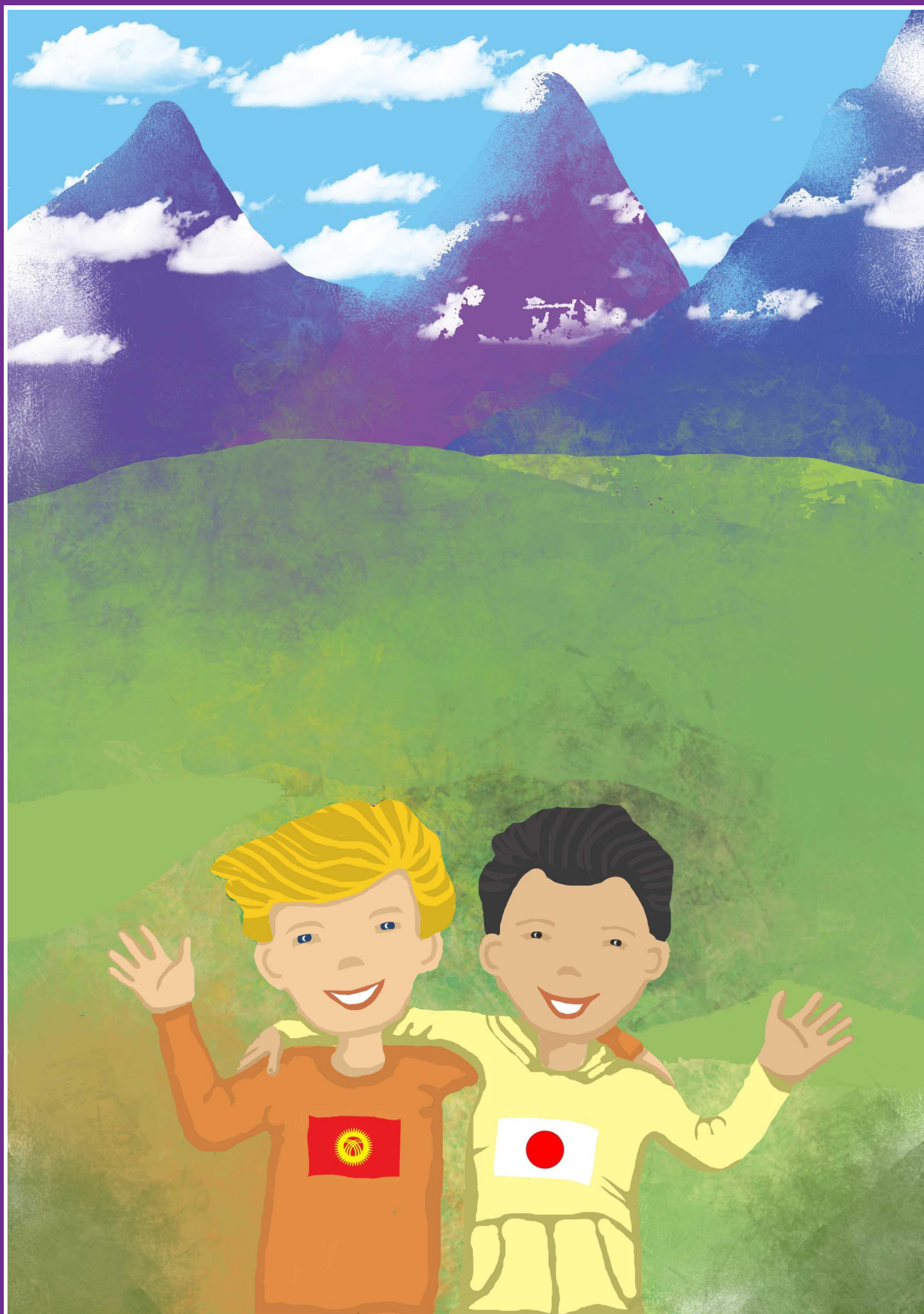


Кыргыз бренди



Автор: Абдыкерим Муратов

Сүрөтчү: Светлана Насынбатова

Кыргыз бренди

Автор: Абдыкерим Муратов
Сүрөтчү: Светлана Насынбатова

Кыргыз тилинде
Бишкек 2023

Copyright © 2023, Бул чыгарма Creative Commons Attribution 4.0 Эл аралык лицензиясы (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>) боюнча лицензияланган”

