородной массы.

Нижнюю лепешку покрывают сливочно-масляным кремом, на нее укладывают вторую лепешку, смазывают ее повидлом, сверху укладывают третью лепешку и покрывают ее сливочно-масляным кремом, создающим фон, и украшают рисунком, например таким: из шоколадного крема по краю торта наносят рисунок казахского орнамента, в середине — изображение контура домбры, сверху наносится строка со скрипичным ключом и нотами, внизу — надпись — “Кыз-Жибек”.

Боковые поверхности торта обмазываются кремом и обсыпаются бисквитно-сметанной крошкой.

Для сливочно-масляного крема: молоко сгущенное — 2 ст. ложки, масло сливочное — 135 г.

Для шоколадного крема: молоко сгущенное — 1 ст. ложка, какао-порошок — 1 ч. ложка, масло сливочное — 70 г.

Повидло сливовое или яблочное — 3/4 стакана.

Торт “Целинный”. Торт трехслойный из белково-ореховой, бисквитной и бисквитно-шоколадной лепешек. Лепешки прослоены шоколадно-сливочным и сливочным кремом. Поверхность украшена изображением вспаханного поля и тремя колосьями из крема. Форма торта круглая.

Приготовление белково-ореховой лепешки, бисквитной лепешки, крема сливочного и шоколадно-сливочного указано в предыдущих рецептах.

Бисквитно-шоколадную лепешку готовят так же, как и обычный бисквит, но с добавлением какао-порошка.

Бисквитно-шоколадную лепешку пропитывают сиропом, наносят крем, сверху укладывают белково-ореховую лепешку, покрывают ее сливочным кремом, третью лепешку покрывают шоколадно-сливочным кремом и на нее наносят рисунок из крема с изображением золотистого колоса. На кромку торта наносят рисунок казахского ор-

намента из сливочного белого крема, бока торта обмазывают сливочно-масляным кремом и покрывают высушенной измельченной бисквитной крошкой.

Белково-ореховая лепешка: мука высшего сорта — 1 ст. ложка, сахар-песок — 3 ст. ложки, орехи очищенные толченые — 1/2 стакана, белки — от 4 яиц, ванилин — 1 щепотка.

Бисквитная лепешка: мука — 3 ст. ложки, сахар-песок — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., крахмал — 1 ст. ложка, эссенция фруктовая — 2 капли.

Бисквитно-шоколадная лепешка: мука — 2,5 ст. ложки, сахар-песок — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., крахмал — 1 ч. ложка, какао-порошок — 1 ст. ложка.

Крем сливочный: сахар-песок — 2 ст. ложки, масло сливочное 1/2 пачки, коньяк — 1 кофейная ложка, молоко сгущенное — 1 ст. ложка, ванилин — 1 щепотка.

Крем сливочно-шоколадный: сахар-песок — 2 ст. ложки, масло сливочное — 115 г, коньяк — 1 кофейная ложка, молоко сгущенное — 1 ст. ложка, какао-порошок — 1 ст. ложка, ванилин — 1 щепотка.

Сироп для промочки: сахар-песок — 3 ст. ложки, коньяк — 1 ч. ложка, эссенция фруктовая — 2 капли.

Торт “Айтыс”. Торт бисквитный, двухслойный, прослоенный масляным кремом “гляссе”. Оформляется кремом “гляссе”, покрывается шоколадной глазурью и украшается розочками и надписью “Айтыс”.

Бисквит: яйца — 2 шт., сахар — 1/2 стакана, масло сливочное — 50 г, мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 1/2 стакана, крахмал — 1 ст. ложка.

Крем “гляссе”: яйца с сахаром взбивают, нагревая на слабом огне до температуры 50 — 55°C, снимают с огня и взбивают, пока масса не остынет. Одновременно размягчают масло до сметанообразной консистенции. Остывшую яично-сахарную массу частями вливают в масло и хорошо перемешивают. В конце всыпают какао-порошок или растворимый кофе.

Для крема “гляссе”: яйца — 1 шт., сахар-песок — 3/4 стакана, масло сливочное — 260 г, какао или кофе растворимый — 20 г, коньяк 20 г.

Шоколадная глазурь: сахар смешивают с какао-порошком и растертыми орехами и частью растопленного сливочного масла, хорошо размешивают деревянной веселкой, подогревают до растворения сахара, затем в слегка остывшую смесь кладут сливочное масло, все перемешивают до образования сметанообразной консистенции.

Для шоколадной глазури: сахар — 1 ст. ложка и 1 ч. ложка, масло сливочное — 50 г, какао-порошок — 15 г, ядра орехов — 10 г, масло сливочное — 10 г.

Торт “Алатау”. Торт двухслойный: состоит из песочно-ореховой лепешки и песочной лепешки с какао-порош-

ком, прослоенных джемом. Поверхность торта глазируют шоколадной помадкой и украшают рисунком гор из цветной помадки. Форма торта квадратная или прямоугольная. Вес — 1 кг.

Для приготовления песочной лепешки с какао-порошком масло сливочное размягают, добавляют сахар, меланж или яйца, соду или аммоний, эссенцию фруктовую, какао-порошок, перемешивают до однородной массы, добавляют муку, замешивают тесто и раскатывают толщиной 10—12 мм. Аналогично подготавливают лепешку с орехами. Ее раскатывают толщиной 8 мм. Песочные лепешки выпекают в жарочном шкафу при температуре 230°C и охлаждают в течение 1,5—2 часов.

Джем (1 стакан) уваривают, прослаивают им лепешки. Поверхность торта глазируют шоколадной помадкой. Боковые стороны торта обмазывают джемом и обсыпают высушенной крошкой. На поверхность торта наносят рисунок — контур снежных гор и надпись “Алатау”.

Песочная лепешка с какао: мука — 1/2 стакана и 2 ч. ложки, сахар — 1 ч. и 1 ст. ложка, яйца — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки и 1 ч. ложка, сода, аммоний и фруктовая эссенция — на кончике чайной ложки, орехи очищенные — 4 ч. ложки.

Помадка шоколадная: сахар-песок — 1 стакан, какао-порошок — 1 ст. ложка, эссенция фруктовая — на кончике чайной ложки, инвертный сироп — 1 ст. ложка.

Торт “Рахат”. Состоит из трех белково-ореховых лепешек, прослоенных яблочным повидлом и кремом. Форма торта круглая, овальная или квадратная, отделан сливочным кремом с изображением ветки яблони в цвету.

Белково-ореховая лепешка: измельченные жареные орехи тщательно перемешать с мукой, а затем со взбитым белком. Противень застилают бумагой. Сверху устанавливают форму, которую заполняют готовым тестом толщиной 6—7 мм. Форму снимают и тесто ставят в духовку. Продолжительность выпечки — 120—130 минут при температуре 150—160°C. Лепешку охлаждают и выдерживают 12 часов. Перед отделкой ее снимают с бумаги, для чего смачивают водой.

Для белково-ореховой лепешки: мука — 2 ст. ложки, сахар — 1 стакан, 2 ст. ложки и 1 ч. ложка, орехи очищенные — 3/4 стакана, белок яичный — 6 шт.

Сливочный крем готовят в две стадии. Сначала приготавливают молочно-сахарный сироп, затем сбивают масло с охлажденным сиропом. В теплую воду (32°) засыпают при постоянном помешивании сахар-песок. После того, как сироп закипит, в него добавляют сгущенное молоко. Смесь кипятят 10 минут при температуре 103—104°С. Горячий сироп процеживают через сито или марлю, охлаждают до 20—22°С, добавляют ванилин и все тщательно размешивают. Масло размягчают и взбивают, постепенно добавляют охлажденный до температуры 18—20° молочно-сахарный сироп, в конце сбивания добавляют коньяк. Продолжительность сбивания — 20—30 минут, температура готового крема 18—20°С. Крем по объему в 2,5 раза больше объема до сбивания, глянцевый, плотно держится на деревянной лопатке.

Для крема сливочного: сахар-песок — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки и 2 ч. ложки, молоко сгущенное — 1 ст. ложка, коньяк, пищевая краска (сок из вишни) — на кончике чайной ложки, повидло — 1/2 ч. ложки.

