

6373

ҚАЗАҚ ТІЛІ
ТЕРМИНДЕРІНІН
САЛАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ
ТҮСІНДІРМЕ
СӨЗДІГІ

ТАМАҚ ӨНЕРКӘСІБІ ЖАҢЕ
ТҮРМЫСТЫҚ ҚЫЗМЕТ

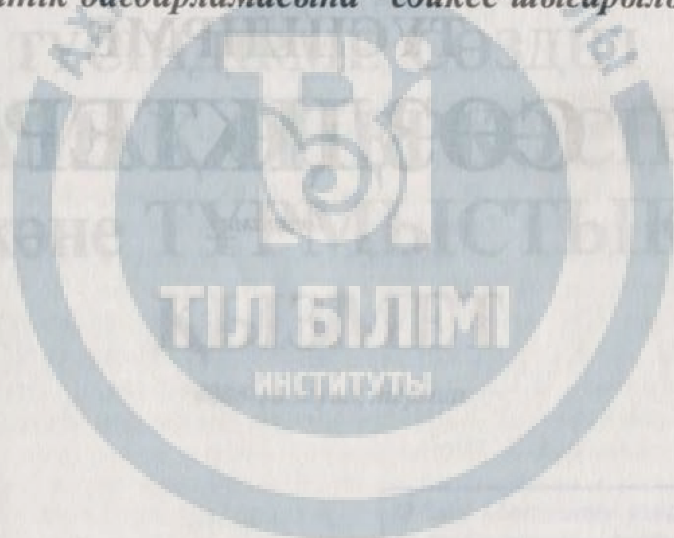
ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ

ТІЛ БІЛІМІ
ИНСТИТУТЫ





Қазақ тілі терминдерінің салалық ғылыми түсіндірме сөздіктерінің топтамасы Қазақстан Республикасының Президенті Н.Ә.Назарбаевтың Жарлығымен бекітілген “Тілдерді қолдану мен дамытудың 2001–2010 жылдарға арналған мемлекеттік бағдарламасына” сәйкес шығарылып отыр.



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МӘДЕНИЕТ,
АҚПАРАТ ЖӘНЕ ҚОҒАМДЫҚ КЕЛІСІМ МИНИСТРЛІГІ

ҚАЗАҚ ТІЛІ
ТЕРМИНДЕРІНІҢ
САЛАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ
ТҮСІНДІРМЕ
СӨЗДІКТЕРІ

Топтама

ТІЛ БІЛІМІ
ИНСТИТУТЫ



Алматы “Мектеп” 2002

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МӘДЕНИЕТ,
АҚПАРАТ ЖӘНЕ ҚОҒАМДЫҚ КЕЛІСІМ МИНИСТРЛІГІ

ҚАЗАҚ ТІЛІ
ТЕРМИНДЕРІНІҢ
САЛАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ
ТҮСІНДІРМЕ СӨЗДІГІ
ТАМАҚ ӨНЕРКӘСІБІ
және ТҰРМЫСТЫҚ
ҚЫЗМЕТ

4000-ға жуық термин

ҚР БЖМ А.Байтұрсынұлы атындағы
Тіл білімі институтының кітапханасы
Кав. № _____



Алматы "Мектеп" 2002

ҚАЗАҚ ТІЛІ ТЕРМИНДЕРІНІҢ САЛАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ ТҮСІНДІРМЕ СӨЗДІКТЕРІН ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ

БАС РЕДАКЦИЯ

Төрағасы:

М.А.Құл-Мұхаммед – Қазақстан Республикасының мәдениет, ақпарат және қоғамдық келісім министрі, заң ғылымдарының докторы.

Мүшелері:

Ә.А.Асқаров, **М.Ә.Әлиев**, **Т.О.Әубәкіров**, **Н.Қ.Блиев**, **Е.Е.Ерғожин**, **М.Ж.Жолдасбеков**, **Б.Т.Жұмағұлов**, **С.З.Зиманов**, **Т.Ә.Қожамқұлов**, **Ә.Қ.Қайдаров**, **М.Қ.Қозыбаев**, **А.Қ.Құсайынов** (ғылыми жетекші), **Ә.М.Мәмбетов**, **В.В.Могильный**, **Е.Ә.Сатыбалдиев**, **А.А.Сатыбалдин**.

РЕДАКЦИЯЛЫҚ АЛҚА

Ө.А.Айтбаев, **К.Р.Аманжолов**, **А.Қ.Апушев**, **Ү.Ә.Асыллов** (бас редактордың орынбасары), **А.Қ.Ахметов**, **С.А.Әбдірахманов**, **С.Ә.Әбиев**, **Т.М.Әмреева**, **Ш.Ы.Баспақова** (бас редактор), **Ә.Е.Бектұрғанов**, **Б.Б.Бөрібаев**, **М.Ж.Бітімбаев**, **Ж.Д.Достай**, **С.Ешмұхамбет**, **Қ.Б.Жарықбаев**, **С.И.Исатаев**, **Қ.К.Күзембаев**, **Ж.А.Күлекеев**, **Т.Қалыбеков**, **Б.Қ.Қалиев**, **Б.Қалиев**, **С.Қ.Қалиев**, **С.Қасқабасов**, **М.Б.Қасымбеков**, **Б.Құндақбаев**, **А.Қ.Құсайынов**, **Қ.Наурызбаев**, **Ж.Н.Ниеталин**, **Н.Н.Нұрахметов**, **Ә.Н.Нысанбаев**, **Б.К.Оразбаев**, **Қ.О.Оқаев**, **А.Р.Рақышев**, **Е.Р.Рахмадиев**, **Е.Ә.Сатыбалдиев** (“Мектеп” баспасы” ЖАҚ президенті), **А.С.Сейдімбек**, **Н.Сейітов**, **Ә.А.Смайылов**, **Р.Сыздықова**, **Ә.Ш.Тәтіғұлов**, **С.Б.Төкпақбаев**, **Б.Төтенайдың**, **М.Р.Түсіпбеков**, **Р.Қ.Шаймерденов** (редакция меңгерушісі), **А.Ө.Шәріпбаев**, **Ж.Ж.Шотан**.

АВТОРЛАР ҰЖЫМЫ

Ә.Ш.Жомартов, **Қ.Күзембаев** (жетекші), **Қ.С.Құлажанов**, **Т.Қ.Құлажанов**, **Р.Қ. Шаймерденов**, **Т.Ш.Шарманов**, **Д.Шокпаров**, **Ә.Ізтаев**.

СӨЗДІКТІ БАСПАҒА ДАЙЫНДАҒАН РЕДАКЦИЯ

Р.Қ.Шаймерденов (редакция меңгерушісі), **М.Н.Оспан** (жетекші редактор), **Т.С.Жақып** (жетекші редактор), **З.К.Башбаева** (жетекші редактор), **Ұ.А.Бастерова** (жетекші редактор), **Р.Б.Көшкінова** (корректор).

БАСПАДАН

Қазақстан Республикасының Президенті Н. Ә. Назарбаевтың Жарлығымен бекітілген “Тілдерді қолдану мен дамытудың 2001–2010 жылдарға арналған мемлекеттік бағдарламасында” ана тіліміздің терминология саласын қазіргі талаптарға сай жетілдіру қазақ тілін іс жүзінде мемлекеттік тіл дәрежесіне көтеру жолындағы келелі міндет болып отырғаны айтылған.

Бұл міндетті орындау арайында экономика, ғылым мен мәдениет салаларының 150 мыңға жуық негізгі терминдерін қамтыған қазақша-орысша, орысша-қазақша терминологиялық сөздіктерге жалғас осы терминдердің барлығына мемлекеттік тілде түсіндірме берілетін сөздіктер топтамасы шығарылуда.

“Тамақ өнеркәсібі және тұрмыстық қызмет” сөздігінің бұған дейін осы топтаманың әр сала бойынша шығарылып келген салалық ғылыми түсіндірме сөздіктерінен бірқатар ерекшеліктері бар. Атап айтқанда, бұл сөздікте екі саладағы қазіргі уақыттағы ғылым мен техниканың жетістіктерін көрсететін терминдер мен аталымдар кеңінен қамтылумен қатар, халқымыздың ұлттық тағамдарына, тұрмыста қолданылатын жиһаз, әбзел, құрал-саймандарына, әр алуан кәсіби аспаптарына арналған түсіндірме мақалаларға көп орын берілді. Мұның өзі қазіргі өзімізге өзіміз келіп, еңселі ел болған кезімізде бұрынғыдай батыстың болсын, басқаның болсын мәдениетіне бас шұлғи беруді қойып, төлтума мәдениетімізге қайта ден қойылуына байланысты.

Мәдениет — тұрмыс-тіршіліктің, ішер тамақ, киер киімнің, баспананың, әдет-ғұрыптың, гұмырлық пәлсапаның өз өңірінің табиғатына, орналасқан орнына, ауа райына бейімделу дәрежесі деп білетін көзқарас тұрғысынан халқымыздың жалпыадамзаттық мәдениетке үлкен үлес қосқаны қазір әлемдік деңгейде танылып отыр. Киіз үйдің жергілікті табиғи жағдайларға бейімделу, тұрмыс үрдісіне үйлесу тұрғысынан тұрғын үйдің ең озық үлгісі деп танылуы, ұлттық тағам түрлері мен тамақтану салтын дүниежүзі геронтологтарының жоғары бағалауы осының бір дәлелі деуге болады. Осыған орай сөздікте халқымыздың алуан түрлі тағамдары, оларды дайындаудың амал-әдістері, қазіргі өнеркәсіптік әдіспен жасалу технологиясы, кейбір ата кәсіптердің әдіс-тәсілдері, шаруашылық құрал-саймандары, әр түрлі әбзелдер туралы түсіндірмелер берілді.

Экономиканы өркендету үшін елімізде өндірілгенді өзіміз өңдеп, ұқсатуымыз, тұрмысқа қажеттінің бәрін, соның ішінде алуан түрлі тамақ

өнімдерін, шаруашылық құрал-саймандарын, күнделікті тіршілікке керектіні түгелдей өзіміздің кәсіпорындарымызда жасап шығарып пайдалану — қашан да маңызды міндет. Бұл тұрғыда елімізде соңғы жылдары тамақ өнімдерін шығаратын ірі-ірі кәсіпорындар өркендеп, жаңадан ашылған бірқатар жоғары оқу орындарында тамақ өнеркәсібіне, тұрмыстық қызмет салаларына арналған мамандар даярлануда. Сөздіктің осы оқу орындарының студенттеріне де қажетті құрал болатыны анық.

Дәулет құрап, молшылыққа жету, сәнді-салтанатты тұрмыс-тіршілік құру бұрынғыдай байлыққа ұмтылу деп мансұқталмай, бақуат тұрмыстың негізі деп ұғынылатын қазіргі уақытта әр отбасының күнбе-күнгі өмірінде ұлттық ділімізге үндес сипаттардың айшықтала түсері, табиғатымызға тән тағам түрлерін, жаратылысымызға жарасымды жасау-жиһаз, құрал-сайман, аспап түрлерін қажетсіну арта беретіні ақиқат. Ауқатты, алымды азаматтарымыз күні ертең мұның бәрін жасайтын кәсіпорындар ашып, зергерлік, үйшілік, өрімшілік секілді сан алуан қолөнер түрлерін өрге бастырар деген үміт пен сенім нығайып, алды өмір шындығына айналып та келеді. Сөздіктің бұл орайда да бірсыпыра пайдасы болатыны күмәнсыз.

Сөздіктегі әрбір түсіндірме мақала терминнің ана тіліміздегі аталымынан басталады; одан әрі кейбір терминдердің орыс тіліндегі нұсқасын, қандай терминнен аударылып жасалғанын, қай елдің сөзінен шыққанын оқырманға аңдату мақсатында этимологиясы, яғни шығу тегі мен төркініне қатысты мәлімет беріліп отырды. Бұған жалғасатын анықтаманың мүмкіндігінше дәлме-дәл, тұжырымды, ықшам, ұғынықты болуына үлкен мән берілді. Одан арғы мәтіндегі ақпаратта түсіндірме сөздік түзу ережелеріне сәйкес ұғымның тарихы, қолданылу аясы, түрлері, қазіргі қолданымы секілді деректер қамтылады.

Анықтамалық әдебиетке қойылатын талаптарға сай, терминдердің түсіндірмелерінде қайталауларға, шұбалаңқылыққа жол бермеу, кітап бетінің сыйымды болуы көзделді. Түсіндірме мәтін ішінде термин аталымы қайталанғанда қысқартылып, бастапқы әріптері ғана берілді, сондай-ақ көпшілікке танымал ұйым, мекеме және т.б. атаулары да басқы әріптерімен қысқартылып жазылды.

Сөздіктің күнбе-күн қолдануға барынша ыңғайлы болуына айрықша назар аударылды. Кітаптың соңында қысқартылып алынған аталымдардың тізбесі келтіріліп, олардың қысқартылмаған нұсқалары қоса берілді. Ең соңында сөздікті дайындауға қатысқан мақалалар авторлары туралы қысқаша мәліметтер келтірілді.

Тамақ өнеркәсібі мен тұрмыстық қызмет саласының 4000-ға жуық термині қамтылған, көлемі 30 баспа табаққа жуық осы түсіндірме сөздіктің елімізде алғаш рет шығарылып отырғаны белгілі. Осыған орай авторлар ұжымы мен редакция қызметкерлерінің мұндай ұлан-ғайыр жұмысты еш мінсіз атқарып шықтық деп айта алмайтыны анық. Сондықтан да олар сөздіктің келесі басылымдарын одан әрі жетілдіре түсу мақсатымен ол жайында оқырмандар тарапынан айтылған сыни пікірлер мен ұсыныстар үшін күн ілгері дән ризалық білдіріп, мекен-жайын хабарлайды:

480009, Алматы қаласы, Абай даңғылы, 143.

“Мектеп” баспасы” жабық акционерлік қоғамы.

А

АБА — 1) кен тигілген сырт киім (*көне*); 2) коршау, каша.

АБАЖА — 1) ыдыс-аяқ сакталатын үлкен кебеже (*көне*); 2) жыртқыш аңдарды ұстауға арналған үлкен шарбак.

АБАЖУР (франц. *abat-jour*) — электр-шамның астыңғы жағына жарық түсіру үшін және көзді күшті жарықтан сақтауға арналған қалқанша.

АБАҚ — 1) үлкен сулардан балық сүзетін аудың түпкі бөлігі; 2) талшықты өсімдіктен ширатылып есілген арқан. Ауға, сүзекіге және кемеңің әр түрлі кәжеттеріне пайдаланылады; 3) аң ұстайтын шарбак тор.

АБГОРА — піспеген қатты жүзім (татымдық ретінде пайдаланылады). Ірдеу туралған еттен дайындалатын кейбір ұлттық тағамдарда (куырдақ, палау) етке қышқылтым дәм беру үшін қолданылады.

АБДЫРА — үй тұрмысында қолданылатын жабдықтың бір түрі, яғни киім-кешек немесе басқа да бағалы бұйымдарды сақтауға арналған сандық. Оның көлемі әр түрлі болады. Абдыраны мықты әрі жеңіл ағаштың тегістеп жоньылған тақтайынан киюластырып жасайды. Абдыра бір түсті сырмен боялып, кейбірінің алдыңғы беті сәнді болу үшін түрлі өрнектермен өшекейленген жұқа қаңылтырмен қапталады. Қозғауға ыңғайлы болу үшін абдыраның екі бүйіріне қосқостан төрт тұтқа орнатылып, қақпағына құлып салынады.

АБОНЕМЕНТ (франц. *abonnement*) — қандай да болмасын бір затты белгілі бір мерзімге пайдалану құқығы, сондай-ақ осы құқықты растайтын құжат.

АБОНЕНТ (франц. *abonner* — қол қою) — абонементті пайдаланушы тұлға (кемеке, ұйым).

АБРАЗИВТІ МАТЕРИАЛДАР (лат. *abrasio* — қырғылау) — материалдарды механикалық өңдеуге (ажарлауға, кесуге, ысқылауға, қайрауға және т. б. операция-

ларға) арналған өте қатты заттар. Кесек немесе майдаланған түрде де пайдаланылады. Табиғи абразивті материалдарға — түрпілер, зымпара, қайрақтар, пемза, корунд, гранат, алмас және т.б., ал жасанды абразивтерге — электркорунд, кремний карбиді, боразон, эльбор, синтетикалық алмастар және т.б. жатады. Абразивті материалдардың негізгі көрсеткіші оның абразивтілігі немесе түрпілілігі. Абразивті құралдар қатты немесе жұмсақ болып келеді (мыс., шарық қайрақтар және ажарлау қағаздары). Тамақ өнеркәсібінде және тұрмыстық қызметте пышақтар мен бағталарды және т.б. құралдарды қайрауға қолданылады.

АБРИКОТИН (франц. *abricotine*) — 1) өрік жемісінен дайындалған ликер (қант мөлшері жоғары спиртті ішімдік). Кондитер өнеркәсібінде, сондай-ақ төтті тағамдарды (кисель, компот, желе және т.б.) хош иістендіргіш ретінде жиі пайдаланылады; 2) жасанды ликер эссенциясы (альдегид); карамельдер мен жеміс суларын өндіруде табиғи А. орнына пайдаланылады.

АБСЕНТ (франц. *absinthe*) — жусанмен демделіп дайындалатын спиртті ішімдік.

АБСОЛЮТ ЫЛҒАЛДЫЛЫҚ — бір текше метр ауа көлеміндегі су буының мөлшері (граммен).

АБСОРЦИЯЛЫҚ ҚОНДЫРҒЫ — газдар мен булардың абсорбентпен араласуын және сіңуін қамтамасыз ететін қондырғылар (абсорберлер). Абсорберлер құрылымдық ерекшеліктері бойынша және жұмыс атқару түріне байланысты пластиналы, көбікті, тік ағысты, барботажды, механикалық, саптамалы, шашыратпалы, тоспалы (каскадты), қоңырау тәрізді, қалпақшалы, беттік, бүрікпелі, табакшалы және түтікті болып бөлінеді.

АБСОРЦИЯЛЫҚ ПРОЦЕСС (лат. *absorbeo* — сіңіремін) — газдар мен буларды сұйықтықтың көлемдік сіңіру

процесі; нәтижесінде ерітінді пайда болады. Сіңіретін сұйықтықты абсорбент деп атайды. Ондірісте абсорбция процесі арнаулы қондырғылар — абсорберлерде жүргізіледі.

АБЫЛАЙША, АБЫЛАЙ ҚОС — киіз үйдің бір түрі. Қостың керегесі болмайды, тіккенде уығы жерге қалалып, шаңыраққа шаншылады да, есігі киізбен жабылады. А. алыс жерге көшкенде не ұзақ жорыққа шыққанда қолданылған. Абылай хан өскерлерінің жортуыл кезіндегі киіз үйлері осындай болған. А. деп аталуы содан.

АВАМОРИН — алма шырынын түсіндендіруге пайдаланылатын зат.

АВИАКАССА — авиабилеттер сататын орын.

АВОКАДО (португ. *abacate* — аштектен) — майлы, түйежанғақ торізді дәмді бар, өте сіңімді, көмірсуы аз жеміс; тропиктер мен субтропик өңірлерде өсіріледі. Ағашының биіктігі 20 метрге дейін жетеді.

АВТОАРА — электр қуатының күшімен өзі кесетін ара.

АВТОБАЗА — көлік саласының автомобильдер тұратын және оларды жөндеуге арналған, сондай-ақ қосалқы бөлшектер сақталатын кәсіпорны.

АВТОБАЗАР — автомобильдер және оларға керекті қосалқы бөлшектер сататын базар.

АВТОБУС (нем. *autobus*) — қалалық, қала маңы, жергілікті және қалааралық қатынаста белгілі бір бағдар бойынша жолаушылар тасымалдайтын вагон үлгісіндегі көп орындық автомобиль. Сағатына 60—100 км жылдамдықпен жүреді, жүргізушімен қоса 9 және одан да көп кісіні тасуға арналады.

АВТОВОКЗАЛ — қалааралық автобустар жолдарының аяқтық және тораптық пункттерінде жолаушылар мен жүргізушілер бригадаларына қызмет көрсетуге арналған ғимараттар кешені. А. ғимараттарында жолаушылар залы, кассалар, диспетчерлік, жүк сақтау камералары, аумағында жолаушыларды мінгізіп-түсіретін перрондар жабдықталады. Автобустардың жүрісін басқару үшін радио және телебайланыс құрылғылары және т.б. орнатылады.

АВТОДАБЫЛ — автомобильдерді бөгде адамдардың айдап кетуінен сақтайтын, арнайы дабыл беретін құрылғы.

АВТОДРОМ (*авто...* және грек. *dromos* жүгіру орны) — автомобиль жүргізуді үйренуге, автомобиль спорты сабақтарын, жарыстарын өткізуге арналған арнайы алаң.

АВТОЖУУ — автомобильдерді жууға арналған орын.

АВТОКАР (*авто...* және ағылш. *car* — арбаша) — жүк платформасы және жеке қозғалтқышы бар, өздігінен жүретін арбаша.

АВТОКЛАВ (франц. *autoclave*, грек. *авто...* және лат. *clavis* — кілт) — тамақ өнеркәсібінде және басқа салаларда көптеген физикалық-химиялық процестерді атмосфералық қысымнан жоғары қысымда және қыздырып өткізуге, сондай-ақ дәрігерлік аспаптар мен байлаптану материалдарын зарарсыздандыруға арналған тұмшаланған аппарат. Жоғары қысымда және жоғары температурада көптеген процестер жылдамдайды. Ет және көкөніс консервілері автоклав ішінде 140° С-қа дейін қыздырылады.

АВТОҚОСАЛҚЫ БӨЛШЕКТЕР — пайдалану барысында жарамай қалғандарының орнына салуға арналған автомобиль бөлшектері, құрауыш бірліктер мен агрегаттар. А.б., әдетте, негізгі бөлшектермен өлшемдес болып не іргелі бөлшектердің тозуы ескерілген өлшемде жасалады.

АВТОМАТ (грек. *automatos* — өздігінен әрекет жасайтын) — 1) ішкі механизм арқылы өздігінен жұмыс істейтін қондырғы; белгілі бір жұмыс процесін алдын ала белгіленген бағдарлама бойынша, адамның тікелей араласуынсыз, өздігінен атқаратын машина, құрылғы, тетік немесе олардың жиынтығы болып табылатын агрегаттар; 2) бір қорап оқты бір-бірілеп не бәрі бірден атуға болатын қару түрі.

АВТОМАТТАНДЫРУ — адамды технологиялық процестерге тікелей қатысудан ішінара не толық босататын техникалық құрылғылардың, басқарудың экономикалық-математикалық әдістері мен жүйелерінің қолданылуы. Технологиялық процестерден басқа энергетикалық, көліктік және т. б. өндірістік процестер де автоматтандырылады. Автоматтандырудың негізгі мақсаты — еңбек өнімділігін арттыру, өнім сапасын жақсарту, өндірістің барлық ресурстарын сарқа пайдалануға қолайлы жағдай жасау. Автоматтандыру — ғылыми-техникалық прогрестің негізгі бағыттарының бірі болып есептеледі.

АВТОМАТТЫ БӨЛШЕКТЕП-ӨЛШЕП ОРАУ (Автоматическая расфасовка) — тамақ өнімдерін алдын ала мөлшерлеп өлшеу және оларды арнаулы сыйымдылықтарға салып орау процестерінің автоматты түрде атқарылуы.

АВТОМАТТЫ ЖЕЛІ (Автоматическая линия) — өндіріс өнімін не оның бір бөлігін дайындаудың немесе өндеудің бүкіл процесін белгілі бір технологиялық кезекпен не ырақпен автоматты түрде

орындайтын машиналар жүйесі, негізгі және қосымша жабықтар кешені. Автоматты желілер арнаулы (белгілі бір өнім түрлерін өңдеуге арналған), мамандандырылған (параметрі белгілі бір диапазон ішіндегі бір типті өнімдерді өңдеуге арналған) және өмбебап (бір типті өнімдердің көптеген түрлерін өңдеуге арналған) болып бөлінеді. Автоматты желілер тамақ өнеркәсібінің көптеген салаларында, мыс., нан, макарон, кондитер және т.б. өнімдерді өндіруде пайдаланылады. Жұмыс істеу реті бойынша А.ж. толық және жартылай автоматтандырылған болып бөлінеді. Өндіріс процестерінің бір бөлігін орындау үшін (мыс., кейбір агрегаттарды іске қосу және тоқтату, өңделген өнімді бекіту не ауыстыру) адамның тікелей қатысуы қерек болатын желілер жартылай автоматты желілер деп аталады.

АВТОМАТТЫ ҚОҢДЫРҒЫ — технологиялық процестердің адамның қатысуынсыз өтуін жүзеге асыратын техникалық қондырғы.

АВТОМАТТЫ ТАРАЗЫ — тамақ өнеркәсібіндегі сұйықтықтарды, сусымалы заттарды мөлшерлеу процесі автоматты түрде жүргізілетін қондырғылар. Көптеген автоматты таразылар көлемдік принципте жұмыс атқарады. Автоматты үн өлшеуіштер үнді өндірістік процестерге бір қалыпты және үздіксіз беруге арналған. Үн көлемі белгілі шанақ арқылы мөлшерленеді.

АВТОМОБИЛЬ (*авто...* және лат. *mobilis* — жылжымалы, жеңіл жылжитын) — рельссіз жолда өз қозғалтқышы арқылы жүретін, негізінде доңғалақты машина. Алғашқы бу қозғалтқышы бар автомобиль 1769—70 жылдары Францияда (Ж. Кюньо), ал іштен жанатын қозғалтқышы бар автомобиль 1885—86 жылдары Германияда (Г. Даймлер, К. Бенц) жасалған. Автомобильде қозғалтқыштың айналуы муфта, беріліс қорабы, дифференциал арқылы доңғалақтарға беріледі. Автомобильдер жолаушы тасымалдайтын (жеңіл автомобильдер және автобустар), жүк тасымалдайтын, арнаулы (өрт сөндіруге, жедел жордем көрсетуге арналған және т.б.) және автомобиль жарыстарына арналған болып бөлінеді. Жеңіл автомобильдердің жылдамдығы сағатына 300 км-ге дейін болса, жарыс автомобильдерінің жылдамдығы сағатына 1000 км-ден асады. Жүк таситын автомобильдер массасы 180 тоннаға дейінгі жүкті тасымалдай алады.

АВТОМОБИЛЬ ДӘРІ ҚОБДИШАСЫ (Автомобильная аптечка) — ішінде жедел жордем көрсетуге қажетті дәрі-дәрмектері (мыс., йод, бинт, қан тоқтауға арналған таспа және т.б.) бар автомобиль ішінде міндетті түрде болуы тиіс қобдиша.

АВТОМОБИЛЬ ДОҢҒАЛАҚТАРЫН ТЕҢГЕРУ (Балансировка автомобильных колес). Автомобильдің бір қалыпты қозғалуы үшін оның доңғалақтары теңгерілуі тиіс. Сондықтан арнаулы техникалық қызмет көрсететін станцияларда қосымша жүк бекіту арқылы доңғалақтардың айналымы тұрақтандырылады. Теңгерілген доңғалақтар автомобильдің түзу жүруін қамтамасыз етеді.

АВТОМОБИЛЬ ЖӨНДЕЙТІН ШЕБЕРХАНА — автомобильдердің маркасына, түріне қарамай кез келген тетіктерін жөндейтін мамандандырылған арнаулы шеберхана.

АВТОМОБИЛЬ ЖӨНДЕУ — автомобильдердің жөнделімділігін не жұмысқа жарамдылығын қалпына келтіру мақсатымен жүзеге асырылатын ұйымдастыру және техникалық шаралар жиынтығы. Ағымдағы, орташа және күрделі жөндеу болып бөлінеді. Ағымдағы жөндеу тоқтап қалған не бұзылған жағдайда жүргізіледі, орташа не күрделі жөндеу автомобильдердің ішінара не толық жұмсалған ресурсын қалпына келтіру үшін жасалады және техникалық станцияларда жүргізіледі.

АВТОМОБИЛЬ ЖҮРГІЗУДІ ҮЙРЕТУ — арнаулы автотектептерде немесе басқа мекемелерде автомобиль жүргізуді үйрету.

АВТОМОБИЛЬ ҚОЗҒАЛТҚЫШЫН ЖӨНДЕУ — автомобильді механикалық энергиямен қозғалтатын іштен жанатын қозғалтқышын (карбюраторлы немесе дизельді) жөндейтін орын.

АВТОМОБИЛЬ ПАРКІ — автотехника тұрақтайтын, оларды жөндейтін және оларға техникалық күтім жасалатын орын.

АВТОМОБИЛЬ САЛОНЫН ҚАПТАУ — автомобильдің ішкі кеңістігін өсемдейтін, орындықтар бетін қаптайтын орын.

АВТОМОБИЛЬ ШАНАҒЫН ЖӨНДЕУ (Ремонт кузова автомобиля) — автомобильдің темірден жасалған шанақтарын түзетіп, бояйтын орын.

АВТОМОБИЛЬДЕН ТҮСІРІП-ТИЕУІШ (Автопогрузчик) — автомобиль қорабындағы сусымалы, дара заттарды түсіретін және қорапқа осы заттарды тиейтін құрылғы. Жүкті тиейтін-түсіретін тетіктеріне байланысты мұндай құрылғылар әр түрлі болады.

АВТОПАНСИОНАТ (*авто...* франц. *pension* — тұрғындар түгелдей қамқорлықта болатын орын) — автотуристердің тынығуына және оларға қызмет көрсетуге арналған ғимараттар кешені (мейманхана, автомобильдерді техникалық күтімге алатын станция, жабық гараждар, жанар-

май пункті) және жабдықталған аумақтар (тұрақтар, тексеру орындары мен эстакадалар және т.б.). А. көбіне бірінші және екінші санаттағы автомобиль жолдарында салынады.

АВТОРЛАР ҰЖЫМЫ — ғылыми, әдеби және т.б. зияткерлік еңбектердің авторлық құрамы.

АВТОСАЛОН — автомобильдердің жаңа модельдерімен таныстыратын көрме (немесе оның бөлімі).

АВТОСЕРВИС (ағыл. *service* — қызмет) — автомобильдер жөндеу арқылы халыққа қызмет ететін мекемелер.

АВТОСТАНЦИЯ. Автостанциялар жүк автостанциясы және жолаушылар автостанциясы болып екіге бөлінеді. Жүк автостанциясы — жалпы пайдаланудағы автошаруашылықтың жылжымалы құрамымен қалаларлық тұрақты жүк тасымалын жүзеге асыратын көлік ұйымы. Олар жүкті жөнелтуші не қабылдаушы пункттер болып табылатын ірі қалаларда орналастырылады. Жолаушы автостанциясы — автожолдарда жолаушыларға қызмет көрсетуге арналып салынады. Жолаушыларға арналған ғимараттан және оларды автобустардан түсіретін және мінгізетін перроннан тұрады.

АВТОТИЕУШІ — сусымалы және дара даналы жүктерді тиейтін, түсіретін, оларды бір орыннан екінші орынға көтеріп тасымалдайтын, жүктерді дестелеп жинайтын, өздігінен жүретін, көтергіш-көліктік машина. Әр алуан алып-салмалы жұмыс құралдарымен (шөміш, айыр қармауыш және т.б.) жабдықталады.

АВТОТҰРАҚ — автомобиль қоятын арнаулы орын; үлкен қалаларда, елді мекендерде автомобильдерді тұрақтандыратын орын. Жүк немесе жеңіл автомобильдерге арналған орындар. Мұндай автотұрақтарға автомобильдер уақытша немесе ұзақ уақытқа қойылады. Автомобильдердің сақталуына осы тұрақтардың иелері жауапты болады.

АВТОШЕБЕРХАНА — 1) автомобильдер жөндейтін жер; 2) автомашина қорабына орнатылған шеберхана.

АВТОШЫҒЫР — сым арқан не шынжыр арқылы жүктерді көтеріп-түсіруге, бір орыннан екіншісіне ауыстырып-түйістіруге арналған жүк көтергіш машина. Стационарлық және жылжымалы түрлері болады.

АГАВА (грек. *agavos* — адам танданарлық) — агава тұқымдас көп жылдық тропиктік өсімдік; 300-ге тарта түрлері болады, әсіресе Мексикада, Оңтүстік Американың солтүстігінде және АҚШ-тың оңтүстігінде өсіріледі. Кейбір түрлерінен талшықтар алынады, ал кейбіреуле-

рінің (Мексикада) төтті шырынынан пульке деген алкогольді ішімдік дайындалады.

АГАР (*agar-agar*) — кейбір теңіз балдырларынан алынатын түссіз не сарғыш қатты өнім; қышқық полисахаридтің қоспасы. Ыстық суда жақсы ериді, салқындаған соң тығыз сілікпе түзеді. Биологияда, медицинада және кондитер өндірісінде (мармелад шығаруда және т.б.) қолданылады. Химиялық құрамы жағынан, негізінен көмірсутектерінен тұрады.

АГАТ (грек. *achates*) — SiO_2 кристалдарынан түзілген, түрлі-түсті қабаттардан тұратын бағалы, кварц текті қатты минерал. Көкшіл сұр, қара сұр, ақ түсті жартылай бағалы тас. Әшекейлік бұйымдар жасалады.

АГЕНТ (лат. *agens, agentis* — әрекет етуші) — табиғаттағы, организмдегі кез келген кубылыстың әрекетші себепшісі.

АГЕНТТІК (франц. *agence*) — 1) мекемелердің не жеке тұлғалардың белгілі бір тапсырмаларын орындайтын ұйым; 2) қайсыбір мекеменің жергілікті бөлімшесі.

АГОРН (нем. *ahorn* — үйеңкі) — қанттың бір түрі; америкалық және канадалық үйеңкінің шырынынан алынады. Ерекше хош иісті; құрамында фруктоза өте көп болғандықтан, толық адамдарға арналған тағамдарда қолданылады.

АГРАРЛЫҚ ӨНДІРІС (грек. *agros* — жер, алаң) — ауыл шаруашылығына қатысты өндіріс орындары.

АГРАРЛЫҚ ӨНЕРКӘСІП — ауыл шаруашылығына қатысты өнеркәсіп орындары.

АГРЕГАТ (лат. *aggrego* — қосамын) — белгілі бір технологиялық операцияны жүргізуге арналған әр түрлі машиналар кешені. Мыс., қамыр дайындау, бөлшектеу және илеу агрегаттары.

АГРОӨНЕРКӘСІП КЕШЕНІ — ауыл шаруашылығы өнімдерінен азық-түлік және көпшілікке қажет тауарлар өндіретін және оларды халыққа тарататын салалар.

АҒАШ — 1) бұтақты, жапырақты, қатты түбірлі көп жылдық өсімдік; жалпы ағаш атауы; 2) тұрмыс қажетін өтеу мақсатында кесіліп, қиылып алынған ағаш кесінділері; құрылыс материалдары.

АҒАШ БҮЙЫМДАРЫН ДАЙЫНДАУ — ағаштан тұрғын үйлерге, мекемелерге қажетті жиһаздар жасау.

АҒАШ КЕСПЕК — жұқа тақтайлардан құрастырылып, құрсауланып дайындалған сыйымдылық. Сұйықтықтарды, тамақ өнімдерін сақтау үшін шарап, сыра, коньяк өндірістерінде кеңінен пайдаланылады.

АҒАШ КӨМІРІ (Древесный уголь) — ағашты арнаулы пештерде (350–600° С аралығында) ауа қоспай немесе аздаған мөлшерде ауа қосып, қыздырып алынған кеуекті қатты материал. Оның құрамында: 85% көміртек болады. Меншікті жану жылжуы — 30–35 МДж/кг. Онеркәсіптің көптеген салаларында пайдаланылады. Ағаш көмірінен шайырларды алып тастап, активтендірілген көмір алады. Мұндай материалдар газдарды тазалауға, кант шырынын тазалауға және т.б. мақсаттарда қолданылады.

АҒАШ КУБИ — жалпақ жұқа тақтайлардан құрастырылып, құрсауланған ыдыс.

АҒАШ ӨңДЕУ АСПАПТАРЫ — ағаш өңдеу жұмыстарына пайдаланылатын аспаптар: ара, сүргі, балта, қашау және т.б.

АҒАШ СПИРТІ (Древесный спирт) — ағаштан алынатын техникалық спирт түрі — метил спирті. Әлеиз этил-спиртінің иісі бар түссіз сұйық (СН₂ОН). Қайнау t — 64,5° С. Формальдегид, күрделі эфирлер өндірісінде шикізат ретінде қолданылады; еріткіш. Өте улы, жүйке және тамыр жүйелеріне әсер етеді.

АҒАШ ТӨСЕК — адамның жатып тынығуы үшін пайдаланылатын үй жиһазы. Ағаш төсектің қазақ үлгісіндегі түрі — қайқыбас төсек. Ол негізгі үш бөліктен: төсектің басынан (жоғарғы және төменгі), қапталынан (алдыңғы және артқы), шабағынан тұрады. Төсекті кептірілген қатты ағаштың (қайын немесе емен) тегістеп, өңделген тақтайларынан жасайды. Төсектің басы, аяқтары мен оған көлбей бекітілген жастықша бөлігі қиюластырылып, біртұтас етіп дайындалады. Төсек сәнді болу үшін шебер оның бетіне әр түрлі бояулармен өрнек салып сырлайды не өрнектелген сүйекпен әшекейлейді.

АҒАШ ШАЙЫРЫ (Древесная смола) — ағашты пиролиздеу кезінде алынатын тұтқыр, майлы, өткір иісті, түсі қарақоңырдан қараға дейін болатын сұйықтық. Органикалық заттардың күрделі қоспасы. Ағаш өнімдерін ұзақ сақтауда консервант ретінде пайдаланылады.

АҒАШ ҰЙДЫС-АЯҚТАР — ағаштан ойылып жасалған асхана ыдыстары.

АҒЫНДЫ ЖЕЛІ — бірыңғай технологиялық процесс бойынша, берілген қалыппен үйлесімді жұмыс атқаратын, өзара байланысты жабдықтар жиынтығы. Ағынды желілер үздіксіз өндірісті қамтамасыз етеді және процестерді механикалайдыруға мүмкіндік береді.

АДАЛБАҚАН — киім және т.б. үй мүліктерін ілуге арналған жабдық. А.

көбінесе бұтағы көп балапан қайы мен шыршадан (самырсыннан) жасалады. Жас ағашты кесіп алып қабығын аршығаннан кейін, оның бұтақтарын түп жағынан бір сүйемей қалдырып, ұшын кесіп тастайды, бұтақ түбірлерін бақанның жоғарғы ұшының бағытымен майыстырып иеді де, ұштарын қайыспен не мықты жіппен бақанның діңіне таңып, көленкеде кептіреді. Иілген бұтақтар жазылып кетпейтіндей болып өбден кеуіп қалыптасқан кезде таңғышты шешіп алып, оның ұштарын үшкірлеп жонып ілгек жасайды. Кейде адалбақанды бұтақсыз ағашқа басқа ағаштың бұтағын не болмаса бөкеннің мүйізін бекіту арқылы да жасайды. А. сонді болу үшін шеберлер оның сыртын әр түрлі бояулармен өрнектеп сырлайды, бүршікбас аттын, күміс шегелермен нақыштайды.

АДАРҒЫ — өрмек жіптерінің асты-үстің көтере бөліп тұратын кергіш ағаш. А. кепкен қатты ағаштан не тақтайдан жасалады, ұзындығы — 50, ені — 15, қалыңдығы — 2–3 см болады. Тақтайдың ортасы қалың, ал екі шеті жонылған болып келеді. Қырларына өрмек жібі сиятындай етіп жіңішке өзекшелер түсірілген.

АДГЕЗИЯ (лат. adhesio) — жабысу, бірігу) — әр тектес денелер беттерінің бір-біріне жабысуы. Материал беттерін бояуда, желімдеу процесінде және т.б. процестерде кеңінен пайдаланылады.

АДРЕС (франц. adresse) — 1) кәсіпорынның, мекеменің немесе жеке адамның мекен-жайы; 2) мерейтой иесіне арналып жазылған құттықтау.

АДСОРБЕНТ (лат. adsorbens — сіңіруші) — газды, буды немесе ерітіндіні өзінің үстіңгі бетіне сіңіруші зат. Мыс., активтендірілген көмір, силикагель және т.б.

АДСОРБЕР — адсорбция процесі өтетін қондырғының негізгі аппараты.

АДСОРБЦИЯ (лат. ad — бетіне және sorbeo — сіңіремін) — қатты дененің немесе сұйықтықтардың беткі қабатының газды, буды немесе сұйықты сіңіруі. Физикалық адсорбция — дисперстік және электрстатикалық күштердің әрекеті; адсорбция процесі химиялық реакция түзетін болса, мұндай адсорбция хемосорбция деп аталады. Өндірістерде адсорбция процесі арнаулы аппараттар — адсорберлерде жүргізіледі. Бұл процесті газдарды құрғатуға, органикалық сұйықтықтарды, суды тазалауға және құнды немесе зиянды өндірістік қалдықтарды қалқып алуға қолданады.

АДЫРАСПАН (Гармала; peganium) — түйетабандар тұқымдасына жататын көп жылдық өсімдік; өткір иісті дәрілік шөп. Қазақстанда көдімгі А. (P. Harmala) түрі кездеседі. Далалық және шөлейт жерлерде

өседі, кейбір түрлері улы, құрамында алкалоидтар бар тұқымынан жүн және жібек маталар бояйтын бояу алынады.

АДЫРНА — қазақтың сыбызғы төрізі көне үрмелі саз аспабы;

АЖАРЛАНҒАН КҮРІШ (Шлифованный рис) — сыртқы қауызы мен қабығы алынған күріш; дөңдері ажарлау машинасы арқылы өзара және машинаның үйкеліс беттерімен үйкеленіп сыртқы беттері тегістелген күріш.

АЖАРЛАУ (Шлифование; нем. schleifen — қайрау, жылтырату, ажарлау) — 1) металлдан, керамикадан жасалатын және т.б. бұйымдардың сыртқы қабатын түрпілі материалдармен арнаулы станоктарда өңдеу, ажарлау; 2) сапасын жоғарылату және тауарлық түрін жақсарту үшін жарма дақылдарының сыртқы қабаттарын өңдеу, ажарлау. Астық өңдеу кәсіпорындарында ажарлау машиналарының көптеген түрлері қолданылады. Олардағы ажарлағыштар резецкелер (тамаққа зиянсыз), абразивтер, тесір беттер түрпілі беттер болып есептеледі. Машиналардың жұмыс сапасының негізгі көрсеткіштерінің бірі — дөңдердің жармаданбауы.

АЖАРЛАУЫШ ЖҮЙЕ (Шлифовочная система) — үн тарту кезінде жармаланған бидай дөңін өткізетін бірнеше ажарлау машиналарының кешені.

АЖЫРҒЫ — жауыр болған жылқының мойнына кигізілетін ағаштан істелген кескек.

АЗБАР — малды бордақылауға арналған қараңғы, шағын қора.

АЗЕТРОПТЫ ҚОСПА (zeop — қайнаймын және trope — бұрылу, өзгеру) — айдау кезінде фракцияларға бөлінбейтін бір немесе бірнеше сұйықтықтардың біртекті қоспасы. Мыс., 96 пайыздық этил спиртінің сумен қоспасы (ректификат-спирт) қалыпты қысымда абсолюттік спиртке (100%-дық) және суга ажыраймайды.

АЗОТТЫ ЗАТТЕКТЕР — құрамында азотты қосылыстар бар заттектер.

АЗУ (түрк. azug) — ұсақтап тұрылып, еттен дайындалған, ащы тұздықталған тағам.

АЗЫҚ — 1) тамақ, ас, дәм; 2) малдың қорегі, жемшөп.

АЗЫҚ-ТҮЛІК — ішіп-жейтін тамақ өнімдері.

АЗЫҚ-ТҮЛІК АҚАУЛЫЛЫҒЫ (Пороки продукта) — азық-түлік кінәраттары; мыс., ұнның картоп ауруы.

АЗЫҚ-ТҮЛІК ДҮКЕНІ — азық-түлік сатылатын, сақталатын орын.

АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІ — ішіп-жемдік өнімдер.

АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ҚОРҒАУ — тағамның адамның денсаулығына қауіпсіздігін сақтау.

АЗЫҚ-ТҮЛІКТІҢ БҰЗЫЛУЫ — сақтау ережелері және режімдері (әсіресе қойма ішіндегі температура мен ондағы ауаның салыстырмалы ылғалдылығының қажетті мөлшері) орындалмаған жағдайдағы өнімнің бұзылуы.

АЙДАУ (Перегонка) — сұйықтықтарды қыздыру немесе қайнату арқылы құрама бөліктерге бөлу.

АЙДАУ АППАРАТЫ (Перегонный аппарат) — құрауыштарының қайнау температуралары әр түрлі болуы негізінде сұйықтықтар қоспаларын құрауыштарына (сондай-ақ фракцияларына) ажырататын аппарат. Айдау аппаратын қолдану арқылы қоспаның ұшпа құрауыштарын ұшпайтындарынан ажыратады, мыс., табиғи суды оның құрамындағы тұздардан тазартады, спиртті судан ажыратады. Ол үшін спирт өндірісінде бағанды ректификациялау аппараты қолданылады.

АЙНА — бір беті шағылдыратын шыны не металл дене. Шағылдыратын бетінің тегіссіздігі электрмагнит не дыбыс толқыны ұзындығының үдесінен аспайтындай болып жылтыратылады. Қазіргі уақытта айналарда жылтыратылған бетке жұқа металл (күміс, алтын, алюминий және т.б.) қабаты жағылады не көп қабатты диэлектрик қаптама жасалады. Айналар астрономиялық және физикалық аспаптарда, тұрмыста (әдетте, өйнек А.), медицинада көп қолданылады.

АЙНАЛЫМДЫҚ СУ (Оборотная вода) — технологиялық процесте пайдаланылған судың тазаланып, қайтадан пайдаланылуы.

АЙРАН — 1) сүттен жасалатын тағам. Сиырдың, қойдың, ешкінің піскен сүтіне мөйек, ұйытқы қосылып ұйытылады. Айраннан қатық, құрт, ірімшік, сүзбе жасайды. Айранды тері илеуге де пайдаланған. Қалмақтар айранды ашытып көкір (арак) жасаған. Сүт комбинаттары айранның бірнеше түрін шығарады; 2) қаймағы алынбай немесе алынып пісірілген сүтке азырақ су қосып ұйытылған сусын. А. жеңіл өрі сусындық ас.

АЙРАН КӨЖЕ — тары, бидай, күріш, арпа жармаларынан қайнатылған көжеге айран қосып ашытылған немесе сүт қосып ұйытылған сусын. А.к. жазғы қауырт жұмыстар кезінде сусын өрі тамақ ретінде әзірленген.

АЙРАН-ШАЛАП — айранға салқын су қосып сапырып, шөлдегенде ішетін сусын. А.ш. деп кейде жалпы ақты да айтқан.

АЙШЫҚ — сырға. Жарты ай төріздендіріліп, алтын, күміс және т.б. металдан жасалады да, түрлі түсті асыл тастармен безендіріледі, өте ұсақ інжу-маржандармен өрнектеледі. 1962 ж. Кеген өзенінің

(Алматы обл.) аңғарында қазба жұмыстары жүргізілгенде, қабірден осындай сырға табылған.

АЙШЫҚТЫ БЕТ (Ажурная поверхность) — торланған бет.

АЙШЫҚТЫ ӨРІМ (Ажурное переплетение) — торланған өрім.

АЙЫЛ — ер-тоқым ауып кетпес үшін малдың бауырын, шабын орап тартатын жалпақ қайыс таспа; атқа ерді бекітуге керекті жабдық. А. қайыстан, былғарыдан екі қабатталып қыйылып жасалады, ұзындығы — 150–160 см, ені — 8 см. Айылдың бір ұшына металл тоға тігіледі. Айылдар төс айыл (тартпа деп те аталады) және шап айылға бөлінеді. Шап айыл төс айылға қарағанда ұзындау болады. Шап айыл жалаң ердің үстінен, ал төс айыл аткөрпенің үстінен тартылады.

АЙЫЛБАС — белдіктің, тартпаның басына өткізіп қойылған металл ілмек, доғабас.

АЙЫППУЛ (нем. *strafe* — жаза, өндіріме) — белгілі бір ережелерді бұзғаны үшін заңды және жеке тұлғаларға заңға сәйкес сот үкімімен немесе өкімшілік жолымен ақшалай нақты белгіленген мөлшерде алынатын төлем түрі. Азаматтық құқықта өнім және тауар жеткізіп беру жөніндегі шарттық міндеттемелерді орындамағаны не орындауын кешіктіргені үшін қолданылады; қылмыстық құқықта — негізгі немесе қосымша жаза шарасы. Өкімшілік қылық-өрекет үшін айыппұлды өкімшілік комиссиялары, полиция, санитариялық, ветеринариялық, өртке қарсы бақылау органдары салады.

АЙЫР, АША (Вилы) — шөп, сабан сияқты мал азығын жинап, көтеру үшін қолданылатын құрал. Айырдың ағаштан және темірден жасалатын түрлері бар. Ағаш айыр екі не үш ашалы талдың сабағы мен бұтақтарын аршып, кептіру арқылы жасалады. Аша бұтақтарды жас кезінде бір бағытта сәл иіп, араларын жақындатып кергіш ағашқа таңып қояды. Әбден кепкен кезде айыр таңылған қалпын сақтап қалады. Одан соң оның қабығын аршып, ашаларын ұштап, сабын өңдейді. Темір айырдың басы өндірісте темірден құйылып жасалады. Ол үш не төрт салалы болады; ұңғысына жонып өңделген, ағаш сап сұғып, шегемен бекітеді. Ағаш сап қолда қажамайтынды болуы үшін мұқият жонылып тегістеледі.

АЙЫР, ИИРТАМЫР (*Acorus calamus*) — шаянот тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік. Қазақстанда Алматы, Шығыс Қазақстан облыстарындағы өзен, көл, тоған жағаларында, батпақты жерлерде өседі. Биіктігі — 120 см. Қазақстанда айырдың тұқымы пісіп үлгермейді,

сондықтан оны көбіне қолдан өсіреді. Айырдың тамыр сабағында эфир майы, глюкозид, алколоид, ілік заттар, аскорбин қышқылы бар. Халық емшілігінде айырдың тамыр сабағын ас қорыту және асқазан ауруларын емдеу үшін қолданады.

АЙЫРТЫҒЫН (Вилка) — тұрмыстық электр құрал-жабдықтарын электр желісіне қосып-ажырататын тетік.

АЙЫРЫП АЛУ, ЭКСТРАКЦИЯЛАУ (Экстрагирование; лат. *extraho* — суырамын, шығарамын) — қатты денелерден органикалық ерітінділерді (экстрагенттерді) қолдану арқылы бір немесе бірнеше құрауышты айырып алу амалы. Өсімдік шикізаттарынан, өсімдік және эфир майларынан органикалық қосылыстарды айырып алуда қолданылады.

АКВАРЕЛЬ (лат. *agua* — су) — суға еритін түрлі түсті бояулар.

АКВАРИУМ (лат. *aquarium, aqua* — су) — 1) су жануарларын немесе өсімдіктерін ұстауға не өсіруге арналған шыны сыйымдылық; 2) теңіз және тұщы су фаунасы мен флорасының өкілдерін зерттеу және көрсету үшін ұстайтын мекеме; дүние жүзінде көптеген елдерде бар.

АККАРИЦИДТЕР (грек. *akari* — кене және лат. *caedo* — жоямын) — ауыл шаруашылығы өсімдіктеріне, жануарларына қауіпті кенелерді жоюға арналған пестицидтер тобына жататын химиялық препараттар.

АКТИВТІ КӨМІР, АКТИВТЕЛГЕН КӨМІР — ағаш көмірінен шайырларды ажыратып активтендірілген, адсорбтағыш қасиеті күшейтілген көмір. Мұндай материал газдарды тазалауға, қант шырынындағы түс беретін заттарды сіңіріп, тазалауға, шараптардан олардың иісін, дөмін бұзатын заттарды ажыратуға және т. б. қолданылады.

АКУЛА — теңіздер мен мұхиттарда тіршілік ететін жыртқыш балық.

АКЦИЗ (франц. *accise*) — көбіне тұтыну тауарларына және қызмет жұмыстарына салынатын жанама салық. Тауар бағасына немесе көрсетілетін қызмет түрінің тарифтеріне қосылады. Мемлекеттік бюджетті толтыратын кіріс көздерінің бірі.

АКЦИОНЕР — акционерлік қоғамның акциясына иегер жеке немесе заңды тұлға.

АҚ ҚАҢЫЛТЫР (Белая жезь) — қалыңдығы 0,08–0,32 мм жұқа болат беті. Қаңылтыр бетін жемір ортадан, қақтан қорғау үшін қалайымен, хроммен, арнаулы лактармен қаптайды. Тамақ өнеркәсібінде негізінен консерві қалбырларын жасайды.

АҚ ҚАРАҚАТ (Белая смородина) — бұта түрінде өсетін өсімдік туысы. Жидекті дақыл. Ақ түсті, төтті-қышқылтым дәмді бар.

АҚ ҚАУДАНДЫ ҚЫРЫҚҚАБАТ (Белокочанная капуста) — шаршыгүлділер тұқымдасына жататын бір және екі жылдық өсімдік туысы. Аса маңызды көкөніс өсімдігі. Құрамында кант, белок, С витамині және минералды заттар мол.

АҚ ҚҮЮ — үй-жайға кіріп кеткен жыланды өлтірмей басына айран, сүт құйып шығарып жіберу дәстүрі. Халықтың жануарлардың тіршілігін жете білуінің бір айғағы. Кейбір аң-құс, жәндіктер (дуалақ, ұсыз жыландар және т.б.) жауынан басына саңғып не ақ сұйық бүркіп қорғанатынын білуге негізделген.

АҚ НАН — жоғары сортты бидай ұнынан пісірілген нан. Нан — азық-түлік өнімінің негізгі бір түрі. Басқа өнімдер сияқты нанның да құндылығы оның калориялылығымен, сіңімділігімен, құрамындағы белок, крахмал, витаминдер мен минералдық заттардың қандай мөлшерде және қандай құрамда болуымен, сыртқы пішінімен анықталады. Нанның қоректік заттары, негізінен көмірсулар мен белоктардан тұрады. Нанда орта есеппен 7–8% белок болады. Нанның калориялылығы орта есеппен 200-ден 260 ккал-ға дейін (100 грамм). Ақ нанның сіңімділігі жоғары. Нандағы белоктың мөлшерімен бірге оның амин қышқылдық құрамы да ескеріледі. Адам организмі үшін ауыстырылмайтын амин қышқылдарының (лизин, изолейцин, метионин, фенилаланин, треонин, триптофан және валин) маңызы өте зор. Бұлар адам организмінде түзілмегенмен, олардың адам тіршілігіндегі маңызы жоғары. Нанның құрамындағы минералдық заттарға, мыс, кобальт, фтор және басқа заттар жатады. Нанда калий, фосфор мен магний көп, бірақ кальцийдің мөлшері өте аз. Нанмен зат алмасу процесін реттеу үшін қажетті органикалық заттар, адам организмине қажет көптеген витаминдер қабылданады.

АҚ СЫР (Белила) — резеңке, пластмасса, қағаз және т.б. бояуға арналған ақ пигменттер қосылған бояулар, эмальдар. Пигменттер мырышты (ZnO) немесе титанды (TiO) болады.

АҚ СІРНЕ (Белая патока) — картоп, қызылша, жүгері крахмалдарын гидролиздеп, қышқылдармен ерітінділеп, тазалап сүзіп кайнатып алатын шырпын. Кондитер, консерві өндірістерінде қолданылады.

АҚ ТҮШПАРА — сүтке иленіп жұқа жайылған қамырдың ішіне ақірімшік салып бұға пісірілген тағам; үстіне сары май не кілегей құйылады.

АҚ ШАРАП (Белое вино) — жүзім немесе жеміс-жидек шырпындарын толық немесе шала ашытып (кейде спирт немесе басқа заттар қосып) алынған алкогольді ішімдік. Ақ шарап жүзімнің ақ сорттарынан алынады. Шараптар маркалы (көп жыл сақталған, ерекше) немесе бір жылдық болып бөлінеді.

АҚАБА СУ (Сточная вода) — бұрын өндірісте, тұрмыста пайдаланылып, елді мекеннен арнаулы каналдар жүйелері арқылы сыртқа шығарылатын тұрмыстық немесе өндірістік су.

АҚАУ ТАБУ (Дефектоскопия; лат. defectus — жетімсіздік және грек. көремін, бақылаймын, қараймын) — материалдар мен бұйымдарды бүлдірмей ақауларын бақылауға арналған тәсілдер жиынтығы. Олар: рентгендік, инфракызылдық, радиолық, магниттік және т.б. болып бөлінеді.

АҚАУ ІЗДЕУ (Бракераж) — тауарлардың сапасын және тапсырыс шарттарына сәйкестілігін анықтау мақсатымен тауар сапасын ресми куәландыру.

АҚАУТАПҚЫ (Дефектоскоп) — әр түрлі материалдар мен өнімдердің ақаулығын оларды бүлдірмей анықтайтын құрылғы, құрал.

АҚАУШЫ (Бракер) — ақау табумен айналысатын маман.

АҚБАЛЫҚ (Нельма; *stenodus leucichthys nelma*) — албырт балықтар тұқымдасына жататын жыртқыш балық. Ұзындығы 1,3 м-ге дейін, массасы 50 кг-ға дейін жетеді, тығыз ұсақ қабыршақты. Ертісте, Зайсан мен Бұқтырма суқоймаларында ауланатын көсіптік маңызы бар балық. Еті өте дәмді. Қазақстанның “Қызыл кітабына” енгізілген.

“АҚБУЛАҚ” — десерттік маркалы ақ шарап; жүзімнің Қазақстанда өсірілетін венгр мускаты сортынан дайындалады. Алтын түстес, беже рәуіштес ашық мускаттық хош иісті. Құрамында спирт — 16%, кант — 22%, титрленетін қышқылдығы — 5 г/л; екі жылда бабына келеді. 1954 жылдан бері шығарылады. 4 алтын және күміс медальдармен марапатталған.

АҚГҮЛ (Жасмин; *jasminum*) — бұта немесе оралғы туысына жататын зәйтүн тұқымдас көпжылдық өсімдік. 300-дей түрі бар. Субтропикте, тропиктерде өседі. Негізінен өсемдік үшін және кейбір сорттары парфюмерияда қолданылатын эфир майларын алу және шайды хош иістендіру мақсатында өсіріледі.

АҚЖЕЛКЕК, ЖЕЛКЕК (Хрен; *armoracia*) — орамжапырақ тұқымдасына жататын көп жылдық шоптесін өсімдіктер. Қазақстанның барлық аудандарында өсіледі. Оның бір түрі — көдімгі А.

(*A. rusticana*) — жабайы түрінде бақтарда, егістіктерде өседі. Қазақстанның көптеген аймақтарында қолдан өсіріледі. Гүлі ақ түсті, хош иісті. Тұқым салмайды. Маусымда гүлдейді, өсімді (вегетативті) жолмен көбейеді. Суыққа төзімді. Оның тамыры мен жапырақ құрамында минералды тұздар (калий, натрий, фосфор, темір, хлор, мыс), эфир майы, С витамині, фитонцидтер, лизоцим ферменті және т.б. бар. Ақжелкектің төбет ашатын ерекше иісі оның құрамындағы аллил майы мен глюкозид-сингринге байланысты. А. көкөніс, дәрілік заттар ретінде қолданылады, тамыры мен жасыл жапырағы қияр, қызанақ, саңырауқұлақтарды тұздап, бұқтырғанда пайдаланылады.

АҚЖЕЛКЕН (Петрушка; *petroselinum*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын бір немесе екі жылдық өсімдік. Отаны — Жерорта теңізінің маңы. Жабайы түрлері Испанияда, Грекияда және Алжирде кездеседі. Қазақстанда ақжелкеннің бірнеше сорты өседі. Жапырағынан көктей салат жасалады және бұқтырылған ет тағамдарға тұздық ретінде қосылады. Ақжелкен косметикада пигменттік дақтарды, сеппиді кетіру үшін, медицинада бүйрек, жүрек ауруларына, асқазан, ісік және көздің қору қабілетін сақтау үшін профилактикалық зат ретінде кеңінен пайдаланылады. Құрамында А, С, В₁, В₂, РР витаминдері және жұпарлы май өте көп. Ақжелкеннің тамырлы және жапырақты екі түрі бар. Олар бір-бірінен жапырақ саны мен тамырдың даму ерекшеліктері арқылы ажыратылады.

АҚҚАЙНАР (Шампанское; Францияның тарихи Шампань (Champagne) провинциясы атауынан) — жүзімнің арнайы сорттарынан ашытылған және тұмшаланып жабылған ыдыстарда екінші рет ашытылып көмірқышқыл газымен қанықтырылған көпіршікті жүзім шарабы. Қант мөлшері бойынша (%) аққайнар: бリュэ (0,3), өте жеңіл (0,8), жеңіл (3), жартылай жеңіл (5), жартылай тәтті (8), тәтті (10) болып бөлінеді.

АҚҚАЙНАР ӨНДІРІСІ — тұмшаланған жабық резервуарда не шөлмекте екінші рет ашытылып, көмірқышқыл газымен қанықтырылған көпіршікті жүзім шарабы. Аққайнар шарабын шөлмекте дайындау үшін арнаулы шарапқа есептелген мөлшерде ликер және тез ашатын шараптық араластырылады. Оны беріктігі жоғары арнаулы шөлмектерге құяды да, аузын тығындап, ауыз жағымен төмен қаратып қойып 3 жыл бойы жергеледе (12...14°С) сақтайды. 3-4 айдан соң қоспа сұйық ашиды да, ондағы қысым 5 атм-ға дейін жетеді. 3 жылдан соң шөлмек және оған жиналған тұнба алынып тасталады.

Шараптың түсі мөлдiрленедi. Бұдан кейiн шарапқа тағы да белгiлi бiр мөлшерде ликер күйiп, шөлмек аузын жаңа тығынмен тығындайды да, тығын сыртын сыммен орап бекiтедi. Дайын шарап тағы да бiр ай сақталады, сөйтiп сауда орнына жiберiледi. Аққайнар шарабын резервуарларда дайындау тәсiлiнде арнаулы шарап, ашытқы және ликер тұмшаланылатын iрi резервуарға — аkratофорға күйiлiп ашытылады. Ашыту процесi 15°С температурада 23-24 тәулiк бойы жүредi. Сыйымдылық iшiндегi қысым мөлшерi 5 атм-ға жеткенде iшiндегi қоспа сұйықты 5-7°С-қа дейiн суытып, ашуды тоқтатады. Осыдан соң шарап 48 сағат бойы тұндырылады да, шарап сүзiлiп, шөлмектерге күйiлгiн соң тағы 10 тәулiк ұсталады. Аққайнар шарабындағы көмiрқышқыл газы асқазан сөлiнiң бөлiнiп шығуына себепшi болады, ас қорыту процесiн жақсартады және адамның асқа төбегiн арттырады. Шараптағы қанттың мөлшерiне байланысты: аса жеңiл (қанты 1,5%), жеңiл (қанты 3%), жартылай жеңiл (қанты 5%), жартылай тәттi (қанты 8%), тәттi (қанты 10%) түрлерi шығарылады.

АҚҚУМАН (Заварной чайник) — шай салып бұқтыратын ыдыс; шай салып демлейтiн ыдыс; фарфордан, металдан жасалған шай демдейтiн шөйнек.

АҚЛАҚ — бетi алынбаған сүтке қойдың қатығын күйiп қайнатып, сарсуын төгiп тастап, қойдың сүтiн, ол жоқ болса, піскен сиыр сүтiн күйiп, үстiне сары май салып өзiрлеген тамақ.

АҚМАРҚА (Жерек; *aspis aspius*) — тұқы тұқымдасына жататын жыртқыш балық. Дене тұрқы — 70 см, массасы 7 кг-нан асады. Тұрқы ұзын, екі бүйірі сәл қысыңқы. Астыңғы жақтарының ұшындағы кішкентай бұдырмақ оның үстiнгi жақтарының қосылған жерiндегi ойыққа дәл келедi. Бауырының құрсақ қанаттарынан кейiнгi жерi қырлы, арқасы боз жасыл, екі бүйірі күміс түетес, бауыры ақ болады. Қазақстанда ақмарқаның 2 түрi бар: бiр түрi — Каспий су алабында (Балқаш — Іле су алабында жерсiндiрiлген), екiншi түрi — Арал теңiзiнде, Сырдария мен Сарысу, Шу өзендерiнде тiршiлiк етедi. Соңғысын Сыр, Шу ақбалығы деп те атайды. А. 3-5 жасында жетiледi. Уылдырығын (300 мыңға дейiн) сөуір-мамырда өзендердiң ағысты, майда тасты жерiне шашады. Шабағы майда омыртқасыздармен, ересектерi шабақтармен, майда балықтармен қоректенедi. Кәсiптiк маңызы бар.

АҚПАРАТ (Информация; лат. *informatio* — түсiндiру, мазмұндау) — ауызша, жазбаша немесе басқаша амалдармен (шартты сигналмен, техникалық құралдармен) жеткiзiлетiн мөлiмет.

АҚПАРАТ КҰРАЛДАРЫ — газет, журнал, радио, теледидар, интернет және т.б.

АҚСАЙ МИНЕРАЛДЫ СУЫ — Алматы қаласынан батысқа қарай 13 км жерде, Тау самалы ауылы маңындағы шипалы жер асты суы. 1900–2600 м тереңдіктегі палеоген және неоген сулы қабаттарында таралған. Ақсай минералды суының химиялық құрамы хлорлы натрийлі-кальцийлі келеді. Суы арынды. Нөмірі 5-Т ұңғымасынан атқылап шығатын судың секундтық мөлшері — 11 л, температурасы — 55,5°С, минералдылығы — 6,1 г/л. Суының құрамында бром (12,5 мг/л), фтор (2,9 мг/л), йод (1,34 мг/л) және кремний қышқылы (52 мг/л) бар. Суында еріген газ, негізінен, азоттан (80,5–84,0%) тұрады. Ақсай минералды суы Алматы қаласының төңірегінде орналасқан санаторийлер мен профилакторийлерде, ауруханаларда қол-аяқ буындарын, асқазан-ішек, жүйке, гинекология ауруларын емдеуде қолданылады.

АҚСЕРКЕ (Семға) — май шабак төрізділер қатарына жататын, көсіптік маңызы бар балықтардың бір түрі; ұзындығы — 38–150 см, массасы — 7–47 кг.

АҚТАЛМАҒАН КҮРІШ (Рис-сырец) — сыртқы қауызы алынбаған күріш дәндері (шалы). Бір жылдық және көп жылдық өсімдік. Бағалы жармалық дақыл. Оте ерте заманнан бері өсіріліп келеді. Көптеген сорттары мен түрлері бар. Күріш дақылдың отаны — Индия деп есептеледі. Жармадан басқа күріш дақылынан крахмал, спирт, май, ал сабанынан қағаз, картон өндіріледі. Гектарынан 40–50-ден 100 центнерге дейін өнім алынады.

“АҚТӨБЕ ТӨТТІЛЕРІ” АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ — кондитер өнімдерін өндіруге мамандандырылған кәсіпорын. Кондитер фабрикасы 1970 ж. пайдалануға берілген. 1993 ж. жекешелендіруге байланысты фабрика “Арай” акционерлік қоғамы болып аталды. 1998 ж. акционерлердің шешімімен “Ақтөбе төттілері” ашық акционерлік қоғамы болды. Негізгі өндірістік жұмыстарды карамель, кәмпит, шоколад және үн-кондитер цехтары атқарады. Кәсіпорын карамельдің шырын, науат, жаңғақ қосқан сорттарын, мармелад, печенье және вафли өндіреді.

АҚІРІМ — сүр еттің сорпасына айран, қатық немесе қымыз қосып сапырылп ішетін қышқыл сусын. А. әрі сусын, әрі тамақты бойға жақсы сіңіреді. Ертеде сүр еттен соң А. немесе құртпен шай ішу салт болған.

АҚІРІМШІК — сүтті айран қосып ірітпін қайнату арқылы алынған өнім; кейде ашыған сүттің (өздігінен ұйып қалған) айранын сүзу арқылы да жасалады.

АЛАБУҒА (Окунь) — көсіптік маңызы бар балық түрі. Ұзындығы — 50 см, ал массасы 2 кг дейін болады. Еуразия материгінің тұщы суларында мекендейді.

АЛАБУҒА ТӨРІЗДІЛЕР (Perciformes) — сүйекті балықтардың бір отряды. Ат. бүкіл дүние жүзі суларында таралған. Олар өзендерде, теңіздерде тіршілік етеді, сондай-ақ өзендерден теңіздерге өрістеп шығатын жартылай өткішші түрлері де кездеседі. Алабұға төрізділердің ғылымда 149 тұқымдасы, шамамен 1200-дей туысы және 6500-дей түрі белгілі. Денелерінің ұзындығы бірнеше см-ден 4–5 м-ге дейін жетеді де, ал массасы 10–12 кг-нан асады. Арқа қанаты үшкір тікен төрізді және жұмсақ екі бөліктен тұрады. Бұл мүшелері кейбір түрлерінде қосылып кетеді, ал кейбіреулерінде жеке болады. Торсылдағы ішегімен жалғаспайды. Қазақстанда көсіптік маңызы бар көксерке, берш, қәдімгі алабұға, балқаш алабұғасы сияқты түрлері тараған.

АЛАБҰТАЛАР ТҰҚЫМДАСЫ (Chenopodiaceae) — тұзға төзімді шөптесін бұта немесе ағаш төрізді (сексеуіл) өсімдіктер. Қазақстанның шөл және шөлейт аймақтарында жиі өседі. Республикамызда 47 туысы, 218 түрі кездеседі. Көпшілігінің сабағы бунақты болып келеді. Жапырақтары кезектесіп немесе қарама-қарсы орналасады. Түссіз ұсақ гүлдері гүл шоғырына топтасып масақша құрайды. Жемісі — жаңғақ. Тұқымы сақиналы болады. Бұл тұқымдасқа жататын өсімдіктердің көпшілігін мал жейді (изен, ебелек, сораң, т.б.), сондай-ақ отын (ақ және қара сексеуіл) ретінде пайдаланылады, қолдан да өсіріледі. Жас өскіндері асқөк ретінде тамаққа, ал тұқымын балықшылар балыққа жем ретінде пайдаланады. Сабын жасау үшін ел арасында оның күлін қайнатып сақар алады. Көптеген түрлерінен медицинада дәрі-дәрмек дайындайды.

АЛАНИН — моноаминомонокарбон қышқылы; белок құрамына кіретін амин қышқылы — CH_3 , CH_2 (NH_2), COOH .

АЛАША — түрлі түсті жіппен арқау салып жолақтап тоқылған тықыр кілем; әр түрлі жүннен немесе әр түрлі түске боялған мақта мен жүннен тоқылған төсеніш. Оны 2 түрлі өдіспен: түрлі-түсті жіптерді жарыстыра жолақ жасап, әр түсті теріп, көп мәнгерлі өрнектер түсіріп тоқиды. Алғашқысын жолақ алаша, соңғысын терме алаша деп, кейде кілем алаша деп те атайды. Алаша еңсіз тоқылатындықтан төсеніш, түс кілем, қоржындар жасағанда бірнеше ендерді біріктіріп тігеді. Терме алаша тоқығанда оны геометриялық және көкеріс өрнекпен безендіреді. Мұндай алашаны “терме” деп

атайды, оны тоқығанда "ілемк", "өткерме", "моймөңке" деп аталатын құралдар пайдаланылады. Алашаны Қазақстанның әр облысында жергілікті дәстүрге сай, әр түрлі етіп тоқиды. "Орама теру" тәсілдерімен баулар, алашалар, ал өрмектің арқауы бір түсті жіптен тоқылады. Бұған көбінесе ақ не қызыл түсті жіптер пайдаланылады. Тоқу барысында әр түсті жіптерден өрнек салып, оның жібі өрмектің ерсісіне қолмен оралып, арқаумен бекітіледі. Бір түсті теру мөнерімен тек басқурды тоқиды. *Тықыр алаша* тоқу немесе *тықыр кілем* тоқу Қазақстанда, әсіресе Қызылорда облысында дамыған. Оны жіптерді бояп алады да, жай өрмек өдісімен тоқиды. Бұл кілемді кейде ақ жіп пен қара жіпті қосып тоқиды. Тақыр алаша тоқу өдісінде жиі пайдаланылатын өрнектердің түрлері: жіліншік, омыртқа, кеңірдек, қолденең жолақ, кейде ұзын жолақтар.

АЛҒАШҚЫ НУСҚАМА (Первичный инструктаж) — жұмысқа орналасқан адамды атқаратын жұмысымен, жұмыс орнымен және кәсіпорынның ішкі тәртіптерімен таныстыру.

АЛҒАШҚЫ ӨНДЕУ (Первичная обработка) — тамақ шикізаттарын негізгі өндіріс орнына дейінгі өңдеу (тазалау, кептіру және т.б.).

АЛДЫН АЛА КӨТЕРІЛДІРУ (Предварительная расстойка) — нан зауыттарында бөлшектенген қамыр түйіршіктерін (дайындамаларын) ауаның салыстырмады ылғалдылығы — 40%, температурасы — 30° С жабық шкафтың ішінде немесе ашық тасымалдау конвейерінің үстінде 10—15 минут ұстау. Бұл кезде қамыр дайындамаларының ішіне көмір қышқыл газдары жиналып, көлемі ұлғаяды. Бұдан кейін қамыр дайындамалары пішіндеу машиналарында пішінделіп, соңғы көтерілдіру шкафына бағытталады. Алдын ала көтерілдіру қондырғылары ашық конвейер төрзідес немесе жабық, ішінде конвейері бар шкаф төрзідес болады.

АЛДЫН АЛА ҚАЙНАТҚЫШ (Предварник) — спирт өндірісінде дөңдерді алдын ала жылумен өңдеуге арналған аппарат.

АЛДЫН АЛА САҚТАНДЫРУ (Профилактика) — техникада — техникалық объектіні қалыпты жағдайда пайдалану үшін жүргізілетін сақтандыру шаралары (тазалау, майлау, істен шыққан тетіктерді уақытында ауыстыру немесе жөндеу).

АЛДЫН АЛА ТАПСЫРЫС (Предварительный заказ) — халыққа қызмет жасайтын мекемелерге алдын ала берілетін тапсырыс.

АЛЕБАСТР (грек. *alabastros*) — 1) минерал, гипстің бір түрі; 2) құрылыс гип-

сінің бір атауы. Тұрғын үй құрылысында кеңінен пайдаланылады.

АЛЕЙРОНДЫ ҚАБАТ (Алейроновый слой; грек. *aleuron* — ұн) — астық және бұршақтұқымдас өсімдіктер ұрығы эндоспермінің алейрон түйіршіктерінен құралған сыртқы қабаты.

АЛЖАПҚЫШ (Фартук; пол. *fartuch*, нем. *vortuch*) — жұмыс істегенде киім кірлемес үшін алдына байлайтын, жеңіл матадан немесе синтетикалық материалдан тігілген қорғаныш киім, белдемше.

АЛИЗАРИН (исп. *alizari* — кептірілген риян тамыры) — балку температурасы 289°С қызыл кристалдар; өте ертерден белгілі органикалық бояғыш. Бастапқыда риян тамырынан алынатын. XIX ғасырдан бері химиялық жолмен синтезделіп алынады. Ашық қызыл түс беретін басылқы бояғыш ретінде қолданылады; бояғыштар алуда аралық өнім; А. алюминий лағын бояу, нитроэмальдар алу үшін пайдаланылады.

АЛИМЕНТАРЛЫҚ АУРУЛАР — уақтылы, дұрыс тамақтанбаудан немесе құнарсыз, сапасыз тағамдармен тамақтану салдарынан пайда болатын аурулар.

АЛКАЛОИДТАР (лат. *alkali* — сілті және грек. *eidos* — түр) — жаратылыста көбіне өсімдіктерде кездесетін, құрамында азот болатын органикалық негіздер тобы. 10000-нан астам А. кездеседі. Олар, әсіресе бұршақ тұқымдастарда мол. А. адам мен жануарлар организмінде, әсіресе жүйке жүйесіне күшті әсер етеді. Соған орай, медицинада (кофеин, морфин, эфедрин) және ауыл шаруашылығында зиянкестермен күресуде қолданылады.

АЛКОГОЛЬДЕНДІРУ — ашыған жеміс-жидек шырындарына спирт қосып, шарап дайындау. Құрамында спирті бар ішімдіктер — алкогольді ішімдіктер деп аталады.

АЛКОГОЛЬДЕР — органикалық қосылыстар немесе бір атомды спирттер; молекулаларында қаныққан көміртек атомының бір гидроксил тобы (ОН) болады. Алкогольдердің ең маңыздылары: метил спирті (метанол, ағаш спирті), химиялық формуласы CH_3OH — өлсіз иісті, түссіз сұйықтық, сумен жақсы араласады, қайнау $t = 64,5^\circ\text{C}$, тығыздығы — $0,7924 \text{ г/см}^3$ (20°C -та), формальдегид, күрделі эфирлер, түрлі еріткіштер алына-тын шикізат, жүйке және тамыр жүйелеріне әсер ететін күшті у; этил спирті (этанол, шарап спирті), химиялық формуласы — $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$; өзіндік иісі және дәмі өте ашы бар түссіз сұйықтық, сумен жақсы араласады, қайнау $t = 78^\circ\text{C}$, тығыздығы — $0,7924 \text{ г/см}^3$ (20°C -та), тағамдық шикізатты (крахмал, қант, шырындар, т.б.)

аштығу, өсімдік текті заттарды гидролиздеу және синтетикалық (этиленді гидраттау) жолдармен алынады, ректификаттау арқылы тазаланады, синтетикалық каучук, этилді эфир, т.б. алу үшін, еріткіш ретінде, спиртті ішімдіктер (*қ. Арак*) өндіруде қолданылады; бутил спирттері, химиялық формуласы C_4H_9OH — өзіндік спирт иісі бар түссіз сұйықтық, 4 изомері белгілі, изомерлері суда нашар ериді, олардың қайнау температуралары $83-117,4^{\circ}C$ аралығында, тығыздығы $0,7887-0,8099$ г/см³; күрдәлі эфирлер мен жұғыш заттарды синтездеу үшін, техникада еріткіш ретінде қолданылады. “Алкоголь” ұғымы ауызекі сөзде арақ-шарап және т.б. спиртті ішімдіктердің жалпылама атауын білдіреді.

АЛКОГОЛЬСІЗ СУСЫНДАР (Безалкогольные напитки) — құрамында спиртті жок сусындар — лимонадтар, жеміс шырындары, квас және т.б. А.с. бірнеше топқа бөлінеді: бірінші топ — жалпы тұтыныстағы алкогольсіз газданған сусындар көміртек диоксидімен қанықтырылған қант қою шырынының, жеміс-жидек немесе спиртті шырындардың, қоюландырылған жеміс-жидек шырындары мен олардың табиғи экстракттарының, хош иісті шикізаттардың экстракттары; хош иісті тамақ эссенцияларының және т.б. судағы ерітінділері; екінші топ — диабетпен ауыратындарға арналып шығарылатын сусындар мен аз калориялы емдәмдік сусындар; бұлардың бірінші топтағы сусындардан айырмашылығы — құрамындағы қант қсилит, сорбит немесе қант пен сахариннің қоспасымен ауыстырылған; үшінші топ — газданбаған сусындар: қантты шие шырынының, цитрустар тұнбаларының, лимон қышқылының, бояғыштардың сумен қоспасы; төртінші топ — қант, шараптасты қышқыл, тамақ эссенциялары, жеміс-жидек экстракттары, бояғыштар, ванилин және оларға қосылған ас содасы қоспаларының көпіршікті, көпіршіксіз сусындары; бесінші топ — көміртек диоксидімен қаныққан натрий гидрокарбонатының, натрий, кальций, магний хлоридтерінің, магний сульфатының судағы ерітінділері — жасанды минералданған сулар.

Алкогольсіз сусындар өндіруе қажетті негізгі шикізаттар: су, қант, рафинал қант, сұйық қант, (қантты суда ерітіп, адсорбентпен түссіздендірілген); сорбит, қсилит, сахарин; жеміс-жидек шала фабрикаттары, тамақ қышқылдары; көміртек диоксиді; бояғыштар; этил спирті; дәмдеуіштер, өсімдіктердің тамырлары, жапырақтары, шөптер, шай; хош иісті заттар; бал және т. б.

Су — негізгі құрауыш, сусындардың 90—95%-ын құрайды. Сондықтан техно-

логиялық мақсатта өндіріске өкелінген су сүзгіленіп, коагуляцияланып, жұмсартылады және зарарсыздандырылады. Судың химиялық көрсеткіштері төмендегідей болуы керек: құрғақ қалдық — 1000 мг/л; хлоридтер — 350 мг/л; сульфаттар — 500 мг/л; темір — 0,3 мг/л; марганец — 0,1 мг/л; мыс — 1,0 мг/л; мырыш — 5,0 мг/л; алюминий қалдығы — 0,5 мг/л; гексаметафосфат — 3,5 мг/л; триполифосфат — 3,5 мг/л. Егер судың жалпы кермектігі 6 мг экв/л-ден асып кетсе, онда су жұмсартылуы керек.

Жеміс-жидектің жартылай фабрикаттары — бұларға табиғи жеміс-жидек шырындары, спирттелген жеміс-жидек шырындары, қоюландырылған жеміс-жидек шырындары, жеміс-жидек және өсімдік шикізаттарының экстракттары, ашытылған жеміс-жидек морстары жатады.

Табиғи жеміс-жидек шырындары — негізінен алма мен жүзімнің табиғи шырындары. Олардың түсі, дәмі, иісі өзіне тән, сапалы болуы керек. Алма шырынының 1-сорты, түссіз, тұнбасыз (1-сортты шырында тұнбаның мөлшері 0,15%-дан аспауы тиіс), ал жүзім шырыны түссіз (жоғары сортында тұнба болмауы тиіс, әр түрлі жүзім сортынан алынған шырындағы тұнба мөлшері 0,1%-дан аспауы керек).

Спирттелген жеміс-жидек шырындары — шие, анар, алма, алхоры және т.б. жеміс-жидектерден алынатын шырын. Шырындардың құрамындағы спирттің көлемдік мөлшері 16,0%; экстракты заттардың жалпы мөлшері жеміс-жидек түріне байланысты 5—15 г/100 мл, қышқылдылығы лимон қышқылына шаққанда — 0,8—5,0 г/100 мл болуы керек. Мұндай шырындар түссіз, тұнбасыз және емен кеспектермен немесе цистерналармен тасымалданып, өндірісте $0-20^{\circ}C$ температурада, жабық арнаулы сыйымдылықтарда сақталады.

Қоюландырылған жеміс-жидек шырындары — дәмі, иісі, түсі табиғи жемістер сияқты қою сұйықтық. Бұлар өндірісте $0-20^{\circ}C$ температурада сақталады.

Экстракттар — дәмі ашы, мөлдір сұйық; сафлор төріздес левзеиден (қарасұр түсті), элеутерококктан (қара-қоңыр түсті) және т.б. алынады.

Ашытылған жеміс-жидек морстары — 100 г морстағы құрғақ заттардың мөлшері 3,5-тен 4,4-ке дейін, ал ұшпа қышқылдардың мөлшері 0,1 г.

Тамақ қышқылдарына лимон, сүт, шараптасты, ортофосфорлы, аскорбин, сорбин және сірке қышқылдары жатады. Сорбин және аскорбин қышқылдары сусындардың бұзылмай сақталуына әсер етеді.

Көміртек диоксиді CO_2 газын кокс, көмір, табиғи газ жағылғанда пайда болатын түтін газдарынан, спирт және сыра

өндірісінде пайдаланылатын өктастан, бордан және басқа карбонаттардан алынады. Қысым мен температураға байланысты К.д. газ, сұйық және қатты түрде болады.

Бояғыштар. Сусындарға түс беретін бояғыштар табиғи немесе синтетикалық болып бөлінеді. Табиғи бояғыштарға колер (түтқыр, қою кара-қоңыр түсті, дөмі ашы, күйдірілген кант ерітіндісі), энобояғыштар (қызыл сортты жүзім сығындыларынан алынады) және басқа жеміс-жидек сығындыларынан алынатын бояғыштар; ал синтетикалық бояғыштарға тартразин Ф (қызыл-сары түсті, дөмісіз, иіссіз ұнтақ) және индигокармин (көкшіл-кара паста) жатады.

Этил спирті өсімдік экстрактарын, хош иісті тұнбалар алуға, эфир майлары мен хош иісті синтетикалық заттарды ерітуге пайдаланылады. к. **Этил спирті.**

Дөмдеуіштер, өсімдік тамырлары мен жапырақтары, шөптер — кардамон, хош иісті, кара, қызыл және ақ бұрыш, мускат жаңғағы, қалампыр, зімбір, шафран және т.б. жатады. **Хош иісті заттарға** эссенциялар, тұнбалар, экстрактар, хош иісті заттардың спиртті ерітінділері жатады. Эссенцияларды (лимон, мандарин, апельсин) табиғи хош иісті заттарды экстракциялап дайындайды. Жас жеміс-жидектерге спиртті-сулы араласпа қосып, вакуум-айдау (дистилляциялау) тәсілімен де алынады. Цитрус жемістерінің спиртті тұнбаларын осы жемістердің цедралары мен қабықтарынан (мандарин) спиртті-сулы қоспалар мен эфир майларынан экстракциялау арқылы алады. Сондай-ақ лавр, раушан, эвкалипт, мандарин эфир майларының экстрактары мен спиртті ерітінділері қолданылады.

Консерванттарға: натрий бензоаты (дөмі тотті-тұзды, иіссіз, кристалды ақ ұнтақ), юглон (сары-қызыл түсті, иіссіз, түссіз ұнтақ), плюмбогін (церастогима өсімдігінен экстракциялап алынатын, сары-қызыл түсті, майда кристалды зат), сорбин қышқылы жатады.

АЛҚА — қыз-келіншектердің мойнына сөндікке тағатын өшекейі; мойынға тағатын, асыл тастардан жасалған өшекей бұйым. Алтын, күміс, меруерт, маржан, үзбелі моншақтар тізбегінен жасалады.

АЛҚА (Паслен; *solanum*) — алқа тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер. Орман алқабында, қалың шөп арасында, өзен-көл жағалауында, бұлақ маңында өседі. Оның Қазақстанда: ашы А., түксіз А., картоп, баклажан, парсы алқасы, қара А., ольга алқасы сияқты 7 түрі бар. Биіктігі — 20–80 см, кейде 2–3 м келеді. Сабағы тік не жайылып өседі. Жапырағы бүтін жиекті, қалақ не күрделі қауырсын

пішіндес. Гүлі ақ, кейде көкшіл түсті. Ол қалқан торізді гүл шоғырына шоқталған. Маусым—тамыз айларында гүлдеп, шілде—қыркүйекте жемістенеді. Жемісі — жидек. Жемісі мен сабағында соланин алкалоиды бар. Шикі жемісі мен сабағы, жапырағы улы болады. Қара алқаның жемісін тамаққа пайдаланады.

АЛҚАЛАР ТҰҚЫМДАСТАРЫ (Пасленовые; *solanaceae*) — қос жарнақты гүлді өсімдіктер тұқымдасы; бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер, бұталар, оралғылар және жатаған ағаштар. Шөптесін, шала-бұта түрінде болады. 2500 түрі бар. Қоңыржай, субтропиктік, тропиктік белдеулерде өседі. Негізгі түрлері — алқа, темекі және мандрагора. Алқа тұқымдастардың тамақтық (картоп, қызанақ, баклажан, бұрыш), емдік (алқа, сасық меңдуана, итжидек), сөндік (шырайгүл, иісті темекі) түрлері де бар.

