



Хазарлардан башлана
Къумукъланы тамуру,
Не ерлеге барса да,
Бар къумукъну абуру!

Онгаргъан
къумукъ тилден дарс
береген муаллим: Адильсаидова А.К.

Къумукъланы ашлары

Къумукъларда айтыв бар:

Ашынг берме -- къашынг бер.

Къонакъ гирип гелгенде

Сен иржайып, юзюнг гер.

Бу истолну уьстюне

Къумукъ ашлар салганбыз.

Абай этген ашланы

Ашай туруп къанганбыз.

Къабакъ аш къумукъларда

Лап сыйлы аш саналган.

Къонакъ гелген заманда,

Чинк биринчи салынган.

Огъ,не татывлу тие

Мичари ва гьалпама,

Оланы этген кююн

Къызлар билме талпына.

Бурчакъ чилав,тахана

Къумукъланы ашлары.

Къонакъ гелсе—къумукъну

Ачыкъ болган къашлары!

Къумукъланы ишлери

Къолумдагъы урчугъум

Дюнъя шардай айлана.

Мундан чыгъажакъ йипге

Кёп умутум байлана.

Уланыма чораплар,

Къызгъа жикет согъарман.

Яшланы сюндюрсем,

Яшавда мен онгарман.

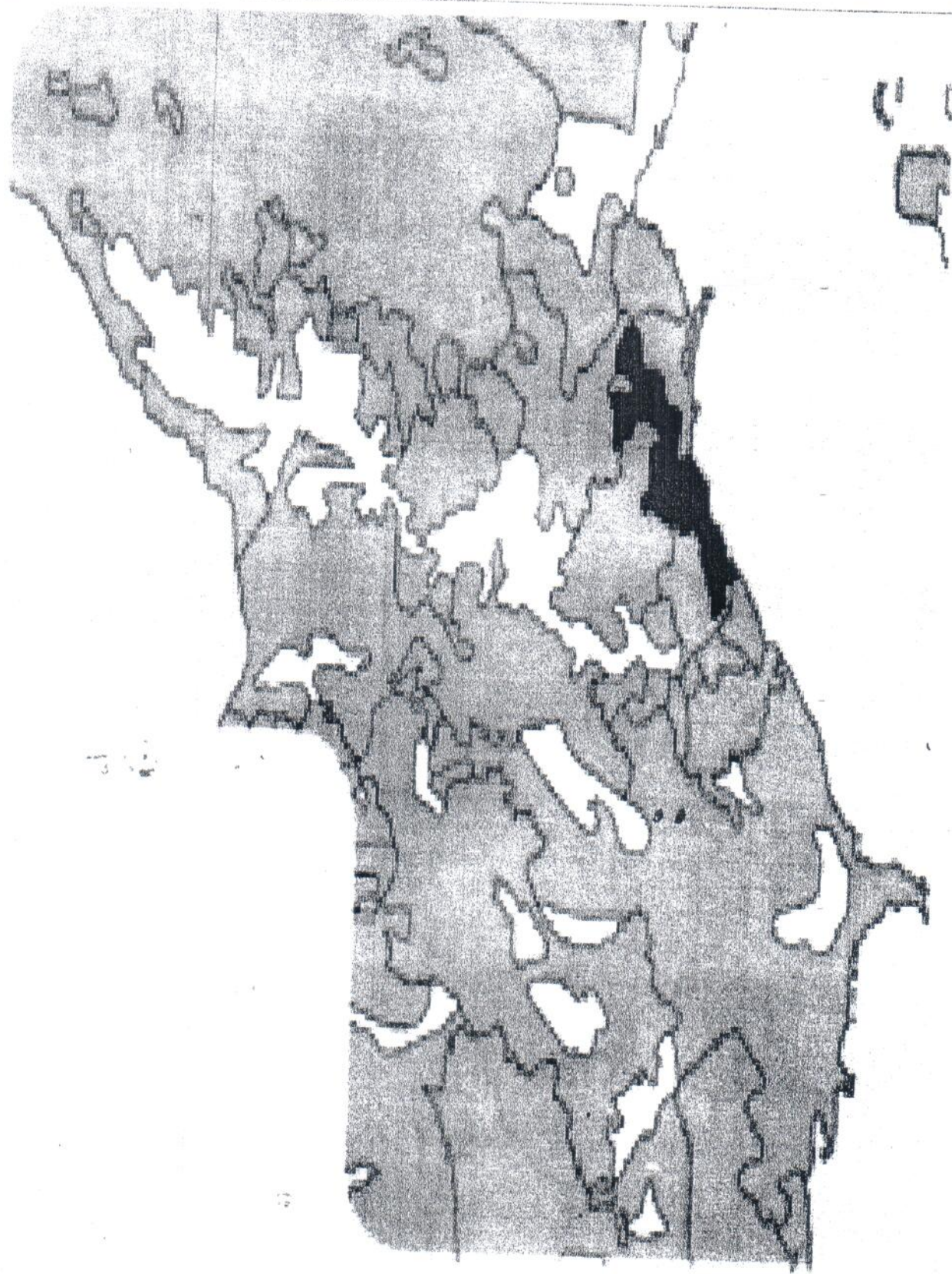
Мен сокъгъан жораплардан

Уланым кеп алажакъ.

Жикетни гийип къызым

Лап тюзелип къалажакъ.

Общество



КЪУМУКЪЛАНЫ ГИЙИМИ

Къумукъланы гийими бек исбайы болган.

Эргишилени уьст опуракъларындан – иштан-гелек,гелекни уьстюнден бешмет гийиле болган.Къышлыкъ бешмет кюлтюс,боямыш тюсдеги къумачлардан тигиле,язлыгы буса – акъшылт къумачдан.Бешметни яда гелекни уьстюнден тое юнден этилген чепкен гийиле болган .Къышда чепкенни уьстюнден тон гийлген.Гийит тонланы акъ къо̀зуланы терисинден эте болган..Бай къумукълар кишни(Соболь),хундузну(Бобр) терисинден этилген тонлар гие болган.

Эргишилени аякъларында согъулган юн жораплар,оланы уьстюнден де енгил сакътиян этиклер,чарыкълар,къалын туюбу булангы калошлар.

