

2026

ГОД ЕДИНСТВА НАРОДОВ РОССИИ

Казахи



В единстве наша сила!





Государственные символы Казахстана

Казахи — тюркский народ, крупнейшая по численности (70 % по переписи населения 2021 года) этническая группа и коренное население Казахстана.

Родной язык — казахский, входящий в кыпчакскую группу тюркских языков.

Государственные символы Казахстана прославляют страну и ее народ. Они отличаются уникальным дизайном, символизмом, обладают духовной и культурной ценностью. История главных символов страны, то, как они выглядят и что воплощают, отражено в законодательных актах и на президентском информационном ресурсе.



Флаг



Художник флага РК - Шакен Ниязбетов.

Его выбрали в ходе конкурса, который провели в 1992 году.

Действующий вариант - прямоугольное полотнище бирюзового цвета, в центре и слева размещена символика золотого цвета. Длина флага превышает его ширину в два раза.

Что означает казахстанский флаг?

Как пишет официальный сайт Президента РК, флаг символизируют единство страны, благополучие, мир, чистое небо. Образы на нем олицетворяют изобилие, достаток, благополучие, энергию и жизнь.

Цвет флага – небесно-синего оттенка, поскольку он преобладает в природе. Фон флага имеет вековые корни в культуре тюрков:

Небесно-голубое знамя было для них символом преданности, вечности, постоянства, надежности и безупречности.

Солнце и лучи - Солнце, которое изображено как колос, ассоциируется с изобилием, богатством и жизненной энергией. От него исходят лучи, выполненные в виде зерен, которые символизируют благополучие и достаток. Небесное светило окружают 32 луча-зерна.

Беркут - Орел (беркут) — один из главных геральдических атрибутов казахстанского флага. В древности орла воспринимали как символ власти, добродетельности и проницательности.

Герб



Государственный герб Республики Казахстан — официальный государственный символ страны. Современный герб утверждён Указом Президента Республики Казахстан 4 июня 1992 года. Авторы — архитекторы Жандарбек Малибеков и Шот-Аман Уалиханов.

Форма герба — круг (колесо). У кочевых народов такая фигура олицетворяла солнце и считалась символом вечного движения и жизни.

Центральный геральдический элемент — изображение **шанырака** (верхней сводчатой части юрты) на голубом фоне. От шанырака во все стороны в виде солнечных лучей расходятся **уыки** (опоры).

Справа и слева от шанырака расположены изображения **мифических крылатых коней** (тулпаров).

В верхней части — объёмная пятиконечная звезда.

В нижней части — надпись «**QAZAQSTAN**», что в переводе с казахского языка означает «Казахстан».

В цветном изображении герб — двух цветов: золота и сине-голубого.



Значение

Образ шанырака — символ **общего дома и единой Родины** для всех народов, проживающих в стране. Счастье в шаныраке зависит от благополучия каждого, как прочность шанырака — от надёжности его уыков.

Крылатые кони (тулпары) олицетворяют **храбрость, верность и силу**. Крылья символизируют многовековую мечту многонационального народа Казахстана о построении сильного и процветающего государства. Золотые крылья скакунов напоминают золотые колосья и олицетворяют **трудолюбие казахов и материальное благополучие** страны.

Пятиконечная звезда олицетворяет **постоянное стремление людей к свету истины**, ко всему возвышенному и вечному. Изображение звезды в гербе отражает **желание казахов созидать страну, открытую для сотрудничества и партнёрства** со всеми народами мира.

Основной цвет — золото, которое служит символом **богатства, справедливости и великодушия**. **Небесно-голубой** цвет гармонирует с цветом золота и символизирует **чистое небо, мир и благополучие**.





Гимн

Гимн – это один из главных символов государства. Сам термин «гимн» происходит от греческого слова «gimneo» и означает «торжественная песня». Гимн выступает в качестве важной звуковой символики, имеющей ключевое значение для эффективной социально-политической консолидации и этнокультурной идентификации граждан страны.

В истории независимого Казахстана государственный гимн страны утверждался дважды – в 1992 и в 2006 годах.

В целях популяризации звуковой символики страны в 2006 году был принят новый государственный гимн. Его основой стала популярная в народе патриотическая песня «Менің Қазақстаным». Она была написана в 1956 году Шамши Калдаяковым на стихи Жумекена Нажимеденова. Для придания песне высокого статуса государственного гимна и более торжественного звучания Первый Президент Казахстана Нурсултан Назарбаев доработал первоначальный текст. Парламент Казахстана на совместном заседании палат 6 января 2006 года внес соответствующие поправки в Указ «О государственных символах» и утвердил новый государственный гимн страны.





В её небе золотое солнце,
В её степях золотое зерно.
Она поэма мужеству,
Посмотри на мою страну!

В седой древности
Родилась наша слава.
Никогда не терявший чести
Силён мой казахский народ!

