

Национальное казахское блюдо Бешбармак



Работу выполнила ученица 5д
класса

Джураева Альбина



Особенности бешбармака

- При еде этого блюда, есть целый ряд особенностей. Прежде всего бешбармак готовят в большом казане, так сказать, на всю семью. Все моют руки и усаживаются вокруг посуды с едой и приступают к трапезе. Хочется сказать, что при еде, столовые приборы не используются, бешбармак едят руками. Слово «беш» в переводе с казахского языка означает число пять, а «бармак» - палец, то есть «пять пальцев», ещё говорят - так вкуснее. Именно по этому едят его руками. Так же каждому, кто сел за стол , наливают бульон в пиалу.



Приготовление блюда

Ингредиенты:

1. Баранина – 1 кг
2. Вода – 2 л
3. Лук – 3 шт
4. Перец – 0,5 ч. ложки

*Для теста:

1. Мука – 250 грамм
2. Вода – 0,5 стакана
3. Соль – 0,25 ч. ложки
4. Яйца – 2 штуки

1 этап

- Муку смешать с солью и разбить 2 яйца. Влить воду и замесить крутое тесто. При необходимости подсыпать муку, чтобы тесто не липло к рукам.



2 этап

- Тесто для бешбармака тонко раскатать до 1,5 см. И нарезать ромбами или прямоугольниками



3 этап

- Отварить говядину до готовности в подсоленной воде примерно в течении часа. За 30 минут до готовности отправить в кастрюлю перец и нарезанный кольцами лук.
- Готовое мясо вынуть из бульона (бульон не выливать!), охладить и нарезать.



4 этап

- Бульон процедить от остатков лука, отправить в него подсушенные ромбы. Варить их 8-10 минут до полной готовности. Они должны стать мягкими.

5 этап

- На плоскую тарелку выложить ромбы, сверху — мясо и лук. Полить всё бульоном, это придаст сочности блюду. Украсить все зеленью.
- И кушать с удовольствием.





Спасибо за внимание!