**МЕЙРМАНОВА Г.А.**

Әл-Фараби атындағы Қазақ Ұлттық университетінің

аға оқытушысы, т.ғ.к.

**ҚАЗАҚ ХАЛҚЫНЫҢ ТАМАҚТАНУ ЖҮЙЕСІ ЖӘНЕ СҮТТЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРҒА СИПАТТАМА (САЛЫСТЫРМАЛЫ ТАЛДАУ).**

**Аннотация**

Ұлттық тағамдардың ішінде ежелгі және көпшілікке ортақ тағамның бірі ақ, яғни сүт тағамдарына жан-жақты тоқталған. Сүт тағамдарын этнографиялық тұрғыда зерттеудің ғылым үшін де, күнделікті өмір мүддесі үшін де зор маңызы бар. Этнография ғылымының қазіргі табыстары тағам түрлері мен этнографияғы тағамдану тарихын зерттеушілерге аса құнды деректер беріп отыр. Тәуелсіздік алған Қазақстанда өтпелі нарықтық қатынастардың ауыр кезеңін бастан кешірген ұлттық тағамдардың жағдайы тарихи-этнографиялық және этносоциологиялық зерттеулерді қажет етеді. Қазақстанның болашақта тұрақты дамуы үшін өз ұлттық құндылықтарын көбірек дәріптеу қажет.

**Түйін сөздер**: тағам түрлері, кәсіп, сараптамалық зерттеу.

Тамақтану жүйесі қай кезде болмасын ең маңызды мәселелердің біріне жатады. Елбасы жолдауында бүкіл дүниежүзілік сауда ұйымына кіруге байланысты отандық ауыл шаруашылық өнімдерінің бәсеке қабілеттілігін арттыру керектігі айтылған. Бұл да толғағы жеткен мәселенің бірі екендігі даусыз. Осыған байланысты елімізде өнеркәсіптің ауылшаруашылық өнімдерін өңдейтін саласын тез қарқынды дамытудың маңызы ерекше және кезек күттірмейтін мәселе. Сапасы жоғары, бағасы төмен дайын өнім шығармай бәсекеге түсе алмайтанмыз белгілі.

Елбасымыз Н.Ә.Назарбаев: «...Біз қазірдің өзінде астық дақылдарын аса ірі экспорттаушылар қатарына ендік. Бізде аса ірі экологиялық таза аумақтар бар және экологиялық таза тағам өнімдерін шығара аламыз. Ауыл шаруашылығы өнеркәсібінде сапалы секіріс жасау толықтай қолымыздағы нәрсе. Бұл үшін бізге жаңа тұрпаттағы мемлекеттік ой-сана қажет болады», - деп айтқан.

Халықтардың **тамақтану дәстүрі** тіл, әдебиет, өнер халықтың өркениетін қалыптастыратын маңызды бөлшектердің бірі болып табылады. Тамақтануға қоса сусындар да – сол өркениеттің өзіне тән ерекшелігін танытатын құндылықтардың бірі. Бір қарағанда адамның не жеп, не ішкені оның мәдениетімен, **ұлттық болмысы**мен онша қатысы жоқ сияқты көрінгенмен, әрбір ұлтты және әрбір өркениетті басқалардан айыратын жайттардың бірі тамақтану дағдысы, дәлірек айтқанда тамақтану дәстүрі. Содан болар, әлемдік діндер тұрғысынан қарасақ, мысалға мұсылмандарды басқалардан айыратын негізгі қасиеттердің бірі олардың доңыз етін жемеуі мен естен тандыратын ішімдіктерді ішпеуі болып саналады. Демек, адамның не жеп, нені жемегені, не ішіп, нені ішпегені – оның қай дін мен қай өркениеттің өкілі екендігінің маңызды көрсеткіші.

Бүгінгі **Қазақ асханасы** да көне Түркілердің асхана дәстүрін жалғастырып келе жатқан негізгі асханалардың бірі. Ал енді Түркі өркениеті асханасында сүт сусындары өнімдері де айтарлықтай дамыған еді. Орта ғасырлық ғалым М.Қашқари өз еңбегінде мына бір өлеңді мысал ретінде келтіреді:

Үйір-үйір қой, түйе, жылқысы бар  
Жыбырлап ерте тұрып сүтін сауар.

