

БӨЛІМ: ЖАЛПЫ РУБРИКА

Дәстүрлерді сақтаймыз

ЖАРИЯЛАНДЫ
28.03.2018СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/34666/>

АННОТАЦИЯ / АҢДАТПА

Абубакирова Жаңагүл

ЖОСПАРЫ:

1. КІРІСПЕ
2. НЕГІЗГІ БӨЛІМ:

I. Ұмыт болған ұлттық тағамдар

- Ұлттық тағамдардың пайдасы;

3. ҚОРЫТЫНДЫ
4. ҰСЫНЫС
5. ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР

А н н о т а ц и я

Бұл жобада ең алдымен Елбасымыз Нұрсұлтан Әбішұлы Назарбаевтың «Болашаққа

бағдар: рухани жаңғыру» мақаласын негізге алғым келеді. Бұл – қарапайым мақала ғана емес, қазақ халқының рухани құндылықтарын қалыпқа түсіру, түгендеу, саралау, заман талабын ескере отырып тура жолға қою және дамытуға арналған бағдарламалық құжат деуге толық негіз бар.

Бұл жобада зерттелетін мәселе — «Ұлттық код, ұлттық мәдениет сақталмаса, ешқандай жаңғыру болмайды» деген бөлімін ескере отырып «Дәстүрлерді сақтаймыз» деген тақырыпта қазақ елінің ұлттық тағамдарын насихаттағымыз келеді.

Ұлттық құндылықтар біздің елімізде қалай бағалануда оның мақсаты не деген сұрақтарға өз жобамызда жауап бермекпіз. Ұлттық құндылықтың тұғыры адам десек, адамзатқа қажетті құндылықтар.

Жоба кіріспе, негізгі бөлім, қорытындыдан, қолданылған әдебиеттерден тұрады.

Жобаның кіріспе бөлімінде тақырып өзектілігі, міндеттері, практикалық маңызы көрсетілген. Негізгі бөлімінде қазақ халқының ұлттық тағамдарымыз бен адам денсаулығына өте пайдасы зор ұлттық сусындарымыз жөнінде жалпы мағлұмат берілген.

Қорытынды бөлімінде зерттеген жұмыстарын санамалап көрсетіп, өз ұсыныстарын білдірген.

КІРІСПЕ

Ұлттың байлығы - ұрпағы

А. Байтұрсынов

Әр халықтың өзіне тән ұлттық құндылықтар болатыны аян. Қазақ халқына тән ұлттық құндылықтарды жіпке тізер болсақ ең бірінші халық тұрар еді.

Халық – елдің басты байлығы, ұрпағы оның сол құндылық жапырақ жаюы. Қазақ халқы ұрпағынан асқан байлық бар деп ойламаған халық – біздің халқымыз. Бүгінгі таңда шегарасын белгілеп, тәуелсіздігін ашып, тілін, дінін ардақтап, өркениеті мен де мәдениеті мен де әлемге танылған – қазақ халқы. Он жеті миллионнан тұратын халқымның басты тілегі – бірлік, ел тыныштығы, ұрпақтың аманшылығы. Ұрпақ қамы – ел қамы. Қазақ елінің болашағы білімді де білікті ұрпақ – деп көрегендікпен айтқан Елбасымыз Нұрсұлтан Әбішұлы – жастарға айтқан сөзінде ел жастарына сеніммен қарап: Сіздер қазақ елінің басты байлығы, өмірінің жалғасы. Сіздер қандай болсаңыз, ел

болашағы сондай болмақ, білекке емес білімге сенетін заман

келді – деген еді.

Ұлттық құндылықтар – тұтас бір жүйе. Оған халықтың тілі, ділі, мәдениеті, әдебиеті, өнері, сондай-ақ халықтың әлеуметтік және мәдени қауымдастық ретінде пайда болуымен бірге туындаған әдет-ғұрыптар, салт-дәстүрлер, жол-жоралғылар, ұғым-түсініктер, дағды, көзқарастар жатады. Құндылық адам өлшеміндегі мәдениетті көрсетеді, әрі өмір сүру және адамдық болмыс қалпының негізін құрайды. Құндылықтар қоғамды реттеу кезінде дәстүрлер мен ғұрыптар жүйелерін, әсіресе қоғамға аса маңызды адамдық нормалар мен құқықты өзіне бағындыра отырып, ыңғайлы деңгейге ие болады.

