**Статья – инструкция**

**Как приготовить бешбармак**

Как  приготовить бешбармак - традиционное казахское блюдо

Бешбармак – это национальное блюдо казахов. Без него не обходится ни одно застолье. Его готовят и в будни, и в праздники. Бешбармак готовят не только казахи. Почему же  пользуется большой популярностью это ничем не привлекательное, на первый взгляд, блюдо? Скорее всего, здесь срабатывает принцип «вкусно, сытно и полезно».

Дело тонкое

В переводе с казахского  бешбармак означает «пять пальцев», т.е. есть это блюдо принято только пятью пальцами. Само название было придумано впервые русскими, обратившими внимание  на то, как легко можно есть это лакомое кушанье без ложки и вилки. В узком кругу всех членов семьи потчуют бешбармаком без отварной бараньей головы, а в торжественных случаях  соблюдают  определенный порядок.

Кой –бас, т.е. проваренную голову барана, ставят перед почетным гостем. Тот, в свою очередь, начинает разделывать и делить её между остальными людьми, соблюдая при этом традиционное деление каждой    части бараньей головы. Молодому человеку он отдает уши барана (чтобы был внимательным), девушке достается нёбо (чтобы была трудолюбивой), замужним женщинам даёт шейные позвонки, а молодой невесте – грудинку. Гость, знающий толк в традициях, обязательно угостит уважаемых гостей окороком и  голенью барана, но никогда не предложит локтевую кость не вышедшей замуж девушке. Мальчишкам достаются почки и сердце (чтобы те скорее возмужали), а бараний мозг предлагаются всем гостям, но не детям (чтобы не были слабохарактерными).

Что необходимо для приготовления

Чтобы  приготовить вкусный и сочный бульон, нам потребуется: 750 граммов баранины, 1270 граммов конины, 1200 г. говядины, 700 г. картофеля, 1 лук, соль по вкусу. Необходимо приготовить тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана воды,  2 яйца, 1 ч.л. соли. Для соуса – 1 пиалу (глубокую чашку)  «сурпы», 1-2 луковицы.

 Готовим с любовью

 1  В кастрюлю с водой опускаем подготовленные и промытые кусочки мяса баранины, конины и говядины. После кипения  снимаем пену, варим до готовности на слабом огне. За  полчаса до конца варки добавляем в бульон соль по вкусу, лук, 2 лавровых  листа.

2 Замешиваем тесто, оставляем на 30 минут. Затем  раскатываем  тонко  и нарезаем  в виде квадратиков  по 7-8 см. За 30 минут  до конца варки в бульон опускаем очищенный картофель, варим до готовности, потом перекладываем вместе с мясом в закрытую посуду.

3 Укладываем в отдельную посуду лук, нарезанный кольцами, соль, перец. Заливаем жиром, снятым с бульона, плотно закрываем крышку и томим 5 -7 минут.

4  В  кипящий бульон опускаем куски нарезанного теста и варим до готовности.

5  Выкладываем кусковое тесто на плоское блюдо, сверху кладем ломтики мяса. По краям раскладываем отварной картофель, а середину заливаем томленным в жире луком. Ставим наше готовое блюдо в центр стола и приглашаем всех к столу. Затем предлагаем гостям попробовать  «сурпу» (бульон) в пиале.

А  когда  к вам  пожалуют в гости ваши друзья, то вам, непременно, захочется приготовить бешбармак  по –казахски. Приятного всем аппетита!