

Шойманова М.Б.,  
Жамашева Ж.Р.

**Қазақ және ағылшын  
халықтарының ұлттық тағам  
атауларының тілдегі көрінісі**

Жалпы алғанда, көлемінің ықшамдығына қарамастан, бейнелі тілдік бірліктер нақты да күрделі ойдың себеп-салдарын, халықтың өмір тәжірибесінің қорытындысы мен дәлелін қатар білдіреді. Онда халықтың тарихы, саяси өмірі, тыныс-тіршілігі, дүниетанымы, рухани және материалдық мәдениеті жан-жақты көрініс тапқан. Терең ойды аядай қалыпқа сыйғызған халық даналығын, шешендігі мен асқан шеберлігін танытатын да осы ұлттық сипатқа ие мәдени ентаңбалы (маркерлі) тұрақты орамдар. Әрбір халықтың тарихи даму кезеңдеріндегі сан алуан өзгерістер тілдің лексикалық-грамматикалық жүйесінде өзіндік із қалдырып отырғаны белгілі, алайда, өзінің біртұтас жүйесін, тұлға-тұрпаты мен мән-мағынасын сақтап қалған дәл осы тілдік бірліктер.

**Түйін сөздер:** бейнелі тілдік бірліктер, дүниетанымдық ерекшеліктер, халық даналығы, ұлттық сипат.

Shoimanova M.B.,  
Zhamasheva Zh.R.

**Linguistic units of traditional  
meal names of Kazakh and  
English nations in the light of the  
language**

In general, at the same time figurative linguistic units refer to the reasons of concrete and difficult ideas, conclusions and proofs of life experience of the people despite of small volume. Also the history, political life, culture, outlook, spiritual and material culture of the people are shown in them. And these cultural marker constant syllables reflect speaking, excellent skill and that folk wisdom which contain a deep meaning in each syllable. It is known that various changes in historical stages of development of each people are left by a significant trace in lexical and grammatical system of language, but there are language units that refer to a part of language which kept the uniform system, form and value.

**Key words:** figurative linguistic units, world outlook, folk wisdom, national peculiarities.

Шойманова М.Б.,  
Жамашева Ж.Р.

**Названия национальных блюд  
казахского и английского наро-  
дов в свете языка**

В целом, образные языковые единицы, несмотря на небольшой объем, одновременно означают причины конкретных и сложных идей, выводы и доказательства жизненного опыта народа. В них проявляются история, политическая жизнь, быт, мировоззрение, а также духовная и материальная культура народа. Именно эти культурные маркерные постоянные единицы отражают ораторство, превосходное мастерство и ту народную мудрость, которая вмещает в каждый слог глубокий смысл. Известно, что различные изменения в исторических этапах развития каждого народа оставляют значимый след в лексико-грамматической системе языка, но существуют языковые единицы, которые сохранили свою единую систему, форму и значение.

**Ключевые слова:** образные языковые единицы, мировоззрение, народная мудрость, национальные особенности.

**ҚАЗАҚ ЖӘНЕ  
АҒЫЛШЫН  
ХАЛЫҚТАРЫНЫҢ  
ҰЛТТЫҚ ТАҒАМ  
АТАУЛАРЫНЫҢ  
ТІЛДЕГІ КӨРІНІСІ**

Қазақ өмірінде мал сүті ежелден-ақ маңызды орын алатын. Әсіресе жаз айларында негізінен малдың сүтін, бір жағынан, қорек, екінші жағынан, сусын ететін. *«Сауынсыздықтың жазы болмас, қауынсыздықтың күзі болмас»* дегендей қысқы азықтың да біразын сүттің көп кезінде дайындайтын. Қазақ халқы төрт түлікті сауып, әрқайсысының сүтінен әртүрлі тағам дайындайтын. Жазғытұры қара мал төлдесімен халықтың аузы аққа тиеді (қазақ халқы мал сүтінен дайындалған сұйық тамақ, яғни сусын түрлерінің бәрін «ақ» деген).