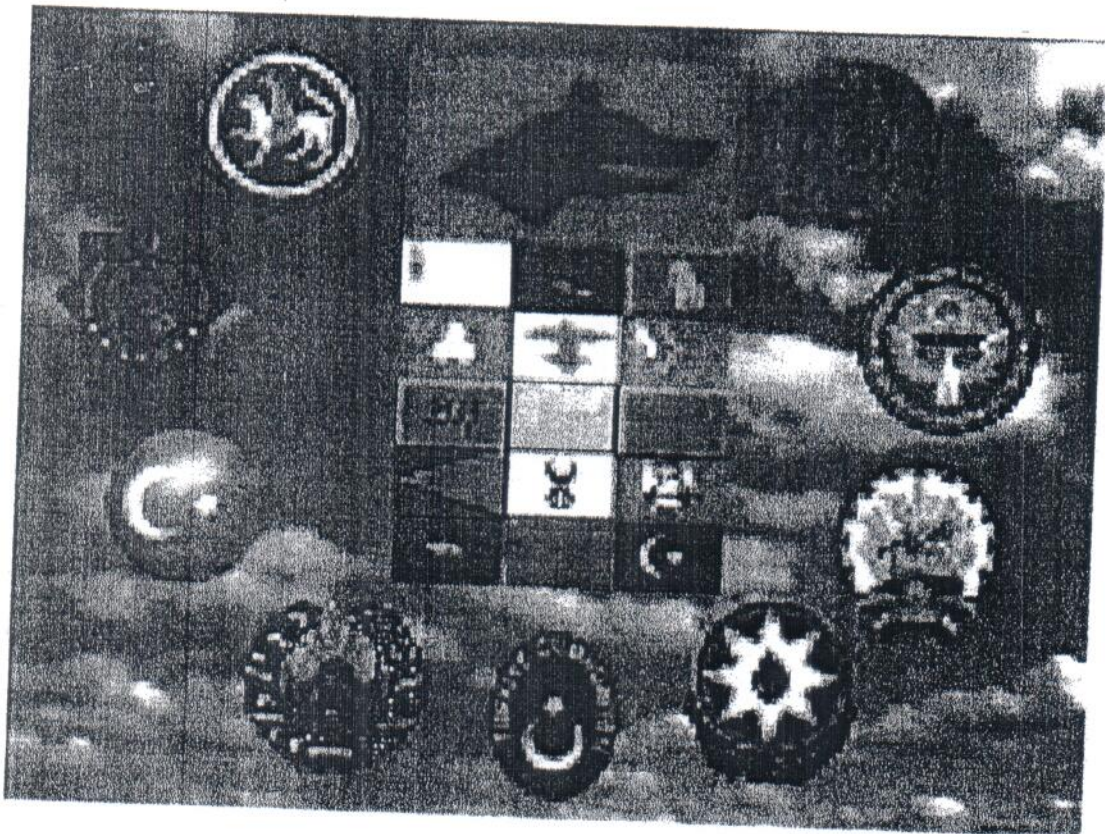
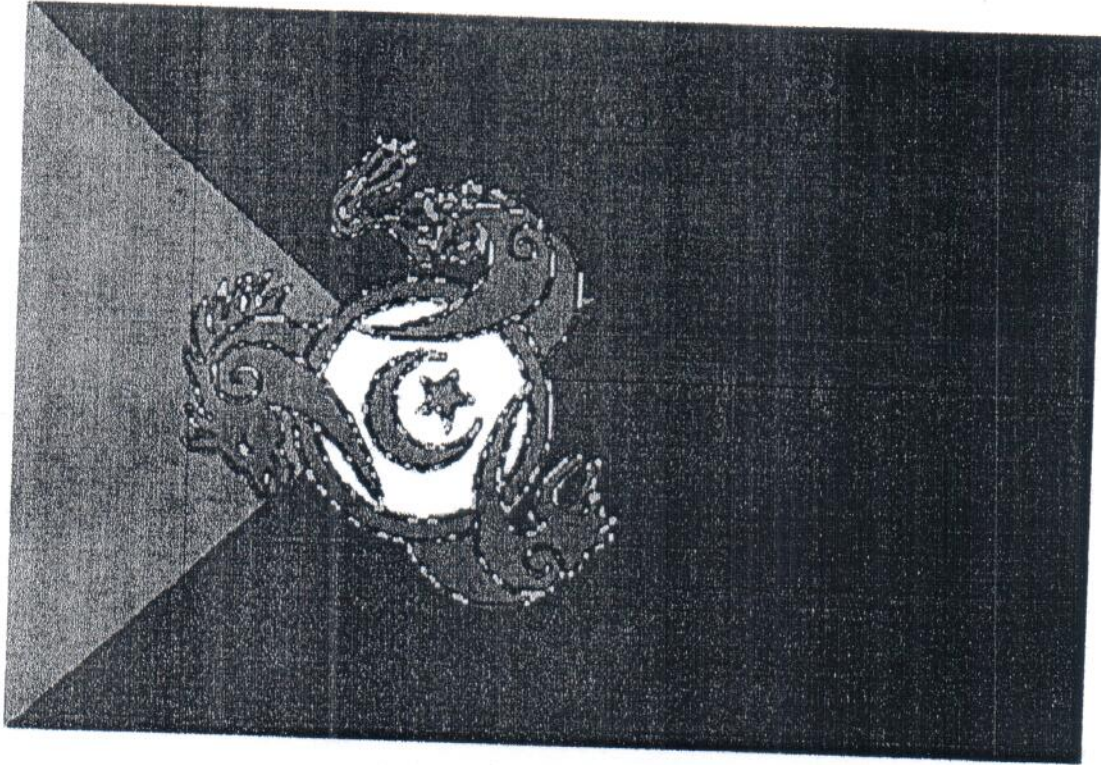
Башында -- бухари папах.

Тиштайпаланы ич гийиминден ич гелекни ,бюрюшме гелекни эсгермеге болабыз.Уьст гелеклеринден буса арсарны,полшаны,къабалайны айтмагъа болабыз.къышда тиштайпалар да тонлар гие болган.Аягына эргишлени йимик юн жораплар,сакътиян калошлар,олай да чюмеклер гие болган.

Башына чуткъу ,чуткъуну уьстюнден буса юн тастар,чит явлукъ,гюлмелли байлана болган.Гелекни бели,эзивю,енгилери гюмюш чабакълар,увакъ гюмюш тюймелер булан безендирилеген болган.

Гъар гелекге гере тагылаган алтын ва гюмюш ,маржан ташлар булан ярашылган билезиклери,юзюклери,белбавлары да болган.

Флаг кумыков



Кумыки

[править]

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Текущая версия страницы пока не проверялась опытными участниками и может значительно отличаться от версии, проверенной 19 ноября 2011; проверки требуют 2 правки.