Крем шоколадно-сливочный готовится так же, как крем сливочный. Порошок какао постепенно добавляют в начале взбивания. Если добавить его в конце взбивания, то он может не успеть равномерно распределиться по всей массе.

Для крема шоколадно-сливочного: сахар — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка и 1 ч., молоко сгущенное — 1 ч. ложка, какао-порошок — 3 ст. ложки и 1/2 ч., ванилин — на кончике чайной ложки, коньяк — 1/2 ложки.

Отделка торта. Верх торта смазывают белым кремом с изображением рисунка цветущей бело-розовой ветви яблоки и надписью “Рахат”. На края торта наносят украшения из повидла в форме яблок, окантованных белым кремом, поверх повидла из зеленого крема наносят точечные стебельки. Края торта обмазывают шоколадным кремом, обсыпают орехами и сахарной пудрой.

Повидло — 3/4 стакана, орехи очищенные жареные или фундук — 1/4 стакана.

Торт “Медеу”. Торт трехслойный. Состоит из двух слоев бисквитных лепешек и среднего слоя с добавлением какао-порошка. Прослойка нижнего слоя — шоколадно-сливочный крем, среднего — фруктово-белковый. Поверхность покрыта заварным кремом и украшена изображением катка с надписью “Медеу”, боковая поверхность

отделана шоколадно-сливочным кремом. Форма — овальная, вес — 1,5—2 кг.

Бисквит с какао-порошком готовят так же, как и обычный бисквит, но с добавлением какао-порошка. Начинку фруктовую готовят путем уваривания повидла с сахарным песком при постоянном помешивании. Крем белково-фруктовый готовится путем смешивания одной части сбивного крема с двумя частями фруктовой начинки.

Сбивной заварной крем: сахар растворяют в 100 г воды и уваривают сироп до тех пор, пока капля охлажденного сиропа не потянется тонкой ниткой. Одновременно взбивают охлажденные белки. После увеличения объема в 6—7 раз постепенно тонкой струйкой вводят подготовленный горячий сироп, не прекращая взбивания, затем добавляют лимонную кислоту, ванилин и продолжают взбивать еще 10 минут до образования белой пышной массы.

Две бисквитные лепешки и одну лепешку с какао-порошком промачивают сиропом, нижний слой бисквита смазывают кремом сливочным с какао-порошком, кладут второй пласт шоколадного бисквита, смазывают фруктово-белковым кремом, кладут верхний пласт бисквита, поверхность торта смазывают сбивным заварным кремом и украшают рисунком высокогорного катка “Медеу”. Из крема сбивного заварного и сливочного с какао-порошком делают надпись. Боковые стороны торта намазывают кремом сливочным с какао-порошком.

Для лепешки бисквитной: мука — 2/3 стакана, крахмал — 2 ч. ложки, сахар-песок — 1/2 стакана, яйца — 3 шт., эссенция фруктовая — 4 капли.

Для лепешки бисквитной с какао: мука — 2 ст. ложки, крахмал — 1/2 ч. ложки, сахар-песок — 2 ст. и 1/2 ч. ложки, яйца — 2 шт., какао-порошок — 2 ст. ложки.

Сироп для промочки: сахар-песок — 3 ст. ложки, эссенция фруктовая — 4 капли, коньяк — 1 ч. ложка.

Крем шоколадно-сливочный: какао-порошок — 1 ч. ложка, коньяк — на кончике чайной ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 1 ст. и 1 ч. ложка, молоко сгущенное — 1/2 ст. ложки, ванилин — на кончике чайной ложки.

Крем сбивной заварной: сахар-песок — 4 ст. ложки и 2 ч., ванилин — на кончике чайной ложки, белки — от 3 яиц, лимонная кислота — на кончике чайной ложки.

Фруктовая начинка: сахар-песок — 1 ч. ложка, повидло фруктовое — 1/2 стакана.

Торт “Дударай”. Торт песочный, двухслойный, один пласт ореховый, другой — шоколадный, смазанный фруктовой начинкой, глазированный шоколадной помадкой и

украшенный рисунком. Форма — круглая или овальная, вес — 500—1000 г.

Из готового песочного теста формируют лепешки круглой или овальной формы, укладывают на листы, выпекают при температуре 200°С около 20 минут и охлаждают. Охлажденные лепешки промазывают кремом и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Это делается для того, чтобы лепешки лучше приклеивались друг к другу и не отставали при глазировании. После охлаждения верхнюю лепешку смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют шоколадной помадкой. Когда помадка застынет, края торта украшают рисунком из крема в виде казахского орнамента, посередине наносят рисунок березы с надписью “Дударай”.

Для лепешки песочной с какао: мука — 1/2 стакана и 1 ст. ложка, сахар-песок — 1 ст. и 1 ч. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 1 шт., сода или аммоний — на кончике чайной ложки, какао-порошок и крахмал — по 1/2 ч. ложки, эссенция фруктовая — 4 капли.

Для лепешки песочной с орехами: мука — 1/2 стакана и 1 ч. ложка, сахар-песок — 3 ч. ложки, яйца — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, орехи очищенные дробленые — 1 стакан, сода или аммоний — на кончике чайной ложки, эссенция фруктовая — 4 капли.

Крем сливочный масляный: масло сливочное — 3 ст. ложки, сахарная пудра — 3 ст. ложки, молоко сгущенное — 1 ч. ложка, ванильная пудра — на кончике чайной ложки.

Начинка фруктовая: сахар-песок — 2 ст. ложки, повидло — 3/4 стакана.

Помадка шоколадная: сахар-песок — 1 ч. ложка, какао-порошок — 1 ст. ложка.

Торт “Балдырган”. Торт двухслойный, бисквитный, пропитан сиропом, прослоен сливочно-масляным кремом. Поверхность отделана сливочно-масляным кремом и цукатами, украшена детским рисунком из крема (зайчик, ягоды, грибочки и т. д.), вес — 250 г.

Бисквитная лепешка: мука — 3/4 стакана, крахмал — 1 ст. ложка, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 5 шт., эссенция фруктовая — на кончике чайной ложки.

Сироп для промочки: сахар-песок — 1/2 ст. ложки, эссенция фруктовая — 4 капли. Десертное вино — 1 ч. ложка.

Крем сливочно-масляный: вино десертное — 2 ч. ложки, сахарная пудра — 1/2 стакана и 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 пачка (200 г), молоко сгущенное — 2 ст. и 2 ч. ложки, ванильная пудра — на кончике чайной ложки.

Крем сливочно-масляный с какао: десертное вино — 1/2 ч. ложки, сахарная пудра — 1/2 ст. ложки, масло сливочное — 1/2 ч. ложки, молоко сгущенное — 1 ч. ложка, какао-порошок — 1/2 ч. ложки, ванильная пудра — на кончике чайной ложки.

Торт “Кзыл-Ординский”. Торт двухслойный квадратной формы, состоит из двух сдобных лепешек, пропитанных сиропом, начинка — белковый крем с уваренным пюре из дыни. Оформлен кремом, розочками, цукатами из дыни. Посередине надпись “Кызыл-Орда”.

Сдобные лепешки вырабатывают так: замешивают жидкую болтушку, для чего расходуют всю норму теплой воды или молока и дрожжей и половину нормы муки. Болтушку ставят в теплое место (+ 28 - 30°C) на 3—3,5 часа. На готовой болтушке замешивают тесто. В него добавляют подогретые продукты (яйца, соль, сахар, оставшуюся муку). В конце замеса добавляют сливочное масло или маргарин, разогретые до консистенции густой сметаны, затем накрывают кастрюлю крышкой и ставят в теплое место для дальнейшего брожения. Выброженное тесто выкладывают на стол, посыпают мукой, раскатывают, укладывают на противень и выпекают при температуре 220°C 25—30 минут. Испеченному пластику дают остыть и нарезают на 2 лепешки.

