



*Все, кто едет
на Домбай,
в Теберду,
в Архыз,
неминуемо
продегустируют
все радости
Карачаевского
пивзавода.
И останутся
довольны
не только
Домбаем, но и
карачаевскими
напитками*

КЕФИР

Родиной кефирного грибка является подножье Эльбруса. Отсюда он начал с 1867 года бродить по свету, постепенно теряя свою силу. Просьбы выслать грибков кавказского кефира поступают в Ростов даже из Америки. Карачаевский кефир в будущем приобретёт всемирную известность – при условии создания в каком-нибудь ауле, например, Хурзуке, завода кефирных грибков.

(А. Вязигин, газета «Советский юг», 1924)

БАРАШКИ

Карачаевские барашки известны целому Кавказу своим особенным нежным и вкусным мясом. В этом случае Карачай может соперничать даже с известным островом Уайта, славившимся также барашками, мясо которых составляет гордость королевского стола в Англии.

(В.Потто – русский военный историк)

На исторической родине кефира и не только



*Карачаевский барашек бывает
равнинный и горный. Горный лучше.
И еще он бывает белый и черный.
Черный вкуснее. Потому что лучше
прогревается на солнце.*

КОНИ

Карачаевцы разводят лошадей прекрасной породы, среди них есть такие, которые в Европе стоили бы около двух тысяч франков.

(Жан-Шарль де Бесс – венгерский ученый-этнограф, был членом экспедиции по восхождению на Эльбрус в 1829)

ВОДА, ПИВО И ВОДКА

Если ты не вор�ешь – а карачаи этого не любили и попросту не умели – это только «новые времена» портят нравы и не только у карачаев. Если ты не отстаёшь от времени и от новых технологий – а в горах, если ты отстал, значит, пропал. То ЗДЕСЬ И ТОЛЬКО ЗДЕСЬ у таких, как Руслан Умарович Текеев, настоящие напитки делаются «САМИ»: такой воды больше нет на свете, ну, а таких людей, как в Карачаевске, тем более нужно поискать!

Николай Кривомазов,
главный редактор журнала «Русская водка»,
2009 год.

ЕДА

Главное здесь – молочные и мясные продукты. Из молока делают масло, кислое молоко, сметану, сливки, из кипячёного молока – каймак. В большом количестве – айран, это и еда, и питьё, и приправа. Плюс сыр-бышлак, хранится в кадушках с рассолом. Масло сбивали в бурдюках, в бурдюке же заквашивали и кислое молоко (кыпы). Айран и сыр хранили в долблёных кадушках. В отличие от черкесов карачаевцы варят мясо в абсолютно несолёной воде. Его не доваривают (чтобы сохранить больше витаминов), и не досаливают (в целях сохранения запаха мяса). Мясо палат на солнце или над очагом, овечьи курдюки солят или вытапливают их на жир. Из внутренностей изготавливают всякие колбасы, сохта, которые вялят, жарят или варят. В меню карачаевцев вошли и другие блюда, особенно близкие по духу и культуре черкесов, абазин и ногойцев. «Гедлибже», «лициклибже», «боурсак», «калмыцкий чай» и др. Самое популярное – карачаевский айран и сыр, хычин, жареный ягнёнок на вертеле, сохта по-карачаевски и ау. Айран пошёл по всей России. А вот чисто карачаевский кефир, на котором можно было бы сделать целое состояние, так и не стал пока что НАЦИОНАЛЬНЫМ ПРОДУКТОМ, чей секрет можно было бы продавать за границу.



**После
Кавказа
любая
другая жизнь
действительно
кажется
другой –
пресной
и никакой**