Қазіргі заманда Түркілер сүт өнімдерінен **сүт**, **айран**, піскен айран, қымыранды ішсе де, ескіден келе жатқан Түркілердің негізгі сусыны «қымыз» болып табылады. Көне заман грек тарихшысы Геродот Сақ-скифтердің биенің сүтінен жасалатын дәмді сусыны бар деп осы қымызды жазған. Ал бүгін осы ата сусынымыз қымызды әлі күнге дейін тұтынып келе жатқан Түркі халықтарының бір тармағы қазақ халқы екені айқын. Қазақтар «Қымызы бар үй – қызығы бар үй» деп қымыз болған жерде той-думан, көңілді басқосулар көп болатындығын білдірген. Ал енді «Қызды кім көрмейді, қымызды кім ішпейді» деген мақалдан қымыздың қазақ қоғамында кеңінен тарағанын көруге болады. Қорыта айтқанда, жылқының еті мен қымыз Түркі өркениетінің төл тағамы мен сусыны болып табылады. Бұл тамақтану дәстүріне ие болу дегеніміз Түркі өркениетінің негіздерінің біріне ие болу деген сөз.

Ұлттық тағамдардың ішінде ежелгі және көпшілікке ортақ тағамның бірі ақ екені бәрімізге белгілі. «Ағы бардың бағы бар» деп қазақ халқы сүт тағамын бақыт, несібесі деп білген. Сүтті соншалық қасиеттеудің басты себебі – ол тіршілік арқауы, одан неше алуан құнарлы тағамдар әзірлеп, дастарқан молшылығын жасаған. Сүт тағамдарынан қымыз, шұбат, құрт, ірімшік, қатық, айран, уыз, май, сүзбе тағы басқаларын күнделікті пайдаланамыз. Бұлардың барлығының да адам денсаулығына тигізер пайдасы мол.Біз қосымшада сауалнамалық кесте жасадық, сол жерде халықтың тағамға деген көзқарасын көрсетуге тырыстық.

Сүттің пайдасы жайында айтатын болсақ, оны ежелгі заманнан бастап көшпелі қоғамда өмір сүрген қазақ халқы жақсы білген.Ол басқа ешқандай азық- түлік тең келмейтін аса бағалы тағамдық өнім. Өйткені организмге оның құрамды бөлігінің 95-98 пайызы сіңеді. Сондай-ақ сүт амин қышқылдарының, макро және микроэлементтерінің, витаминдерінің таптырмайтын көзі. Сүт және оның өнімдерінің құрамында жеңіл сіңетін құраушылар бар. Олар бізге кальцийді, дәрумендерді (A, B2, B1, E, D, C), сондай-ақ көптеген басқа қоректік құндылықтарды жеткізеді.  
Сүттің жоғары коректік қасиеттерін келесі деректерге қарап білуге болады: бір литр сүт құрамындағы белок мөлшері – 150 г., ол сиыр еті, немесе тауықтың 5 жұмыртқасы, немесе 1 кг-нан құрамындағы белоққа тең. Сүттің жарты литрі адамның амин қышқылдарына деген тәуліктік қажеттілігін қанағаттандырады, ал сүттің бір литрі адамның май, кальций, фосфор, рибофлавинге қажеттілігін толық, белоққа қажеттілігін жартылай, ал аскорбин қышқылы, ретинол, тиаминге қажеттілігінің1/3 бөлігін қамтамасыз етеді екен.

Сүттің тағы бір қасиеті – түрлі азық-түлікпен үндесіп, адам тағамының биологиялық құндылығын көтереді. Өйткені сүт организмге түсетін қоректік заттардың көлемін арттырып қана қоймайды, сонымен бірге май, белок, көмірсу, минералды тұздар, тағы басқалармен бірлесе, үндесе отырып, осы коректік заттардың ағзаның сіңімділігін жақсартады.

Сүт – мал баққан қазақ жанұясының негізгі тағамы. Сүттен қымыз, шұбат, айран, қатық, сары май, ірімшік, құрт, сүзбе, қаймақ сияқты ішетін, жейтін, сусындайтын алуан түрлі тағам әзірлейді.Қай түліктің болса да соңғы иіндісі, соның ішінде қойдың жебе сауған сүті қою, әрі майлы, жұғымдылығы да жақсы келеді. Мұны қазақ шаруалары ғасырлар бойғы бай тәжірибелерінен жақсы біледі.