Сироп: сахар перемешивают с водой, доводят до кипения, снимают пену, уваривают до пробы “тонкая нитка” (или: если капля сиропа не разливается, сироп готов). Затем охлаждают до температуры 80°C и добавляют лимонную кислоту, горячий сироп наносят на сдобные лепешки кисточкой.

Охлажденные белки взбивают в течение 13—15 минут до получения густой пышной белой пены, которая должна удерживаться на поднятом венчике. Не прекращая взбивания, постепенно небольшими порциями добавляют сахарную пудру (1/3 порции) и продолжают взбивать еще 2—3 минуты. Затем всыпают остаток сахарной пудры и лимонную кислоту и продолжают взбивать. В конце взбивания добавляют пюре из дыни. Готовый крем используют немедленно.

Пюре из дыни: очищенную от кожицы и семян, нарезанную кусочками произвольной формы дыню пропускают с небольшим количеством воды. Добавляют сахар, лимонную кислоту и тщательно протирают. Если полученное пюре окажется водянистым, следует оставить его на плите на небольшом огне, чтобы слегка загустело, после чего использовать, как было сказано выше.

Примечание: вместо пюре из дыни можно использовать пюре из тыквы или моркови.

Для сдобной лепешки: мука — 1 стакан, сахар-песок — 1 ст. ложка, масло сливочное или маргарин — 1 ст. ложка, яйца — 1 шт., дрожжи — 4 г, соль — по вкусу, вода и молоко — 2 ст. ложки.

Для сиропа: сахар-песок — 1/2 стакана, вода — 1/3 стакана, лимонная кислота — на кончике чайной ложки.

Для крема белкового: яичных белков — 2 шт., сахар-песок — 5 ст. ложек, лимонная кислота — на кончике чайной ложки.

Для пюре из дыни: дыня — 3/4 стакана, сахар — 1/4 стакана, лимонная кислота — на кончике чайной ложки, вода — 1 ч. ложка.

Торт “Шымкентский”.

В а р и а н т I.

Торт двухслойный, бисквитно-морковный, покрытый заварным кремом. Этим же кремом обмазывают бока, форма — прямоугольная или круглая. Вес — 500—1000 г.

Очищенную морковь нарезают и припускают в воде до готовности, воду сливают, а морковь протирают через сито, образуя пюре.

Яичные белки отделяют от желтков, желтки растирают с сахаром, добавляют морковное пюре, лимонную кислоту, коньяк или водку, дробленные орехи или миндаль, или ядра косточек абрикосов, или арахис.

Белки взбивают до пены и осторожно соединяют с желточной смесью, добавляют муку, смешанную с содой, быстро замешивают тесто, которое помещают в формы или противни с высокими бортами, предварительно смазанные маслом и посыпанные мукой, выпекают на среднем огне при температуре 170°C минут 30—40.

Крем готовят по следующей технологии: в эмалированную кастрюлю кладут сахар, крахмал, яйца, молоко или сливки, или воду, размешивают, нагревают до кипения, варят до загустения, постоянно помешивая. Этим кремом покрывают торт и бока. Боковые стороны обсыпают крошкой.

Для бисквитно-морковной лепешки: морковное пюре — 1 стакан, яйца — 6 шт., сахар — 1,5 стакана, коньяк или водка — 1 ч. ложка, орехи или миндаль, или ядра косточек абрикосов — 1,5 ст. ложки, мука высшего или 1-го сорта — 1 стакан, сода — 1 щепотка.

Морковное пюре: морковь средняя — 5 шт., вода для припускания — 2 стакана.

Крем заварной: сахар — 3 ст. ложки, крахмал — 1 ч. ложка, яйца — 1 шт., сливки или молоко — 4 ст. ложки.

Примечание: этот торт можно готовить без крема: один корж посыпать сахарной пудрой. Он необычного вкуса, его можно долго хранить, если завернуть в фольгу.

В а р и а н т 2.

Морковь тщательно моют и отваривают в кожуре в небольшом количестве воды без соли. Готовую морковь протирают, добавляют к морковной каше просеянную муку, сахар, яичные желтки, сметану, ванилин и все хорошо перемешивают.

Массу выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и выпекают в духовом шкафу при температуре 200—220°С.

Готовность определяется по румяной корочке.

Готовую лепешку охлаждают, разрезают на четыре части в продольном направлении.

Каждую часть промазывают вареньем или повидлом и складывают одну на другую.

Яичные белки взбивают в плотную пену. Взбитые белки должны держаться на венчике и не опадать.

Из кондитерского мешка выдавливают в виде рисунка на верхнюю лепешку взбитые белки и ставят на 1—2 минуты в жарочный шкаф, чтобы белки подрумянились.

Для бисквитно-морковной лепешки: морковь — 10 шт. среднего размера, яйца — 2 шт., сахар — 1/2 стакана, сметана — 1 стакан, мука пшеничная высшего или 1-го сорта — 2 стакана, варенье или повидло — 300 г, ванилин — щепотка.

Примечание: отварную морковь протереть в кашу можно через мясорубку.

Торт “Актау”. Торт двухслойный, состоит из двух лепешек, изготовленных из сдобного теста и прослоенных взбитыми с сахаром белками с орехами. Поверхность и бока обмазывают кремом, украшают рисунком гор.

Для лепешки: маргарин охлаждают и нарезают кусочками. Муку просеивают, высыпая на стол, образуя горку. Кладут туда маргарин и рубят до образования однородной массы. Затем делают углубление и вливают желтки, растертые с сахаром, всыпают соду, соль, вливают сироп (желательно вишневый) и замешивают тесто. Тесто раскатывают в пласт, кладут его в смазанные маслом сковороду или противень, немного загнув тесто на край сковороды или противня. Ореховую прослойку готовят так. Орехи пропускают через мясорубку или измельчают в ступе. Смешивают полученную массу с сахаром и выкладывают на тесто. Сверху поливают ровным слоем белками, взбитыми с сахаром. Покрывают все вторым пластом теста

и выпекают в духовке или жарочном шкафу в течение 30—40 минут при 180—200°С. На готовую остывшую основу наносят рисунок гор белковым кремом и помещают на несколько минут в горячую духовку.

Для лепешек: мука высшего или 1-го сорта — 2/3 стакана, маргарин охлажденный — 1/2 пачки, яичные желтки — 3 шт., сахар — 2 ст. ложки, сироп — 2 ч. ложки, сода, соль — на кончике ножа.

Для ореховой прослойки: орехи, арахис или ядра косточек абрикосов — 1 стакан, сахар — 1/2 стакана.

Крем: сахар — 2/3 стакана, белки — 3 шт., коньяк — 2 ч. ложки.

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Богат казахский дастархан горячими и холодными напитками. Особенно, как уже говорилось, почитается чай. Этот напиток приготавливают старательно и с любовью.

К холодным относят напитки: чайные, приготовленные на фруктовых и ягодных соках.

Кымран (десертный напиток). В кипящей, подсоленной воде отваривают рис до готовности, подливая кипяток, с тем чтобы количество первоначально взятой воды не изменилось.

Готовый рисовый отвар охлаждают до комнатной температуры, переливают в эмалированную, стеклянную или керамическую посуду. Добавляют сахар, сметану, хорошо размешивают, сверху посыпают пшеничной мукой и оставляют для брожения.

Готовый напиток охлаждают, употребляют вместе с гущей.

Вода — 3 л., рис — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка, сметана — 3/4 стакана, мука пшеничная — 1 ст. ложка, соль — по вкусу.

Кымран по-карабугазски. В кипящую воду засыпают крупу и варят при умеренном кипении 30 минут, а из муки — 15 минут с добавлением соли. При загустении во время варки добавляют кипяток, поддерживая первоначальный объем массы.

Отвар переливают в эмалированную, стеклянную, керамическую или деревянную посуду, остужают до комнатной температуры, добавляют сахар, сметану, хорошо размешивают, посыпают мукой и ставят в теплое место для брожения, периодически помешивая деревянной ложкой и добавляя молоко.

Кымран хорошо утоляет жажду, употребляется во все времена года в качестве десертного напитка.