АЛҚОРЫ (Айва; *cydonia*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын жемісті дақыл. Қазақстанда 1 түрі: кодімгі А. (*C. oblonga*) бар. Биіктігі — 3–4 м ағаш. Алматы, Оңтүстік Қазақстан облыстарында өсіріледі. Жапырағы сопақша, жұмыртқа пішіндес, оның астыңғы бетін қалың түк басқан. Гүлі ірі, бір-бірден орналасқан, ақ не қызғылт түсті. Жемісі — сарғыш, алма не алмұрт пішіндес, хош иісті, етті салмағы — 250–300 г. Ұластыру, қалемше, сулама бұтағы мен дөні арқылы өсіп-өнеді. Құрамында 7,22–15,06% қант, 0,24–1,26% алма және лимон қышқылы, 0,18–0,97% пектин, С витамині мен эфир майы бар. Ағашынан 40–100 кг дейін өнім алынады. Жемісінен тосағ, сусын, шырын, шорбат және т.б. дайындалады.

АЛМА (*Malus*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын, өте кең тараған жеміс ағашы және оның жемісі. Нәрлі, көп тұқымды жеміс. Табиғи алманың жер шарында 36 түрі белгілі, олардың 10–12 түрінің шаруашылықтық маңызы бар. Қазақстанда, негізінен, Сивер алмасы (*M. sieverii*), Недзвецкий алмасы (*M. niedzwetzkiiana*), қырғыз алмасы (*M. kirghisorum*) өседі. Алманың жаздық, күздік, қыстық сорттары бар. Алма ағашы қысқа және аязға төзімді; жарық және ылғал сүйгіш, топырақты көп талғамайды, бірақ күнарлы немесе жақсы тыңайтылған жердегі алма ағашы мол өнім береді. Тіршілік ұзақтығы — 20–100 жыл, биіктігі 3–10 м болады. 3–12 жылда жеміс береді, әр га-дан шамамен 100–300 ц өнім алынады. Тұқымынан және өсімді (вегетативті) жолмен көбейеді. А. жемісі тасымалдауға, сақтауға жарамды, тағамдық заттарға бай, дөмді келеді өрі жақсы өңделеді. Алманың құрамында 83–88% су, 7,5–16% қант, 0,2–0,8% қышқыл,

9,5–18,5% құрғақ қалдық, 0,28–1,0% илік заттар, А, В₁, В₂, В₆, С, РР витаминдері, көптеген минералды заттар бар. Шырынынан шарап, сусын дайындалады, жемісін емдік дәрі ретінде де, адам организмін ауыр металл заттарынан тазалауға, қан бұзылу және жүрек ауруларын емдеуге қолданады.

Алма қаусырмасы. Қамыр иленеді де, 30 минуттай салқын жерге қойылады. Алманың қабығы аршылып, ірі үккіштен өткізіледі де ұсақтап туралады. Қамырдың жартысы 1 см қалыңдықта жайылып, майланған металл табаға салынады. Оған дайын алма салынып, ұнталған даршын және мейіз араласқан қант себіледі. Содан соң қамырдың қалғаны жайылып, жолақ етіп кесіледі де, қаусырманың бетіне тор көз жүргізіледі. Жұмыртқа жағылып, 180–220°С температурада 25–30 минут пісіріледі. 3,5 кесе ұнға — 200 г сары май, 3 жұмыртқа, жарты кесе қант, 1 кесе қаймақ, 2 ас қасық тотті айран, жарты шай қасық қант, 1 кесе қаймақ, 2 ас қасық тотті.

Алма салыңған күлше. Құрамында көрсетілген өнімдерден қамыр иленеді. Қамыр салқындатылып, қалыңдығы 0,5 см етіп жайылады да төртбұрыштап кесіледі. Әрбір төртбұрыштың ортасына тұқымынан ажыратылған алма кесіңділері салынады. Күлшенің бұрыштары көтеріліп алманың төбесіне біріктіріледі. Сөйтіп, майланған табаға салынады. Бетіне жұмыртқа жағылып, қант себіледі. 200–220°С температурада пісіріледі. Піскенде алма жұмсарады. 3 кесе ұнға — 1 кесе қант, 3 жұмыртқа, 150 г сары май, 0,5 кесе қаймақ, ортасына салуға — 1 кг алма, 1 кесе қант.

Алма тосабы — тіл үйірет ерекше дәмді тосап. Әсіресе көктемге таяу балалар үшін сүйкімді тағам. *1-түрі.* Тосапқа піскен, босамаған алмаларды алады. Жұқа қабықты алманың қабығын торламай-ақ, қалың қабықтысының қабығын торлап, дөңін алып тастайды да, тіліктерге тіледі. Осы алма тіліктеріне бірнеше минут бойы ыстық су құймалайды. Тез езіліп кететін сортты 30%-дық 80–85°С қант шырынында 3–5 минут ұстайды. Тосапты бөсен отқа қойып бір рет қайнатады, дайын болардан 1–2 минут бұрын ванилин қосады. 90–95° температурадағы тосапты банкаға құйып, қақпағын жабады. *2-түрі.* Алманы жіңішкелеп тіліктеп ыстық су құймалайды. Ыстық шырынды (0,6–0,7 қантқа — 1,5 кесе су) алма тіліктеріне құйып, 3–4 сағат қоя тұрады. Содан соң отты басыңқырап 5–7 минут қайнатып алады. Екінші қайнатымнан соң 2–3 сағат ішінде қалған қанттан дайындалған шырынға (0,6 кг қантқа — 1 кесе) су құяды да, дайын болғанша қайнатады.

Алманың ұсақ сортынан дайындалатын тосап. Сарғылт не қызғылт түсті піскен алмаларды көлеміне қарай іріктеп алып, әбден жуады, сабағынан ажыратып, тот баспайтын шанышқымен 2–3 жерінен шанышады. Содан соң қарайып немесе қабығы жарылып кетпес үшін 1–2%-дық ас содасы ерітіндісінде ұстайды. Сөйтіп піскектеген жемісті 3–5 минут ыстық сумен шарпиды да, салқындатып, сорғытқан соң ыстық шырын құйып, 4–5 сағаттан соң баяу отқа қойып, бүлкілдетіп қайнатады, әлсін-әлсін көбігін алып, табақты кеузеу-кеузеу қояды. Оттан түсіріп, 8–10 сағат тұндырады. Осы уақыт өткеннен кейін 12–15 минут қайнатып алып, 10–12 минут үзіліс жасайды. Үзілістен соң дайын болғанша қайнатады.

Алмаға жанышқан сөк. Алманың қабығы аршылады. Озегі мен дөңі алынып, жіңішкелеп тілінеді. Осы тіліктер лимон қышқылы мен қант шырынына араластырылып, аздап қайнатылады. Ал сөк бөлек ылдасқа салынып, үстіне ыстық сүт құйылады. Сары май салынып, аздаған қант қосылады. Содан соң кеселерге не тостағанға салынады да, үстіне ілгерідегі қайнаған масса құйылып, дастарқанға өкелінеді. Жарты кесе сөкке — 1 кесе сүт, 1 ас қасық сары май, 1 ас қасық қант, 2 алма, жарты шай қасыққа жетер-жетпес лимон қышқылы, тұз тақымына қарай.

АЛМА ҚЫШҚЫЛЫ — НООС-СНОН-СН₂СООН — екі негізді органикалық қышқыл. Түссіз, ылғал тартқыш кристалдары суда және этил спиртінде жақсы ериді. Балқу t — 100°С. Алғаш 1785 ж. швед химигі К.Шелле көк алмадан бөліп алған. А.қ. көптеген өсімдіктерде, өсіресе піскен шетен жемісінде, темекі, мақта жапырақтарында, лимон шырынында көп кездеседі. А.қ. тамақ өндірісінде, өсіресе сусындар жасауда, балық, ет консервілеуде кеңінен қолданылады. Алма қышқылының эфирлері мен тұздарын малаттар деп атайды.

АЛМААРАСАН МИНЕРАЛДЫ СУЫ — Алматы облысы Қарасай ауданында (Алматы қаласынан оңтүстікке қарай 26 км жерде) орналасқан термоминералды жер асты суы. Құрамы мен емдік қасиеті бойынша кремнийлі термальды суларға жатады. Диорит жыныстарындағы жарықшалардан шығатын су көздерінің төуліктік шығымы — 48 м³. Суда күкіртті сутек иісі бар, бұлақтарының ернеуі сульфатбактериялардың қардай ақ түсті колонияларымен көмкерілген. Бұл төңіректе 1951–1953 ж.ж. 5 ұңғыма бұрғыланған, олардан төулігіне 520–525 м³ су өздігінен атқылап шығады. Судың температурасы — 33–38°С, минералдылығы 0,3 г/л, химиялық құрамы сульфатты-гидрокарбонатты натрийлі,

оның кремний диоксиді (40–75 мг/л), фтор (3,6–6 мг/л), радон (9–13 эман) сияқты биологиялық активті құраушылары бар. А. минералды суы негізінде 1932 жылдан “Алмаарасан” санаторийі жұмыс істейді.

АЛМАС (түрк. *алмас*, грек. *adamas* — қирамайтын) — асыл тас, түссіз, мөлдір, қаттылығымен ерекшеленеді. Алматың қырланып өңделген түрі гауһар деп аталады. Осы тастың жұқа кесілген бөлімі шыны кесуге пайдаланылады.

АЛМАТЫ АШЫТҚЫ ЗАУЫТЫ — Қазақстандағы нан жабуға арналған сығымдалған және құрғақ ашытқылар өндіретін мамандандырылған бірден-бір өндірістік арнаулы кәсіпорын. Негізі 1969 ж. қаланған. 1993 жылы “Ашытқы зауыты” акционерлік қоғамы болып қайта құрылды. Зауыт 30 жылдан астам табиғи, экологиялық жағынан таза шикізаттан жасалған, сәйкестік сертификатна ие, престелген, кептірілген және аса сапалы нан ашытқыларын шығарып келеді.

АЛМАТЫ БИЗНЕС КОЛЛЕДЖІ — арнаулы орта оқу орны. Республиканың оңтүстік өңірлеріндегі сауда және қоғамдық тамақтандыру мекемелеріне бизнес және басқару мамандықтары бойынша кадрлар даярлайды. 1950 ж. Алматы кеңсе сауда техникумы болып құрылған. 1992 ж. Алматы коммерциялық техникумы болып өзгерді. Нарықтық-экономикалық қатынастарға сәйкес 1991 жылдан коммерциялық қызмет, аудитор, маркетинг, менеджмент мамандықтары бойынша кадрлар даярлай бастады. 1995 ж. Алматы бизнес колледжі болып қайта құрылды. Колледждің күндізгі бөлімінде 400-ден астам, сырттай оқу бөлімінде 120-дан астам оқушы экономика, бухгалтерлік есеп және бақылау, менеджмент, сауда маркетингі, тағам технологиясы, кеден ісі, қаржы мамандықтары бойынша білім алады.

АЛМАТЫ ЕТ-КОНСЕРВІ КОМБИНАТЫ, “Күлан” акционерлік қоғамы — Алматы қаласындағы ет өңдеуге, шұжық түрлерін, ет консервілерін, күс етін даярлауға, дөрі-дөрмектік заттар әзірлеп, сүйектен ұнтақ жем өндіруге, тері тұздауға мамандандырылған кәсіпорын. Комбинат 1938 ж. іске қосылған. 1991 ж. “Тұлпар” акционерлік қоғамы болып қайта құрылды. 1994 жылдан “Күлан” акционерлік қоғамы деп аталды. 1997 ж. кәсіпорыннан “Күланавтобаза”, “Энергия”, “Нүрөлем”, “Алматы ет” акционерлік қоғамдары бөлініп шықты. Кәсіпорын бірнеше рет қайта жабдықталып кеңейтілді. Барлық жұмыс процесі механикаландырылған.

АЛМАТЫ ЖЕМІС КОНСЕРВІЛЕУ ЗАУЫТЫ — Алматы қаласындағы жеміс-жидек, көкөніс өнімдерін консервілеуге,

ұзақ сақталатын кейбір тағам түрлерін жасауға мамандандырылған кәсіпорын. 1936 ж. құрылған. Ол 1942 ж. соғыс жағдайына байланысты Алматыға көшіп келген Симферополь консерві комбинатымен біріктіріліп, майдан үшін ет және жеміс-жидек консервілерін шығарды. 1974 жылға дейін “Алматы жеміс-консерві комбинаты”, кейін “Алматы жеміс консервілеу зауыты” деп аталған. 1993 ж. зауыт акционерлік қоғам болып қайта құрылды. 1995 ж. бастап “Алматы жеміс консервілеу зауыты” акционерлік қоғамы деп аталды. Кәсіпорын құрамында 13 цех бар. Негізгілері: консервіленетін көкөніс, томат, жеміс-жидек, балалар тамағы және күнбағыс алуасы цехтары. Бұл цехтар өнімнің 80-ге жуық түрін шығарады. Кәсіпорын өз өнімдерін шет елдерге де жөнелтеді.

АЛМАТЫ КОНДИТЕР ФАБРИКАСЫ. Алматы кондитер фабрикасының ірге тасы 1942 ж. қаланды. Осы уақыт ішінде фабрика ұжымы кондитерлік өнімдерімен тұтынушылардың сан алуан сұраныстарын қанағаттандыра алатын қазіргі заманға сай өндіріс орынын қалыптастырды. Қазіргі уақытта “Рахат” ААҚ-нда тотті кондитер өнімдерінің өндірістік технологиялары бар. Фабрика жоғары сапалы какао майын, какао ұнтағын, езілген какао, шоколад қоспасың дайындап, республикамыздағы тамақ өнеркәсібінің көптеген кәсіпорындарына және шет елдерге шығарады.

АЛМАТЫ ЛИКЕР-АРАҚ ЗАУЫТЫ — Алматы қаласындағы спиртті ішімдіктер мен сусындар шығаратын кәсіпорын. Ол 1959 ж. шарап зауыты мен кондитер фабрикасының ликер-арақ цехы негізінде құрылған. Мұнда арақтың, ликердің (шырын қосылған спиртті ішімдік), жеміс шараптарының, спиртті тұнбалардың, шырынды сусындардың бірнеше түрлері шығарылады. Жылына шығарылатын өнім түрлерінің саны 32-ден 40-қа дейін жетеді. Кәсіпорын 1976 ж. Қазақ бальзамын, 1980 ж. “Алтынсу” ашы тұнбасын, 1981 ж. “Таулық” тотті тұнбасын өндіруді игерді. Бұлар жергілікті дәрілік шөптер мен өсімдік тамырларынан, әр түрлі жемістерден дайындалады. Кәсіпорын 1997 ж. “Алматы ликер-арақ зауыты” ашық акционерлік қоғамы болып қайта құрылды.

АЛМАТЫ МАРГАРИН ЗАУЫТЫ ААҚ-ы — Алматы қаласындағы маргарин, асқатық май, майонез түрлерін шығаратын кәсіпорын; Қазақстандағы май өнімдерін өндіретін ең ірі зауыт. Зауыт негізі 1961 ж. қаланған. 1994 ж. “Алматы маргарин зауыты” акционерлік қоғамы болып қайта құрылды. Кәсіпорын бүгінгі таңда

Қазақстан нарығын халықаралық үлгілерге сәйкес жасалған мойоңез және маргарин өнімдерімен, сондай-ақ тазартылған және иісінен арылған күнбағыс майларымен, аспаздық және тәтті тағам майларымен қамтамасыз ету үшін жұмыс істеуде. 1997 ж. көсіпорын қайта жабықтаудан өткізілген. Зауытта Еуропаның жетекші фирмаларының жабықтықтары орнатылған: "Fruma" (Швейцария) — майоңез шығару; "Peno-Pak" (Швейцария) — өсімдік майын өлшеп орау; "Radel" (Швейцария) — майоңезді өлшеп, шыны банкаға кую; "Bossar" (Испания) — тік және көлденең пакеттерге өлшеп орау және т.б. Көсіпорынның Өскемен, Көкшетау, Орал, Петропавл қалаларында бөлімшелері және республиканың барлық аймақтарында дерлік сауда орындары бар.

АЛМАТЫ МЕМЛЕКЕТТІК ЭКОНОМИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ — экономикалық және политехникалық білім беретін мемлекеттік арнаулы орта оқу орны. Бұрынғы Алматы политехникумының (1942) негізінде 1996 ж. ҚР үкіметінің қаулысымен қайта құрылды. Колледж: нан пісіру, макарон, кондитерлік өндіріс; астық сақтау және өңдеу технологиясы; биохимия өндірісі; коммерция саласы; іс жүргізу және мұрағаттану; өндірістің тексеру; бухгалтерлік есеп және экономика мамандықтары бойынша кадрлар даярлайды. Колледждің оқу-материалдық базасы, оқу-лабораториялық ғимараты, наубайхана, орттехника шеберханасы және Қапшағайда демалыс орны бар.

АЛМАТЫ ТЕХНОЛОГИЯ ЖӘНЕ БИЗНЕС УНИВЕРСИТЕТІ — Алматы технологиялық институтының жанынан 1996 ж. құрылған мемлекеттік емес жоғары оқу орны. Университеттің күндізгі және сырттай оқу бөлімдерінде 1,5 мыңнан астам студент мынадай мамандықтар бойынша білім алады: нан, макарон өнімдері мен тәтті тағамдар технологиясы, ашыту өндіріс технологиясы мен шарап жасау, ет және ет өнімдері технологиясы, тамақтандыру технологиясы және оны ұйымдастыру, тігін бұйымдары технологиясы, тігін бұйымдарын құрастыру, дизайн бойынша мамандандыру, күқық және экономика негіздері, маркетинг және коммерция, қаржы және несие (банк ісі), салық және салық салу, мемлекеттік бюджет), бухгалтерлік есеп және аудит, тамақ өндірісі көсіпорындарының экономикасы мен менеджменті, халықаралық, экономикалық қатынастар (сыртқы экономикалық қатынас, халықаралық валюта, ақша-финанс қатынасы), әлеуметтік мәдени сервис және туризм, тамақ өнімдерін стандарттау және сертификаттау,

кеден ісі. Оқу ғимараты, компьютер сыныптары, лабораториялар, тігін шеберханалары, кітапхана, дәмхана, спорт залы бар.

АЛМАТЫ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ — технолог мамандарын даярлайтын мемлекеттік оқу орны. 1957 ж. Мәскеудегі Бүкілодақтық тамақ өнеркәсібі институтының негізінде Алматы оқу-консультациялық пункті болып ашылды. 1961 ж. сол оқу орнының Алматы бөлімшесіне айналды. 1966 ж. ол Жамбыл жеңіл және тамақ өнеркәсібі технологиялық институтының қарамағына берілді. 1996 ж. Алматы технологиялық институты болып қайта құрылды. 2001 жылдан бері Алматы технологиялық университеті болып аталады. Күндізгі және сырттай оқытатын бөлімдерде мына садалар мен мамандықтар бойынша кадрлар даярланады: астық, үн, жарма және құрама жем технологиясы, қантты өнімдер технологиясы, ашыту өндірістері технологиясы және шарап жасау, консерві және тағамдық концентраттар технологиясы, ет пен ет өнімдері технологиясы, сүт пен сүт өнімдері технологиясы, тағам технологиясы мен тамақтандыруды ұйымдастыру; тамақ өндіріс машиналары мен аппараттары, тоқыма өндірісі технологиясы, тігін бұйымдары технологиясы, тігін бұйымдарын құрастыру биотехнологиясы, технологиялық процесстер мен өндірістерді автоматтандыру, экономика мен менеджменті (агроөнеркәсіп салалары бойынша); көсіпорын экономикасы мен менеджменті (тамақ өнеркәсібі бойынша), тауартану мен тауарлардың тұтыну сапасын айқындау, халықаралық экономикалық қатынастар.

АЛМҰРТ, НӨК (*Pyrus*) — раушангүлділер тұқымдасының бір туысы; жеміс ағашы. Дүние жүзінде 60-қа жуық түрі белгілі; аяу райы қоңыржай және субтропиктік аймақтарда өседі. Қазақстанда кәдімгі А. немесе орман алмұрты (*P.complanis*), Регель алмұрты (*P.regelii*), құлжа алмұрты немесе кеш пісетін А. (*P.serotina*) деген түрлері бар. А. көп күтімді қажет етпейді, жылусүйгіш, суыққа төзімсіз ағаш. Биіктігі — 10–12 м. Жемісі — сары, жасыл не қызғылт түсті соқпақша келеді. Салмағы 20–300 г-дай. А. отырғызылғаннан кейін 4–5 жылда жеміс бере бастайды, 40–50 жылдай өседі. Мөдені сорттарын ұластыру арқылы өсіреді. Қазақстанда 14 сорты аудандастырылған, оның Орман аруы, Талғар аруы, хош иісті А. деген сорттары кең тараған. Алматы, Жамбыл, Оңтүстік Қазақстан, Қызылорда облыстарында өсіріледі. Өсімдік зиянкестеріне төзімді, көбіне ауруға шалдықпайды. А. бағалы ағаш, гүлінен аралар бал

жинайды. Жемісінің құрамында 80—84,3% су, 10—13% қант, глюкоза, фруктоза, сахароза, 0,1—0,6% қышқыл, илік және 0,4% азотты заттар, В, С витаминдері, каротин болады. Тіршілік ұзақтығы — 50—300 жыл. Жемісін жас, кептірілген және консервіленген күйінде пайдаланады, тосап, джем, сусын, шыршын жасайды. Алмұрт ағашын орман шаруашылығына, көгалдандыруға пайдаланады, ағашынан музыка аспаптары, түрлі бұйымдар жасалады.

Алмұрт тосабы. Дөмі қышқыл, шай дастарқанында өзіндік орны бар тосап. Тосапқа тығыз, езілмеген алмұрт пайдаланылады. *1-мүрі.* Дайын алмұртты көлеміне қарай турайды да, қайнаған ыстық суда ұстап, салқындатады. Содан соң үстіне шыршын құйып, дайын болғанша қайнатады. Алмұрт құрамында қышқыл аз болғандықтан 1 л шыршыға 3—4 г лимон қышқылы немесе бір лимон сөлін қосады. *2-мүрі.* Тазартылып, 2—4 бөлікке бөлінген алмұртқа қант сеуіп, 6 сағаттай тоназытқышқа қояды. Содан соң табаққа аударады да, өлсін-өлсін арадастыра отырып, қайнатады. Бір сағаттан соң алмұрт мөддір түске енеді. Тосапты салқындатып, банкаларға бөліп құяды.

Алмұртқа жанышқан сөк. Алмұрттың қабығы аршылып, өзегі мен дөні алынып тасталады да, жіңішке леп тілініп, содан кейін ұсақтап туралады. Үстіне лимон қышқылы құйылып, сөл ғана қайнатылады. Бірақ қант салынбайды. Өйткені алмұрттың өз қанты өзіне жетеді. Сөктің үстіне ыстық сүт құйылады. Сары май салынып, тұздалады. Содан соң ыдыстың қақпағы жауып қойылады. Осылайша бөктірілген сөктің үстіне өлгі қайнатылған масса құйылып, дастарқанға өкелінеді. Жарты кесе сөкке — 2 алмұрт, 1 ас қасық сары май, 1 кесе сүт, жарты шай қасыққа жуық лимон қышқылы, тұз татымына қарай.

АЛТАЙ ДОЛАНАТЫ (Crataegus altaica) — раушангүлділер тұқымдасына жататын долана туысының бір түрі, тікенсіз аласа ағаш. Қазақстандағы жапырақты, аралас орманды жерлер — Тобыл — Есіл алабында, Көкшетауда, Мұғалжарда, Торғайда, Ұлытауда, Алтайда, Қаратауда, Тарбағатайда, Жоңғар, Іле, Күнгей Алатауында өседі. Биіктігі — 1—4 м, өркені тікенді келеді. Жапырағы үш бұрышты жұмыртқа тәрізді, гүлі ақ түсті, қос жынысты болады. Мамыр—маусым айында гүлдейді. Тұқымы — сүйекті, жемісі — жеуге жарамды хидек. Жапырағы мен тамырынан қоңыр, сары түсті бояу алынады. Медицинада дәрі-дәрмек жасауға пайдаланылады.

АЛТАЙ РАУҒАШЫ (Rheum altaicum) — тарандар тұқымдасының рауғаш туысына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік.

Алтай, Тарбағатай, Сауыр тауларының қиыршық тасты бектейлерінде, бұталар арасында, шалғынды жерлерде өседі. Биіктігі 1 м-дей, тамыры жуан, сабағы тік тілімденіп келген. Жапырақтары үш-бұрышты, бүтін жиекті, тамыр маңындағы жапырақтары өте ірі болады. Ұсақ сары түсті гүлдері тығыз жіңішке келген гүл шоғырына топталған. Тұқымынан көбейеді. Маусым—тамыз айларында гүлдейді, қыркүйекте жеміс салады. Жемісі жеуге келмейтін домалақ, қара түсті жаңғақ. Ар. — тағамдық, дәрілік өсімдік.

АЛТЫ ҚАНАТТЫ ҮЙ — алты қанат керегеден тігілген киіз үйі.

“АЛТЫН ДИРМЕН” — Алматы қаласындағы акционерлік өнеркәсіптік-өндірістік корпорация. Үн, нан, макарон, құрама жем, күс еті және шұжық өнімдерін өндіреді. 1932 ж. астық қабылдау орны ретінде ашылған. Кейін үн комбинаты аталды. 1992 ж. акционерлік корпорация болып қайта құрылды. Корпорация бұрынғы үн және құрама жем өнімдерімен бірге өзге де азық-түлік түрлерін шығара бастады. Кәсіпорынның 2 құс фабрикасы бар, қосалқы шаруашылығында қой, жылқы, ірі қара және шошқа өсіріледі; егістік жерінде жүгері, бұршақ, арпа егіледі. “Алтын дирмен” өнімдері шетелдерге де (Ауғанстан, Тәжікстан, Польша, т.б.) сатылады.

АЛТЫНМЕН АПТАУ — өсемдік үшін және тоттанудан сақтау үшін өшекей бұйымдарды асыл металмен қаптау. Әдетте электролиттік әдіспен атқарылады. Процесе металл тұзының судағы ерітіндісінен металдың бұйым бетіне тұнуына саяды. Тұнатын металдың ерітіндісі (электролит) толтырылған ваннаға аптайтын бұйым ілініп, ванна арқылы тұрақты тоқ өткізіледі. Нәтижесінде ваннадағы ерітіндіден алтын ажырап шығып бұйымның бетіне тұнады. Аптау қабаты бұйымның түрі мен арналуына қарай әр түрлі болады. Мыс., күмістен жасалған сырға, сәндік түйреуіш қалыңдығы 1 мкм, алқалар 2 мкм (микрон 0,001 мм-ге тең) алтынмен апталады.

АЛТЫНТАМЫР (Женьшень; panax ginseng) — панакс туысына жататын аралық тұқымдас көпжылдық шөптесін дәрілік өсімдік. Медицинада, мал дәрігерлік тәжірибеде тамыры пайдаланылады. Оның құрамында трипенді гликозидтер, А провитамины, В, Е, F тобы витаминдері бар. А. — ылғалсүйгіш, салыстырмалы түрде жылусүйгіш өсімдік. Тауарлық тамырды (50—80 г) 5—6 жылдық танантан жинап алады. 4—5 жылдық өсімдіктердің тұқымын жинайды, өнімі гектарына 1—2 ц. Жабайы өсетін А. сирек кездеседі. Өте баяу өседі, тіршілік ұзақтығы — 100 жыл, тамы-

рының салмағы 400 грамға дейін болады. Қытай мен Кореяда, Қыр Шығыста өседі.

АЛУА (ХАЛУА) — шығыстың төтті тағамы; қуырылып ұнталған майлы дөңдерді карамель массасымен, көбіктендіретін заттармен қосып, бұлғап дайындалған кондитер өнімі. Құрамында қант, май, азотты заттар бар. Сіңімділігі жоғары. 100 г алуаның қуаттылығы — 510–520 килокалория. А. атауы арабын “төтті” деген сөзінен шыққан. Езілген немесе ұнтақталған майлы дөңдердің, жіңішке карамель талшықтарының қоспасынан жасайды. Дөңнің майлылығына қарай күнжіттен, жер жаңғағынан, жаңғақтан, күнбағыстан дайындалады. Құрамына қарай: күнжіт (тахин), жаңғақ, жер жаңғағы немесе күнбағыс алуасы, дәмдеуіш затына орай тахинді, ванильді, шоколадты А. деп аталады. Табаға 3–4 сантиметр қалыңдықта үн салынады да, дұховқаға немесе газ плитасына қойылып, шала қуырылады. Қуыру үстінде түсі қоңыр тартқанша араластырылып отырылады. Шөгенге қорытқан май салынып, қант және ванилин қосылады да, қант ерігенше оттан алынбайды. Содан соң ілгерідегі шала қуырылған үн салынып, жақсылап араластырылады. Одан кейін осы масса басқа бір ыдысқа 5–6 сантиметр қалыңдықта салынып, беті шаңышқымен не пышақтың ұшымен өрнектеледі. 3 кесе ұнға — 3 кесе су; 2 кесе қант; жарты кесе қорытқан май, 1 шымшық ванилин.

АЛХОРЫ, ҚАРАӨРІК (Слива; prunus) — раушангүлділер туқымдасына жататын жемісті өсімдік. Қазақстанда 3 түрі — көдімгі А. (P. domestica), қанадалық немесе карзиндік А. (P. nigra) және уссурийлік А. (P. ussuriensis) бар. Биіктігі 6 м-ден астам. Бұтақ шоғыры дөңгелек, жапырағы эллипс пішіндес, кезектесіп орналасқан. Гүлі ақ немесе қызғылт, гүл шоғырында 1-ден не 2–5-тен өседі. 3–5 жылда жемістенеді. Түсімі 15–20 т/га. 15–18 жылдай жеміс береді. Жемісі 15–60 г, құрамында 7–17% қант, 0,2–2,2% қышқыл, 2,5%-дай пектин заттары, С, Р витаминдері т.б. бар. Жас күйінде қаусырмаға және өңделіп (тосап, джем, сусын) пайдаланылады.

Алхоры қаусырмасы. Иленген қамыр 25–30 минуттай салқын жерге қойылады да екіге бөлінеді. Бір бөлігі 0,5 см қалыңдықта жайылып, майланған металл табаға салынады да, қолмен тегістеледі. Содан соң сүйегінен ажыратылып, екіге бөлінген алхоры қамыр бетіне салынып, қалың етіп қант себіледі. Қалған қамыр жайылып, жалпақтығы 0,5 см етіліп жолақтар кесіледі де сол жолақтармен қаусырманың бетіне тор көз, шетіне жиек жүргізіледі. Қаусырмаға бұлғанған жұмыртқа жағылып, 180–200°C температурада 20–25

минут пісіріледі. Дайын тағамға қант ұлпасы себіледі. 6 кесе ұнға — жарты кесе қант, 2 кесе қаймақ, 4 жұмыртқа, 250 г сары май, жарты шай қасық сода, жарты шай қасық тұз, ортасына салуға — 1 кг алхоры, 1 кесе қант.

Алхоры тосабы — шай дастарқанына арналған дөмі ерекше, қышқыл тосап; алхорыдан тосап әзірлеудің сүйексіз және сүйегімен, қабықсыз және қабығымен жасайтын бірнеше түрі бар. Алхорыны іріктеп, салқын сумен жуады, сабағынан ажыратады, жемістерін екіге бөліп, сүйегін алып тастайды. Алхорыны ыстық суда ұстаудың бірнеше әдісі бар: 80°C ыстық суда — 4–5 минут; 0,5 пайыздық ас содасы ерітіндісінде — 6–10 минут (соңынан салқын сумен шайылады); 25 пайыздық қант шырыны ерітіндісінде (80–85°C температурада) — 1–3 минут. 1-түрі (сүйексіз). Ірі жемістерді сабағынан ажыратып, екіге бөледі де сүйегін алып тастайды. Табаққа қант пен су араластырып, шырын қайнатады. Ыстық шырында дайындалған жемісті салып, 45 сағат қоя тұрады. Уақыт өткен соң отқа қойып, бүлкілдеп қайнаған соң 20 минут баяу қайнатады. Содан соң оттан алып, 8 сағат салқындатады. Салқындағаннан кейін тағы да 20 минут қайнатады. Сөйтіп тағы бір салқындатып, яғни үшінші рет қайнату керек. 2-түрі (қабықсыз, ванилин және жаңғақ дөңі қосылған). Қабығы сыдырылған көк алхорыдан жоғары сапалы тосап шығады. Қабығын алу үшін жемісті 3–5 минут қайнаған ыстық суға ұстап, салқын суға салады. Мұндайда қабығы өткір пышақпен жеңіл сыдырылады. Алхорыны 20–30 минут салқын суда ұстаған соң, одан алып қант шырынына салады. Мұндай тосап барынша жалындалған отта қайнатылады. Көбігін байқап алады. Отты сөндірер алдында (3–4 минут бұрын) 1 шай қасық лимон қышқылын (аз ғана жылы суға езілген) қосады. Егер қайнатардан бұрын өрбір жеміске 2 түйірден орман жаңғағы немесе төтті бадам дөңін қосса, тосап дөмі ерекше болады.

АЛША (Алыча; prunus divaricata) — кара өрік туысына жататын раушангүлділер туқымдасы жемісті ағаш не бұта. Жылы және ылғалды жерлерде жақсы өседі. Республиканың оңтүстік-шығысында өсіріледі. Тіршілік ұзақтығы — 50–60 жыл. Діңнің биіктігі — 2–5 м. Жемісі — сүйекті, етіне жабысып кіріккен, дөңгелек не сопақ; түсі көк, ақшыл күрең; салмағы 15–60 г; жеміс еті жұмсақ, шырынды, сарғыш, қызғылт түсті. Құрамында 4,1–10,5% қант, 1,1–4,0% органикалық қышқылдар, 1,5%-дай пектин заттары, С және А витаминдері бар. 3–4 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Гектарынан

15–20 ц өнім алынады. Жас және консервіленген күйінде пайдаланылады. Жемісінен тосап, нәрсу, сусын және т.б. өнімдер жасалады.

Алша тосабы — шай дастарқаны тағамы; өзіндік қышқыл дәмді ерекше тосап. *1-түрі (сүйексіз)*. Ірі сары жемістерін (жуқа, нәзік қабықты) іріктеп алып, сабағынан ажыратады да, салқын сумен жуады. Сүйегін ұшты сүйекпен немесе жемісті бүлдірмейтін етіп басқа өдіспен алып тастайды. Жемісті шырыны бар ыдысқа аударып, 2 сағаттай қоя тұрады. Содан соң отты басыңқырап қойып, қайнатады, мезгіл-мезгіл көбігін алып тұрады. Соңында аздаған ванилин қосады. *2-түрі (сүйегі бар)*. Дайындалған жемісті 80°C ыстық суға 3–4 минут ұстап, салқындатады. Содан соң ыдысқа аударып, қант шырынын құяды да, 4 сағат қояды. Осы уақыт өткен соң шырынды бөлек аударып алып, 15 минут қайнатады, ыстық шырынды жеміске құйып, тағы да 4 сағат қоя тұрады. Сөйтіп тағы бір рет құйып алып, 15 минут бөлек қайнатады да, тағы да жеміске құйып, 20 минуттай бірге қайнатады. Салқындаған соң банкаларға құяды.

АЛБУМИНДЕР (лат. *albumen, albuminis* — белок) — қарапайым белоктар тобы; қышқыл мен сілті қосылған суда жақсы ериді. А. жұмыртқа белогында (жұмыртқа А.), қан сарсуында (сарсу А.), сүтте (сүт А.), өсімдік жапырақтары мен тұқымдарында болады. Кондитер және тоқыма өнеркәсібінде, сондай-ақ медицинада қолданылады. Организмнің негізгі қосымша белоктары.

АЛЮМИНИЙ (лат. *aluminium*) — Al, химиялық элемент, Ақ түсті металл, жеңіл (2,7 г/см³), электр өткізгіштігі жоғары, балку т 66°C. Табиғатта таралуы жөнінен элементтер арасында үшінші және металдар арасында бірінші орын алады. Алюминийдің жүздеген минералдары (алюмосиликаттар, бокситтер, алуниттер және т.б.) белгілі. Алюминий глинозем ерітіндісін электролиздеу жолымен алынады. Авиацияда, құрылыста, электр-техникада, жеңіл өнеркәсіпте, металлургияда, ыдыс-аяқ, тұрмыста қажетті басқа да құрал-аспап жасауда және т.б. салаларда қолданылады.

АМИЛОПЕКТИН — глюкоза қалдықтарынан құрылған тармақталған полисахарид. Крахмал құрамына кіреді (70–90%). Сүтті жүгері, арпа, күріш дондерінің крахмалдары осы амилопектиннен тұрады. А. ерітіндісі йодпен қызыл-күлгін түске боялады.

АМИН ҚАНТТАРЫ — амин тобындағы жай қанттар. Табиғатта кең тараған түрлері — глюкозамин және галактозамин.

АМИН ҚЫШҚЫЛДАРЫ — карбоксилді (—COOH) және амин топтарынан (—NH₂) тұратын органикалық қосылыстар класы; қышқылдардың да, сілтілердің де қасиеттері бар. Организмде азотты заттардың алмасуын қамтамасыз етеді. Табиғи амин қышқылдарының 150-ден астам түрі бар. 20-ға жуық маңызды амин қышқылдары барлық белоктар солардан құралатын мономерлік буындар түзеді. Адам организмінде қажетті амин қышқылдарының біраз түрлері тамақ арқылы қабылданады. Химиялық және микробиологиялық синтездеу арқылы көптеген ауыстырылмайтын А.к. өндірістік түрде алынады. Олар тағамдардың құндылығын арттырады. Сонымен бірге А.к. полиамидтер, бояғыш заттар және емдік препараттар алуға пайдаланылады. А.к. — жануарлар және өсімдіктер организмдеріндегі барлық белокты заттардың құрамына кіретін органикалық заттектер.

АМИНОПЕПТИДАЗАЛАР — гидролаз класына жататын ферменттер. Адам ішегінде белокты түбегейлі қорытады.

АМИНОПЛАСТАР — меламиндік альдегидтік шайырлар негізінде алынатын пластмасса. Бұлардан телевизор қораптарын, жиһаз беттерін жасайды. Қайсыбір А. ыдыс-аяқ жасауда қолданылады.

АМИНОСПИРТТЕР — молекулаларында бір немесе бірнеше амин немесе гидроксиль топтары бар органикалық қосылыстар.

АММИАК (грек. *hals ammoniakos* — мүсәтір) — өткір иісті түссіз газ (NH₃). Суда жақсы ериді. Аммиактың судағы ерітіндісі — мүсәтір спирті. Аммиакты азот пен оттектен катализатордың қатысуымен жоғары қысымда алады. А. азот қышқылы мен тыңайтқышын, аммоний тұзын, сода және т.б. алуда қолданылады және сұйытылған А. тоназыту машиналарында пайдаланылады.

АМОРТИЗАЦИЯ (лат. *amortisatio* — өтем) — еңбек құралдарының физикалық және моральдық тозуы шамасында олардың құнының өндірілген өнімге біртіндеп ауыстырылуы. Ауыстырылған құн ақша нысанында амортизациялық қорда жинақталады.

АМПЕЛОГРАФИЯ (грек. *ampelo* — жүзім және *grapho* — жазамын) — жүзімнің түрлері мен сорттары туралы ғылым. Жүзім түрлері мен сорттары қасиеттерінің ортанын және адамның өсерінен өзгеру заңдылықтарын зерттейді. А. терминін тұңғыш рет қолданған поляк табиғат зерттеушісі Ф.Я.Сакс осы ғылымның негізін қалаушы деп есептеледі. А. жүзімдіктерді жүйелеу түрлері мен сорттарының шығу тегі, таралуы мен өзгеруі

мәселелерін, ампеелографиялық зерттеудің әдістемесін зерттейтін жалпы А. және ботаникалық сипаттамасымен, олардың биологиялық және шаруашылық сипатын зертеумен шұғылданатын жекелей А. болып бөлінеді.

АНАНАС (исп. *ananas*) — тропиктерде өсетін ірі, сопақ пішінді хош иісті, төтті-қышқылтым жеміс. Кейбір ананас жапырақтарынан талшықтар алынады. Жемістерінің массасы 15 кг-ға дейін жетеді.

АНАР (Гранат; *punica*) — анар тұқымдасына жататын биіктігі 5–6 м бұта немесе ағаш және оның жемісі. Қырымда, Кавказда, Орта Азияда өсіріледі. Жылусүйгіш, қуаншылыққа төзімді, қыста 20°C-қа дейінгі аязға шыдайды. Топырақ талғамайды, өйтсе де жақсы дренаждаған, органикалық заттарға бай саздақ топырақтарға жақсы өседі. Жемісінің диаметрі 12 см-ге дейін (200–600 г). Тұқымының шырғиды қабығынан (жеміс массасының жартысына жуығы) жас күйінде шырғын, шәрбат, дәмдеуіштер әзірленеді. Жемісінің шырғынында 80–90% су, 8–12% қант, 0,5–5% түрлі қышқылдар, 3–4% көмірсу, С, В витаминдері болады. Анардан сироп, шырғын алынады. Шарпақа және тағамға тұздық ретінде қосылады. Анардың қабығынан таспа құрт түсіретін дәрілік препарат дайындалады, тамырынан бояулық зат алынады, сондай-ақ тұмау, күйік, іш қурылысы ауруларын емдеуде пайдаланады. Дің, тамыр және бұтақ қабықтарында алкалоидтар, жеміс қабықтарында — илік заттар бар. Анарды орман шаруашылығына, көгалдандыруға, ағаш сүрегіні тұрмыста қолданылатын бұйымдар жасауға пайдаланады. Бір ағаштан 50–60 кг өнім алынады.

АНАЭРОБТАР (грек. *an* — терістеу қосымшасы, *aer* — ауа және *bios* — өмір) — қалыпты тіршілік үшін атмосфералық оттекті қажет етпейтін организмдер — оттег жоқ ауада тіршілік ететін бактериялардың, ашытқылардың және т.б. жөндіктердің түрлері. Тіршілік етуге керекті энергияны органикалық немесе аорганикалық заттарды бос оттегісз тотықтырып немесе жарық энергиясынан алады.

АНЕМОМЕТР (грек. *anemos* — жел және *metr*) — жел мен газ ағындарының жылдамдығын айналмалы қалақшалар арқылы анықтауға арналған аспап; құбырлар мен каналдардағы газдардың қозғалыс жылдамдығын, желдің бағытын өлшейтін аспаптар анеморумбометр деп аталады.

АНЕРОИД (*a* — терістік демеулік, грек. *neros* — су) — ауа қысымын өлшейтін барометрдің бір түрі. Ішіндегі ауасы сорып алынған серпімді металл қалбырдың

деформациялану шамасы бойынша атмосфералық қысым өлшенетін барометр; қысым өзгергенде қалбыр қысылыды не кампаяды да, оған бекітілген нұсқар шкала бойымен жылжып, атмосфералық қысымды көрсетеді.

АНЖЫ — дәріге малынған қыл.

АНИЛИН (араб. *an-nil* — көк) — бояғыштар алуға керекті майлы сұйық — органикалық қосылыс (C₆H₅NH₂); түссіз улы сұйық, қайнау температурасы 184,4°C. Бояғыштар, фармацевтикалық препараттар, жарылғыш заттар, полимерлер өндірісінде қолданылады.

АНИС (грек.) — алманың күздік сорты. Жемісі орташа көлемді, қышқылтым-төтті жеміс. Бір ағаштан алынатын өнім мөлшері 250–300 кг.

АНКЕР (нем. *anker* — сөзбе-сөз: зәкір) — 1) сағат механизмінің біркелкі жүруі үшін қажет бөлшегі; 2) құрылғылар мен машиналардың бөлшектерін бекітуге арналған бұраңдама.

АНКЕТА (франц. *enquete* — сөзбе-сөз: тергеу) — толтырушы адам туралы қандай да болмасын мәлімет алу немесе белгілі бір бағдарлама бойынша құрастырылған сұрақтарға жауап алуға арналған сауалнамалық қағаз.

АНТЕННА (лат. *antenna*) — радио толқындарын тарататын немесе қабылдайтын құрылғы. Антенналар: вибраторлы, қуысты, айналы линзалы, торлы және т.б. болып бөлінеді.

