

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
ҒЫЛЫМ КОМИТЕТІ
Ш.Ш.УӘЛИХАНОВ АТЫНДАҒЫ ТАРИХ
ЖӘНЕ ЭТНОЛОГИЯ ИНСТИТУТЫ



«EDU.E-HISTORY.KZ»
ЭЛЕКТРОНДЫҚ ҒЫЛЫМИ ЖУРНАЛЫ



№ 2(6) шілде-қыркүйек 2016
ISSN 2710-3994



EDU.E-HISTORY.KZ
**электрондық ғылыми
журнал**

2016, № 2(6)

EDU.E-HISTORY.KZ
электронный научный журнал

ISSN 2710-3994

EDU.E-HISTORY.KZ
electronic scientific journal

2016, № 2(6)

Құрылтайшы:

Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігі Ғылым комитеті
Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институты ШЖҚ РМК

Бас редактор

Қабылдинов Зиябек Ермұханұлы

Редакциялық алқа:

Р. Абдуллаев (Өзбекстан), Н. Аблажей (Ресей), Б. Аяған, М. Әбусейітова, С. Әжіғали,
Н. Әлімбай, Б. Байтанаев, Қ. Жұмағұлов, Ғ. Кенжебаев, Б. Көмеков,
Мансура-Хайдар (Үндістан), Р. Масов (Тәжікстан), Ә. Мұқтар, В. Плоских (Қырғызстан),
Ю. Петров (Ресей), О. Смағұлов, Сон Ен Хун (Оңтүстік Корея), Е. Сыдықов,
У. Фиерман (АҚШ), А. Чубарьян (Ресей)

Жауапты редактор:

З. Төленова

Редактор:

Р. Көбеев

Редакцияның мекен-жайы:

050100, Қазақстан Республикасы,

Алматы қ.,

Шевченко көшесі, 28,

Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институты,

«Edu.e-history.kz»

электрондық ғылыми журналының редакциясы

Телефон: +7(727)272-47-59

E-mail: edu.history@bk.ru

Электрондық мекен-жай: <https://edu.e-history.kz/>

Ғылыми журнал Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Байланыс, ақпараттандыру және ақпарат комитетінде 2014 ж. 29 қазанында тіркелген.
Тіркеу нөмірі № 14602-ИА. Жылына 4 рет жарияланады (электронды нұсқада).

Мақалаларды қайта бастырып жариялағанда, микрофильмге және басқа да көшірмелерге түсіргенде
міндетті түрде журналға сілтеме жасау қажет.

Учредитель и издатель:

РГП на ПХВ «Институт истории и этнологии им.Ч.Ч. Валиханова»
Комитета науки Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан

Главный редактор

Кабульдинов Зиябек Ермуханович

Редакционная коллегия:

Р. Абдуллаев (Узбекистан), Н. Аблажей (Россия), Б. Аяган, М. Абусейтова, С. Ажигали,
Н. Алимбай, Б. Байтанаев, К. Жумагулов, Г. Кенжебаев, Б. Комеков,
Мансура-Хайдар (Индия), Р. Масов (Таджикистан), А. Муктар, В. Плоских (Кыргызстан),
Ю. Петров (Россия), О. Смагулов, Сон Ён Хун (Южная Корея), Е. Сыдыков,
У. Фиерман (США), А. Чубарьян (Россия)

Ответственный редактор:

З. Толенова

Редактор:

Р. Кубеев

Адрес редакции:

050010, Республика Казахстан,
г. Алматы,
ул. Шевченко, 28.

Институт истории и этнологии имени Ч.Ч. Валиханова,
«Edu.e-history.kz»

Редакция электронного научного журнала

Телефон: +7(727)272-47-59

E-mail: edu.history@bk.ru

Сайт журнала: <https://edu.e-history.kz/>

Научный журнал зарегистрирован в Комитете связи, информатизации и информации Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан, свидетельство о регистрации:
№ 14602-ИА от 29.10.2014 г. Публикуется 4 раза в год (в электронном формате).

При повторной публикации статей, съемке на микрофильмах и других копиях необходимо обязательно ссылаться на журнал.

Founder and publisher:

RSE on REM "Ch.Ch. Valikhanov Institute of History and Ethnology"
of the Committee of Science of the Ministry of Science and Higher Education of the Republic of Kazakhstan

Editor-in-chief:

Kabuldinov Ziabek Ermukhanovich

Editorial board:

R. Abdullaev (Uzbekistan), N. Ablazhey (Russia), B. Ayagan, M. Abuseyitova, S. Azhigali,
N. Alimbai, B. Baitanaev, K. Zhumagulov, G. Kenzhebaev, B. Komekov,
Mansura-Khaidar (India), R. Masov (Tajikistan), A. Muktar, V. Ploskikh (Kyrgyzstan),
Y. Petrov (Russia), O. Smagulov, Song Yong Hoon (South Korea), E. Sydykov,
W. Fierman (USA), A. Chubaryan (Russia)

Executive editor:

Z. Tolenova

Editor:

R. Kobeev

Editorial address:

050010, Republic of Kazakhstan,
Almaty,

28 Shevchenko Str.

Ch.Ch. Valikhanov Institute of History and Ethnology,

«Edu.e-history.kz»

Editorial electronic scientific journal

Phone: +7 (727) 261-67-19, +7 (727) 272-47-59

E-mail: edu.history@bk.ru

Journal website: <https://edu.e-history.kz/>

The scientific journal is registered at the Committee for Communications, Informatization and Information of the
Ministry for Investments and Development of the Republic of Kazakhstan, r
egistration certificate:

No. 14602-IA dated October 29, 2014. The journal is published 4 times a year (in electronic format).

When re-publishing articles, shooting on microfilm and other copies, it is necessary to refer to the journal.

ҚАЗАҚ ХАЛҚЫНЫҢ ТАМАҚТАНУ ЖҮЙЕСІ ЖӘНЕ СҮТТЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРҒА СИПАТТАМА (САЛЫСТЫРМАЛЫ ТАЛДАУ)

Мейрманова Г.А.

Әл-Фараби атындағы Қазақ Ұлттық университетінің аға оқытушысы, т.ғ.к.

Аңдатпа. Ұлттық тағамдардың ішінде ежелгі және көпшілікке ортақ тағамның бірі ақ, яғни сүт тағамдарына жан-жақты тоқталған. Сүт тағамдарын этнографиялық тұрғыда зерттеудің ғылым үшін де, күнделікті өмір мүддесі үшін де зор маңызы бар. Этнография ғылымының қазіргі табыстары тағам түрлері мен этнографияғы тағамдану тарихын зерттеушілерге аса құнды деректер беріп отыр. Тәуелсіздік алған Қазақстанда өтпелі нарықтық қатынастардың ауыр кезеңін бастан кешірген ұлттық тағамдардың жағдайы тарихи-этнографиялық және этносоциологиялық зерттеулерді қажет етеді. Қазақстанның болашақта тұрақты дамуы үшін өз ұлттық құндылықтарын көбірек дәріптеу қажет.