Ата-бабамыздың ұрпағына мұра еткен бар асылының қаншама ғасырлар бойы көшпейтіндей етіп, артына із қалдыруы көрегенділіктің көрнісі. Адамзат баласының өз тіршілігінде көрген-білгенін, тоқып-түйгенін, қорытып келешек ұрпағына мирас етіп қалдырғаны-табиғи заңдылық. Адам бойында қалыптасқан имандылық қасиеттерді рухани құндылықтарға жатқызуымызға болады.

Ел басымыз Н. Ә. Назарбаевтың биылғы «Қазақстан жолы-2050: бір мақсат, бір мүдде, бір болашақ» атты жолдауы-Қазақстанның 2050 жылға дейінгі даму жолын айқындайтын, стратегия, Президентіміз Тәуелсіз Қазақстанымызды дамытудың, әрбір Қазақстандықтың, әр отбасының, жастардың және келешек ұрпақтың мүддесін қорғаудың

нақты жолдарын ұсынды.

«Мәңгілік Ел-жалпы Қазақстандық ортақ шаңырағымыздың ұлттық идеясы. Ата-бабаларымыздың сан мың жылдан бергі асыл арманы болатын. Ендігі ұрпақ-Мәңгілік Қазақтың Перзенті. Ендеше, Қазақ Елінің ұлттық идеясы-Мәңгілік Ел!» деп елбасымыз нақты атап өтті. Әлеуметтік маңызы зор құндылықтың мән-мағынасын ұғындыру, баланың санасына, сезіміне, түйсігіне, мінез-құлқына әсер ететіндей дәрежеде жеткізу ұстаздық

еберлікті талап етеді.

Қазіргі қоғамда бізге жетіспей жатқаны өзіміздің қазақи өмір сүруімізбен шығыстық дүние танымдағы ұлттық мектебімізді құру. Қазақылық дүние танымның өзегі-адамшылдық. Атадан балаға ұласатын ұлттық құндылықтар үлкендердің ұлағатты сөздерінен, іс-қимылынан танылып, сезім арқылы жүректен-жүрекке беріліп отырған.

Егеменді ел жастарының санасына ұлттық ұлағатты қасиеттерді сіңіре білудің маңызы зор.

Қазақстан Республикасының баянды тәуелсіз ел болуы үшін ұлттық құндылықтар, тәрбие арқылы халық педагогикасынан нәр алып адами құндылықтардың барлық

саласын бойына сіңірген, таза елжанды азаматтар қажет. Қазақ елі үшін бар білімі мен қабілетін сарып ететін, елін, туып өскен жерін, тілін, халқының салт-дәстүрін, тарихын, дінін, мәдениетін құрметтейтін жеке тұлға тәрбиелеу. Ұлттық құндылықтар арқылы тәрбиелеу дегеніміз-халықтың ғасырлар бойы жинақтап, іріктеп алған тәжірибесі мен ізгілік қасиеттерін жас ұрпақтың бойына сіңіру. Бүгінгі таңда жаһандану үрдісі жүріп жатқан жағдайда ұлттық мүдде, ұлттық тәрбие, ұлттық құндылық, ұлттық рухымызды сақтап қалу — алдымызда тұрған үлкен міндет. Ұлттық тәрбие дегеніміз — сана сезім мен сенім қалыптастыру. Бүгінгі ұрпағымызды бірнеше ғасырлардан жинақталған ата-бабамыздың мол мұрасымен, ұлттық

құндылықтарымен сусындату — біздің басты парызымыз.

Елбасы «Еліңнің ұлы болсаң, еліңе жаның ашыса, азаматтық намысың болса, қазақтың ұлттық мемлекетінің нығайып көркеюі жолында жан теріңді аянбай жүріп еңбек ет. Жердің де, елдің де иесі екеніңді ұмытпа» дейді. Расында да, болашақта өз елінің қожасы да, иесі де – біз боламыз.