АНТИБИОТИК (*анти...* және грек. *bios* — тіршілік) — микроорганизмдер түзетін және микробтарды өлтіретін (не өсуіне кедергі жасайтын) органикалық заттектер. Осімдіктер мен жөндіктерден алынатын антибактериялық заттектер де антибиотиктер деп аталады. Антибиотиктер — дәрілік препараттар — зиянды бактерияларды, кейбір вирустарды жояды. Алғашқы антибиотикті — пенициллинді — 1929 жылы А. Флеминг ашқан. Медицинада XX ғасырдың 40-жылдарынан бастап кең қолданыла бастады. А. ауыл шаруашылығында, тамақ және микробиология өнеркәсіптерінде және биохимиялық зерттеулерде қолданылады. Өндірісте А. микробиологиялық және химиялық жолдармен алынады.

АНТИКВАР (лат. *antiquarius* — көне жөдігерліктерге әуестік) — көне жөдігерлік заттарды (кітаптар, суреттерді және т.б.) танитын, жинайтын және сататын адам.

АНТИКВАРИАТ — көне жөдігерлік заттар саудасы.

АНТИОКСИДАНТТАР — органикалық қосылыстардың қышқылдануын тежейтін немесе тоқтататын табиғи немесе синтетикалық заттектер. А. тамақ өнімдерін бұзылудан сақтау үшін қолданылады.

АНТИСЕПТИКТЕР — микробтарға қарсы химиялық заттектер. Тамақ өнеркәсібінде өнімдерді консервілеуге қолданылады. Оларға сірке қышқылды, бензойлы және салицилді қышқылдар жатады.

АНТИТОКСИНДЕР (*анти...* және токсиндер) — микроорганизмдердің, өсімдіктердің және жануарлардың уларының уытын қайтаратын арнаулы белоктар.

АНТИФРИЗ (*анти...* және ағылш. *freeze* — тоңу) — төменгі температураларда қатпайтын кейбір заттардың судағы ерітінділері. Оларға этиленгликооль, глицерин, анорганикалық тұздар және т.б. жатады. Автомобиль, авиация және трактор қозғалтқыштарын қоршаған ауа температурасы — 75° С-тан 0° С-қа дейінгі аралықта болғанда салқындату жүйелерінде қолданылады.

АНТОНОВКА — кең тараған ірі, хош иісті, қышқылтым-тәтті күздік алманың сорты. Бір ағашынан жарты тоннаға дейін өнім алынады.

АНТРЕКОТ (франц. *entrecote*) — сиырдың қабырға етінен жасалған тағам.

АНТРЕСОЛЬ (франц. *entresol*) — үй төбесінің астынан заттарды сақтауға арналып жасалған қуыс-орын.

АНДАТПА (Аннотация; лат. *annotatio* — ескерту) — қолжазба немесе басылым шығармаларына берілетін қысқаша сипаттама.

АПЕЛЬСИН (*Citrus sinensis*) — руталар тұқымдасының цитрус туысына жататын жеміс ағашы; цитрусты жеміс ағашының домалақ немесе сопақ, қалың қабығы бар, шырынды бадаланы жемісі. Тропиктерде және субтропиктерде өседі. Шыққан жері — Оңтүстік Қытай және Үндістан. Апельсиннің тәтті және ащы түрі бар. Тәтті А. жабайы түрінде кездеспейді. Биіктігі — 10–12 м, жапырағы қалың, сопақша, жоғары жағы сүйірлеу болып келеді. Гүлдері қос жынысты, ақ, жұпар иісті, гүл шоғырына бірден, кейде бірнешеуден орналасады. Жемісі көп ұялы, сортына байланысты сыртқы түрі, түсі (ақшыл сарыдан, қызыл сарыға дейін) әр түрлі болып келеді. Тәтті, шырынды. Жемісінің құрамында — 8–9% қант, 1,06–1,97% қышқыл, 70 мг С витамині 0,9% илік заттар болады. Осу жағдайына байланысты 2–3 кезеңге бөлінеді. А. жыл бойы өсіп, гүлдеп жеміс береді. Әр га-дан 20–25 т өнім алынады. А. тұқымынан және ұластыру арқылы көбейеді. Тұқымынан егілсе — 10–15 жылда, ал ұластырылғанда 3–4 жылда жеміс береді. Жемісін сол күйінде немесе қайнатып кондитерлік (тосап, джем, шырын, т.б.) тағамдар жасайды. Ащы апельсиннің биіктігі аласа

(6–8 м) болып келеді. Тікенекті бутактарының ұзындығы — 6–8 см, жемісінің сыртқы қабығы жылтыр, қызғылт сары, бедерлі, шырыны өте ащы болады. Жемісі, көбінесе, эфир майын алу үшін пайдаланылады, сондай-ақ тағам, кондитер және иіс су өнеркәсібінде қолданылады.

Апельсин не мандарин қабығынан дайындалған тосап. 1-түрі. Жас қабықтарды тоулық бойы салқын суға салып қояды (суды 2–3 рет ауыстырады). Қабықтарды жіңішкеп турап, 3–5 минуттай қайнап тұрған суға салады. Шырын дайындап (1,5 кг қантқа — 2,5 кесе су), қабықтарды салады да, отты басыңқырап қойып қайнатады. Оттан алардан аз уақыт бұрын апельсин не мандарин қабығының үгіндісін және лимон қышқылын немесе лимон содін қосады. **2-түрі.** Апельсинді цедрасынан уеак көзді үккішпен ажыратып, қабығын сыдыралы да, 7–8 бөлікке бөледі. Оларды спираль тәрізді етіп орап, жіпке өткізеді. Суда 3–4 рет 4–5 минуттан қайнатады. Арасында дуршлагпен ағып тұрған су астында ұстап, салқындатып отырады. Сөйтіп қабықты ыстық шырынға (2,5 кг қантқа — 2 л су) салып, шырын тамшысы жайылмайтын (салқын фарфор төрелкеде) болғанша қайнатады. Отты сөндіруге 3–4 минут қалғанда лимон қышқылын қосады. Тосапты бір тәулік тұндырып, банкаларға құяды.

АПЕРИТИВ (франц. *aperitif*) — төбет ашатын, көбіне спиртті сусындар.

АПИЙН (грек. *opion* — көкнәр шырыны) — көкнәрдің кепкен шырыны (апиыны), қозасын тілімдеген жерден тамшылаған шырын (үйықтататын). Бұрыл түсті түйіршіктер немесе біркелкі масса. Құрамында жиырмалдан астам алкалоид, соның ішінде, морфин, кодин, папаверин және т.б. бар. Құшті есірткі. Медицинада ауру басуға қолданыды.

АПОРТ — ежелгі алма сорты. Жемісі өте ірі (250–400 г, кейде 1 кг-ға дейін), түсі солғын жолақты шымқай қызыл, домі қышқылтым әрі тәтті, ерекше хош иісті. Н.Т. Моисеев, Е.В. Редько атты бағбандар 1865 жылы Воронеж губерниясынан Верный қаласына өкелінген апортыты жергілікті алма сорттарымен будандастыру арқылы Алматы апортын шығарған. Қазіргі кезде негізгі өндірістік сортқа айналды. Алматы, Жамбыл, Қызылорда, Оңтүстік Қазақстан облыстарында аудандастырылған. Александр апорты мен шымқай қызыл А. Алматы облысы Іле Алатауы алқабында аласа тау бөктерлерінде жақсы өседі. 7–8 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Гектарынан 300–400 ц жеміс алынады. Қырқүйекте піседі.

АПОФОРЕТТЕР (грек. *apofera* — алып кету) — антик дүниеде, Византияда, сондай-ақ басқа бірқатар елдерде той-

томалақтан қалған піскен тамақтар осылай деп аталған. Тойдан сарқыт есебінде қонақтар оларды қылдай бөлісіп үйлеріне алып кететін болған.

АППАРАТ (лат. *apparatus* — жабдық) — құрал, техникалық құрылғы, тетік; өңделетін өнімнің физикалық-механикалық қасиетін өзгертетін жабдық.

АППАРАТУРА — қандай да болсын, бір жұмыс жүргізуге арналған аппараттар жиынтығы.

АПТАЛЫҚ (Еженедельник) — аптасына бір рет шығатын басылым; мыс., апталық журнал.

АРА — ағаш, металл және т.б. материалдарды кесуге, тілуге арналған құрал. Ағаш кесетін ара негізінен төрт түрге бөлінеді.

Екі кісілік ара ұзындығы бір метрден екі метрге жетеді. Араның әрбір қатар тұрған екі тісі бір-біріне қарама-қарсы бағытта қайралады. Араның жүрісі жеңіл болу үшін арнайы құралмен оның тістерін қарама-қарсы бағытта сол майыстырады. Екі кісілік араның екі шетінде тұтқа орнатуға арналған ұңғылары болады. Оларға кепкен жұмыр ағаштан тұтқа орнатылады. Тұтқаның қолға ұстайтын бөлігі бір тұтамнан сәл артық болады. Ағаш кескенде екі тұтқаны екі кісі ұстап, кезек-кезек қарама-қарсы бағытта тартады. Араның тісін тоғ баспау үшін, сондай-ақ басқа заттарға тиіп мұқалмау үшін жайшылықта оған киіз қап кигізіп қояды.

Тілеі араның ұзындығы үш метрге дейін жетеді; бөренеден тақтай тілу үшін қолданылады. Тістерінің үш жағы қос айыр болып келеді. Тақтай тілгенде бөренені көлденең жатқызып бекітетіндей арнайы сөкі жасалады. Бөрененің екі бүйрін тегістеп қақтай шауып, сол сөкінің үстіне жатқызып, екінші бетіне бояулы керілген жіппен қатар-қатар із салынады. Тақтай тілетін адамның бірі бөрененің үстінде, бірі сөкінің астында тұрып бөренені тіледі. Тілгі араның да араға көлденең орналастырылған әрі ұңғының екі жағына шығып тұратын, екі тұтқасы болады.

Кергішті қол ара жіңішке ағаштарды тік немесе көлбей кеседі; араның жалпақтығы 1–1,5 см-дей, тісі майда болады. Ол ағаштан жасалған кергішке ағаш тұтқа арқылы сұғына бекітіліп, сол арқылы тісі әр түрлі бағытқа, әр түрлі мөлшерде бұрылып тұрады. Ағаштың темірін қатты керу не босату кергіш ағаштың екі жақтауының бастарын қосып тұратын жіп не таспа арқылы жүргізіледі.

Қол ара жіңішке ағаштарды кесу үшін қолданылады; алқым жағы жалпақ, үш жағы еңсіздеу болады да, темір, пластмасса

сияқты қатты заттан жасалған сапқа шеге не бұрама арқылы бекітіледі. Тісінің пішіні де, жасалуы да араның басқа түрлеріне ұқсас. Араның қай түрі болса да темірі асыл әрі жұқа болаттан жасалады.

АРА БАЛАУЫЗЫ (Воск пчелиный) — 1) араның балауыз безінен бөлінетін қатты зат; тоназығанда жұқа балауыз пластинкалар түседі. Жаңа бөлінген балауыздың түсі — ақ, бірте-бірте сарғаяды. А.б. күрделі эфирден (75% дейін), бос карбон қышқылы мен А витаминіне бай көмірсутектерден, сондай-ақ минералды тұздардан, бояғыш және хош иісті заттардан тұрады. А.б. суда ерімейді, эфирде, хлороформда, бензолда, бензинде, скипидар майында жылдам ериді. А.б. темірмен, мыспен, мырышпен және т.б. металдармен еркін қатынасқа түседі; 2) ара балаузын ертуден алынатын өнім.

АРАК (түрік. арак) — күріштен, кокос немесе құрма шырындарынан дайындалған күшті спиртті ішімдік.

АРАҚ (араб. — тер, булану) — күшті алкогольді ішімдік; құрамында 40–56% спирт болатын, активтелген көмірмен тазартылған спирт-су қоспасы. Арақтың түрлері спирттің мөлшеріне (40, 45, 56%), оның тазалану дәрежесіне, сондай-ақ қант қосылуына қарай сараланады. Қант болмашы мөлшерде (0,1–0,2%) дәмін жұмсарту үшін ғана қосылады. Арақта метил спирті болмауы керек, ал усойқы майлардың мөлшері 0,1%-дан аспауы тиіс.

АРАЛ БЕКІРЕСІ, ПЛМАЙ (Asipenser nudiventris) — бекіре төрізділер отрядының бекірелер тұқымдасына жататын балық. Каспий және Арал теңіздерінде, сондай-ақ Сырдария өзенінің су алаптарында өте сирек кездеседі; балқашта жерсіндірілген. Дене тұрқы — 210 см, массасы — 60 кг-дай. Уылдырығын шашу үшін сөуір-қараша айларында өзендерге өрлейді. Ерте бастағандары 650–850, кейінгілері 150–300 км-ге көтеріледі. Олар өзендерде қыста шығып, наурыз-мамыр айларында су температурасы 10°C-тан асқанда уылдырығын (1 млн-ға дейін) ағысы қатты қайраңдарда, тасты, қиыршақ топырақты жерлеріне шашады. Тіршілік ортасына сөйкес А. бекіресінің көрек құрамы өзгеріп отырады. А. бекіресінің еті өте дәмді, уылдырығы бағалы келеді, кәсіптік маңызы зор.

АРАЛ ҚАЗЫ (Barbus brachycephalus) — тұқы тұқымдасына жататын балық. Дене тұрқы 1 метрден асады, массасы 22–23 кг шамасында. Пішіні — жұмырлау, ұзынша. Түсі — күмістей аппақ, жоны қара сұр, бүйірі мен қанаттары ақшыл. Екі жұп мұртшалары бар. Қазақстанда Каспий қазы (B.b. caspius) және Арал қазы (B.b. brachycephalus) сияқты 2 түр тармағы бар.

А.к. Арал және Балқаш су алаптарында кездеседі. А.к. ұлдармен, су шаяндарымен, ұсақ жөндіктермен қоректенеді. А. қазының еті өте дәмді, кәсіптік маңызы зор.

АРАЛАСТЫРҒЫШ (Смеситель) — әр түрлі қоспаларды (сұйық, қатты) араластыруға арналған араластыру сыйымдылығынан, оның ішіндегі айналмалы білікке бекітілген әр түрлі пішінді қалақтардан тұратын құрылғы.

АРАЛАСТЫРУ (Перемешивание) — әр түрлі қоспаларды бір текті массаға айналдыру процесі.

АРАЛЫҚ ШАНАҚ (Промежуточный бункер) — технологиялық жүйедегі аралық өнімдерді сақтауға арналған шанақтар немесе машиналар мен аппараттар арасындағы шанақтар.

АРАСАН (монғ. аршаң — бұлақ) — шипалы су — емдеуге қолданылатын жылы жер асты су көздері. Олар суының температурасына қарай: жылы немесе субтермальды (20–37°C), термальды (37–42°C), ыстық немесе гипертермальды 42°C-тан жоғары) болып бөлінеді. Су жер қыртысының тереңіндегі жоғары температуралы тау жыныстарының арасынан өткен кезде ысып, тектоникалық жарықтар арқылы жер бетіне шығады. А. сулары, негізінен, жанартаулы жерлерде, артезиан алаптарында және тектоникалық қозғалмалы аймақтарда пайда болады. А. сулары химиялық құрамына және шипалы қасиеттеріне қарай: көмірқышқыл газды, күкіртсутекті, құрамында темір, күшән, марганец, мыс., алюминий, органикалық заттар болатын сулар, бромды, йодты, радонды және кремнийді сулар (қ. *Минералды сулар*) болып бірнеше топқа бөлінеді. Құрамында тұздар ерігіндісі аздау болатын А. сулары асқазан ауруларын емдеуге, ішуге (“Сарыағаш”, “Аяққалқан”, “Қурам”, т.б. минералды сулары), ал тұз ерігіндісі көп сулар сүйек, буын, жүйке жүйесі мен қан тамырлары сырқаттарын (“Алмаарасан”, “Қапаларасан”, “Жаркентарасан” және т.б. минералды сулары) емдеуге пайдаланылады. Қазақстанның А. сулары емдік қасиеттері бойынша дүние жүзіндегі атақты шипалы сулардан (“Нарзан”, “Боржоми”, “Ессентуки”, т.б.) кем түспейді. “А” термині Кавказдан Қыр Шығысқа, Сібірден Тибетке дейінгі халықтар тілінде жиі кездеседі. Шипалы суға байланысты жер-су, елді мекен, емдеу орындарының атауларын білдіретін бұл термин түрлі өзгерістерге ұшыраған: аршан, арашан, арасан, нарзан, назрань, арзни, т.б.

АРБА — үйретілген малға жегілетін тасымал құралы; жүк немесе адам тасуға арналған ежелгі қатынас құралы. А. төрт

дөңгелекті немесе екі дөңгелекті болып жасалады. Төрт дөңгелекті арбаның дөңгелектерін кепкен ағаштан қиып, шабақ өткізіп жасалады да, дөңгелектің сырты темір шенмен қаптап тартылады. Дөңгелек шабақтарының бір ұштары темір білік өткізілетін күпшекке сұғынады. Дөңгелек біліктен шығып кетпес үшін мұрындық өткізеді. Арбаның алдыңғы білігі, кергіш ағашы және оқ ағашы екі дөңгелек темір (диск) және оларды ұстап тұратын тік темір мұрындық арқылы бір-бірімен жалғасады. Кергіш ағашқа төрт жерден тіреу ағаш қашап орнатылып, оларға арбаның шабақты қанаттары кигізіледі. А. алдыңғы білігінің ұштарына темір сақина арқылы дөртелер жалғанып, олар сырғымалы темір арқылы біріне-бірі жақындалтылып не алыстатылып тұрады. Алдыңғы дөңгелектер артқы дөңгелектен кішірек болады.

Екі дөңгелекті арбаның дөңгелектері өте үлкен болады. Жалғыз оське бекітілген дөңгелектердің арасына тақтай тиянақ арқылы қорап бекітіледі.

Адам тасуға арналған жеңіл де сәнді түрі — тарантас. Адамға жайлы болу үшін оның қорабының астына темір серіппе қойылады да, үстіне күннен, жаңбырдан қорғайтын қалқа орнатылады.

АРГИНИН — амин қышқылы. Адам организмінде бос күйінде немесе белок құрамында болады.

АРҒЫМАҚ — асыл тұқымды, сымбатты жылқы.

АРЕОМЕТР (грек. *araios* — жүқа және *metron* — өлшем) — Архимед заңына сәйкес жасалған, сұйықтар мен қатты денелердің тығыздығын анықтауға арналған құрал (*физ.*).

АРҚАН — мал байлау, жүкті, киіз үйдің туырлығының етегін үйдің қаңқасына танып бекіту үшін пайдаланылатын жүннен, қылдан, қайыстан, кендірден дайындалатын үй құралы. Бұлардан басқа ат арқандауға, қой қосақтауға, жылқы матауға арналған арқандар да болады. Жүннен арқан ескенде ең алдымен қойдың өлі жүнін (жазғытуғлы жабағы жүн) сабаумен сабап, қолмен түтіп майдалап алғаннан кейін, оған ешкінің қылшықты жүнін, жылқының жалқұйрығын қосып шүйкелейді. Шүйкелерді бір-біріне жалғап алақанға сап еседі. Бұдан арқанның бір өрімі жасалады. Дайын болған тілді домалақтап орап, арқан тартуға өзірлейді. Арқанның тілі үшеу болады. Оның екеуі оң, бірі теріс (әр түрлі жуандықта) есіледі. Қайыс арқан түйеінің, сиырдың кейде жылқының иленген терісінен тіліп жасалады. Қайыс арқанның екі түрі бар. Олар — өрме және жұмыр арқан. Жалпақтығын екі елдей етіп тіліп

алған қайысты шебер екі шетін бүгін жұмырлайды да, одан соң оны арнаулы өзирлеген ынжыдан (ағаш тесігінен) өткізеді. Жұмырланған дымқыл қайыс кепкен кезде жазылып кетпей, өзінің жұмыр қалпын сақтап қалады. Өрме арқанды дайындау үшін шебер қайыстың бір ұшынан бастап үштен бір бөлігіне дейін алты не сегіз таспа етіп тіледі. Тілінген бөлігін көдімгі қамшының өрмі сияқты жұмырлап өреді. Тілінбеген бөлігін ынжыдан өткізіп жұмырлайды. Қайыс арқан көбінесе шалма тастау үшін пайдаланатындықтан, олардың бір ұшына темір шығырық бекітіледі. Қайыс арқанды жиі майлап отыру дұрыс. Кендір арқан да, жүннен ескен арқан сияқты, жеке тілдерден есіп жасалады. Қазір капрон талшықтарынан есілген арқандар да қолданылады. Олардан жасалған өрме арқандар шалма салуға да пайдаланылып жүр.

АРҚАН БАЛЫҚ, АЛБЫРТ БАЛЫҚ (Лосось) — ұзындығы 50 см-ден 1,5 м-ге дейін болатын сүйекті балықтардың бір түрі; құнды қасиеттік балық. Қазақстанда Каспий және Арал теңіздерінде өседі. Осы тұқымдас балықтарға — құныс балық, кета балық, келшен балықтар да жатады.

АРМАТУРА (лат. *armatura* — қарулану, жарактану) — негізгі жабық құрамына кірмейтін, бірақ оның қалыпты жұмыс атқаруына қажетті құрылғылар мен бөлшектер. Құбырлар, электртехникалық, пештік және т.б. бөлшеп бөлінеді.

АРНАЙЫ ЕМДӘМДЕР (Специальные диеты; диета — грек. өмір сүру сипаты) — тамақтанудың белгілі бір тәртібі. Бейімделген, аз белокты, сүтті, етті, жеңіл және т.б. түрлері бар. Тамақтанудың әр түрлі ауруларға тигізетін себептерін зерттейтін ғылымды диететика деп атайды.

АРНАУТ — жоғары сортты бидай ұнынан дайындалып, пеш табанында пісетін, домалақ, беті ойықталған нан түрі.

АРПА (Ячмень; hordeum) — астық тұқымдас бір немесе көп жылдық дақыл. Шыққан жері — Иран, Түркия, Армения. Арпаның тамыр жүйесі шашақты. Сабағы қуыс, биіктігі 30—135 см, жапырағы таспа пішіндес. Жемісі — дәнек. А. морфологиялық, биологиялық ерекшеліктеріне сәйкес: дақылдық А., эфлюптық А. және аласа бойлы А. деп аталатын 3 түрге бөлінеді. А. дөңінде: 45—67% крахмал, 7—26% белок, 7—11% пентозан, 1,7—2% сахароза, 3,5—7,0% клетчатка, 2—3% май, 2—3% күл болады. Қазақстанда дақылдық арпаның екі түрі өсіріледі. Дәні қос қатарлы арпаны сыра қайнатуға, ал дәні көп қатарлы А. спирт өндірісінде, азық-түлік және мал жемі түрінде пайдаланылады. Жаздық және күздік, тез пісетін түрлері бар, ылғал-

сүйгіш өсімдік. Арпа жарма, ұн, ұят, сыра, кофе тектес ішімдік өндіруге пайдаланылады.

АРПА УЫТЫ (Ячменный солод) — өндірілген арпа дөңдері. Сыра қайнатуға, квас, спиртті ішімдіктер, ашытқы дайындауға қолданылады. Өнген өскінде протеин және В витамині мол болады. Қалдығы мал жеміне пайдаланылады.

АРТЕЗИАН СУЛАРЫ (лат. *artesian* — Францияның Артуа провинциясы атауына байланысты) — жер астынан қысыммен шығатын сулар.

АРША (Можжевельник; juniperus) — кипарис тұқымдасына жататын мәңгі жасыл қылқан жапырақты бұта немесе ағаш. Тау беткейінде, құмды жерлерде өседі. Қазақстанда оның жабайы 10 түрі бар. Табиғи жағдайда көбірек кездесетін түрлеріне Түркістан аршасы (*J. turkestanica*), Талас аршасы (*J. talassica*), Сібір аршасы (*J. sibirica*), көдімгі А. (*J. communis*), Зеравшан аршасы (*J. seravshanica*) жатады. Олардың биіктігі 1—2 м-ге жетеді. Бұтағы тік немесе жерге жайыла өседі. Қылқаны қабыршақты, тікенекті келеді, үш-үштен шоқтанып не екі-екіден қарама-қарсы орналасады. Жеміс бүрі жидек пішіндес не шар тәрізді, түсі көкшілдеу болады. Аршалар тұқымынан және өсімді (вегетативті) жолмен көбейтіледі. Сәуір — мамыр айларында гүлдейді, тұқымы жаздың аяғында, кейде күзде піседі. Тұқымынан шыққан жас өскіндер бір жылдан кейін тез өсіп, жақсы жетілген соң топырақты қатайтады. А. 300 жылдай өседі. Соңдықтан қазақ халқының ұғымында қасиетті, киелі ағаш саналады. Бұтақтарынан эфир майы, кант, шайыр, балауыз және органикалық қышқылдар алынады. Жидек тұндырмалары емдік мақсатқа пайдаланылады. Аршаны орман шаруашылығында, таулы аймақтарда топырақтың опырылып кетіп болдырмау үшін отырғызады. Қазақстанда А. Алматы, Алтай, Қарағанды қалаларының ботаника бақтарында қолдан да өсіреді.

АРШУ (Лущение) — дөңдерді сыртқы қабығынан ажырату (мыс., бұршақ қабығын аршу).

АРШУ (Очистка) — мыр түйнектерін сыртқы қабығынан тазалау. Түйнектердің аршылған сыртқы қабаттарын аршынды деп атайды.

АРЫҚ МАЙШАБАҚ (Гонен) — уылдырық шашқаннан кейін арықтаған майшабақ.

АС — 1) адам баласының қоректік заты; тағам; 2) қазанға тамақ салып пісіру.

АС ҚОРЫТУ — тағамның механикалық және химиялық өңделу процесі; нәтижесінде қоректік заттар адам орга-

низіміне сінеді және қорытылады, ал сіңірілмеген қалдықтар организмнен шығарылады. Тағамды химиялық өңдеу ас қорыту сәлдері ферменттері (сілкей, асқазан сәлдері, өт) арқылы жүргізіледі. Ас қорыту ферменттерін ас қорыту органдары шығарады, олар тағамның күрделі заттарын жеңіл сіңімді қосылыстарға бөледі.

АС ТАҚТАЙ — азық-түлікті өңдеуге, мыс., нан жаюға, көкөніс турауға және т.б. арналған тақта.

АС ТУЗЫ (*хлорлы натрий*) — адам организмнің қалыпты жұмыс істеуі үшін бірден-бір қажетті зат. Ол тағамның дәмін келтірумен бірге тіндердегі су мөлшерін реттеп, асқазан сәліне түз қышқылын түзеді. Адам организмне күн сайын тамақ арқылы орта есеппен 10–15 грамдай ас тұзы сіңіріледі. А.т. сапалық жағынан 4 сортқа: экстра, жоғары, бірінші және екінші сорттарға бөлінеді; әр сорттың ұнтақтап тарту сапасы (нөмірі) әр баеқа. А.т. тағамның барлық түріне дерлік қолданылады. Тұзды тағамға ғана емес, сондай-ақ үй шаруашылығының басқа да қажеттеріне пайдалануға болады.

АС ТУЗЫ КЕНДЕРІ — мөлшері ұзақ уақыт бойы ас тұзын өндірістік жолмен өндіруге жеткілікті кен орындары. А.т. к. тұзды көлдер, қазба тұздар және жер асты тұзды сулары (тұздықтар) болып үшке бөлінеді. Тұзды көлдерге суында 3,5%-дан жоғары тұзы бар көлдер жатады. Қазақстанда олар Каспий ойпатында, Балқаш маңында, Ертіс, Есіл, т.б. өзен аңғарларында таралған. Қазба А. т.к. аридтік климат жағдайларында, теңіз қолтықтары мен теңізден бөлінген шығанақтардағы тұзға бай сулардың буланып судануынан, тұздардың қайта кристалдануы мен шөгуге нәтижесінде қалыптасқан. Сондай-ақ қазба тұздар тұнба түрінде кейбір тұзды көлдерде (Басқұншақ, Индер, т.б.) және осы күнгі теңізге жақын көлдер мен қолтықтарда (мыс., Каспийдегі Қарабұғаз, Аралдағы Жақсықылыш, Жаманқылыш, т.б.) кездеседі. Олардағы тұз массасы жылжымалы тепе-теңдік күйде болатын тұзды судан, тұздықтан және қатты тұздан тұрады. Тұз шоғырлары өдетте қабат, линза, шток түрінде тұзылған. Тұз қабаттарының пластикалық қасиеті болғандықтан, тектоникалық процестер әсерінен пішіндерін оңай өзгертеді. Жер асты тұзды сулары (тұздықтар) тау жыныстары құрамындағы тұздардың үздіксіз еріп аса қанығуынан пайда болады. Ас тұзы кендерінен тұз өндіру ашық және жер асты кен қазу тәсілдерімен не бұрғылау ұңғымалары арқылы су айдап еріту және судағы тұзды тұндыру арқылы жүргізіледі. Тұзды көлдердегі ас тұзы

табиғи тұнбадан не арнаулы бассейндерде тұзды суды суалту арқылы алынады.

АС ҮЙ ҚҰРАЛДАРЫ — тағам дайындауға қажетті құралдар (комбайн, миксер, пышак, ыдыс-аяқ және т.б.).

АСАБА — тойды басқарушы адам. А. екі түбірден құралған күрделі сөз: ас — тамақ, тағам, аба — көптеген түркі тілдерінде ата, аға.

АСАДАЛ — тамақ пен ыдыс-аяқ сақтауға арналған кебеже тектес ыдыс. А. мықты өрі жеңіл ағаштан жасалады. Асадалдың түбі оның ішкі жағындағы жиекшелерге тірей орнатылатын қалың тақтаймен, үстіңгі беті жақалау тақтаймен жабылады. Алдыңғы бетінде топсамен бекітілген бір кейде екі жармалы есігі және суырмасы болады. А. сәнді болу үшін шебердің немесе мүлікті жасатушының мүмкіндігіне қарай оның бетіне түрлі нақыштар салып, сүйекпен, қаңылтырмен, әр түрлі тастармен безендіріледі, әр түрлі бояумен бояп, жиһазға эстетикалық өң беріледі. Темсеңді (сирактық) ұзын-қысқалығына қарай) бір-екі бөлік жасалады. “Ас”, “адал” деген сөздерден құралған (адал, таза ас). Асадалды түркі халықтарының бәрі пайдаланған. Асадалдың үйдегі орны — қазан-аяқ (сол жақ) жақ; ыдыс-аяқ салып қоятын биік кең шаф, бұфет.

АСАЙМҮСА (*Abelia*) — үшқаттар тұқымдасына жататын бұталы өсімдіктер. Батыс Тянь-Шаньнің, Қырғыз Алатауының тасты, шатқалды тау бөктерлерінде, әсіресе, аршалы, жанғақты ормандарында өседі. Қазақстанда қалқанды А. (*A. saotum-bosa*) түрі бар. Оның биіктігі — 2–3, кейде 4 м-ге жетеді. Бұтақтары ақшыл, кейде қоңырқай түсті. Жас өркендері қысқа, жіңішке, сырты қалың түкті болып келеді. Жапырақтары қарама-қарсы орналасқан, қандауыр немесе сопақша пішіндес, бүтін жиекті ұзындығы — 1,5–5 см. Ақшыл, қызғылт гүлдері қысқа гүл сағағына бекіп, сирек гүлді қалқанша — шокпарбас гүл шоғырын құрайды. Жемісі қандауыр тәрізді, етті, бір тұқымды. Маусым—шілде айларында гүлдеп, тамыз—қыркүйекте жеміс береді. А. сәндік гүл ретінде өсіріледі. Сүрегі өте қатты, ол әр түрлі бұйымдар (камшысап, асаяяқ, мүштік, т.б.) жасауға пайдаланылады.

АСАЙ-МҮСЕЙ — мойынға асып не арқалап жүретін құрал-сайман, аппараттар.

АСБҮРШАҚ (*Горох; pisum*) — бұршақтар тұқымдасына жататын бір жылдық немесе көп жылдық өсімдік. Шыңқан жері — Ауғанстан, Эфиопия, Үндістан. А. көкөніс дақпылы ретінде XVIII ғасырдан кеңінен белгілі. Қазір дүниежүзінде 6–7 түрі

бар. Қазақстанда егістік (*P. sativum*) және далалық *A. (P. arvense)* өсіріледі. *A.* суыққа төзімді, сабағы шөптесін, төрт қырлы, жайылмалы немесе тік бұтақты болып келеді, биіктігі 15–250 см. Жапырағы күрделі, қос тілімді. Тамыр жүйесі — тік шашақты. Өздігінен тозаңданады, гүлдері ақ немесе күлгін түсті, жапырақ қолтықшасында орналасады. Тұқымы ірі, өңгіштігін 5–6 жылға дейін сақтайды. Жемісі — бұршақ. Жемісінің құрамында 20% құрғақ зат (белок, клетчатка, көмірсу, күл, т.б.) бар. Сондай-ақ В₁, В₂, Р, С, витаминдері, фоли қышқылы, биотин және токоферол да кездеседі. Жемісті көктей, өңделген (консервіленген, муздатылған) түрде пайдаланылады. Асбұршақтан жарма, ұн, майда көк асбұршақ алынады. Сыртқы қабығы аршылған дөнінен жарма дайындалады.

АСКОРБИН ҚЫШҚЫЛДЫ — С витамині, С₆H₈O₆ организмге аса қажетті витаминдердің бірі. Ол жетіспеген жағдайда адам құрқұлак ауруына шалдығады. Аскорбин қышқылының организмнің тыныс алу процесіне де тікелей қатысы бар. Адам күнделікті асымен 50–100 мг аскорбин қышқылын сіңіруі керек. А.к. өсімдіктерде көмірсуларда түзіледі, сондай-ақ синтезделу жолымен де алынады. Ол итмұрын, қарақат, лимон, алхоры және т.б. жемістерде, қымыздық, сөбіз, көк пияз, қырыққабат, қызанақ және т.б. көкөністердің құрамында мол болады.

АСҚАБАҚ (*Ukrup; anethum*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын бір жылдық, кейде екі жылдық, өткір хош иісті, шөптесін өсімдік; көкөніс дақылы. Қазақстанда иісті *A. (A. graveolens)* өседі. Оның сабағының биіктігі — 40–120 см, бұтағы тік келеді. Өткір хош иісті. Жапырақтары — жіңішке, үшкір ұзын, көп тілімді, түсі жасыл. Гүлдері — майда, ашық сары, қос жынысты. Тұқымдары — ұсақ сопақша, түсі сұрғылт қоңыр, тұқымының айналасы жұқа қаптарлы қабатпен көмкерілген. А. құнарлы топырақта 2–3 жыл бойы өседі. Жасыл жапырақтарында аскорбин қышқылы, каротин, витаминдер, хош иісті дәм беретін эфир майлары бар. Асқөкті тағамға көктей не өңделген түрде қосады, көкөністерді тұздауға дөмдеуіш ретінде пайдаланады.

АСҚАБАҚ (*Cucurbita*) — асқабақ тұқымдасына жататын бір және көп жылдық шөптесін өсімдік; бақша дақылы. Қазақстанда 3 түрі — ірі жемісті *A. (C. maxima)*, мускаттық (*C. moschata*), көдімгі *A. (C. pepo)* — бар, соңғысының қатарына көді мен патиссон жатады. Қатты қабықты, ірі жемісті және мускаттық түрлері өсіріледі. Ірі жемісті асқабақтың массасы 40–50 кг-ға дейін болады, пішіні —

сопақ, дөңгелек. Жемісінде: 15–18% құрғақ заттар, 8–10% сахароза, 15–20 мг% аскорбин қышқылы, 8–10 мг% каротин, тиамин, рибофлавин бар. Майлы сорттарының дөнінен май алынады (2–40%). Асханалық сорттары піскен, қуырылған күйінде тамаққа пайдаланылады. Дөрілік қасиеті де бар.

Асқабақ басытқы — өте дәмді тағам. Піскен асқабақтың қабығы жұқалап аршылады. Дөні алынып тасталып, қиықшалай туралады да, түз себіліп, 20 минуттай бұға бұқтырылады. Піскеннен кейін табаққа түсіріп алып, қорытқан сары май жағылады. Өбден суытылады. Дастарқанға үстіне құймақ құйып өкелінеді. Мұндай тағам асқан-ішек ауруына таптырмайтын дәру болып табылады.

Асқабақ торты. Үстел үстіне ұн үйіліп, ортасы шұңғылданады да, соған маргарин мен қант салынады. Май ұсақтап кескіленеді, қамыр иленеді де, бір сағаттай салқында ұсталады. Асқабақ тазартылып, тұқымы алынып тасталады да, тіліктерге тілініп, ұсақтап туралады. Табаға салынып, қызуы бөсен духовкада 50 минут, яғни жұмсарғанша пісіріледі. Содан соң елекпен үгіліп, қант, жұмыртқаның сары ұзы, сүт, бөрттірілген мейіз, лимон қабығының үгіндісі мен даршын қосылады. Жұмыртқаның ақ ұзы сары ұзынан ажыратылып салқындалады да, булғанып, асқабақ қоспасына араластырылады. Қамыр жайылып, майланған төрт формасына салынады. Қамырдың жиегі көтеріліп, қоспа толтырылады. Торт қыздырылған пішке қойылып, 240°C температурада 10 минуттай пісірілген соң, от 180°C-қа бөсендетіледі де, тағы да 30 минуттай пісіріледі. 3 кеседей ұнға — 150 г маргарин, 1 шай қасық қант, пышақтың ұшымен тұз, ортасына салуға — 800 г асқабақ, 100 г бөрттірілген мейіз, 2 ас қасық қант, 2 жұмыртка, 4 ас қасық сүт, 0,5 шай қасық даршын, 1 лимонның қабығы.

АСҚАБАҚ ТҰҚЫМДАСЫ (*Cucurbitaceae*) — қос жарнақты бір және көп жылдық шөптесін өсімдіктер. Кейде бұта не кішігірім ағаш түрінде өседі. Асқабақ тұқымдасының Қазақстанда 9 туысы, оның ішінде қауын, қарбыз, асқабақ, кияр, сонқабақ (люффа) бар. Асқабақ қолдан егіледі, ал атпакияр, итжүзім, қоңыраусары жабайы түрде өседі. Асқабақ тұқымдасының ұзын шырмалғыш сабақтарының ұшында дара не айыр мұртшалары болады. Тұтас не салаланған дара жапырақтары сабаққа кезектесе орналасады. Гүлдері сарғылт, кейде жасыл түсті гүл шоғырына құрайды немесе жапырақ қолтығына жекелене орналасады. Ат. — дара жемісті, бір және қос үйлі, айқас тозаңданушы өсімдіктер. Жемісі — жалған

жидек немесе қауашақ, олардың салмағы кейде 100 кг-ға жетеді. Тұқымдары етті, жалпақ тұқым жарнақтарынан тұрады. А.т. бағалы бау-бақшалық, тағамдық, сондай-ақ мал азықтық, дәрілік, сәндік өсімдіктер болып бөлінеді. Кейбір түрлерінің тұқымдарынан тағамдық және техникалық майлар алынады.

АСҚАТЫҚ — көже-қатық, сорпа-су.
АСМАЛДЫҚ — өшекейленген түйе жабуы.

АСПА (Подвеска) — бір нерсені асып ілуге арналған құрылғы.

АСПАЗ — тамақ дайындайтын маман.
АСПАЗШЫЛЫҚ — тамақ дайындау қызметі.

АСПАЛЫ ЕЛЕК (Подвесное сито) — аспаға ілінген тербелме елек.

АСПАЛЫ ТӨБЕ (Навесные потолки) — төбеге ілінген бекітілетін өшекейлі (табиғи немесе синтетикалық материалдардан) тақталардан жасалынған бет.

АСПАП, ҚҰРАЛ-САЙМАН (Инструменты; лат. instrumentum) — 1) адам еңбегіне қажетті құрал немесе машинаның атқару механизмі; 2) құрал-сайман, керек-жарак; 3) музыкалық құрал.

АСПИРАТОР (лат. aspiro — үрлеймін, дем аламын) — өндіріс орындарындағы ауаның құрамындағы шаңды бөліп алуға арналған құрылғы, қондырғы.

АСПИРАЦИЯ (лат. aspiratio — 1) технологиялық жабдықтардың жұмысынан, жүк түсіру-тасу кезінде және т.б. жұмыстардан бөлінетін шаңды және басқа зиянды заттарды бөліп шығару. Желдету жүйелері, жергілікті желдету құрылғылары арқылы жүзеге асырылады; 2) қандайда бір дене қуысынан ауаны немесе сұйықты арнаулы аспаптармен сорғызып алу; 3) жұтыну актісінің бұзылуы себебінен тыныс ауа кезінде тыныс жолына тамақ қалдықтарының, қанның (қан кетуде) түсуі.

АССОРТИ (франц. assorti — жақсы тандалған) — арнайы жинақталған қоспа, жинақ (мыс., көмпиттер).

АССОРТИМЕНТ (франц. assortiment) — 1) кәсіпорынның, өндіріс саласының өніміндегі не қайсыбір тауарлар тобындағы жекелеген бұйымдар түрлерінің құрамы мен ара салмағы; өнім ассортименті; 2) сауда кәсіпорнында тауарлардың әр алуан түрлері мен сорттарын іріктеп алу.

АССҮТТІГЕН (Латук посевной; lactuca) — күрделігүлділер тұқымдасына жататын бір және көп жылдық өсімдіктер. Қазақстанның барлық аймақтарында өседі. Оның Алтай ассүттігені, бұйра А., екпе А., жабайы А., құлақты А., сібір ассүттігені, тамаша А. және татар ассүттігені деп аталатын түрлері бар. А. — биік-

тігі 30–120 см болатын өсімдік. Сабағы дара, жапырағы кезектесіп орналасқан. Сары, көк не қызғылт түсті гүлдері шапшақты гүл шоғырына топтасқан. Тұқымы ұзынша болып келеді. Мамыр—шілдеде гүлдейді. Маусым—қыркүйекте жемісі піседі. Жапырағының құрамында көптеген витаминдер болғандықтан А. тамаққа пайдаланылады. Екпе А. (салат) — көкініс дақыл. Дәрілік қасиеті де бар.

АСТАР — сырт киімнің, көрпенің ішкі қабаты.

АСТАРЛАУ — сырт киімді астар салып тігу.

АСТАУ — 1) ас салатын, ағаштан ойып жасалған үлкен кең ыдыс; 2) малға жем беретін науа; бұрын кеспек ағаштың жартысынан ойып жасалатын, ал қазір көбіне мұрышталған темірден жасалатын, үй шаруашылығына қажетті ыдыс.

АСТЫҚ — 1) астық және бұршақ тұқымдас дақылдар дәні; 2) астық өндірісінің өнімі: ұн, жарма, крахмал-сірне, сыра қайнатылатын шикізат; 3) мал азығындық құрама жем.

АСТЫҚ БАСТЫРУ МАШИНАСЫ — дәнді дақылдарды орып, бастырып, дәнді сабаны мен қауызынан ажыратып, тазалап, шанаққа жинауға, сабанды шөмелеуге арналған машина. Астық бастыру машиналары дәнді, бұршақты, майлы дақылдарды, дәндік және сүрлемдік жүгеріні жинауға да қолданылады, мұндайда олар арнаулы құрылғылармен жабдықталады.

АСТЫҚ ДАҚЫЛДАРЫ (Зерновые злаки) — астық дәндерін алу үшін өсірілетін аса маңызды мәдени өсімдіктер тобы. Бұған: бидай, қара бидай, арпа, сұлы, күріш, тары, жүгері, қонақ жүгері және т.б. жатады. Олардың құрамында: 60–80% көмірсу, 7–18% белок, 2–5% май, ферменттер, витаминдер және т.б. бар. Астық дақылдары нандық, жармалық және бұршақтық болып бөлінеді.

АСТЫҚ ДӘНДЕРІ (Зерновые семена) — астық дақылдарының дәні (жемісі). Астық өндірісінің өнімі. Ұн тарту, жарма, сыра қайнату, крахмал-сірне, құрама жем және т.б. өндіруге арналған шикізат.