Вода — 3 л, пшено или перловая, или ячменная, или овсяная крупа, или мука пшеничная — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка, сметана — 1/2 стакана, мука для посыпки — 1 ч. ложка, молоко — 1 стакан, соль — по вкусу.

Чай по-казахски. Чай заваривают в фарфоровом или эмалированном чайнике, используя для заварки свежеприготовленный кипяток.

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5—10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипяток. Сахар, молоко или сливки подают отдельно.

Чай черный байховый — 12—20 г, молоко топленое — 1 стакан, или сливки — 80 г, сахар-песок — 2 ст. ложки.

Чай по-восточному. Прессованный чай измельчают и кладут в чайник, заливают кипящей водой, кипятят 2—3 минуты, добавляя соль и сливки.

Подают в пиале. К чаю можно подать лепешки.

Чай байховый прессованный, черный или зеленый — 12 г, соль — 2 г, сливки 35%-ные — 2 стакана.

Суык-шай (чайный напиток “Прохладительный”). В охлажденную кипяченую воду вливают процеженную чайную заварку, инвертный сироп, белое столовое вино — все это размешивают и разливают в пиалы.

Подают с пищевым льдом.

Сахарный инвертный сироп: воду с сахаром доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 90°С и добавляют лимонную кислоту. Инверсия — расщепление сахара — проходит в течение 20—30 минут. В это время сироп необходимо помешивать.

Для напитка: чай высшего сорта — 1 ч. ложка, или чайная заварка — 1 стакан, сахарный инвертный сироп — 1/2 стакана, вино белое столовое (“Рислинг”) — 1/4 стакана, вода кипяченая — 2,5 стакана.

Для сиропа: сахар-песок — 2 ст. ложки, кислота лимонная — 1/2 кофейной ложки.

Отдельно подают конфеты, сахар, печенье, сухари или другие кондитерские изделия.

Акирим (молочный напиток с бульоном). Сорпу (мясной бульон), где варилось вяленое мясо, обезжиривают, охлаждают, соединяют с айраном или катыком, или ку-

мысом и тщательно перемешивают. Используют как прохладительный напиток.

На 1 л бульона добавляют 1 л айрана, или катыка, или кумыса.

Напиток свекольный. Очищенную свеклу пропускают через мясорубку с крупной решеткой, заливают водой, добавляют лимонную кислоту, варят до готовности, процеживают.

Сахарный сироп, свекольный настой, сухое вино (рислинг) и кипяченую воду смешивают, проваривают и охлаждают.

Сахарный сироп готовят следующим образом: сахар растворяют в горячей воде. Раствор процеживают и дают покипеть при постоянном помешивании. В конце варки добавляют лимонную кислоту и охлаждают.

Настой свекольный — 1 стакан, сахарный сироп — 2 ст. ложки, вино (рислинг) — 1 ч. ложка, вода кипяченая — 10 ст. ложек.

Свекольный настой: вода — 4 стакана, свекла — 1 шт. средняя, лимонная кислота — на кончике чайной ложки.

Мург чай. В чайник кладут заварку, заливают кипятком, добавляют молотый черный перец и ставят на огонь на 1 минуту. Можно подавать со сливками или молоком. Такой чай рекомендуется при простуде.

Кипяток — 1 л, 3—4 ч. ложки заварки, перец черный молотый — 1 щепотка.

Эткен чай. Готовится так же, как мург чай. Рекомендуется в народной медицине при простуде.

Кипяток — 1 л, 3—4 ч. ложки черного байхового чая, молоко — 2,5 стакана, сливки — 1/2 стакана (или топленое молоко), соль — по вкусу.

Алма чай (яблочный чай). Сушеные яблоки моют, кладут в чайник, добавляют сахар. Чай заливают крутым кипятком и ставят на огонь. Кипятить 1—2 минуты.

Кипяток — 1 л, 100 г сушеных или 200 г свежих яблок, сахар — 1/4 стакана, черный чай — щепотка.

Примечание: можно использовать и другие сушеные или свежие плоды и ягоды.

Кок чай (зеленый чай). Кок чай обычно заваривают в небольших фарфоровых чайниках. Чайник сполоснуть кипятком, положить заварку, налить кипяток и поставить на огонь на 1—2 минуты. Заварку можно употреблять дважды без ухудшения вкуса, цвета, консистенции и запаха.

Кипяток — 0,5 л, чай — 1—2 ст. ложки.

Примечание: зеленый байховый чай отличается от обычного терпким вкусом, цветом настоя — светло-желтым золотистым, ярко выраженным ароматом. Производят его так: чайный лист пропаривают и подсушивают, затем скручивают, снова сушат и сортируют. Кок чай хорошо утоляет жажду. Этот чай особенно любим в южных районах Казахстана. К чаю подают конфеты или сахар, печенье, сухари и другие кондитерские изделия.

Напиток “Иссык”. Фруктовый чай измельчают, заливают кипятком и при закрытой крышке и слабом кипении оставляют на 3—5 минут. Затем процеживают и охлаждают до температуры приблизительно 12°C. Добавляют инвертный сироп, вино сухое белое (желательно рислинг), лимонную кислоту, охлажденную кипяченую воду и размешивают.

На дастархан подают в кувшинах с пищевым льдом.

Чай фруктовый — 2 ч. ложки, инвертный сироп — 1/2 стакана, вино белое сухое — 1,5 ст. ложки, кислота лимонная — щепотка, вода кипяченая — 4 стакана.

Напиток “Алма”.

В а р и а н т 1.

Воду кипятят с инвертным сиропом и пряностями (корицей или гвоздикой). Яблоки очищают, удаляют семенную коробку, натирают на крупной терке, заливают остывшей водой с пряностями на 2—3 часа для настаивания, добавляют вино и лимонную кислоту. Подают в охлажденном виде.

Яблоки — 7 шт., сироп инвертный — 3/4 стакана, корица или гвоздика — щепотка, вино сухое белое — 1,5 ст. ложки, вода — 4 стакана.

В а р и а н т 2.

Ароматные яблоки (лучше алматинский апорт) — 5 шт. нарезают на четыре части, очищают от кожицы, удаляют сердцевину и варят примерно полчаса в 1 л воды с натертой цедрой лимона. Полученную жидкость процеживают через сито, добавляют полстакана сахара и хорошо охлаждают.

Примечание: лимонную цедру можно заменить щепоткой лимонной кислоты.

Напиток “Кауын”.

В а р и а н т 1.

Кауын (дыня) очищают от корки и семечек, нарезают мелкими кусочками, посыпают сахаром и заливают мине-

ральной водой “Сары-Агач”, дают настояться 2—3 часа. Можно использовать другую минеральную воду или родниковую, в крайнем случае — водопроводную.

В а р и а н т 2.

В полевых условиях, при отгонном скотоводстве на джайляу в некоторых районах Казахстана готовят этот напиток следующим образом. Кауын (дыню) моют, отрезают верхушку. Аккуратно очищают от семян, мякоть дыни натирают сахаром или медом, заливают вовнутрь минеральную воду и закрывают крышкой (отрезанной верхушкой), дают настояться несколько часов (3—4). Напиток ароматный, приятный на вкус, хорошо утоляющий жажду. Сама дыня сохраняет прохладную температуру, как холодильник.

Дыня — 1 шт., сахар — 1/2 стакана, вода “Сары-Агач” — 2 бутылки.

Напиток орик (урюковый). Урюк (желательно высушенный на солнце) промыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахар и залить крутым кипятком. Закрывать крышкой. Укутав толстой тканью или тюрфяком, оставить на 10—12 часов. После этого процедить через двойную марлю. Подавать в кувшинах на дастархан.

Набухший урюк можно подать отдельно, посыпав его сахаром.

Урюк — 3 стакана, вода — 5 стаканов, сахар — 2 ч. ложки.

Примечание: этот напиток в народной медицине используется против запоров.