# Сүт тағамдары

Сүт төрт түлік малдың аттарына қарай бие сүті, түйе сүті, қой – ешкі сүті, сиыр сүті делінеді. Ал, жас төлдеген малдың алғашқы бір – екі күнгі сүті уыз болады. Сиыр көктемгі және жаз айларында күніне үш рет, күзге қарай суала бастаған кезде екі рет сауылады. Қой тал түсте қосақталып бір-ақ рет, бие сағат сайын, тіпті одан да жиі сауылады. Інгеннің сауымы да бие тәрізді деуге болады, бірақ биеден гөрі сиректеу сауылады.

«Қазақтардың сүттен жасайтын ұлттық тағамдарының түріне сан жетпейді» - деп жазған ертедегі бір зерттеуші. Демек, оның барлық түрлері мен аттарын түгел айтып беру қиын.  Сондықтан сүт тағамдарының тек осы заманға дейін жеткен және көпшілікке таныс ең негізгі біраз түрлеріне тоқтағым келеді.

Сүт. Басқа нәрсе қоспай, пісіріп ыстықтай және салқындатып ішіледі, шайға, көжеге қатады, айран, қатық ұйытады, іркіт жинайды, қаймақ түсіріп, май шайқайды, нан илейді.Көк сүт деп қаймағы алынған нәрі аз сүт.

Қатырған сүтке мұздатып ұзақ сақтайтын сүтті жатқызады. Майдың сүтіне қаймақтан сары май айырғанда іркіліп шығатын қышқыл сүт. Оны кейде сол күйі сусын ретінде ішкен, кейде қайнатып ақірімшік жасаған. Шайқалған майды шынылау үшін суық суға салып сығымдаған, одан қалған сүтті май сүтінің шалабы деп, кей жерлерде май шалап деп атаған.

Қатықты көбінесе қойдың, ешкі мен сиырдың қаймағы алынбаған сүтінен ұйытқан аса қою айран. Оны әзірлеу әдісі былай: піскен сүт қан жылым дәрежесіне дейін салқындатылады да, бұрынғы айраннан ұйытқы құйып (бір шелекке бір кесе) араластырады, одан кейін бетін қымтап жауып қояды. Ұйыған уақытта қатықтың бетін (жазда 2-3 сағат, күзге таман салқын түскен кезде 3-4 сағатта) ашып, біраз салқындатады. Жақсы ұйыған қатыққа шанышқан қасық тік тұрады. Оның қатық аталуы да осыдан. Ал бабына келмеген қатық қатық саналмайды. Аспазға сын қойылады. Қатықты сол күйінде ішеді. Бұл - қарын аштырмайтын өте жұғымды әрі сіңімді тағам.

*Сүзбе* жақсы ұйыған қатықты қапқа салып асып қойып, сорғытып сүзеді. Ертеректе сүзбе екі түрлі әдіспен: тұздап немесе тұздамай әзірленген, кеберсіген сүзбе қарынға салынған. Тұздалған сүзбе көбірек сақтауға, көжеге, сорпаға езіп ішуге, жол-жорықтарға шыққанда жолазыққа арналған. Қатықтың бұл түрлері әрі сусын, әрі тоқ ас орнына жүрген.

*Айран*- қаймағы алынған немесе алынбай пісірілген сүтке азырақ су қосып ұйытылады. Ол жеңіл және сусындық тамақ.  
Айран көже. Бидай, тары, арпа, күріш жармаларынан жасалған көжеге айран косып ашытылады немесе сүт қосып ұйытылады. Мұндай тағам көбінесе қауырт жұмыстар, егін, пішен жинау кезінде жұмысшыларға сусын ретінде әзірленген. Қазірдің өзінде сусын ретінде үйлерінде сүт көже ашытып отырған отбасыларын ауыл, қалаларда жиі көруге болады.

Күн ыстықта айранды-шалапқа айналдырыды, айранға суық су қосып сапырып, шөлдегенде ішетін сусын. Айран-шалап деп кейде жалпы ақты да атаған.