Түйін сөздер: тағам түрлері, кәсіп, сараптамалық зерттеу

ТРАДИЦИОННОЕ ПИТАНИЕ У КАЗАХОВ И ОСОБЕННОСТИ МОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИИ (СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ)

Мейрманова Г.А.

Старший преподаватель Казахского национального университета имени Аль-Фараби, к.э.н.

Аннотация. В статье разносторонне проанализировано одно из направлений многопрофильных деятельностей алашской интеллигенции в отечественной истории. Интеллигенция уделяло немало внимания развитию сферы образования. В ходе исследования по этому поводу было приведено несколько примеров. А также было рассмотрено несколько исследовательских работ нашего времени по данной проблеме. Авторами было оценено труды алашских личностей которые они внесли в развитие общества. Исследовательская работа имеет немалую ценность в алашведении и познание личности.

Ключевые слова: алаш, интеллигенция, нация, революция, общество, идеология

NUTRITION SYSTEM OF THE KAZAKH PEOPLE AND DESCRIPTION OF DAIRY FOODS (COMPARATIVE ANALYSIS)

Meirmanova G.A.

Senior lecturer of Kazakh National University named after Al-Farabi, Ph.D.

Abstract. Et maxime in traditum lacticiniis products cibo ex Kazakhs (Benchmarking). Ab antiquis temporibus ad hanc quaestionem pertinet potestatem, quod suus iustus Ososbenno lacticiniis productum fuit necessaria quasque attributum. Perpendentes ethnography lacte productum ex parte nunc habetur. Elit enim nomen teriminy cum traditum cibum Kazakh opus ad explorare, omni modo. Cum in acquisitionem, ad libertatem naturalem, lacticiniis foro Lingua conditiones izdeniya ethno-sociologicam opus studere.

Keywords: Lingua typus of cuisine, comparative analysis, in cibum tradita.

Тамақтану жүйесі қай кезде болмасын ең маңызды мәселелердің біріне жатады. Елбасы жолдауында бүкіл дүниежүзілік сауда ұйымына кіруге байланысты отандық ауыл шаруашылық өнімдерінің бәсеке қабілеттілігін арттыру керектігі айтылған. Бұл да толғағы жеткен мәселенің бірі екендігі даусыз. Осыған байланысты елімізде өнеркәсіптің ауылшаруашылық өнімдерін өңдейтін саласын тез қарқынды дамытудың маңызы ерекше және кезек күттірмейтін мәселе. Сапасы жоғары, бағасы төмен дайын өнім шығармай бәсекеге түсе алмайтанмыз белгілі.

Елбасымыз Н.Ә.Назарбаев: «...Біз қазірдің өзінде астық дақылдарын аса ірі экспорттаушылар қатарына ендік. Бізде аса ірі экологиялық таза аумақтар бар және экологиялық таза тағам өнімдерін шығара аламыз. Ауыл шаруашылығы өнеркәсібінде сапалы секіріс жасау толықтай қолымыздағы нәрсе. Бұл үшін бізге жаңа тұрпаттағы мемлекеттік ой-сана қажет болады», - деп айтқан.

Халықтардың **тамақтану дәстүрі** тіл, әдебиет, өнер халықтың өркениетін қалыптастыратын маңызды бөлшектердің бірі болып табылады. Тамақтануға қоса сусындар да – сол өркениеттің өзіне тән ерекшелігін танытатын құндылықтардың бірі. Бір қарағанда адамның не жеп, не ішкені оның мәдениетімен, **ұлттық болмысы**мен онша қатысы жоқ сияқты көрінгенмен, әрбір ұлтты және әрбір өркениетті басқалардан айыратын жайттардың бірі тамақтану дағдысы, дәлірек айтқанда тамақтану дәстүрі. Содан болар, әлемдік діндер тұрғысынан қарасақ, мысалға мұсылмандарды басқалардан айыратын негізгі қасиеттердің бірі олардың доңыз етін жемеуі мен естен тандыратын ішімдіктерді ішпеуі болып саналады. Демек, адамның не жеп, нені жемегені, не ішіп, нені ішпегені – оның қай дін мен қай өркениеттің өкілі екендігінің маңызды көрсеткіші.

Бүгінгі **Қазақ асханасы** да көне Түркілердің асхана дәстүрін жалғастырып келе жатқан негізгі асханалардың бірі. Ал енді Түркі өркениеті асханасында сүт сусындары өнімдері де айтарлықтай дамыған еді. Орта ғасырлық ғалым М.Қашқари өз еңбегінде мына бір өлеңді мысал ретінде келтіреді:

Үйір-үйір қой, түйе, жылқысы бар

Жыбырлап ерте тұрып сүтін сауар.

Қазіргі заманда Түркілер сүт өнімдерінен **сүт, айран**, піскен айран, қымыранды ішсе де, ескіден келе жатқан Түркілердің негізгі сусыны «қымыз» болып табылады. Көне заман грек тарихшысы Геродот Сақ-скифтердің биенің сүтінен жасалатын дәмді сусыны бар деп осы қымызды жазған. Ал бүгін осы ата сусынымыз қымызды әлі күнге дейін тұтынып келе жатқан Түркі халықтарының бір тармағы қазақ халқы екені айқын. Қазақтар «Қымызы бар үй – қызығы бар үй» деп қымыз болған жерде той-думан, көңілді басқосулар көп болатындығын білдірген. Ал енді «Қызды кім көрмейді, қымызды кім ішпейді» деген мақалдан қымыздың қазақ қоғамында кеңінен тарағанын көруге болады. Қорыта айтқанда, жылқының еті мен қымыз Түркі өркениетінің төл тағамы мен сусыны болып табылады. Бұл тамақтану дәстүріне ие болу дегеніміз Түркі өркениетінің негіздерінің біріне ие болу деген сөз.

Ұлттық тағамдардың ішінде ежелгі және көпшілікке ортақ тағамның бірі ақ екені бәрімізге белгілі. «Ағы бардың бағы бар» деп қазақ халқы сүт тағамын бақыт, несібесі деп білген. Сүтті соншалық қасиеттеудің басты себебі – ол тіршілік арқауы, одан неше алуан құнарлы тағамдар әзірлеп, дастарқан молшылығын жасаған. Сүт тағамдарынан қымыз, шұбат, құрт, ірімшік, қатық, айран, уыз, май, сүзбе тағы басқаларын күнделікті пайдаланамыз. Бұлардың барлығының да адам денсаулығына тигізер пайдасы мол. Біз қосымшада сауалнамалық кесте жасадық, сол жерде халықтың тағамға деген көзқарасын көрсетуге тырыстық.

