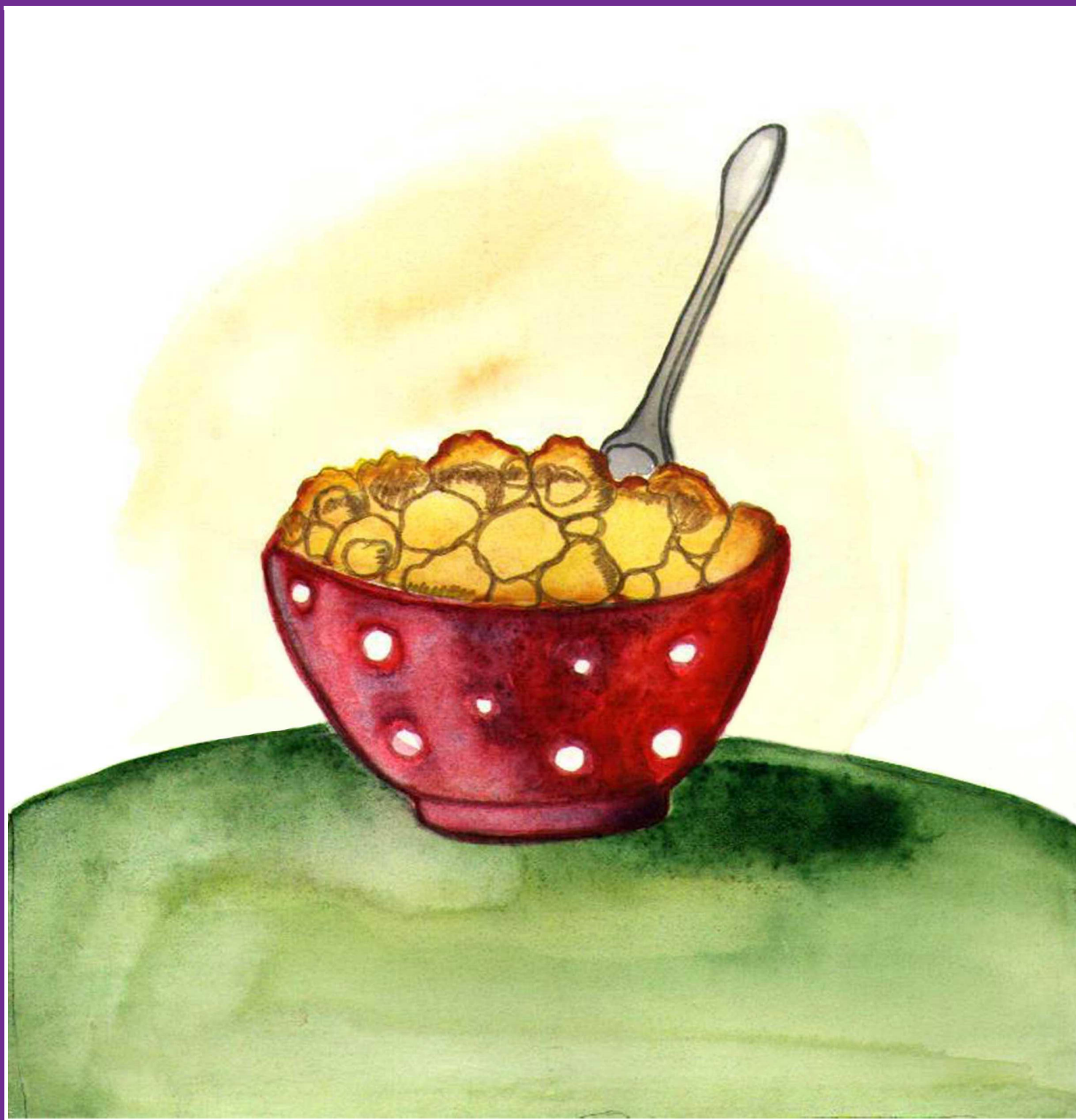


Эжигей



Автор: Венера Турдумамбетова

Сүрөтчү: Айзура Бакалова

Эжигей

Автор: Венера Турдумамбетова
Сүрөтчү: Айзуура Бакалова

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.

"Эжигей" (кыргыз тилинде), автор Венера Турдумамбетова, сүрөтчү Айзуура Бакалова

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.



Чолпонай кышы менен ооруп чыкты. Кызынын ден соолугуна кабатыр болгон ата-энеси дарыгерлерге көрсөтүштү.

– Кызыңардын иммунитети түшүп кетиптир. Аны көтөрүш үчүн витаминдерди ичүү керек. Менин кеңешим, жайкы каникулда жайлоого баргыла. Актан жасалган тамактарды ичсе, иммунитети көтөрүлөт, – деди дарыгер.