Ерте кезде *«ақты»* қазақ киелі деп есептеп, оны аяқ астына төкпеген. Өйткені *ақ* төгілген жерді адам басса, ит жаласа малдың желіні іседі, сүті қайтады деген ұғым болған. Тіпті мал сауылған шелектердің де жуындысын адам баспайтын қалтарысқа төгіп немесе итаяққа құйып итке беретін. Ал байқаусызда аяқ астына төгіліп қалса, оны топырақпен дереу жауып тастайтын. Мұның бәрі қазақ өміріндегі мал сүтінің қаншалықты маңызды орын алғандығына зор айғақ болғандай.

Ірі қараның өзі ең алдымен оның сүті үшін ұсталатындықтан, бұзаулы сиырлар түгелдей сауылатын. Ал малы көп ірі байлардың төлді малдары түгелдей сауылмайтын. Себебі олардың бәрін бірден саууға бірден шамасы келмейтін, әрі керек те етпейтін. Орта шаруалар мен кедейлер үшін мал сүтінің қажеттігі сонша, олар төлі өлген барлық түліктің аналық басын суалтпауға тырысып, оларға бөтен төлді телитін.

Түрлі себептермен телуге мүмкіндік болмай немесе төл әбден есейіп кеткен соң шетінесе, оның терісінен тұлып жасап та, енесін суалтпай сауа беретін. Тұлыппен сауу негізінен сиырға ғана қолданылады. Өйткені өзге түлік бұған тез көне қоймайды.

Әр түліктің сауылатын мерзімі әртүрлі. Мысалы, сиыр бұзаулауына 1-2 ай қалғанға дейін сауылады. Сиыр жаздыгүні күніне екі рет (танертең және кешке), қожыраған кезде (кешкісін) бір-ақ рет сауылатын.

Ежелден төрт түлік малмен көзін ашқан малсақ халқымыз кесек-кесек сом ет пен шелек-шелек сүт беретін сиыр жөнінде Зеңгі баба атынан:

Сиыр баға білмесең,  
Шаруа емессің, шөнексің.

Сиыр сауа білмесең,  
Сүт-айрансыз көнексің.  
Саба желін, сом етті  
Әуекешіме не жетсін, –

депті.

Сүт – ең басты қоректік зат. Оны кей жерде сүме деп те атайды [1, 115]. Сүттен халқымыз неше түрлі тағамдар әзірлеген.

Сүттен жасалатын ұлттық тағам атаулары: сүт, уыз, кілегей, қаймақ, май, торта, ірімшік, айран, іркіт, қатық, сүзбе, құрт, малта, ежігей, уызқазанақ, тасқорық, сірне, құрғақ сүт, т.б.

Бұлар – адам үшін өте қажетті әрі ең маңызды тағамдар. Олардың құрамында адамға қажетті қоректік заттардың (ақуыз, май, қант, дәрумендер, минералдық заттар, т.б.) бәрі де бар [2, 102-111; 3, 174-176].

Сүт [milk] – пісіріп, ыстықтай да, салқындай да ішетін сіңімді тағам. Оны шайға қатады, көжеге қосады. Сүттен айран ұйытады. Сүттің екі түрі бар: көк сүт (майы алынған сүт) [skim milk, fat-free milk, nonfat milk, skimmed milk], майлы сүт (майы алынбаған сүт) [whole milk, rich milk, creamy milk] [2, 107]. Мыс.: Қазина еңгезердей қызыл сиырды нұсқап: – Кейде қарап тұрып-ақ тулап кететіні бар. Абай отырмасаң сүттіңді ақтарып, өзіңді майып етеді, – деді (Қ. Қамбаров, Алтай аясы). Тағы бір деректерге сүйенетін болсақ, иігенге дейін сауылған сүт, сүттің ең майлы бөлігін жебінді сүт деп атайды екен.