Кумыки	
Самоназвание	Къумукълар
Современный ареал расселения и численность	
Всего: 450 000	
Россия:	
422 409 (Всероссийская перепись 2002 г.) ^[1]	
▪ Дагестан:	365 804 (2002 г.) ^[1]
▪ Махачкала:	96 616 (2002) ^[2]
▪ Буйнакский район:	40 759 (2002) ^[2]
▪ Хасавюртовский район:	40 068 (2002) ^[2]
▪ Карабудахкентский район:	38 839 (2002) ^[2]
▪ Хасавюрт:	33 104 (2002) ^[2]
▪ Ниякентский район:	28 723 (2002) ^[2]
▪ Бабаюртовский район:	19 753 (2002) ^[2]
▪ Буйнакс:	19 304 (2002) ^[2]
▪ Кумторкалинский район:	12 576 (2002) ^[2]
▪ Кизилюртовский район:	8 103 (2002) ^[2]
▪ Каспийск:	7 695 (2002) ^[2]
▪ Кизилюрт:	6 056 (2002) ^[2]
▪ Избербаш:	5 889 (2002) ^[2]
▪ Кизляр:	2 429 (2002) ^[2]
▪ Кайтагский район:	2 390 (2002) ^[2]
▪ Северная Осетия:	12 659 (2002 г.) ^[1]
▪ Моздокский район:	12 309 (пер. 2002 г.) ^[2]
▪ Владикавказ:	281 (пер. 2002 г.) ^[2]
▪ Ханты-Мансийский автономный округ:	9 554 (2002 г.) ^[1]
▪ Чечня:	8 883 (2002 г.) ^[1]

▪ Гудермесский район: 3 564 (пер. 2002 г.)^[4]

▪ Грозненский район: 2 745 (пер. 2002 г.)^[4]

▪ Шелковской район: 1 702 (пер. 2002 г.)^[4]

▪ Гудермес: 365 (пер. 2002 г.)^[4]

▪ Ставропольский край: 5 744 (2002 г.)^[11]

▪ Украина: 718 (2001 г.)^[5]

▪ Белоруссия: 360 (2009 г.)^[6]

▪ Латвия: 35 (оценка 2010)^[7]

Язык	кумыкский, русский
Религия	ислам суннитского толка
Родственные народы	Алтайская семья Тюркская группа Кыпчакская подгруппа

(самоназвание: кум. Къумукълар) — тюркоязычный народ, один из коренных народов Дагестана, компактно проживают также в Северной Осетии (сёла Кизляр, Предгорное, Малый Малгобек в Моздокском районе) и в Чечне (Грозненский и Гудермесский районы — сёла Виноградное и Брагуны)^[8].

В России проживают 422 тысяч (2002 г.), из них в Дагестане 365,8 тыс. (86,5 %)

Содержание

[убрать]

1 Численность и расселение

- 1.1 Численность по субъектам РФ

2 Общество

3 Антропологический тип

4 Язык

5 Религия

6 Культура

- 6.1 Литература и театр

- 6.2 Одежда

7 Известные кумыки

- 7.1 Писатели и поэты

- 7.2 Другие деятели культуры и науки

- 7.3 Политики и революционеры

- 7.4 Хозяйственники
- 7.5 Военные
- 7.6 Спортсмены

8 Примечания

9 Ссылки

10 Литература

[править] Численность и расселение

См. также: *Терские кумыки*

Кумыки — второй по численности после азербайджанцев тюркоязычный народ на Кавказе, являясь при этом крупнейшим тюркским народом на Северном Кавказе и третьим по численности народом Дагестана. Территория их традиционного расселения — Кумыкская плоскость и предгорные районы Дагестана.

Другие народности Дагестана именовали кумыков жителями равнины, жителями степи: даргинцы — *диркъаланти*, «джандарти», аварцы — *лъарагIал* (тлярогал), лакцы — *арнисса*^[9], годоберинцы — *гъумакиди*, каратинцы — *лъарагIабди*, ахваццы — *лъагIидо*, багвалинцы — *гъаргIиди*^[10]. У других народов кумыки именуется: по-азербайджански — *qumuqlar* (гумуглар), по-чеченски — *гIумки* (гумки).

[править] Численность по субъектам РФ

Субъект РФ	2002
	Численность
<u>Дагестан</u>	365 804 ^[11]
<u>Северная Осетия</u>	12 659 ^[12]
<u>Тюменская область</u>	12 343 ^[13]
<u>Ханты-Мансийский автономный округ</u>	9 554 ^[14]
<u>Ямало-Ненецкий автономный округ</u>	2 613 ^[15]
<u>Чечня</u>	8 883 ^[16]
<u>Ставропольский край</u>	5 744 ^[17]
<u>Москва</u>	1615 ^[18]
<u>Астраханская область</u>	1356 ^[19]
<u>Ростовская область</u>	1341 ^[20]
показаны субъекты с численностью кумыков более 1000 человек	

[править] Общество



Территория традиционного расселения кумыков

По данным Энциклопедического словаря Брокгауза и Ефрона, издававшийся в конце XIX — начале XX веков, в Дагестане проживало 32 087 кумыков^[21]. По сведениям 1891 года, опубликованным в «Алфавитном списке народов, обитающих в Российской Империи», кумыки проживали на территории Дагестанской и Терской областях общей численностью 108 800 человек^[22]

С 1921 года кумыки в составе Дагестанской АССР. Первая советская перепись 1926 года зафиксировала в СССР 94 549 кумыков^[23]. В 1989 году в Дагестане сформировалась общественно-политическая организация Кумыкское Народное Движение «Тенглик» (КНД), взявшая курс на достижение национально-территориальной автономии кумыкского народа^[24]. По переписи того же года в СССР проживало 281 933 кумыка^[25]. На II съезде КНД, прошедшем в ноябре 1990 года, была принята «Декларация о самоопределении кумыкского народа», поставив идею создания Кумыкской Республики в составе РСФСР. 27 января следующего года прошёл II съезд кумыкского народа, на котором был избран руководящий орган нации — Милли Маджлис^[24].

[править] Антропологический тип

Антропологически кумыки относятся к каспийскому подтипу европеоидной расы. Сюда же включают азербайджанцев, курдов и татов, а также туркмен. Каспийский тип обычно рассматривают как разновидность средиземноморской расы или индо-афганской расы^[26].

Согласно статье «Тюрки-татары» энциклопедического словаря Брокгауза и Ефрона:

Татары дагестанские, или кумыки, по восточному побережью Каспийского моря, от Терека почти до Дербента.... По Шантру, они представляют черты монголоидные, сильно семитизированные. Головной указатель 84,7; форма головы очень круглая. К ним причисляют ногайцев, сильно омонголизировавшихся от смешения с калмыками^[27].

[править] Язык

Кумыки разговаривают на кумыкском языке, принадлежащем к кыпчакско-половецкой подгруппе кыпчакской группы тюркских языков. Он был лингва-франка северного Дагестана^[28], также кумыкский язык является одним из старописьменных литературных языков Дагестана. Среди диалектов

кумыкского языка выделяются кайтагский, буйнакский и хасавюртовский, причём два последних легли в основу литературного кумыкского языка^[29]. На протяжении XX века письменность кумыкского языка менялась дважды: традиционная арабская графика в 1929 году была заменена сначала латинским алфавитом, затем в 1938 году — кириллицей. Среди кумыков распространён также русский язык.

[править] Религия

Верующие кумыки исповедуют ислам суннитского толка. Большинство кумыков принадлежат к шафиитскому мазхабу, часть — к ханафитскому^[30].

