

НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТРАДИЦИОННОГО НАПИТКА- КУМЫСА В КАЗАХСТАНЕ.

Утегенов Исатай Утегенович,

Доцент кафедры ИЗО и дизайн, Западно Казахстанского
университета им. М.Утемисова.

Куатов Нурлан,

Старший преподаватель кафедры Профессионального образования, Западно-
Казахстанского инновационно-технологического университета.

Some questions of making a traditional drink - kumis in Kazakhstan.

Utegenov Isatay Utegenovich,

Associate Professor of the Department of Fine Arts and Design, West Kazakhstan
University named after M. Utemisova.

Kuatov Nurlan,

Senior Lecturer of the Department of Professional Education, West Kazakhstan
Innovation and Technological University.

Аннотация: Традиционный кисломолочный продукт кочевников – это кумыс. Напиток получают из молока кобылы. В процессе брожения получается напиток, который обладает рядом целебных свойств и прекрасно утоляет жажду в летний период. В составе продукта есть витамины А и Е, С и В, фосфор, кальций, и другие микроэлементы, которые в 10 раз больше, чем в молоке коровы. В составе этого продукта входит в 2 раза меньше лактозы, благодаря чему кобылье молоко максимально приближено к женскому. Как отмечают многие исследователи, существует ряд проблем при производстве кумыса: для промышленного выпуска продукции требуются оборудования соответствующие евростандарту; разлив продукции должна производиться в стеклянную тару; сложности при машинном доении; ограниченный срок хранения; дороговизна продукта.

Ключевые слова: Кумыс, кисломолочный продукт, машинная дойка, технология ручной дойки, брожение, производство сельскохозяйственной продукции, лечебные свойства.

Annotation: Traditional fermented milk product of nomads is koumiss. The drink is obtained from mare's milk. In the process of fermentation, a drink is obtained that has a number of medicinal properties and perfectly quenches thirst in the summer. The product contains vitamins A and E, C and B, phosphorus, calcium, and other trace elements, which are 10 times more than in cow's milk. This product contains 2 times less lactose, due to which mare's milk is as close as possible to female milk. As noted by many researchers, there are a number of problems in the production of kumis: industrial production requires equipment that meets European standards; the products must be bottled in glass containers; difficulties with machine milking; limited shelf life; high cost of the product.

Keywords: Kumis, fermented milk product, machine milking, hand milking technology, fermentation, agricultural production, medicinal properties.

Актуальность темы. Традиционный кисломолочный продукт – кумыс, изготавливаемый из кобыльего молока, известен с давних времён. Кумыс применялся как прохладительный напиток для утоления жажды и голода, о её целебных свойствах хорошо знали кочевые племена. В Казахстане, Башкирии, Татарстане, Киргизии, Монголии кумыс повседневный прохладительный напиток. В Европейских государствах, таких как Франция, Германия, Бельгия и Великобритания стали проявлять большой интерес к данному продукту.

Как отмечают многие производители кумыса, для выпуска продукции на экспорт существует ряд проблем:

- для промышленного выпуска продукции требуются оборудования соответствующие евростандарту;
- разлив продукции должна производиться в стеклянную тару;
- сложности при машинном доении;
- ограниченный срок хранения;
- дороговизна продукта.

Кочевые племена проживающие на территории Евразийском пространстве приручили диких лошадей, как минимум пять с половиной тысяч лет назад. Многочисленные археологические находки подтверждают данный факт. Так, в 1865 году археолог В. Радлов ведя археологические раскопки на большом Берильском кургане Восточно-Казахстанской области, нашёл в захоронений рядом с человеком останки лошадей, датируемый началом V тыс. до н.э. [1, с.42]. В этом кургане были найдены останки 16 лошадей, которые лежали в 4 ряда. Лошади были захоронены вместе с седлами и сбруей, а на кожаных посудах – остатки кобыльего молока. В кургане много изделий из золота и бронзы: сказочные птицы, золотые фигурки животных.