Уыз [beestings, foremilk, first milk, colostrum] – жаңа төлдеген малдың (сиырдың) алғашқы сүті. Оны пісірсе, қоюланып, бауыр болып ұйып қалады. Түсі – ақ немесе ақ сары. Өте қуатты әрі дәмді тағам. Мыс.: Мүмкіндігінше енесі жарытпаған қозыларға қой сүтінің орнына сиырдың уызын қолданса да болады («Лен.жас»). Жас бұзауға уыз берілетін себебі – тіршілігінің алғашқы күндерінде олардың асқазаны уызды ғана қорыта алады (Қазақст. етті молайту).

Кілегей [sour cream, cultured cream, acidified cream] – қойып қойған шикі сүттің бетіне жиналып қалатын немесе сүтті сепаратор машинасына тартып, бөліп алатын маңызы. Сондықтан да кілегейді кейде сүттің маңызы деп те атайды. Кілегейден май шайқайды, болмаса оны нанға жағып жейді, талқан шылайды, әртүрлі тағамдарға қосады [3, 108]. Мыс.: Сабын жеген сиырша қарнымыз қампайғанымен, көк темірден өткен сүттің кілегейінде де, майын-

да да не дәм, не кенеу (қуат) жоқ (З.Жәкенов, Таң самалы.).

Қаймақ [cream, dairy cream] – піскен сүттің бетіне жиналған маңызы. Оны жейді, шайға қосады. Қаймақпен тары, талқан, бидай шылайды. Мыс.: Қаймақ жоспары орындалмай қалады деген боп, сиырды қақтай саудырды (Б. Майлин, Шығ.). «Апалап» жүріп қаймақ қайнаттырып жейді, құрттың май көбігін жалайды, сиыр сауысады (Р. Тоқтаров, Ертіс).

Балқаймақ [dish made of sour cream] – кілегейді қайнатып жасайтын тағам. Үстіне аздап бал қосады, ұн себеді. Дәмді тағам [4, 93].

Қаспақ [skimming] – сүт пісірілген ыдыстың (қазанның) түбіне жабысқан маңызы. Мыс.: Ол әке-шешесіз, үй-күйсіз Қосайдың есігінде итпен таласып сүйек кеміріп, күшікпен ырылдасып қаспақ жеп өсті (І. Жансүгіров, Шығ.). Қаспаққа өш кісінің үйлену тойында қыс болса қар, жаз болса жаңбыр жауады деседі (М.Ысқақов, Соқыр сенім).

Май [butter] – кілегейді шайқау арқылы немесе күбіге жиналған ашыған сүтті пісу арқылы алынатын ең құнарлы тағам. Оны сармай//сарымай деп те атай береді. Мыс.: Аттаудан май алдым да, аузыма салдым («Ленин туы»). Бар дейсің байлық қылып қос өгізім, Бір байдан майын сұрап алғаныңа, Айтұға аяқты мал таппаған соң, Теректі сасқаннан соң санадың ба? (Айтыс)

Халық еріткен май немесе тортасын айырған май [ghee] өнімін пайдаланады. Ерітілген май оның түсі қоңыр түске айналғанша қайнату арқылы әзірленеді. Ерітілген май ұзақ уақытқа бұзылмастан сақталады. Мыс.: The non-fat parts are thrown away, and the fat, or ghee, is used for food (The World Book Encyclopedia).

Торта [scum, rendering] – сары майды қайнатқаннан кейін ыдыс түбінде қалатын тұнба. Дәмді тағам [1, 43]. Халық әніндегі: Қарағым, айналайын, орта бойлым! Айырып сары майдан торта қойдым. Атыңды жанның бәрі білмесін деп, Әдейі «Күлімкөз» деп, жорта қойдым! – дегендегі «торта» – осы торта. Мыс.: Сары майдан тортасын айырып сататын (Кенжетев).