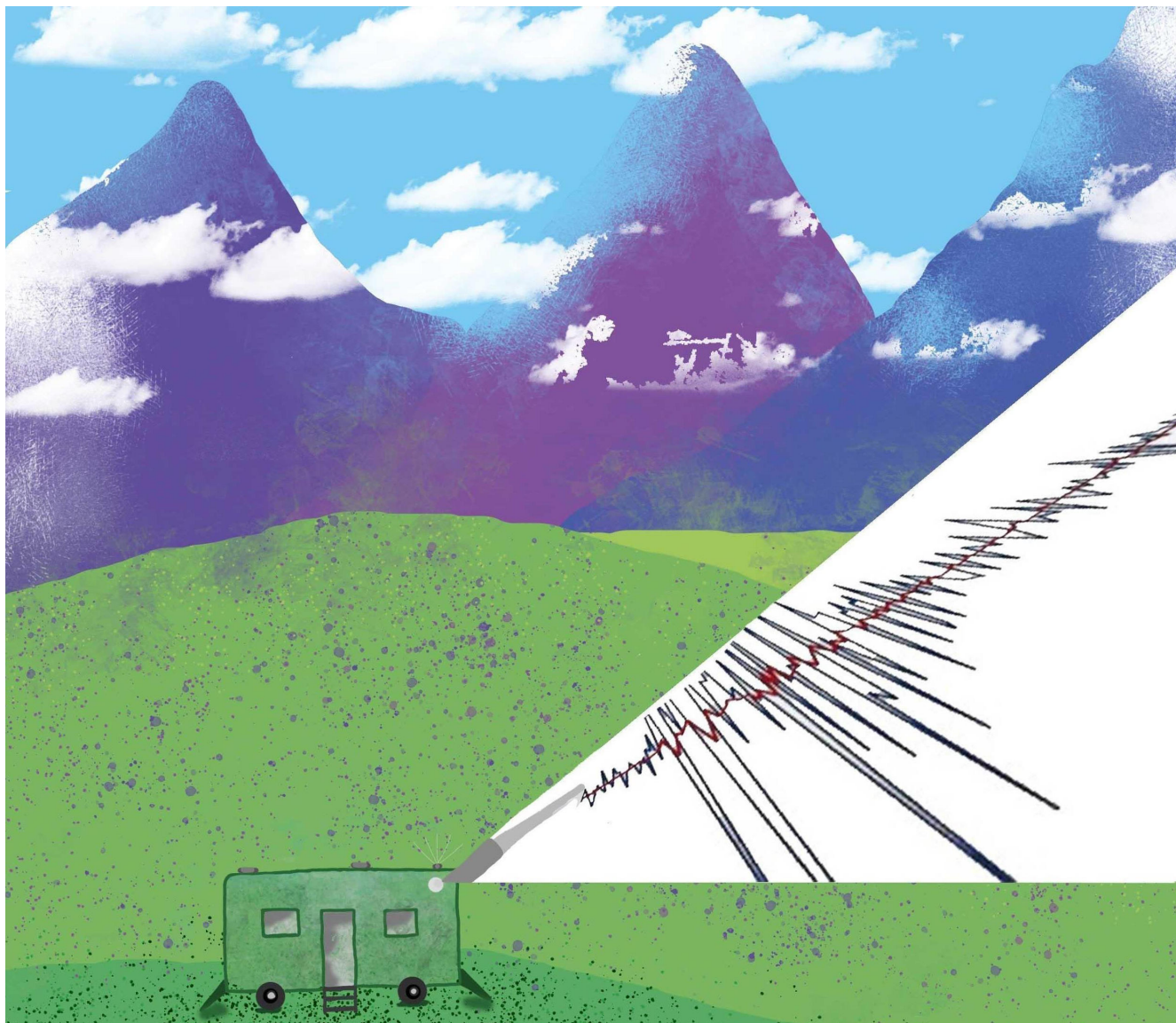


<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Бул ишти коммерциялык максаттарда колдоно аласыз. Бул чыгарманы адаптациялап, толуктай аласыз. Авторлордун, иллюстраторлордун ж.б. автордук укугун жана өздүк маалыматтарын сакташыңыз керек.

"Кыргыз бренди" (кыргыз тилинде), автор Абдыкерим Муратов, сүрөтчү Светлана Насынбатова

Бул басылма АКШнын эл аралык өнүктүрүү боюнча агенттиги (USAID) аркылуу көрсөтүлгөн Америка элинин колдоосу менен түзүлдү. Басылманын мазмуну USAIDдин же АКШ Өкмөтүнүн пикирин милдеттүү түрдө чагылдырбайт.



Урматтын таякеси Эмил – сейсмолог.

– Сейсмологдор эмне жумуш кылат? – деп сурады Урмат.

– Аркы тоонун түбүндөгү вагончону көрүп турасыңбы? Биз жердин силкинүүлөрүн билдирип турган аппараттар менен иштейбиз. Күн сайын билдирүүлөрдү карап, аларды каттап, борборго маалымат жиберип турабыз, – деди таякеси.

Урматтын билгени боюнча, дүйнө жүзүндө көп станциялар бар. Алардан алынган маалыматтар Японияда изилденип, иштелип чыгып, кайсы жерде, кайсы учурда жер титирөө болушу мүмкүндүгүн божомолдонот.

– Эгер бир жолу эле бир чоң шаарда боло турган жер титирөөнү алдын ала билип, адамдарды ал жерден алып чыгып кетсе, сейсмология илими адамзатка чоң кызмат кылар эле, – деди таякеси.