Чолпонай жайкы эс алууга тарады. Апасы экөө таякеси жайлаган жайлоого сапар тартышты.

– Апа, карасаңыз! Жылдыздар жерге чачылгандай болуп калыптыр.

– Каакымдар жылдыздарга окшоп гүлдөп жаткан турбайбы, – деди апасы.

– Ах, кандай кооз! Жыты да сонун экен! Мага өңү абдан жагат – деп Чолпонай кубанып, көк шиберге жатып оонады.





Алар божурашкан боюнча боз үйгө жете келишти. Таякеси менен таажеңеси сүйүнүп тосуп алышты. Чолпонай боз үйдүн ичин таң кала айланып карап жатты. Керегелерди колу менен сыдырып, ууктарды санап, түндүктөн чыккан түтүндү карап, кыялга батты.

Чолпонай жайылган дасторконду көрүп, эми ачка болгонун сезди. Жол бою суктанып келе жаткан сары түстүү гүлдөргө окшош боорсоктор, сары май, май талкандарды көрүп, шилекейи куюлду. Ал шашпай баарынан жеп отурду. Бирок таң калганы башка нерсе. Бул тамакты эч качан көрбөгөндүктөн, кол сунгандан уялып отурду.

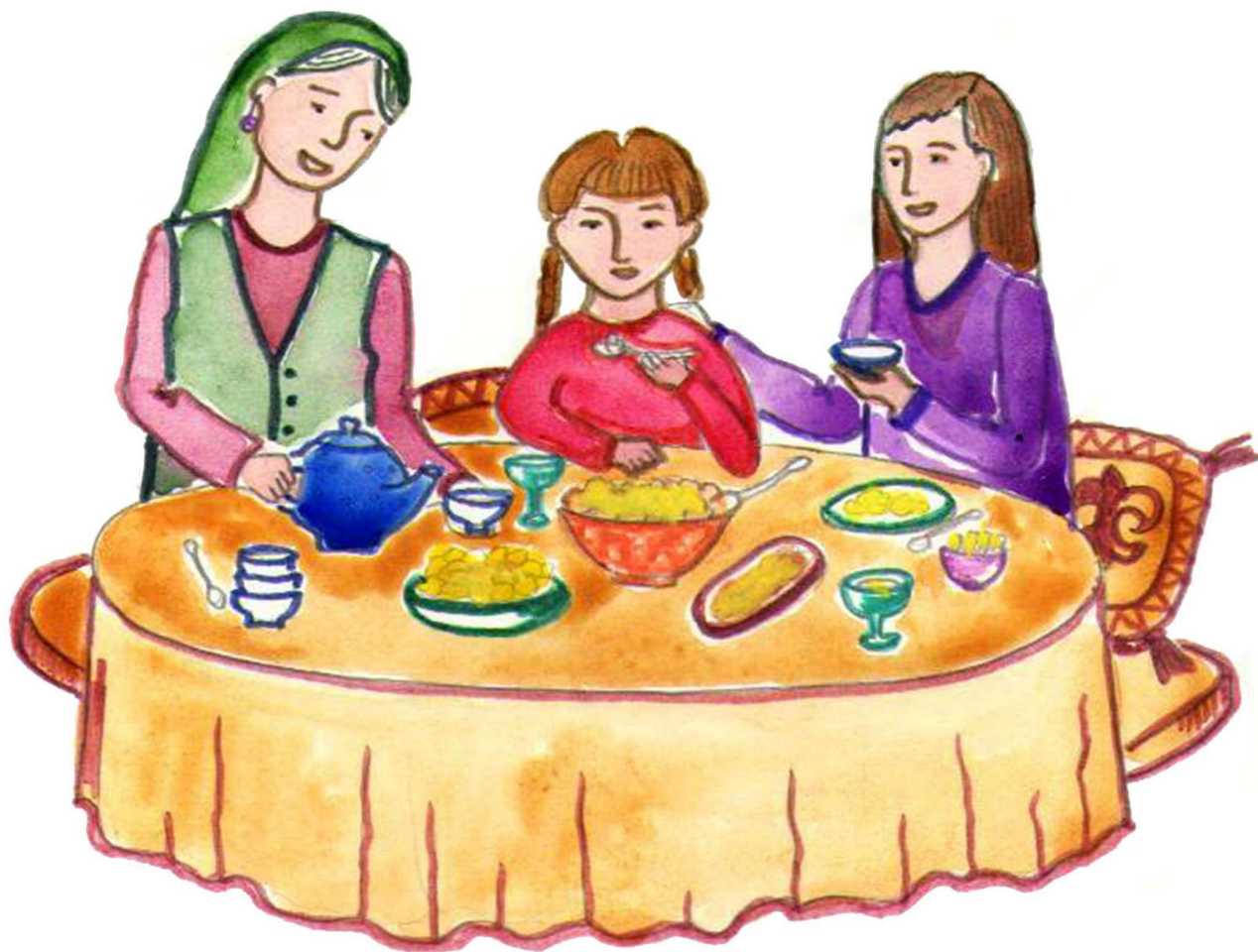
– Таажеңе, бул кандай тамак?