НЕГІЗГІ БӨЛІМ:

II. Ұмыт болған ұлттық тағамдар

Қазақ халқы асты өте жоғары бағалаған әрі қастерлей білген. Халқымыз адам өмірінде тамақтың орнын тіршілікке қажетті құндылықтардың бәрінен де жоғары қойған. Бұған «астан үлкен емессің» немесе «арпа, бидай ас екен, алтын, күміс тас екен», «асты қорлама құстырар», «ас атасы – нан» деген нақыл сөздері куә. Бұл сөздер қалай айтылса да, қай заманда айтылса да халық асты құрметтеу мен бағалаудың жолын да, жөн жосығын да, оны дәмді етіп әзірлеудің көзін, кезін, ретін, жолын таба білген. Ел мен елді татуластыру, жақсылар мен жайсаңдарға құрмет көрсету, үй иесінің мырзалығы мен мәрттік қасиеттерін де, ел дәулеті мен қарым қабілет, түсінігін де қазақ кең дастархан арқылы яғни ас, қонақасы арқылы көрсеткен. Сырттан келген кісілер де елді қонақасы берудің жолы мен жөні арқылы сынап, бағасын берген. Демек ұлт мәдениетінде тамақ, дәм таттыру – экономикалық, дипломатиялық және тәлім-тәрбиелік қызмет атқарған. Қазақ үйлері дәмді, жақсы тағамдарын өздері де жемей, қонаққа деп әдейі сақтап отырған. Сондықтан қазақ халқының қонақжайлық қасиеті шетелдерде ерте заманнан-ақ аңыз болып тараған.

Қазақ дегенде қонақжайлық қасиетінің де қоса айтылуы осыдан болса керек. Халық

ұғымында аста қасиет, құдірет, кие бар деп түсінген. Халқымыз күнделікті өмірде де дәмге мән бере сөйлеген. Мәселен «бір күн дәм татқанға қырық күн сәлем» деп ренжісе қалған күнде «дастарханымнан дәм татып едің ғой» деп, салмақ сала сөйлесе, ренжіген адамын «дәм тұзым атсын» деп қарғаған. Сондай-ақ қазақ дәстүрінде дастархан басында ерсі қимыл, анайы сөз, өсек, ғайбат айтылмаған, ұрыс болмаған. Дастархан басында жалаңаш, жалаңаяқ отырмаған. Жатып немесе тік тұрып, көшеде келе жатып тамақ ішпеген. Яғни қазақ халқы тамақты аса бағалап, құрметтеген.

Дүние жүзінде қанша ұлт болса, сонша ұлттық асхана бар, ал әрбір ұлттық асханада сан алуан бір-біріне ұқсайтын және ұқсамайтын ұлттық ас мәзірлері бар.

Қазақтың ұлттық тағамдары, оларды жасау технологиясы, олардың тиімділік қасиеттері арнайы зерттеуді қажет етеді. Шындап келгенде, бүгінде «мынау Қазақстанда өндірілген, қазақ жұртының өзіне ғана тән, өздерінен басқа ешкім жасай алмайтын мәдени мұрасы, өздеріне ғана тән дәм-тұзы» дерліктей дүниеміз жетерлік. Алайда ұлтымыздың атын ұлықтай түсетін мақтаныштарымызды көрсете алмай, көзайым дүниелерімізге көңіл бөлмей келе жатқанымыз рас.

Иә, ғасырлар бойы жасап, әзірлеу әдістерін қапысыз жетілдірумен болған ұлттық тағам түрлері – ұлттық мәдениетіміздің бөлінбес бір саласы. Кез-келген этностың өзіне ғана тән қасиет-қадірі, болмыс бітімі ұлттық дәстүрлі тағам түрлерімен ғана танылып қоймайды, оны әзірлеу жолдарымен де танылады. Осы орайда біз бүгін халқымыздың ұлттық тағам түрлерін дайындаудағы шеберлігі мен тапқырлығына тоқталмақпыз.

Қазақ халқы асты өте жоғары бағалаған, әрі қастерлей білген. «Ас –адамның арқауы», «Жаман ауру-жақсы ас», «Ас қадірін білмеген аштан өледі, ат қадірін білмеген жаяу қалады»-деп халық тегін айтпаған. Асқа байланысты салт-дәстүрлер мен әдет-ғұрыптар: соғымбасы, қонақасы, табақ тарту, сарқыт, сәлемдеме, түстену, асату, дәмеу, асар, ауыз ашар тағы басқалар. Дастарқанға қойылған дәмнен ауыз тимей кетуге болмайды. Қазақ дастарқанына көбінесе ұннан, сүттен, еттен жасалған тағамдар қояды.