Сүттің пайдасы жайында айтатын болсақ, оны ежелгі заманнан бастап көшпелі қоғамда өмір сүрген қазақ халқы жақсы білген. Ол басқа ешқандай азық- түлік тең келмейтін аса бағалы тағамдық өнім. Өйткені организмге оның құрамды бөлігінің 95-98 пайызы сіңеді. Сондай-ақ сүт амин қышқылдарының, макро және микроэлементтерінің, витаминдерінің таптырмайтын көзі. Сүт және оның өнімдерінің құрамында жеңіл сіңетін құраушылар бар. Олар бізге кальцийді, дәрумендерді (А, В2, В1, Е, D, С), сондай-ақ көптеген басқа қоректік құндылықтарды жеткізеді.

Сүттің жоғары коректік қасиеттерін келесі деректерге қарап білуге болады: бір литр сүт құрамындағы белок мөлшері – 150 г., ол сиыр еті, немесе тауықтың 5 жұмыртқасы, немесе 1 кг-нан құрамындағы белокқа тең. Сүттің жарты литрі адамның амин қышқылдарына деген тәуліктік қажеттілігін қанағаттандырады, ал сүттің бір литрі адамның май, кальций, фосфор, рибофлавинге қажеттілігін толық, белокқа қажеттілігін жартылай, ал аскорбин қышқылы, ретинол, тиаминге қажеттілігінің 1/3 бөлігін қамтамасыз етеді екен.

Сүттің тағы бір қасиеті – түрлі азық-түлікпен үндесіп, адам тағамының биологиялық құндылығын көтереді. Өйткені сүт организмге түсетін коректік заттардың көлемін арттырып қана қоймайды, сонымен бірге май, белок, көмірсу, минералды тұздар, тағы басқалармен бірлесе, үндесе отырып, осы коректік заттардың ағзаның сіңімділігін жақсартады.

Сүт – мал баққан қазақ жанұясының негізгі тағамы. Сүттен қымыз, шұбат, айран, қатық, сары май, ірімшік, құрт, сүзбе, қаймақ сияқты ішетін, жейтін, сусындайтын алуан түрлі тағам әзірлейді. Қай түліктің болса да соңғы иіндісі, соның ішінде қойдың жебе сауған сүті қою, әрі майлы, жұғымдылығы да жақсы келеді. Мұны қазақ шаруалары ғасырлар бойғы бай тәжірибелерінен жақсы біледі.

Сүт тағамдары

Сүт төрт түлік малдың аттарына қарай бие сүті, түйе сүті, қой – ешкі сүті, сиыр сүті делінеді. Ал, жас төлдеген малдың алғашқы бір – екі күнгі сүті уыз болады. Сиыр көктемгі және жаз айларында күніне үш рет, күзге қарай суала бастаған кезде екі рет сауылады. Қой тал түсте қосақталып бір-ақ рет, бие сағат сайын, тіпті одан да жиі сауылады. Ингенің сауымы да бие тәрізді деуге болады, бірақ биеден гөрі сиректеу сауылады.

«Қазақтардың сүттен жасайтын ұлттық тағамдарының түріне сан жетпейді» - деп жазған ертедегі бір зерттеуші. Демек, оның барлық түрлері мен аттарын түгел айтып беру қиын. Сондықтан сүт тағамдарының тек осы заманға дейін жеткен және көпшілікке таныс ең негізгі біраз түрлеріне тоқтағым келеді.

Сүт. Басқа нәрсе қоспай, пісіріп ыстықтай және салқындатып ішіледі, шайға, көжеге қатады, айран, қатық ұйытады, іркіт жинайды, қаймақ түсіріп, май шайқайды, нан илейді. Көк сүт деп қаймағы алынған нәрі аз сүт.

Қатырған сүтке мұздатып ұзақ сақтайтын сүтті жатқызады. Майдың сүтіне қаймақтан сары май айырғанда іркіліп шығатын қышқыл сүт. Оны кейде сол күйі сусын ретінде ішкен, кейде қайнатып ақірімшік жасаған. Шайқалған майды шынылау үшін суық суға салып сығымдаған, одан қалған сүтті май сүтінің шалабы деп, кей жерлерде май шалап деп атаған.

Қатықты көбінесе қойдың, ешкі мен сиырдың қаймағы алынбаған сүтінен ұйытқан аса қою айран. Оны әзірлеу әдісі былай: піскен сүт қан жылым дәрежесіне дейін салқындатылады да, бұрынғы айраннан ұйытқы құйып (бір шелекке бір кесе) араластырады, одан кейін бетін қымтап жауып қояды. Ұйыған уақытта қатықтың бетін (жазда 2-3 сағат, күзге таман салқын түскен кезде 3-4 сағатта) ашып, біраз салқындатады. Жақсы ұйыған қатыққа шанышқан қасық тік тұрады. Оның қатық аталуы да осыдан. Ал бабына келмеген қатық қатық саналмайды. Аспазға сын қойылады. Қатықты сол күйінде ішеді. Бұл - қарын аштырмайтын өте жұғымды әрі сіңімді тағам.

Сүзбе жақсы ұйыған қатықты қапқа салып асып қойып, сорғытып сүзеді. Ертеректе сүзбе екі түрлі әдіспен: тұздап немесе тұздамай әзірленген, кеберсіген сүзбе қарынға салынған. Тұздалған сүзбе көбірек сақтауға, көжеге, сорпаға езіп ішуге, жол-жорықтарға шыққанда жолазыққа арналған. Қатықтың бұл түрлері әрі сусын, әрі тоқ ас орнына жүрген.

Айран- қаймағы алынған немесе алынбай пісірілген сүтке азырақ су қосып ұйытылады. Ол жеңіл және сусындық тамақ. Айран көже. Бидай, тары, арпа, күріш жармаларынан жасалған көжеге айран қосып ашытылады немесе сүт қосып ұйытылады. Мұндай тағам көбінесе қауырт жұмыстар, егін, пішен жинау кезінде жұмысшыларға сусын ретінде әзірленген. Қазірдің өзінде сусын ретінде үйлерінде сүт көже ашытып отырған отбасыларын ауыл, қалаларда жиі көруге болады.

Күн ыстықта айранды-шалапқа айналдырыды, айранға суық су қосып сапырып, шөлдегенде ішетін сусын. Айран-шалап деп кейде жалпы ақты да атаған.

Қойыртпақ- қатыққа, айранға, қымызға, ішетін іркітке сүт немесе су қосып, торсыққа құйып, қанжығаға байлап жүріп далада ішетін ақ, сұйық айран. Қанжығада жүріп көп шайқалғандықтан қойыртпақтың ашыған дәмі білінбейді, ішуге дәмді, асқазанға жеңіл болады. Қойыртпақ көбінесе малшыларға, сондай-ақ жолаушыларға өте қолайлы.

Боза дегенгіміз ашыған сүт, айраннан әзірлеген сусын (ішімдік). Боза тары, бидай жармаларынан да ашытылады.

Қойыртпақ - қатық, айран т.б. сусындарға сүт қосып ішетін тоқ сусын, жолаушылар торсыққа құйып, қанжығаларына байлап жүретін болған. Қанжығадағы қойыртпақ көп шайқалады. Соған орай қанша ашыса да ашуы білінбейді.