Припев:

О, мой народ! О, моя страна!
Я посаженный тобой цветок,
Я твоя льющаяся песня, моя страна!
Моя родная земля — мой Казахстан!

Открывающая путь будущим поколениям
Широкая необъятная земля есть у меня.
Сплочённая в единстве,
Независимая страна есть у меня.

Встречает (новое) время
Как извечного друга.
Наша страна счастливая,
Наша страна такая!

Припев

Национальные символы Республики Казахстан

« Астана – Байтерек» – монумент и смотровая башня в Астане.



Строительство велось с 25 октября 1996 года по 30 августа 2002 года по инициативе первого президента Казахстана Нурсултана Назарбаева.

Общая высота монумента — 105 метров, из которых 97 метров приходится на металлическую часть.

Вес всей конструкции превышает 1000 тонн, а диаметр стеклянного шара, венчающего башню, составляет 22 метра.

Хан-Тенгри — пирамидальный пик на Тянь-Шане, высшая точка Казахстана.

Высота — 6995 м., с ледяной шапкой
-7010 м.

Вершина сложена из розового мрамора, который на закате окрашивается в насыщенные красные оттенки.





Домбра ,также **Домбыра** – струнный щипковый музыкальный инструмент, который существует в культуре казахов ,ногайцев, а также калмыков.

Корпус – грушевидной формы со звуковым отверстием (люком).

Длинный гриф, разделенный ладами.

Струны обычно настроены в кварту или квинту.

Традиционно для инструмента брали живые струны ,которые выработывали из бараньих или козьих кишок.

Символ – растение – Тюльпан.

В Казахстане произрастает около 35 видов дикорастущих тюльпанов. Из них 18 видов занесены в красную книгу Казахстана и находятся под охраной государства.

Не менее 11- 12 видов – эндемики, то есть нигде, кроме Казахстана, в природе не встречаются.



«Слова назидания» Абая —

национальный символ-книга Казахстана, утверждённый в указе президента Касым-Жомарта Токаева «Об утверждении основных принципов, ценностей и направлений внутренней политики Республики Казахстан».

Документ представлен в списке общенациональных символов страны, который выступает основой формирования единой системы символики и брендинга Казахстана.



Алматинский апорт — сорт яблок, который считается **символом Казахстана**.

Особенности:

в среднем вес плодов — 250–400 грамм, но некоторые могут достигать и 900 гр.,
приятный аромат, который не встречается у других сортов яблок;
характерный хрустящий звук при надкусывании.

В казахстанской культуре апорт — символ плодородия, в фольклоре яблоки ассоциируются с гостеприимством, а алматинский апорт — с гордостью за родину.

Национальные костюмы народа Республики Казахстан



Казахский национальный костюм на протяжении веков изменялся в соответствии с климатическими особенностями и кочевым образом жизни казахов. На формирование национальной одежды повлияли хозяйственные и культурные связи с соседними государствами.



Женский костюм

Основа — длинные платья (косетек). Они различаются по фасону на девичье, для замужних и пожилых женщин.

Платья для девушек и молодых женщин — длинные, с оборками по низу, часто украшают бахромой или каймой. Покрой закрытый, воротники и рукава всегда глухие.

Платья замужних пожилых женщин — свободный покрой без застёжек.

Под платье — свободные штаны (дамбал).

Поверх платьев — камзолы или халаты-шапаны. Камзолы обычно без рукавов, иногда сложного кроя, отрезные по талии. Их украшают полосками меха, металлическими пряжками и пуговицами.

С камзолами женщины часто носят юбки — белдемше. Раньше для всадниц их шили распашными на две стороны.

Важнейший элемент — богатое украшение орнаментами, каймой, вышивкой золотыми нитями, бисером, люрексом. Часто эта отделка рельефная.

Неотъемлемая часть — широкие пояса из шёлка или бархата. Их украшают накладки, пряжки из золота, серебра, драгоценных камней (сердолик, кораллы, жемчуг, агат, бирюза).

Свадебный костюм — один из самых значимых в казахской традиции, включал кёйлек, камзол, шапан и главное — саукеле. Высокий головной убор, украшенный камнями, бисером и металлом, мог достигать 60–70 сантиметров.





Мужской костюм

Комплект мужской национальной одежды состоял из нательного белья, штанов, камзола, шапана, чекменя или купи, нагольного тулупа или шубы, летних и зимних головных уборов и обуви, традиционных поясов.

Некоторые элементы мужского костюма:

Шапан (чапан) — просторный халат прямого кроя с длинными и широкими рукавами. Его шили из разных тканей — лёгких и плотных, однотонных и цветных. Для холодной поры шапан утепляли слоем шерсти, ваты.

Камзол (бешмет) — распашной камзол шили длиной до середины бёдер или до колен с расширяющимися книзу полами. Был сугубо домашней одеждой;

Верхние штаны (шалбар) — в старину их шили из верблюжьей домотканой ткани, кожи, замши, позже — из бумажной ткани, плюша, вельвета, шёлка или бархата. Штаны были широкие в шагу и в поясе, по длине штанины делали до середины икры, а при ношении заправляли их в сапоги.