Қазақ халқы еттен түрлі тағамдар жасаған. Ет тағамдары: шұжық, түймеш, шыж-мыж, бұжы, сырбаз, сірне, қуырдақ, сүр ет т.б

Ұлт тағамдарының негізі –сүт тағамдары. Сүт тағамдарын халық бір сөзбен «ақ» деп атайды. Сүт тағамдарының қоректік қасиеті мол, әрі денсаулыққа пайдалы. Сүттен қымыз, шұбат, қатық, май, ірімшік, құрт, сүзбе, қаймақ, айран, уыз сияқты тағамдар жасаған.

Қазақ халқы «Дәнді шашпа, нанды баспа», «Жерде жатқан бидай дәнін көрсең, түйенің үстінен еңкей де теріп ал»- деп нанды аса құрметтеген. Ұннан жасалатын тағамдар : бауырсақ, шелпек, құймақ, таба нан, жайма, күлше т.б Бұл тағамдардың барлығын ысырап етпей пайдалана білген жөн.

Бұлар біз білетін, бізге таныс ұлттық тағамдарымыз. Алайда біз біле бермейтін, асхана мәзірінде де мүлдем кездеспейтін, тек кітаптан ғана оқитын немесе үлкен қариялардан ғана естіп біліп жүрген ұлттық тағамдарымыз да өте көп. Қазіргі кезде олардың көпшілігі мүлдем ұмытылып барады десек те болады.

Ұмытылып, жадымыздан шығып бара жатқан ұлттық тағам түрлері көп.

Олар қандай тағамдар?

Моңғолия қазақтарында жарма-құрт деген тағам бар. Мұндай құрт түрін Қазақстанда тұратын қазақтар жасамайды. Жай құрт пен жарма-құрттың арасындағы айырмашылық, жарма құрт майы көп сүттен әзірленеді. Қытай қазақтарынан талқан-шәй және қуырма шәй деген тағам түрлері табылды. Талқан шәй — сүтке бидай ұнтақтары қосылып әзірленеді. Қуырылған ұнға шәйді қосып дайындалған сусын қуырма шәй деп аталады.

Бас-қарын

Бұл сыйлы қонақтарға арналған тағам түрі және қазақтың басты тағамы бесбармаққа балама болып есептеледі. Бас-қарынды қойдың етінен жасайды. Қойдың етін және алдын-ала қайнатылған басын қойдың тазаланған қарнына салып пісіреді. Қарынға салынған ет бірнеше сағатқа оттың шоғына қойылады. Қарын ішіндегі ет пен бас өзінің сөліне пісіп шығады. Оған дәм беруші ретінде болгар бұрышын және картоп қосуға болады. Бір қарын ет 6 адамға арналған.

Үлпершек.

Ол ірі қара малдың жүрегінен жасалады. Екі жағындағы құлақшаны кесіп алып, қаны әбден сорғыған жүректің жіңішкелеу жағын тіліп, ішіне сол малдың қара кесек еті мен майы ұсақтап туралып салынады. Оған өз қалауыңызға қарай дәмдеуіштер саласыз. Содан соң тілінген жағы мұқият тигіледі. Қазанға салып үстіне су құйып, тұз қосып қайнатады.

Үлпершекті ұзатылған қыздың сыбағалы асы деп айтуға да болады. Ерте кезде қызын алысқа ұзатып, артта қалған ата-ана осы жүрекке оралған тамақ арқылы «Сен әкешешенің жүрегіндесің! Біз сені сағынып жүрміз!» дегенді де білдірген екен. Екінші жағдайда, қазақта баланы атасы мен әжесі бауырына басады. Ұзатылған қыз төркіндеп келген кезде анасы құмарланып бауырына баса алмай қиналады. Сол кезде ардақты аналарымыз үлпершекті жасап, қыздарына махаббатын білдіреді екен. Үлпершек – жүректің сыртындағы май. Қазақта аппақ, нәзік қыз балаға теңеу айтқанда «үлпершекттей қыз» екен деп те жатады.

