

A close-up photograph of a bowl filled with a traditional Kazakh soup. The soup contains large pieces of tender, browned meat, sliced onions, and chunks of boiled potatoes. The bowl has a decorative, scalloped edge with a green floral pattern. Two white text boxes are overlaid on the image.

**РЕЦЕПТЫ
НАЦИОНАЛЬНОЙ
КАЗАХСКОЙ КУХНИ**

Мясо. Супы. Блюда из теста.
Десерты. Напитки

Алдар Косе
Рецепты национальной
казахской кухни. Мясо.
Супы. Блюда из теста.
Десерты. Напитки

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=29178785
ISBN 9785449032522

Аннотация

Казахская кухня славится главным образом большим разнообразием мясных деликатесов и вкуснейших блюд из мяса, теста, рыбы и молока. Мы попытались объединить в сборнике рецепты наиболее известных блюд казахской кухни и желаем всем читателям попробовать окунуться в увлекательное разнообразие рецептов, создания кулинарных шедевров и, конечно же, приятного аппетита!

Содержание

МЯСНЫЕ БЛЮДА КАЗАХСКОЙ КУХНИ	5
Казы1	5
Шужук2	8
Карта3	11
Карын4	13
Кабырга с гарниром5	15
Конец ознакомительного фрагмента.	18

**Рецепты национальной
казахской кухни
Мясо. Супы. Блюда
из теста. Десерты. Напитки**

Составитель Алдар Косе

ISBN 978-5-4490-3252-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

МЯСНЫЕ БЛЮДА КАЗАХСКОЙ КУХНИ

Казы¹



Казы – это традиционное блюдо казахов, без которого не обходится ни один праздник, торжество (той). Казы – это колбаса из конины, приготовленная особым образом. Казы изготавливается путем набивания натуральной конской

¹ Источник: <http://www.bilu.kz/kazy.php>

кишки мясом с ребер и конским жиром с использованием специй и пряностей. Получается большое полукольцо. Употребляется казы в разных видах – вареном, сырокопченом, повяленном и отваренном. Традиционно казы употреблялся в вареном виде.

Для приготовления казы нам понадобятся следующие ингредиенты:

- конина – 1 кг,
- жир – 500 гр,
- кишки – 40—50 см,
- молотый черный перец – 1,5 гр («щедрая» щепотка),
- тмин – 25 гр
- соль – по вкусу

В начале необходимо приготовить начинку. Для этого конину и жир нарезают полосками длиной 10—15 см и шириной 3—4 см, укладывают в чашку, солят, сдабривают специями: перцем, тмином. Мясо тщательно перемешивают со специями и как бы втирают их в него, для того чтобы специи лучше впитались.

Затем приготовленную начинку накрывают марлей и оставляют на несколько часов в прохладном месте. В это время берется конская кишка, тщательно промывается, протирается солью, снова промывается сначала холодной водой три-четыре раза, а затем горячей водой. Один конец киш-

ки протыкается палочкой и перевязывается суровой ниткой. Затем кишку наполняют начинкой чередуя кусочки мяса с кусочками жира. Наполнив кишку начинкой приблизительно на 40 сантиметров необходимо перевязать второй ее конец ниткой. На этом этапе казы можно считать наполовину готовым, остается его сварить. Для этого получившийся полуфабрикат укладывают в кастрюлю и заливают его водой. Варят казы на медленном огне 2 часа. Затем снимают с воды пенку, вынимают и протыкают казы в нескольких местах тоненькой палочкой. После этого казы необходимо остудить. Подают казы нарезанным тонкими кружочками с луком порезанным кольцами и вымоченном в уксусном растворе.

Казы – это вкуснейший и полезнейший деликатес, который украсит любой праздничный стол.

Приятного аппетита!

Шужук²



Шужук – это традиционное блюдо казахской кухни. Шужук относится к холодным закускам и также как и казы считается деликатесом.

Для приготовления шужука нам понадобятся следующие ингредиенты:

² Источник: <http://bookitut.ru/Boljshaya-encziklopediya-kulinarnogo-iskusstva-Vse-reczepty-V-V-Pokhlyobkina.706.html>

- конина – 1 кг;
- кишки конские – 50 см;
- Посолочная смесь:
- соль – 35 г;
- сахар – 0.5 ч. ложки;
- чеснок – 1 головка.