Қойыртпақ- қатыкқа, айранға, қымызға, ішетін іркітке сүт немесе су қосып, торсыққа құйып, қанжығаға байлап жүріп далада ішетін ақ, сұйық айран. Қанжығада жүріп көп шайқалғандықтан қойыртпақтың ашыған дәмі білінбейді, ішуге дәмді, асқазанға жеңіл болады. Қойыртпақ көбінесе малшыларға, сондай-ақ жолаушыларға өте қолайлы.

Боза дегенгіміз ашыған сүт, айраннан әзірлеген сусын (ішімдік). Боза тары, бидай жармаларынан да ашытылады.

Қойыртпақ - қатық, айран т.б. сусындарға сүт қосып ішетін [тоқ](https://kk.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A2%D0%BE%D2%9B&action=edit&redlink=1) [сусын](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D1%81%D1%8B%D0%BD), жолаушылар [торсыққа](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%8B%D2%9B) құйып, [қанжығаларына](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D2%9A%D0%B0%D0%BD%D0%B6%D1%8B%D2%93%D0%B0) байлап жүретін болған.Қанжығадағы қойыртпақ көп шайқалады. Соған орай қанша ашыса да ашуы білінбейді.

Тұрниязды сүтке май, су, үн, езген құрт, ақтаған тары косып қайнатқан соң бұқтырып койып жейтін оңтүстік қазақтарының сүйікті асы, ұнды бөлек қуырып алып, тұрнияздың үстіне себелеп те әзірлейді.Ежегей көбінесе кой сүтіне езілген құрт қосқан қойыртпақ. Ол адамды тез торлатады, оңалтады.

Ашытқы нан үшін ұн езіп ашытқан беті алынбаған сүт. Оны кейде сырқат адамға тез таралу үшін сусын ретінде де берген.

Ақірім сүр еттің сорпасына айран қосып, қатық немесе қымыз қосып сапырып, ішетін қышқыл сусын. Ол әрі сусын, әрі тамақты бойға жақсы таратады. Әдетте, ертеректе сүр етке тойғаннан кейін құр шай ішу немесе ақірім ішу салт болған.

Жаңа сауылған жылы сүтті мәндірмен (кен жерде мәйек дейді) ұйытып, одан кейін суалғанша қайнатады. Қайнауы жеткен ірімшік қызыл сарытүске айналады. Содан кейін оны сүзіп алып, дорбаға салып, желге, күнге қойып кептіреді. Кепкен ірімшік бұзылмайды, көп сақталады. Қонақ дастарқанына қойылатын өте дәмді, сүйкімді де бағалы ас. Кепкен ірімшікті түйіп жент жасайды, тұш бауырсақтың үстіне себеді, майға қосып жейді. Қызыл ірімшіктің сарысуынан шайға тістейтін жақсы тамақ жасалған, ол тәтті болады. Ақірімшікті сүтке айран қосып ірітіп қайнату арқылы әзірлейді. Кейде ашып қалған, өздігінен ұйыған сүттің айранын сүзу арқылы да ақірімшік жасалады. Ақірімшікті қамырға орап, үстіне май салып, табаны қоламтаға койып пісіру әдісімен бүркеме нан делінетін сүйкімді ас әзірленеді.

Мәндір (мәйек) — ірімшік қайнататын сүтті тез, шымыр ұйыту үшін жас төлдердің жұмыршағынан алып ашытып жасалатын ұйытқы. Жас бұзаудың, қозының ұлтабарына, жұмыршақ қарнына (ішкі жағына) байланған уыздың өңезі. Бауыздалған осындай төлдердін, жұмыршағынан әлгі өңезді қырып алады (кейде ұлтабарды, жұмыршақты тұтас алады). Сол қырындыға азырақ айран жағып ішекке салып шаңыраққа іліп қойса, біраз күннен кейін ол ашып кебеді. Осы мәндірді жылы сүтке малып, біраз шайқап бетін жауып қойса, сүт балдырдай болып ұйып қалады. Сөйтіп, одан ірімшік қайнатылады.