АСТЫҚ КЕПТІРГІШ (Зерносушилка) — астық дәндерін, шөп және көкөніс тұқымдарын кептіруге арналған агрегат немесе қондырғы. Шахталы, барабанды және т.б. болып бөлінеді. Кептіру агенті — қыздырылған ауа немесе жанған отынның газдары.

АСТЫҚ ҚАБЫЛДАУ КӘСІПОРНЫ (Хлебоприемное предприятие) — жиналған астықты қабылдап, оны тазалап, кептіріп, сақтайтын кәсіпорын.

АСТЫҚ ҚОЙМАСЫ — астық сақтауға арналған механикаландырылған сыйымдылықтар мен ғимараттар. Ол астықты жауын-шашыннан, зиянды кеміргіштер мен құстардан қорғауға, астықты тиіп түсіруге ыңғайлы және бақылауға қолайлы болуы қажет. Астық қоймасының еденді, қамбалы және сүрлемді түрлері бар. Еденді А. қ. астық қабылдайтын, астық өндірілетін шаруашылықтарда салынады, астық еденде сақталады. Қамбалы астық қоймасында мол астықты қамбаларға бөліп күйіп сақтайды. Қамбалар едені астық өздігінен ағып шығу үшін көлбеу немесе конус тәрізді болып келеді. Сүрлемді А. қ. биік етіліп, колденен қимасы дөңгелек, төрт немесе көп бұрышты болып темір-бетоннан немесе металдан салынады. Едені конус тәрізді немесе шұңқыр болады. Астық қоймасының жетілдірілген түрі — элеватор да сүрлемді түрге жатады. Ол өңдеу орындарына (диірмен, зауыттар, астық қабылдайтын орындар, теңіз, өзен порттары, темір жол тораптары) таяу жерден салынады.

АСТЫҚ ҚЫРМАНЫ — жинап алынған астықты алғашқы өңдейтін орын.

АСТЫҚ ӨНДЕУ КӘСІПОРЫНЫ — астық дөңдерінен үн, жарма, құрама жем және т.б. өнімдер шығаратын орындар. Диірмендер, жарма, құрама жем зауыттары жатады.

АСТЫҚ САҚТАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ. Астық дәні сыртқы қоршаған ортаның жағдайына тәуелді болады. Себебі дұрыс сақталмаған жағдайда дөңдегі зат алмасу процестері дұрыс жүрмейді, сондықтан дөңнің сапасы төмендейді және шығыны артады. Астықтың тиімді сақталуы және оның сапасының төмендеп кетпеуі төмендегідей операцияларға байланысты: астықты түрлі қоспалардан ажырату; астықты кептіру; астықтың белгілі бір температуралық деңгейде сақталуын қамтамасыз ету, астықты зиянкестерден қорғау.

АСТЫҚ СЕПАРАТОРЫ (Зерновой сепаратор; лат. *separator* — бөлгіш) — астық дөңдерін олардың физикалық қасиеттері бойынша құрауыштарға бөлетін құрылғы. Ортадан тепкіш, магнитті және тұндырмалы сепаратор түрлері бар.

АСТЫҚ ТИЕГІШ (Зернопогрузчик) — астық дөңдерін тасымалдау құрылғыларына, астық тазалау машиналарына, астық сақтау сыйымдылықтарына тиейтін машина.

АСТЫҚ ТҰҚЫМДАСТАРЫ (Злаки; gramineae) — бір, екі, не көп жылдық шөптесін өсімдіктер. Қазақстанда ең көп тарағандары: дөңді дақылдар (бидай, күріш, сұлы, қарабидай, арпа, тары, қонақ

жүгері), көп жылдық шөптер (қылтықсыз арпабас, бидайық, еркекшөп, тарғақшөп, көде, бетеге), бір жылдық шөптер (судан шөбі, атқонақ, қарабас шалғын, қоңырбас), мал азықтық дақылдар (шалғындық қоңырбас, жүгері, қонақ жүгері, күрмек, селеу) және арамшөптер (қарасұлы, бидайық, гумай, жасыл итқонақ, түлкі-күйрық).

АСТЫҚ ЭЛЕВАТОРЫ (Зерновой элеватор) — көп мөлшерде астық қабылдауға, сақтауға арналған ғимарат; астықты қабылдап алуға, кептіруге, тазартуға және жөнелтуге арналған құрылғылармен жабдықталады; сүрлемдік типтегі жоғары механикаландырылған астық қоймасы былайша сараланады: астық қабылдау элеваторы (шаруашылықтардан астықты қабылдайды, қоспалардан тазартады, кептіреді, сақтайды және тұтынушыларға жөнелтеді; сыйымдылығы 15–100 мың т, ірі темір жол станцияларында, теңіз және өзен порттарында салынады); өндірістік элеваторлар (астықты темір жол көлігінен қабылдап алып, сақтап, кәсіпорындарға жөнелтеді) және т.б. Қазіргі заманғы элеваторларда машиналар мен механизмдер орталық диетчерлік пульттен басқарылады, ірі элеваторларда теледидардың қолданылуы астықтың тиеліп-түсірілуіне, механизмдердің жұмысын қадағалап отыруға мүмкіндік береді.

АСТЫҚТАЗАРТҚЫШ МАШИНА (Зерноочистительная машина) — астықты әр түрлі белгілері: аэродинамикалық қасиеті (ұзындығы, ені, жуандығы), пішіні, массасы бойынша сұрыптап, тазартатын машина.

АСФАЛЬТ (грек. asphaltos — тау шайыры) — минералды заттар (өкпас, күм және т.б.) қосылған битумдар қоспасы (табиғи асфальтта 50–60%, жасанды асфальтта 13–60%); күммен, шағылмен, майда тастармен қосып жолға төсейді; төбе жабуға және лак, желім және т.б. заттар дайындауға, гидро- және электроқшаулағыш материал ретінде пайдаланылады.

АСХАНА (Столовая) — қоғамдық тамақтану орны.

АСХАНАЛЫҚ ХЕРЕС — маркалы ақ шарап. Оңтүстік Қазақстан облысындағы Қаптанбек шаруашылығында өсірілетін Ркацителі, Баяншірей жүзімдерінен дайындалады. Янтарь реңкес алтын түсті. Спирт құрамы 15,5%, 2 жылда бабына келеді. 1975 жылдан шығарылады. Алтын және күміс медальдармен марапатталған.

АСХАНАЛЫҚ ШАРАПТАР — жүзім езіндісінің ашытқымен толық ашуы (жеңіл шараптар) немесе ішінара ашуы (жартылай жеңіл және жартылай тәтті

шараптар) нәтижесінде алынатын шараптар. А. ш. құрамында спирт 9–14%, титрленетін қышқылдар 5–9 г/л болады. Қант мөлшері асханалық жеңіл шараптарда 0,2%-ға дейін, жартылай жеңіл шараптарда 0,5–3%, жартылай тәтті шараптарда 3,1–8% аралығында болады. Асханалық шараптарға қант та, спирт те қосылмайды. Бұлар — жүзімнің ақ, қызғылт және қызыл сорттарының шырғынын ашыту арқылы алынатын табиғи шараптар.

АСХАНАШЫ — асханада тамақ істейтін адам, аспаз.

АСЫҚ — жан-жануардың сирағы мен сан жіліктерін байланыстырып тұратын төрткүл топса сүйек.

АТ-КӨЛІК — жол жүруге, жұмысқа қажетті күш көлік, жабдық.

АТ ДОРБА — қалың матадан, кеңептен, киізден тігілген, жай өрмектеп тоқылып, атқа жем беру үшін пайдаланылатын өбзел. Дорба аттың басына дәл келуі үшін бау арқылы қыстырылады. Баудың ұзармалы-қысқармалы болғаны жоң.

АТ-САЙМАН — қамыт-сайман, ат-тұрман.

АТ ТАРАҚ — аттың жал-құйрығын, түгін тарайтын, темір сымнан (кейде ағаштан) жасалған құрал. Тақтайшаға арасын жиі етіп тіс жасайды, сонымен бірге былғарыдан бау істеледі. Соңғы кезде ат тарақ пластмассадан жасалатын болды.

АТ-ТҮРМАН — ат сайман, ер-тұрман.

АТ-ШАПАН (этнogr.) — 1) құрметті, сыйлы адамға берілетін сыйлық; 2) кінәлы адамға салынатын айып.

АТАЛА (Болтушка) — суға талқан немесе үн салып пісірген сұйық ботқа; бидай, арпа, жүгері ұнын май салып қыздырылған қазанға салып, қыздырып, үстіне біртіндеп су немесе сүт қосып араластырып дайындалатын тағам.

АТАЛҒЫ — ағаштың қабығын аршиптын қисық пышақ.

АТБЕГІ — бөйге атын тани білетін сыншы, бапкер.

АТБЕГЛІК — атты жаратып баптауды көсіп етушілік.

АТҚҮЛАҚ (Конский шавель; rutex confertus) — тарандар тұқымдасының қымыздық туысына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік. Қымыздықтың жабайы өсетін түрі. Құрамында: 13% белок, 2%-дай май, қымыздық қышқылы, С, В витаминдері және каротин бар. Тамырында сары немесе қызыл бояу алынатын 8–12% илік заттар бар. Халық емшілігінде бауыр ауруына, күйген жерді емдеуге (тұқымын) қолданылады.

АТМОСФЕРАЛЫҚ АУА (грек. *atmos* — бу және сфера) — жер шарын қоршап

тұрған және онымен бірге айналатын газды қабат. Атмосфералық ауаның құрамында: азот — 78,08%, оттег — 20,95%, инертті газдар — 0,94%, көмірқышқыл газы — 0,03%, су булары және кездейсоқ қоспалар (шан, микроорганизмдер, аммиак, күкіртті газ және т.б.) бар. Ауаның тығыздығы — 1,293 кг/м³. Ауадағы оттег көптеген процестерде химиялық реагент есебінде пайдаланылады (отынның жауында және т.б.). А. а. оттег, азот, инертті газдар алуда бағалы өндірістік шикізат.

АТТЕСТАТ (лат. *attestor* — куәландырамын) — орта білім алғандығы туралы құжат.

АТТЕСТАЦИЯ (лат. *attestatio* — куәлік) — жұмысшының кәсіби деңгейін, өнімнің немесе жұмыс орнының сапасын, оқушылардың білім дәрежесін анықтау, мінездеме беру.

АТТРАКЦИОН (франц. *attraction* — тартылыс) — 1) эстрада немесе цирк көрсетілімі; 2) көпшілік дем алатын орындардағы техникалық құрылғылар (өткеншек, сырғанақ және т.б.).

“АТЫРАУБАЛЫҚ” — балық аулаумен және оны өңдеумен шұғылданатын Қазақстандағы ең ірі кәсіпорын. “Лицпрометр” цехы (1931), Гурьев балық консерві комбинаты (1933) негізінде құрылған. 1958 ж. Гурьев өндірістік балық өнеркәсібі басқармасы болып аталды. 1976 ж. ірі бірлестікке айналды. Құрамында: Атырау кеме жөндеу зауыты, Шортанбай балық зауыты, сондай-ақ балық зауыты автобазасы, машина-мелиорация станциясы, материалдық-техникалық жабдықтау және өткізу мекемесі, 9 цех (құтылау, өндірістік уылдырық-балық, қабылдау-тасымал, т.б.) және 9 балық аулау серіктестігі бар. Өндірістік цехтары қайта жабдыкталып, кеңейтілген. Жаңа уылдырық цехы, айлақ жолы салынып, қуатты крандар орнатылған. 9 жүзбелі уылдырық зауыты жұмыс істейді. Мұнда уылдырық пен балық өнімдерін шығаратын автоматты және кешенді механикаландырылған желілер бар. Өнімнің жана түрлерін шығару игерілген. Бекіре балығынан құтыланған өнімнің бірнеше түрі шығарылады. Бірлестікте шығарылған жалпы өнім елу жылда (1948–1998) 11 есе өсті. 1992 ж. кәсіпорын акционерлік қоғамға айналып, бірлестік акциясының 40 пайыздан астамын Кавске (Швейцария) және Ковинреке (Германия) фирмалары иеленді (1998). 1997 ж. “Ракушка” кентінде Қазақстанда алғаш рет, жылына 3 млн бекіре тұқымдас балық шабақтарын өсіретін зауыт іске қосылды. Батыс Еуропа, Таяу Шығыс және т.б. елдерге өз өнімдерін шығарады.

АУ — балық ұстайтын үлкен сүзгі тор.
АУА АЛМАСУ (Воздухообмен) — бөлмелердегі, өндірістік цехтардағы ластанған ауаны таза атмосфералық ауамен алмастыру. Тұрғын үйлерде, қоғамдық ғимараттарда ауа алмасуын ауа ауысу еселігімен сипаттайды. Ауа ауысу еселігі дегеніміз — бір сағатта ғимаратқа берілетін немесе одан шығарылатын ауа көлемінің ғимарат көлеміне қатынасы.

АУА БАПТАҒЫШ (Кондиционер) — жабық бөлмелердегі ауаның температурасын, ылғалдылығын, тазалығын және ауа алмасуын адамға барынша қолайлы жағдайда автоматты түрде ұстап тұруға арналған құрылғы. Ауа баптағыштың құрамында: салқындату агрегаты (электр жетекті және ауа салқындатқыш буландырғышы бар компрессор), конденсатор, ауа сүзгісі, электр жетекті желдеткіш, бұлараға қосымша салқындату агрегатының жұмысын автоматты бақылау мен реттеуге және бөлмедегі ауаны қажетті дәрежеде ұстауға арналған аспаптар бар. Ауа баптағышты жұмыс істету, тоқтату және жұмыс ырғағын өзгерту агрегатының алдыңғы жағында орналасқан басқару тетігі арқылы іске асырылады. Тұрмыстық ауа баптағыштар өдетте терезеге орнатылады. Бұл үшін рамаға немесе қабырғаға бекітілетін арнайы монтаждау тетіктері бар; бұл тетіктер ауа баптағыштың толығына кіреді және онымен бірге сатылады. Тұрмыстық А. б. көбінесе бөлменің ауасын ағындата желдету жұмысын да атқарады. Бұл жары мезгілде ауаны салқындатады және құрғатады, салқын кезде жылытаты және ылғалдандырады. А. б. ұдайы жұмыс істейтін, тынығатын орындардан алысырақ орнатылады. Оның өтіне тым жақын отыру денсаулыққа зиянды.

АУА БАПТАУ — жабық бөлмелердегі, ғимараттардағы, көліктердегі және т.б. орындардағы ауа температурасының, салыстырмалы ылғалдылығының, тазалығының, құрамының, жылдамдығының адам организмине немесе технологиялық процестерге қолайлы жағдайын жасау және оны автоматты түрде қалыптау. Өндіріс орындарында ауа баптау жүйелері болады.

АУА ТАЗАРТҚЫШ — ас үй ауасын плита оттығында толық жанбаған газдың зиянды қалдықтарынан, тамақ дайындау кезінде шашыраған май, ыс пен күйіктің ісінен тазартуға арналған аппарат. Ол ас үй жиһазымен бірге тұтас болады немесе газ не электр плитасының үстіне (700–900 мм биіктікте) қабырғаға орнатылады. Бұл деңгей аппараттың температуралық қалыпты режимін және ауаны тиімді тазартуын қамтамасыз етеді. БЭВ-1 ауа тазартқышының қорабында желдеткіш

жүйе болады, ол ас үйге өтпе жел келмеген жағдайда, оның ауасын тазартуға жәрдемдеседі. Аппарат қорабының төменгі жағы ауаны ыстан, майдың көңірсіген иісінен және т.б. тазартатын сүзгісі (аэрозольді сүзгі) бар қақпақпен жабылған. Ауа тазартқыш қорабының ішінде бактерицидтік сынап-кварцты лампа, жарық түсіретін шам мен басқару блогы орнатылады. Қораптың жоғарғы бөлігінде, бактерицидті лампаның үстінде ауаны газдан тазартуға арналған сорбент-катализаторы бар екі кассета болады. Ауа тазартқыштың алдыңғы бөлігі басқару блогының пернесі орнатылған әсем тақтамен қапталады. Оның плитаға қараған төменгі бөлігінде жылжымалы қақпақша болады. Ол плитадан шыққан дас ауаны тұтқыш қызметін атқарады. Желдеткіш іске қосылғанда ауамен бірге сорылатын аэрозольдер мен механикалық қоспалар сүзгі материалда (аэрозольді сүзгіге) тұнады да, содан кейін сорбент, катализатор арқылы өткенде ауа газдан тазарады. Ал бактерицидті шамды (ультрақұлпін сәулесі көзі) қосқанда ауа зарарсыздандырылады. Бөлме ішіне осылайша тазартылған ауа жіберіледі. Ауа тазартқыштың желдеткіші ауаның жедел циркуляциясын тудыра отырып, ас үйдегі жылуды бірқалыпты таратады, бөлме қабырғасында бу конденсациясының түзілуін болдырмайды. Ауаны неғұрлым жақсы тазарту үшін тамақ дайындаған соң, ауа тазартқышты бактерицидті шаммен бірге іске қосулы күйінде 20–30 минут қалдыру керек.

АУА ҮРЛЕУШ (Воздуходувная машина) — ауаның немесе газдардың қысымын арттырып тасымалдайтын машина. Ауа қысымының мөлшеріне байланысты желдеткіштер, сығымдағыштар, компрессорлар болып бөлінеді.

АУА ЫЛҒАЛДЫЛЫҒЫ — су буының мөлшері. Ауаның ылғалдылығының негізгі көрсеткіштері — ауаның абсолюттік ылғалдылығы (ауадағы су буы массасының ауаның көлеміне қатынасы ($\text{кг}/\text{м}^3$), ауадағы су буының парциалды қысымы P_a , ауаның салыстырмалы ылғалдылығы (белгілі көлемдегі және температурадағы ауадағы нақты су буы массасының осы ауаның қанығатын су буы массасына қатынасы). Ауаның ең жоғары абсолюттік ылғалдылығы ($30 \text{ г}/\text{м}^3$) экватор аймағында болса, қоңыржай климатты аумақта жазда ($10 \text{ г}/\text{м}^3$), қыста $3 \text{ г}/\text{м}^3$ болады. Бұл аумақтардағы қолайлы салыстырмалы ылғалдылық — 40–60% аралығында.

АУДИЕНЦИЯ (лат. *audentia* — тыңдау) — жоғары мемлекеттік қызметтегі адамның ресми қабылдауы.

АУДИТОРИЯ (лат. *auditorium*) — 1) лекция, баяндама жасауға арналған бөлме; 2) лекция, баяндама тыңдаушылар.

АУКЦИОН (лат. *auctio*) — бөсеке сауда) — көпшілік алдында кім бағасын арттырса, артық төлем ұсынса, бұйым соған сатылатын бөсекелес сауда. Аукциондық саудада сатылатын бұйымдар лот деп аталады. Лоттар нөмірленеді.

АУКАТ — 1) хал жағдай, тұрмыс-жай, дәулет; 2) тамақ, ас.

АУЛА — үй айналасындағы қорықпсы, шаруашылық құрылыстары орналасқан, қоршалған жер.

АУЫЗ СУ (Питьевая вода) — түйсік-сезімдік (органолептикалық) қасиеттері және химиялық құрамы адам организмі үшін қауіпсіз болып табылатын табиғи су; түссіз, иіссіз, дәмсіз сұйық (H₂O). Адам денсаулығы ауыз судың сапасына тікелей тәуелді. Осыған байланысты ауыз суға мемлекеттік санитариялық талаптар қойылады. Олардың негізгілері: иісі мен дәм көрсеткіші 2 балдан аспау керек; t-сы 20°С-тан төмен, мөлдірлігі 30 см-ден артық; лайлығы 2 мг/л-ден аз, кермектілігі 7–100 ммоль болуы керек. Ауыз суға сондай-ақ нитраттар мен нитридтердің мөлшері, 1 л судағы ішек таяқшаларының саны (коли-индекс) бойынша және т.б. талаптар қойылады.

АУЫЗАШАР — ораза ұстаған адамдар кешкі тамақ ішер мезгіл.

АУЫЗДЫҚ — аттың басын қалаған жаққа бұруға, тежеуге арналған шығыршық темір, жүгеннің ең басты бөлігі; жұмыр темірден отқа қақтап істеледі. Екі жақтау бөлімдері ауыздықты бір-бірімен кішкентай шығыршық арқылы жалғастырады, ал қалған екі шетін жақтауды тесіп, сол тесіктен дөңгелек сулық шығыршықтарын өткізеді. Жүген тізгінін ұштарын осы шығыршыққа жалғастырып тігеді. А. аттың езуін жырып кетпеу үшін оның сулыққа таянған жері жуантық болуға тиіс.

АУЫСТЫРЫП ҚОСҚЫШ (Переключатель) — электр тізбектерін коммутиациялауға арналған әлектрлік ауыстырып қосқыш; теледидар қабылдағышының байланыс арнасын таңдап қосуды қамтамасыз ететін кірме торабы секілді түрлері болады.

АФФИНАЖ (франц. *affinage, affiner* — тазалау) — тазалығы өте жоғары металдар алу.

АЦЕТАТТАР — сірке қышқылының тұздары мен эфирлері. Эфирлер ұшпа сұйықтар; ерігіштер ретінде, кинотаспалар жасауда парфюмерияда, тамақ өнеркәсібінде, полимерді синтездеуде пайдаланылады.

АЦЕТАТТЫ ТАЛШЫҚ — целлюлоза триацетатының ерітіндісінен алынатын жасанды талшық. Жұмсақ, иілгіш, мыжылмайтын және ультракүлгін жарық өткізгіш талшық. Кемшілігі — тез тозады және электрленеді. Трикотаж бұйымдарын, астарлық және т.б. мата түрлерін, галетуктер, сигарет фильтрлерін жасауда пайдаланылады.

АЦЕТИЛЕН ГЕНЕРАТОРЫ — кальций карбидін сумен араластырып ацетилен (түссіз газ, қайнау температурасы 84,1°С) алу үшін пайдаланылатын аппарат. Стационарлық типі көп мөлшерде ацетилен алу үшін химия, фармацевтика және тамақ өнеркәсібінде қолданылады.

АЦЕТОН, Диметилкетон, C₃H₆O, СОСН₃ — иісі бар, түссіз, жанғыш сұйық зат. Балқу t — 94,9°С, қайнау t — 56,2°С. Су, спирт, күрделі эфир, түрлі май, бензин және органикалық еріткіштермен кез келген мөлшерде араласады. Сілті қатысында галогендермен әрекеттесіп йодоформ, хлороформ, бромформ түзеді. Алу одістері: 1) изопропилбензолды отекпен тотықтырып, алынған асқын тотықты ыдыратқанда А. мен фенол түзіледі; 2) каталлизатор ретінде мырыш және темір оксидін қолданып, 420–460°С-та ацетиленге су буымен әсер еткенде А. түзіледі. Сондай-ақ ацетонды крахмалы көп азық-түлікпен (жүгері, қара бидай, картоп), оларға арнайы бактериялармен әсер ету арқылы, ацетондық ашу нәтижесінде де алуға болады. Ацетонда органикалық заттар, әсіресе нитро- және ацетилцеллюлоза, ацетилен жақсы ериді. А. көптеген маңызды химиялық заттар өндірілетін шикізат болып табылады. Сондай-ақ ацетонды тамақ және дәрі-дәрмек өнеркәсіптерінде түрлі өнімдерді зиянды қоспалардан тазарту үшін пайдаланады.

АЦИДОФИЛДІ ОРГАНИЗМДЕР (лат. *acidus* — қышқыл және грек. *phileo* — сүйемін) — қышқыл ортада тіршілік ететін микроорганизмдер. Мыс., сфагнум, көкбұта, бөрібұршақ өсімдіктерінен алынатын сіркеқышқылды, сүтқышқылды организмдер.

АЦИДОФИЛИН — сүтті ацидофилді организмдермен (бактериялармен) ұйытып жасалатын тағам.

АЦИДОФОБТЫ ОРГАНИЗМДЕР — сілтілік немесе бейтарап ортада тіршілік ететін микроорганизмдер; қызылшадан, жоңышқадан, бұршақтан алынады.

АШАМАЙ — 1) атқа мініп жүре алмайтын жас балалар үшін істелген арнаулы ер. Қазақ шеберлері ұлға немесе қызға арнап “Ашамай” ер жасаған, ұл баланы үш-төрт жастан бастап атқа мінуге үйреткен. А. ер аса күрделі болмаған: ердің

алдыңғы қасы мен артқы қасы екі айыр, биік етіп жасалып, екі ұшында тесігі болған. Баланы ерге отырғызғанда сол тесіктен таяқша өткізіп, ат үстіндегі баланы мықтап ұстады, аяғын үзетті қапқа кигізеді; 2) түйеге жүк арту үшін жасалған ер тәрізді сайман.

АШУ, АШЫТУ (Брожение) — микроорганизмдердің немесе олардың бөліп шығаратын ферменттерінің әсерінен жүретін органикалық заттардың (көбіне көмірсулардың) оттегі пайдаланбай, ыдырау құбылысы. Табиғаттағы заттар алмасуында үлкен рөл атқарады және организмдер дамуына қажетті энергия көзі. Спиртті (ашу кезінде спирт түзілетін құбылыс), сүтқышқылды (ашу кезінде сүт қышқылы түзіледі), сіркеқышқылды (ашу кезінде сірке қышқылы түзіледі) ашу түрлері бар. Бұл ашу түрлері этил спиртін, глицерин және басқа техникалық немесе тамақтық өнімдер өндіруде пайдаланылады.

АШУДАС — күкірт қышқылы қос тұздарының кристалгидраттары. Құрамы металдар валенттілігіне және су молекулаларының санына тәуелді. Дөмі — қышқыл, 92,5°С температурада балқиды. А. медицинада, тері илеуде қолданылады.

АШЫҒАН ҚАМЫР (Кислое тесто) — бидай, кара бидай ұнына ашытқы, тұз, су, және т.б. заттар қосып иленіп, ашытылған қамыр.

АШЫМАҒАН ҚАМЫР (Пресное тесто) — ашытқы қоспай, бидай, кара бидай ұнына, тұз, су, және т.б. заттар қосып иленген қамыр.

АШЫМАЛ — сүт қосып, бидайдан не басқа дәқылдан қайнатып жасалған көже; аздап күшала қосып ашытқан сусын.

АШЫМАЛ (Брага) — әлсіз алкогольді ішімдік; спирт өндірісінің шикізаты. Ашымалды өндірісте айдау аппаратында өңден спирт алады.

АШЫП КЕТУ (Скиснуть, прогоркание) — тамақ өнімінің дөмі қышқылы тартып, иістерінің кетуі. Мыс., қамырдың ашып кетуі, майдың қышқылданып кетуі.

АШЫТҚЫ — 1) нан ашытуға пайдаланылатын, ашыту қасиеті бар қамыр; 2) нан пісіру үшін үн езіп ашытқан беті алынбаған сүт. Кейде сырқат адам тез таралу үшін сусын ретінде де берген; 3) әр түрлі кластағы бір клеткалы саңырауқұлақтардың құрама тобы. Табиғатта кең таралған. Көбі спирттік ашу процесін жүргізеді. Құрамдарында белоктар мен В витаминдері бар. Шарап, сыра, нан пісіру, ауыл шаруашылығы (азықтық ашытқылар) және т.б. салаларда кеңінен қолданылады. Сыра ашытқылары медицинада зат

алмасу процесі бұзылғанда, В₁ витамині жетіспегенде және т.б. кезде қолданылады. Азықтық ашытқылар ағаштардың қалдығынан, күнбағыс қауыздарынан және сабандардан өндірілетін саңырауқұлақтар. Құрама жем құрамына, концентраттарға және белокты витаминді және минералды қоспа ретінде пайдаланылады.

АШЫТҚЫ ҚАМЫР (Опара) — ұнға ашытқы ерітіндісін және су қосып иленіп ашытылған қамыр. Сұйық немесе қою болады.

АШЫТПА ҚАМЫРСЫЗ ӘДІС (Безопарный метод) — қамырды дайындауда барлық құрауыштарды бір мезгілде араластыра дайындалған қамыр.

АШЫТПАЛЫ ӘДІС (Опарный способ) — қамыр дайындау процесінде алдымен ұнның белгілі бір мөлшерінен (40–50% немесе 70%), ашытпа қамыр дайындалып (үн, су және барлық ашытқы мөлшері қамыр илеу машиналарында араластырылып дайындалады), оны ашытпа шанақтарында (4–6 сағат) ашытады да, қалған үнмен және басқа қосылатын құрауыштарымен қамыр илеу машинасында араластырып, арнаулы астауларда немесе шанақтарда ашытады.

АШЫТУ — 1) органикалық заттектердің, көбіне көмірсулардың ыдырау процесі; оттектің қатысуынсыз микроорганизмдердің не олардан бөлінетін ферменттердің әрекетімен жүреді. Микробтардың тіршілік әрекеттері үшін энергия көзі болып табылады және табиғаттағы заттектер айналымында үлкен рөл атқарады. Ашытудың кейбір түрлері (спирттік, сүтқышқылдық, майқышқылдық) этил спиртін, кефир, глицерин өндіруде және басқа да техникалық және тамақ өнімдерін дайындауда қолданылады.

АШЫТЫЛҒАН СҮТ ӨНІМДЕРІ (Кисломолочные продукты) — сүтті немесе одан алынған өнімдердің (қаймақ, майсыздандырылған сүт, сарсу) өзін ашытып немесе ашытқылармен ашытып өндірілген өнімдер. Бұлардың қатарына сүзбе, айран, кефир, ацидофилин және т.б. жатады.

АШЫ — 1) сортаң, тұзды жерде өскен шөп; 2) тұзы күшті, тұзы көп.

АШЫ АСҚАТЫҚ — тағамның дөмін келтіруге қажетті ашы дөмдеуіштер.

АШЫ БАДАМ (Горький миндаль) — раушангүлділер тұқымдастарына жататын жемісті ағаштар мен бұталар. Тұқымында 4%-ға дейін аминдлин бар. Азияда, Солтүстік және Орталық Америкада өседі. Бір ағаштан 4–5 кг өнім алынады. Жемісінен өсімдік майын алады. Кондитер өнеркәсібінде және медицинада қолданылады.

АШЫ ТУЗДЫК (Острый соус; франц. *sauce*) — тағамның дәмін келтіретін сұйық дәмдеуіш.

АШЫ ТУНБА (Горькая настойка) — өсімдіктерді суда тұндырып алынатын сұйық дәрі; өсімдікті спиртте, спиртті суда немесе спиртті-эфирлі ортада қыздырмай алынған дәрілер.

АЭРАЦИЯ (грек. *aer* — ауа) — 1) әртүрлі ортадан органикалық заттарды қышқылдандыру үшін оларды жасанды түрде ауамен қанықтыру; мыс., суды тазалауға қолданылады; 2) өндірістік ғимараттардағы ауаның ішкі және сыртқы ауа тығыздықтарының айырмашылығы арқылы табиғи алмасуы.

АЭРОАЛАҢ (Аэродром) — ұшақтар тұратын, ұшып-қонатын жер.

АЭРОБТАР (грек. *aer* — ауа және *oim* — атмосфера ауасының қатысуымен қышқылдану арқылы тіршілік ететін организмдер. Жануарлар мен өсімдіктердің бәрі дерлік және көптеген микро-организмдер А. болып саналады.

АЭРОБУС, әуе автобусы — көп жолаушы тасымалдағын және жағдайлы кең фюзеляжды ұшақ.

АЭРОВОКЗАЛ (лат. *aero...* және вокзал) — аэропорттардағы жолаушыларға қызмет көрсетуге және жүк операцияларын атқаруға арналған ғимараттар кешені. А. жолаушы-жүк кешенінің негізгі ғимараты. Ірі қалаларда аэропорттағы аэровокзалдың жұмысын жеңілдету үшін қалалық аэровокзалдар салынып, аэропортпен көлік құралдарымен байланыстырылады.

АЭРОЖЕЛОБ — астық өңдеу кәсіпорындарындағы ағынды технологиялық желілердегі қос табанды астау, табандар ортасына берілген сығымдалған ауа үетіңгі табандағы тесіктер арқылы астаудағы аэрокөспаны тасымалдайды.

АЭРОЗОЛЬДАР (грек. *aer* — ауа, нем. *sol* — коллоидтық ерітінді) — көбіне ауаға тарайтын ұсақ бөлшектерден тұратын сұйық зат; ауадағы не басқа газдардағы қалқымалы ұсақ бөлшектерден тұратын дисперстік жүйелер. А. ауыл шаруашылығында (өсімдіктер мен жануарларды зиянкестерден қорғау үшін, бұршақтарға қарсы күресу үшін), медицинада (аэрозольтерапия), тамақ өнеркәсібінде, күнделікті тұрмыста (шыбын-шіркей, масадан қорғану үшін, лак, сыр жағу үшін) қолданылады.

АЭРОПОРТ, әуежай (грек. *aer* — ауа және франц. *port*, лат. *portus* — айлақ) — авиация арқылы жолаушылар, жүктер және пошта тасуға арналған жабдықтар мен ғимараттар (соның ішінде аэродром) кешені.

АЭРОФЛОТ — авиациямен айналысатын ірі бірлестік, ұйым.

АЮБАЛДЫРҒАН, айбалдырған (Дягиль; *archangelica*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын екі немесе көп жылдық өсімдік. Қазақстанда екі түрі кездеседі: шоқсары А. және қысқа сабақты А. Бикіттігі — 1–2 м-дей, қырлы, қатты, қуыс сабағының жуандығы — 5–6 см. Тамырында, тамыр сабағында кумарин, қышқылдар мен илік заттар бар. А. азықтық, дәрілік, бояуыш, өсемдік және бал шырғынды өсімдік. Құрамында эфир майы бар. Тамақ өнеркәсібінің салаларында (кондитер, парфюмерия, ликер-арақ) пайдаланылады.

АЯҚ — ағаштан ойып жасалған, тамақ ішуге арналған үлкен ыдыс.

АЯҚ КИІМДІ КЕҢІТУ. Алған аяқ киім сол қысқандай жағдайда шеберханаға барып, қалыптай кеңітуге болады. Үйдегі жағдайда осы мақсатқа арналған аэрозольды препаратпен қатқыл тұстарына іштен бүркіп шылап үйде сол қалпында жарты сағаттай киіп жүру керек. Мұндай препарат жоқ болса, спиртпен, арақпен, одеколонмен шылап, екі қабат шұлықпен киіп үй ішінде орлі-берлі жүру қажет. Аяқ киімге жақсылап умаждылып, суға шыланған газет тығып бір тун қойып та кеңітуге болады. Бұл әдіс жазда ғана қолданылады. Аяқ киімнің бір жері ғана қысатын болса, шырақ балауызын ыстықтай тамызып қалыптай қою керек болады.

АЯҚ-ТАБАҚ — барлық ыдыс-аяқтың жиынтығы.

АЯҚҚАП — ыдыс-аяқ салатын, матадан, киізден, теріден тігілген, керегенің басына ілініп тұратын бұйым. Көшпелі қазақ, қырғыз, қарақалпақ, түрікмен халықтары тұтынған. Аяққаптың пішіні екі түрлі: бірі — тік төрт бұрышты, екіншісі — ауыз жағы тік төртбұрышты, ал түп жағы дөңгелек болады. Аяққап көбінесе киізден жасалады. Қажетті көлемде пішіп алынған екі бөлек киіз бір-біріне беттестіріліп, олардың қоспасы (аузынан басқа бөлігі) шуда жіппен жөрмен тігіледі. Тігілген бөлігіне шашақ тағылып, жиегі көмкеріледі. Аяққаптың беті кестеленген матамен қапталады, кейде жібек жіппен өрнек салынады. Оны иленген және боялған тақыр жарғақтан да, киізбен астарлаған, бедер салынған былғарыдан да жасайды. Аяққапты бояулы жіппен ескен бау тағып, керегенің басына іліп қояды. Сән үшін аяққаптың бауы да шашақталады. А. кейде теріден де (кесекәп) өзірленген. Көшпелі тұрмыста ыңғайлылығымен қатар үй ішіне көрік беріп, сондық қызмет те атқарған.

АЯЛДАМА — жолаушылар таситын көлік келіп тоқтайтын жер.

Ә

ӘБДЕСТЕ — дорет алатын құман.

ӘБДІРЕ — киім-кешек, ол-пұл салатын кең сандық. қ. *Абдыра*.

ӘБЗЕЛ — ер-тұрман, жүген, ноқта сияқты қайыс бұйымдардың жиынтық атауы. Қолданылуына қарай ертеуе өзбелі, жегуе өзбелі және т.б. деп те аталады. Ер-тұрмандағы өрнекті металл бөлшектерді де Ә. дейді.

ӘБЗЕЛХАНА — өзбел қоятын орын, үй.

ӘДЕМІ ТАЛМА БАЛЫҚ (Гольян-красавка) — тұқы тұқымдастар тобына жататын, ұзындығы 20 см-ден аспайтын, ал массасы 100 г шамасындағы балықтың бір түрі. Кейбір түрлерінің көсіптік маңызы бар.

ӘЙНЕКШІ (Стекольник) — терезелерге және т.б. өйнек кесіп салатын маман.

ӘК (Известь; грек. *asbestos* — өшпейтін) — өк тас, бор және басқа карбонатты жыныстарды күйдіріп алынатын өнім жиынтығы; ұтас. Сөнген $[Ca(OH)_2]$, сөнбеген (СаО) және натрийлі (сөнген өктің NaOH-пен қоспасы) болып бөлінеді. Әк құрылыста (сылақ немесе кірпіш қалау жұмыстарына), ауыл шаруашылығында (топыраққа қосады) және тамақ өнеркәсібінде (қант өндірісінде — қант шырынына езіліп) кеңінен қолданылады. Сөнген өктің судағы ерітіндісін өк суы деп атайды.

ӘК ҚОСУ (Известкование) — 1) қант қызылшасының шырынын тазалау үшін оны өк суымен араластыру. Бұл процесс екі сатыдан тұрады: алдын ала дефекациялау және негізгі дефекациялау. Сонда шырынның құрамындағы қант емес заттар іріленіп, кейін сүзгілерде жеңіл бөлінеді; 2) көптеген ауыл шаруашылығы дақылдарында зиян келтіретін артық қышқылдылықты жою үшін топыраққа өк тыңайтқыштарын енгізу. Сүзгіден бөлінген қант емес қоспа (дефекат) жақсы тыңайтқыш. Құрғақ дефекат құрамында 60–75% — $CaCO_3$, 10–15% — органикалық заттар, 0,2–0,7% — N, 0,2–0,9% — P_2O_5 , 0,3–1% — K_2O және микроэлементтер бар.

ӘКІМШІ, ӘКІМГЕР (Администратор) — бір мекемені басқаратын жауапты адам.

ӘКІМШІЛІК — (Администрация; лат. *administratio* — басқарма) — мекеменің, кәсіпорынның басқару органы.

ӘЛІПМАЙ (Олифа). Әліпмайдың бірнеше сорттары шығарылады. Үй жағдайында қоспасыз, таза әліпмай мен “Оксоль” әліпмайы пайдаланылады. Қоспасыз таза әліпмай қара сора не зығыр майын сиккатив қосып, жылыту арқылы

дайындалады. Ағаш бұйымдарды сырлардан бұрын оған Ә. жағып сіндіреді, сондай-ақ оны қойылып қалған майлы сырларды сұйылту үшін де пайдаланады. Таза әліпмаймен араластырған сыр тез кебеді және ішкі, сыртқы жұмыстарға пайдалануға болады. “Оксоль” әліпмайы өсімдік майына (күнбағыс, т.б.) сиккатив және еріткіштер (скипидар, уайт-спирт) қосып әзірленеді. Таза әліпмаймен араластырылған сырға қарағанда, “Оксоль” әліпмаймен араластырылған сырдың кебуі үшін көбірек уақыт қажет және онша жалтырамайды. Еденге арналған сырға “Оксоль” әліпмайын араластыруға болмайды.

ӘМБЕБАП (лат. *universalis*) — жалпы, жан-жақты.

ӘМБЕБАП БАЗАР — азық-түлік және өнеркәсіптік тұтыну тауарлары сатылатын базар.

ӘМИЯН — ақша салатын, қалтада жүретін бұйым.

ӘНГЕЛЕК — өте ерте заманнан келе жатқан қауынның бір сортының атауы. Түсі, негізінен, сары, қабығы жұқа болады. Ерте піседі әрі тотгі, бірақ онша ірі емес. Ә. күмайтты топырақта жақсы өседі. Ылғалды көп тілемейді, суыққа төзімсіз, оны көбінесе, Қызылорда, Оңтүстік Қазақстан облыстарында өсіреді.

ӘРЛЕУШІ (Отделочник) — құрылыстағы немесе кәсіпорындардағы әрлеуші маман. Мыс., үй қабырғасын әрлеу.

ӘСІП — ұлттық тағам; жаңа сойылған малдың ішегін айналдырып, жақсылап жуып тазалап, ет, жүрек, бауырды ұсақтап тұрап, күріш қосып, су қосып араластырып, ішекке салып қайнатып пісірілген тағам. Ә. дайындау үшін қойдың ішегін айналдырып, жақсылап жуып тазалайды. Ет, жүрек және бауырды ұсақтап тұрап, бұрыш, тұз, күріш салып, аздап су құйып араластырады. Содан кейін барлығын ішекке тығып, аузын түйеді де, қайнаған суға салып, 50–60 минут қайнатады. Қайнап жатқан өсіпті істікпен түйреп, желін шығарып отырады. Ішек болмаса, қойдың бүйені пайдаланылады. Әсіпті дастарқанға қоярда дөңгелектеп кесіп, ыстықтай немесе салқындалтып беруге болады.

ӘТІР — жұпар иісті иіс су; хош иісті иіс су.

ӘУЕ ЖОЛЫ (Воздушная линия) — белгілі бір пункттер арасындағы жолаушылар және жүк тасымалдайтын ұшу аппараттарының белгіленген тұрақты маршруты.

ӘУЕ ЛАЙНЕРІ (Авиалайнер) — жолаушылар тасымалдайтын комфортты ұшақ түрі.

ӘУЕЖАЙ (Аэропорт) — ұшақпен ұшатын жолаушылар аялдайтын жер; авиация көмегімен жолаушылар, жүктер және пошта тасуды қамтамасыз ететін, аэровокзал мен аэродромнан тұратын тасымалдау мекемесі.

ӘУЕСҚОЙ (Любитель) — бір нәрсеге беймі бар адам; өзінің негізгі мамандығымен қатар басқа қалаған ісімен айналысу.

ӘШЕКЕЙ — 1) киіз, текемет, алаша, кілем, жиһаз, тұрмыстық, сәндік және т.б. бұйымдар беттеріне салынатын әдемі ою-өрнек, накыш. Әшекейдің кошқар мүйіз, жылан бауыр, ай мүйіз, орама, шиыршық, ирек, айқыш, оймыш сияқты түрлері бар; 2) сәндік, зергерлік бұйымдар.

ӘШЕКЕЙ БҮЙЫМДАР (Бижутерия; франц. bijouterie) — зергерлік бұйымдар сату) — бағалы емес жай тастардан, металдардан және т.б. жасалған әйелдер тағатын әшекейлер (алқа, моншак, жүзік, сырға, түйреуіштер).

Б

БАҒА (Цена) — ақшаға тағылған тауар құны. Б. өздігінен қалыптаспай және өзіндік құны төңірегінде (қарапайым тауар өндірісінде) немесе өндіріс бағасы төңірегінде сураныс пен ұсынысқа байланысқа ауытқып отырады. Бағаның түрлері — көтерме Б., бөлшек Б., және сатып алу бағасы.

БАҒА КӨРСЕТКІ (Цейник) — тауарлардың бағасы жазылған анықтамалық немесе бағасы жазылған қағаз.

БАҒА ПРЕЙСКУРАНТЫ (нем. *preis-kurant*) — тауарлар мен қызмет көрсетудің түрлері мен топтары бойынша бағалардың (тарифтердің) жүйеленген жинағы.

БАҒАНАЛЫ АППАРАТ (Колонный аппарат) — цилиндр тәріздіс тік орнатылған, спирт айдау немесе қызылша жоңқаларынан қант шырынын алатын аппараттар.