Тұрғиязды сүтке май, су, ұн, езген құрт, ақтаған тары қосып қайнатқан соң бұқтырып қойып жейтін оңтүстік қазақтарының сүйікті асы, ұнды бөлек қуырып алып, тұрғияздың үстіне себелеп те әзірлейді. Ежегей көбінесе қой сүтіне езілген құрт қосқан қойыртпақ. Ол адамды тез торлатады, оңалтады.

Ашытқы нан үшін ұн езіп ашытқан беті алынбаған сүт. Оны кейде сырқат адамға тез таралу үшін сусын ретінде де берген.

Акірім сүр еттің сорпасына айран қосып, қатық немесе қымыз қосып сапырып, ішетін қышқыл сусын. Ол әрі сусын, әрі тамақты бойға жақсы таратады. Әдетте, ертеректе сүр етке тойғаннан кейін құр шай ішу немесе акірім ішу салт болған.

Жаңа сауылған жылы сүтті мәндімен (кен жерде мәйек дейді) ұйытып, одан кейін суалғанша қайнатады. Қайнауы жеткен ірімшік қызыл сарытүске айналады. Содан кейін оны сүзіп алып, дорбаға салып, желге, күнге қойып кептіреді. Кепкен ірімшік бұзылмайды, көп сақталады. Қонақ дастарқанына қойылатын өте дәмді, сүйкімді де бағалы ас. Кепкен ірімшікті түйіп жент жасайды, түш бауырсақтың үстіне себеді, майға қосып жейді. Қызыл ірімшіктің сарысуынан шайға тістейтін жақсы тамақ жасалған, ол тәтті болады. Акірімшікті сүтке айран қосып ірітіп қайнату арқылы әзірлейді. Кейде ашып қалған, өздігінен ұйыған сүттің айранын сүзу арқылы да акірімшік жасалады. Акірімшікті қамырға орап, үстіне май салып, табаны қоламтаға қойып пісіру әдісімен бүркеме нан делінетін сүйкімді ас әзірленеді.

Мәндір (мәйек) — ірімшік қайнататын сүтті тез, шымыр ұйыту үшін жас төлдердің жұмыршағынан алып ашытып жасалатын ұйытқы. Жас бұзаудың, қозының ұлтабарына, жұмыршақ қарнына (ішкі жағына) байланған уыздың өңезі. Бауыздалған осындай төлдердің, жұмыршағынан әлгі өңезді қырып алады (кейде ұлтабарды, жұмыршақты тұтас алады). Сол қырындыға азырақ айран жағып ішекке салып шаңыраққа іліп қойса, біраз күннен кейін ол ашып кебеді. Осы мәндірді жылы сүтке малып, біраз шайқап бетін жауып қойса, сүт балдырдай болып ұйып қалады. Сөйтіп, одан ірімшік қайнатылады.

Сабада жиналып пісілген іркітті майы алынғаннан кейін түбіне май жаққан үлкен қазанға құйып қайната береді. Құрт қайнап жатқан кезде оның түбі күйіп кетпес үшін арнаулы құрт былғауышпен (басында қырғыш темірі болады) әлсін-әлсін қазанның түбін, ернеуін қырып араластырып отырады. Әбден қойылған құртты қапқа құйып керегеге асып қояды, сонда оның қалған суы тағы да ағып, құрғайды. Бұдан кейін қолмен бөлшектеп, тақшаға, шиге, қолмен сықпалап өреге жайып кептіреді. Көгермей, қызбай біртегіс кебу үшін өреде жатқан кезде оны бірнеше рет аударыстырады. Осыдан әдіспен қайнатып, кептіріп алған құрт жыл бойына, кейде 2—3 жылға дейін сақтала береді. Құрт күшті ас, ол әр түрлі тамаққа қосылады. Құрттан істелетін немесе құрт қосылатын тағамдардың кейбір түрлерін айта кету қажет.

Сүзбеде тұрған құртты сары маймен жентектеп бастырма ретінде шаймен бірге дастарқанға қояды. Әсіресе кепкен құртқа, бауырсаққа тісі өтпейтін қарттар үшін өте кенеулі ас саналады. Ертеректе жас құртты мипалауға, құйрық-бауырға қосқан. Құрттың сарысуын сүт қосып қайнатып, ірімшік жасайды, ауырған малға ішкізеді, әйелдер бас жуады, сондай-ақ одан тері илеу

үшін малма жасайды.

Көбік. Қайнап жатқан құрттың қалқып алған беті. Майлы, кенеулі ас ретінде жас балаларға, қарттарға қалқып беру салт болған. Бұрын құрт қайнатқан үйден көбік жалаймыз деп, ауыл балалары келіп жиналатын әдет те болған.

Ыстық құрт. Қайнап жатқан құртты алып, май қосып сапырып ішетін кенеулі ас. Өкпе ауруына, суық тиіп ауырған сырқаттарға ем саналған.

Сықпа құрт. Мұның қайнатқан құрттан айырмашылығы сол ашыған айран қапқа құйып сүзіледі де тұздалып, әр түрлі үлгімен бөлшектеліп тақшаға кептіріледі. Сықпа құрт та бастырма ретінде пайдаланылған. Мұндай құрт жайған әйел ауыл балаларына арнап дөңгелек жасап, жіпке тізіп мойындарына іліп қуанту салты болған.

Ақмалта - езген құрттың ең соңғы шайындысы. Ол өте жұғымды және тез сіңетін тағам болып саналады, оны сол сұйық түрінде ішеді.

Ұнтақ құртты арнайы түйіп ұсатқан немесе қап түбінен жинап алған үгінді. Оны сүттің піскен қаймағына былғап жейді.

Құрт - май. Сары майға батырып табақ жасайтын кепкен сықпа жалпақ құрт. Оны асығыс кезде дәм таттыру үшін немесе жеңіл-желпі түстік ретінде дастарқанға қояды. Кейде құрт, ірімшік, май тағамдарының қосындылары да құрт-май деп аталады.

Ақлақ - еті алынбаған сүтке қойдың қатығын құйып қайнатып, сарсуын төгіп тастап, қойдың сүтін, ол жоқ болса піскен сиыр сүтін құйып, үстіне сары май салып әзірленген тамақ.

Қымызға байланысты атақты ақын Жамбыл Жабаев былай деген: «Ауруға ем, сауға қуат дәрі қымыз». Қымыз қазақ халқының ұлтық тағамдарының ішіндегі ең құрметті дастарқан дәмінің бірі. Ол тек қана бие сүтінен ашытылады.

Жаңа сауылған бие сүтін сүзгіден өткізіп, жылы кезінде күбідегі немесе сабадағы саумалдың үстіне құяды. Содан соң оны міндетті түрде 30-40 минут пісіп аузын байлап не тығындап ұстаған. Алғаш рет қымыз ашытарда бие сүті сабаға арнаулы ашытқының немесе қордың үстіне құйылады. Ашытқыны көбінесе сүр жаяның, қазының сынық сүйегін салып сүттен, ол жоқ болғанда сүтке нан ашытқысын езіп әзірлейді. Қор дегеніміз ескі қымыз, ол жақсы ашыған қымыздың саба түбінде қалатын, арнайы сақталған сарқыны.

