

Область
Гурманов

БЕШБАРМАК

СИМВОЛ КАЗАХСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА

«Областная газета» при поддержке Свердловского регионального отделения Ассамблеи народов России запустила проект «Область гурманов». Каждую неделю мы рассказываем нашим читателям о национальных блюдах народов, проживающих на территории Среднего Урала, и делимся их рецептами. Все блюда, представленные в проекте, можно приготовить из натуральных уральских продуктов. Сегодня мы расскажем о традиционной еде многих тюркоязычных кочевых народов – бешбармаке.

Бешбармак входит в национальные кухни казахов, кыргызов, башкир, татар и других народов. Блюдо является их достоянием из-за общего кочевого прошлого, схожего уклада жизни и доступности ингредиентов, ведь состоит из отварного мяса и домашнего тонкого теста. Заместитель председателя Общественной организации «Региональная национально-культурная автономия казахов Свердловской области» **Галия Аманжулова** поделилась с «ОГ» своим рецептом старинного восточного блюда.

«Для казахов бешбармак не просто еда, а важный элемент национальной культуры, символизирующий гостеприимство, связь поколений, уважение традиций. Название переводится с тюркских языков: „беш“ – пять, „бармак“ – палец, так как его принято есть руками. Но есть и другой вариант названия – просто „ет“ (мясо), так как мясо является основным ингредиентом данного блюда», – рассказала заместитель председателя Общественной организации «Региональная национально-культурная автономия казахов Свердловской области» Галия Аманжулова.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо:

баранина, говядина или конина (идеально подходит конина, но можно соединять и разные виды мяса). Желательно брать мясо на кости, чтобы бульон получился насыщенным и жирным.

Для теста:

мука, вода, яйца, соль (чтобы получилось упругое тесто, как на пельмени).

Для заправки:

репчатый лук, черный перец, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо промыть, положить в большую кастрюлю и залить холодной водой. Если готовим и казы – колбасу из конины, то нужно перед варкой проткнуть ее иголкой в нескольких местах. Поставить кастрюлю на сильный огонь. После закипания убрать пену, убавить огонь и варить 2,5–3 часа.

«Соль я добавляю по вкусу в середине варки, но кто-то солит ближе к концу. Как только мясо сварится, нужно достать его из кастрюли», – добавила Галия Аманжулова.

Пока варится мясо – готовятся лепешки (жайма) для бешбармака. Для них заводится тесто: в муку добавляют яйца, воду, соль (получается тесто как на пельмени). Тесто вымесить до упругости, закрыть пленкой и дать постоять 30 минут, а потом тонко раскатать и нарезать крупными квадратами.

Еще необходимо приготовить заправку – туздык. В небольшую кастрюлю кладем репчатый лук, черный перец и соль. Заливаем бульоном, в котором варилося мясо. Доводим до кипения, а через 2–3 минуты выключаем.

«Готовое мясо нарезаем на мелкие кусочки, казы – колечками. По традиции, у казахов мясо должен резать мужчина, хозяин дома или старший мужчина», – поделилась Галия Аманжулова.

Готовые жайма выкладываем на большое деревянное блюдо – астау, сверху кладем кусочки мяса и казы (можно добавить отваренные картофель и морковь), поливаем горячим туздыком. К блюду отдельно в пиалах подают оставшийся горячий бульон-сорпу, который согревает и помогает пищеварению.

ЗА ПЕРВЫЙ ГОД СЛУЖБЫ

от 5 670 000 ₽

РАЗОВАЯ ВЫПЛАТА

от 2 900 000 ₽

СПИСАНИЕ ПРОСРОЧЕННЫХ КРЕДИТОВ

до 10 000 000 ₽

- + Кредитные и налоговые каникулы
- + Бесплатные путевки в детские лагеря
- + Бюджетные места для детей в вузах

СЛУЖБА ПО КОНТРАКТУ

+7 343 229-05-11



Общественно-политическое издание. Издатель: Государственное бюджетное учреждение Свердловской области «Редакция газеты «Областная газета»».

УЧРЕДИТЕЛИ: Губернатор Свердловской области, Законодательное Собрание Свердловской области.
(Адрес: 620031, г. Екатеринбург, пл. Октябрьская, 1)

Газета зарегистрирована в Уральском региональном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства РФ в области печати и массовой информации Комитета Российской Федерации по печати 30.01.1996 г. № Е–0966

Главный редактор
А.А. ЛАКЕДЕМОНСКИЙ

Адрес редакции и издателя:
ГБУ СО «РГ «Областная газета», 620000, Екатеринбург, ул. Московская, 11 (2-й этаж).
ИНН 6658023946.

Адреса электронной почты:
Общая почта: og@oblgazeta.ru

Телефоны:
Приемная – 8 (343) 355-26-67

по вопросам рекламы:

8 (343) 227-51-10

электронная почта: reklama@oblgazeta.ru



MAX.ru
/id6658023946_gos



VK.com
/oblgazeta



OK.ru
/oblgazeta



T.me
/oblgazeta



ОБЛГАЗЕТА.RF

ПОДПИСКА

индексы:

- ежедневное издание на 12 мес. (09857) / 6 мес. (09856)
- ежедневное издание (с вкладкой «Документы») на 12 мес. (П2846) / 6 мес. (П3110)

для предприятий Екатеринбурга:

- podpiska.pochta.ru – подписное агентство Почты России

Адрес электронной почты:

Отдел подписки: podpiska@oblgazeta.ru

По вопросам подписки и распространения:

8 800 30-20-455

звонок бесплатный по России

В соответствии со статьей 42 Закона Российской Федерации от 27.12.1991 № 2124-1 «О средствах массовой информации» редакция имеет право не отвечать на письма и не пересылать их в инстанции.

За содержание и достоверность рекламных материалов ответственность несет рекламодатель. Все товары и услуги, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации, цена действительна на момент публикации. Материалы с пометкой «реклама» или «на правах рекламы» выходят на коммерческой основе.

При перепечатке материалов ссылка на «ОГ» обязательна

Номер отпечатан в типографии ГБУ СО «Редакция газеты «Областная газета»: 623700, Свердловская область, г. Берёзовский, ул. Красных героев, стр. 10
Заказ: № 2407.

Сдача номера в печать: по графику – 20.00, фактически – 19.30

ЦЕНА СВОБОДНАЯ

Тираж 9 000

ISSN 2225-1529