Тюбетейка (такыя) — универсальный традиционный головной убор круглой формы с невысоким околышем и клинообразной макушкой.

Борик — распространённый летний головной убор — низкая шапка с узкой меховой опушкой.

Войлочный колпак (айыр калпак) — самый известный и популярный летний головной убор у казахов, имеет конусовидную форму, высокую тулью.



Народные промыслы Казахстана

В Казахстане развиты народные промыслы, связанные с работой с деревом, металлом, шерстью и глиной. Кочевая жизнь в суровых условиях степи и натуральное хозяйство заставляли людей создавать всё необходимое самостоятельно, что породило традицию народных ремёсел.



Деревообрабатывающее ремесло было развито в северном Казахстане из-за обильных лесов региона и со временем распространилось по всей стране.

Металл

Казахские ювелиры владели многими техниками работы с металлом — ковкой, чеканкой, штамповкой и другими. Основным материалом было серебро, хотя встречались изделия из золота. Ремесло ювелиров (зергеров) передавали в семьях из поколения в поколение по мужской линии.



Шерсть

В Казахстане развито ковроткачество из шерсти и тонких полос ткани. Также в казахской традиции было широко развито **ткачество утилитарных предметов**: подвесных сумок (аяк кап), переметных сум (коржын), чехлов для сундуков, тюков.



Гончарное ремесло.



В Казахстане из глины делали посуду, светильники, очажные подставки, крышки котлов, керамические столики (дастарханы) и другие предметы.

Национальные праздники Республики Казахстан

Наурыз мейрамы — праздник весны и нового года, отмечается с 21 по 23 марта. Символизирует пробуждение природы и начало нового года. Название на русском означает «новый день». Праздник возник у народов востока задолго до принятия мусульманства, поэтому лишён религиозной обрядности и направленности. Главная идея – встреча зимы после долгой зимовки, праздник единства. В домах готовят «Наурыз - коже» — суп из семи ингредиентов, символизирующий изобилие. Праздник оживляется песнями, играми, конными соревнованиями и загадками.





Курбан-Айт (Курбан-байрам, Ид аль-Адха) — праздник жертвоприношения, наступает через 70 дней после Рамадана. **Дата празднования** подвижная, обычно праздник отмечают в течение трёх дней. В 2025 году — 6–8 июня, в 2026 году — 26–28 мая. Поскольку дата зависит от лунного календаря, в разных странах дни празднования могут отличаться. Посвящён жертвенному подвигу пророка Ибрагима. После утренней молитвы совершается обряд жертвоприношения, мясо которого делят на три части: бедным, родственникам и себе. Праздник сопровождается семейными застольями и традиционными играми, такими как кокпар.



Рази-айт, или Праздник разговения.

Этот религиозный мусульманский праздник отмечается первого и второго числа месяца шавваль в честь завершения поста месяца рамадан. Согласно канонам «Корана», каждый правоверный мусульманин должен ежегодно в течение месяца поститься, что рассматривается как одна из важнейших обязанностей правоверного. В течение дня запрещается пить, есть, воскуривать благовония, предаваться развлечениям и даже полоскать рот водой. Дневное время должно быть посвящено работе, молитвам, чтению «Корана» и благочестивым размышлениям. После захода солнца и до его восхода разрешается пить и есть. В первый день месяца шавваль жизнь входит в нормальное русло и по этому поводу устраивается праздник. Обряд праздника заключается в специальной общей молитве, за которой следует праздничная трапеза и раздача милостыни беднякам. Казахи в этот праздник садятся на коня и объезжают с приветствиями родственников и знакомых, а также проводят национальные увеселительные мероприятия.





Национальный день домбры в Казахстане — праздник, посвящённый одному из значимых символов казахской культуры и национальной идентичности.

Праздник учреждён в 2018 году и отмечается ежегодно в **первое воскресенье июля**.

Некоторые традиции празднования:

В городах проходят концерты, где домбристы исполняют давние и новые популярные кюи — пьесы для этого инструмента.

Организуют выставки книг о знаменитых кюйши (исполнителях кюев).

Молодёжи и детям показывают, как играть на домбре, проводят мастер-классы по изготовлению музыкального инструмента.

В городах Казахстана люди массово гуляют и отдыхают под музыку национального инструмента.



Казахские народные игры

Подвижная казахская народная игра

«Балапандар» («Цыплята»)

Цель: развивать у детей внимание, ловкость.

Игроки распределяются на три группы. В каждой группе — «наседка» и ее «цыплята». Выбираются считалкой три «коршуна»

Три группы «цыплят» двигаются цепочками, держась друг за друга и за «наседку», которая возглавляет цепь. «Цыплята» поют:

Дружно держимся друг за друга,

Здесь, в колонне: друг-подруга!