БАҒАНАША (Колонка) — орталық сыйымдылықтардағы сұйықтықтарды, газдарды және т.б. ағызатын ұзынша цилиндр бітімдес немесе соған ұқсас әр түрлі құрылғылар мен құралдардың атауы.

БАҒДАРЛЫ ТАКСИ (Маршрутное такси; франц. taxi) — белгілі бағдарлы желілер бойынша жолаушылар немесе жүк тасымалдауға пайдаланылатын және таксометр көрсетуі бойынша ақы алатын автомобиль.

БАҒЫТ (Маршрут; нем. marschrute) — күні бұрын белгіленген, анықталған жол бағыты.

БАДАМ (Миндаль; amygdalus) — раушангүлділер тұқымдасына жататын ағаш немесе бұта. Қазақстанда 5 түрі өседі, олардың шаруашылық үшін маңыздысы (A. Communis) Оңтүстік Қазақстанда қолдан өсіріледі. Бадамның биіктігі — 6–10 м, пішіні пирамида тәрізді немесе дөңгелек болады. Жабайы түрі бұта болып өседі, бұтақшалары тікенекті, тамырлары топыраққа терең бойлайды. Бадамның жемісі — сүйекті, салмағы — 0,6–5,4 г, дөнінің үлесі — 12–80%. Жемісі төтті немесе қышқылтым келеді. Жемісі төтті сорттарының құрамында 40–80% май, 20–25% белок, 5% қант және 3%-ға жуық шыршы, ал жемісі ащы сорттарында 2,5% эфир майы (амигдолин) болады. Б. — жылу, жарық сүйгіш өсімдік, ол сондай-ақ қауқшылыққа, суыққа төзімді, ағаштары — 27°C аязға дейін шыдайды. Жыл сайын өнім береді. Бадамды тұқымынан өсіруге немесе өсімді (вегетативті) жолмен көбейтуге болады. Ағаштары 100 жылдай жасайды, 30–40 жыл жақсы жеміс береді. Екпе көшеттері отырғызылғаннан кейін 3–4 жылда жеміс береді, орта есеппен әр гектарынан 10–25 ц өнім алынады. Дөні тамақ өнеркәсібінде (кондитер өнімдеріне) жиі қолданылады. Б. жаңғағының дөні кез келген қамырмен біріге алады. Жаңғақтың басқа түрлері — грек жаңғағы, фундук — қамырдың тек кейбір түрлеріне ғана қосылады: біріншісінде май көп болады (тек қоспаға қолданылады), екіншісі тез кебеді және күйеді. Б. — жаңғақты печенье, казинактар үшін негізгі шикізат. Бадамды өңдеу үш кезеңнен тұрады: қайнақ сумен шарпу, қабығынан тазарту, кептіру және ұсақтау. Тазартылмаған бадам кондитер өндірісінде қолданылмайды. Б. төтті және ащы болады. Төтті Б. жаңғақ массасына, ащы Б. дәмдік мақсатқа пайдаланылады. Жаңғағынан кондитер өндірісі мен медицинаға қажетті май алынады.

Бадам қосылған бисквит. Жұмыртқаның сары уызына қант қосылып шайқалып, баяу отта қыздырылады да, үстел үстінде көлемі 2–3 есе ұлғайғанша және қоюланғанша бұлғанады. Содан соң үн және лимон қабығының үгіндісі қосылады. Бөрі жақсылап иленеді. Жұмыртқаның көпіршігінен езілген ақ уызы қосылады. Қамыр мол майлыған, туралған бадам себілген формаға салынады. Форма биіктігінің $\frac{1}{4}$ бөлігіне дейін толтыру қажет. Бисквит 210–220° С температурада 30–35 минутта піседі. 1 кеседен астам ($1\frac{1}{2}$), ұнға — 0,5 кесе қант, 0,5 кесе ұнталған бадам, 7 жұмыртқа, 1 лимон, 2 ас қасық қант ұлғасы.

Бадам қосылған печенье. Тазартылған бадам кептіріліп, ет тартқышпен тарты-

лады. Қант, үн, май, жұмыртқаның ақ уызы және су қосылады. Сөйтіп қамыр иленеді. Қамырдың шымыр болуы тиіс. Ол 1 см қалыңдықта жазылып, стакан не басқа құралмен кесіледі де, майланған металл табаға орналастырылады. Печенье 230–240° С температурада 18–20 минутта дайын болады. Салқындаған соң табадан басқа ыдысқа ауыстырылады. 1 ¼ кесе ұнға — 200 г бадам, 1 кесе қант, 50 г сары май, 2 жұмыртқаның ақ уызы, 2 ас қасық су.

Бадам салынған қаусырма. Салқын сары майға үн салынып, май пышақпен ұсақтап кескіленеді де, сары уыз бен қант қосылып, қамыр иленеді. Қамыр 25–30 минуттай салқындау жерге қойылады да, 1 см қалыңдықта жайылады. Жайылған қамыр майланып, үн себілген форманың түбіне орналастырылады да, үстіне біркелжі етіп повидло жағылып, бадам қоспасы аударылады. 180–200° С температурада пісіріледі. Дайын қаусырма жылылай төртбұрыштап кесіледі. Бадам қоспасын дайындауға жұмыртқаның ақ уызы өден көпіршігенше бұлғанып, ұнталған бадам, қант және ваниль қанты араластырылады. 1 кесе ұнға — 150 г сары май, 3 ас қасық қант, 3 жұмыртқаның сары уызы, 1 кесе повидло, ортасына салуға — 1 кесе қант, кесенің 3/4 бөлігіндей бадам, 3 жұмыртқаның ақ уызы, ваниль қанты (ұнтақтың 1/3 бөлігі).

БАЖ (Пошпаны) — мемлекеттік органдардың нақты көрсеткен қызметі үшін жеке тұлғалардан, мекемелер мен ұжымдардан алатын ақшалай салығы. Кең тараған түрлері: тіркеу, таңбалау, пошталық, соттық немесе мұрагерлік баждар. Шетке шығарылатын және шеттен әкелінетін тауарлар үшін келендік баж салығы алынады.

БАЗАР (парс. *basar*) — 1) жануарларды, жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізаттарды, ветеринариялық препараттарды, жемшөпті және жемшөптік қоспаларды сату орнын қоса алғанда, арнайы жабдықталған сауда орны; өндіріс өнімдерін сату, сатып алу процесін жүзеге асыратын еркін сауда-саттық орны; 2) арнаулы алаңдарда, ғимараттарда өндірушілердің өздері өкелген өнімдері (негізінен тамақ өнімдері) даналанап сату. Кітап базары, мектеп базары, күс базары және т.б.

БАЙЛАНЫС БӨЛІМШЕСІ (Отделение связи) — байланыс жүйесіндегі жеке байланыс мекемесі.

БАЙЛАНЫС ТОРАБЫ (Узел связи) — 1) ақпарат (телеграфтық, пошталық және т.б.) ағынын біріктіру мен бөлудегі байланыс желілерінің құрамдас бөлігі; 2) елді мекенге, өндірістік кәсіпорындарға, ұйымдар мен мекемелерге түрлі байланыс қызметін көрсететін кәсіпорын.

БАЙМАНА (Сердечник; *cardamine*) — орамжапырақ тұқымдасына жататын бір, екі немесе көп жылдық өсімдіктер. Қазақстанда 7 түрі бар, соның ішінде ең көп тарағаны — шіңктер Б. Биіктігі 20–50 см, екі жылдық өсімдік. Кейбір түрлері тағам ретінде де пайдаланылады, медицинада шөмен, жүйке сырқатын, сары ауруды емдеуге қолданылады.

БАЙТАБА — түйе немесе қой жүнінен тоқылған қалың байпақ, шүлғау.

БАҚ — сұйық затты сақтауға арналған үлкен ыдыс.

БАКАЛЕЯ (араб. *баккал* — азық-түлік сатушы) — кейбір азық-түлік өнімдері: жарма, үн, тұз, шай, кофе, дәмдеуіштер және т.б.

БАККАРА (франц. *baccarat*) — хрустальдың құнды сорттарының бірі; 1816 жылдан бастап Францияның Баккара қаласында жасалған хрусталь өнімдері.

БАКЛАЖАН (*Solanum melongena*) — алқа тұқымдасына жататын көп жылдық өсімдік; біржылдық көкөніс дақылы. Қазақстанда барлық жерде, көбіне оңтүстікте егіледі. Жылы және ылғалды жерде жақсы өседі. Көшеттен өсіріледі. Маусым-шілде айларында гүлдейді. Сабағының биіктігі — 70 см-дей. Жапырағы жасыл, күлгін түсті. Гүлдері бір-бірден не 2–7-ден жартылай шатыршада орналасқан. Жемісі — жидек, шар кейде алмұрт пішіндес, түсі қара күлгін, массасы 400 г-дай, тағам ретінде пайдаланылады. Құрамында 2,71–4% қант, 0,6–1,4% белок, 0,1–0,4% май, минералды тұздар, С, В, РР витаминдері бар. Баклажанның өзін және уылдырығын тағамға пайдаланады. Медицинада бауыр ауруын емдеуге, қандағы холестеринді азайту үшін қолданылады.

БАКТЕРИОЛОГИЯ — бактерияларды зерттейтін микробиологияның бір тарауы.

БАКТЕРИЦИДТІК ШАМ — суды, тамақ өнімдерін, медициналық операциялар жасалатын бөлмелердің ауасын стерильдеуге қолданылатын жарық көздері; қуаты — 15, 30 және 60 Вт газ разрядты.

БАКТЕРИЯЖОЙҒЫШТАР (бактерия және лат. *caedo* — өлтіремін) — химиялық заттардың, бактерицидтердің, физикалық және биологиялық факторлардың (температура, иондық сәулелер және т.б.) бактерияларды жою қасиеттері.

БАКТЕРИЯЛАР (грек. *bakterion* — таяқша) — микроскоп арқылы ғана көрінетін, көбіне бір клеткалы организмдер тобы. Клеткалар пішіні бойынша Б. шар тәрізді (кокки), таяқша тәрізді (бациллар, клостридиялар, псевдомонадтар), моншак тәрізділер (вибриондар, спириллалар, спирохеттер) болып бөлінеді; диаметрлері —

0,1–10 мкм, ұзындықтары — 1–20 мкм, ал тізбекті көп клеткалыларының ұзындығы 50–100 мкм болады. Б. органикалық заттармен (гетеротрофтармен) қоректенеді немесе аорганикалық заттардан (автотрофтардан) органикалық клеткалар түзеді. Табиғаттағы зат айналымына, топырақтың құрылымы мен құнарлылығы қалыптасуына, пайдалы қазбалардың түзілуі мен ыдырауына қатысады; атмосфералық ауадағы көмірқышқыл газы қорын тұрақтандырады. Өнеркәсіптің тамақ, микробиология, химия және басқа салаларында қолданылады.

БАҚАЛАҚ — 1) арба дөңгелегін, күлдіреуішін қозғалтпай ұстап тұратын көлденең қалақшалар; 2) кол диірменнің астыңғы тасының дінгегі; 3) шығырдың тіс ағашы.

БАҚАН — бір ұшы екі аша етіп жасалған ұзын, майыспайтын, мықты, тұзу сырық ағаш. Үй тіккен кезде киіз үйдің шаңырағын көтеріп ұстап тұратын ағаш. Уық қаламын шаңырақ қаламдығына енгізіп, екінші төменгі ұшын көрегенің басына қосып байлағанда қолданылады.

БАҚБАҚ (Одуванчик) — күрделігүлділер тұқымдасына жататын көпжылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Республикамызда бақбақтың 59 түрі өседі. Осылардың ішінде дәрілік және техникалық түрлері кең таралған. Бақбақтың түбірінен дайындалған тұнбаны төбет ашу, от жольн тазау және іш жүргізу мақсатында қолданады. Кейбір түрлерінде (көк сағыз және т.б.) каучук бар.

БАҚТАҚ БАЛЫҚТАР (Форели) — таулы жердің өзен, көлдерінде өсетін балықтың бір түрі. Балық өсірудің және балық аулау спортының құнды объектісі.

БАҚША (парс. бахче) — бақша дақылдары өсірілетін егіс алқабы.

БАҚША ДАҚЫЛДАРЫ — асқабақ тұқымдасына жататын (қарбыз, қауын, көді, патиссон) бір жылдық өсімдіктер. Негізінен республиканың оңтүстігінде егіледі. Б.д. тамыры терең тарамдалған, құрғақшылыққа төзімді. Жылы жерде жақсы өседі. Органикалық және минералды тыңайтқыш сіңіріледі, өнімділігі арта түседі.

БАҚША ҚАЛУСЕНІ (Осот огородный) — қулинарияда пайдаланылатын бақша арамшөбі. Витамині көп әрі сорпаның түрін келтіретін жас көгі пайдаланылады. Тым жас жапырақтары салатқа да жарамды. Екінші дүниежүзілік соғыс жылдарында бұрынғы КСРО соғыс халық комиссариаты майдандағы өскер үшін пайдалануды ұсынып, мұның нәтижесі жақсы болды. Қазіргі уақытта пайдаланылмайды.

БАЛ, ара балы — қою тұнба тәріздес, өсімдік балшырынынан өндірілетін

жоғары калориялы диеталық тағам. Ара балы адамдар үшін құнды тағам. Құрамында 75–80% құрғақ зат (көбінесе қант) және 15–20% су бар. Бал аралары балды өсімдіктер гүлінен жинайды. Ерекше жөке, қарақұмық, құнбағыс және т.б. өсімдіктерден алынған бал кең тараған. Балдың құрамы осы өсімдіктердің түріне, өсімдіктер өскен жердің табиғатына байланысты болады. Гүл балының құрамында: 13–20% су, 80 %-дан астам көмірсу (глюкоза мен фруктоза), 0,4% белок, С, В₂, В₆, РР және т. б. витаминдер, минералдық заттар, хош иістік және бояғыш заттар, органикалық қышқылдар мен ферменттер бар. Сақтау кезінде кристалданады. Балдың түрі ақшыл, сарғыш, қоңыр, күрең болып келеді. Балдың құрамындағы органикалық және минералдық заттар адам организміне, нерв жүйесіне шипалы әсер етіп, зат алмасуын, қан құрамын жақсарталды. Оны температура +10°C-тан төмен, бөгде иісі жоқ бөлмеде сақтайды. Дәмі мен қоректілігі бойынша бабына келген түрлерін жетілген Б. деп атайды. Б. қосып дайындалған кондитер өнімдері ұзақ уақыт катпайды және ұзақ сақталады. Б. балаларға және қарт адамдарға өте пайдалы.

Балды печенье. Кастрюльге бал салынады да, отқа қойылып, ерігіледі. Содан кейін сары май мен қант қосылып, араластырылады да, аммоний, қалампыр, даршын, үн салынып, қамыр иленеді. Ол тығыз етіп иленуге тиіс. Қамыр оқтаумен жазылып, арнайы формамен кесіледі. Әрбір дөңгелектің бетіне шикі жұмыртқа жағылады да, көкнәр дәні себіледі. Содан соң температурасы 220–240 градус духовкаға қойылып, қуырылып пісіріледі. Жарты кесе қантқа — жарты кесе бал, 3 ас қасық сары май, 1 шымшым аммоний, жарты шай қасық қалампыр, сонша даршын, 1 кесе үн, 3 ас қасық көкнәр дәні, 1–2 жұмыртқа.

БАЛ ҚҰМАЙ, БАЛ ЖҮГЕРІ (Сахарное сорго; итал. sorgo — лат.) — бір жылдық және көп жылдық астық тұқымдас шөптесін өсімдіктер туысы. 50 шақты түрі бар. Дөнінен жарма, үн, крахмал өндіріледі, сабанынан тоқыма, қағаз, сыпырғыш және т.б. жасалады.

БАЛ ҚЫМЫЗ — төтті дәм беру үшін бал, қант, өрік-мейіз қосып пісілген қымыз. Жаңа сауылған бие сүтінен сүзгіден өткізіп, сабадағы немесе күбідегі сауылдың үстіне құяды да, 30–40 минуттай піседі. Бал қымызды қобіне сырқат адамға, балаларға, сондай-ақ жас босанған әйелдерге береді.

БАЛАБАҚША — мектеп жасына дейінгі балаларды қоғамдық тәрбиелеу мекемесі. Алғаш рет Фребель (1837 ж. Германия) құрған.

БАЛАЛАР БӨЛІМЕСІ — балалардың ойнайтын, сурет салатын, мектепке дайындалатын және ұйықтайтын бөлмесі. Терезеден күннің көзі көбірек түскені мақұл.

БАЛАЛАР МҮЙІСІ (Детский уголок) — арнаулы жеке бөлме болмаған жағдайда бөлменің ыңғайлы бір бұрышынан дайындалған жеке мүйіс. Бұл жерде балалар сабаққа дайындалады, ойнайды, кітаптарын жинайды. Баланың жасына қарай жабдықталады.

БАЛАЛАР ТАҒАМЫ (Детское питание). Дұрыс тамақтану балалар мен жасөспірімдердің денесі мен ақылының дамуына өсер етеді. Тамақтың жетіспеуінен балалардың бойының өсуі төмендейді және организмнің ауруларға қарсыласуы кемиді. Ал артық мөлшерде тамақтанудан асқазан жұмысы және зат алмасу процесі бұзылады. 1 жасан 3 жасқа дейінгі балалар тағамында белок мөлшері көп болу керек. Оларға сүт және сүт өнімдері, ет, жұмыртқа жатады. Мектеп жасына дейінгі балалар рационында 600–800 мл сүт, ал мектеп жасындағы балалар рационында күніне 400–500 мл сүт болуы тиіс. Балаларға, негізінен жақсы сіңетін өсімдік майларын қосқан көкөніс езбелері мен салаттар беру қажет. Көмірсу мол жеміс-жидектердің бала тағамындағы маңызы зор. Белоктардың, майлардың және көмірсулардың бала тағамындағы ара қатынасы 1:1:4 болуы тиіс. Тамаққа мал майының және көмірсулардың тым көп болуы салдарынан бала организміндегі зат алмасу және ас қорыту процесі бұзылып, салмағын арттырады. Үш жасқа дейінгі балалар ашы кофе, какао, шайды көп іше және шоколадты көп жесе жүйке жүйесі бұзылуы мүмкін. Балалар тәулігіне төрт мезгіл тамақтануы керек. Барлық тамақтың 30%-ын таңертең, 40–45 %-ын түсте, 10%-ын түстікте, ал 15–20%-ын кешке қабылдау қажет.

БАЛАПАН ЕТІ — жеті айға жетпеген балапан еті. Балапан етінің құнды құрауыштарына белок (17–19%), В витамині, минералдық заттар (фосфор, күкірт, темір және мырыш) жатады. Балапан етінен негізінен қою тағам әзірленеді, мыс., қуырылған балапан еті, жаныштап қуырылған ет және т.б.

БАЛАУЫЗДАНҒАН ҚАҒАЗ (Вощанка) — балауыз сіңірілген су өтпейтін мата не қағаз.

БАЛАУЫЗДАНЫП ПІСУ (Восковая спелость) — астық тұқымдастардың пісу кезеңдерінің бірі. Бұл кезде донде органикалық заттардың жиналуы тоқтап, доннің ылғалдылығы 22–30%-ға дейін азаяды.

БАЛАУЫЗДАР (Воски) — қасиеттері жағынан ара балауызына ұқсас әр текті май тәрізді аморфты заттар (балқу температурасы 40–90°C); жұмысшы араның құрсағындағы балауыз безінен бөлінетін зат. Балқу температурасы 60–65°C, қату температурасы 0,1–2°C. Хлороформ, бензин, скипидарда ериді, суда эмульсия түзеді. Құрамында 3 топ болып бірігетін 15 қосынды: бос май қышқылдары (13,5–15%), күрделі эфирлер (70,4–74,7%), қаныққан көмірсулары (12,5–15,5%), сондай-ақ минералды, бояғыш және хош иісті заттар (70–75%) бар. Табиғи Б. — жануарлық (ара, ланолин, спермацет) және өсімдіктік (карнаубтық) — негізінен жоғары майлы қышқылды күрделі эфирлер мен бір атомды спирттерден тұрады. Жасанды Б. парафинді мұнайдан, төмен молекулалы полиэтиленнен алынады. Техниканың түрлі салаларында, медицинада, косметикада, тұрмыста қолданылады. Ара балауызы, өсімдік балауызы болып бөлінеді.

БАЛҒА — 1) шеге қағуға, бір нәрсені соғуға арналған құрал; темірден және ағаштан жасалған түрлері болады.

Темір баланың басы өндірісте немесе қолдан күйіліп жасалады. Шалғы жүзін шыңдауға арналған балға — шың балға, зергерлер пайдаланатын жеңіл, ықшам балға зергерлік балға деп аталады. Етікшілер қолданатын балғаның бір шетінде шеге суығыш ашасы болады.

Ағаш балғаның басы өте қатты ағаштан жасалып, оның ұңғысына ағаш сап енгізіледі. Бұлар қаңылтырдан ыдыс-аяқ және пеш жасағанда пайдаланылады; 2) электрлік, пневматикалық, гидравликалық жетегі бар (мыс., шой Б., тойтарғыш Б.) қол машина.

БАЛҒА-БАЛЫҚ (Молот-рыба) — теңіздерде, мұхиттардың жылы суларында болатын балға бас акулалар тұқымдасы. Басы балға тәрізді. Ұзындығы — 6 м, массасы 450 кг-ға жетеді. Кәсіптік мәні онша емес, бірақ терісі құнды.

БАЛҒАЛЫ ҰНТАҚТАҒЫШ (Молотковая дробилка) — қатты материалдарды ұнтақтауға арналған машина. Ірі, орташа және майда Б.ү. болып бөлінеді. Ұнтақтау органы балғашалар болып келетін ұнтақтағыш қант ұнтағын алуға, жемдік дөңдерді майдалауға, сүйектерді ұнтақтауға қолданылады. Ішіне түскен өнімді роторға бекітілген балғашалар машинаның ішкі қорбындағы декаларға ұрғылап ұнтақтайды да, астындағы елек көздерінен өткізеді. Өтпеген түйіршіктер қайтадан ұрғыланады. Машина негізінен тамақ өнеркәсібінде және ауыл шаруашылығында пайдаланылады.

БАЛҒАШЫҚ — әр түрлі затты ұруға арналған механизмдегі кішкене бөлшек құрал.

БАЛДАҚ — 1) аяғы кемтар адамға сүйеніп жүруі үшін жасалған арнаулы құрал; 2) саятка шыққанда құстарды ат үстінде алып жүру үшін ердің алдыңғы қасына орнатылатын ашалы тіреу; 3) бағаулы металдан жасалған көзі жоқ сақина; 4) қылыштың, пышақтың сағағын бекітіп тұратын шығыршық.

БАЛДЫРҒАН (*Борщевик; heracleum*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын екі немесе көп жылдық шөптесін өсімдіктер. Қазақстанда тілік Б. (*H. dissectum*) және Сібір балдырғаны (*H. Sibiricum*) деген түрлері бар. Олар Алтайда, Тарбағатайда, Жетісу (Жоңғар), Іле Алатауларында, Кетпен жотасында, сондай-ақ Ақтөбе, Батыс Қазақстан, Қостанай облысындағы ылғалды шалғындарда өседі. Биіктігі 2 м-дей. Жұмыр сабағының сырты қырлы, іші қуыс болады. Үйі құлақты жапырақтары қауырсын тәрізді тілімденген. Гүлдері — ақ, сары түсті, күрделі шатырша гүлшоғырына топталған. Шілде айында гүлдеп, тамызда жеміс береді. Жемісі — сыртын түк басқан, ұзынша келген тұқымша. Б. — мол өнімді, қоректік заттарға бай, мал азықтық өсімдік, құрамында протеин (14–20%), клетчатка (11–14%), май (3–5%) және каротин (330–350 мг/кг), балаусасында қант көп (20–30%-дай). Сабағы, жас өркендері тағамға пайдаланылады. Тамыры мен жапырағы медицинада, ал жемісінен алынатын эфир майы парфюмерия өнеркәсібінде қолданылады.

БАЛДЫРКӨК (*Сельдерей; франц. celeri*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын бір, екі және көп жылдық өсімдік. Оның 20-ға жуық түрі таралған. Теңіздер мен өзендердің жағалауларындағы ылғалды топырақта өседі. Иісті Б. (*A. graveolens*) — қолдан егілетін, суыққа төзімді, екі жылдық, көкөністі, хош иісті өсімдік. Өсе бастаған бірінші жылында тамыры немесе тамыржемісі және жертаған жапырағы түзіледі. Екінші жылында — сабақтары және ұсақ ақ гүлдер шоғыры (күрделі шатыршагүлі) түзіледі. 3 түр тармағы белгілі: жапырақты Б., сағақты Б. және тамыржемісті Б. көшет түрінде егіледі. Қарашірігі мол ылғалды саз топырақта жақсы өседі. Орташа өнімділігі — 200–250 ц/га. Б. жапырақтары аскорбин қышқылына және каротинге бай. Тамыржемісінде 4,3% қант, сондай-ақ, калий, кальций және фосфор тұздары, ал басқа бөліктерінде витаминдер, тиамин, рибофлавин, никотин қышқылы және эфир майы бар. Жапырақты Б., тамыржемісті балдыркөктің жапырақтары, сағақта-

ры және тамыржемістері тамақ (консервілеу) өнеркәсібінде, эфир майы дәрі-дәрмек өнеркәсіптерінде пайдаланылады.

БАЛДЫРЛАР (*Водоросли*) — клетка құрамында хлорофилл бар және фотосинтез процесінде органикалық заттар түзетін төменгі сатыдағы су өсімдіктер тобы. Сабағы, жапырағы, гүлі болмайды, бірыңғай құрылысты тіннен тұрады. Б. көбіне суда өседі. Балдырларды көптеген су жануарлары қорек етеді. Балдырдан йод, калий тұздарын, ағарлар алады. Кейбір түрлері тамаққа, сондай-ақ тыңайтқыш, мал азығы ретінде де пайдаланылады. Балдырдың Қазақстанда мыңнан астам түрі бар.

БАЛҚАЙМАҚ — 1) қант, бал, үн қосылып қайнатылған қаймақ; шикі қаймақты (кілегейді) баяу отта бетіне майы шыққанша араластырып пісіреді. Әбден қайнаған кезде үстіне күмшекер, бал, үн салалы да, араластырып тағы да 8–10 минут қайнатады. Дайын болған қоспаны басқа ыдысқа ауларып, дастарқанға шаймен бірге әкеледі; 2) жаңа сауылған түйе сүтінен қоюланғанша бірқалыпты қайнатылып пісірілген тағам.

БАЛҚАШ АЛАБУҒАСЫ (*Perca schrenkii*) — алабұға тұқымдасына жататын жыртқыш балық. Дене тұрқы 50 см-дей, салмағы 1,5 кг-дай. 18 жылдай тіршілік етеді. Балқаш алабұғасының көдімгі алабұғадан айырмашылығы: алдыңғы арқа қанатында қара дақтары болмайды, астыңғы жақ сүйегі ілгері қарай шығыңқы келеді. 2–4 жасында жыныстық жағынан жетіледі. Наурыз — мамыр айларында, судың температурасы 6–8° С-қа жеткенде, уылдырығын (220 мыңға дейін) таяз (0,5 м) әрі тасты су түбіне шашады. Ұрығы бір айда жетіледі.

“БАЛҚАШБАЛЫҚ” — балық аулайтын және өңдейтін кәсіпорын. 1940 ж. Балқаш балық комбинаты болып құрылған. 1995 жылдан акционерлік қоғам. Балқаш қаласынан 4 шақырым жердегі Рыбтрест кентінде. Мұнда 2 балық зауыты, 1 балық аулау базасы, 3 тоңазытқыш, құтылау, ыстау, балық ұнын шығару және кеспе-жөшік жасау цехтары, балық аулайтын моторлы қайықтары және балық қабылдайтын кемелері бар. Кәсіпорын құрамындағы 7 балық ұжымы Балқаш көлі мен Іле өзенінен сазан, табан, жайын, көксерке, қарақоз балықтарын аулайды. Кәсіпорын 6 елмен шаруашылық байланыс орнатқан. Сыртқа шығаратын негізгі өнімдері: құтыланған, кептірілген, ысталған, тоңазытылған балық.

БАЛҚЫТЫЛҒАН ҚАНТ (грек. *sakchar*, санскр.) — қант қызылшасынан немесе қант құрағынан өндірілетін тамақ өнімі. Ас қорыту кезінде әлсіз қышқылдар мен

ферменттердің әсерінен қант глюкоза мен фруктозаға бөлініп организмге тез сіңеді. Қантты 200°C-тан жоғары қыздырғанда бояғыш заттар (қанттың карамельденуі) әсерімен түсі қоңырлана бастайды. Қанттың кристалды түрінен сұйық күйге айналуын балку деп атайды. Мұндай балқытылған қант ерітіндісін кондитер өндірісінде қолданады.

БАЛҚЫТЫЛҒАН СЫР — сырдың жұмсақ сорты. Өндіріс орындары бұл сырды XX ғасырдың 20-жылдарынан бастап шығара бастады. Б.с. сүт өнімдерінің сіңімді бір түрі. Оны табиғи сырдан, сары майдан және арнаулы балқытылатын сырлардан дайындайды. Құрамында табиғи сырлар (швейцариялық, голландиялық, рокфор және т.б.) бар балқытылған сырлар көпшілікке танымал. Бұдан басқа паста тәрізлес немесе пластикалық балқытылған сырлар бар. “Янтарь” атты сыр көпшілікке ұнамды сырлар қатарына жатады.

БАЛЛ (франц. *balle* — шар) — тағам сапасын немесе басқа көрсеткіштерді белгілі бір шкаламен бағалауға арналған шартты бірлік.

БАЛЛОН (франц. *ballon*, итал. *pallone* — доп) — қолдану саласы бойынша темірден, полимерлерден, шыныдан және т.б. заттардан жасалатын газ өткізбейтін сауыт. Мыс., автомобиль баллоны, сұйытылған газдарға арналған темір баллон және т.б.

БАЛМУЗДАҚ — сүт, қаймақ, май, қант, шырын, жемістер және т.б. дәмдік және хош иістік заттар қосылып мұздатылған тәтті өнім. 100 г балмұздақтың калориясы — 100–240 ккал. Б. толық құнды тағам түрі: жұғымды және адам ағзасына жеңіл, шөл басатын сіңімді тағам. Балмұздақтың сүт және сүт өнімдерінен дайындалған түрлері XVIII ғасырдың аяғында жасала бастады. Сүтті, қаймақты, пломбир, эскимо деген түрлері бар. Балмұздақтың өндірістік технологиясы фризерлеу және қатайту операцияларынан тұрады. Фризерге түскен қоспа ауамен қанықтырылып бұлғанады және мұздатылады. Б. консистенциясы оның құрамындағы ауаның мөлшеріне байланысты болады. Кейбір түрлерінде ауаның балмұздақтағы көлемдік мөлшері 60%-ға жетеді. Б. арнаулы генераторларда қатайтылады және онда балмұздақтың температурасы 25–30° С-ка дейін төмендетіледі. Дайын балмұздақтың сапасы тексерілген соң 12–18 сағат сақталады да, өлшеніп бөлшектеледі. Бөлшектеу әр түрлі. Мыс., Алматы сүт комбинатында Б. гильзаға (қаңылтыр ыдыс) салынып, вафлимен (жұмыртқа, қаймақ араласқан жұқа нан) қапталды

немесе арнаулы қағазбен оралады. Қазіргі кезде балмұздақтың қаймақты, шоколадты және жидекті және т.б. түрлері көп дайындалады. Қаймақтан дайындалған балмұздақта А, В, Д, Е, ал жеміс-жидектен жасалған балмұздақта С витаминдері мол.

БАЛПАН БАЛЫҚ, шұбар балық (*Blicca bjoerkna*) — тұқы тұқымдас балық. Батыс Қазақстанның өзендерінде (Жайық, Жем, Ойыл, Сағыз) кездеседі. Ірі және ұсақ түрлері бар. Дене тұрқы — 35 см-дей, массасы — 400 г-ға (кейде 1,2 кг-дай) дейін, ұсақтарының тұрқы — 10–15 см, массасы 110 г-дай болады. Пішіні тыранға ұқсас, айырмашылығы: жұтқынаш тістері екі қатарлы, қабыршағы ірілеу, арқа және күйрық асты қанаттарының талшықтары аз тарамдалған. Кеуде және күрсақ қанаттарының түсі қызғылт немесе қызыл, кейде сүт түсті болады. 3–4 жасында (ұсақ түрлері 1–2) жыныстық жағынан жетіледі. Уылдырығын мамыр–маусым айларында су түбіндегі шөптерге шашады. Моллюскілермен, өсімдіктермен, балдырлармен қоректенеді. Балпан балықтың кәсіптік маңызы шамалы.

БАЛПАНАҚ, СҮТЖАПЫРАҚ (Латук; *lactica*) — күрделігүлділер тұқымдасына жататын бір жылдық не көп жылдық шөптесін өсімдік туысы. Қазақстанда 8 түрі бар. Көбірек тарағандары: екпе Б. (*L.sativa*) және татар балпанағы (*L.tatarica*). Орманда, шабындық, жайылымда су басқан шалғында, егінде арамшөп ретінде өседі. Көкөніс ретінде де өсіріледі. Мамыр–маусымда гүлдеп, шілде–қыркүйекте жемістенеді. Биіктігі 30–100 см. Сабағы жылтыр, сызатты. Жапырағы сопақ, көкшіл, етті; құрамында В₁, В₂, С және Р витаминдері, кальций, темір, фосфор бар. Б. жеуге жарамды.

БАЛСУСЫН (Сбитень) — су, бал және дәмдеуіштер араластырып, бұлған жасалған ыстық сусын.

БАЛСЫРА — қанттан ашытылған үй сырасы.

БАЛТА — ағаш шабу үшін қолданылатын құрал. Балта басы көбіне өндірісте күйілады. Ерте кезде халық шеберлері қолдан да жасаған. Балтаны кепкен қатты ағашқа саптап, сына қағып бекітеді. Балтаның күнделікті тұрмыста отын жаратын және ағаш шеберлері пайдаланылатын түрлері болады. Балтаның жүзін шарықпен жұқартып, соңынан майда қайрақпен қайрайды. Жүзі мұқалмауы үшін және басқа заттарды кесіп кетпеуі үшін жүзіне киізден қап кигізіп қояды.

БАЛШЫРЫН (Нектар; грек. *nektar* — құдайлар сусыны) — бал өсімдіктердің гүлдерінен бөлінетін қантты шырын.

БАЛЫК (*Pisces*) — желбезекпен дем алып, суда тіршілік ететін омыртқалылар тобына жататын жануар; шеміршекті балықтар және сүйекті балықтар деп атала- тын су омыртқалыларының екі класының атауы. 25 мыңнан астам түрі бар. Ұзынды- ғы — 1 см-ден 20 м-ге дейін. Б. денесінің температуралары әр түрлі. Желбезектері арқылы дем алады. Балық белогында 20-дан астам амин қышқылдары бар, ал оның адам организмінде синтезделмейтін 8-і адам организмне өте қажетті. Балықта сондай-ақ 0,1–30% май, 0,9–2% витамин мен минералдық заттар, ал балық майында адам организміндегі зат алмасуына әсер ететін қанықпаған май қышқылдары бола- ды. Организмде қанықпаған май қыш- қылдарының болмауы атеросклероздың дамуына ықпал жасайтын холестериннің алмасуын бұзады. Теңіз балықтарының көбінде А және Д витаминдері бар. Балық- тан көптеген тағам түрлері дайындалады.

Балық еті салынған қаусырма. Ашыт- қысыз ашытылған қамыр қалыңдығы 1 сантиметрдей етіліп жазылады. Содан соң ішіне май жағылған табаға салынады. Қамырдың үстіне шала пісірілген күріш салынып, тегістеліп жазылады. Ал күріш қабатының үстіне біркелкі етіліп балық тура-масы салынады да, бетіне ұсақ бұрыш себіледі. Сондай-ақ ортасына бір кесек маргарин қойылып, беті оқтаумен жазылған қамырмен жабылады. Сөйтіп, астыңғы қамыр мен үстіңгі қамырдың жіектері жапсырылады. Содан соң сол күйінде 20–25 минут қойылады. Бұл қаусырма температурасы 220 градус духовкаға пісіріледі. Турама дайындау үшін балық сүбесі әрбір кесегі 50–60 грамнан келетін- дей етіліп туралады да, тұзбен және ұсақтап туралған пиязбен араластыры- лады. Дайын қаусырманың бетіне шікі жұмыртқа жағылып, ыстық күйінде желі- неді. Қамыр үшін — 2 кесеге жуық үн, 1 ас қасықтай сары май немесе маргарин, 1 шай қасық тұз, жарты ас қасық ашытқы, 2 шай қасық қант, 1 кесе толар-толмас су; турама үшін — 420 г балық еті, табаға жағатын 1 ас қасық өсімдік майы, 1 шай қасық шікі жұмыртқа.

БАЛЫҚ ЖОНЫ (Визига) — ірі бекіре тұқымдас балықтардың тазаланған жон тіліктері. Бұларды кептіріп өреді. Құра- мында желімдік заттар бар. Пісіріліп, қаусырмалар арасына салынады.

БАЛЫҚ КОНСЕРВІЛЕРІ — зарар- сыздандырылған және зарарсыздан- дырылмаған болып екіге бөлінеді. Зарар- сыздандырылмаған консервілер салқын жерде сақталады. Зарарсыздандырылған консервілер ішіндегі тұздықтарға байла- нысты: өзінің сөліндегі консервілер, томат тұздығына қуырылған немесе қайнатыл-

ған консервілер, кептірілген, қақталған, қуырылып майға салынған консервілер болып бөлінеді.

БАЛЫҚ МАЙЫ (Рыбий жир) — негізінен нөміл тұқымдастарына жататын балықтардың бауырынан алынатын сұйық май. Өзіндік иісі және дәмі бар молдір майлы сұйық. Құрамында А және Д вита- миндері бар. Б.м. А гипо- және авита- минозының, мешелдің алдын алуға, жаралар мен күйіктерді емдеуге қолданы- лады.

БАЛЫҚ МҮШЕЛЕГІШ МАШИНА (Машина для разделки рыбы) — балықты механикалық бөлшектеу үшін қолданы- латын машина. Бір амалды ғана орындай- тын (басын бөлшектеп алатын, желбезек- терін қиып алатын) не барлық амалдар кешенін орындайтын машиналар болады. Балық аулайтын кемелерде және балық өңдейтін зауыттарда қолданылады.

БАЛЫҚ ӨНІМДЕРІ — балық аулау кәсіпшілігінің объектілерін (балықтар, сұмтқоректілер, омыртқасыздар және балдырлар) өңдеу арқылы алынатын өнімдер. Тағамдық Б.ө. (құрамында 90%- дай балық) жаңа ауланған, тұздалған, кептірілген, консервіленген күйінде пай- даланылады. Медициналық балық өнімде- рін (майларды, витаминді препараттарды) нөлімнің бауырынан алады.

БАЛЫҚ ӨСІРЕТІН ЗАУЫТ (Рыбо- водный завод) — кәсіптік балықтарды жасанды түрде көбейтумен айналысатын кәсіпорын. Балық өсіретін зауыттан алынатын шабақтар сұқоймалардағы балық қорларын көбейтуге, сондай-ақ оларды балықтың жаңа түрлерімен байытуға пайдаланылады.

БАЛЫҚ СОРПАСЫ (Уха) — ұсақ алабұға мен таутаннан өзірленетін балық сорпасы. Балықты ішек-қарнынан арыл- тып, жақсылап жуу керек, содан соң балық мұздай суы бар ыдысқа салынып, оған тұз, пияз, әр түрлі дәмдеуіштер қоса- ды да, 40–60 минут бойы баяу қайнатады. Дайын болған сорпаны сүзеді.

БАЛЫҚ СҮБЕСІ (Филе) — қабығы- нан, сүйектері мен қылтанактарынан тазартылған балық еті. Қайнатуға, бұқты- руға, қуыруға дайындалды. Б.с. балыққа төн нәрлілік пен дәмділік сапасын толық сақтайды. Балық сүбесінен әр түрлі кулинарлық тағамдар өзірлеуге болады.

БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ (Рыбные блюда) — жас және кепкен балықтардан қайнатып пісірілген, қуырылған, бұқты- рылған, сондай-ақ көміп пісірілген тағам түрлері.

БАЛЫҚ ШАРУАШЫЛЫҒЫ (Рыбо- водство) — 1) балық өсіретін, олардың қорларын көбейтіп, сапасын арттыратын

шаруашылық саласы; 2) балық өсіру шараларының биологиялық негіздерін (балықтарды жасанды түрде өсіру, жерсіндіру) және биотехникасын (уылдырық өсіру, балықты азықтандыру) зерттейтін ғылым.

БАЛЫҚ ЫСТАУ (Рыбокопчение) — балықтарды аспаға іліп түтінге ыстау. Жоғары температурада ысталған балықтың тұзы 3% болады. Балықтың ірілі-ұсақтығына қарай 1 сағаттан 5 сағатқа дейін 80–140° С температурада ыстайды. Төменгі температурада ысталатын балықты 28–35° С температурада 1 тәуліктен 4 тәулікке дейін ыстайды. Оның тұзы — 5–12%, ылғалдылығы 60%-дан аспайды. Жоғары температурада ысталған балықтар үй тоңазытқыштарында үш күн, ал төменгі температурада ысталған балықтар ұзақ сақталады.

БАЛЫҚЖОН (Балық, балычок) — күнды балық өнімі болатын қызыл балықтың тұздалған және қақталған жон-арқалары, сүбесі не қабырға тұсы.

БАЛЫҚТЫ АҚЖЕМДЕУ — көп тұздалған балықты суға салып жуып, тұзынан арылту.

БАЛЫҚТЫ ЖАРУ — сазанды, көксеркені, шортанды тұздауда, тұз жақсы сіңу үшін, оның жоғарғы ерінінен бастап қақ жара, жоны арқылы омыртқаны жағалай жарып, ішін тазалау.

БАЛЫҚТЫ КЕСЕКТЕУ — жуылған балықты бөлшектеу. Ірі балықты алдын ала омыртқа бойымен екіге бөледі, содан соң әр бөлікті көлденең кесектейді. Майда бөліктер көбіне кесектелмей тұтас пайдаланылады. Балықты қуыру үшін өңделген балықты терісімен және сүйегімен немесе терісін қалдырып, сүйегін алып тастайды, сондай-ақ сүйексіз, терісіз бөлшектейді. Балықты басынан бастап көлденең кеседі.

БАЛЫҚТЫҢ КҮНСҮІ (борсу) — мезгілімен өңделмей, күн көзінде қалған балықтың қызып, омыртқа тұсындағы еттің қызарып, бұзылуы.

БАЛЬЗАМ (грек. balsamon — хош иісті шайыр) — құрамына эфир майлары мен онда еритін шайырлар, хош иісті заттар мен басқа қосылыстар енетін табиғи заттектер. Субтропиктік және тропиктік өсімдіктерде түзіледі. Микроскопиялық техникада, тамақ өнеркәсібінде, медицинада пайдаланылады.

БАМПЕР (ағылш. bumper) — автомобильдердің алдына орнатылған, соққы күшін төмендететін арнаулы құрылғы; буфердің бір түрі.

БАНАН (Musa) — банан тұқымдас көп жылдық шөптесін өсімдіктер тұысы. Б. ағаш дақылдарына ұқсас аласа сидамды,

биіктігі 1,5–8 м-ге дейін, жапырақтары өте үлкен, ұзындығы — 1,5–3 м, ені — 0,6–1 м. Гүлі — дара және қос жынысты, жемісі — қабығы қалың жидек. Тропиктік және субтропиктік Африкада, Азия және Австралияда бананның 60–70 түрі бар. Б. вегетативтік жолмен көбейеді, мәдени сорттары тұқым байламайды. Б. төтті және крахмалды болып екі топқа бөлінеді. 95% жемісі жас кезінде пайдаланылатындары төтті сорттарына жатады. Жемістері — төтті, дәмді. Өнімділігі жоғары: бір сабақта жалпы салмағы 50–60 кг 300-дей жеміс өседі. Ол тропиктік аудандардың халқы үшін бағалы тағам өрі шет елге шығарылатын өнім. Жер жүзіндегі жеміс дақылдарының ішінде жалпы өнімі бойынша Б. екінші орын алады (жылғына 55–60 млн. т.). Жемісінің құнары бидаймен тең келеді, құрамында 22–25% көмірсулар, 14–22% қант, 5–8% крахмал, 1–1,5% белок, 0,5% май, сонымен қатар минералды тұздар, А, В, С, Р витаминдері бар. Б. жемістерін жас күйінде және кептіріп те жеуге болады, одан банан ұны, консерві, мармелад, шорбат, шарап дайындалады. Тамақтан басқа техникалық мақсаттарға да жұмсалады.