[править] Культура

Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона, издававшийся в конце XIX — начале XX веков, следующим образом описывал образ жизни и быт кумыков:

Обычаи и нравы кумыков в общем сходны с обычаями и нравами других кавказских горцев, но кумыки не смотрят на обычаи, как на неприкосновенную святыню и легко допускают отступления от них. Примирение по кровным делам устраивается довольно просто и легко. Куначества у кумыков почти не существует; влияние родства ограничивается пределами двух-трёх поколений. Традиционные взгляды кавказских горцев на хищничество, как на акт молодечества, не пользуются среди кумыков непоколебимым авторитетом. Они живут в саклях обще-горского типа, но во внутреннем их убранстве господствует полное смешение стилей, начиная от чисто персидского и кончая чисто европейским. Традиционная горская одежда местами вытесняется платьем европейского покроя. В кумыкской песне отражается нравственный облик кумыка — рассудительного и наблюдательного со строгими понятиями о чести и верности данному слову, отзывчивого к чужому горю, любящего свой край, склонного к созерцанию и философским размышлениям, но умеющего и повеселиться с товарищами. Как народ более культурный, кумыки всегда пользовались большим влиянием на соседние племена^[31].

[править] Литература и театр



Кумыкская семья, 1870-е гг.

В народной памяти кумыков сохранились образцы эпической (героические, исторические и бытовые песни, песни дидактического содержания (йыр'ы), сказки, пословицы, загадки) и лирической (четверостишная песня («сарын») и «яс» (оплакивание, причитание) или «яс-йыр») поэзий^[32]. В дореволюционный период кумыкская литература находилась под влиянием крымскотатарской и татарской литератур, а после революции 1917 года несколько усиливается влияние азербайджанской литературы^[33]. В первые годы советской власти кумыкская литература продолжала традиционные темы: раскрепощение человека, духовное пробуждение народа, борьба с невежеством и т. д.^[34]

В 1925 году на базе театральной студии при педагогическом техникуме в Темир-Хан-Шуре был создан Кумыкский государственный музыкально-драматический театр имени А.-П. Салаватова^[35].

[править] Одежда

Мужчины носили тонкие туникообразные рубахи, штаны, черкеску, бешмет и овчинные шубы, а женщины — платья, кожаные башмаки, галоши и носки, причём одежда украшалась серебряными пряжками, пуговицами, поясом^[36]. Платье «полша», состоящее из нижнего платья из тонкого однотонного шелка и верхнего платья из плотной ткани с вышивкой, вышитые платки из тонкой шерсти и шелковые платки — «гульмельды» с характерным рисунком. Современная одежда в основном городского типа.

[править] Известные кумыки

[править] Писатели и поэты

- Аджиев, Мурад Эскендерович (Мурад Аджи) — писатель, историко-географ, кандидат наук, доцент.
- Астемиров, Багаутдин Аджаевич^[37] — поэт, 1-й председателем Союза писателей Дагестана, народный комиссар просвещения Дагестанской АССР (1933—1937).
- Аткай — поэт, прозаик, драматург и переводчик, народный поэт Дагестана. Член Союза писателей СССР с 1934 года.
- Батырмурзаев, Нухай — писатель-просветитель.
- Бейбулатов, Темир-Булат — поэт, переводчик, фольклорист, драматург, режиссёр, композитор и актёр.
- Гамидов, Анвар Гамидович — поэт, переводчик и педагог.
- Ирчи Казак — поэт, зачинатель кумыкской литературы.
- Мехтикули-хан Вафа (по отцу) — азербайджанский поэт, подполковник российской армии.
- Салаватов, Алим Паша — писатель, заслуженный деятель искусств Дагестанской АССР (1940), положил начало кумыкской советской драматургии.

[править] Другие деятели культуры и науки

- Муратова, Барият Солтанмеджидовна^{[38][39]} — Народная артистка Дагестанской АССР (1935), Народная артистка РСФСР (1940), Народная артистка СССР (1960).

- Шурпаев, Ильяс Имранович — корреспондент Первого канала, убитый в марте 2008 года.
- Ташев-Хаджи — выходец из Кумыкии (сел. Эндери), активный, влиятельный сподвижник Шамиля, наиб. Ташев-Хаджи имел большой авторитет как в кумыкских землях, так и в Чечне, куда он переселился в 30-е годы XIX века.
- Аскерханов, Рашид Пашаевич (1920—1987) — хирург-кардиолог, доктор медицинских наук, член-корреспондент АМН СССР (1974).
- Гамид Юсупович Халидов — (родился 19 марта 1949 г., родом из селения Нижнее Казанище Буйнакского района Республики Дагестан РФ) — российский ученый, изобретатель, автор 102 изобретений, 11 инновационных проектов, о которых в российских и международных СМИ опубликовано более 100 научно-популярных публикаций.

[править] **Политики и революционеры**

- Алиев, Атай Баширович^[40] — председатель Правительства Республики Дагестан (2004—2006).
- Баммат Нажмудин — род. 1922-12-08 / ум. 1985; родом из Париж, Франция. Известный общественный и политический деятель.
- Бекмурзаев, Бекмурза Абдулхакимович — российский государственный деятель, Министр по национальной политике, делам религий и внешним связям Республики Дагестан (2006 и с 2010).
- Бижамов, Тажутдин Тагирович^[41] — 1-й министр юстиции Республики Дагестан (1991—1998).
- Буйнакский, Уллубий Даниялович — революционеры; его именем назван город Буйнакск.
- Зайналов, Шамиль Магомедович^[40] — министр промышленности и торговли Дагестана, председатель Правительства Республики Дагестан (2006—2010).
- Капланов, Рашид-Хан Завитович^{[42][43]} — министр внутренних дел Горской республики (1917—1919), министр просвещения и вероисповедания (1919) и торговли, промышленности и продовольствия Азербайджанской Демократической Республики (1919—1920).
- Коркмасов, Джелал-эд-Дин Асельдерович — председатель Совета Народных Комиссаров Дагестанской АССР (1921—1931).
- Магомедов, Магомед-Султан Байболатович^[44] — Председатель Народного Собрания Республики Дагестан (с 2010), основатель и президент футбольного клуба «Анжи» (Махачкала).
- Мирзабеков, Абдуразак Марданович^[45] — председатель Совета Министров Дагестанской АССР (1987—1994), затем первый Председатель правительства Республики Дагестан (1994—1997).
- Шихсаидов, Хизри Исаевич^[46] — председатель правительства Республики Дагестан (1997—2004), депутат Государственной Думы

[править] **Хозяйственники**

- Алиев, Нариман Абдулхаликович^[47] — директор совхоза имени Шамсуллы Алиева, Герой Социалистического Труда.