Сары қымыз дертке шипа, денеге күш. Қымыз ерекше дәмді, құнарлы, жан сарайынды ашып, адамның зауқын келтіретін хош иісті және өте сіңімді сусын. Оның бұлай болу себебі жылқы жануардың өзіне ғана тән асыл қасиетінен болса керек. Адымы кең, өрісі ұзақ сәйгүлік саңлақтар қазақ даласының кек байтақ жайлауын емін-еркіндеп, дәмдіден-дәмдіні, коректі мен құнарлыны ғана тереді, өсімдіктің шұрайлысын ғана үзеді. Сөйтіп кең даланың сан алуан гүл-бәйшешектері мен мың түрлі дәрі-дәрмектік шөптерінен жылқы жарықтық адамға шипалы, жағымды тамақтық заттар әзірлейтін болса керек. Қымыздың атам заманнан бергі өзіне тән ыдысының бірі — қазақтың қара сабасы тек қана жылқы терісінен тігіледі[4, 180-187 бб]. Бұл бұдан бірнеше ғасыр бұрын, көшпелі дәуірде игерілген ыдыс болса керек. Сабаға ашытқан қымыз бір жағынан сүйкімді, дәмді болса, екінші жағынан көші-қон жағдайында алып жүруге өте қолайлы. Қымыз саба, торсық, көнектер әзірлеуге көп мінілмеген, тер сіңбеген, ауырмаған, арқасы жауыр болмаған, семіз жылқының терісі таңдап алынады.

Шұбат, түйе сүтінен дайындалады. Ол әрі сусын, әрі тағам. Өйткені бие сүтіне қарағанда түйе сүті өте майлы келеді. Шұбатты ашыту тәсілі қымыз ашытуға қарағанда жеңіл. Өйткені оны бір қорландырып алса, одан әрі ешқандай ашытқысыз аши береді. Қымыз секілді мезгіл-мезгіл пісіп отырудың да қажеті жоқ. Тек кісіге құйып берерде ғана шайқап-шайқап жіберсе, ол жақсы араласып, көпіршігі азаяды. Шұбат құйылған ыдыстың тығынын алып немесе местің пұшпағын шешіп, газын шығарып отыру керек. Әйтпесе тығынды ұшырып, месті ісіндіріп жібереді.

Шалап - көбіне жаз айларында шөл басатын бірде-бір пайдалы сусын. Шалап дайындау үшін алдымен айран немесе шұбатты үлкен ыдысқа құйып алады да үстіне су қосады. Су қосқан

соң қасықпен жақсылап араластырады. Бір литр айранға немесе бір литр шұбатқа бір литр су қосылады. Айран немесе шұбат ащы болса үстіне қосылатын судың да мөлшері өзгереді.

Қазақ халқы, оның халық болып қалыптасып, күні бүгінде өз алдына егемен, тәуелсіз ел болу тарихы тамырын тереңге жайып жайқалып өсіп тұрған ағаш іспеттес. Әр халықтың өзіне тән ұлттық тағамы болып есептеледі, қазақ халқының да өзіне тән ұлттық тағамдары бар. Бұл – ата-бабаларымыздың бізге қалдырып кеткен асыл мұрасы. Осындай асыл мұраны сақтап оны келер ұрпаққа жеткізу өзін қазақпын деп санайтын әрбір жанның азаматтық борышы болып табылады. Салт-дәстүрді құрметтемеу оны қолданбауға алып келеді, ал қолданбау өз кезегінде оны ұмытуға алып келеді. Ал дәстүрін құрметтемейтін, оны ұмытқан ел өзінің негізгі болмысын жоғалтады. Сол себепті салт-дәстүрімізді, оның ішінде ұлттық тағамдарымызды ұмытпас үшін, одан айырылып қалмас үшін олардың дайындалу жолын білуіміз керек.

Әдебиеттер

1. Қазақтың этнографиялық категориялар, ұғымдар мен ұғымдардың дәстүрлі жүйесі. Алматы, DPS 2015; IV том. Кітап авторы /құрастырушысы — Н. Әлімбаев. 736 бет.
2. Хатран Д. Бейсенов А. Орталық Азия халықтарының дәстүрлі тағамдарының элементтері (археологиялық және этнографиялық деректер бойынша) // Орталық музей еңбектері: музей ісі, тарих, этнология, фольклортану, антропология, деректану, нумизматика. /Ғылыми редактор Нұрсан Әлімбаев. Алматы, Ғылым, 2004. 395 бет.
3. Омарова Т.М. Сүт өнімдерін өңдеуде түйе сүтін қолдану // Білім. Ғылым. Республикалық жас ғалымдардың конференциясы. Алматы, 2012;
4. Сейтов З.С. Кумыс. Шубат. Алматы, Өнер 2005;
5. Диканбаев Ф.Т. История химического состава варенного молока // Новости науки Казахстана. №1. Алматы, 2010.

References

1. Kazaktyn ehtnografiyalyk kategoriylar, ygymdar men ataylarinin dastyrlı zhyjesi. Almaty, 2014. 4tom. Kitap avtory /kyrastyrushysy — N. Əlimbai. 736 bet.
2. Hatran D. Bejsenov A. Ortalyk Aziya xalyktarnyn dastyrlı tagamdarynyn ehlemetteri (arheologiyalyk zhəne ehtnografiyalyk derekter boinsha) // Ortalyk muzei enbekteri: muzei isi, tarih, ehtnologiya, fol'klortanu, antropologiya, derektanu, numizmatika. /Gylymi redaktor Nyrsan əlimbai. Almaty, Gylym, 2004. 395 bet, 180-187 bb.
3. Omarova T.M. Syt ənimderin əndeude tye sytin qoldanu // Bilim. Gilym. Respublikalyk zhas ғalymdardyn konferenciya. Almaty, 2012;
4. Sejtov Z.S. Kumys. Shubat. Almaty, Oner, 2005;
5. Dikanbaev F.T. Istoriya himicheskogo sostava varennogo moloka // Novosti nauki Kazahstana. Almaty, 2010, №1;