БАНКЕТ (франц. banquet) — торкалы той немесе мерекелік салтанатты түскі немесе кешкі ас. Мұндай шаралар көбіне банкет залдарында өтеді.

БАПКЕР (Наладчик) — жабдықтарды жөндеп жұмысқа жарамды қалыпқа келтіретін маман жұмысшы. Жабдықтарды жұмысқа дайындауды баптау деп атайды.

БАР (ағылш. bar) — 1) баған үстелде қызмет көрсетілетін шағын ресторан; 2) шкафтағы немесе серванттағы ішімдік сақтайтын шағын буфет немесе жеке шкаф.

БАРАБАНДЫ КЕПТІРГІШ (Барбанная сушилка) — сусыма материалдарды ішіне берілетін кептіру агентінің күшімен кептіретін қондырғы. Мыс., макарон өнімдерін, астық өнімдерін кептіретін қондырғылар.

БАРБЕКЮ (ағылш. barbecue) — ашық аспан астында шөкқа пісірілетін тағамдар. Барбекюге грильденген, сондай-ақ шөкқа қақтап пісірілген тағам түрлерінің барлығы қамтылады.

БАРБОТЕР (франц. barboteur — араластыру) — төменгі жағында сыздыктатып су, бу немесе газ ағызатын түтік орнатылған, сұйықтарға арналған сыйымдылық. Сұйықтардан қысыммен су немесе бу өткізу барботажу процесі деп аталады. Өндірістерде сұйықтарды араластыруда, өткір бумен қыздыруда және ерітінділердің бойына газ теріздес немесе бу теріздес заттарды сіңіруде пайдаланылады.

БАРМАҚНАН — қамырын қолмен үзіп сорпаға салатын нан.

БАРОМЕТР (грек. *baros* — ауырлық және *...метр*) — атмосфералық қысымды өлшеуге арналған аспап. Қысымды өлшеуге сынап қолданылады. Сынап барометрлері метеорологиялық станцияларда ауа қысымын дәл өлшеуде пайдаланылады.

БАС — сойылған малдың басы; малдың басын үйгіп, қырып, жылы суға бірнеше рет қайталап мұқият жуып тазартады да, асады. Бас, асқан етпен бірге беріледі.

БАС АРҚАН — желден, дауылдан киіз үйді сақтау үшін керегенің басын сыртынан бастыра орап буатын қыл арқан.

БАС АСПАЗ — негізгі, аға аспаз.

БАС ПИЯЗ — татымды көкөніс; дүние жүзі асханаларында пайдаланылатын негізгі дәмдеуіштердің бірі. Пияздың ең көп тараған түрі — Б. Түйнегі, жапырақты сабағы бар. Түйнекте белок, клетка қабығы және минералды тұздар болады. Бас пияздың сорттары ашы, ашылығы орташа және төтті болып бөлінеді. Пияздың ашы болуы — оның құрамындағы эфир майларының түріне байланысты. Пиязда С витамині мол. Пияздың ауру жұқтырмайтын (бактерицидтік) және қырқулаққа қарсы қасиеттері бар. Ашылығы орташа және ашы пиязды көбіне орталық белдеуде және солтүстікте, ашылығы орташа сорттарды республикамыздың оңтүстік аумақтарында егеді. Төтті пияз нашар сақталады. Пияздың 0–3° С ауа температурасы аралығында, ал салыстырмалы ылғалдылығы 70–75% жерде сақталғаны жөн. Пияздың ашы сорттары, егер жақсылап кептірілген болса, қыс бойы үй температурасында да ұзақ сақталады. Пияздың сыртқы құрғақ қабаты калың әрі тығыз болса, солғурлым ұзақ сақталады. Б.п. асқа көк күйінде де, қайнатылған, қуырылған, консервіленген, кептірілген күйінде де пайдаланылады.

БАСҚҮР — киіз үйдің ішін безендіру үшін әрі туырлықтың кереге басына тиіп үйкелмеуі үшін ық пен керегенің түйіскен жерін сыртынан бастырып таңатын өрнекті жалпақ күр.

БАСҚЫН БАЛЫҚ (*ікенді балық*) (*Кефаль*; грек. бас) — негізінен Азов, Қара, Каспий және Жапон теңіздерінде кездесетін, массалары — 7 кг-ға дейін, ұзындықтары — 40–50 см болатын балықтар. Аталған теңіздерде 7 түрі бар. Көсіптік маңызы жоғары және негізінен массалары 200–800 грамдық балықтар ауланады.

БАСМА — шаш бояйтын бояу; тропиктік индигофер өсімдігінің кептірілген жапырағынан алынады. Ұнтақтың түсі

жасыл болады. Басманың өзі шашқа жасыл-көк түс беретіндіктен, оған тек қына қосып қана пайдаланады.

БАСПА (*Издательство*) — баспа өнімдерін дайындайтын және шығаратын мекеме (мемлекеттік, қоғамдық, жеке). Шығаратын өнімдеріне байланысты кітап, кітап-журнал, газет және газет-журнал баспалары болып бөлінеді.

БАСПАЛАНҒАН АШЫТҚЫ (*Прессованные дрожжи*) — баспаланған ашытқылар ашытқы зауыттарында дайындалады. Олардың құрамында: 68–75% су, 13–14% белок, 6,8–8,0% гликоген, 1,8% клетчатка, 0,9–2,0% май, 1,77–2,5% күл болады. Ашытқы қамырды жұмсартыды және қамырда анаэробты жағдайда өтетін қанттық ашу процесін бастайды. Баспаланған ашытқылардың түсі біркелкі, қоюлығы тығыз, ал ылғалдылығы 75%. Ашытқылар ылғалды және ферменттік белсенділігі жоғары болғандықтан, тез бүлінетін өнім болып табылады. Оларды 0–4° С температура аралығында сақтау қажет. Мұндай жағдайда ашытқы клеткалары анабиоздық күйде болып, ондағы физиологиялық процестер тоқтап қалады. Ашытқылардың одан жоғары температуралы сақталуы олардың автолизіне (өзінен-өзі бұзылуы) әкеп соқтырады. Автолиз кезінде ашытқы клеткасы ылғалсызданып, кеуіп қалады, ондағы белоктар гидролизденеді, ашытқы былқырап, қамырды ашыту қасиетін жояды. Кейде ашытқыларды тоңазытып сақтайды. Ол ашытқыны 3–6° С температура аралығында жаймен ерітпесе, ондағы клеткалар қасиетінен айырылады.

БАСПАЛАУ (*Прессование*) — 1) материалды тығыздау немесе тығыздап пішін беру; 2) материалдарды матрица каналдарынан жоғары қысыммен сығымдап өткізіп өңдеу тәсілі. Материалдарды қысыммен сығымдайтын машиналарды, қондырғыларды баспа (пресс) деп атайды. Мыс., қамырды сығымдап, әр түрлі пішінде матрица тесіктерінен өткізіп, мақарон өнімдерін алады, кондитер массалары сығымдалып пішінді көмпиттер өндіріледі.

БАСПАНА, ПАНА (*Убежище*) — 1) тұрғын үй бөлмесі, үй, пәтер т.б.; 2) әскер құрамын және азаматтарды жау шабуылынан сақтайтын жабық арнаулы ғимараттар.

БАСПАХАНА (*Типография*) — кітап, газет, журналдар басып шығаратын өндіріс орны.

БАСТАҒҒЫ (этно.) — ауылдың үлкендері көл жүріп кеткенде үйде қалған әйелдер, қыз-қарқынды бас қосып ойын-сауық жасайтын салт.

БАСТЫРМА — үй маңайындағы, төбесі жабық қосалқы құрылыс. Қазан-ошақ басына, мал байлауға, жауын-шашыннан қорғануға арналған.

БАТАРЕЯ (франц. *batterie*) — белгілі бір жүйемен біріккен, бірге жұмыс атқаратын біртекті құралдар, аппараттар, қондырғылар, машиналар.

БАТАРЕЯЛЫ ЦИКЛОН (Мультициклон) — ауаны (газдарды) қалқыма қатты бөлшектерден жете тазалауға арналған аппарат. Параллель бағытта жалғасқан, диаметрлері — 100–300 мм бірнеше циклоннан тұрады.

БАТАТ (Сладкий картофель; исп. *batata*) — шырмауық тұқымдастарына жататын шырмауықгүл туыстаас көп жылдық шөптесін өсімдік. Түйнектерінің массасы 10 кг-ға дейін болады. Оның құрамында 24–28 % крахмал және қант бар. Бататтан ұн, жарма, крахмал, спирт, қант алынады және жем есебінде пайдаланылады. Қазіргі кезде Б. Қытайда, Индияда, Индонезияда өсіріледі. Онімділігі — гектарына 100–120 ц.

БАТОН (франц. *baton* — таяқ) — 1) ұзынша сопақ ақ нан; 2) кондитер өндірісіндегі таяқша тәрізді өнімдер. Мыс., батон көмпиті, карамель батоны.

БАТУН — пияз тұқымдас өсімдік. Тамаққа негізінен сабақтарын пайдаланады. Олар тұрп мен дәмдік қасиеттері жағынан бас пияздың сабағына ұқсайды, бірақ олардан ірілеу. Батун пияз сабақтарында С витамині мол болады. Аязға төзімді, күй таңдамайды. Көк сабақтарын жаздың кез келген уақытында кесіп алады.

БАУЫР (Печень; *hepar*) — 1) жануарлардың қан тарату, зат алмасу, ас қорыту қызметтеріне қатысушы ішкі мүше; малдың ең ірі ас қорыту безі. Б. қалыпты ас қорыту үшін қажетті өт бөледі, қан түзуге, белок, көмірсу, май және су-түз айналымына, А, В₁₂ витаминдерінің синтезіне қатысады; 2) малдың тамаққа пайдаланылатын ішкі мүшесі. Бауырдың құрамында 70–73% су, 2–4 % май, 17–18% белок, оның ішінде ауыстырылмайтын түрлері бар. Бауырда В тобының көптеген витаминдері және А, Д, Е витаминдері де болады. Сонымен бірге бауырда көптеген ферменттер, экстракты заттар және темір, фосфор көп. Майдаланған, пісірілген бауыр майды жақсы сіңіреді. Бауырды алдымен өтінен ажыратады, содан соң жуып, кесіп, 2–3 сағат суық ағынды суда ұстайды. Бауырдан көптеген тағам түрлерін дайындайды.

БАУЫРДАҚ — ершікке, ер-тұрман әбзелдеріне тағатын айыл.

БАУЫРСАҚ — ұннан пісірілетін ең қадірлі ұлттық тағам. Қазақтың ұлттық

бауырсағы үш, төрт бұрышты, сопақша, домалақ пішінде пісіріліп, сапасына қарай бірнеше атауларға бөлінеді.

Ши бауырсақ. Сүтке, сорпаға жұмыртқа қосып иленген камырды ашытпай жіңішке есіп, ұсақ кесіп, майға жүздіріп пісіреді, түрі жастықша компитке ұқсас, үгітмелі көудірек келеді.

Ақ бауырсақ. Ең жоғары сапалы ақ ұннан май күйіп илеп, күйреқ майға қуырылады. Көлемі өріктің үлкендігіндей. Ақ бауырсақ бұрынырақта көбінесе арнаулы сыйлы қонақтарға, дөрежелі адамдарға арнап пісірілген. Мұндай бауырсақтың сүт пен майлы сорпаға иленген кейде жұмыртқа қосып иленген түрі де бар.

Тұш бауырсақ. Оны мереке дастарқанына арнап ұнға сүт, май, қант, жұмыртқа қосып илеп, ұсақ кесіп қуырған. Қуырып болған соң ішінде сары май жаққан қалыпқа салып, бал күйіп, көкнөр сеуіп, мейіз, мөмпәси салып қатырады, оны қонақтардың ішіндегі ең қадірлісі бастап бұзатын салт болған.

Ашыған бауырсақты арнап ашытқан камырға жұмыртқа жарып илеп, жұмсақ басып, үлкендеу кесіп майға жүздіріп қуырады.

Бармақ бауырсақ (оны “саусак” деп те атайды) мерекеге байланысты шақырылған қонаққа, жас балаларға арналады. Қоспасы мен қуырылуы ши бауырсақпен бірдей, тек оның бітімі 4–5 см шамасында ұзынша және бір жағына қарай бүгіс болады.

Жалпақ бауырсақ. Бұл бауырсақтың қоспасы, қуырылу әдісі ши бауырсақ сияқты. Айырмасы — есілмелі, ұзынша жайылып, содан кейін 2х3 см көлемде жалпақ кесіледі. Мұндай бауырсақ асығыс кезде, жол сапарында қуырылады.

Жол бауырсақ. Мұны жолаушылар иленген нанды алақандап жұқартып алып, ұзыншақтап үзіп майға қуырады.

Бұрама бауырсақ — иленген камырды жұмырлай есіп, біріктіріп бұра қуырған дәстүрлі бауырсақ. Оның сыртынан бал жағып, күмшекер сеуіп жүзім-алма табақтарымен қатар қояды.

Бауырсақ түрлерінің барлығының да камыры тұзды суға иленеді.

“БАХУС” АШЫҚ АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ — Қазақстандағы арақ, коньяк пен шарап өндіруші бірден-бір кәсіпорын. 1948 жылы негізі қаланған. Қазіргі кезде оның өнімдері республикадан тысқары жерлерде де әйгілі болып отыр. Көптеген халықаралық және бүкіләлемдік конкурстарда ол 50-нен астам медальға ие болды.

БАЯУ БҰҚТЫРУ (Томление) — ет, балық немесе көкөністерді баяу, тұрақты температурада, жабық ыдыста ұзақ бұқтыру арқылы дайындау.

БӨДЕН (Анис; *animum*) — шатырша-гүлділер тұқымдастарына жататын бір жылдық шөптесін өсімдік; эфирлі-майлы дақыл; Парфюмерияда (бөден жемістері майы), медицинада (жемістерінен жасалған препараттар) қолданылады; құрғақ жемісінің құрамында: 2,2–3,2% эфир майы, 18–20% май, 17–20% белок болады.

Бөден қосылған печенье. Жұмыртқаға қант қосылады да, үздіксіз бұлғана отырып бауу отқа қойылады, жылыған соң оттан алынып, көлемі 3 есе ұлғайып қоюланғанша бұлғанады. Оған бөден мен ұн қосылып, бөрі обден араластырылады. Қамыр кондитерлік қалтаға салынып, майланады да, үн себілген табаға әр түрлі өрік салынып орналастырылады. Бетіне қант себіліп, 40–50 минуттай, яғни кеберсігенше жылы жерге қойылады. Содан соң 200–220° С температурада жиегі қызарғанша пісіріледі. 1¼ кесе ұнға — 1 кесе қант, 5 жұмыртқа, 1 шай қасық бөден.

БӨКІ (Перочиний ножиқ) — ашылып-жабылатын қалта пышақ.

БӨЛІШ (Беляш) — ашыған қамырдың ішіне еттартқыштан өткізілген ет, пияз, бұрыш салып, жиектерін бүріп, майға қуырылатын дәмді тағам.

БӨТІР — ашымаған қамырдан жайылып, табаға майға қуырып пісірілетін нан.

БЕЗБЕН — қол таразы. Парсыша “бизмон” атауының өзгерген түрі. Безбеннің қымбат металдарды өлшейтін күйентелі, ыдысқа салынған сусымалы заттарды өлшейтін серіппелі, салмағы 25 кг-ға дейінгі тұтас заттарды өлшейтін иінді және т.б. түрлері бар.

БЕЗЕ — бұлғанған жұмыртқа ақ ұзы мен қант қосылып жасалатын жеңіл торт секесіші; осы қоспа қосылған басқа да тағамдар.

БЕЗЕУБАС — ұшында әр түрлі өріктердің белері бар, балға тәрізді темір құрал.

БЕЙІМДЕЛГЕН ЕМДӨМ (Адаптированная диета) — нақты бір адамның организмне бейімделіп тағайындалған емдөм.

БЕКАС БАЛЫҚ (Бекас-рыба) — ұзындығы — 14–15 см, қамыс түстес, арқа қанаты ара тісті балық. Жерорта теңізінде, Атлант мұхитында ауланады.

БЕКМЕС (түрік) — жүзімнің тамаққа пайдаланылатын қайнатылған шырыны.

БЕКІРЕ (Осетр; *acipenser guldenstadtii*) — бекіре тұқымдасына жататын балық. Тек Каспий теңізінде, Еділ мен Жайық өзендерінде ғана ауланады. Ұзындығы 5 м-дей, массасы 200 кг-ға дейін, 50 жылдай тіршілік етеді. 10–20 жасында ағыны күшті өзенде ұылдырық (80–840 мың) шашады.

Шабағы 3 жасқа дейін өзенде өсіп жетіледі де, кейін теңізге шығады. Ересегі ұрық шашып болысымен теңізге қайтады. Б. қортпа, шоқыр, пілмай, сүйірік балықтарымен оңай будандасады. Жыл сайын Қазақстанда Жайық-Каспий алабында шамамен 400–500 т Б. ауланады.

БЕКІРЕ БАЛЫҚТАР (Осетровые рыбы) — бекіреселер тұқымдасына жататын балықтар туысы. Ұзындығы 3 м-ге, массасы 200 кг-ға дейін жетеді. Балық өсіру мен балық аулау көсіпшілігінде құнды объект. Бұларға бекіре, қортпа, пілмай, калуга, шоқыр, сүйірік балықтары жатады. Бекіре балықтары мүлде сүйексіз болады. Олардың етінен әр түрлі балық тағамдары және ысталған тағамдар өзінделі.

БЕКІТПЕ, ТАУ-КЕН БЕКІТПЕСІ — кеніштегі, шахтадағы кен қазбаларының төбесі мен қабырғалары опырылып құлап түспеу үшін, сондай-ақ тау қысымын реттеу мақсатында қазба ішінде тұрғызылатын немесе тұтас орнатылатын тау-кен техникасы құрылысы. Кен қазбаларының түріне, оларда атқарылатын жұмыстың сипатына, пайдалану мерзіміне қарай бекітпелер уақытша және тұрақты болып бөлінеді. Тұрақты Б. кеніш, шахта аймағындағы кенді түгел алып біткенше сақталады және олар өте берік, жоғары сапалы материалдардан (металл, бетон) жасалады. Уақытша Б. кен қазу алдында дайындық үшін жүргізілетін, пайдалану мерзімі 2–3 жылдан аспайтын қазбаларда қолданылады. Пайдалану ерекшелігіне, түсетін қысымның сипатына байланысты Б. қайыспайтын, аздап иелетін, топсалы және құрастырмалы, тұр-тұрпатына қарай — тік бұрышты, трапеция тәрізді, күмбез, сақина тәрізді болады. Тау-кен бекітпелерінің материалдарына ағаш, бетон, темір, темірбетон пайдаланылады. Көмір шахталарында бекітпелер құрылымдық ерекшелігіне байланысты механикалы-жыжымалы, қалқанды болып келеді, ал атқарар қызметіне қарай — кенжармалық және шөктіргіш болады.

БЕЛАҒАШ — арбаның алды-артын қосып тұратын ұзын ағаш. Үйдің төбесіне салатын ағашты да Б. деп атайды.

БЕЛБЕУ — 1) киім сыртынан буынуға арналған ілмегі бар таспа тәрізді бұйым; 2) арба, шанының тертесін еріштің үстің баса көтеріп тұратын, бір басында тоғасы бар тартпа. Еліміздің бірқатар өңірлерінде бұл тартпа “көтерме” деп аталады.

БЕЛДЕМЕ — қой етінен дайындалатын тағам. Оны дайындау үшін қой ұшасының белдемесі жамбастан алғашқы қабырғаға дейін омыртқаны қуалай бөліп алынады. Сыртқы шандыры тілініп алынып тасталады да, тұздалып, бұрышталыды. Сөйтіп табадағы майға салынады да,

куыру шкафында куырылады. Пискеннен кейін омыртка еттері сылынып алынады, туралып гарнир үстіне салынады. Қызанақ, қияр және ақжелкен сабақтарымен өсемделеді. Гарнир ретінде күріш ботка пайдалануға болады.

БЕЛДЕМШЕ (Юбка; франц. *jupe*) — 1) ойын-сауық, той-томалаққа киетін әйелдердің сәнді киімі; барқыттан, жібек маталардан тігіліп, кестемен не күндыз терісімен көмкеріліп, әшекейлермен безендірілетін болған; қазіргі уақытта үй шаруасында жүргенде алға байлап алатын алжапқыш та Б. деп аталады.

БЕЛДЕУ — туырлықтың керегеге тығыз жатуы және оны жел көтеріп кетпеуі үшін сыртынан бастырып буатын кыл арқан.

БЕЛДІК (Ремень) — 1) былғарыдан жасалған белбеу; 2) — қайыстан, былғарыдан қайып тігілетін бау. Атты арбаға, шанаға жеккенде ершікті бекітіп ұстататын тартпа бау; 3) арбаның екі дөңгелетін қосып тұратын бел ағашы; 4) механизмдердегі шкивтерді айналдыруда қолданылатын сына немесе жалпақ таспалар.

БЕЛОКТАР (Белки) — 20 амин қышқылдары қалдықтарынан құралған, бір-бірімен пептидтік байланыс арқылы байланысқан табиғи жоғары молекулалы органикалық қосылыс. Бүкіл организмнің тіршілік процестерінің негізін құрайды. Жай (протеиндер) және күрделі Б. (протеидтер — құрамында аминқышқылдарынан басқа белоксыз құрауыштары бар) болып бөлінеді. Б. тірі организмдерде құрылымдық (клеткалық құрауыштар мен ұлпа құрайтын) және функциялық (ферменттер, гормондар, тыныс пигменттері және т.б.) рөл атқарады. Адам организмінде 10° астам әр түрлі Б. бар. Олардың үнемі жаңарып отыру қажеттілігі зат алмасудың негізі болып табылады. Белоктар терінің, жүннің, жібектің және т.б. табиғи материалдардың негізі және адам тағамының ең қажетті құрауыштарының бірі. XX ғасырдың екінші жартысынан бастап, тағамдық және азықтық белоктар микробиологиялық синтездеуді қолдану арқылы алына бастады.

БЕЛОКТЫҚ-ВИТАМИНДІК КОНЦЕНТРАТТАР (Белково-витаминные концентраты) — өсімдік емес шикізаттардан (мұнай парафинінен (паприн), табиғи газдан (гаприн) және т.б. негізінен алынатын жемдік ашытқылар.

БЕЛТИНГ (ағылш. *belting* — жетекші белдік) — конвейер таспалары немесе жетекші белдіктер жасалатын берік техникалық мақта-мата материалы.

БЕЛЬЭТАЖ (фран. *bel* — тамаша және *etage* — этаж) — 1) жеке үйлердегі екінші

қабат; 2) көрермендер залындағы партердің немесе амфитеатрдың үстіндегі адам отыратын қабаты.

БЕНЕДИКТИН (франц. *benedictine*) — ликердің бір түрі, сорты.

БЕНЗАЛЬДЕГИД (Бензальдегид, бензойный альдегид) — C_6H_5CHO қарапайым хош иісті альдегид; қайнау температурасы $179^{\circ}C$, ашы бадам иісті, түссіз сұйық. Хош иісті заттар мен бояу өндірісінде — шикізат; тамақ өнеркәсібінде, парфюмерияда қолданылады.

БЕНЗИЛ СПИРТІ — $C_6H_5CH_2OH$, хош иістілер қатарындағы қарапайым спирт; иісі жағымды, түссіз сұйық, қайнау температурасы $205^{\circ}C$ — эфир майларында күрделі эфир түрінде немесе табиғи балыздарда болады. Парфюмерияда қолданылатын хош иісті зат, еріткіш.

БЕНЗИН (франц. *benzine*) — жеңіл көмірсутектер қоспасы; қайнау температурасы $30-205^{\circ}C$. Мұнайдан алынатын тез тұтанғыш; өзіне тән иісі бар, тығыздығы — $0,7 - 0,78$ г/см³, мөлдір сұйықтық. Б. карбюраторлы авто- және авиакөзгалтқыштарға отын; майларды, шайырларды, каучуктерді ерітетін еріткіш және экстренгент. Тұрмыста майлы дақты, майлы бояуды, стеаринді, балауызды, парафинді және т.б. кетіру үшін, сондай-ақ бітелі шақпаққа пайдаланылады.

БЕНЗИН БАҒЫ (Бензобак) — автомобильдегі, ұшақтағы және т.б. сұйық отынға арналған сыйымдылық.

БЕНЗИНҚҰЙМА (Бензоколонка) — автомобильдерге бензин немесе басқа сұйықтық құятын сорғы қондырғысы.

БЕНЗОЙ ҚЫШҚЫЛЫ (Бензойная кислота) — карбон қышқылы C_6H_5COOH , қайнау температурасы $122,4^{\circ}C$ түссіз кристалл. Бояулар, дөрілік және хош иісті заттар жасауда, медицинада — микробтарға қарсы және тамақ өнімдерін консервілеуде (натрий бензоаты) қолданылады.

БЕНТОНИТ — негізінен монтмориллонит тобындағы минералдардан тұратын коллоидты саз балшық; ылғалданған кезде тез ісінеді, адсорбциялық және байланыстырғыш қасиеттері жоғары. Көптеген өндіріс салаларында қолданылады. Ауыз суды, сыраны, шырындарды және т.б. тағам өнімдерін тазарту үшін пайдаланылады.

БЕРБЕРИН — бөріқарақат жапырақтарында немесе басқа тұқымдасқа жататын өсімдіктерде болатын алкалоид. Берберин сульфаты өт жолын тазартады.

БЕРГАМОТ (итал. *bergamotto*) — 1) шипрус тұқымдас мәңгі жасыл, жемісінде, гүлінде, жапырағында эфир майлары бар

ағаш. Жерорта теңізі маңайында, Индияда, Шри-Ланкада және Грузияда өседі; 2) қышқыл-тәтті, домалақ, сопақша жемісі бар алмұрт сорты. Эфир майлары кондитер өнеркәсібінде және парфюмерияда пайдаланылады.

БЕРИКС — теңіздің терең жерлерінде тіршілік ететін балық. Берикстің екі түрі бар: қызыл берикс, массасы 1,4 — 2,5 кг-ға дейін және мұртты берикс, массасы 1,2—2 кг-ға дейін. Еті — ақ, жұмсақ, хош иісті, нәрлі, дәмді; түрлі балық тағамдарын өзірлеуге болады.

БЕРІЛІС (Передача) — қозғалысты бір объектіден екіншісіне механикалық жолмен беретін механизм. Беретін айналу моменті, беріліс қатынасы және пайдалы өсер коэффициенті берілістің негізгі сипаттамалары болып есептеледі. Берілістің механикалық (тісті, үйкелісті және т. б.), гидравликалық, пневматикалық және электрлі түрлері (буларда қозғалыс электр қуатының, сұйықтықтың, газдың қатысуымен өзгереді) болады.

БЕРІШ БАЛЫҚ (Берш) — Азов, Каспий және Қара теңізде тіршілік ететін, ұзындығы — 25—45 см, массасы 1,4 кг дейін болатын көксерке тұқымдас балық. Косіптік маңызы шамалы.

БЕСІ ҚЫМЫЗ — бес тәулік бойы ашытылатын күшті қымыз.

БЕСІК — жас нәрестеге арналған тербелмелі төсек.

БЕТАШАР — жаңа түскен жас келінге қайын жұртын таныстыру дәстүрі.

БЕТОН (франц. *beton*) — тас, құм, цементтен дайындалатын құрылыс материалы. Б. көлемдік массасына байланысты ерекше ауыр, ауыр, жеңіл және ерекше жеңіл болып, құрамына байланысты цементті, силикатты, гипсті, асфальтбетонды, полимербетонды; жұмсалатын орнына байланысты әдеттегі (өндірістік және азаматтық ғимараттарға), декоративтік, арнаулы мақсаттық (химиялық берік, ыстыққа тозімді, ядролық сәулеленуден қорғану үшін) болып бөлінеді.

БЕФСТРОГАНОВ (франц. *boeuf* — сиыр еті және Строганов) — ұсақтап туралған немесе жаңқаланған жұмсақ еттен тұздық күйілып дайындалған кең тараған тағам. Қоғамдық тамақтану мекемелері жүйесінің барлық санаттарына (мейрамханалардан асханаларға дейін) қабылданған. Тағам барон және граф Строгановтардың екі жүз жылдан астам уақыт жинақтаған үлкен кітапханасын Томск университетіне сыйлаған, ғылыми жұртшылыққа өйгілі А.Г. Строгановтың (1795—1891) құрметіне осылай аталған. Строгановтардың екі тармағының (граф

және барон) мұрагері болған ол, бекзадалардың дәстүрі бойынша, Одессада “ашық үстел” ұстаған. Оған кез келген білімді немесе тауыс кінген адам “көшпен” келіп, тамақтанып шығатын болған. Тағам әуелде осындай “ашық үстелдер” үшін арнайы жасалып, Строгановтың есімімен аталып кеткен.

БЕШАМЕЛЬ (франц. *bechamele*) — ұннан, жұмыртқадан және сүттен өзірленетін қою тұздық; француз және еуропалық асүйлердің негізгі тұздықтарының бірі. Тағам гофмейстер Людовик XIV Луиде Бешамель маркиз де Нуантельдің құрметіне аталған. Тұздық дайындалуының қарапайымдылығымен және қолданылуының әмбебаптығымен ерекшеленеді: кез келген ет, балық және көкөніс тағамдарына жарай береді.

БЕШПЕНТ — шұға, мауыты секілді матамен тысталып тігілетін жеңіл сырт киім.

БИДАЙ (*Пшеница; triticum*) — астық тұқымдас бір және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; ең маңызды тағамдық дақыл. Б. жұмсақ және қатты (күздік және жаздық) болып бөлінеді. Астық тұқымдасына жататын аса маңызды дөңізі дақыл. Қазақстанда 6 түрі (Еділ бидағы, Польша бидағы, көже Б., жұмсақ Б., қатты Б., көбен Б.) өседі, жабайы түрлері сирек кездеседі. Биіктігі — 40—130 см, тамыр жүйесі — шашақты, тарамданған. Сабағы — қуыс, жұмыр, жапырағы таспа тәрізді, сабағы сабағын орай орналасқан. Гүл шоғыры — күрделі масақ, оның қынабында 2 масақша қабыршағынан тұратын масақтар орналасқан, ал олардың аралығында 3—5 гүлі болады. Масақтың пішіні ұршық тәрізді, түсі ақ, қызғылт, кейде қара, ішінде қылтанағы болады. Тұқымы — ұзына бойына тартылған сызаты бар, беті жылтыр дән. Қазақстанда негізінен жұмсақ және қатты Б. өсіріледі. Жұмсақ бидай (*T. aestivum*) ұнынан көбіне нан пісіріледі, ол нәрлі және жоғары сапалы болып саналады, құрамында 16%-дай белок болады, жылтырлығы — 70%, дән уызы серпімді әрі созылмалы келеді. Жұмсақ бидайдың дөнінен жарма, ұнынан нан, макарон, кеспе жасайды, кондитер өнеркәсібінде кеңінен пайдаланады. Әсіресе, Қазақстанның батыс, орталық, шығыс аудандарында өсетін жұмсақ Б. өте құнды болып есептеледі. Қатты бидай (*T. durum*) дөніне 24% белок бар, ұнының сапасы жақсы, одан кеспе және макарон жасайды, бірақ жұмсақ бидайға қарағанда наны онша көтерілмейді. Қазақстанның климаты қуаң жерлерде өсетін қатты Б. ұнының сапасы өте жоғары болады.

БИДАЙ ЖАРМАСЫ — бүтін және жарылған бидайдан алынатын ұнтақ азықтық өнім. Ұнтақ жарма сапалы бидай

дөндерінен алынады. Басқа жармалармен салыстырғанда, мұнда клетчатка мөлшері аз болады (0,4%-дан аспайды). Осы қасиетіне байланысты емдәмдік және балалар тағамына қолданылады. Қатты бидайдан алынатын жармалар сорпа, ботқа және т.б. тағамдарға пайдаланылады.

БИДАЙ КӨЖЕ — ақталған бидайдан жасалған сұйық тағам. Бидайды келіге түйіп, кебегін желпіп, қайта түйеді. Осылай жаншылған бидай дөндерін суға немесе сүтке жайлап кайнатады және бұқтырады. Піскен көжеге айран, сүт қосып ішуге болады. Піскен көжені әрі қарай ашытып та ішеді.

БИДАЙ НАНЫ — бидай ұнына су, ашытқы, тұз, кейде қанттар, майлар, сір-нелер, сүт, дәмдеуіштер қосып илеп, ашытып пісірілген тамақ өнімі. Нанның құрамында 56% көмірсулар (негізінен крахмал), 5–8% белок, минералдық заттар, амин қышқылдары, витаминдер (негізінен В тобының) бар. 100 грамм нанның энергетикалық қуаттылығы — 1,4 МДж (347 ккал).

БИДАЙ ҰНЫ — диірменге тартылған бидайдың ақ ұлпа ұнтағы, азықтық өнім; наубайхана, макарон және кондитер өндірістерінің негізгі шикізаты. Бидай ұнының құрамында 69–71% көмірсулар, 11% шамасында белоктар, аз ғана мөлшерде витаминдер мен минералды тұздар болады. Нанның сапасы ұнның нандық қасиетіне байланысты болады. Нандық қасиеттері жақсы ұннан пісірілген нан мейлінше ұсақ кеуекті, қыртысы тегіс, қызыл күрең, ал ішкі жұмсағы сағыздай созылып тұрған ақшыл болып піседі. Ұнның бәрі, негізінен белоктар мен көмірсулардан тұратындықтан, ұнның нандық қасиеті оның белоктары мен көмірсуларының сол сәттегі жағдайына және олардың нан озырлеу процесі кезіндегі ферменттену немесе химиялық өзгеруіне байланысты болады.

БИДОН (франц. *bidon*) — цилиндр пішінді, қақпағы бар, сұйықтық сақтауға арналған қанықтыр немесе пластмассадан жасалған сыйымдылық.

БИЕ БАЙЛАУ — бие сауу үшін құлынды енесінен бөліп, желіге байлау. Б.б. қазақтан басқа — қырғыз, башқұрт, қарақалпақ, ноғай, қалмақ, т.б. халықтардың да дәстүрінде бар. Құлын желіге өбден отығып, “қара құлақ” болуға айналған кезде байланады. Осыған байланысты халық “қымыз мұрындық” сияқты той-томалақ өткізеді, “уыз қымыздың алды” деп ауыл адамдарына дәм татқызып жатады. Б.б. үшін алдымен от-суы мол — биебау таңдалады. Желі шаны тез шығып кетпейтін көгалды әрі жатқан құлын үйлеп қалмайтын тегіс жерге тартылады.

Бос тартылған желіде құлынның оралып қалуы немесе енесіне жанасып, еміп қоюы мүмкін. Желі жердің тозуына қарай жаңа орынға ауыстырылып қағылады. Бір ескеретін жай — бие байлаудың алғашқы күндерінде жас құлынды енесін еміп жатқан кезінде шошытпай, еппен ұстаған жөн. Кейде есейген кезде құлынды сауырынан сипап, құйрық-жалын қасып, қолға үйретеді. Ебедейсіз, оқыс қимылдан шошыған құлын қашаған болып кетеді. Әр құлынға өзіне шақ нокта кигізілмек. Нокталанған құлынды желіге бір-бірілеп алшақ, тебіспейтіндей етіп байлайды. Құлынды желіге байлаудың дәл төсілі бар. Ондағы мақсат — ноктаның екі айыр сағақ бауын алма-кезек тартқанда — оңай шешіліп кетуі ескерілген. Биені сауу мерзімін сауыммен мөлшерлейді. Биенің бас сауымы 1,5–2 сағат, ал қалған сауым аралығы 1 сағат мөлшерінде болады. Бие саууға екі адам қажет: оның бірі — құлын салалы, екіншісі — сауады. Құлын салушы биені оңаша жерге тұрғызып иту үшін, биенің емшек үрпін құлынға шамалы сорғызалды да, құлынның басын тартып, биенің қозғалмауын, бөтелектемеуін қадағалайды. Әрбір сауым аралығы — бие сауым, құлын ағытуды — бие ағыту деп атайды. Желіде жатқан құлынды суарып, кейде сауым арасында енесіне қосақтап жіберіп те отырады. Қазіргі кезде жылқы фермаларында бие сауу механикалық тәсілмен де жүргізіледі. Мұндай жағдайда құлын биеден ерте ажыратылып, бөлек бағылады. Бие жемге үйретіліп, арнайы аппаратпен сауылады. Механикалық тәсіл кезінде 30–40 биені бір адамның өзі-ақ сауа береді.

БИЕ СҮТІ. Бие сүтінің химиялық құрамы төмендегідей (100 г сүтке): — 90 г су, 10 г құрғақ заттар болады, соның ішінде 2,2 г белоктар, 1,0 г майлар, 6,7 г сүт қанттары бар. Бие сүтінің калориялылығы — 497 ккал. Бие сүтінен дайындалатын өрі сіңімді, өрі шипалы сусын — қымыз.

БИЗНЕС (ағылш. *business*) — жеке бастың пайдасын арттыруға бағытталған іс, кәсіпкерлік, коммерция, сауда. Пайда табудың көзі.

БИЗНЕСМЕН (ағылш. *businessman*) — іскер адам.

БИЛЕТ (франц. *billet*) — 1) бір нәрсені пайдалану құқығын куәландыратын құжат. Мыс., жол жүру билеті, ұтыс алатын лотерея билеті және т.б.; 2) белгілі бір ұйым не одаққа мүшелік құжаты; 3) емтихан сұрақтары жазылған қағаз.

БИЛЛИАРД (франц. *billard, bille* — шар) — 1) арнаулы үстел бетінде шарлармен және киймен (ағаш таяқ) ойнайтын ойын; 2) осы ойын ойналатын үстел.

БИОГАЗ — отын есебінде пайдаланылатын ауыл шаруашылығы, коммуналдық және орман шаруашылықтарының, тамақ өнеркәсібі қалдықтарының метанды ашуынан пайда болатын газ. 30–75 % метаннан және көміртек диоксидінен тұрады.

БИОГЕНДІ ЭЛЕМЕНТТЕР — белгілі бір биологиялық функциялар атқаратын және тұрақты түрде организм құрамына кіретін химиялық элементтер. Негізгі биогендік элементтерге оттегі (организм массасының 70%-ын құрайды), көміртек (18%), сутек (10%), азот, фосфор, күкірт, кальций, натрий, хлор кіреді. Организмге өте аз мөлшерде қажетті Б.э. — микроэлементтер (марганец, магний, мырыш, йод және т.б.) деп аталады.

БИОКОМБИНАТ — жануарлардың ауруларын емдеуге, анықтауға, алдын алуға арналған биологиялық препараттар (вакциналар, сарсулар және т.б.) дайындалатын өндіріс орны.

БИОЛОГИЯЛЫҚ ӘДІСТЕР — өсімдіктерді зиянкестерден, арамшөптерден, аурулардан басқа организмдер көмегімен немесе олардан алынатын биологиялық активті заттар (антибиотиктер, гормондар, аттрактанттар) арқылы арылту немесе жою.

БИОЛОГИЯЛЫҚ СҮЗГІ — ақаба суды биологиялық жолмен тазалауға арналған қос қабатты, табан араларына сүзгілеу материалдары (шлак, шағал, керамзит) толтырылған үлкен сыйымдылықтан тұратын құрылыс. Табан үстінде ағынды судан пайда болған биологиялық микроорганизмдерден тұратын қабат судағы органикалық заттарды жояды.

БИОЛОГИЯЛЫҚ ТАЗАРТУ — ағынды суды тазартудың органикалық текті ластағыш заттектерді микроорганизмдердің ыдырату қабілетіне негізделетін тәсілі. Биологиялық сүзгілерде, аэротенктерде, суландыру алаңдарында жүргізіледі.

БИООТЫН — ыдыраған кезінде жылу бөліп шығаратын органикалық материалдар; қошетханаларды, грунтты жылыту үшін пайдаланылады.

БИОТЕХНОЛОГИЯ — тірі организмдер мен биологиялық процестерді өнеркәсіп өндірісінде пайдалану әдістерінің жиынтығы. Негізгі әдістерінің бірі — ферменттерді, витаминдерді, амин қышқылдарын, антибиотиктерді және т.б. микробиологиялық синтездеу арқылы алу.

БИОТИН (Н витамині) — суда ерігіш витамин; көмірқышқыл газын органикалық қосылыстарға беретін реакцияларға қатысады, кофермент. Б. бауырда, бүйректе, бұршақта, ас бұршақта болады. Адам және жануар организмінде ішек

микрофлорасында синтезделеді. Биотиннің жетіспеуі тері ауруларына ұшыратады.

БИОХИМИЯ — организм құрамына кіретін химиялық заттектердің құрылымын, таралуын, өзгеруін және функцияларын зерттейтін ғылым.

БИРЖА (гол. *beurs*, нем. *börse*, лат. *bursa* — өмйін) — 1) бағалы қағаздар, валюталар немесе стандарттары не үлгілері бойынша сатылатын көпшілік қолды тауарлар саудасы (сатып алу-сату) жүргізілетін мекеме; 2) биржа операциялары жүзеге асырылатын ғимарат. Тауарларды стандарты не үлгілері бойынша сататын тауар биржасы, құнды қағаздар сататын қор биржасы, валюталар сататын — валюталық биржа, жұмыс күшін сататын еңбек биржасы және т.б. түрлері болады. Тауар биржасы негізінен кең тараған шикізаттар мен азық-түліктердің (түсті металдар, астық, мақта, қант және т.б.) айналымын бақылайды. Әмбебап немесе арнаулы биржалар болады. Ресми қор биржаларына тек ірі компаниялардың акциялары ғана қатыса алады.

БИРЖАЛЫҚ КЕЛІСІМДЕР — биржадағы келісімдер: тауарлар, акциялар және ақша төлемдері бірден немесе 2–3 күн аралығында өтетін келісімдер түрі — кассалық, ал бұл операциялар белгілі бір уақыт ішінде (көбіне бір ай ішінде) өтетін келісімдер шұғыл биржалық келісімдер деп аталады.

БИРКА — 1) тауарға, жүкке және т.б. байланған, массасы, апарылатын жері көрсетілетін нөмір немесе басқа жазу жазылған кішкене ағаш тақтайша; 2) белгі салып (нөмірлеп) малдың құлағына бекітілген қаңылтыр сырға.

БИСКВИТ (франц. *biscuit*, лат. *bis* — екі мәрте, *coctus* — пісірілген) — қант пен жұмыртқа қосып иленген ұннан дайындалатын кондитерлік қамыр; ерекшелігі жұмыртқа салмағы (не көлемі) жағынан ұннан аңғұрлым көп қосылады. Жұмыртқаның тұтастай не тек ақ уызы не сары уызы ғана пайдаланылуына, пайдаланылған ұн (бидай, сұлы, күріш, жүгері ұны) түріне қарай бисквиттердің көптеген түрлері болады. Кейде ұн орнына картоп, кепкен қара бидай наны қолданылады. Бисквиттер кондитер ісінде көп пайдаланылады. XVIII–XIX ғ.ғ. Б. сіңімді, жеңіл, денсаулыққа пайдалы тағам деп саналды. Дәрігерлер Б. пен бабына келген шарап жүрек пен асқазанға қолайлы деп ойлады. Бұл қате пікірге ден қойып бисквитті нан орнына жегеннен көптеген аксүйектер, жазушылар, ақындар, философтар ажалынан бұрын өлді. Бұлардың ішінде 36 жасында өлген ақын Байрон да болды.