Мы все — смелые ребята.

Развеселые цыплята!

Нам не страшен хищный коршун.

С нами наша мать!

Мы идем с ней погулять,

Чудеса повидать!

При этом «наседки» делают различные повороты, ведя за собой «цыплят». Если в этот момент цепь разрывается, на отстающих игроков нападают «коршуны». «Коршун» ловит лишь «цыплят», оторвавшихся от наседки. «Цыплята» стараются опять выстроиться в цепь.

«Наседка» защищает цыплят» только в момент нападения «коршуна», если «наседка», защищая своих «цыплят», коснется руками «коршуна», то он выходит из игры.



Казахская детская игра - Платок с узелком (Орамал)

Платок с узелком (Орамал) - это замечательная казахская детская игра на выносливость и быстроту реакции. Участвовать в этой игре может неограниченное число детей, но не менее 5-6 человек. Для начала определяется водящий, который выбирает одного из участников и передает ему завязанный в узел платок. Затем участники встают в круг, а водящий в центр этого круга. Участники начинают кружить хоровод вокруг водящего. После сигнала "Стоп" выкрикиваемого водящим, участники разбегаются в разные стороны. Задача водящего поймать участника с платком, причем участник с платком может на бегу передать платок другому участнику. Как только участник, в чьих руках платок будет пойман, он должен исполнить для всех песню или рассказать стих, также он автоматически становится водящим и игра начинается заново.

«Орамал тастамақ» ойыны





«Тогыз-кумалак» (дословный перевод — «девять горошин») — казахская национальная настольная игра. Игра развивает математическое мышление и воспитывает выдержку.

Правила игры:

Участвуют два игрока. У каждого на доске по 9 лунок (всего 18 лунок, называемых «отау»), расположенных друг напротив друга.

У каждого из игроков в начале игры имеется по 81 шарик своего цвета, то есть по 9 шариков для 9 лунок.

Главная задача игры — перекладывая камушки в игровых лунках, собрать их как можно больше в свой «казан».

Игроки делают ходы поочерёдно. Игрок, которому выпало по жребию право первого хода, вынимает из любой лунки своего ряда все шарики, кроме одного, и переносит их слева направо, опуская по одному в каждую последующую лунку с таким расчётом, чтобы последний шарик попал в лунку противника.

Если число шариков в этой лунке после окончания хода окажется чётным, то все они являются «добычей» играющего и переносятся в его казан. Право следующего хода переходит к сопернику.

Если в лунках одного из игроков не останется ни одного шарика, то его соперник все шарики своего ряда переносит в свой казан.

Игра ведётся до тех пор, пока один из двух игроков не наберёт в свой казан больше 81 камешка (этот игрок побеждает), либо они оба набирают 81 камешек (ничья).





КАЗАХСКИЕ СКАЗКИ





Хитрый Алдар-Косе

Жил в одном ауле безбородый хитрец Алдар-Косе. Глаза у него были острые, ноги быстрые, руки проворные, а ум ещё проворнее. Любил Алдар-Косе пошутить и посмеяться, особенно над глупцами и скрягами. Богатства у него не было, но хитростью он не раз добывал себе на обед жирного барана.

Жатыр-бай был человеком жадным и глупым. Стада у него были большие: начнёт считать на рассвете, а закончит на закате. Пришёл к нему как-то Алдар-Косе и говорит:

— Почтенный бай, есть у меня два рубля, а кошелька нет. Хожу, держу деньги в руке — рука устала. Хочу я от этих денег избавиться. Не поможешь ли ты мне?

— Давай, давай, помогу! — обрадовался бай. — Скажи только, как?

— Продай мне за два рубля какого-нибудь плохонького козлёнка, — говорит Алдар-Косе.

Подумал, подумал бай: «Ну что ж, можно продать». Поймал в стаде хроменького козлёнка, тощего, чуть живого, которому всего-то два дня до смерти осталось, и подаёт Алдару Косе:

— Вот бери, хоть и жалко дёшево отдавать. Хороший козлёнок. Давай два рубля!



Алдар-Косе взял козлёнка, а деньги в кулаке держит:

— Знаешь что, почтенный бай. Я передумал. Бери два рубля и козлёнка в придачу, а мне дай ягнёнка.

«Что ж, не плохая мена, — подумал бай: — два рубля да ещё козлёнок в придачу!» — и пошёл ловить ягнёнка. Поймал самого маленького и подаёт Алдару-Косе:

— Вот, бери. Хороший ягнёнок. Давай два рубля и козлёнка. Алдар-Косе взял ягнёнка, а деньги в кулаке держит и козлёнка из рук не выпускает:

— Знаешь что, почтенный бай. Я передумал. Бери два рубля, козлёнка и ягнёнка в придачу, а мне дай козу.