МАЗМҰНЫ

Ақынова А.П. ВИЗАНТИЯ ИМПЕРИЯСЫ ЖӘНЕ ҒҰНДАР (IV-V ғғ).....	8
Алмағамбетова А.М. ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ ТҮРКІ ХАЛЫҚТАРЫ ШЕТЕЛДІК ЗЕРТТЕУЛЕРДЕ.....	13
Амиров Е.Ш. ЖЕТІСУДЫҢ САҚ-ҮЙСІН КЕЗІНДЕГІ ХАЛЫҒЫНЫҢ ӘСКЕРИ ІС ЖӨНЕ ШАРУАШЫЛЫҚ ЕРЕКШЕЛІГІ ТУРАЛЫ (ҚАРАТУМА ҚОРЫМЫНЫҢ МАТЕРИАЛДАРЫ БОЙЫНША).....	20
Атығаев Н.А. Б.Ғ. АЯҒАННЫҢ «РАССВЕТЫ И СУМЕРКИ КАЗАХСКОЙ СТЕПИ» КІТАБЫ ТУРАЛЫ.....	27
Атығаев Н.А. ТАҒЫ ДА Б.Ғ. АЯҒАН КІТАБЫ ТУРАЛЫ.....	40
Ахмади Л. ЮНЕСКО АУҒАНЫСТАНДАҒЫ ӘЛЕМДІК МҰРАЛАРЫН САҚТАУ МӘСЕЛЕЛЕРІ.....	48
Ашимбаева Ф.Е. ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ ҚОЛА ДӘУІРІ ЕСКЕРТКІШТЕРІ МЕН БАЙЫРҒЫ КӨШПЕНДІЛЕРДІҢ АРАСЫНДАҒЫ САБАҚТАСТЫҚ.....	55
Бисембаева Л.А. ЖЕТІСУ ОБЛЫСЫНДАҒЫ ӘЛЕУМЕТТІК ЖАҒДАЙ, ОНЫҢ ТҮРҒЫНДАРДЫҢ КҮНДЕЛІКТІ ӨМІРІНЕ ӘСЕРІ: ДЕНСАУЛЫҒЫ, ЕМДЕУ ШАРАЛАРЫ (1867-1917жж). (ВЕРНЫЙ УЕЗІ БОЙЫНША).....	60
Досекеева К.А., Ахатаева К.Б. АЛАШ ЗИЯЛЫЛАРЫНЫҢ КӨП САЛАЛЫ ҚЫЗМЕТІНІҢ БІР ҚЫРЫ.....	66
Есжанова Н. ҚАЗАҚСТАН ЭЛЕКТРОНДЫ ҮКІМЕТ: ЖҮЗЕГЕ АСЫРЫЛУЫ ЖӘНЕ ДАМУ БОЛАШАҒЫ.....	72
Жандарбек З. ҚАЗАҚ ШЕЖІРЕЛЕРІНІҢ ПАЙДА БОЛУ ЖӘНЕ ҚАЛЫПТАСУ КЕЗЕҢДЕРІ.....	78
Жетпісбай Н.Ы. АБАТ БАЙТАҚ КЕШЕНІНДЕ ЖЕРЛЕНГЕН АДАМДАРДЫ АНЫҚТАУ ТУРАЛЫ.....	105
Игиликова С.И. СҮЙІНБАЙ БИ.....	115
Искакова Ғ.З., Байдавлетова М.Д., Өскенбай М.Ә. ТҮРКІ ҚАҒАНАТТАРЫНДА ҚАЛЫПТАСҚАН ГЕОГРАФИЯЛЫҚ КЕҢІСТІК ТУРАЛЫ ТҮСІНІК.....	119
Касабулатова Г.М. XIX ҒАСЫРДАҒЫ ҚАЗАҚСТАННЫҢ ГЕОГРАФИЯЛЫҚ-ЭКОНОМИКАЛЫҚ ЖАҒДАЙЫ. ТАРИХИ ДЕРЕКТЕРДІҢ БОЙЫНША.....	129
Касабулатова Г.М. РАФАЭЛЬ ПАМПЕЛЛИДІҢ «ТҮРКІСТАНҒА САЯХАТ» ЕҢБЕГІНЕ ҚЫСҚАША ШОЛУ.....	134
Ксенжик Г.Н. Ш.Ш. УӘЛИХАНОВ – ОТАНДЫҚ КАРТОГРАФИЯ НЕГІЗІН САЛУШЫ.....	138
Қозғамбаева Г.Б. ҚАЗАҚТЫҢ ДӘСТҮРЛІ ҚАРУ – ЖАРАҚТАРЫ.....	146
Құлсариева С.П., Нұрасылова А. БОЛГАРИЯДАҒЫ ТҮРК ДИАСПОРАСЫ: ЗЕРТТЕУГЕ ТАЛДАМАЛЫҚ ШОЛУ.....	152
Құрманбаева Г.Қ. МӘШҰР ЖҮСІП КӨПЕЙҰЛЫ ҚОЛЖАЗБАЛАРЫНДАҒЫ ҚАЖЫЛЫҚ МӘСЕЛЕСІ.....	159
Мейрманова Г.А. ҚАЗАҚ ХАЛҚЫНЫҢ ТАМАҚТАНУ ЖҮЙЕСІ ЖӘНЕ СҮТТЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРҒА СИПАТТАМА (САЛЫСТЫРМАЛЫ ТАЛДАУ).....	165
Мейрманова Г.А. ФАЛЕРИСТИКА ҒЫЛЫМЫ ТУРАЛЫ.....	171
Мұкатаева Л.К., Сұлтанғазы Г.Ж., Нұрбаев Ж.Е. ОРЫС-АҒЫЛШЫН БАСЕКЕЛЕСТІГІ КОНТЕКСТІНДЕГІ ҚАЗАҚСТАН (XVIII-XIX ғғ.).....	178
Нұғыманов С. 1921-1922 ЖЫЛДАРДАҒЫ ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ АШТЫҚ ЖӘНЕ ҰЛТ ЗИЯЛЫЛАРЫ.....	187

Нұртазина М.	
ҚАЗАҚСТАН ҰЛТТЫҚ ИННОВАЦИЯЛЫҚ ЖҮЙЕСІН ҚАЛЫПТАСТЫРУДЫҢ АЛҒЫ ШАРТТАРЫ МЕН КЕЗЕҢДЕРІН ТАЛДАУ.....	192
Омарова У.А.	
ЧАМДАРДЫҢ ДІНШІЛДІГІ ЭТНОСЫН САҚТАУ ҚҰРАЛЫ.....	200
Өтепова Г.Е.	
1916 ЖЫЛҒЫ ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ ОҚИҒАЛАР ТУРАЛЫ ЖАҢА МҰРАҒАТТЫҚ МАТЕРИАЛДАР	209
Өтепова Г.	
РЕСЕЙ ИМПЕРИЯСЫНЫҢ ЗАҢНАМАЛЫҚ АКТІЛЕРІ БОЙЫНША ҚАЗАҚСТАН ТЕРРИТОРИЯСЫНДАҒЫ СОТ ЖҮЙЕСІНІҢ ӨЗГЕРІСТЕРІ ЖӨНІНДЕГІ МӘСЕЛЕЛЕР.....	215
Тасилова Н.А., Тойшубекова Ж.К.	
«ҚЫРҒЫЗДАРДЫҢ (ҚАЗАҚТАРДЫҢ) ЖЕР ПАЙДАЛАНУ МАТЕРИАЛДАРЫ...» - ҚАЗАҚ ШАРУАШЫЛЫҚ ТАРИХЫНЫҢ ДЕРЕК КӨЗІ.....	224
Тұрлыбек А.Е., Жұматаева Д.Н.	
ӘНУАР ПАШАНЫҢ ЭММИГРАЦИЯ ЖӘНЕ БОЛШЕВИКТЕРМЕН ҚАРЫМ-ҚАТЫНАСЫ.....	231
Үкібаева Л.Қ.	
ҚАЗАҚСТАН БАСПАСӨЗІ ЖӘНЕ ҰЛТТЫҚ ТАРИХТАҒЫ АҚТАҢДАҚТАР.....	242
Хайрулдаева А.М.	
ЗАР ЗАМАН АҚЫНДАРЫ ШЫҒАРМАЛАРЫНДАҒЫ ҚАЗАҚСТАННЫҢ ОРТАЗИЯЛЫҚ ЕЛДЕРМЕН ҚАРЫМ-ҚАТЫНАСТАРЫ.....	247

