

**Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад №40»**

**Муниципальный конкурс
videorolikov
«Национальные блюда моей семьи»**

**Участники семья
Першиной Ксении
Подготовительная гр**

Бешпармак – «пять пальцев»

**Верхняя Пышма
Ноябрь2025**

БЕШБАРМАК: ТРАДИЦИИ И РЕЦЕПТ



ИСТОРИЯ И ЗНАЧЕНИЕ БЕШПАРМАКА В КУЛЬТУРЕ

- Бешпармак – национальное казахское блюдо, символ гостеприимства и единства, традиционно подаваемый на праздничных столах.
- Первые упоминания о бешпармаке встречаются в письменных источниках начиная с XIII века, отражая его многовековую историю и культурное значение

Считается, что впервые данное блюдо приготовили кочевники, а его название в одном из вариантов перевода звучит как “пять пальцев” и объясняется тем, что представители кочевых племен не использовали во время трапезы столовые приборы и ели попросту руками.

ШАГ ЗА ШАГОМ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕШПАРМАКА

Бешпармак – одно из самых популярных блюд тюркских народов. Символизирующее единство и гостеприимства

- Бешпармак традиционно готовится на медленном огне, что позволяет мясу стать особенно мягким.
- Ключевой ингредиент – баранина, но иногда используются говядина или мясо других животных.
- При подаче блюдо украшают тонко нарезанным хлебом, который символизирует уважение к гостю и традиции гостеприимства.

Ингредиенты

- Говядина (или баранина) на кости
- Лавровый лист по вкусу
- Душистый перец горошком по вкусу
- Соль
- Яйца
- Вода
- Мука
- Репчатый лук
- Зелень петрушки по вкусу
- Свежемолотый перец
- Соль

Приготовление бульона из говядины
(можно заменить на баранину). За полчаса до окончания варки добавляют лук и лавровый лист, солят и перчат по вкусу.

Приготовление лапши — из муки, яиц и 125 мл ости вшего бульона замешивают крутое тесто, дают ему отдохнуть под пленкой в течение 30 минут.

Приготовление подливки — репчатый лук очищают и нарезают кольцами, зелёный лук, петрушку и укроп порубливают, соединяют зелень с репчатым луком, заливают снятый вместе с бульоном жиром и томят на слабом огне 10 минут.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