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА И ПОЛУФАБРИКАТЫ

РАЗДЕЛКА ТУШ ПО-КАЗАХСКИ

I. Разделка туши барана

Порядок разделки бараньих туш

1. Срезать сильно загрязненные участки туши.
2. Тушу обмыть и обсушить чистым полотенцем.
3. Отделить от туши лопатки и разделить их по суставам на три части: жаурын, токпан жилик, кари жилик.
4. Отделить грудинку с пашинной — тос.
5. Тушу разделить на две части по последнему ребру, оставив у грудной коробки пашину.
6. От задней половины отделить поясничную часть — белдеме.
7. Отделить от тазовой части крестец-куйымшак.
8. Задние ноги разделить по суставам на три части — жанбас, орган жилик, асыкты жилик.
9. От грудной коробки отделить шею (мойын) по последнему шейному позвонку.
10. Отделить корейку с позвоночником без реберных костей и разделить ее на две части. Бел омыртка — часть корейки, прилегающая к почечной части, и узын омыртка — часть корейки, прилегающая к шее.
11. Оставшиеся реберные части разделить каждую на три: субе — первые четыре ребра с пашинной от почечной части; кабырга — следующие семь ребер от почечной части; бугана — два ребра, находящиеся под лопаткой.

В процессе разделки удалять сгустки свернувшейся крови, жировики. Разделку производят обвалочным ножом.

Советы по приготовлению блюд из баранины

Баранину рекомендуется использовать для варки, жарки, тушения крупными и мелкими порционными кусками, для приготовления мясных мучных блюд (манты, пельмени, беляши, чебуреки), а также для приготовления рубленых изделий и фарша.

Кулинарное использование частей туши

Лопатка (токпан жилик, кари жилик, жаурын) используется для жаренья целиком, а также для тушения (плов, рагу, баранина духовая), кари жилик используется только для варки.

Шея (мойын) используется для приготовления рубленых изделий и фаршей (котлеты, фарш для курицы, фаршированной по-казахски).

Корейка (кабырга, узын омыртка, бел омыртка, белдеме) используются для жаренья целиком и порционными кусками.

Грудинка (тос, бугана, субе) используется для жарения в фаршированном виде, порционными кусками: субе — для приготовления фарша.

Окорок (жанбас, ортан жилик) можно жарить целиком, порционными панированными и непанированными изделиями, использовать для лагманов и лапши казахской.

Кроме этого, из всех частей туши барана приготавливают мясо по-казахски.

II. Разделка туши сайги

1. С туши срезают сильно загрязненные или окровавленные участки, удаляют сгустки крови. Обмывают тушу большим количеством проточной воды и обсушивают чистым полотенцем.

2. Тушу расчленяют по контуру задней ноги, далее — по тазовой кости и между крестцовым и поясничным позвонками на две части: переднюю и заднюю. Затем с передней части полутуши срезают пашину. От передней части туши последовательно отделяют лопатку, шею, поясничную часть, грудинку и корейку.

3. Лопатку отделяют по контуру так же, как от бараньей туши. Шею отделяют между последним шейным и первым спинным позвонками, по линии выступа грудной кости, идущей в направлении к первому остистому отростку позвоночника.

4. Поясничная часть отделяется по линиям:
передней — по последнему ребру и между последним спинным и первым поясничным позвонком;
задней — по линиям отделения задних ног.

5. Корейку и грудинку отделяют от оставшейся передней части туши. Для этого разрубает грудную часть посередине, затем вдоль спины по обеим сторонам верхних остистых отростков позвоночника прорезают мякоть до основания ребер. После этого удаляют позвоночник, перерубая ребра у их основания сначала с одной стороны, а затем — с другой.

6. При разделке корейки и грудинки с реберной костью каждую из половинок разрубает на две части: корейку и грудинку. Линия разруба проходит на расстоянии $1/3$ ребер от позвоночника, параллельно ему. При разделке корейки и грудинки на мякоть нужно сделать надрез мышц с обеих сторон позвоночника до основания ребер, а затем постепенно срезать мясо с ребер и грудной кости целым пластом. Снятый слой мякоти разрезают параллельно на два куска: корейку и грудинку. Линия отреза проходит на расстоянии $1/3$ ребра от позвоночника.

7. Заднюю часть туши разделяют на два окорока. Для этого кости таза и крестцовые позвонки разрубает в продольном направлении.

8. Полученные части туши обваливают так же, как и соответствующие части бараньих туш.

После обвалки отдельных кулинарных частей к I сорту относят окорок, корейку и поясничную часть; ко II сорту — лопатку и грудинку; к III — шею и обрезки.

Советы по приготовлению блюд из мяса сайги

Отварное мясо сайги имеет специфический запах, напоминающий запах вареной печени. Поэтому прежде чем отваривать мясо сайги, его нужно вымачивать в проточной воде в течение 1—2 часов. Бульон, образующийся при варке сайги, мутный и безвкусный. Поэтому готовить из него первые блюда не рекомендуется, бульон можно использовать только для приготовления соусов.

Для приготовления жареных, тушеных изделий или из рубленого мяса рекомендуется вымачивать мясо в том случае, если оно имеет сильный специфический запах или темно-красный с фиолетовым оттенком цвет. Обычно мясо сайги для жарки, тушения, приготовления рубленых изделий не вымачивают.

Для улучшения вкуса жареного или тушеного мяса сайги можно предварительно промариновать его в уксусе или лимонной кислоте, добавив специи и коренья.

Для приготовления мяса сайги, жареной крупным куском, использовать мясо задней ноги, корейки или поясничной части. Для приготовления сайги, тушеной крупным куском, использовать лопатку.

Вкус тушеного мяса сайги улучшится, если добавить сухое красное вино (10 г на порцию).

Поджарок и азу по-татарски рекомендуется готовить из мяса I и II сорта.

Рубленые изделия — котлеты, биточки, шницели, тефтели — готовят из обрезков и мяса III сорта, котлеты рубленые натуральные — из мяса II сорта (лопатка, грудинка).

При приготовлении котлет рубленых натуральных можно использовать шпиг.

Из мяса сайги рекомендуется готовить мясо жареное с гарниром, мясо жареное крупным куском шпигованное, поджарок, котлеты натуральные рубленые, котлеты, биточки рубленые, шницель рубленый, тефтели, мясо тушеное с гарниром, мясо тушеное шпигованное, азу по-татарски, гуляш, лапшу казахскую, мясо тушеное в кисло-сладком соусе, мясо тушеное по-домашнему, беляши, пирожки, котлеты натуральные, шашлык.

III. Разделка туши верблюда

1. С туши срезают сильно загрязненные места, обмывают ее и обсушивают чистым сухим полотенцем.

2. Если верблюжатина поступила полутушами, то сначала отделяют горбовый жир, затем разделяют полутушу по последнему ребру на переднюю и заднюю четвертины. От передней четвертины по контуру отделяют лопатку. Шею отделяют по линии, проходящей между последним шейным и первым спинным позвонком.

3. Шею и лопатку обваливают так же, как у говяжьих туш. От полученной мякоти лопатки отделяют рульку. Оставшуюся спинно-грудную часть обваливают, прорезая мякоть вдоль позвоночника по его остистым отросткам до основания ребер, снимают мясо с ребер целым пластом. Снятую мякоть разделяют на толстый край и покромку по линии, проходящей на расстоянии $1/3$ ребра от позвоночника.

4. От позвоночника, подвздошной кости и задней четвертины отделяют вырезку, подрезая по всей длине. Затем по контуру отделяют заднюю ногу и обваливают ее обычным способом. Голяшку отделяют.

5. Поясничную часть обваливают, прорезая мякоть вдоль остистых отростков позвоночника и снимая ее целым пластом. Снятую мякоть разделявают на тонкий край и пашину.

6. Полученные при обвалке части зачищают от грубых сухожилий и пленок, подравнивая неровные части.

7. Обрезки также зачищают от сухожилий и пленок.

8. К I сорту верблюжатины относятся вырезка и тонкий край; ко II — задняя нога, толстый край и лопатка; к III — покромка, пашина, шея, рулька, голяшка, обрезки.

Советы по приготовлению блюд из верблюжатины

Молодую верблюжатину рекомендуется использовать для варки, жарки крупным куском и мелкими кусочками, тушения — крупными и мелкими кусками, для рубленых изделий, а также пирожков и беляшей. Мясо более старых животных рекомендуется для варки, тушения мелкими кусочками, приготовления рубленых изделий и фаршей.