– Эжигей. Мурда жеп көрдүң беле? Бул эң таттуу, жагымдуу, витаминдерге бай тамак.

– Эмнеден жасалат?

– Эжигей кой же эчкинин сүтүнөн даярдалат. Эжигейден курут да кургатылат, кээде эт менен бирге бышырылат. Мен уютуп койгом, азыр жасаганда көрөсүң, – деди таажеңеси.

Таажеңесинин айткандарын кунт коюп угуу менен, кашык менен илип жеп көрдү. Чындыгында, Чолпонайга абдан жакты. Эжигейдин таттуулугу таңдайына татый түштү. Мурда мындай тамакты эч бир жерден жеп көргөн эмес. Шаардан жеген балмуздакка, йогуртка да эч окшобойт. Апасы кызынын табити ачылып, тамак жеп жатканына кубанып отурду.





– Таажеңе, эжигейди качан жасайсыз? Мен да сизге жардам берип, үйрөнүп алайын, – деди Чолпонай шаштырып.

– Козунун таза жуулган жумуруна койдун уузун жылуу кезинде куюп, эки-үч күн көлөкөдө кургатып, эжигейдин уюткусун даярдап койгом. Азыр бышырып баштайбыз, – деди таажеңеси Чолпонайга.

Кайнап жатканда эжигей түбүнө тартылып, күйүп кетпес үчүн казандын түбүнө чий салып коюшту. Чолпонайдын апасы казанга саап келген эчкинин сүтүн чыпкалап куйду. Уютулган көрөңгөнү жылуу сүткө аралаштырышты. Алоолонгон оттон казандагы сүт кайнап чыкты. Бул убакта Чолпонай тынымсыз аралаштырып турду. Анын көз алдында суюк сүт коюулана баштаганына таң калды. Сүттү кашыкка жукпай калганча кайнатышты. Казандан чыккан буу созулуп, түндүктөн чыгып жатты. Баягы суюк сүт коюланып отуруп, сапсары быштакка айланды. Чолпонай бул кубулуштарга таң калып жатты. Эжигейдин рецебин жазып алууну чечти.

– Апа, эжигейди шаардан жасаса болобу? – деди.

– Жок, болбойт. Шаарда эчки менен койдун сүтү жок да.

– Кызык, менин досторум да жеп көрүштү бекен? Алар да жесе сонун болмок.

– Апа, карасаңыз, эжигейге туз, кумшекер салбасак деле кайнап жатып, таттуу болуп калганын, – деди Чолпонай таң калганын жашырбай.

– Таажеңе, эжигейдин рецепбин жазып алып, досторум менен бөлүшөйүн. Бул идеяны апасы да колдоду. Алар рецепт түзүштү.





Рецепт «Эжигей»

3 литр эчкинин сүтү (койдун сүтү да болот)

500 грамм уютку (козунун жумуруна куюлуп, көлөкөгө 3 күн уютулат)

Казандын түбүнө тартып күйбөшү үчүн чий салынат.

Сары суусу чыгып, соолугуча кайнатылат (35-40 мүнөт).

Рецепт даяр болду. Чолпонай эжигейдин рецепбин интернетке жүктөп койду. Ал жайлоодон кеткиче куруттун, аш айрандын, май талкандын, уй кымыздын, жарманын да рецептерин интернетке жүктөдү. Рецепттен тышкары, тоолордун, жайлоонун, гүлдөрдүн, жаныбарлардын, түрлүү тамактардын сүрөттөрүн да жүктөп жатты.

Чолпонай түзгөн куинардык баракчасына «жакты» деген быйтыкчалар көп коюлуп жатканына абдан сүйүндү.

Жайлоодон ак ичип, ден соолугун чыңдады. Бул жайкы эс алууда көп нерселерди үйрөндү. Эмдиги жылы да жайлоого келүүнү чечти...





USAID
АМЕРИКАНЫН ЭЛИНЕН



КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН
БИЛИМ БЕРҮҮ ЖАНА ИЛИМ
МИНИСТРЛИГИ

Автор: Венера Турдумамбетова
Сүрөтчү: Айзуура Бакалова

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