1. Конину нарезать кусками по 300—400 г, натереть посолочной смесью, выдержав затем в керамической или деревянной посуде 3—4 суток при температуре 2—4° С.

2. Подготовить кишки.

3. Затем подсолненное мясо измельчить на кубики (по 2 см), набить ими кишки, после чего подвесить для осадки на 3—4 ч в прохладном помещении (10—12° С). После этого шужук можно употреблять свежим, т. е. отваривать в течение 3 ч, можно завяливать в течение недели на солнце и ветру или же коптить при температуре 50—60° С в течение 15—18 ч, после чего охладить и сушить при температуре 12° С в течение 2—3 суток.

Шужук может быть и варено-копченым. В этом случае его после копчения надо отварить на пару в течение 1,5 ч, а затем вторично закоптить. Обычно его варят непосредственно перед употреблением.

Перед подачей на стол нарезают на кусочки не толще 1 сантиметра, выкладывают на блюдо, украшают кольцами лука, зеленью.

Шужук – это вкуснейший и полезнейший деликатес, который украсит любой праздничный стол.

Приятного аппетита!

Карта³



Для приготовления казахского мясного деликатеса карта согласно рецепта нам понадобятся следующие ингредиенты:

- карта (толстая часть прямой кишки) – 2 кг
- соль – 20 г
- зеленый перец – по вкусу
- укроп – по вкусу

Для приготовления карты толстую часть прямой кишки хорошо промывают, не снимая жира, затем аккуратно выво-

³ Источник: <http://www.bilu.kz/karta.php>

рачивают на изнанку, чтобы жир оказался внутри, еще раз промывают и завязывают с обоих концов.

Подготовленные кишки заливают холодной подсоленной водой и варят в течение 2,5— 3 ч. при слабом кипении в открытой посуде, периодически переворачивая. Подают в холодном виде (режут поперёк) с натуральными овощами, салатом из редьки

Перед подачей на стол режут кольцами, украшают зеленым перцем и зеленью, укропом.

Приятного аппетита!

Карын⁴



Карын (конский желудок) тщательно промывают холодной водой с солью. Зачищают с внутренней и внешней стороны, дают воде стечь, заливают холодной подсоленной водой и варят в течение 2,5—3 ч. при слабом кипении в открытой посуде, периодически переворачивая. Готовый карын подают нарезанным в холодном виде. Карын и карта могут подаваться вместе с чучуком и натуральными овощами (как ассорти мясное).

⁴ Источник: https://joycook.ru/recipe/karyn_71191

Приятного аппетита!

Кабырга с гарниром⁵



Для приготовления кабырги с гарниром (в расчете на одну порцию) нам понадобятся следующие ингредиенты:

- баранья грудинка – 200 гр,
- немного бульона (из баранины или говядины)
- капуста свежая – 50 гр,
- лук – 1 маленькая головка,
- морковь – 1 средняя,

⁵ Источник: <http://www.bilu.kz/kabirga.php>

- огурец половинка,
- помидор – 1 штука
- масло растительное – 1 чайная ложка
- сахар – щепотка
- соль – по вкусу
- уксус 3% – чайная ложка,
- чеснок – 1—2 зубчика
- зелень – чайная ложка,
- специи – по вкусу.

Для приготовления кабырги необходимо взять баранью грудинку и отделить ее от костей так, чтобы концы костей остались в мясе. Затем грудинку отбивают, натирают смесью соли, перца и рубленого чеснока. Сворачивают ее в рулетик, не закрывая костей и обматывают нитками, чтобы рулетик не развернулся. Затем получившиеся рулетики обжаривают до золотистой корочки, подливают бульон и тушат до готовности. При подаче кабыргу нарезают по 1—2 кусочка на порцию, в качестве гарнира отлично подходит капустный салат и нарезка из свежих овощей.

Для приготовления гарнира к кабырге необходимо нашинковать тонкой соломкой свежую капусту, посолить, помять немного, переложить в кастрюльку и залить уксусом, начать нагревать и непрерывно помешивать пока капуста не размягчится. Затем добавить к остывшей капусте тонко нашинкованной моркови и мелко рубленого лука. Все хоро-

шенько перемешать, добавив сахар и растительного масла. Получившийся салат и кабыргу красиво выложить на блюдо и украсить нарезанными огурцами и помидорами. Приятного аппетита!

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.