«Неплохая мена, — подумал бай: — два рубля да козлёнок, да ещё ягнёнок в придачу». И пошёл ловить козу. Поймал самую тощую и подаёт Алдару-Косе:

— Вот, бери, хорошая коза. Давай два рубля, козлёнка и ягнёнка.

— Постой, постой, почтенный бай! — говорит Алдар-Косе: — Я передумал. Бери два рубля, козлёнка, ягнёнка и козу в придачу, а мне дай только одного барана, но позволь мне самому его выбрать.

«Вот эта мена выгодней всех других! — подумал обрадованный бай: — Два рубля, козлёнок, ягнёнок да ещё коза в придачу — и всё это за одного барана!» И говорит Алдару-Косе:

— Что ж, выбирай!

Выбрал Алдар-Косе себе самого большого, жирного барана, отдал баю два рубля, козлёнка, ягнёнка и козу в придачу, взвалил барана на плечи и пошёл, а бай Жатыр-бай посмеивался, потирая руки:

— Ну и глупец же Алдар-Косе! Столько добра отдал за одного только барана!

Так и не понял бай, кто из них в дураках остался

Казахские сказки

Дочь визиря





Был хан. Он много слышал о женской неверности и потому не решался жениться. Через каждые три дня он брал девицу, а потом убивал ее.

Однажды очередь дошла до дочери одного визиря. Этот визирь, придя домой, стал плакать. Дочь спросила его:

— О чем ты плачешь? Рассказал отец, что ее ожидает смерть. Тогда дочь и говорит:

— Не плачь! Бог даст, я или умру, или избавлю всех девиц от такого хана.

Визирь отвел свою дочь к хану. С самого начала девица стала занимать хана всевозможными интересными рассказами. Хан в течение тридцати дней все слушал и не казнил девушку. Народ обрадовался: казни прекратились.

Как-то раз хан сказал дочери визиря:

— Я поеду на охоту и вернусь через год, а ты за это время роди мне сына, похожего на меня. Кобыла моя должна принести жеребенка, похожего на моего черного жеребца.

Когда хан удалился, дочь визиря вызвала своего отца, рассказала ему все. Отец заплакал. Но девушка успокоила его и сказала, что и она намерена идти в поход. Собрала ханша множество служанок, переодела их в мужское платье и сама надела ханское платье. И все поехали вслед за ханом. Встретились они с ним на охоте. Люди дочери визиря оказались лучшими стрелками-охотниками, чем люди самого хана.



Хан спросил их:

— Кто вы такие?

Они сказали, что сын их хана приехал на охоту, они из его свиты. Хан познакомился с сыном хана. Девушка пригласила хана в гости. Она угощала его, разговаривала с ним. Потом они стали играть в шахматы. Девушка обыграла хана : выиграла у него золото, серебро и черного жеребца. Все это она отправила к своему отцу, наказав, чтоб он пустил черного жеребца в косяк. Сама девушка осталась на охоте. Как-то раз она сказала хану:

— Вы мне очень понравились. У меня есть сестра, которую я не хочу ни за кого выдавать замуж. Я познакомлю вас с ней.

Хан согласился. Поставили палатку. Девушка, переодетая в женское платье, пришла к хану. Хан сразу же влюбился в нее. Он не хотел отпускать от себя девушку, но она не оставалась долго. Так повторялось несколько дней. Когда девушка уходила от хана, она переодевалась в мужское платье и отправлялась на охоту.

Через некоторое время девушка возвратила хану золото, серебро и черного жеребца.

— Мне,— сказала она,— ничего этого не нужно!.. Тогда хан стал просить ханского сына выдать за него свою сестру, но тот отказался, отговариваясь тем, что он дал обет не выдавать ее ни за кого.



Хан умолял ханского сына привести с собою сестру, когда он к нему соберется в гости. Тот обещал.

Девушка вернулась домой раньше хана. Прошло несколько дней, и она родила сына, а черная кобыла принесла жеребенка.

Пришла весть, что хан возвращается. Дочь визиря встретила его. Хан спросил ее, исполнила ли она его приказание. Она ответила:
— Исполнила!..

Дочь визиря попросила привести жеребенка — его нельзя было отличить от черного жеребца, на котором хан приехал. Она попросила принести своего сына — его нельзя было отличить от хана. Не поверил хан. Стал он сердиться, что дочь визиря обманула его.

Тогда ханша спросила его:

— Когда вы были в степи на охоте, не встречались ли там с сыном такого-то хана?

— Встречался, — сказал хан, — и охотился с ним.

— Не выигрывал ли он вашего черного жеребца? — спросила дочь визиря.

— Выигрывал.

— А не знакомил ли он вас со своей сестрой? — спросила дочь визиря.

— Да, и это было, — сказал хан.

Тогда дочь визиря сказала:

— Ханский сын, с которым вы познакомились, это была я; его сестра — это тоже была я.