[править] **Военные**

- Абдулаев, Абдурахман Ягъяевич^[48] — старший сержант, Герой Советского Союза.
- Абдурагимов, Магомедович —

- Акаев, Юсуп Абдулабекович^[50] — Герой Советского Союза.
- Байбулатов, Ирбайхан Адылханович — советский офицер, участник Великой Отечественной войны, командир батальона 690-го стрелкового полка 126-й Горловской стрелковой дивизии 51-й армии 4-го Украинского фронта, Герой Советского Союза (1.11.1943), старший лейтенант.
- Даудов, Закир Алиевич^[51] — старший сержант, Герой России.
- Джумагулов, Эльмурза Биймурзаевич^[52] — старший лейтенант, Герой Советского Союза.
- Исмаилов, Абдулхаким Исакович^[53] — старший сержант, Герой России.
- Ширавов, Абдурахман Арсанбекович^[54] — Полный Кавалер ордена Славы.
- Уцмиев, Хасай-хан Мусаевич — князь, генерал-майор царской армии.
- Солтан-Мут — кумыкский политический деятель и полководец, при котором Кумыкия достигла пика своего могущества, на протяжении десятков лет (конец XVI — начало XVII вв.) успешно отражая многочисленные атаки соседей.
- Эльдар ибн Сурхай — Эльдар сын Сурхая — брат Гирея правившего Тарковским княжеством до 1619 года. В 1619 году после смерти Гирея, Эльдар стал правителем Тарков.
- Чопан ибн Будай — короновался шамхалом в Кази-Кумухе в 1569 году. Чопан-шамхал был знаменитым царём Дагестана. Территория Чопан-шамхала на севере простиралась за Терек и граничила с Астраханским ханством. На западе эта территория включала Чечню и охватывала часть Кабарды. На юге, владения Чопан-шамхала простирались «до самой Шемахи».
- Мехти II — правитель Тарковского шамхальства, хан Дербентский и генерал-лейтенант Российской империи.

[править] Спортсмены

- Абушев, Магомед-Гасан Мингажутдинович — Олимпийский чемпион по вольной борьбе, Чемпион Европы.
- Ахмедов, Бахтияр — борец вольного стиля. Серебряный призёр Олимпийских игр 2008 года.
- Абсаидов, Сайпулла Атавович — борец вольного стиля. Золотой призёр Олимпийских игр 1980 года.
- Магомед-Гасан Абушев — борец вольного стиля. Золотой призёр Олимпийских игр 1980 года.
- Хасаев Али Клыч — 1880 года рождения, цирковой борец, и атлет — гиревик. Расстрелян в 1920 году по приговору Дагестанского ревтрибунала.
- Джакаев, Джакай Абакарович — российский международный гроссмейстер.
- Ажигирей, Джамал Ажигиреевич — актёр, спортсмен, преподаватель и совладелец спортивного клуба.
- Гусейнов, Артур — российский спортсмен, чемпион Европы по джиу-джитсу

КУМЫКИ, къумукъ (самоназвание), народ в Российской Федерации - 277,2 тыс. человек, из них в Дагестане 231,8 тыс., в Чечне - 9,9 тыс., в Северной Осетии - 9,5 тыс. человек. Общая численность 282,2 тыс. человек. Коренное население Кумыкской равнины и предгорий Дагестана. Говорят на кумыкском языке. Диалекты: буйнакский, кайтагский, предгорный, терский, хасавюртовский. Письменность на основе русского алфавита. Верующие Кумыки - мусульмане-сунниты.



Первые упоминания этнонима Кумыки встречаются у античных авторов Плиния Старшего, Клавдия Птолемея (2 век нашей эры) и др. Формирование Кумыков как этноса относится к 12-13 векам. На территории Кумыков существовал ряд раннегосударственных образований.

Традиционные занятия: пашенное земледелие (пшеница, ячмень, просо, рис, кукуруза); скотоводство, в том числе отгонное (крупный рогатый скот, овцы, кони), а также садоводство, огородничество, виноградарство, рыболовство, пчеловодство, торговля, добыча соли, нефти, охота. Домашние промыслы и ремёсла: сукноделие, хлопчатобумажное ткачество, ковроделие (традиционные женские занятия), обработка кожи, металла, дерева, камня (мужские занятия) и др.

В 19 веке ещё сохранялись пережитки патриархально-родовых отношений (тухум, тайпа, къавум). Основной тип семьи - малая с подчинённостью старшему по возрасту (мужчине, реже - женщине), хотя в решении важных вопросов большую роль играл семейный совет. Помимо кровнородственных связей были развиты институты аталычества и куначества.

Планировка сёл - горизонтальная. Традиционное жилище: наземное турлучное, саманное с пологой двухскатной крышей и каменное с плоской крышей (одноэтажное, полтораэтажное, двухэтажное различной планировки).

Национальный костюм: мужской - рубаха, штаны, бешмет (къаптал), черкеска (чепкен), шуба (тон), бурка (ямучу), папаха (папах, бёрк), кожаная обувь; женский - платье-рубаха, штаны (шалбар), различные платья (полша, арсар, къабалай), платки, чуткъу, кожаные чувяки, башмаки, галоши без задника. Костюм, особенно женский, дополнялся разнообразными украшениями.

Пища: мучные, мясо-молочные блюда - шорпа (суп), хинкал (род галушек), кюрзе (пельмени), долма, плов, шашлык, соус, каши,

многочисленные разновидности халвы, пирогов, яичниц, хлеба и т.д., а также напитков (айран, шербет, чай и др.).

Обрядовая поэзия: песни вызывания дождя (Земире, Суткьатун), солнца (гюн чыкъ), сбора урожая (Гюдюрбай), Навруза; свадебная (той) и похоронная поэзия (яслар, ваяхлар). Эпическая поэзия состоит из героического эпоса (в частности, о нартах), героико-исторических и исторических песен; народная проза - из сказок, легенд, преданий, анекдотов и др.; афористические жанры - из пословиц, поговорок и загадок. Большого развития получили музыкальный фольклор, хореография (вид "лезгинки"), а также народные игры и т.д.

Традиционные верования и мифология у Кумыков трансформированы. Рудиментарно сохранились представления о боге Тенгири, духах земли, воды, леса, дома, о демонических существах Албаслы, Къылычтёше, Суванасы, Басдырыкье и др.

По данным Переписи населения **2002** года численность кумыков, проживающих на территории России, составляет **423** тысячи человек.

Эжмек (хлеб)



Экмек (хлеб)

Кто вырос в дагестанском селе непременно помнит любимый вкус из детства - свежее испеченного хлеба.

Когда мама пекла ароматный хлеб, мы усаживались рядом и с большим интересом наблюдали за этим процессом, как в национальной печи - керюк с треском горели поленья и выпекался вкусный хлеб. Горячий хлеб с дагестанской брынзой - пожалуй, один из самых любимых вкусов из моего детства). Этот процесс был очень увлекательным и теплым во всех отношениях.

