

## Казахская кухня

Гостеприимство – основная черта характера казахского народа. Даже, если вы на минуту и по очень важному делу «забежите» в казахский дом, хозяин все равно усадит вас за стол и предложит ароматный чай со сладостями. У казахов в почете не только черный чай, но и так называемый ширчай. В него добавляют молоко, масло, соль, слегка обжаренные кусочки курдючного сала и муку. Такой калорийный напиток не только утолит жажду, но и заглушит первый голод. Казахский дастархан предлагает множество видов мучных изделий: самса - пирожки с мясом, пуктермет - пирожки с субпродуктами, каусырма - особого рода чебуреки. В казахской кухне традиционно много мясных блюд. Отведав однажды казахские национальные блюда, вы почувствуете ароматное дыхание степного ветра, романтику кочевого быта.



## Немецкая кухня

Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется много в отварном виде, в качестве гарнира. Широко используются вареные горох и бобы и особенно отварной картофель, который часто заменяет хлеб. Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами.

В ассортименте закусок - салаты из овощей, ветчина, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными соусами, мясные и рыбные салаты, заправленные майонезом, и т.д. Из первых блюд широко распространены различные бульоны.

Характерная особенность немецкой кухни - широкое использование колбас, сосисок, сарделек для приготовления закусок, первых и вторых блюд. Среди них суп картофельный с сосисками, суп из гороха с колбасой.

Мировую славу завоевали сосиски с тушеной квашеной капустой.