Бал қуырдақ

Көбіне жас малдың жұмсақ етінен даярланады. Басқа қуырдақтан мұның ерекелігі – етті майға емес, пісірілген сүттің бетінен түскен қаймаққа ғана қуырылуында. Өте

жұғымды, жүрекке ауыр тимейтін қуырдақтың бұл түрін көбіне қарт кісілерге, сыйлы қонақтарға беретін болған.

Жоңқа

Тоңазып қатып тұрған соғым етінен дайындалатын қуырдақ. Мұның жоңқа қуырдақ деп аталуының себебі, пышақпен не балтамен қырнап жонғанда ет ағаштың жоңқасы сияқты жұп-жұқа болып туралады. Қуырдақтың бұл түрін де суға қайнаптай-ақ, майға қуыруға болады.

Көмбе

Халқымыздың ұлттық тағамдарының алуан түрлілігі таңдай қақтырады. Солардың бірі, бүгінде ұмытыла бастаған көмбе тағамын айтуға болады. Тағамның бұл түрін бабаларымыз көбіне далада көшіп-қонып жүргенде немесе аң аулағанда ыдыс жоқ жағдайда жерді қазып, жас етті қарынға салып дәмді етіп пісірген.

Быламық.

Быламық негізінен жас босанған әйелдерге берілетін тағам. Адам бойына біткен бала калциді анасынан алады. Сондықтан жаңа босанған әйелдің тісі босап, сүйектері сынғыш келеді. Біздің көреген әжелеріміз келіндеріне быламық пісіріп беру арқылы, осындай әлсіздіктердің алдын алған.

Быламықтың дайындалу тәсілі: отқа қыздырылған қазанға құйрық май немесе сары майды салып ерітеміз. Оның үстіне ұнды сеуіп, түсі сарғайғанға дейін қуырылады. Бәсең отта ұн біркелкі қуырылуы керек. Ұн сарғыш қоңыр түске енген кезде сүт қосылады. Быламық іртік болмас үшін сүтті үздіксіз былғап тұрып құямыз. 1-2 минут қайнаған соң алдын-ала тазартып дайындалған тарыны салып, сәл ғана қайнатамыз. Тары езіліп кетпеуі керек. Себебі, тары бітеулеу болғанда ғана нәрі сақталады.

Жаужүрек.

Адамның сау денелі өсуі үшін дене жаттығуларынан бөлек нәрлі тағамдардың аса маңызы бар екені белгілі. Жаужүрек – жаңа сойылған қойдың бауырынан жасалатын тағам. Оны дайындау үшін қойдың шарбы майы, алдын ала сүтке жібітілген бауыр керек. Ең алдымен бауырды бөлшектеп, шарбы майды төртбұрыштап тураймыз. Бауырға тұз, сарымсақ, бұрыш сияқты түрлі дәмдеуіштер қосып араластырамыз. 2-3 минут өткен соң ол шарбымен әдемілеп оралады. Оралған шарбы май жазылып кетпес үшін жіңішке істікпен шаншып қоямыз. Барлығы бекітілгеннен кейін отқа қыздырылған майсыз табаға салып қуырамыз. Жаужүрек шарбының өз майымен пісетіндіктен екі жағын үздіксіз аударып отыру керек. Басқа малдардың бауырына қарағанда қойдың буырында гепарин элементі көбірек болатындықтан жаужүрек жүркті қуаттандырып қана қоймай, жүрек

талмасына ем болады.

Қарынбөртпе

Аты айтып тұрғанындай бұл қарынға салынып пісірілетін ұлттық тағам. Оны пісіріп дайындау үшін жас ет туралады. Сүйектері ұсақталып шабылады. Сосын айналдырылған қарынға тұз, бұрыш, жуа қосылып, аузын мықтап буады да қазанға салып, суға қайнатады. Оның дәмі қазанға асқан еттей емес, дәмді, хош иісті әрі жұмсақ болады. Қарынның ішінде пісірілгендіктен өз нәрі өзіне сіңеді. Бұл да кәделі тағамдар қатарына жатады. Мұны қонақ күте білетін ауыл адамдары жақсы біледі, арнайы әзірлейді.