Ірімшік [cottage cheese, home-made cheese, cream cheese] – оны қайнату үшін әйелдер күні бұрын қазан-қазан сүт жияды. Содан соң оған туа сала, ауызданбай өлген жас қозының ұлтабарынан кесіп алып, сақтап қойған мәйегін езіп қосып, әуелі сүтті ұйытады. Сөйтеді де қайната береді. Ірімшік кесек-кесек болып, кер қызыл тартып піскен кезде, сары суы әбден

суалып, қоюланады. Түсі қоңыр қызыл, шоколад сияқты болады. Оны домалақтайды да, қысқа сақтайды немесе сүзбеден жасалатын құртқа қосады [1, 91]. Ірімшік өте дәмді, бағалы ас. Ұзақ уақытқа сақталады. Мыс.: «Мә», – деді қоңыр сиыр сөзге жетік, Құр босқа даурықпалық теріс кетіп, Шығады сүтімнен май, құрт, ірімшік, Бағалы етім майлы терім – етік (Айтыс). Дастарқанда ірімшік, құрт, май, сапырулы қымыз (Елебекова).

Ірімшіктің екі түрі бар: ақ ірімшік және қызыл ірімшік. Қызыл ірімшік туралы жоғарыда айттық. Ал ақ ірімшікті жасау үшін піскен сүтке айран қосып, тағы да қайнатса, сүт іріп, ақ түсті ұйытынды (қойыртпақ) пайда болады. Оны сүзіп алып, үстіне май немесе кілегей қосып жейді. Ақ ірімшік – бағалы әрі сіңімді тағам.

Ірімшіктің дүние жүзіне әйгілі аса сапалы түрлері ретінде чеддер ірімшігін [cheddar cheese] (тік төрт бұрышты пішіндес), даниялық ірімшік [Dutch cheese] (домалақ пішіндес), швейцариялық ірімшік [Swiss cheese] (дөңгелетіп оратылған), тұзды ірімшік [brinsen cheese, brinzen] дегендерді атауға болады [5, 45-46]. Мыс.: *Cheese is a very nourishing food* (The World Book Encyclopedia).

*Сарсу*//*сарысу* [whey, thrusting, whig] – ірімшіктің суын ары қарай қайнатса, түсі қызыл қоңыр түсті қою зат шығады. Оны *сарсу* деп атайды [4, 92]. Мыс.: *Іркіттің бетіндегі кілкілдеп тұрған сарсу* (С.Мұқанов).

Мұны кей жерде *сірне* деп те атайды. Мыс.: *Сілекей сірне татып, тор қауынның тоқ тілімдері шырын шертіп, жұпар аңқиды* (О. Әубәкіров).

*Айран* [sour milk] – қаймағы алынбаған сүтті ұйытып әзірлеген тағам. Ол өте жұғымды әрі сіңімді ас. Мыс.: *Дәулеті тәп-тәуір бола тұра, Кәсен жылқы малын ұстамаған: одан айраным жақсы деп қымыз ішпеген* (С.Мұқанов, Есею жылы). *Соғыстың ауыр жылдарында жалғыз сиыры қысыр қалған үйдің баласын шешесі ауылдасынан айран сұрата жіберер еді* (Ш.Мұртазаев, 41-ші жыл).

*Қойыртпақ* [thick sour cream added by milk] – қатыққа сүт қосып әзірлеген сұйықтау тағам. Мұны көбінесе жолаушы, малшы пайдаланады. Мыс.: *Мен қойын бағып, қойыртпағын ішіп қана отырған байдың бірі емесін* (С. Мұқанов).

*Шалап* [sour cream and water mixture] – айранға су қосып әзірлеген сусын. Мыс.: *Шала ұйыған айранның ірмегінен әйелі еріне шалап істеп жатыр еді* (Х.Есенжанов, Ақ Жайық). – *Қарағым, шөлдеген жоқпысың? Анау мөсте шалап бар ғой* (О. Сәрсенбаев, Сағым).