Сабада жиналып пісілген іркітті майы алынғаннан кейін түбіне май жаққан үлкен қазанға құйып қайната береді. Құрт қайнап жатқан кезде оның түбі күйіп кетпес үшін арнаулы құрт былғауышпен (басында кырғыш темірі болады) әлсін-әлсін қазанның түбін, ернеуін қырып араластырып отырады. Әбден қойылған құртты қапқа құйып керегеге асып қояды, сонда оның қалған суы тағы да ағып, құрғайды. Бұдан кейін қолмен бөлшектеп, тақшаға, шиге, колмен сықпалап өреге жайып кептіреді. Көгермей, кызбай біртегіс кебу үшін өреде жатқан кезде оны бірнеше рет аударыстырады. Осындан әдіспен кайнатып, кептіріп алған құрт жыл бойына, кейде 2—3 жылға дейін сақтала береді. Кұрт күшті ас, ол әр түрлі тамаққа қосылады. Құрттан істелетін немесе кұрт қосылатын тағамдардың кейбір түрлерін айта кету қажет.

Сүзбеде тұрған құртты сары маймен жентектеп бастырма ретінде шаймен бірге дастарқанға қояды. Әсіресе кепкен құртқа, бауырсаққа тісі өтпейтін қарттар үшін өте кенеулі ас саналады. Ертеректе жас құртты мипалауға, құйрық-бауырға қосқан.Құрттың сарысуын сүт қосып қайнатып, ірімшік жасайды, ауырған малға ішкізеді, әйелдер бас жуады, сондай-ақ одан тері илеу үшін малма жасайды.

Көбік. Қайнап жатқан кұрттың қалқып алған беті. Майлы, кенеулі ас ретінде жас балаларға, қарттарға калқып беру салт болған. Бұрын құрт қайнатқан үйден көбік жалаймыз деп, ауыл балалары келіп жиналатын әдет те болған.

Ыстық құрт. Қайнап жатқан құртты алып, май қосып сапырып ішетін кенеулі ас. Өкпе ауруына, суық тиіп ауырған сырқаттарға ем саналған.

Сықпа құрт. Мұның кайнатқан кұрттан айырмашылығы сол ашыған айран қапқа кұйып сүзіледі де тұздалып, әр түрлі үлгімен бөлшектеліп тақшаға кептіріледі. Сықпа құрт та бастырма ретінде пайдаланылған. Мұндай кұрт жайған әйел ауыл балаларына арнап дөңгелек жасап, жіпке тізіп мойындарына іліп қуанту салты болған.

Ақмалта - езген құрттың ең соңғы шайындысы. Ол өте жұғымды және тез сіңетін тағам болып саналады, оны сол сұйық түрінде ішеді.

Ұнтақ құртты арнайы түйіп ұсатқан немесе қап түбінен жинап алған үгінді. Оны сүттің піскен қаймағына былғап жейді.

Кұрт - май. Сары майға батырып табақ жасайтын кепкен сықпа жалпақ құрт. Оны асығыс кезде дәм таттыру үшін немесе жеңіл-желпі түстік ретінде дастарқанға қояды. Кейде құрт, ірімшік, май тағамдарының қосындылары да кұрт-май деп аталады.

Ақлақ - еті алынбаған сүтке қойдың қатығын құйып қайнатып, сарсуын төгіп тастап, қойдың сүтін, ол жоқ болса піскен сиыр сүтін кұйып, үстіне сары май салып әзірленген тамақ.

Қымызға байланысты атаықты ақын Жамбыл Жабаев былыай деген: «Ауруға ем, сауға қуат дәрі қымыз». Қымыз қазақ халқының ұлтық тағамдарының ішіндегі ең құрметті дастарқан дәмінің бірі. Ол тек қана бие сүтінен ашытылады.

