


# **ҰЛТТЫҚ ТАҒАМ дайындау ТЕХНОЛОГИЯСЫ**

**Технология пәні мұғалімі: С.Н. Амиргалиева**



**Бауырсақ** халықымыздың ертеден келе жатқан, кәделі ұлттық тағамы. Бидай ұнынан иленіп, ашытылған қамырды әртүрліше кесіп, қыздырылған майға пісіреді. Бұл басқа нан тағамдарына қарағанда дәмді әрі көп сақталатын түрі. Бауырсақтар - қазақы дарқан дастарханның ең басты ажары десек, артық айтқандық емес. 22 Наурыздың мерекелік дастарқанында бауырсақтар міндетті түрде болуы керек. Назарларыңызда оларды дайындаудың оңай әдісі.

**Бауырсақ дайындаудың технологиялық-нұсқау картасы**

Фото сурет	Жұмыстың орындалу реттілігі
	<p><b>Құрамы мен мөлшері:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ұн;</li><li>• сүт - 1/2 литр;</li><li>• жұмыртқа - 1 дана;</li><li>• ашытқы - 1 ас қасық;</li><li>• тұз - 1/2 ас қасық;</li><li>• майонез - 2-3 ас қасық;</li><li>• сары май - 50 гр;</li><li>• қант - 1 ас қасық;</li><li>• сұйық май;</li></ul>



Ашытқыны бір стақан суға салып ерітеміз. Осы суға тұзды қосып, 5-10 минутқа қоямыз.



Жылы сүтке жұмыртқа, сары май, майонез, қант және ерітілген ашытқыны қосып, жақсылап араластырамыз.



Сүтті қоспаға біртіндеп ұн қосып араластырамыз.



Сүтті қоспаға біртіндеп ұн қосып араластырамыз.



Қамырды жұмсақ болатындай илейміз.



Бетін жауып, 2-2,5 сағатқа жылы жерге қоямыз.



2 сағаттан кейін қамырға ұн қосып, қайта илейміз.



2 сағаттан кейін қамырға ұн қосып, қайта илейміз.



Қамырды қолымызбен басып жаямыз.



Оқтаумен қамырды қалыңдау етіп жаямыз. Қамырды жұқа жайып жібермеңіздер.



Қамырды пышақпен қиық пішінді бауырсақтарға бөлеміз.



Бауырсақтарды қыздырылған майға екі жағынан пісіреміз.



Майдың қатты ысып кетпеуін қадағалаңыз.



Сондай-ақ бауырсақтарды күйдіріп жібермеңіздер. Олардың пісуіне аз уақыт та жетеді.



22 Наурыздағы дастарқанның басты тағамдарының бірі - бауырсақтар дайын! Астарыңыз дәмді болсын!

## Бесбармақ дайындаудың технологиялық-нұсқау картасы

Ұлыстың ұлы күніндегі отырыс бесбармақ немесе қазақша дайындалған етсіз өтпейтіні белгілі. «Қазақ ет жегенде, қасқыр ұялады», – дейді. Ұлттық тағамды өз қолымен дайындап көрмегендер үшін төмендегі нұсқаулық көмектеседі деген ойдамыз.



### Фото сурет



### Жұмыстың орындалу реттілігі

Қой немесе сиыр, жылқы еті (бізде жылқы еті), қазы, картоп, ұн, жұмыртқа, жарты стақан жылы су, тұз, пияз.  
Жуылған ет пен қазыны су құйылған қазанға салып, бір қайнатып аламыз. Қайнағаннан соң, отты басып, 2-2,5 сағаттай пісіреміз. Егер ет тұздалмаған болса, тұз қосамыз.





Сорпа тұнық болуы үшін қазанға ашылған пиязды салып, көбігін сүзгімен алып тастап отырамыз.



Бұл уақытта қамырын дайындаймыз.

Ұн саламыз



Бір шөкім тұз қосамыз



Жұмыртқа қосамыз



Жылы суды араластырып, қамыр илейміз.



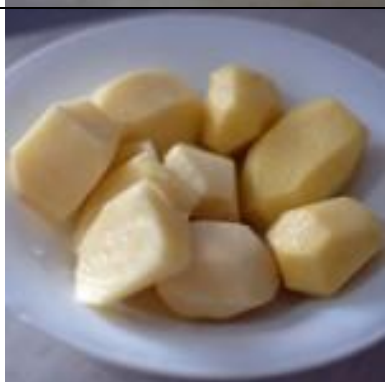
Ұн, бір шөкім тұз, жұмыртқа, жылы суды араластырып, қамыр илейміз. 10-15 минутқа шұңғыл ыдыстың астына қоямыз.



Астың наны тығыздалған болуы қажет. Сол себепті қамырды қаттылап ысамыз.



Әбден тығыздалған қамырды оқтаумен жұқалап жаямыз.



Қазанға картоп салып, дайын болғанша пісіреміз.



Еттің үстіндегі майлы сорпаны бөлек құйып, тұздық дайындаймыз. Оған пиязды турап, талғамға қарай, бұрыш қосамыз.



Қазаннан ет пен картопты бөлек ыдысқа шығарып аламыз.



Піскен еттің сорпасына жұқа жайылған қамырды салып, пісіреміз.



Дайын болған қамырды табаққа түсіреміз. Оның үстіне алдын ала дайындалған тұздықты құямыз.



Етпен қазыны кесектеп тураймыз



Қамырдың үстіне кесектеп туралған ет, қазы, картопты саламыз.