

Kazakstans matkultur

Publicerad: 25 December 2011

Det traditionella kazakiska köket består till stor del av fårkött och hästkött samt olika mjölkprodukter. I hundratals år var kazaker herdar som vallade får, baktriska kameler och hästar. Dessa djur förlitade de sig på för transport, kläder och mat. Teknik för matlagning och framträdande ingredienser har starkt påverkats av landets nomadiska livsstil. Exempelvis syftar de flesta matlagningstekniker till att konservera mat under lång tid. Det är vanligt att man saltar och torkar kött så att det skall vara länge, och det finns en preferens för filmjök, eftersom det är lättare att spara i en nomadisk livsstil.

Kött i olika former har alltid varit den primära ingrediensen i det kazakstanska köket och traditionell kazakisk matlagning bygger på kokning. Häst- och fårkött är de mest populära formerna av kött och serveras oftast i stora oklippta bitar som har kokats. Kazaker tog speciellt hand om de hästar som de avsåg att slakta genom att hålla dem åtskilda från andra djur och utfodra dem så mycket att de ofta blev så feta att de hade svårt att röra sig.