Жөргем

Көшіп бара жатқан қазақ ошақтың түбіне нан көміп кететін болған. Ол кейінгі көш керуеніне деген қамқорлықты білдіреді. Малдың ішегін үрлеп, кептіріп, көшкен кезде асабаға ілінген күйінде қалдырады. Соңғы көш жұрттағы ошақтың басынан таба нанды алып, ілулі қалған ішекті қайнатып жеп, талғажау еткен екен. «Жүргенге жөргем ілінеді» деген сөз содан қалған. Дайындау тәсілі: Төстің етегіне тоқ ішек пен таспалап тілінген қарынды орайды. Оның сыртын ащы ішекпен қатты орағанда жөргем жасалады. Жөргемді асуға да, турап қуыруға да болады.

Сүбе.

Сүбені жасау үшін ең алдымен, қойдың сүбе қабырғасының сыртын сылып, тұздаймыз. Оның үстіне ұсақталып туралған сарымсақты, үккіштен өткізілген сәбізді салып жаймалап, өз қалауы бойынша дәмдеуіштер қосасыз. Ішіне тағам көкөніс толтырылған етті қатты орап, сыртын жіңішке жіппен айналдырып бекітеді. Сүбе қазанға салынып, етпен бірге піседі. Сүбені қажетке қарай сүрлеуге болады.

Көмеш.

Қарынға салып пісірілетін тағам. Тазартылған қарынның ішіне аса толтырмай марқаның, бағланның, ту қой мен серкенің етін және картоп, сәбіз сияқты түрлі көкөністерді қосып салады. Ерте кезде қарынның сыртын балшықпен сылап, отқа көміп дайындаған. Қазіргі кезде көмешті электр пештерде пісіруге болады. Ішіне шикі тамақ толтырылған қарынның аузын бекітіп, тесік тесіліп түтікше орнатылады. Көмеш әдетте екі сағаттың ішінде дайын болады.

Әсіп.

Қойдың ішегін аударып, жақсылап тазалайды. Қой етінің жүрек, өкпе, және бауыр сияқты жұмсақ еттерін еттартқыштан өткізеді. Оған майдалап кесілген құйрық май, пияз, күріш, тұз және ұнтақталған бұрыш сияқты дәмдеуіштер қосып араластырамыз. Оны ішекке салады да, екі ұшын жіппен байлайды. Пісірер алдында ішектерді инемен

бірнеше жерден тесіп, қайнаған тұзды суға не сорпаға салады. Әсіп әдетте 50-60 минутта піседі.

Бұқпа

Бұқпа жазда марқаның етінен пісірілетін дәмді, әрі жеңсік тағамдардың бірі. Кейде бір үйге сирек келетін, шақырып келтіре алмайтын сыйлы азаматтар келіп қалады. Олар сәлемге, әрі сусындап кетуге аз уақытқа ғана соғады. Мұндай кісілерге бір тоқтының басын көрсетпесе салт-дәстүр, жөн-жосық бойынша үй иесінің азаматтығына мін. Алайда уақыттың тығыздығына орай сыйлы қонаққа бас тартылғанмен пара-пар жеңсік ас бұқпаны ұсынған. Дегенмен мұның да жолы бар. Қымыз сапырылып, шай қайнап жатқанда үй иесі бір марқаны алып ұрады да, дәмді әрі тез пісетін «бұқпа» әзірлей береді. Оның жасалу жолына келсек, марқаның терісі сыпырылғаннан кейін, жіліктері мен омыртқалары өткір балтамен шабылады да қазанға салынады, аздап су құйылады. Қазан беті тығыз жабылады да, ет өз буымен піседі. Кейде оның дәмін арттыра түсу үшін қаймақ та салған. Піскен етті нан салмай-ақ қонақтар алдына қояды. Буға баппен піскен семіз, әрі жас ет қонақтар тәбетін аша түседі. Сөйтіп қонағына дәм ұсынған үй иесі де риза, кәделі әрі жеңсік тағам жеген қонақтар да риза болады. Бұқпаны қойлы ауылда қонақ күте білетін тәжірибелі адамдар ғана жасай алады. Бүгінде жеңсік ас саналатын бұқпа да ұмытылып, қазаннан қалып барады.