СОДЕРЖАНИЕ

Акынова А.П. ВИЗАНТИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ И ГУННЫ (IV-V ВЕК).....	8
Алмагамбетова А.М. ЗАРУБЕЖНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ О ТЮРКСКИХ НАРОДАХ КАЗАХСТАНА.....	13
Амиров Е.Ш. О ВОЕННОМ ДЕЛЕ И ХОЗЯЙСТВЕННОЙ СПЕЦИФИКЕ НАСЕЛЕНИЯ ЖЕТЫСУ В САКО-УСУНЬСКИЙ ПЕРИОД (ПО МАТЕРИАЛАМ МОГИЛЬНИКА КАРАТУМА).....	20
Атыгаев Н.А. О КНИГЕ Б.Г. АЯГАНА «РАССВЕТЫ И СУМЕРКИ КАЗАХСКОЙ СТЕПИ».....	27
Атыгаев Н.А. ЕЩЕ РАЗ О КНИГЕ Б.Г. АЯГАНА.....	40
Ахмади Лаик ПРОБЛЕМЫ СОХРАНЕНИЯ ВСЕМИРНОГО НАСЛЕДИЯ ЮНЕСКО В АФГАНИСТАНЕ.....	48
Ашимбаева Ф.Е. ПРЕЕМСТВЕННОСТИ МЕЖДУ АНТИЧНЫХ КОЧЕВНИКОВ И ПАМЯТНИКОВ В ЭПОХУ БРОНЗЫ В КАЗАХСТАНЕ.....	55
Бисембаева Л.А. СОЦИАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ В СЕМИРЕЧЕНСКОЙ ОБЛАСТИ, ЕГО ВЛИЯНИЕ НА ПОВСЕДНЕВНУЮ ЖИЗНЬ НАСЕЛЕНИЯ: ЗДОРОВЬЯ, ПУТИ ЛЕЧЕНИЯ (1867-1917). (ПО ВЕРНЕНСКОМУ УЕЗДУ).....	60
Досекеева К.А., Ахатаева К.Б. ОДНО ИЗ НАПРАВЛЕНИЙ МНОГОПРОФИЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ АЛАШСКОЙ ИНТЕЛЛИГЕНЦИИ.....	66
Есжанова Н. ЭЛЕКТРОННОЕ ПРАВИТЕЛЬСТВО В КАЗАХСТАНЕ: РЕАЛИЗАЦИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ.....	72
Жандарбек З. ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И ФОРМИРОВАНИЕ КАЗАХСКОЙ ГЕНЕАЛОГИИ.....	78
Жетписбай Н.Ы. К ВОПРОСУ ОБ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПОГРЕБЕННЫХ В КОМПЛЕКСЕ АБАТ БАЙТАК.....	105
Игиликова С.И. СУЮНБАЙ БИ.....	115
Искакова Г.З., Байдавлетова М.Д., Оскенбай М.А. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О ГЕОГРАФИЧЕСКОЙ СРЕДЕ В ТЮРКСКОМ КАГАНАТЕ.....	119
Касабулатова Г.М. ГЕОГРАФО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ПОЛОЖЕНИЕ КАЗАХСТАНА В XIX В. ПО ИСТОРИЧЕСКИМ ИСТОЧНИКАМ.....	129
Касабулатова Г.М. КРАТКИЙ ОБЗОР КНИГИ РАФАЭЛЯ ПАМПЕЛЛИЯ «ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ТУРКЕСТАНУ».....	134
Ксенжик Г.Н. Ч.Ч. ВАЛИХАНОВ – ОСНОВОПОЛОЖНИК ОТЕЧЕСТВЕННОЙ КАРТОГРАФИИ.....	138
Козгамбаева Г.Б. ТРАДИЦИОННОЕ ОРУЖИЕ КАЗАХОВ.....	146
Кульсариева С.П., Нурасилова А. ТУРЕЦКАЯ ДИАСПОРА БОЛГАРИИ: АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ИССЛЕДОВАНИЙ.....	152
Курманбаева Г.К. В ЗНАМЕНИТЫХ РУКОПИСЯХ ИОСИФА ПРОБЛЕМА ПАЛОМНИЧЕСТВА.....	159
Мейрманова Г.А. ТРАДИЦИОННОЕ ПИТАНИЕ У КАЗАХОВ И ОСОБЕННОСТИ МОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ).....	165
Мейрманова Г.А. О НАУКЕ ФАЛЕРИСТИКЕ.....	171
Мукатаева Л.К., Султангазы Г.Ж., Нурбаев Ж.Е. КАЗАХСТАН В КОНТЕКСТЕ РУССКО-АНГЛИЙСКОГО СОПЕРНИЧЕСТВА (XVIII-XIX ВВ.).....	178
Нугыманов С. ГОЛОД В КАЗАХСТАНЕ 1921-1922 ГГ. И НАЦИОНАЛЬНАЯ ИНТЕЛЛИГЕНЦИЯ.....	187

Нуртазина М.	
АНАЛИЗ ПРЕДПОСЫЛОК И ЭТАПОВ СТАНОВЛЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ИННОВАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ КАЗАХСТАНА	192
Омарова У.А.	
РЕЛИГИОЗНАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ ЧАМОВ КАК ИНСТРУМЕНТ СОХРАНЕНИЯ ЭТНИЧНОСТИ.....	200
Отепова Г.Е.	
НОВЫЕ АРХИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ О СОБЫТИЯХ 1916 ГОДА В КАЗАХСТАНЕ.....	209
Отепова Г.Е.	
ВОПРОСЫ ИЗМЕНЕНИЯ СУДЕБНОЙ СИСТЕМЫ НА ТЕРРИТОРИИ КАЗАХСТАНА В ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫХ АКТАХ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ.....	215
Тасилова Н.А., Тойшубекова Ж.К.	
«МАТЕРИАЛЫ ПО КИРГИЗСКОМУ ЗЕМЛЕПОЛЬЗОВАНИЮ...» КАК ИСТОЧНИК ПО ИСТОРИИ КАЗАХСКИХ ХОЗЯЙСТВ.....	224
Тұрлыбек А., Жұматаева Д.Н.	
Эммиграция ЭНВЕР-ПАШИ И ЕГО ОТНОШЕНИЯ С БОЛЬШЕВИКАМИ.....	231
Укибаева Л.К.	
ПРЕССА КАЗАХСТАНА И БЕЛЫЕ ПЯТНА НАЦИОНАЛЬНОЙ ИСТОРИИ.....	242
Хайрулдаева А.М.	
ОТНОШЕНИЯ КАЗАХСТАНА СО СТРАНАМИ ОРФОЗИИ В ТВОРЧЕСТВЕ ЗАР-ЗАМАНСКИХ ПОЭТОВ.....	247