Тогда хан сказал ей на это:

— Такой глупой женщины, как ты, я еще не видел!
Неужели ты хочешь обмануть меня? Уходи отсюда!..

Дочь визиря вышла, переоделась в то мужское платье, в котором она была на охоте и виделась с ханом, а также переодела в мужское платье людей, с которыми ездила на охоту, и послала сказать хану, что приехал его друг. Хан вышел навстречу и поздоровался. Потом хан сказал гостю:
— Моя коварная жена хочет обмануть меня и выдумывает разные небылицы.

И он рассказал все своему другу, что с ним произошло во время приезда его домой. Гость на это сказал хану:

— Та — ваша жена и есть.

И дочь визиря сняла свое мужское платье. Хан очень удивился, сознался в своей глупости и женился на ней.





Щедрый
и скупой



Однажды Щедрый и Скупой вздумали вместе идти на поклонение. Скупой всю дорогу пользовался хлебом и водой Щедрого. Наконец у Щедрого все запасы истощились. Он стал просить у Скупого, но тот ему сказал, что не желает оказаться в таком же положении и поэтому ничего не даст. Щедрый не мог следовать дальше и остался в пещере, до которой они дошли. Скупой пошел один.

В пещере, чтоб утолить голод, Щедрый взял в рот какую-то травку и с этой минуты стал понимать язык всех растений и животных.

К вечеру в пещеру вбежали волк и лисица, прилетела сорока. Лисица спросила сороку, что она ела сегодня. Та ответила, что до сих пор голодна.

— А вот под этим тополем есть мышонок, — сказала лисица.

— Он постоянно играет золотыми монетами и, любуясь ими, насыщается.

Волк указал на противоположные горы и рассказал, что там есть бай, имеющий тысячу баранов и одного золотого козла, благодаря чему он, волк, сыт. Если голову козла отдать слепому, он станет зрячим.

— А вот под теми деревьями хранится казна, оставшаяся после семи царей, — сказала лисица, — и я по милости этой казны сыта.

Рано утром звери ушли из пещеры. Щедрый направился с мышинной норке и нашел там золотые монеты. Затем Щедрый пошел к баю и купил у него козла. Щедрый знал, что у царя есть слепая дочь. Пошел он к царю и вызвался вылечить его дочь. Царь согласился. Голова козла тут же была сварена и подана слепой дочери царя. Она съела и тотчас же стала видеть.

Обрадованный царь выдал дочь за Щедрого и устроил той. Царь сказал зятю, что готов исполнить любое его желание. Щедрый попросил у царя тот самый родник, где под деревьями хранилась казна. Царь согласился отдать ему тот родник. Достал Щедрый казну и стал жить со своей женой в веселье и в довольстве.

Вернулся Скупой и позавидовал Щедрому. Он спросил его:

— Как ты сумел стать богатым? А я скитаюсь, переношу голод и холод.

Щедрый рассказал ему все без утайки. Скупой отправился в пещеру. Спрятался, ожидая зверей и сороку. Ночью они появились. Первой вошла лиса. Она стала говорить, что кто-то слышал их разговор и похитил все достояние, надо быть осторожными. Лисица предложила обыскать пещеру, нет ли в ней кого. Стали искать. Вдруг лисица закричала:

— В пещере человек!..

Волк схватил Скупого и растерзал...





КАЗАХСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ





Неповторимая казахская национальная кухня: лучшие блюда, которые стоит попробовать каждому.

Казахская кухня — это богатая традициями гастрономическая культура, которая формировалась веками под влиянием кочевого образа жизни и непростых климатических условий. С переходом казахов к оседлому образу жизни кухня обогатилась новыми ингредиентами, такими как овощи, фрукты и бобовые.

Особенности казахской кухни.

Казахстанская кухня формировалась под влиянием кочевого образа жизни и природных условий степей. Основу рациона традиционно составляли мясо и молочные продукты, что связано с развитым животноводством. Кочевники готовили сытные и простые блюда, которые можно было легко хранить и перевозить в условиях долгих путешествий. Мясо не только являлось основным источником пищи, но и было символом гостеприимства и уважения, особенно на крупных праздниках.

С течением времени кухня Казахстана впитала элементы других культур, в частности русской, узбекской и уйгурской, что добавило в неё новые ингредиенты и способы приготовления. Современные казахи бережно хранят свои традиции, но при этом адаптируют их к новым веяниям.

Рассмотрим самые известные блюда Казахстана, которые нужно попробовать, чтобы понять богатство и уникальность казахской культуры.



БЕШБАРМАК



Бешбармак (бесбармак) — национальное казахское блюдо из отварного мяса, теста и бульона. Название переводится как «**пять пальцев**», так как блюдо принято есть руками.

Традиция

Бешбармак — символ гостеприимства и традиционного казахского стола. Некоторые традиции, связанные с блюдом: **В старину** бешбармак подавали в больших деревянных блюдах, чтобы все могли есть вместе.