Для варки верблюжатину закладывают в горячую воду, варят при слабом кипении 3—4 часа в зависимости от возраста животного. С бульона периодически удаляют пену и жир. За 30 минут до окончания варки в бульон закладывают подпеченные на плите лук, морковь и коренья, лавровый лист, перец горошком и соль. Бульон, полученный при варке верблюжатины, после процеживания можно использовать для приготовления первых блюд и соусов. Для варки используют верблюжатину II сорта.

Для жарки крупным куском используют вырезку и тонкий край молодых животных. Порционные куски нарезают из вырезки. Для жарки кусочками мясо (тонкий край) нужно предварительно промариновать. Порционные куски маринуют перед жаркой в 3%-ном уксусе в течение 2 часов. Продолжительность жарки крупных кусков верблюжатины — 2 часа, порционных и мелких — 30 минут.

Для тушения крупным куском используют мясо задней ноги и толстого края, для тушения мелкими кусочками —

толстый край и лопатку. При тушении верблюжатины нужно обязательно добавлять томат и уксус. Продолжительность тушения крупных кусков — 2—2,5 часа, мелких — 1 час 45 минут.

Котлеты рубленые и натуральные можно готовить из мяса II сорта с добавлением горбового жира, нарезанного мелкими кусками. Мясо пропустить через мясорубку два раза. Для приготовления рубленых изделий с наполнителями используют мясо III сорта, которое пропускают через мясорубку три раза, т. е. два раза без наполнителей и один раз — с наполнителями.

Мучные изделия — пирожки и беляши — готовят из верблюжатины II сорта. В беляши можно добавлять горбовый жир. Мясо для беляшей пропускают через мясорубку два раза. Из верблюжатины рекомендуется готовить мясо по-казахски, щи из свежей и квашеной капусты, борщи из свежей и квашеной капусты, рассольники, супы заправочные с картофелем, крупой и бобовыми, салат мясной, мясо, жаренное крупными кусками (холодное с гарниром), мясо, жаренное крупным куском (горячее с гарниром), азу.

IV. Разделка конской туши

1. С туши срезают загрязненные участки и обмывают ее.

2. С продольных полутуш срезают казы по последнему ребру, далее — по нижней границе тонкого края и по контуру задней ноги.

3. Тушу разделяют на переднюю и заднюю полутуши по последнему ребру между 13 и 14 позвонками. От передней полутуши отделяют лопатку по контуру, как и от говяжьей туши; шею от спинно-грудной части отделяют по линии, проходящей между последним шейным и первым спинным позвонками. От задней полутуши отделяют вырезку, заднюю ногу и филейную часть. После разделки конских туш на части производят их обвалку и зачистку мякоти.

4. Лопатку и задние ноги обваливают так же, как и говяжьих. От полученной мякоти отрезают жилистые части: рульку, снятую с лучевой и локтевой кости, лопатку и голяшку с берцовой кости задней ноги.

5. Спинно-грудную часть обваливают, прорезая мякоть вдоль позвоночника по остистым отросткам до основания

ребер, затем постепенно отрезают мякоть с ребер грудной кости целым пластом. Снятый слой мякоти разрезают параллельно позвоночнику на три куска: толстый край — на расстоянии $\frac{1}{3}$ длины ребер; грудинка — по линии, идущей с конца первого ребра на конец последнего и оставшаяся часть — покромка. Шею обваливают, срезая мясо целым пластом, затем удаляют грубые сухожилия.

6. Тонкий край обваливают, прорезая мясо вдоль поясничной части по верхним остистым отросткам до позвоночника, после чего срезают мясо с костей целым пластом.

7. Полученные после обвалки части конских туш зачищают от грубых сухожилий, подравнивают края.

8. Тонкие пленки соединительной ткани, покрытые жиром, не удаляют. У казы удаляют пленки соединительной ткани с внешней стороны. Обрезки зачищают.

9. У конины выше средней упитанности к I сорту относятся вырезка, тонкий и толстый края, задняя нога, казы. Ко II — лопатка, покромка, грудинка. К III — шея, голяшка, рулька, обрезки.

10. У конины средней упитанности к I сорту относятся: вырезка, тонкий край, толстый край, задняя нога. Ко II — лопатка, покромка, грудинка. К III — казы, шея, голяшка, рулька, обрезки.

Советы по приготовлению блюд из конины

Мясо молодых упитанных животных рекомендуется отваривать, жарить и тушить крупными, мелкими и порционными кусками, использовать для приготовления мясных блюд с изделиями из муки: мант, пельменей, беляшей, а также рубленых изделий. Мясо старых животных — тушить крупными и мелкими кусками, готовить из него рубленые изделия, приготавливать фарши.

При варке мясо рекомендуется закладывать в кипящую подсоленную воду, варить при едва заметном кипении 2,5—3 часа, периодически удаляя с поверхности бульона пену и жир. За 30 минут до окончания варки для улучшения вкуса и запаха мяса в бульон кладут подпеченные лук, морковь, коренья, лавровый лист и перец горошком. Бульон после процеживания можно использовать для приготовления первых блюд и соусов. Для варки рекомендуется конина II сорта.

Жарить можно крупным куском, используя тонкий и толстый край. Для жарки непанированных порционных кусков нарезать их из вырезки и тонкого края. Панированные порционные изделия готовить из мяса толстого края и задней ноги.

Тушить — крупным куском и порционными кусками, используя те же части, что и при жарении, а также лопатку и грудинку. Для тушения мелкими кусочками рекомендуется лопатка, грудинка, покромка. Технология приготовления и время тепловой обработки жареных и тушеных блюд из конины аналогичны соответствующим блюдам из говядины.

Бифштексы рубленые натуральные готовят из мяса II сорта. Лучше всего для этого — лопатка. Для приготовления бифштексов рубленых можно использовать жир казы, нарезанный мелкими кубиками.

6. Для приготовления шницеля рубленого, биточков, котлет и тефтелей можно взять мясо III сорта.

7. Для мучных изделий употребляют жирное мясо II сорта из задней ноги; для пирожков — лопатку и покромку.

8. Для мучных изделий с сырым фаршем — грудинку и покромку.

Из конины готовят мясо по-казахски, щи из свежей и квашеной капусты, борщ, рассольник, салат мясной, ассорти мясное, мясо жареное крупным куском, тушеное, шпигованное, азу, бифштекс, лангет, бифштекс рубленый, котлеты, биточки, шницели рубленые, тефтели, гуляш, лапшу, манпар, манты, пельмени, беляши, пирожки, ромштекс.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА

Мясо — продукт скоропортящийся, поэтому очень важно, какого оно качества. Самый доступный метод определения качества — это органолептика. Этот метод должны знать не только повара, но и домашние хозяйки.

Свежее ли мясо, определяется по внешнему виду и цвету поверхности, запаху, консистенции, состоянию подкожного жира и мышц на разрезе, сухожилий, по прозрачности и аромату бульона.

У свежееохлажденного и остывшего мяса корочка подсыхания должна быть бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженного — красного цвета. Жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Поверхность свежего разреза слегка влажная. Костный мозг плотный и не мажется. Цвет говядины — от светло-розового до желтого, баранины — от красного до красно-вишневого, конины — темного цвета с фиолетовым оттенком. Мясо ягнят розового цвета, ямочка от надавливания пальцем быстро восстанавливается и не увлажняет его.