CONTENTS

Akynova A.P. BYZANTINE EMPIRE AND HUNTS (IV-V CENTURY).....	8
Almagambetova A.M. FOREIGN STUDIES ABOUT TURKIC PEOPLES OF KAZAKHSTAN.....	13
Amirov E.Sh. ABOUT MILITARY SCIENCE AND ECONOMIC SPECIFICS OF THE POPULATION OF ZHETYSU DURING THE SAKA-WUSUN PERIOD (ON MATERIALS OF A BURIAL GROUND OF KARATUMA).....	20
Atygaev N.A. ABOUT THE BOOK OF B.G. AYAGAN "DUNRISES AND DUSK OF THE KAZAKH STEPPE".....	27
Atygaev N.A. ONCE AGAIN ABOUT THE BOOK B.G. AYAGANA.....	40
Ahmadi L. PROBLEMS OF CONSERVATION OF WORLD HERITAGE IN AFGHANISTAN UNESCO.....	48
Ashymbaeva F.E. CONTINUITY BETWEEN ANTIQUE NOMADS AND MONUMENTS DURING A BRONZE ERA IN KAZAKHSTAN.....	55
Bissembayeva L. THE SOCIAL SITUATION IN THE REGION SEMIRECHYE, ITS IMPACT ON THE DAILY LIFE OF THE POPULATION: HEALTH, THE WAY OF TREATMENT (1867-1917). (ON THE VERNY UYEZD).....	60
Dosekeeva K.A., Ahataeva K.B. ONE OF DIRECTION OF MULTI-FIELD ACTIVITY OF ALASH INTELLIGENTSIA.....	66
Yeszhanova N. E-GOVERNMENT IN KAZAKHSTAN: REALIZATION AND PROSPECTS.....	72
Zhandarbek Z. THE HISTORY OF ORIGIN AND FORMATION OF THE KAZAKH GENEALOGY.....	78
Zhetpisbay N.Y. ON THE IDENTIFICATION OF PERSONS BURIED IN THE ABAT BAYTAK COMPLEX.....	105
Igilikova S.I. SUYINBAY BI.....	115
Iskakova G.Z., Baydavletova M.D., Oskembay M.A. THE IDEA OF THE GEOGRAPHICAL ENVIRONMENT IN THE TURKIC KHAGANATE.....	119
Kasabulatova G.M. GEOGRAPHICAL AND ECONOMIC POSITION OF KAZAKHSTAN IN THE XIX CENTURY. ACCORDING TO HISTORICAL SOURCES.....	129
Kasabulatova G.M. BRIEF REVIEW OF BOOK RAPHAEL PAMPELLIY «JOURNEY ACROSS TURKESTAN».....	134
Ksenzhih G.N. Ch.Ch. VALIKHANOV – THE FOUNDER OF DOMESTIC CARTOGRAPHY.....	138
Kozgambaeva G.B. TRADITIONAL WEAPON OF KAZAKHS.....	146
Kulsariyeva S.P., Nurasilova A. THE TURKISH DIASPORA IN BULGARIA: AN ANALYTICAL REVIEW OF RESEARCH.....	152
Kurmanbayeva G.K. THE ISSUE OF HAJJ IN THE WRITINGS OF MASHKHUR ZHUSSUP KOPEYULY.....	159
Meirmanova G.A. NUTRITION SYSTEM OF THE KAZAKH PEOPLE AND DESCRIPTION OF DAIRY FOODS (COMPARATIVE ANALYSIS).....	165
Meirmanova G.A. ON THE SCIENCE OF PHALERISTICS.....	171
Mukataeva L.K., Sultangazy G.Zh., Nurbayev Zh. E. KAZAKHSTAN IN THE CONTEXT OF RUSSIAN AND ENGLISH COMPETITION (XVIII-XIX).....	178
Nugymanov S. FAMINE IN KAZAKHSTAN OF 1921-1922 AND THE NATIONAL INTELLIGENTSIA.....	187

Nurtazina M.	
ANALYSIS OF PREREQUISITES AND STAGES FOR THE FORMATION OF THE NATIONAL INNOVATIVE SYSTEM OF KAZAKHSTAN.....	192
Omarova U.A.	
RELIGIOUS IDENTITY CHAM AS A TOOL FOR PRESERVATION OF ETHNICITY.....	200
Otepova G.	
NEW ARCHIVAL MATERIALS ABOUT THE EVENTS OF 1916 IN KAZAKHSTAN.....	209
Otepova G.	
THE ISSUES OF CHANGES IN THE JUDICIAL SYSTEM ON THE TERRITORY OF KAZAKHSTAN IN THE LEGISLATIVE ACTS OF THE RUSSIAN EMPIRE.....	215
Tasylova N., Toyshubekova Zh.	
«MATERIALS ON THE KYRGYZ (KAZAKH) LAND USE» AS THE SOURCE FOR HISTORY OF KAZAKH FARMS.....	224
Turlybek A., Zhumatayeva D.	
IMMIGRATION OF ENVER PASHA AND HIS RELATION WITH BOLSHEVIKS.....	231
Ukibayeva L.K.	
THE MEDIA OF KAZAKHSTAN AND WHITE SPOTS OF THE NATIONAL HISTORY.....	242
Khairuldaeva A.M.	
RELATIONS OF KAZAKHSTAN WITH ORTHOSIA COUNTRIES IN THE WORKS OF ZAR ZAMAN POETS.....	247

EDU.E-HISTORY.KZ

электрондық ғылыми журналы 2016. 2(6)

Бас редактор:
Қабылдинов З.Е.

Компьютерде беттеген:
Зикирбаева В.С.

Жарияланған күні: 30.06.2016.
Пішімі 70x100/16. Баспа табағы 26,6.

Құрылтайшысы және баспагері:
Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігі Ғылым комитеті
Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институты
ШЖҚ РМК

Редакция мен баспаның мекен-жайы:
050010, Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Шевченко көш., 28-үй
ҚР ҒЖБМ ҒК Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институты
ШЖҚ РМКТел.: +7 (727) 261-67-19, +7 (727) 272-47-59

E-mail: edu.history@bk.ru.
Журнал сайты: <https://edu.e-history.kz>

Ш.Ш. Уәлиханов ат. ТжЭИ басылған:
050010 Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Шевченко көш., 28-үй