*Іркіт* [too soured milk] – шикі сүтті күбіге жинап, ашытып алады да, оны пісіп майын алады. Қалған сұйықтықты *іркіт* деп атайды. Іркітті әрі тағам, әрі сусын ретінде ішеді, болмаса оны қайнатып, сүзіп құрт жасайды. Мыс.: *Шешем сол бай үйінің іркітін піседі, құртын қайнатады* (Ақышев).

*Қатық* [thick sour cream] – ашыған айранды кенеп дорбаға құйып сорғытады. Одан құрт жасайды, езіп ішеді [2, 83]. Мыс.: *Сиыр сүтінің майы алынған сүтінен істелген қатықты да пайдалануға болады* (С.Сейітов, Сүт өңдеу).

*Сүзбе* [expressed sour cream] – іркітті ысытып жіберіп, кенеп дорбаға құяды да, сорғытады. Сарысуы ағып кеткен қоймалжыңды *сүзбе* деп те атайды. Сүзбеден құрт жасайды. Мыс.: *Сүзбеден де құрт жасап, сөреге кептіріп, қыс айларында сорпаға қатады* (С. Мұқанов, Халық мұрасы). *Сүзбе қатық сияқты сүттен алынған тағамдарда микробтар көпке дейін өлмейді* (Малды туберк.сақта.).

*Құрт* [curd, curds, acid curds] – қатықты немесе сүзбені қолмен домалақтап сығып, әртүрлі формаға келтіреді де, өреге жайып кептіреді. Ол – өте қуатты, кенеулі тағам. Оны құрғақтай жейді немесе езіп ішеді, сорпаға қосады. Мыс.: *Құрт жасау үшін ол іркітті қазанға құйып қайнатты* (І. Жансүгіров).

*Малта* [curd remnants] – езілген құрттың қалдықтары: уақ, домалақ болады. Ол – жұмсақ әрі сүйкімді тағам. Ауызға салып сорып жүреді. Малта әрі тағам, әрі сусын. Мыс.: *Малта жылқышылардың жан қалта азығы болатын* (Тарту).

*Ежігей* [curd made of cheese and sour cream] – сары (қызыл) ірімшіктің уағы мен сүзбе қоспасынан жасалған құрт. Ежігей қышқыл келеді. Дәмді тағам [5, 91]. Мыс.: *Мұндайда Айымжан іріген сүтті біріне-біріне қоспай, күбі шелекке пісіп, майын алатын да, сарсуын ежігей ғып қайнатып, есік алдындағы сөреге жая қоятын* (З.Ақышев, Ақбел). *Дастархан жасалады. Шай келеді. Ежігей мен сары май, қант, суық ет әкелінеді* (Ж.Молдағалиев, Сарыарқа).

Сүттен жасалатын ұлттық тағамдардың қатарына бұлардан басқа *уызқағанақ, тасқорық, сірне, құрғақ сүт* деп аталатын тағамдарды да қосуға болады [5, 185-188].

*Уызқағанақ* – қойшының өрісте пісіретін тағамы. Уызы қайтпаған қойды сауып, бүйенге немесе қозы қарнына құяды да, аузын буып оттың күліне көміп қояды. Сүт пісірім уақыт ішінде уыз қатады. Бәкімен тіліп жіберіп жейді. Мыс.: *Қойшылар уызқағанақ пісіреміз деп*



балаларды еліктіріп, отармен бірге өріске алып шығатын болған (А. Сейдімбек).

*Тасқорық* – бұл да малшы тағамы. Алдымен от жағып, оған қаз жұмыртқасындай 6-7 тас тастап қояды. Содан кейін ағаш саптаяғына сүт сауып келеді де, әбден қызған тастарды сүті бар саптыаяқтың ішіне бір-бірлеп батырып, сүтті пісіреді. Тасқорық дегеніміз – осы сүт. Мыс.: *Қоржынынан құрт-ірімшігін алып, тасқорықтан ұрттап қойып отырған малышының жүзіне қарасаң, одан риза пейіл аңғарылар еді* (А. Сейдімбек).