Мясо сомнительной свежести местами увлажненное, слегка липкое, потемневшее, мышцы в разрезе влажные, поверхность — с плесенью или серовато-коричневого цвета, ямочка от надавливания мяса пальцем не восстанавливается. Костный мозг жидковатый и мажется.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
ЗАСТОЛЬЯ-БАНКЕТА "ТОЙ ДАСТАРХАН"

1. Кумыс или шубат, айран.
2. Чай с молоком или сливками, курт, баурсаки, жанырак, жент, пирог "Алматинский", Алатау-токаши, чак-чак.
3. Орехи, кишмиш, курага.
4. Икра или балычные изделия, масло сливочное соленое.
5. Ассорти конских копченостей (казы, шужык, жал, жая, карта) или бауыр, куйрык или кабырга с гарниром.
6. Редька или салат по-казахски, или свежие огурцы, помидоры со сметаной или майонезом.
7. Куырдак.
8. Самса, буктеме ет, беляши.
9. Бесбармак, сорпа в пиале, баранья голова отдельно на блюде.
10. Рыба, запеченая с картофелем.
11. Лепешки: ак нан, дамды нан.
12. Печенье 3 наименований: например, ай, гульдер, кызкуу.
13. Пирожные 3 наименований: например, ертеги, эдельвейс, байшешек.
14. Торты 3 наименований: например, "Алма", "Коктобе", "Кыз-Жибек".
15. Фрукты.
16. Соки, фруктовые и минеральная вода.
17. Винно-водочные изделия.
18. Чай.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОДУКТОВ В ОБЪЕМНЫХ МЕРАХ

Наименование продуктов	Стакан (250 см ³)	Сто- ло- вая ложка	Чай- ная ложка	шт.
	в граммах			
1	2	3	4	5
Мука, крупа, сахар, соль и другие сыпучие продукты				
Горох лущеный	230	25	10	—
Горох нелущеный	200	—	—	—
Крупа "Геркулес"	90	12	6	—
Крупа гречневая	210	25	7	—
Крупа манная	200	25	8	—
Крупа перловая	230	25	8	—
Крупа ячневая	180	20	7	—
Мак	155	15	5	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Мука крупчатая	160—180	20	7	—
Мука пшеничная	160	25	10	—
Перец душистый	—	—	4,5	—
Перец красный молотый	—	—	1	—
Перец черный	—	—	5	—
Пшено	220	25	8	—
Рис	230	25	9	—
Саго	180	20	7	—
Сахарная пудра	190	25	7—8	—
Сахарный песок	200	30	12	—
Соль	325	30	10	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Толокно	140	22	8	—
Толченые орехи	120	20	6—7	—
Фасоль	220	30	10	—
Чечевица	210	—	—	—
Гвоздика молотая	—	—	3	—
Гвоздика немолотая	—	—	4	—
Горчица	—	—	4	—
Какао	—	20	10	—
Молоко и молочные продукты				
Маргарин топленый	—	14	—	—
Масло животное топленое	245	20	5	—
Масло растительное	230	20	—	—
Масло сливочное	210	40	15	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—

1	2	3	4	5
Молоко сухое	120	20	5	—
Молоко цельное	250	20	5	—
Сало топленое	—	12	—	—
Смалец нерастопленный	230	60	—	—
Смалец растопленный	200	40	—	—
Сметана	250	25	10	—
Овощи и другие продукты				
Картофель средний	—	—	—	100
Лук средний	—	—	—	75
Морковь средняя	—	—	—	75
Огурец средний	—	—	—	100
Петрушка	—	—	—	50
Повидло	—	25	—	—
Томат-паста	—	30	10	—
Томат-пюре	220	25	8	—
Желатин в порошке	—	15	5	—
Желатин листик	—	—	—	2,5
Изюм	165	25	—	—
Уксус	250	15	5	—
Черника сушеная	130	15	—	—
Яйцо целое большое	—	—	—	55—65
Яйца белок	—	—	—	30
Яйца желток	—	—	—	20
Яйцо малое	—	—	—	45—50
Яйцо среднее	—	—	—	50—55

Примерное содержание пряностей в одном грамме

Гвоздика	12 шт.		
Лаврового листа среднего размера	7 шт.		
Перца горького	30 шт.		
Перца душистого	15 шт.		

КРАТКИЙ СЛОВАРЬ
НЕКОТОРЫХ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ СЛОВ
И ОБОЗНАЧЕНИЙ

А

- Айран — кислое молоко, приготовленное специальным способом.
 Аккуман — фарфоровый чайник.
 Акшонкай — корень рогозы.
 Алма — яблоко.
 Алмурт — груша.
 Алхоры — слива.
 Алша — алыча.
 Анар — гранат.
 Ас — пища.
 Аскабак — тыква.
 Асип — казахская колбаса.
 Аяккап — утварь для хранения посуды.

Б

- Баглан — ягненок.
 Бал — мед.
 Балкаймак — сливки, снятые с кипяченого молока.
 Балык — рыба.
 Баурсак — шарики кислого, реже пресного теста, жаренные в масле.
 Бауыр — печень.
 Беташар табак — блюдо, предназначенное невестке после свадьбы.
 Буйрек — почки.
 Букет зелени — набор разной зелени (петрушка, сельдерей, укроп, лук), используемый при варке бульонов, тушении мяса или рыбы.
 Бурдюк — специальный кожаный мешок для приготовления и хранения кисло-молочных продуктов.
 Бланширование — кратковременное ошпаривание кипятком или паром картофеля, овощей и др.
 Брез — концентрированный сок с жиром, выделяемый при жарке мяса или птицы.

В

Водяная баня — посуда с решеткой внутри, заполненная водой и нагретая до требуемой температуры (обычно до 60—90°C). На решетку ставят сосуд с продуктами и доводят до готовности, прогревая.

Выбить — перемешать, вымесить тесто или фарш.

Вымочить — погрузить продукт (соленый или горький) в проточную сменяемую воду.

Г

Гренки — определенной формы ломтики хлеба без корки, сбрызнутые сливочным маслом и подсушенные (простые) или поджаренные с одной стороны, смазанные с другой какой-нибудь массой: из тертого сыра, томата-пасты, яичного желтка, сливочного масла и красного острого перца, запеченные в жарочном шкафу.

Д

Дастархан — 1) накрытый скатерью стол; 2) застолье.

Джайляу — летнее пастбище.

Джусай — лук. Русское название — лук душистый, латинское — *Allium adorum* L. Возделывается на огородах юга и юго-востока Казахстана. За границей — в Китае, Монголии. Известен как монгольско-сибирский вид, произрастающий в диком виде на Алтае, Тарбагатае и в Сибири по мелкоземлистым склонам, в степях, долинах горных рек (по сухим незаливным террасам). Многолетнее растение от 15 до 50 см высоты. У джусая пригодны для употребления зеленые листья, луковицы непригодны, так как очень малы и покрыты сетчатой, волокнистой оболочкой. Имеет особый аромат и привкус, с чесночным запахом. Употребляется казахским и другими восточными народами как приправа для национальных блюд.

Е

Ежегей — сушеный сыр.

Ерулик — приглашение к дастархану гостей: родственников, соседей.

Ет — мясо.

Ж

Жарка, жаренье — тепловая обработка на жире или в жире. Различают несколько разновидностей жарки:

- 1) с небольшим количеством жира (основной способ);
- 2) с большим количеством жира — фритюр;
- 3) с использованием инфракрасного излучения — над раскаленными углями, в газовом и электрическом аппаратах инфракрасного излучения.

Жая — полуфабрикат из конины.

Жолаяк — приглашение к дастархану по случаю отъезда в дальнюю дорогу.

Жемис — фрукты.

Жузим — виноград.

Жумыртка — яйцо.

З

Запекание — тепловая обработка в духовом шкафу или тандыре. Перед запеканием продукты варят или припускают. Некоторые виды продуктов (рыба, баранина) для приготовления определенных блюд запекают сырыми. Запекание в основном используют для получения поджаристой корочки на поверхности продуктов, уже прошедших тепловую обработку (каши, макароны, мясо и др.) или доведенных до полуготовности (натуральные котлеты и др.). Запекание производят с добавлением таких продуктов, как яйца, молоко, соусы.

И

Иримшик — в парное молоко опускали сычуг для свертывания, затем выпаривали до получения сгустка, сгусток сушили.

Иркит — кислое молоко.

К

Кабырга — корейка.

Каз — гусь.

Казы — полуфабрикат из конины.

Каймак — сметана.

Қамыр — тесто.

Кант — сахар.

Каракат — смородина.

Карын — рубец.