Глава семьи или почётный гость первым пробовал самые лучшие куски мяса.

Сорпа (бульон) подавалась отдельно и выпивалась в конце трапезы для улучшения пищеварения.

Гостям в любом казахском доме всегда угощают бешбармаком — если его не приготовить, гость может принять подобное поведение хозяев за оскорбление.



Рецепт :

Один из вариантов приготовления бешбармака:

Сварить мясо: 2 кг баранины или конины цельным куском с костями опустить в казан или толстостенную кастрюлю, залить холодной водой и поставить на сильный огонь. Дождаться, когда бульон закипит, снять пену и уменьшить огонь, оставить мясо томиться в течение 3 часов. За 10–15 минут до готовности опустить в бульон пару лавровых листочков, горстку горошин чёрного перца и соль по вкусу.

Пока мясо варится, замесить тесто из 1 яйца, стакана воды, 1 ч. л. соли и муки. Оно должно получиться очень тугим. Из теста раскатать несколько круглых лепёшек толщиной 0,1 см и диаметром 20–25 см, немного подсушить их на полотенце.

После того, как мясо будет готово, переложить его в миску, нарезать небольшими порционными кусками и накрыть крышкой или тарелкой.

Отлить в небольшой сотейник бульон вместе с верхней самой жирной его частью, из него сварить подливку — туздык.

Поставить сурпу на огонь и довести до кипения, затем добавить в сотейник одну крупную луковицу, нарезанную тонкими кольцами. Поварить с минуту, снять с плиты, накрыть крышкой и дать немного настояться.

В остальном бульоне приготовить кулагнан: в кипящую сурпу опустить тесто и варить 5–7 минут до готовности.

Взять большое блюдо и выложить на него сначала кулагнан, сверху мясо и обильно полить всё жирным бульоном с луком. Сразу же подать к столу.



КУЫРДАК



Куырдак — традиционное казахское жаркое из мяса или субпродуктов и лука. Название происходит от казахского слова «қуыру», что означает «жарить».

Традиционно для приготовления используют баранину, но также популярен куырдак из говядины, а иногда — из конины или верблюжатины.

Вместо мяса часто используют ливер: почки, печень, нарубленные лёгкие, сердце, селезёнки.

В современной кухне в куырдак часто добавляют овощи — обычно картофель, иногда морковь или тыкву.

Особенность — все ингредиенты обжариваются последовательно, что позволяет каждому продукту раскрыть свой вкус и аромат.

Традиционно куырдак готовили сразу после забоя скота, используя субпродукты, которые не подлежали длительному хранению. Блюдо быстро обжаривалось и подавалось гостям в качестве закуски.



Рецепт одного из вариантов куырдака по-казахски:

Ингредиенты на 1 порцию:

печень баранья — 200 г;
сердце баранье — 200 г;
баранина — 150 г;
лёгкое баранье — 500 г;
почки бараньи — 150 г;
картофель — 500 г;
перец болгарский — 4 шт.;
помидор — 2 шт.;
морковь — 1 шт.;
лук репчатый — 2 шт.;
чеснок — 1 шт.;
перец чёрный;
лавровый лист;
зелень — 1 пучок.

Приготовление:

Нарезать субпродукты и мясо на кусочки.

Растопить жир и в казан заложить всю мясную нарезку, кроме печени (она добавляется в последнюю очередь).

Порезать помидоры и лук, добавить в казан.

соломкой нашинковать морковь, болгарский перец и тоже отправить в ёмкость, всё перемешать.

Измельчить чеснок и зелень, прибавить к овощам, тушить 35–40 минут.

Картофель нарезать на кубики и положить вместе с печенью к основной массе. Залить 3/4 стакана воды, тушить до готовности картофеля.



КАЗЫ

Казы — традиционное блюдо казахской кухни, колбаса из **конины**. Для приготовления используют мясо с рёбер вместе с жиром и конскую кишку. Возможные специи: пряности, зира, соль, перец.



Казы можно есть в варёном, копчёном или вяленом виде. Варёную казы обычно подают в качестве закуски или добавляют в другие блюда, такие как плов или бешбармак. Копчёную и вяленую казы можно употреблять в качестве самостоятельной закуски

Один из рецептов казы:

Ингредиенты:

кони́на (мясо с рёбер) — 1 кг;
конский жир (курдюк) — 500 г;
кишки конские — около 2 метров;
чеснок — 3–4 зубчика;
соль — 2–3 ст. ложки;
чёрный перец молотый — 1 ч. ложка;
зира (кумин) — 1 ч. ложка;
кориандр молотый — 1 ч. ложка (по желанию);
сахар — 1 ч. ложка (по желанию).



Приготовление:

Кишки тщательно промыть под проточной водой, вывернуть наизнанку и ещё раз промыть. Затем замочить кишки в солёной воде на несколько часов, чтобы удалить неприятный запах.

