

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

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

**Участники семья  
Першиной Ксении  
Подготовительная гр**

**Бешпармак – «пять пальцев»**

**Верхняя Пышма  
Ноябрь 2025**

# 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**

остывшего бульона замешивают крутое тесто, дают ему отдохнуть под плёнкой в течение 30 минут.

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



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