Сүмесүт

Бұл үшін семіз әрі жас, түсі ақ қойдың (марқаның) жүнін мейлінше тақырлап, қырқып алып сояды. Терісін сыпырып алғаннан кейін оның жүнін күйдіріп жібермей тағы да қайта үйітеді. Үйітілген теріні күйеден, кірден, шаң тозаңнан тазартып, жуады. Артық шелін, етін сыдырады. Енді теріні қойдың қою сүті құйылған қазанға салады да баппен қайната береді. Қайнаған сәтте тері сүтті бойына сіңіріп, жұта бастайды. Сүт азайған сайын қазанға еселеп сүт құйып отырады. Тері неғұрлым піскен сайын сүтті молынан сіңіре береді де қалыңдығы бармақтай болып қалыңдап ісіне түседі. Тері әбден «тойғаннан» кейін сүтті әрі қарай сіңірмейді. Бұл «сүмесүт» қайнап, пісіп болды деген сөз. Осыдан кейін оны алып суытады. Енді бұрынғыдай тері емес, қалың әрі өн бойы сүтке толған жұмсақ желін тәріздес зат пайда болады. Мұны енді сығылмайтын етіп шара, табақ, қазан сияқты дәмі шаппайтын ыдыстарға салып, күн түспейтін салқын жерде сақтайды. Сүмесүтті бір жапырақ етіп тіліп ұзақ, алыс жолдарда баланың аузына емшек тәріздес етіп салып қояды. Баланың тамағына кетіп қалмас үшін шетінен ши немесе жіңішке арша өткізіп қояды. Ал бала (сәби) болса анасының емшегін емгендей тәтті қою сүтті сорып, тойып, балбырап жата береді. Сорып-сорып сүті таусылған тері салбырап босап қалады. Бірақ ол да жерде қалмайды, әйелдер мен ересек балалар сағыз орнына пайдаланып, шайнап жүреді. Қойдың бір терісі бірнеше балаға, бірнеше күнге жететін азық болады.

ҚОРЫТЫНДЫ

Әр ұлттың өзінің ұлттық құндылықтары болады. Бір ұлтты екіншілерінен ерекшелендіріп тұратыны оның: тілі, ертегілері, мақал-мәтелдері, лиро-эпостық және батырлар жырлары, әдет-ғұрпы, салт-санасы, менталитеті, мәдениеті, өнері, тағамдары, ұлттық қолөнері, тұрмыстық бұйымдары, ұлттық ойындары, т.б. өзгелерге ұқсамайтын қасиеттері. Осылардың бәрі – ұлттық құндылықтарға жатады.

Біз “Дәстүрлерді сақтаймыз” тақырыбында ғылыми жобамызды қорғай отырып, осы ұлттық құндылықтардың ішіне ежелгі қолданыстан шығып қалған ұлттық киім үлгілерін жарыққа шығардық. Оның бүгінгі және келешек ұрпақ арасында қолдау табуы мақсатында халыққа үндеу-насихат жүргіздік.

Осы мақсатта қазіргі және келешек ұрпақ үшін мәні аса жоғары деп есептейміз. Бұл ұлттық нақыштағы киімдерімізді насихаттаудың тиімді жолы. Көшелерде, түрлі қоғамдық орындарда әрі заманымызға сай, әрі қазақы, әрі мұсылмандық үлгіде сай киінген қыз-келіншектер көбейсе, ұлттық мәдениетіміз де өркен жая бастайтыны даусыз. Сонымен қатар ұмыт болған ұлттық тағамдарымызды насихаттадық. Қаншама адам денсаулығына пайдасы көп ұлттық тағамдарымызды зерттедік. Ендігі мақсатымыз осындай жобалар мен іс-шаралар жиі болып ұмытылған ұлттық құндылықтарымызбен ұлттық тағамдарымызды іс-жүзінде пайдалансақ дейміз.

Қазіргі ұрпақтың, ХХІ ғасырдағы қазақ ұрпағының міндеті – экономикамызды дамыта отырып, ұлттық құндылығымызды қорғап, дамытып, сақтай отырып әлемдік қауымдастыққа кірігу. Егер ұлттық құндылығымызды сақтай алмасақ жаһандануға жұтылып кетеміз. Жаһандануға жұтылып кетпей, президентіміздің алдыға қойған мақсаты «Мәңгілік Ел» болып қалу үшін ұлттық құндылықтарымызды сақтап, қорғай білуіміз керек. Себебі, ұлттық құндылық – ұлттың тірегі !