В советский период в разные годы, были проведены целый ряд комплексных археологически экспедиции, под руководством П.С.Рыкова, М.П.Грызнова, М.В.Комаровой, О.А.Кравцова, А.Маргулана на территориях Западно-Казахстанской, Актюбинской, Восточно-Казахстанских областях и в других регионах Казахстана, с целью создания каталога историко-культурного наследия. За период работы были исследованы более 400 курганов. Погребальный обряд, начиная с начала II тыс. н.э. до конца XII в. до н.э., представляет собой памятниками срубной культуры. Отличительной чертой курганов, являются небольшие размеры насыпей сильно уплощенной формы, примерами могут служить могильники Мамай I, Кос-Оба, Лебедевка, Бауржан-Аяк, Илекшер и др. В погребениях, рядом со скелетом, встречались глиняные сосуды, кинжалы, зеркала, булавы. В захоронениях останки костей животных отсутствовало [2,3,4,5,6].

Лошадь, в жизни человека сыграла важную роль, чем любое другое одомашненное животное. Вскоре после приручения раскрылись подлинные возможности лошади - она стала незаменимым помощником в поле, при транспортных перевозках, мясо и молоко использовалось в качестве продукта питания.

Впервые готовить кумыс начали кочевые племена Средней Азии и Монголии. Одно из первых упоминаний о кумысе можно найти в трудах древнегреческого историка Геродота (484-424 гг. до н.э.). Учёный писал о том, что дикие скифы утоляют им жажду, когда в течение многих дней кочевники находились вдали от источников воды. Название напитка кумыс произошло от тюркского слова *dimiz*. Кумыс – это кисломолочная жидкость, получаемая из кобыльего молока в результате брожения с использованием дрожжей, ацидофильной и болгарской молочнокислых палочек. Он не только отлично утоляет жажду в жаркую погоду, но и прекрасно утоляет голод. О полезных качествах кумыса, писал в своих трудах Авицена. Кумыс полезен для желудка, он нормализует секретную деятельность органов пищеварения, оказывает благоприятное воздействие при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, полезен при дизентерии и брюшном тифе, укрепляет иммунитет.

Обычно кумыс содержит содержится в 10 раз больше витаминов, чем в молоке коровы. Среди них – витамин А и Е, витамины группы В и С, кальций, фосфор, фолиевая и пантотеновая кислота. В составе этого продукта входит в 2 раза меньше лактозы, благодаря чему кобылье молоко максимально приближено к женскому. Зная лечебные свойства кумыса в Казахстане созданы целый ряд санаторий – «Боровое» и «Сосновый Бор» в Кокчетавской области, «Изумрудный» в Восточно-Казахстанской области, «Кумыска» в Западно-Казахстанской области и ряд других лечебных санаторий в различных регионах республики. В оздоровительную программу обязательно включается лечение кумысом.

В последние годы замечается большой интерес народа к традиционным напиткам. Кумыс подаётся в качестве напитка во время торжественных мероприятий, а также как прохладительный напиток. В первое полугодие в республике всеми видами хозяйства произведено 423 тонны целебного напитка из кобыльего молока, в том числе хозяйствами: Алматинской

области -160 т., Павлодарской области – 79 т., Актюбинской области – 56 т. Объем производства кумыса сопоставим с показателями первого полугодия 2017 года, увеличился на 15 % в сравнении с результатами первого полугодия 2018 года и уменьшился на 17% по отношению к итогам аналогичного периода прошлого года.