Жаңа сауылған бие сүтін сүзгіден өткізіп, жылы кезінде күбідегі немесе сабадағы саумалдын үстіне құяды. Содан сон оны міндетті түрде 30-40 минут пісіп аузын байлап не тығындап ұстаған. Алғаш рет қымыз ашытарда бие сүті сабаға арнаулы ашытқының немесе қордың үстіне құйылады. Ашытқыны көбінесе сүр жаяның, қазының сынық сүйегін салып сүттен, ол жоқ болғанда сүтке нан ашытқысын езіп әзірлейді. Қор дегеніміз ескі қымыз, ол жақсы ашыған қымыздың саба түбінде қалатын, арнайы сақталған сарқыны.  
 Сары қымыз дертке шипа, денеге күш. Қымыз ерекше дәмді, кұнарлы, жан сарайыңды ашып, адамның зауқын келтіретін хош иісті және өте сіңімді сусын. Оның бұлай болу себебі жылқы жануардың өзіне ғана тән асыл қасиетінен болса керек. Адымы кең, өрісі ұзақ сәйгүлік саңлақтар қазақ даласының кек байтақ жайлауын емін-еркіндеп, дәмдіден-дәмдіні, коректі мен құнарлыны ғана тереді, өсімдіктің шұрайлысын ғана үзеді. Сөйтіп кең даланың сан алуан гүл-бәйшешектері мен мың түрлі дәрі-дәрмектік шөптерінен жылқы жарықтық адамға шипалы, жағымды тамақтық заттар әзірлейтін болса керек. Қымыздың атам заманнан бергі өзіне тән ыдысының бірі — қазақтың қара сабасы тек қана жылқы терісінен тігіледі[4, 180-187 бб]. Бұл бұдан бірнеше ғасыр бұрын, көшпелі дәуірде игерілген ыдыс болса керек. Сабаға ашытқан қымыз бір жағынан сүйкімді, дәмді болса, екінші жағынан көші-қон жағдайында алып жүруге өте қолайлы. Қымыз саба, торсық, көнектер әзірлеуге көп мінілмеген, тер сіңбеген, ауырмаған, арқасы жауыр болмаған, семіз жылқының терісі таңдап алынады.

Шұбат, түйе сүтінен дайындалады. Ол әрі сусын, әрі [тағам](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D2%93%D0%B0%D0%BC). Өйткені бие сүтіне қарағанда түйе сүті өте майлы келеді. Шұбатты ашыту [тәсілі](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D3%99%D1%81%D1%96%D0%BB) қымыз ашытуға қарағанда жеңіл. Өйткені оны бір қорландырып алса, одан әрі ешқандай [ашытқысыз](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%88%D1%8B%D1%82%D2%9B%D1%8B) аши береді. Қымыз секілді мезгіл-мезгіл пісіп отырудың да қажеті жоқ. Тек кісіге құйып берерде ғана шайқап-шайқап жіберсе, ол жақсы араласып, көпіршігі азаяды. Шұбат құйылған ыдыстың тығынын алып немесе [местің](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D1%81) [пұшпағын](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D2%B1%D1%88%D0%BF%D0%B0%D2%9B) шешіп, [газын](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%B7) шығарып отыру керек. Әйтпесе тығынды ұшырып, месті ісіндіріп жібереді.

Шалап - көбіне [жаз](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D0%B7) айларында [шөл](https://kk.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D3%A9%D0%BB%D0%B4%D0%B5%D1%83) басатын бірде-бір пайдалы сусын. Шалап дайындау үшін алдымен айран немесе шұбатты үлкен ыдысқа құйып алады да үстіне су қосады. Су қосқан соң қасықпен жақсылап араластырады. Бір литр айранға немесе бір литр шұбатқа бір литр су қосылады. Айран немесе шұбат ащы болса үстіне қосылатын судың да мөлшері өзгереді.

Қазақ халқы, оның халық болып қалыптасып, күні бүгінде өз алдына егемен, тәуелсіз ел болу тарихы тамырын тереңге жайып жайқалып өсіп тұрған ағаш іспеттес. Әр халықтың өзіне тән ұлттық тағамы болып есептеледі, қазақ халқының да өзіне тән ұлттық тағамдары бар. Бұл – ата-бабаларымыздың бізге қалдырып кеткен асыл мұрасы. Осындай асыл мұраны сақтап оны келер ұрпаққа жеткізу өзін қазақпын деп санайтын әрбір жанның азаматтық борышы болып табылады. Салт-дәстүрді құрметтемеу оны қолданбауға алып келеді, ал қолданбау өз кезегінде оны ұмытуға алып келеді. Ал дәстүрін құрметтемейтін,оны ұмытқан ел өзінің негізгі болмысын жоғалтады. Сол себепті салт-дәстүрімізді, оның ішінде ұлттық тағамдарымызды ұмытпас үшін, одан айырылып қалмас үшін олардың дайындалу жолын білуіміз керек.