Конечно же, вкус хлеба, испеченного в керюке намного вкуснее того, что я ныне пеку в своей духовке, но все равно это очень приятный процесс - готовить хлеб дома для своих родных)

Тесто готовится обычное дрожжевое, если дома еще и детки маленькие, то вместо воды можно для замеса использовать теплое молоко.

на 1 кг. муки - соли 1/2 ч.л., 1 ч.л. сухих дрожжей, теплой воды или молока для замеса.

Тесто укрыть и поставить в теплое местечко, дать подняться. Важно, чтобы мука была комнатной температуры при замесе.

Когда тесто поднимется (минут через 40) поделить тесто и сформовать вот такие круглые шары:



Накрыть еще раз тесто салфеткой и дать подняться.

Взбить одно яйцо, приготовить духовку предварительно разогрев до 200 гр.

Далее раскатываем в круглые лепешки:



Смазать взбитым яйцом равномерно по всей поверхности и можно сделать ложкой такие узоры:



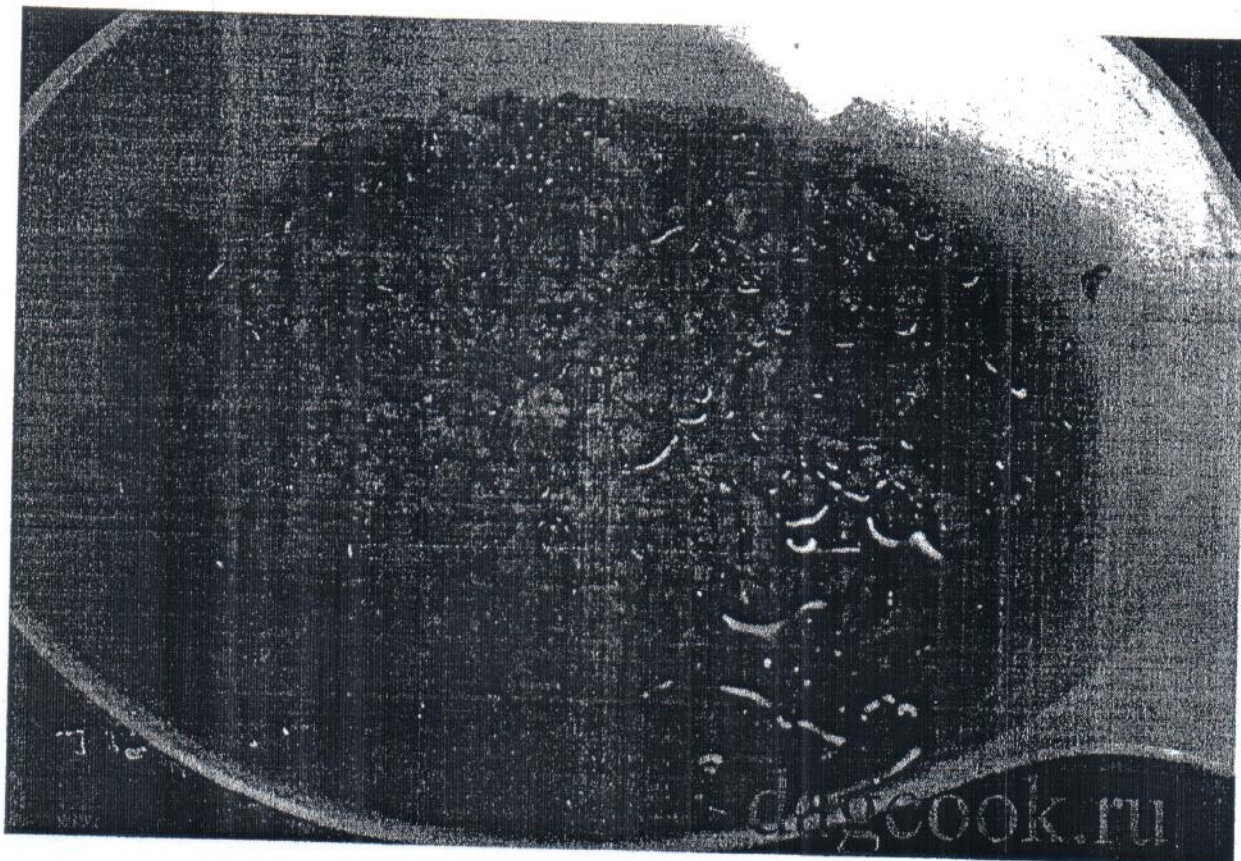
Курзе из яиц(йымырткья кюрзе)

Невозможно описать этот удивительный вкус этих курзе,они просто тают во рту)

Тесто обычное пресное.

Начинка требует определенной сноровки) на 10 яиц,2 головки репч.лука,баранье сало ,молоко-200гр.

Баранье сало измельчить,обжарить до золотистого цвета



дать остыть и стереть кусочки до порошкообразного состояния



добавить мелко порубленный лук и жарить до готовности с добавлением 2-3 столовых растительного масла



Яйца взбить, добавить молоко, перемешать.

Количество начинки, равно как и объема готового блюда, может варьировать. Из 10 яиц получается приблизительно порций на 5-6 человек, поэтому если вам надо меньше, то просто уменьшаем количество яиц (молока добавляем столько, сколько яиц, поэтому придуман такой простой способ, как вскрытие яичной скорлупы с максим. сохранением объема)



