

ШУЖУК

(Шүжүк)

Описание:

Шужук - казахская национальная колбаса из упитанной конины, начиняемая в тонкие кишки, которая предварительно выдерживается в посолочной смеси из соли, сахара и чеснока трое четверо суток. Шужук полуфабрикат, употребляемый по разному.¹



Фотография 1: Сваренный и нарезанный кусочками шужук².

Казахская казы — это колбаса из цельных продольных кусков рёбер с жиром, заключённых в оболочку из прямой кишки. А если она сделана из

¹ <https://perricone-md.ru/articles/shuzhuk-cto-eto-takoe>

² YouTube/ Дастархан - вкусные рецепты. Читайте больше: <https://www.nur.kz/food/recipes/1658951-kak-varit-shuzhuk-iz-koniny/>

кусочков мяса и жира из других частей, то это уже шужук³. Для приготовления колбасы используют мясо молодых животных (не старше 2–3 лет). Предпочтительно, чтобы животное росло в естественной среде, а не содержалось в закрытом помещении. Кобылье мясо нежнее, чем мясо жеребца. За это время мясо созревает, напитывается ароматом и вкусом специй⁴.

Шужук (суджук, чужук), который появился в XVI веке, несколько народов считают своим национальным блюдом. Его создателями стали кочевники, которые брали в долгие походы значительные запасы еды. Чтобы мясо не портилось в жару, его вялили в кишке и перевозили в холщовых сумках. В период Османской империи шужук получил широкую известность у арабов, греков, армян, болгар, сербов, боснийцев, македонцев. Позже рецепт распространился и на территории других стран, включая Казахстан и Узбекистан. В Казахстане шужук стал символ радушия и гостеприимства⁵.

Формы жанровых направлений ОНН:

Техники и технологии.

ОНН зарегистрирован: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»,

Номер: ORN390

Полное наименование: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»

Адрес: 460000, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 31а.

Информация об ответственности относительно ОНН:

³ https://dzen.ru/a/ZL6hwbuuFn_oPpRh

⁴ <https://www.nur.kz/food/recipes/1658951-kak-varit-shuzhuk-iz-koniny/>

⁵ <https://www.nur.kz/food/recipes/1658951-kak-varit-shuzhuk-iz-koniny/>

Лица, имеющие отношение к ОНН:

ФИО: Иртаева Н.Н., Макашева К.А.

Тип ответственности: Носители

Место работы/ Адрес:

Местонахождение: Оренбургская область, Адамовский район, с. Белополье.

Место бытования:

Оренбургская область, Адамовский район, с. Белополье.

Сведения об объекте (полное описание):

Кочевой образ жизни казахского народа заставлял заготавливать продукты питания, которые долго хранились. Одним из таких и стала конская колбаса шужук.

Традиционная колбаса из конины - шужук — готовится из резаного мяса с добавлением внутреннего жира.

После забоя животного, очищают тонкие кишки, несколько раз промывают, засыпают щедро солью и оставляют на некоторое время.

Потом еще промывают, чтобы сошла слизь, выворачивают и оболочка на колбасу готова.

Мясо нарезают кусочками, добавляют внутренний жир, перец, чеснок, соль.

Хорошо перемешивают и заполняют кишки.

Мясо внутри кишки уплотняют.

Укладывают по правилу: один кусок мяса, один кусок жира.

Наполнив кишку, концы завязывают, а потом связывают вместе, и получается круг.

Оболочку прокалывают иглой в нескольких местах. Это делается, чтобы во время варки колбаса не лопнула.

Шужук укладывают в чашу и оставляют для засолки на сутки.

Готовые кольца с давних времен хранили в подвешенном состоянии, и это осталось традицией.

Колбасу делают в размер чашки для бешбармака.

Когда подают бешбармак на блюде на стол, то мясо укладывают кусками и на самый верх кладут шужук, казы.

Шужук – это визитная карточка казахов, особенно, когда встречают сватов.

Исключительность/ценность:

Шужук является пищевым деликатесом, сохраненным и передаваемым из поколения в поколение. В наше время процесс уже усовершенствовался, в начинку добавляют специи, чеснок, рис или гречку и сохраняют готовую продукцию в морозильной камере.

Тип действия: Исследование.

Принадлежность:

Этнокультурная принадлежность: казахская.

Ключевые слова:

Ключевые слова (осн.): Шужук, пища, Оренбургская область.

Сведения об особенностях распространения и использования ОНН:

Способы передачи традиций: Непосредственная коммуникация.

Сведения о объекте:

Наименование количественной характеристики измерения ОНН:

Длительность изготовления — Количество, объем: Несколько дней.