ҰСЫНЫС

Әр халықтың өзіне тән ұлттық құндылықтар болатыны аян. Қазақ халқына тән ұлттық құндылықтарды жіпке тізер болсақ ең бірінші халық тұрар еді.

Бүгінгі таңда шегарасын белгілеп, тәуелсіздігін ашып, тілін, дінін ардақтап, өркениеті мен де мәдениеті мен де әлемге танылған – қазақ халқы. Он жеті миллионнан тұратын халқымның басты тілегі – бірлік, ел тыныштығы, ұрпақтың аманшылығы.

Ұрпақ қамы – ел қамы. Қазақ елінің болашағы білімді де білікті ұрпақ – деп көрегендікпен айтқан Елбасымыз Нұрсұлтан Әбішұлы – жастарға айтқан сөзінде ел жастарына сеніммен қарап: Сіздер қазақ елінің басты байлығы, өмірінің жалғасы. Сіздер қандай болсаңыз, ел болашағы сондай болмақ, білекке емес білімге сенетін заман келді – деген еді!

Олай болса – жас достар бүгінгі «Дәстүрлерімізді сақтаймыз» жобамызда сіздерге мынадай ұсыныстар айтқымыз келеді.

Осындай ұлттық құндылықтарымызды дәріптейтін, зерттейтін жобалар жие болып жан-жақтан талқыланса. Сонымен бірге жас ұрпаққа осындай ұмыт қалған құндылықтарды зерттей отырып әр түрлі іс-шаралар ұйымдастырылып отырса

Ұмыт болған ұлттық тағамдарымызды тек қана наурыз мерекесінде ғана емес барлық мерекелерде жасасақ;

Арнай ұлттық тағамдар жасайтын ресторандар, тойханалар көбірек ашылса;

Сонымен бірге мектептердегі технология пәніне ұлттық киімдеріміз, ұлттық тағамдарымыз, ұлттық жиһаздарымыз бен қолөнер бұйымдарымыз жайлы көбірек оқытылса.

Бала бақшадан бастап қазіргі мектеп оқушыларына осы ұлттық құндылықтарымыз жайлы жиі ашық сабақтар, тәрбие сағаттар, осындай жобалар жие өткізіліп тұрса нұр үстіне нұр болар еді.

Елбасы «Еліңнің ұлы болсаң, еліңе жаның ашыса, азаматтық намысың болса, қазақтың ұлттық мемлекетінің нығайып көркеюі жолында жан теріңді аянбай жүріп еңбек ет. Жердің де, елдің де иесі екеніңді ұмытпа» дейді. Расында да, болашақта өз елінің қожасы да, иесі де – біз боламыз.

Сөз соңында, елімізге тілерім ұлттық мәдениетіміз жаңғыра берсін, ұлдарымыз салмақты, қыздарымыз ибалы болсын! Ең бастысы, еліміз аман, жұртымыз тыныш болғай!

ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР

1. Ауыл ақсақалдарымен, ақ жаулықты әжелермен сұхбат.
2. Қазақ халқының тұрмысы мен мәдениеті. С. Кенжеахметұлы. Алматы. «Алматы кітап» баспасы, 2007 ж.(12-25бет), (51-59бет), (92-94бет)
3. Кенжеахметұлы С.,Қазақтың дарқан дастарқаны, Алматыкітап 2007ж
Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Аспазшылық, Просвещение 2002 ж.
Ермакова В. И. Аспазшылы қ, Просвещение 1993 ж.
Матюхин З. П. Тамақтану, гигиена және физиология негіздері, Просвещение 1999 ж.
4. Қазақтың ұлттық тағамдары Алматы 2000ж
Қазақ энциклопедиясы Алматы 2002ж

ҚМ АА Куәлік нөмірі: **KZ45VPY00102718** — ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі

© 2026 **Bilimger.kz** Ақпараттық-танымдық білім порталы. Барлық мазмұн авторлық құқықпен қорғалған.