**ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НАЗВАНИЙ БЛЮД НА КАЗАХСКОМ ЯЗЫКЕ**

Тoлегенова М.Е.

PhD докторант Евразийского национального университета

им. Л.Н. Гумилева

Мамаева Г.Б.

ассоциированный профессор

Евразийский национальный университет им. Л.Н.Гумилева

[m.tolegenova1605@gmail.com](mailto:m.tolegenova1605@gmail.com)

У каждого народа есть своя национальная кухня, которая по своему характеру соответствует национальным традициям. Казахская национальная кухня сохраняет национальные особенности и традиции. Издавна в его основе лежат продукты животноводства - мясо и молоко. Позже, переходя к оседлому образу жизни, освоили земледелие, стали употреблять мучные блюда.

Вся казахская кухня издавна основана на использовании мяса и молока. Широко используются конина, баранина, кобылье, коровье, верблюжье молоко и продукты из него, а так же распространена их переработка

Развитие казахской кухни направлено на составление мясных и молочных полуфабрикатов, которые могут длительное время храниться в кочевых условиях и часто сохраняют свой необычный вкус.

Благодаря этому с использованием разных технологий приготовления из разных частей лошади создавались полуфабрикаты (казы, шужук), из баранина и бараньих внутренностей производились гарниры. Также широко распространено приготовление кисломолочных продуктов, кумыса, куртов /твердый творог/. Они были не только легкие, удобные для перевозки и долгохранимые, но и очень удобны для употребления в холодном виде.

К растениеводству или земледелию казахи пришли немного позже. Просо было первой культурой в растениеводстве,которая стала известна казахам, как национальная. Затем появились и другие продукты - в основном злаки (пшеница, овес) и мука.

Казахская кухня не отделялась, большая ее часть заимствована из соседних стран Средней Азии - турок, узбеков, таджиков, дунган, уйгуров. Особенно это касалось приготовления жареных мясных блюд (с использованием жира) и более сложных мясных и мучных блюд (самса, манты).

В статье рассматривается этнолингвистическая характеристика названий блюд в казахском языке. Они были сгруппированы в смысловые группы. А также анализируются сфера применения, значение и происхождение каждой лексемы. Для каждого из них были отобраны соответствующие варианты использования.

**Ключевые слова:** национальная кухня, казахская кухня, названия блюд, этнолингвистическая характеристика