Ошондон кийин Урмат сейсмологдордун кылган иши аябай маанилүү экенин түшүнүп калды.

Урмат таякесинин сейсмологиялык станциясына жакында
Япониядан адистер келет дегенден бери өзүнчө эле кубанып алган.

Урмат Коля досун таятасыныкына каникулду бирге өткөрүүгө
чакырган. Экөө япондор менен кантип учурашып, аларга Кыргызстан
тууралуу эмнелерди айтып берерин пландашты. Япон тилинде бир
нече сөздөрдү, сүйлөмдөрдү интернеттин жардамы менен үйрөнүп да
алышты.

Саламатсызбы

こんにちは

Kon'nichiwa

Кыргыз бренди

キルギスのブランド

Kirugisu no burando





Кечинде Урмат, таятасы, таянеси, таякеси, досу Коля менен баары япондорду кантип тосуп алуу керектиги тууралуу кеңешип отурушту.

– Илгери кыргыздар конокторду ак менен тосуп алышчу деп уккам. Биз деле кымыз менен тосуп албайлыбы? – деди Урмат.

– Туура! – Коля сүйүнүп кетти, анткени ал кымызды аябай жакшы көрөт.

– Кымыз тууралуу япондор окушса да, ичип көрө элек го... – Эмил таяке ойлонуп калды.

– Урмат, япондуктар кымыз тууралуу көбүрөөк билгилери келсе, экөөбүз эмне деп жооп беребиз? – деп Коля кабатырланып жатты.

– Чын эле! Билбегенибизди таятам, таенем айтып берет. Интернеттен да издеп, кызыктуу маалыматтарды таап, даярданып алалы, – деди Урмат досунун сөзүнө кошулуп.

Достор аябай изденишти. Таятасы кымыздын пайдалуу жактарын айтып берди. Маалыматтар интернетте да көп экен.