*Сірне* [blackstrap] – қызыл (сары) ірімшіктің сарысуын одан әрі қайнатса, ол қызыл түсті қою қоймалжыңға айналады. Әлгі қоймалжыңды ыдысқа құйса, шамалы уақытта қатады да қалады. Оны *сірне* деп атайды. Сірненің дәмі тәтті, өзі дәмді болады. Қазақ өлеңіндегі «*Аршын төс, алма мойын беу қарағым, Сірне татыр сілекейің шөлдегенде*» деген жолдар соның куәсі болса керек.

*Құрғақ сүт* [dried milk, powdered milk, desiccated milk, milk-powder, dehydrated milk, dry milk] – көшпелі өмір салтының дүниеге әкелген тағамының бір түрі. Ол (құрғақ сүт) былай жасалынады: Жаңадан сойылған қойдың терісін и салып немесе ұстарамен қырып тастап, түгінен (жүнінен) арылтады да, оны суға салып әбден тазарғанша жуады. Тазарған теріні керегеге жайып кептіреді. Содан соң қазанға сүтті толтырып құйып, әлгі теріні соған салады да, астына от жағып, сүтті қайната береді. Қоюланған сүттің маңызы терінің бойына сіңеді. Теріні қазаннан алып, тағы да кептіреді. Ертесінде қазанға тағы сүт құйып, теріні салады да, тағы да қайнатады. Сөйтіп, бұл іс үш рет қайталанатын. Сол кезде сүт сіңген терінің қалыңдығы бармақ елі болады. Тері тобарсып кебе бастаған кезде оны шиыршықтап орап, қарынға немесе бүйенге салып қояды. Құрғақ сүт даяр. Керекті кезінде оның бір жапырағын кесіп алып, ыдыстағы суға салса болды, ол сүт болып шыға келеді [5, 185-186].

*Быламық* – ұн, май, қант қосып, сүтке пісірілген қою тағам. Мұны кейде *жаламақ* деп те атайды.

Сүттен ағылшын халқы *балмұздақ* [ice cream], *құймақ* [pancake], *йогурт* [yoghurt/yoghurt], *сүт коктейлі* [milk shake], *тәтті нандар* [pastries], *пирог* [pie], *торт* [cake], *май мен сүтке иленген нан* [porovers], *biscuits, cookies, kuchen, bun*, т.б. әзірлейді [6, 12-126].

*Ice-cream* [балмұздақ] – сүт тағамдарының ішіндегі ең танымалы. Балмұздақты десерт ретінде түрлі жемістер мен жидектерді қосу арқы-

лы әзірлейді. Балмұздақтың түрлері: *chestnut sundae, gondolas, pineapple macaroni sundae, praline fingers, party desserts with ice cream, ice cream gateau, strawberry ice cream*, т.б [7]. Мыс.: *The large selection of various kinds of ice cream on the market gives splendid scope for menu planning* (Marguerite Patten).

*Pancake* [құймақ] – сүт, жұмыртқа, тұз қосып араластырып, үстіне ұн қоса отырып сұйық күйінде ысып тұрған арнайы ыдысқа біртіндеп пісіреді. Содан кейін құймақтың арасына қаймақ жағып немесе әртүрлі жемістерді қосып дастарханға ұсынады [6, 55]. Мыс.: *You can buy excellent pancake mixes, but the traditional recipe is simple to make and can provide the basis for many interesting basis* (Marguerite Patten).

*Evaporated milk* [қоюлатылған қантсыз сүт] – жаңа сауылған пастерленген сұйық сүттен әзірленеді. Құрамындағы судың жартысы сүттен бөлініп алынады, содан кейін Д дәруменін қосып, сүтті арнайы ыдыстарға құяды [7, 42-43]. Мыс.: *Condensed milk, made by removing most of the water, can be stored in cans for many years, unrefrigerated, as can evaporated milk* (The World Book Encyclopedia).