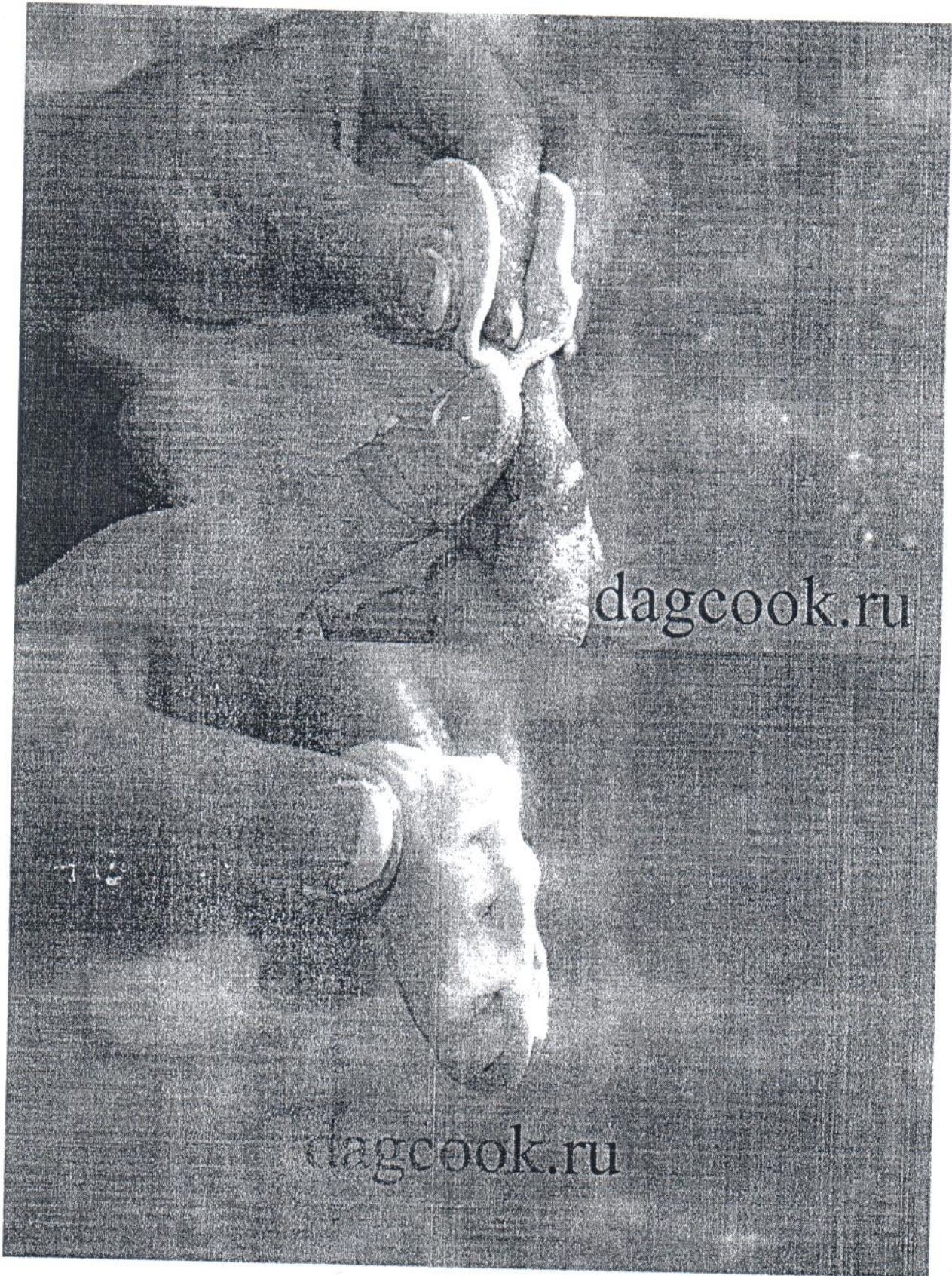




замесить тесто ,раскатать тонко (2-3мм.) ,вырезаем кружочки такие(стаканом или тесторезом)



далее лепим такие мешочки



dagecook.ru

dagecook.ru

A black and white photograph showing a hand holding a small, clear glass object, possibly a lens or a small bottle, against a dark, textured background. The lighting highlights the contours of the hand and the object.

dagcook.ru

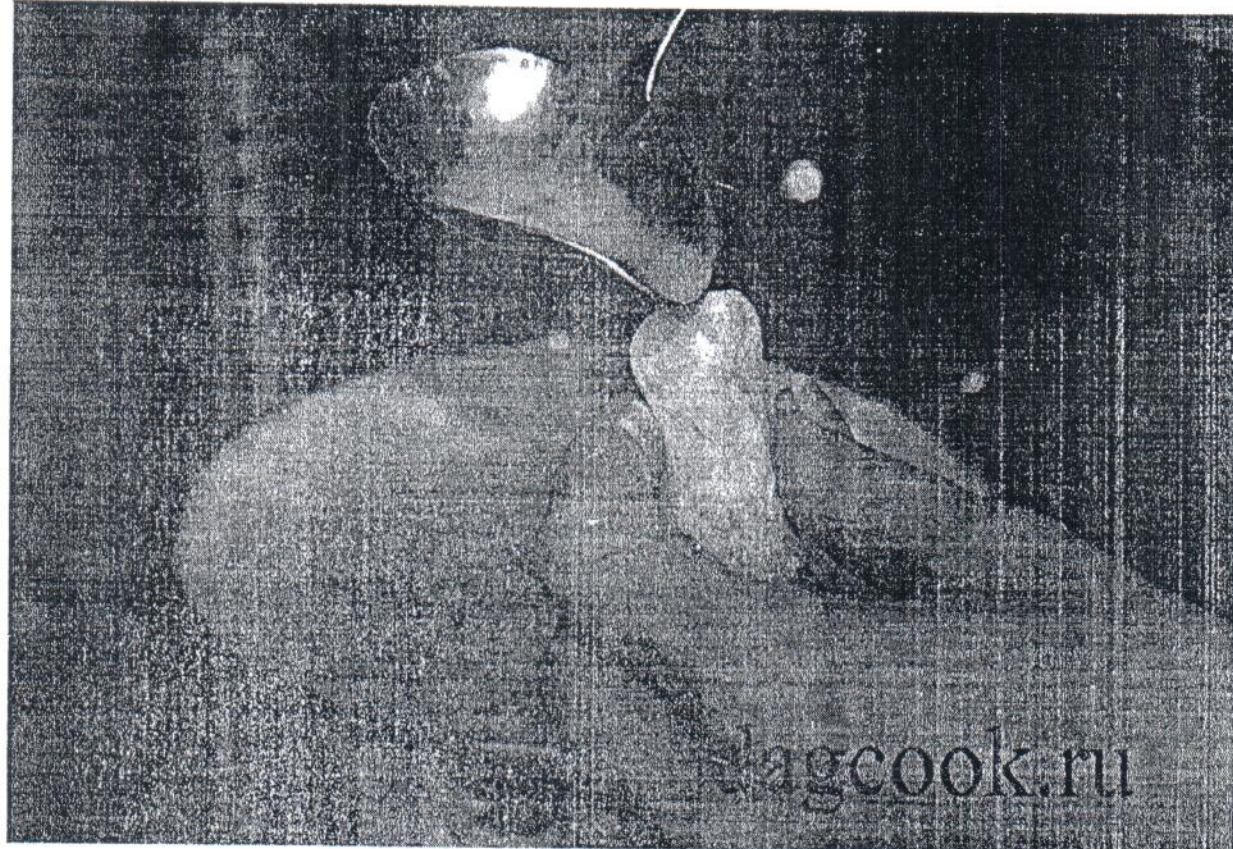
A black and white photograph showing a hand pointing towards the right against a dark, textured background. The hand is in the foreground, and the background is dark and slightly out of focus.

dagcook.ru



Набрать в кастрюлю воду, посолить, когда закипит убавить огонь до минимума и начинаем бросать курзе, делать надо это максимально быстрее, чтобы сварились равномерно)

наполняем мешочки начинкой



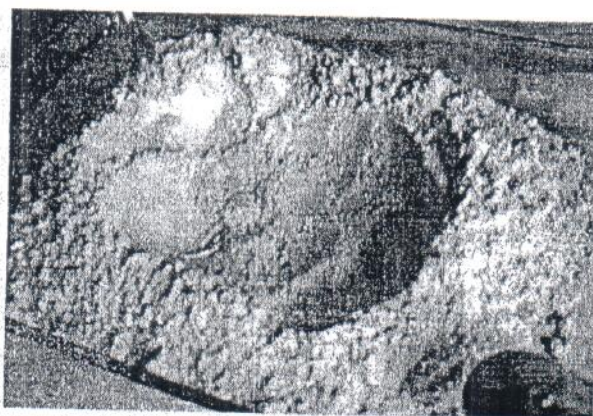
варить минуты 3-4. подается на подносе, можно разлить бульон горячий в чашечки и подать вместе с курзе.