**Әдебиеттер**

1.Қазақтың этнографиялық категориялар, ұғымдар мен ұғымдардың дәстүрлі жүйесі. Алматы, DPS 2015; IVтом. Кітап авторы /құрастырушысы — Н. Әлімбай. 736 бет.

2.Хатран Д. Бейсенов А. Орталық Азия халықтарның дәстүрлі тағамдарының элеметтері (археологиялық және этнографиялық деректер бойынша) // Орталық музей еңбектері: музей ісі, тарих, этнология, фольклортану, антропология, деректану, нумизматика. /Ғылыми редактор Нұрсан Әлімбай. Алматы, Ғылым, 2004. 395 бет.

3. Омарова Т.М. Сүт өнімдерін өңдеуде түйе сүтін қолдану // Білім. Ғылым. Республикалық жас ғалымдардың конференциясы. Алматы, 2012;

4. Сейтов З.С. Кумыс. Шубат. Алматы, Өнер 2005;

5. Диқанбаев Ф.Т. История химического состава варенного молока // Новости науки Казахстана. №1. Алматы, 2010.

**References**

1.Kazaktyn ehtnografiyalyk kategoriyalar, ygymdar men ataylarinin dastүrlі zhүjesі. Almaty, 2014. 4tom. Kіtap avtory /kyrastyrushysy — N. Әlіmbai. 736 bet.

2.Hatran D. Bejsenov A. Ortalyk Aziya xalyktarnyn dәstyrlі tagamdarynyn ehlemetterі (arheologiyalyk zhәne ehtnografiyalyk derekter boinsha) // Ortalyk muzei enbekterі: muzei іsі, tarih, ehtnologiya, fol'klortanu, antropologiya, derektanu, numizmatika. /Gylymi redaktor Nyrsan әlіmbai. Almaty, Gylym, 2004. 395 bet, 180-187 bb.

3. Omarova T.M. Sүt өnіmderіn өңdeude tүje sүtіn қoldanu // Bіlіm. Gilym. Respublikalyқ zhas ғalymdardyn konferenciyasy. Almaty, 2012;

4. Sejtov Z.S. Kumys. Shubat. Almaty, Oner, 2005;

5. Dikanbaev F.T. Istoriya himicheskogo sostava varennogo moloka // Novosti nauki Kazahstana. Almaty, 2010, №1;

**Қосымша ретінде: Сауалнама**

*Сүт тағамдарына қатысты өткізілген сауалнамаға 20 ересек және 20 жас қатысты.*

Сауалнамасұрақтары:

1. Сүттағамдарыныңқаншатүрінбілесіз?
2. Табиғисүттағамдарынжиіқолданасызба?
3. Өзімізжиіқолданатынсүттағамдарыныңқалайжасалатынынбілесізбе?
4. Өзіңіз сол сүттағамдарынжасапкөрдіңізба?

5.Егер сіздісүт тағамдарын жасауға үйрететін семинарға шақырса барар

маедіңіз?

**Традиционное питание у казахов и особенности молочных изделии (сравнительный анализ).**

Проблема питания с древнейших времен до настоящего времени является актуальным, ососбенно молочные изделия, кторые были необходимым атрибутом кочевых народов. Исследование молочных изделии с точки зрения этнографии считается важным в нынешнее время. Для специалистов названия теримины связанные с традиционным казахским питанием необходимо всячески изучать. В связи с приобретением независимости с рыночными условиями казахские натуральные молочные издениянуждаются в исследованиии этносоциологических анализов.

**Ключевые слова**: виды казахских блюд, сравнительный анализ, традиционное питание.

Et maxime in traditum lacticiniis products cibo ex Kazakhs (Benchmarking).

Ab antiquis temporibus ad hanc quaestionem pertinet potestatem, quod suus 'iustus Ososbenno lacticiniis productum fuit necessaria quasque attributum. Perpendentes ethnography lacte productum ex parte nunc habetur. Elit enim nomen teriminy cum traditum cibum Kazakh opus ad explorare, omni modo. Cum in acquisitionem, ad libertatem naturalem, lacticiniis foro Lingua conditiones izdeniya ethno-sociologicam opus studere.  
**Keywords:** Lingua typus of cuisine, comparative analysis, in cibum tradita.