*Condensed milk* [қоюлатылған сүт] – сүтке қант қоса отырып, оны ұзақ уақыт сақтауға мүмкіндік береді. Арнайы ыдыстарда мұндай сүттің түрі шетелдерге тасымалдауға да ыңғайлы [7, 63-65]. Мыс.: *Sweetened condensed milk has sugar added to it before the milk is put through the vacuum process* (The World Book Encyclopedia).

Әлемнің әртүрлі елдерінде адамдардың көпшілігі үнемі сиыр сүтін ішеді. Әр адам өз өмірі ішінде 10 мың литрдей сүт ішеді екен.

Кейбір елдерде жыл сайын «сүт мереке-сі» өткізіледі. Австрия стадиондарында спортшылар «сүт шынықтырады» деген жазуы бар алтын медальды жеңіп алу үшін күрес жүргізеді. Венаның көшелерінде сүт зауыттарының мерекедегідей безендірілген машиналары өздерінің өнімін жария етеді. Англияда нақ осы күні «сүт балы» ұйымдастырылып, оларда «сүт» ханымын сайлайды. Бұл күні радио, теледидар, баспасөз өз хабарларын сүтке арнайды. Думанды «сүт салтанаттары» сондай-ақ Франция мен Америка Құрама Штаттарында да жыл сайын өткізіледі.

Өткен ғасырда қаймағы алынбаған шикі сүт цинга ауруына қарсы қолданылатын бірден-бір ең қуатты дәрі деген пікір өріс алды. Егер ол кезде сүтті негізінен жылы қалпында, былайша айтқанда сиырдан сауа салысымен ішкенін ескерсек, онда мұның өзі онша қате пікір емес еке-

нін мойындау керек. Сүтте жеткілікті мөлшерде С дәрумені бар.

Швейцарияда бәрімізге белгілі сүйікті сусынымыз «SevenUp» секілді дәмге ие сүттен әзірленген сусын жасалады. Бұл әйгілі Rivella

деп аталатын «milk-cola» (сүттен әзірленген кола) ұлттық сусынға айналды және жастардың талабы бойынша төменгі калорияға ие және сусында сүт дәмі татымайды [[www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)].

#### Әдебиеттер

- 1 Мұқанов С. Халық мұрасы. – Алматы, 1979. – 304 б.
- 2 Ысқақбаев Б. Сүт және сүт өнімдері. – Алматы: Қайнар, 1978. – 156 б.
- 3 Сәбденов Қ. Төрт түлік. Оқу құралы. – Алматы: Қайнар, 2002. – 184 б.
- 4 Сүт өндіру / Ауд. Ш.Әлдібеков пен Б.Жамалов. – Алматы: Қайнар, 1974. – 368 б.
- 5 Кенжеахметұлы С. Жеті қазына (жиған-терген) 1 кітап. – Алматы: Ана тілі, 2002. – 136 б.
- 6 Guide to the Finest Cheese in Britain. – 1992. – 50 p.
- 7 Cooking in a hurry by Marguerite Patten. – Octopus Books Limited, 1973. – 128 p.

#### References

- 1 Muqanov S. Xalıq murası. – Almatı, 1979. – 304 b.
- 2 Isqaqbaev B. Süt және süt önimderi. – Almatı: Qaynar, 1978. – 156 b.
- 3 Säbdenov Q. Tört tülik. Oqw quralı. – Almatı: Qaynar, 2002. – 184 b.
- 4 Süt öndirw / Awd. Ş.Äldibekov pen B.Jamalov. – Almatı: Qaynar, 1974. – 368 b.
- 5 Kenjeaxmetulı S. Jeti qazına (jıǵan-tergen) 1 kitap. – Almatı: Ana tili, 2002. – 136 b.
- 6 Guide to the Finest Cheese in Britain. – 1992. – 50 p.
- 7 Cooking in a hurry by Marguerite Patten. – Octopus Books Limited, 1973. – 128 p.