– Коля, уксаң, бээ сүтүндө адамга аябай жагымдуу альбумин деген белок бар. Ошол белок уйдун сүтүнө салыштырмалуу үч эсе көп. Альбумин ашказанга жетери менен, канга өтө тез сиңип, бездердин иштешине жардам берет. Кымыз ичкенде боор, бөйрөк, өпкө, өт жакшы иштеп, кан тамырлар кеңейет. Себеби, жылкылар адамга жагымдуу, дары чөптөрдү издеп таап жейт турбайбы, – деп Урмат интернеттен окугандарын айтып берди.

– Кымыз кантип жасалат деп сурап калышса, менин жообум да даяр! Жазындагы жаңы чыгып келе жаткан көк чөптү жеген учурда ууз кымыз болуп, ал мезгилде бээ сүтүн ичишкен. Бара-бара чөп көбөйүп, бээ чөптүн жагымдууларын, дандууларын терип жей баштайт. Мына ушул учурда бээни байлап, бир күндө беш-алты жолу саап алышат. Аны сабада же чаначта сакталып турган көрөңгөгө куюп, аябай бишкек менен бышып, ачытышат. Мага бул маалыматтын баарын таятам айтып берди, – деди Коля..

– Жүрү, таенеме жардам бергенче кымыз кантип жасаларын, үйрөнүп алалы, – деп Урмат боз үйдү көздөй басты.





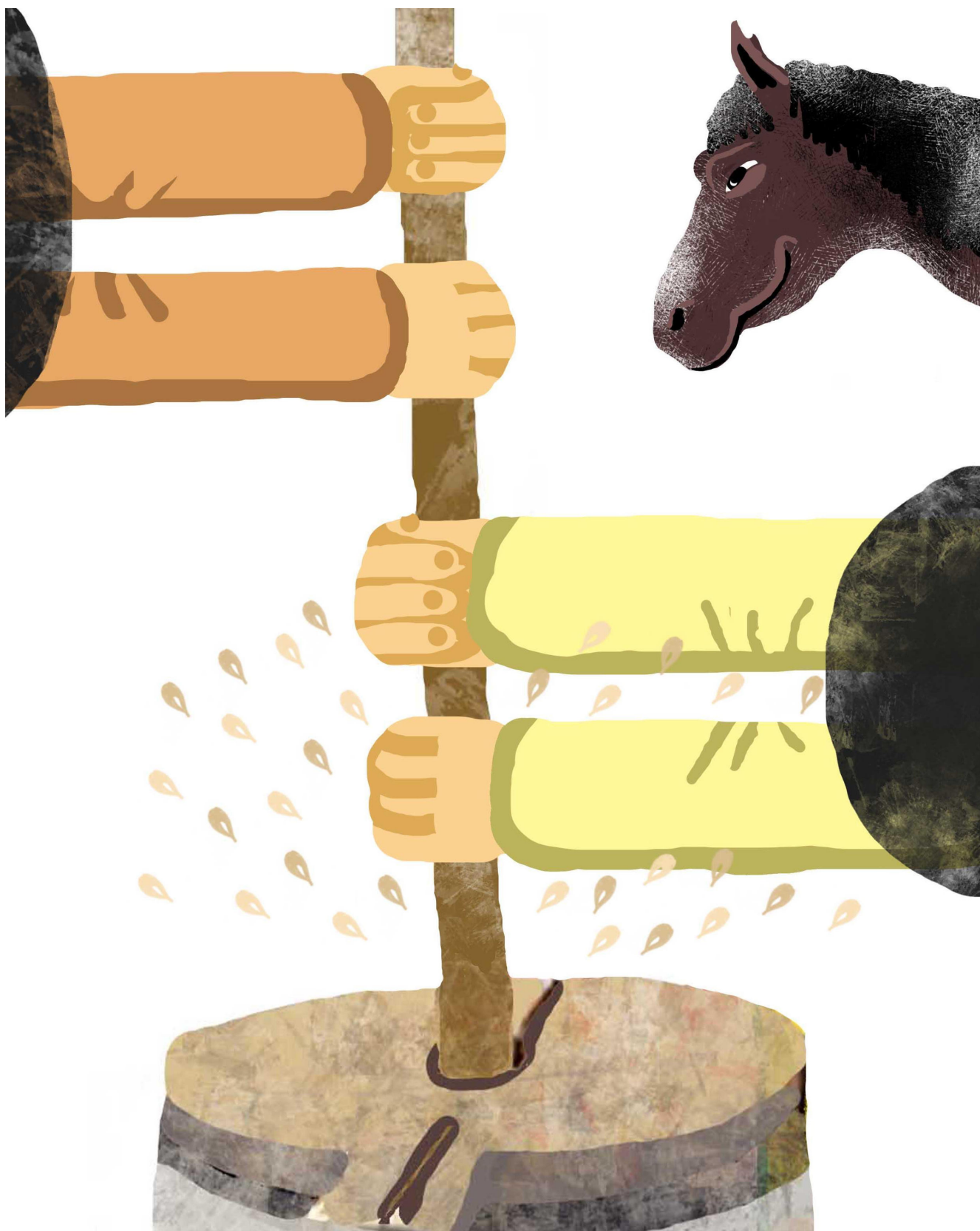
Таенеси эки доско кымызды бишкек менен кантип бышууну көрсөтүп берди. Ошондон кийин Урмат менен Коля тынымсыз, кезектешип саба бышышты.