Кауын — дыня.
Карта — полуфабрикат из конины.
Касык — столовая ложка.
Катык — кисло-молочный продукт.
Кебеже — своеобразный узорчатый ящик для хранения продуктов и предметов домашнего обихода.
Кесе — большая фарфоровая чашка без ручек, предназначена для первых блюд, другое название — пиала.
Кеспе — лапша.
Килегей — сливки.
Кинза — душистая трава, другое название — кориандр.
Кияр — огурец.
Кляр — жидкое тесто с яйцом, в которое обмакиваются кусочки продукта для обжаривания в кипящем жире.
Козы — ягненок.
Коже — прохладительный кисло-молочный напиток. Существует несколько способов его приготовления.
Койдын басы — баранья голова.
Коконис — овощи.
Конак асы — обед для гостей.
Конек — кожаное ведро.
Крутон — ломтики пшеничного хлеба (батон, булки) определенной формы, подсушенные или обжаренные в масле.
Кумган — сосуд, предназначенный для мытья рук.
Кумыс — сквашенное кобылье молоко.
Куриш — рис.
Курт — комочки соленого сушеного творога.
Куырдак — поджарка.

М

Мангал — специальная жарочная печь, состоящая из короба прямоугольной формы на ножках. В коробе помещены решетки, куда накладывают саксаульный уголь.
Маш — крупа (подобна гороху).
Мес — кожаный мешок для хранения айрана и других молочных напитков. Изготавливается из шкуры барана или козы.
Ми — мозг.
Мойын — шея.

О

Ожау — специальная разливная ложка для кумыса.
Окпе — легкое.

П

- Пассерование — нагревание продукта (с жиром или без него) перед его тепловой обработкой. При пассеровании овощей нагревают жир и овощи (шинкованные), главным образом морковь, петрушку, сельдерей, лук, томат-пюре, с целью перехода ароматических веществ в жир. Примерное соотношение жира и овощей 7 : 8. Пассеруют также муку с жиром и без него (сухая пассеровка), которая в зависимости от температуры нагрева приобретает различные свойства: цвет, вкус, запах.
- Пиала — фарфоровая чашка без ручек конической формы, предназначенная для подачи чая, бульона.
- Пияз — лук.

- Припускание — разновидность варки, т. е. доведение продукта до готовности в небольшом количестве жидкости (примерно 30% к массе продукта). Припускание производят при открытой крышке.
- Помадка — растворенный в воде и нагретый до 107—108°C с добавлением патоки сироп (инвертный сахар). Остывший сироп взбивают и перемешивают. Масса загустевает и приобретает белый цвет.

С

- Саба — специальная посуда для хранения кобыльего молока — кумыса, изготавливается из особо выделанной конской кожи.
- Сабиз — морковь.
- Салма — лапша.
- Сантан — крепкий бульон (сорпа) с приправами, приготовленный особым способом и заправленный специями, пряностями и приправами.
- Саныраукулак — гриб.
- Сарымсак — чеснок.
- Саптыаяк — чашка с ручкой.
- Сирак — бараньи ножки.
- Согым — забой скота для заготовки мяса на зиму.
- Сорпа — бульон.
- Суйык тагам — жидкая пища.
- Сур — вяленый.
- Сусындар — напиток.
- Сут — молоко.

Т

- Табак — блюдо круглой формы, изготовленное из крепких пород дерева.
- Тандыр — специальная печь, предназначенная для выпекания различных мучных изделий.
- Танкурай — малина.
- Тары — особо приготовленное просо.
- Тауык — курица.
- Тайказан — большой казан.
- Токым кагар — приглашение к дастархану по случаю первой поездки сына на коне.
- Торсык — сосуд, изготовленный из верблюжьей или конской кожи. Предназначен для хранения кумыса, шубата и айрана.
- Той — два понятия: торжественный обед и свадьба.
- Тушпара — пельмени.
- Тостик — баранья грудинка.
- Туздык — соус, приготовленный особым способом из сорпы, айрана или курта с добавлением соли и ароматических и вкусовых продуктов.
- Тушение — вид тепловой обработки продуктов, состоящий из предварительной обжарки до образования корочки и последующей варки с добавлением соуса или бульона и пряностей.

Ф

- Фри — изделие, обжаренное во фритюре.
- Фритюр — нагретая до 130—180°C смесь жиров (сала, растительного масла), используемая для обжаривания в толстостенной посуде изделий из теста, овощей, мяса и др.

Ч

- Черемша — дикий лук.

Ш

- Шашу — одаривание родственников, близких знакомых по случаю радостного события.
- Шалап — айран, разбавленный холодной водой.
- Шалгам — редька.
- Шамыр — редис.
- Шелпек — тонкая жареная лепешка.
- Шие — вишня.
- Шужык — полуфабрикат из конины.

СО Д Е Р Ж А Н И Е

В в е д е н и е.	ГОСТЕПРИИМСТВО И МИЛОСЕРДИЕ — НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЧЕРТЫ КАЗАХОВ	3
<i>Глава I.</i>	ТОЙ ДАСТАРХАН	8
<i>Глава II.</i>	ДАСТАРХАН	14
<i>Глава III.</i>	КАЗАХСКОЕ КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО, ТРАДИЦИОННОЕ И СОВРЕМЕННОЕ	37
<i>Глава IV.</i>	ХАРАКТЕРИСТИКА КАЗАХСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД	44
	Холодные блюда и закуски	—
	Первые блюда	45
	Вторые блюда	46
	Блюда из мяса	—
	Блюда из рыбы	48
	Мучные и крупяные блюда	49
	Овощные и фруктовые блюда	50
	Сладкие блюда, горячие и холодные напитки	51
<i>Глава V.</i>	ТРАДИЦИОННЫЕ И СОВРЕМЕННЫЕ КАЗАХСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ТОЯ ДАСТАРХАНА	53
	Салаты и закуски	—
	Первые блюда	61
	Вторые мясные блюда	76
	Вторые рыбные блюда	114
	Вторые овощные блюда	120
	Мучные, крупяные блюда и изделия	122
	Молоко и молочные продукты	132
	Блюда из конины и деликатесы из нее	135
	Десертные блюда	139
<i>Глава VI.</i>	КАЗАХСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ МУЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	144
	Казакские национальные лепешки, булочки, печенье, торты	145
	Кремы	146
	Мучные и кондитерские изделия	—

Печенье	160
Пирожные	164
Торты	170
Горячие и холодные напитки	183
<i>Приложения</i>	188
<i>Приложение 1.</i> Первичная обработка мяса и полуфабрикаты. Разделка туш по-казахски.	—
<i>Приложение 2.</i> Органолептическая оценка качества мяса	196
<i>Приложение 3.</i> Примерное меню застолья-банкета “Той дастархан”	197
<i>Приложение 4.</i> Содержание продуктов в объемных мерах	198
<i>Приложение 5.</i> Краткий словарь некоторых специализированных слов и обозначений	200

Издание для досуга

Т. У. Шойынбеков, Л. А. Песин, Н. А. Сатинова

ДАСТАН О ДАСТАРХАНЕ

Блюда для слайдов выполнены
мастером-поваром *А. И. Ткачевым*

Редакторы *Н. К. Ким, Г. Е. Тайжанова*
Художник *Л. И. Тетенко*
Художественный редактор *Г. М. Горелов*
Технические редакторы *Л. И. Конькова, А. П. Ткаченко*
Слайды *В. Д. Сулина*

ИБ № 5260

Сдано в набор 18.08.94. Подписано в печать 14.02.96. Формат 84x108¹/32. Бумага тип. Гарни-
тура тип таймс. Печать офсетная. Усл.-печ. л. 11,76. Уч.-изд. л. 12,31. Тираж 10000 экз. Заказ №
2223.

Ордена Дружбы народов издательство «Казахстан» Национального агентства по делам печат-
ти и массовой информации Республики Казахстан. 480009, г. Алматы, пр. Абая, 143.

Фабрика книги производственного объединения полиграфических предприятий «КІТАП»
Национального агентства по делам печати и массовой информации Республики Казахстан. 480009,
г. Алматы, пр. Гагарина 93.