Способ приготовления кумыса кочевники веками хранили в тайне. Одними из столпов казахской кухни являются кисломолочные продукты, широко распространенные и по сей день. Принято считать, что их употребление перед, после или во время еды помогает пищеварительной системе легче справляться с перевариванием достаточно тяжелой традиционной пищи. Кумыс в старину готовили в кожаных мешках (мес), которые прикрепляли к лошади – тряска и бактерии приводили к брожению напитка. Встречаются деревянные кадушки, конической или сферической формы, куда заливается кобылье молоко. Как правило все ёмкости перед использованием проходят термическую обработку. В результате разложения молочного сахара в кумысе может накапливаться этиловый спирт и молочная кислота. В зависимости от времени брожения, подразделяется несколько видов кумыса: уыз кумыс, саумал, жас кумыс, донен кумыс, бал кумыс. Технология приготовления кумыса, кочевыми племенами, на протяжении многих веков передавалось из поколения поколению. Лошади кочевников содержатся табунным способом, на подножном корме, у них ярко выражена сезонность размножения – жеребята рождаются весной и в начале лета, период дойки продолжается 5...6 месяцев. Сложный по технологии дойки связано с тем, что кобылу необходимо доить через каждый два часа, процедура повторяется 4...5 раза. Каждая кобыла в среднем даёт 200-250 грамма молока, за одну дойку. Ручная дойка кобыл практикуется в малых крестьянских хозяйствах, так как, при машинной дойке кобыл требуются большие материальные затраты. Для производства продукции в большом объёме, необходимо технология машинной дойки. Первая доильная машина для дойки коров была запатентована в Англии в 1889 году, в ней применялся

непрерывный вакуум и однокамерный стакан. Этот метод, был использован в конце 70-х годов, при проектной разработке машинной дойке кобыл. Изучением данного вопроса занимались такие ученые, как В.В. Андрюшин [8], М.А. Коханов [9], С.Г. Канарейкина [10], С.В. Василенко [11] многие другие. Технологическая линия машинной дойки кобыл была проведена в Джамбульской области в 1971 году, в последствии данный опыт стал распространяться в другие регионы Казахстана. Машинное доение кобыл имеет явное преимущество перед ручным, оно облегчает работу человека, повышает производительность труда работников кумысной фермы, создает наиболее благоприятные физиологические условия для проявления рефлекса молокоотдачи. По данным статистического агентства РК, на начало 2019 года в Казахстане зафиксировано 2623,7 тыс. лошадей, это дало прирост поголовья этих животных на 121,3 тыс. голов или на 4,8%. Увеличение поголовья лошадей, к сожалению, не ведёт к росту выпуска продукции. Промышленное производство кумыса в Казахстане растёт замедленными темпами, основная доля выпуска продукции падает на частный сектор.

Литература:

1. Радлов В. Древности Киргизской степи и Оренбургского края – Оренбург, 1910, Вып.22
2. Рыков П. С. Археологические раскопки и разведки в Нижнем Поволжье и Уральском крае летом 1925 года- Саратов, 1926, Т.1
3. Грызнов М.П. Погребенье бронзовой эпохи в Западном Казахстане. – Вып.2. Л.,1927, с.172-215.
4. Комарова М. В. Археологические памятники Уральской области - Волгоград, 1988.

- 5.Кравцов О. А. Историческая география Золотой Орды в XIII- XIV вв. – М.,1985 г.
- 6.Маргулан А. Из истории городов и строительного искусства древнего Казахстана – Алма-Ата, 1950.
- 7.Степанов К.М. Научно-практическое обоснование безотходной технологии производства и переработки молока в условиях Республики Саха (Якутия). Иркутск, 2010 год.
8. Андрюшин В.В. Молочная продуктивность и состав молока кобыл башкирской породы в нетрадиционных условиях содержания. Уфа, 2009.
9. Коханов М.А. Научно-практическое обоснования способов повышения эффективности производства продукции коневодства при Табуном содержании лошадей. Чита, 2009 год.
- 10.Канарейкина С.Г. Влияние паратипических факторов и режимов обработки на пригодность кобыльего молока для производства йогурта. Уфа, 2007
- 11.Василенко С.В. Научное обоснование и практическое использование пробиотической кормовой добавки "Гресс" в молочном коневодстве. Рязань, 2009