– Урмат, мен миң жолу быштым. Эми кезек сеники, колум талып кетти, – деди Коля.

Санашат, бири миң жолу бышкан соң, экинчиси бышат. Кымыз жакшы аралашып, даамына келип, ичкиликтүү болгондо, чаначтарга куюп коюшат.

Эмил таяке япондорду аэропорттон тосуп алууга кетти. Эки дос таенесинин көрсөтмөсү менен, сабаны аябай ыштап, сүттүн ар бир саамын өтө жылуу же өтө муздатпай убак-убагы менен куюп турушту.

Ошол күнү Урмат сабаны эки миңден ашырып бышса, Коля үч миңден да ашырып жиберди. Экөө чарчаганына карабастан, улам кандай болду экен деп ооз тийип коюп жатышты.





Эртеси таң атпай турушту.

– Бах, бах! Бал кымыз болуптур! – деди таята байбичеси куюп берген кымызга тамшана.

– Бал кымыз эмнеси? Бал кошуп койдуңарбы? – деп Коля көздөрүн алаңдатып таң калып карап калды.

– Бал кымыз деген ушундай да! Ичкен сайын ичкиң келет, – деди таятасы.

– Балдарым бишкектеди да! Ошону үчүн таттуу болду! Балдарымдын эмгеги менен жасалган кымыздан ичкиле, – деп таяне да сүйүнүп, Урмат менен Коляга чоң чыныга мелт-калт кымыз куйду.

Түштөн кийин төмөн жактан эки машинанын келе жатканын көрүштү. Балдар жол тосо алдынан чуркашты. Кол чаначтарынан кымыз куйганга, саламдашканга жана япон тилинде сүйлөгөнгө да даяр турушту...





USAID
АМЕРИКАНЫН ЭЛИНЕН



КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН
БИЛИМ БЕРҮҮ ЖАНА ИЛИМ
МИНИСТРЛИГИ

Автор: Абдыкерим Муратов
Сүрөтчү: Светлана Насынбатова

USAIDдин "Окуу керемет!" долбоору
Кыргыз Республикасы

1-класс	1.1 деңгээли
	1.2 деңгээли
	1.3 деңгээли
2-класс	2.1 деңгээли
	2.2 деңгээли
3-класс	3.1 деңгээли
	3.2 деңгээли
4-класс	4.1 деңгээли
	4.2 деңгээли