ХАЛПАМА ПО-КУМЫКСКИ

На 500гр. сушеного мяса- 600гр. кукурузной муки, 100гр. пшеничной муки, 2-3 ст. ложки томатного пюре, 2ст. ложки растительного масла, 1/2 ч.л. сухих дрожжей, 1 головка чеснока, картофелин 5-6шт., соль.

Сушеное мясо промыть, разрубить на мелкие куски, залить холодной водой и быстро довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить до готовности на медленном огне. Когда мясо почти готово уложить сверху очищенный картофель и варить до готовности. Пока варится мясо готовим тесто)

Кукурузную муку перемешать с пшеничной



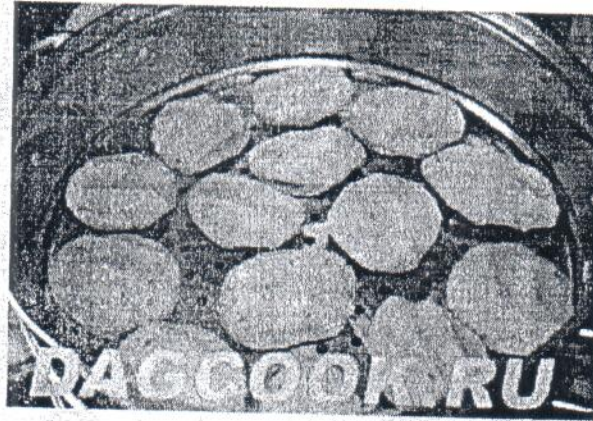
кукурузная мука

замесить подсоленным крутым кипятком, добавив раст.масло и дрожжи. Выкладываем горкой



тесто из кукурузной муки

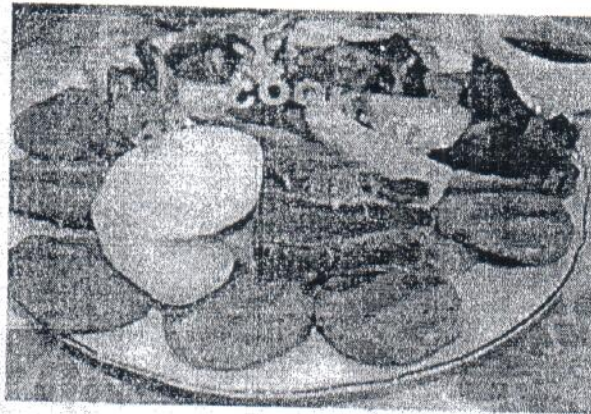
и формует тесто маленькими овалами или круглыми лепешками



халпама

варить около 20 минут.

Томатно-чесночная заправка: томатное пюре разбавить мясным бульоном, прокипятить, добавить толченый с солью чеснок и хорошенько перемешать. Разлить в отдельные соусницы для подачи.



Халпама

КАША С ТЫКВОЙ (къабакъ аш)

На 8 скибок тыквы - 400 г баранины, 4 стакана фасоли, 4 головки репчатого лука, черный молотый перец, соль.

Тыкву очистить, промыть и нарезать мелкими кусочками. Мясо нарезать кусочками 30-40 г. Репчатый лук очистить, нарезать кружочками. Затем положить все в кастрюлю слоями: сначала мясо, затем фасоль, тыкву, лук, посолить, посыпать перцем, налить стакан воды. Довести до готовности на медленном огне

Каша с тыквой

Размещено в: Вторые блюда, Кумыкская кухня Автор: Шеф повар

Продукты:

- Тыква – 8 кусков
- Баранина – 400 граммов
- Фасоль – 4 стакана
- Лук – 4 штуки
- Черный молотый перец
- Соль

Приготовление:



Тыкву очистить, промыть и нарезать мелкими кусочками. Мясо нарезать кусочками по 30-40 граммов.

Репчатый лук очистить, нарезать кружочками. Затем положить все в кастрюлю слоями: сначала мясо, затем фасоль, тыкву, лук, посолить, посыпать перцем, налить стакан воды. Довести до готовности на медленном огне.

Кумыкский плов с фасолью (бурчакъ чилав)



pappa1979

Ингредиенты для "Кумыкский плов с фасолью"

- Рис (длиннозернистый) — 600 г
- Фасоль — 100 г
- Растительное масло (топленый курдючный жир) — 200 г
- Лук — 2 шт
- Мясо (баранина, телятина, курятина) — 300 г
- Морковь — 2 шт
- Соль (по вкусу)

Рецепт "Кумыкский плов с фасолью"

Фасоль промыть, залить холодной водой и оставить на 2-3 часа.

Рис хорошо промыть, залить теплой водой и оставить на 1 час. А теперь приступим к приготовлению основной подливы - зирвака, без которой невозможен настоящий плов. Масло (жир) налить в казан. Наверное найдется не очень много современных кухонь в арсенале которых была бы эта кухонная принадлежность. Поэтому я смело заменила его кастрюлей с противопригарным покрытием. Но вернемся к готовке. Одну луковицу очистить и целиком положить в разогретое масло. Обжарить ее до золотисто-коричневого цвета и вынуть, она нам больше не понадобится. Итак, мясо нарезать небольшими кусочками. Положить в кастрюлю и жарить до золотистой корочки.

Тем временем очищаем вторую луковицу и морковь. Лук режем полукольцами, а морковь тоненькой соломкой. Но тут опять вмешались предпочтения моих домашних и морковь была потерта на крупной терке. Обжариваем лук и морковь с мясом до мягкости, добавляем соль по вкусу. Наша подлива готова. С фасоли слить воду, откинув ее на дуршлаг и выложить ее в кастрюлю. Залить кипятком так, чтобы она была полностью покрыта водой. Закрываем крышкой и ставим тушиться на 5-7 минут. С риса тоже слить воду, еще раз промыть и тоже засыпать в кастрюлю. Залить кипятком так чтобы рис был полностью покрыт. Пробуем на соль, убавляем огонь до минимума, закрываем крышкой и готовим до полного впитывания жидкости. Когда плов готов, снять его с огня и дать потомиться под закрытой крышкой еще 15-20 минут. выложить плов на большое блюдо и подавать на стол. Плов по этому рецепту получается очень нежный на вкус (полностью отсутствует перец), ароматный и рассыпчатый. Фасоль идеально вписывается в привычный тандем риса с мясом.