Мясо нарезать длинными полосками толщиной около 1–2 см. Жир нарезать кубиками примерно такого же размера. Аккуратно, но плотно набить кишку фаршем, стараясь не оставлять пустот. Не переполнять кишку слишком сильно, чтобы она не лопнула во время варки.

Когда кишка наполнится фаршем, завязать второй конец кишки. Сформировать колбасу желаемой длины, перевязывая её ниткой через каждые 20–30 см. Сделать несколько проколов иглой по всей поверхности колбасы, чтобы выпустить воздух.

В большой кастрюле довести воду до кипения. Осторожно опустить казы в кипящую воду и варить на медленном огне около 1,5–2 часов. Важно, чтобы вода не кипела слишком сильно, иначе колбаса может лопнуть.

Готовую казы вынуть из воды и дать ей полностью остыть. Хранить казы в холодильнике.

Традиция

Во многих семьях такую колбасу принято подавать на праздничный стол как символ щедрости и особого гостеприимства. Считается, что правильно приготовленная казы — это символ достатка и благополучия.



Наурыз коже

Наурыз коже - национальный суп казахской кухни для праздника Наурыз. Обычно состоит из семи основных ингредиентов, символизирующих удачу: например, молока, мяса, масла, пшена, риса, кукурузы (состав может отличаться).

Классический рецепт:

- 3,2 кефир – 1 литр
- соль – по вкусу
- вода – 5 литров
- пшеница – 85 гр.
- круглозёрный рис – 85 гр.
- конина – 1.5 кг.
- сузьма – 250 гр.



Приготовление:

1. Налить в кастрюлю чистой холодной воды, положить мясо, накрыть крышкой и довести до кипения. Как только мясо закипит, уменьшить огонь и собрать пену, посолить и поперчить по вкусу. Варить мясо на небольшом огне около 2 часов.
2. Отварное мясо извлечь из бульона, процедить бульон через мелкое сито, чтобы получить прозрачный бульон. Затем снова поставить кастрюлю с бульоном на огонь.
3. Заранее промыть пшеничную крупу и рис, дать крупам немного набухнуть, а затем слить с них воду. Засыпать крупы в бульон, варить до готовности.
4. Нарезать вареное мясо мелким кубиком.
5. Когда крупа сварится, развести в бульоне сузьму, влить кефир, добавить мясо. Подают горячим в пиалах.

Жент

Жент — традиционный казахский десерт, который готовят из обжаренного и измельчённого пшена (талкана) с добавлением сахара, сливочного масла и иногда изюма, орехов или других наполнителей.

Блюдо подают к чаю, оно может храниться в прохладном месте до двух недель.



Ингредиенты:

пшено — 500 г;

сахар — 200 г;

сливочное масло — 200 г;

изюм — 125 г.

Простота состава и способа приготовления жента указывает на то, что он появился в эпоху, когда кочевник располагал лишь тем, что можно было взять с собой в долгую дорогу.

До советского периода основным ингредиентом жента был красный творог. Его сушили, мололи, потом смешивали с маслом и так хранили и ели зимой.

Позже, когда обилия молочных продуктов стало меньше, в начале советского периода в жент постепенно начали добавлять пшено.



Приготовление:

Промойте пшено в тёплой проточной воде до прозрачности воды.

Обжарьте пшено на сухой сковороде, постоянно перемешивая, до красноватого цвета (примерно 20 минут). При обжарке должен появиться приятный ореховый запах.

Остывшее пшено измельчите в блендере до состояния муки.

Добавьте промытый и обсушенный изюм, перемешайте.

Растопите сливочное масло, порциями влейте его в сухую смесь и вымешивайте до однородности.

Переложите массу в полиэтиленовый пакет, хорошо уплотните руками и сформируйте квадратный коржик.

Уберите пакет в холодильник для застывания примерно на полтора часа.

Достаньте жент из пакета, нарежьте на небольшие части и подавайте к чаю.

В жент можно добавить дроблёные орехи, курагу, мёд, сухофрукты, ванильный сахар.

В некоторых рецептах используют арахис, тёмный шоколад, кунжут, какао-порошок, молоко, мёд.

Если жент получается слишком рассыпчатым, можно добавить 2–3 столовые ложки жидкого мёда, заново всё утрамбовать, поставить в холодное место и попробовать нарезать.

Важно: при недостаточном охлаждении десерт может крошиться.





Дидактическая игра «Укрась ковёр» —

игра, направленная на познание законов симметрии, закономерности сочетания элементов по цвету, расположению, размеру, развитие пространственного мышления, воображения, наблюдательности и эстетики восприятия.

Игровой материал: основание ковра распечатанное на А3 , вырезанные казахские орнаменты и фрагменты различного цвета.

Цель игры: закрепить знания об особенностях казахского орнамента, научить располагать узор на ковре, соблюдая симметрию .



**Мы все разные,
и в этом наше
богатство!**

**Мы все вместе,
и в этом наша сила!**