БИСКВИТ ҚАМЫРЫ — ұн, жұмыртқа, қанттан иленеді. Ол үшін сары уызынан ажыратылған жұмыртқаның ағы

арнайы бұлғауыштармен бірнеше минут бойы алғашқы көлемінен 2,5–3 есе ұлғайтып, көпіршігенше шайқалады. Бөлек езілген қант пен сары уызға үн себіліп, біртұтас массаға айналғанша араластырылады да, оған әлгі ақ уыз қосылып, абайлап бұлғанады. Мұндай қамыр негізінен торт пен пирожныйға пайдаланылады.

Бисквитті орама. Бисквит қамыры қағаз төселген табаға қалыңдығы 1 см етіп жайылып (аударылып), пышақпен тегістеледі. 200–220° С температурада пісіріледі. Дайын бисквит үстелге қағазы бетінде болатындай етіп төңкеріліп, қағазы абайлап алынады. Бисквитке біркелкі етіліп повидло жағылып, оралады. Орама әбден салқындалғанда қағазға орап қойылады. Салқын ораманың қағазы алынғып, кесіледі. Кесілген бөліктерге қант ұлпасы себіледі. Повидлоның орнына крем не тосап пайдалануға болады. 1 кеседен астам (1 1/4) ұнға — 10 жұмыртқа, 1 кесе қант, 1 кесе повидло, 1 ас қасық қант ұлпасы.

Бисквитті таяқшалар. Бисквит қамыры өзірленіп, қонус тәрізді қалтаға (қағаз не дөкеден) салынып, металл түтікшемен майланады да, үн себілген металл табаға таяқша түрінде қондырылады. Таяқшалардың ұзындығы 6–8 см, қалыңдығы 1,5–2 см болуы тиіс. Таяқшаның бетіне қант ұлпасы себіледі. 200–220° С температурада пісіріледі. 0,5 кесе бидай ұнына — 0,5 кесе картоп ұны, 5 жұмыртқа, 1 кеседен астам (1 1/4) қант.

БИСТРО (франц. *bistro*) — Франциядағы үлгілеріне ұқсас дәмхана, шағын ресторан.

БИТУМДАР (лат. *bitumen* — тау шайыры) — қатты немесе шайыр тәрізді, суға ерімейтін (қара түсті) көмірсутектер мен олардың оттектік, күкірттік және азоттық туындыларының қоспалары. Табиғи (мыс., тұтқыр, жел қаққан мұнай) және жасанды (мұнай қалдықтарынан, майларды крекингілеуден және тазартудан алынған) түрлері болады. Жол құрылыстарында (асфальт) және электр-гидроқосаулауыш материалдарда қолданылады.

БИФИДОБАКТЕРИЯЛАР (лат. *bifidus* — екіге бөлінген және бактериялар) — сүт қышқылды бактериялар түрі. Жас балалар мен төлдердің 80–90% ішек флорасын құрайды. Ауру тудыратын және іріңдететін микробтарды жояды.

БИФШТЕКС (ағылш. *beef* — сиыр еті және *steak* — түйір) — кесектеп қуырылған сиыр еті. Бүкіл Еуразияға тараған ағылшын ұлттық тағамы. Б. үшін сойылғаннан кейін жарты айдай ілініп сорғыған сиыр еті пайдаланылады. Ет 6 × 5 не 7 × 5 см ірі кесек болып бөлшектеліп, 10–15 минут шілтер үстінде күшті отқа қақтала-

ды, тұз не басқадай дәмқосар қосылмай өз сөлінде дайындалады. Биштекстің ортасы әдетте піспеген күйі қалғанымен, жұмсақ, былбырап тұрады. Дастарқанға қойғанда 20–25 г сары май қойылып, балдыркөк, ақжелкен, қара бұрыш қосылады.

БЛАНК (франц. *blanc* — ақ) — мекеменің, кәсіпорынның, ұйымның аталымы басылған немесе белгілі бір нысандағы құжат түзуге арналып ішінара мәтін басылған қағаз парағы.

БЛОКНОТ (фран. *bloc — notes*) — жұлма парақтар түптелген қойын кітапша.

БОЗА — ашыған сүттен, айраннан өзірленген сусын (ішімдік); Б. тары, бидай жармаларынан да ашытылады; дөңді дақылдардан ашытып жасалатын аз алкогольді сусын. Бір тәулік бойы суға бөктіріліп қойылған дән жармасының суын тоғип тастап, үстіне май, су құйып қайнатып ботқа жасайды. Уыт жасау үшін дөңдерлі сумен ылғалдап 3–4 күн жайып қойып өндіреді. Онген дөңді ұнтақтап, ботқаның үстіне құйып, қайнаған сумен араластырып ашытады. Ашыған сүйіқтықты сүзгіден өткізіп алады. Сүзіліп алынған сүйіқтық боza деп аталады. Ашытылу мерзіміне байланысты боzаның құрамында 6–12% шамасында дейін спирт болады.

БОЙЛЕР (ағылш. *boiler* — қазан, қайнатқыш) — жылумен және ыстық сумен жабдықтау жүйесіндегі су ысытқыш құрылғы.

БОКС (ағылш. *box* — жөшік, коробка (мел.) — жүкпалы ауруларға шалдыққан науқастарды, ауыр науқастарды оқшайлайтын жеке бөлме.

БОЛГАР БҰРЫШЫ — көп жылдық шөптесін және бұта түрінде өсетін өсімдік туысы. Бағалы көкөніске, дәмдік-татымдық дақылға жатады.

БОР (Мел.) — микроорганизмдер (кокколлиттер, фораминиферлер және т.б.) қаңқаларының майда сынықтарынан және тұтас өктас кесектерінен тұратын жұмсақ өктас; цемент, өйнек, резеңке жасау және т.б. салаларында қолданылады.

БОРДО (франц. *bordeaux*) — қызыл шарап сорты; Францияның Bordeaux қаласының атымен аталады.

БОРСУ — көп жатып қалған, қолданылмаған, желденбеген заттардың, азық-түліктің, мыс., судың, ауаның, ұнның және т.б. шіріп, бүлінуге айналуы.

БОРТМЕХАНИК — ұшақтың, тік ұшақтың қозғалтқышының, жабдықтарының, құралдарының жұмысына жауапты үшу экипажының мүшесі.

БОРТСЕРІК (Бортпроводник) — ұшақтағы жолаушыларға қызмет ететін азаматтық әуе флотының қызметкері.

БОРША — ұлттық тағам. Тауық, үйрек, қаз, лак, қозы еттерімен күріш, пияз, бұрыш, шикі жұмыртқа, сары май араластырып, бүйенге салып, суға пісіреді. Пісу мерзімі құрамындағы етке байланысты (30–90 мин.) болады. Кейде ыстықта бұзылып кетпеуі үшін ірі қараның етін сүйектен сылып алып, тұздап, кептіріп қойғанын да Б. дейді.

БОРША-КІСЕ — ішекке, бүйенге тығылып, жайылған қамырга оралып пісірілген тағам; тауық, қаз, үйрек, бузау, лак, қозы етіне сарымсақ, бұрыш, шикі жұмыртқа, сары май қосып пісіреді.

БОРЩ — дәмдік-тағамдықтар қосылған қызылша және қырыққабат сорпасы. Украин, орыс халықтарының негізгі сұйық тағамы. Басқа халықтар арасында да кең тараған. Бірнеше аумақтық түрлері бар. Б. тек шошқа етінен ғана емес, сиыр еті, қой еті, тауық еті немесе етсіз сүйек сорпасынан пісіріледі. Қосылатын көкөніс бөлігі де алуан түрлі — картоп, қырыққабат, көді, бұршақ, қызанақ, алма, шалқан, сөбіз, болгар бұрышы, жүгері және т.б. Оның дәмін келтіретін басты, негізгі құрауыштары — қызылша мен әр алуан татымдықтар (пияз, асқок, сарымсақ, бұрыш және т.б.).

БОС МАЙ ҚЫШҚЫЛДАРЫН БЕЙТАРАПТАНДЫРУ (Нейтрализация свободных жирных кислот). Гидратталған, балауыздарынан ажыратылған май сілті ерітіндісі бар сыйымдылыққа бөріледі. Сілті ерітіндісінде майдағы бос май қышқылдарынан сілті металдарының тұздары және май қышқылдарының тұздары — сабындар бөлінеді. Сілті ерітіндісінің үстіндегі май кептіру — деаэрациялық аппаратқа берілер алдында (сабынның ыдырауы үшін), лимон қышқылымен өңделеді. Сабынды-сілті ерітінді бейтараптандырғыштан сабын қайнату зауытына жіберіледі.

БОСАҒА — үй есігінің екі жақтауы; бұрынғы уақытта ағаштан ғана жасалатын болған. Қазіргі уақытта Б. есігімен бірге өнеркәсіп өдісімен ағаштан, металдан, темір-бетоннан жасалады.

БОТҚА — дәмді дақылдардан әзірленетін дәстүрлі тағам; суға қайнатып, сүтке бөктіріп пісіріледі. Б. жасалатын дәмді дақылдарға: күріш, бидай, жүгері, қарақұмық, лобия, нокат және т.б. жатады. Ботқаның басқа тағамдардан ерекшелігі — оның бір немесе бірнеше дәннің қою қайнатындысынан дайындалатындығында. Қазақтың дәстүрлі тағамында кең қолданылатын Б. түрі — тарыдан жасала-

ды. Б. дайындау үшін 2 л суға немесе сүтке қайнаған соң бір кесе сөк салады. Татымына қарай тұз қосылады. Б. — өте сәндімі әрі нәрлі ас, сондықтан да оны балалар тағамы және емдәмдік тағам ретінде кеңінен пайдаланады.

БОТАШАҒЫҚ (Пастернак; лат. *pastinaca*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын екі не көп жылдық өсімдіктер; көкөніс дақылы. Тамыржемісті көкөніске жатады. Биіктігі 30–80 см, тамырының бітімі сөбіз не қызылшаға ұқсас. Тамыр жемісінде қанттар, С витамині бар. Тамыры тағам ретінде пайдаланылады және тамырындағы эфир майынан дәрі алынады.

БОТУЛИЗМ (лат. *botulus* — шұжық) — өнімдердегі ботулизм таяқшаларымен немесе олардың токсиндерімен улану; жалды организмнің улануына әкеліп соғатын инфекциялық аурудың ауыр түрі. Голландия ғалымы Э. ван Эрменгем ауру қоздырғышын 1896 жылы ашқан. Токсиндер көбіне дайындау технологиялары бұзылған, әсіресе үйде дайындалған консервілерде, тұздалған балықтарда, шұжықтарда, саңырауқұлақтарда жақсы дамиды. Б. кезінде жұйке жүйесі, адамның көруі, дауысы және жұтынуы бұзылады. Емі: ботулизмге қарсы сарсу егу. Ботулизммен үй жануарлары да (сапасыз жемнен) ауырады.

БОЯҒЫШТАР (Красители) — тоқыма материалдарын, теріні, елтіріні, қағазды, пластмассаны бояйтын органикалық қосылыстар. Ежелгі заманнан белгілі бояғыш заттар негізінен өсімдіктерден алынған. XX ғасырдың басынан бастап табиғи бояғыштар орнына синтетикалық бояғыш заттар қолданыла бастады. Б. химиялық құрылымы бойынша азобояғыштар, нитрозобояғыштар, хинонимиді, индигоидті және т. б. болып, қолдану тәсілі мен салалары бойынша дисперсті, тін, жүн бояғыштар және т.б. болып бөлінеді.

БОЯУЛАР (Краски) — түс беретін пигменттерден және байланыстырғыш ерітіндімен тұратын қоспа. Бұлардан басқа Б. құрамында органикалық еріткіштер, толтырғыштар, пластификаторлар, желімдер, тұрақтандырғыштар және т.б. болады. Әліп май негізінде (майлы бояулар), лактар негізінде (эмальды бояулар), кейбір органикалық полимерлердің судағы ерітіндісі негізінде (желімді бояулар), сұйық шыны негізінде (силикатты бояулар) және полимерлердің сулы дисперсиялары негізінде (эмульсиялы бояулар) болады. Кепкен бояудың жұқа қабаты беттерді әр түрлі жемір ортадан сақтайды және әдемі түр береді. Тұрмыста, халық шаруашылығында және сурет

салуда кеңінен пайдаланылады. Бояулардың минералдық түрлеріне табиғи пигменттер жатады.

БОЯУЛЫ ӨСІМДІКТЕР — тамыры, сабағы, жапырағы, гүлі, тұқымы мен ұлпаларында бояуыш заттар түзілетін өсімдіктер. Оларға күнбағыс, қоянсүйек, жүзгін, адыраспан, шырша, емен, қына және т.б. жатады.

БОЯУШӨП (Ясенник; *asperula*) — риян тұқымдасына жататын бір жылдық, ішінара көп жылдық шөптесін өсімдіктер. Иісті бояушөптің биіктігі 10–16 см. Гүлінің құрамында шарап жасау және темекі өндірісінде қолданылатын хош иісті кумарин заты бар.

БӨБЕКЖАЙ (Ясли) — 2 айдан 3 жасқа дейінгі балалар тәрбиеленетін мектепке дейінгі мекеме.

БӨБЕКХАНА (Дом малытки) — атаналары жоқ немесе тастанды бөбектер тәрбиеленетін үй.

БӨГІРЕ — кішкене қол сандық.

БӨКЕ — қайық қабырғасының іш жағындағы тігінен салынған жұмыр ағаш.

БӨКІЕ — ақталған тарыны сүтке қайнатып, бұқтырып, май, қант салынған тағам.

БӨКІПЕН — ұлттық тағам; өзірленуі өте қарапайым, жеңіл сіңірілетін домді ас. Еленіп газартылған тары ұнын баяу біркелкі жанған отқа қойылған қазанға қуырып алғаннан кейін, құйрық немесе жылқы майын араластырып, үстіне сүт құяды. Қоспа қойылғаннасы үстіне үн себелеп араластырып отырады. Дастарқанға ыстық күйінде қойылады.

БӨКІРІП ПІСІРУ (Припускание) — жабық ыдыста (сұйықты аз құйып) бөктіріп қайнатылған көкөністер, балық, ет және т.б. Оз сөлінде бөктіруге өзінен суды жылдам шығаратын көкөністер ыңғайлы. Оларға асқабақ, көді, қызанақ және т.б. жатады. Мұндай тәсіл балаларға арналған және емдәмдік тағамдар дайындауда қолданылады.

БӨЛУ, АЙЫРУ (Сепарирование; лат. *separatio* — бөлу, айыру) — газдан сұйық және қатты заттарды, сұйықтан қатты заттарды бөлу, қатты және сұйықтарды құрам бөліктерге айыру. Көптеген өндірістерде, соның ішінде тамақ өнеркәсібінде сүттен май түйіршіктерін айыру, сыраны тазалау және т.б. процестерде кеңінен қолданылады. Мұндай процесті өткізетін құрылымдарды сепаратор (лат. *separator* — бөлгіш) деп атайды.

БӨЛШЕК САУДА (Розничная торговля) — ішкі сауданың халыққа тауарлар мен қызмет түрлерін сататын бөлігі. Б.с. желісіне өмбебап және арнаулы дүкендер, қоғамдық тамақтану кәсіпорындары, сауда автоматтары және т.б. қамтылады.

БӨЛШЕК САУДА БАҒАСЫ (Розничные цены) — халыққа көрсетілетін қызмет пен сатылатын тауарлардың бағасы.

БӨЛШЕКТЕП ӨЛШЕМДЕУ (Фасовка) — белгілі бір мөлшерде алдын ала араластырып, жайғастырып орау; мыс., үнді, қантты.

БӨЛШЕКТЕУ (Деление) — бүтін затты бөлшектеу. Иленген камырды әр түрлі массаларға бөлшектеу. Нанның сорты, түрі бойынша 50 грамнан 1 кг дейін камырды бірдей етіп бөлшектеу. Ол үшін арнаулы бөлшектегіш машиналар және автоматтар қолданылады. Бөлшектенген түйіршіктердің дәлдігі 2%-дан аспау керек.

БӨЛІМШЕ — 1) белгілі бір ұйымның, мекеменің бір бөлігі, саласы; 2) шағын әскери топ.

БӨЛІП-ҚҮЮ (Разливка) — сұйық өнімдерді қалыптарға немесе ыдыстарға толтыру. Тамақ өнеркәсібінде өнімдерді бөліп құятын көптеген машиналар, автоматтар және жартылай автоматтар бар. Мыс., шоколад массаларын қалыптарға құю, компит массаларын ұяларға құю, шарап, арак, сыра өнімдерін ыдыстарға мөлшерлеп құю.

БӨРДЕК (Бурдюк) — қымыз немесе шарап ашытатын, иленген, ысталған теріден жасалған торсық.

БӨРТКЕН ДӘНДЕР (Вспученные зерна) — көлемдері арнаулы аппараттарда ондеу арқылы ұлғайтылған дөңдер. Мыс., аппарат ішінде жоғары қысымда қыздырылған дөңдерді бірден атмосфералық ауаға төккенде, дөңдердің көлемдері ұлғаяды. Көптеген кондитер өнімдеріне қосылады және жеке тағам есебінде де қолданылады.

БӨРТПЕ — арпадан, бидайдан, тарыдан бөрттіріп дайындалатын жеңіл тағам.

БӨРІБҮРШАҚ (Люпин; лат. *lupinum*) — бұршақтұқымдастарға жататын бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. 10-нан астам түрі өсіріледі. Бір жылдық бөрібұршақтардың дәні ежелден тамаққа және мал азығы ретінде пайдаланылған.

БӨРІКГҮЛ (Артишок) — күрделігүлділер тұқымдасына жататын көкөністік дақыл. Испандық, тікенекті және екпелі бөрікгүлдер көкөніс болып есептеледі. Ұлпалы гүл тұғыры тамаққа пайдаланылады. Көкөністе 2,5–3,0% белок, 7–15% көмірсу, 3–11 мг % С витамині, 0,4 мг % каротин, В витаминдер тобы және хош иісті заттар болады. Тамаққа шикілей, пісірген және консервіленген түрінде пайдаланылады.

БӨРІҚАРАҚАТ (Барбарис; *berberis*) — бөріқарақат тұқымдасына жататын көп жылдық тікенді бұта туысы. Қазақстан-

дағы 9 түрі Жетісу (Жоңғар) және Іле Алатауында, Алтайда, Тарбағатай тауларында, Зайсанда, Қарқаралыда, тау беткейлері мен тасты шатқалдарда, тау өзендерінің жағалауында өседі. Әсемдік үшін өсіретін және жидекті болып келеді. Ұзынша, майда қара-қызыл қышқыл жемісі бар. Ең жиі кездесетін түрі — көдімгі Б. (В. Негегорода). Биіктігі 2 м-дей. Мамыр—маусым айларында гүлдеп, қыркүйек—қазанда жемісі піседі. Жемісі — көп тұқымды жидек. Б. — бал-шырынды өсімдік, жемісі тағам және шарап өндірісінде қолданылады. Тамырынан сары бояу алынады. Оның жемісі, жапырақтары және қабығы емдік мақсатқа (өт жолын тазартуға және қан тоқтатады) пайдаланылады.

БӨРІҚАРАҚАТ ТҰҚЫМДАСЫ (Барбарисовые; *berberidaceae*) — қос жарнақтылар тобына жататын көп жылдық шөптесін өсімдіктер, мәңгі жасыл бұталар. Қазақстанда 3 туысы (бөріқарақат бұланмүйіз, торышпак), 12 түрі бар. Биіктігі 5–6 м-дей, тамыры тармақталып, кең жайылып өседі. Жапырақтары — сопақша, қауырсын тәрізді, сабақта кезектесіп орналасады. Гүлдері — қос жынысты, 3 мүшелі. Гүлшоғыры — шашақ, масақ тәрізді топтанып, кейде жеке-жеке орналасады. Наурыз—маусым айларында гүлдейді. Жемісі бір немесе көп тұқымды қорапша, жидек, кейде жанғақ тәрізді болады. Бөріқарақат тұқымдасына жататын өсімдіктердің құрамында алкалоидтар, өсіресе берберин бар. Олар — дәрілік, әсемдік өсімдіктер. Гүлінен ара бал жинайды, тамырынан сары бояу алынады.

БӨСТЕК — иленген теріден жасалатын жұмсақ төсеніш; жүнін үстіне қаратып, қой, ешкі, құлын, бөкен, елік терісінен жасалған төсеніш. Тері иленгеннен кейін киізден астарлап, барқыт, шұға сияқты матамен көмкеріп жасалады.

БӨШКЕ, КЕСПЕК — сұйыққа арналған, екі жағында жазық табандары бар, қабырғалары күрсауланған және дөңес келетін үлкен цилиндр тәріздес сыйымдылық. Көбіне ағаштан жасалады. Сыра, шарап, коньяк, май және т.б. өнімдерді сақтауға, тасымалдауға арналған.

БРИОШЬ (франц. *brioche*) — ақ ұннан пісірілген ерекше пішінді майқоспалы тоқаш.

БРОКЕР (ағылш. *broker*) — қор және тауар биржаларында, валюта рыноктарында тауар, валюта, құнды қағаздар және т.б. құндылықтарды сатушылар мен алушылар арасында мәміле жасасу кезінде арада жүретін ресми делдал.

БРУТТО (итал. *brutto*) — тауардың сыртқы орамымен бірге қосқандағы массасы.

БРЫНЗА (рум. *brinza*) — сүттен, өсіресе қой, ешкі сүтін ұйытып, сүзіп, тұздап қатыратын сүзбе ірімшік; сүт тағамы.

БРИОССЕЛЬ ҚЫРЫҚҚАБАТЫ (Брюссельская капуста) — шаршыгүлділер тұқымдас қырыққабат туысына жататын екі жылдық шөптесін өсімдік. Онімділігі гектарына 40–60 ц. Геркулес деген сорты кең тараған. Брюссель қырыққабатында организмге тез сіңетін белок пен С витамині және каротин бар. Диаметрі 2–2,5 см қаудандары тұтастай тағамға пайдаланылады. Оларды сабағынан кесіп алып, жапырағынан тазартып, жуып, пайдаланғанша салқын суда ұстайды.

БУ (Пар) — сұйық заттың жылып, қызуынан, булануынан пайда болатын тұман тәрізденген газ. Қаныққан немесе қыздырылған булар болады. Су буы — бу турбиналары мен машиналарының жұмыс агенті.

БУ ГЕНЕРАТОРЫ (Парогенератор) — ядролық реактордан шыққан жылу агенті арқылы қыздырылатын атмосфералық қысымнан жоғары қысымдағы су буын өндіретін жылу алмастырғыш. Су және сулы энергетикалық реакторлары бар атом электрстанцияларында қолданылады.

БУ ҚАБАТЫ (Паровая рубашка) — аппараттар ішіне жылу беру үшін сыртынан жасалған кеңістік. Онда конденсацияланған бу өзінің жылуын аппарат қабаты арқылы қыздырылатын өнімге береді.

БУ ТҮЗІЛУІ (Парообразование) — заттардың қатты немесе сұйық күйден газ күйіне ауысуы. Бұдың еркін сұйықтың бетінде түзілуін — булану, ал қатты дене бетінен түзілуін сублимация деп атайды.

БУҒА ПІСІРГІШ (Пароварка) — арнайы кастрөл немесе көдімгі кастрөлге қойылатын тор. Көкөністі және басқа да тағамдарды булап пісіруге қолданылады. Бұға пісіргіштің ең ыңғайлысы — оның көлемінің кастрөлдің диаметріне қарай өзгеріп отыруға болатындығы. Кастрөлдің ішіне бұға пісіргішті салып, оның аяғы батып тұратындай етіп су құяды да, одан кейін бұлағышқа көкөністі салып, кастрөлдің қақпағын нығыздап жабады. Котлет пен балықты кастрөлдің түбіне орналастырылған не жиегіне тиіп тұратын сым себетке салып пісіруге болады. Қазіргі кезде сым себеті не металл торлары бар электрлік бұға пісіргіш кастрөлдер шығарылады. Мұның жылу көзі — қуаты 1000 Вт болатын құбыр тәрізді электрлі жылытқыш. Бұға пісіргіштің сыйымдылығы 4 л, суы 15–17 минутта қайнайды. Оны электр көзіне ішіне су құйылғаннан кейін қосу керек.

БУЖЕНИНА — түз және татымдық заттар (қара бұрыш, қыша, желкек) жағылған сүйексіз сан еттен қуырылып немесе көміліп дайындалған тағам.

БУКИНИСТ (франц. *bouquiniste*) — ұсталған не кейде сирек кездесетін кітаптарды сатып алатын және сататын кітап саудасының маманы.

БУКИНИСТІК КІТАП (франц. *bouquin* — тұтынылған кітап) — 1) букинистік кітап дүкендерінде сатылатын, ұсталған кітап; 2) букинистік кітаптарға 1851—1960 жылдар аралығында жарық көрген кітаптарды жатқызады.

БУКЛЕТ (франц. *bouquette* — сақина) — бір бетке басылған, екі немесе бірнеше қабатқа параллель бүктелген баспа өнімі (қысқаша жолсілтегіштер, проспектілер және т.б.)

БУҚАЗАН — тамақты бұға пісіруге арналған сыйымдылық.

БУЛАҒЫШ (Запарник) — жем булауға арналған, темірден, ағаштан жасалған сыйымдылық.

БУЛАМА КОТЛЕТТЕР (Паровые котлеты) — бу қазанында пісірілген котлеттер.

БУЛАУ — ағаштан жасалған кеуіп қалған сыйымдылықтарды ыстық су күйіп немесе бумен ісіндіріп жөндеу.

БУЛАУ АППАРАТЫ (Выпарной аппарат) — өнімдегі сұйықты буландырып аппарат.

БУЛИМИЯ (грек. *bulimia*) — эндокриндік немесе кейбір басқа ауруларға шалдыққанда пайда болатын тамаққа тоймаушылық, қомағайлық. Бұл кезде аламда өлсіздік, жауырын астының ауыруы байқалады.

БУЛЫҚ — самаурынның, шөугімнің бу шығаратын тесігі.

БУМЕН ЖЫЛЫТУ (Паровое отопление) — орталықтандырылған жылу беру жүйесі. Жылу беру агенті — бу, жылыту жүйесіне орталық жылу станциясынан немесе ғимаратқа жақын орнатылған бу қазанынан беріледі.

БУРА — $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$; тетрабор қышқылының тұзы. Түссіз кристалл, қайнау температурасы — 741°C . Ерітіндісінің сілтілік қасиеті бар. Шыны және керамика өнеркәсібінің шикізаты; ауыл шаруашылығында микротыңайтқыш, медициналық препарат; тұрмыста күмырсқа, тарақан секілді ұсақ жәндіктерге қарсы қолданылады.

БУРДА — лайлы сұйық. Спирт, шарап өндірісіндегі езінді.

БУТЕРБРОД (нем. *butterbrot* — сөзбесөз май мен нан) — ұстине май, сыр, шұжық және т.б. салынған бір тілім нан.

БУФЕТ (франц. *buffet*) — 1) асхана құралдары мен ыдыстарын, ішімдіктер мен жеңіл тамақтарды сақтайтын шкаф; 2) асханада, ресторанда ішімдіктер мен жеңіл тамақтар сататын үстел; шағын домхана.

БУЫП-ТҮЮ (Упаковка) — өнімді, заттарды буып-түю, орау. Әр түрлі машиналармен, автоматтармен атқарылады.

БҰҒАЛЫҚ — асау, қашаған малдарды ұстауға ыңғайлап, үш жағын ілмектеп, тұзақтап байлаған мықты қыл арқан; арқаннан жасалған арнайы құрал. Оны жылқыны, түйені және т.б. ұстау үшін қыл, кеңдір, қайыс арқаннан ұзындығын 12—15 күлаш етіп жасайды. Бұғалықтың бір ұшын күрмеп кішкентай тұзақ жасайды, екінші ұшын сол тұзақтан өткізеді де, одан жылжымалы үлкен тұзақ жасайды. Оны көбінесе құрыққа байлап пайдаланады.

БҰҒЫЗ — дірменнің беткі тасындағы бидай түсіп тұратын кең ұңғы, тесік.

БҰДЫР МИЯ (Солодка шероховатая; *glycyrrhiza aspera*) — бұршақ тұқымдасының мия туысына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік. Қазақстанның қуаң далалы, шөлейтті аймақтарында өседі. Биіктігі 8—40 см-дей. Сабағы сирек бұтақталған, сыртын қалың безді тікен жауып жатады, осыған байланысты оны Б.м. деп атайды. Тақ қауырсынды жапырақтарының ұзындығы — 3—12 см, ал бөбешік жапырақтары ланцет немесе жұмыртқа тәрізді болады. Ақшыл-күлгін түсті гүлдері шашақ гүлшоғырын құрайды. Аталығы — 10, аналығы — біреу, ол 1 жеміс жапырағынан тұрады, бір ұялы. Мамыр—маусым айларында гүлдеп, шілде—тамызда жеміс береді. Жемісі — сәл иіліп келген бұршаққап. Сырты теріс, көп тұқымды, бүйрек тәрізді, қоңыр түсті болады. Тамырында глюкоза, сахароза, крахмал, биологиялық активті заттар (флавоноид, т.б.) бар. Б.м. медицинада, тамақ, тері илеу өнеркәсіптерінде пайдаланылады.

БҰЖБАН — бүйенге салып пісірілген шұжық, шұжықтың үлкен жуан жері.

БҰЖЫ — жаңа сойған қой етін бүйенге салып өзірлеген шұжық тәрізді тағам түрі; ұлттық тағам. Жаңа сойылған қойдың не ешкінің етін, іш майын, бауырын майдалап тұрап, оған аздап үн себелеп, пияз, бұрыш, тұз қосып, әбден араластырғаннан кейін, бүйенге не қарынға салады. Бүйеннің ашық ұшы жіңішке істіктермен түйреліп байланады да, суық су күйылған ыдысқа салынады. 1,5—2 сағат баяу қайнатып, бүйен жарылмау үшін өр жерінен тескілеп, ауасын шығарып, аударыстырып отырады. Кей жерлерде бұл тағамды бұжбан деп те

атайды. Дастарқанга салқын күйінде қойылады. Бұжыны бұрын қадірлі қонақ келгенде, ұзақ жолға шыққанда, жауға аттанғанда пісіретін болған. Жолға алып шығу үшін тұзын басымдау салып, кептіргеннен кейін ғана пісірген.

БҮЖЫҒЫ — турап, қарыға салып асқан жұмсақ, майлы ет. Көкөністер, картоп, дәмдеуіштермен араластырып пісіреп, тіпті дәмді тағам.

БҮЖЫРА — етікішінің үш жағы бұрандалы құралы.

БҮЗАУ ЕТІ — тағам есебінде пайдаланылатын бұзау еті. Бұзау ұшасы үш сортқа бөлінеді. Бірінші сортқа — жамбас, белдеме, арқа, жауырын, сан еттері, жаясы; екінші сортқа — мойын, төс пен төс етегі; үшінші сортқа жіліншік еттері жатады. Бұзау етін көміп пісіреді, ал қайнатып пісірерде ыстық суға салады.

БҮЗАУБАС БАЛЫҚ (*Gobidae*) — алабұға тәрізділер отрядына жататын балық. Негізінен тропиктік және қоңыржай белдеулердің суларында тараған. Қазақстанда 32 түрі бар, олардың көпшілігі Каспий, Арал теңіздерінде кездеседі. Дене тұрқы 50 см-ден аспайды, көбісі ұсақ. Мыс., Филиппин аралдарында кездесетін түрлерінің дене тұрқы 12–13 мм-дей. Бұзаубас балықтың құрсақ қанаттары бірігіп, сорғыш қанатқа айналған, кейбірінің арқа және құйрық қанаттарының түбінде қара дақтары болады, бүйірі қысыңқы, көздері басының үстіне жақын, торсылдағы болмайды; 4–5 жыл тіршілік етеді. 1–4 жылда жыныстық жағынан жетіледі. Көктемде ұылдырығын (10 мыңға дейін) су түбіндегі үяға шашады, оны аталықтары қорғайды. Бұзаубас балықтар, негізінен, омыртқасыздармен қоректенеді, ішінде жыртқыштары да, планктонмен қоректенетіндері де бар. Қазақстанда 2 түрінің (Каспий жұмырбасы мен құмдауыт) көсіптік маңызы бар.

БҮЗЫЛҒАН КОНСЕРВІ (Бомбаж консервов; франц. *bombage*) — консервдегі микроорганизмдердің көбеюіне байланысты газ түзілуінен консервтенген қалбыр қақпағының ісініп көтерілуі. Консервдердегі зиянды микробтар толық жойылмаса, онда олар жабық қалбырда өсіп-өніп, консервті бұзады. Одан әрдайым газ бөлініп шығады. Бөлініп шыққан газ біраз уақыттан кейін қалбырдың қақпағын көріп көтереді. Мұндай қалбырлардағы консервтерді пайдалануға болмайды.

БҮЙДА — түйенің не өгіздің мұрындығына тағылатын ұзындығы екі-үш құлаш жетек жіп, бау. Бұйданы кендір, мақта, жібек, жүн жіптен ширатып немесе қылдан есіп жасайды. Қыз жасауын артқан түйеге, т. б. салтанатқа арналған бұйдалар

шашақты, өшекейлі болған. Кейде құр, қайыс, үзбеленген, айналсоқты металл шынжырды Б. ретінде тұтынады.

БҮЙДА ПЫШАҚ — құралдың бір түрі. Бұйда пышақтың жүзі жалпақ, жетелі, ұзын болады. Сабын бөкеннің, тауешкінің мүйізінен немесе қатты ағаштан жасайды. Оны саптағанда сапсалғы деген құралды қолданады. Сабы жарылмас үшін сағақ тұсын мыс, жез, күміс тәрізді металмен құрсаулап мойнақтайды. Кейде сабының дүмін де металмен қаптап, шығыршық бекітеді. Бұйда пышаққа көннен, қайыстан немесе былғарыдан қын тігіп, сабының мойнағына жезден, мыстан, күмістен өшекей жүргізеді. Бұйда пышақты сарымойнақ пышақ деп те атайды.

БҮЙРА ШАЙ (Байховый чай; қыт. *бай хуа* — шай жапырақтарының енді ашылған бүршіктері) — сусымалы тақталанбаған шай.

БҮҚТЫРМА — 1) самауырын оттығындағы шоқты өшіру үшін жабатын қақпақ; 2) бұқтырғылың пісірілген тағам. Негізінен ішіне тағымдық заттар салынған, ұзақ сақталатын ет бұқтырмалары.

БҮЛАҚ СУЫ — басы бастаулардан басталып, баяу ағатын кішігірім су; жер астынан, қойнауынан шығатын су. Таза және емдік қасиеттері болады.

БҮЛҒАҒЫШ (Сбивалка) — өнімдерді араластыратын, бұлғайтын, әр түрлі пішінді араластырғышы бар машина.

БҮЛҒАУ (Сбивание) — әр түрлі массаны бір текті массаға айналдыру үшін араластыру. Пайда болған біркелкі массадан әр түрлі тағам дайындалады.

БҮЛҒАУЫШ (Мешалка; венчик) — 1) қазанда қуырылған донді араластыру үшін басына шүберек не киіз ораған таяқша (*көне*); 2) сұйық, қою, сусымалы өнімдерді араластыруға арналған механизм тетігі (*техн.*).

БҮЛДЫРЫҚ, **ШІЛ** (Куропатка) — қырғауылдар тұқымдасына жататын ұсақ құс. Атып алынған бұлдырықтың қауырсынын жұлмайды. Б. етінің де барлық жабайы құстардың еті сияқты қышқылтым дәмі болады. 1–3 сағаттай сүтке немесе суға салып қойса, ондай дәмі азаяды. Б. етін тұздап, майға қуырып, аңдасанда үстіне ерітілген май құйып, пешке көміп (20–30 минут) дайындауға болады. Қаймақпен бұқтырып пісіруге де болады.

БҮЛҚЫН — қайықтың жүрісін бағдарлайтын тетік (рөлі).

БҮЛҚЫНТЫ — ауды суға тастаған кезде қайық бұлқынын тентгеруші адам.

БҮЛҚЫНШАҚ — жылқы терісінен жасалатын ыдыс. Бұлқыншақты жасау үшін жылқы сойғанда артқы санының

терісін шашасына дейін мес қылып бітеу сойып алады. Содан соң терінің көк егі мен шелін тазартып, сан жағын арасына шүберек салып (оны “ұшы” деп атайды) тарамыспен немесе жылқының құйрық қылымен тігеді. Тігіс бұлқыншақтың түп жағына келеді. Терінің сирек тұсына келетін тар жағына лайық ағаштан тығын жасалады да, ішіне күл толтырып, тығындап көлеңкеге кептіреді. Әбден кепкен тері қатып көңге айналады. Содан соң күлін тоғип тастап, ыдысты ыстайды. Әрі қарай ыдысты шаймен жуып, ішіне бірнеше күн ашыған айран құйып қояды. Оны шикі дөмін алу деп атайды. Одан кейін пештің ысын жинап алып, оны суға шылап теріні біраз уақыт соған салып қояды. Оны құрымдау дейді. Содан соң ыдыстың ішіне қайнаған сұйық май құйып шайқап алып, әрі қарай пайдалана беруге болады. Бұлқыншақты керегенің басына бауынан іліп қояды. Салт атпен жүргенде ердің алдығы қасына ілінеді, немесе қол қаңжығаға байланады. Жаяу адам иығына асып жүреді. Бұл ыдыс малшы қауымның ыстық күндерде айран, шалап, қойыртпақ құюына мейлінше қолайлы.

БҮРАМА БАУЫРСАҚТАР (Крученые бауырсаки) — иленген камырды жұмырлай есіп пісірілген бауырсақтар.

БҮРАУ — арқан-жіпті тартып тұратын кішкене жұмыр ағаш.

БҮРҒЫ — ағаш, металл тағы басқа қатты заттарды тесуге арналған құрал. Бұрғының ұшы, сабы және тұтқасы болады. Бұрғының ұшы бұранда тәрізді өткір тісі бар орамдардан тұрады. Орамдардың мөлшері бұрғының ұшынан бастап сабына қарай біртіндеп жуандай береді. Оның сабы жұмыр темір, екінші ұшында ұңғысы болады. Ұңғыға көлденең ағаш тұтқа сұғылады. Бұл — ағаш тесетін бұрғының ең қарапайым түрі. Бұрғының иінді сап арқылы айналатын және тісті дөңгелек арқылы айналатын түрлері де бар. Темір тесетін бұрғы электр қуатымен айналады.

БҮРШАҒЫ ЕТ (Фрикадельки; нем. *frikadelle*) — бармақ басындай болып жентектеліп сорпаға пісірілген ет немесе балық турамасы; тез дайын болатындықтан, сорпаға пісіру өте ыңғайлы; үн, дөңдер (күріш), татымдық шөптер (аскөк, балдыр көк), бұрыш, пияз, сарымсақ қосылады.

БҮРШАҚ — 1) көгеннің желісіне тізбектелген, қозы-лақты мойнынан байлайтын, ұшы түйілген екі-үш қарыстай бүлдірге жіп; 2) тізбектеліп түйілген түймек.

БҮРШАҚ, СҮМБІЛ БҮРШАҚ (*Phaseolus*) — бұршақ тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық өсімдіктер туысы. Қазақстанда 2 түрі: көдімгі Б. (*Ph. vulgaris*) және көпгүлді (Б. *Ph. multiflorus*) бар. Ең маңыздысы — алғашқысы. Ол — жазда өсетін бір жылдық шөптесін өсімдік, бағалы тағамдық дақыл. Сабағының биіктігі — 20–45 см (бұта түрінде), кейде — 5 м-дей (шырмауық түрінде). Жапырағы жай, жалпақ, бүгін жиекті не күрделі, үш күлақты болады. Гүлі — 2–4, ірі, ақ, қызыл не күлгін түсті, жапырақ қолтығында орналасқан. Гүлшоғыры — шашақ. Жемісі — 3–7 тұқымды бұршақ. Тұқымы — шар, эллипс, бүйрек пішіндес, алуан түсті: ірі (100 түйірінің массасы — 400 г), орташа (200–400 г) және ұсақ (200 г-нан жеңіл) болып бөлінеді. Құрамында 31% белок, 50–60% кант, 3,6%-дай май, 3–4% күл, жапырағында алма, лимон қышқылдары бар.

БҮРШАҚ ТҰҚЫМДАС КӨКӨНІСТЕР — көптеген бұршақ тұқымдастары сортына, пісіп жетілу дәрежесіне қарай көкөністер және астық дәндері болып есептеледі. Вегетациялық өсу дәуірінің алғашқы кезінде, яғни жас, балғын кезінде бұршақ тұқымдастары көкөністер қатарына жатады да, ал пісіп-жетілген, құрғатылып тазаланған дәндері астық орнына жүретін азық-түліктердің ерекше тобын құрайды. Бұршақ тұқымдастар және олардың көкөністері тағамдық қасиеті өте жоғары, организмге пайдалы өсімдіктер. Олардың құрамында белок, көмірсу, крахмал, минералдық заттар, витаминдер өте көп. Мыс., 100 грамм үрмебұршақта (фасоль) 22 г белок, 54 г көмірсу, 1100 мг калий тұзы болады. Бұршақ тұқымдастарының бірі — *жасымық* (чечевица) — орманды-дала аймақтарында өсіріледі. *Жасымық* ауа райының түрлі өзгерістеріне шыдамды. Оның жас өскіні — 6° С аязға шыдайды, сондай-ақ құрғақшылыққа да төзімді, топырақ құрамын да талғмайды. Бұршақ тұқымдастардың бір түрі — *асбұршақ* (горох, зеленый горох) — еліміздің барлық аймақтарында өсіріледі. Себебі бұршақ тұқымдастардың барлығы да топырақты азотпен байытады, сондықтан олар, әсіресе, асбұршақ ауыспалы егіс жүйесіне енгізілген. Асбұршақтың жас, балғын кезіндегі дәндері көкөністік бұршақтардың негізгі өкілі. Әсіресе, оның консервіленген түрі әркімнің де сүйікті тағамы.

БҮРШАҚ ТҰҚЫМДАСЫ (Бобовые; *leguminosae*) — қос жарнақтылар класына жататын, бұта, шала бұта, шырмауық, кейде ағаш, көп жылдық және бір жылдық шөптесін өсімдіктер. Қазақстанда 42 туысы мен 650-дей түрі белгілі. Бұршақ

тұқымдасына жататын өсімдіктердің гүліндегі 10 аталықтың 9-ы бірігіп, біреуі жеке орналасады. Аналығы — біреу. Жемістері — бұршақ, бір ұялы. Күрделі жапырақтары сабаққа кезектесіп орналасады. Жапырақсыз түрлері де кездеседі. Кейбір түрлерінде жапырақ орнына тікендер, ал жапырақтарының ұшында мұртшалары болады. Бұршақ тұқымдасының түйінді тамырында ауадан азот жинайтын бактериялар орналасады. Олар ауадағы бос азотты сіңіріп, топырақты азотпен тыңайтып, құнарландырады. Тұқымдары белокқа бай бұршақ тұқымдасының ауыл шаруашылығында да маңызы зор. Бұлар бағалы мал азығы (беде, жоңышқа, бұршақ, таспа, т.б.) болып табылады. Ал бұршақ, кестежапырақ сияқты түрлері жасыл тыңайтқыш ретінде өсіріледі. Олардың техникалық дақыл ретінде де маңызы зор (мыс., жержаңғақ, соя, т.б. майы). Ағаштарының сүрегі құрылыста және жиһаздар жасауға пайдаланылады. Кейбір түрлерінің қабығынан балзам, шайыр, сапонин, түрлі-түсті бояуыш заттар алынады. Олардың ішінде, мыс., мия, өйбөтмия, түйежоңышқа, жыланбұршақ сияқты түрлері — дәрілік өсімдіктер. Бұршақ тұқымдастардың кейбір түрлері улы, олардың құрамында алкалоидтар, сапониндер, гликозидтер бар (акмiana, бойдана, таспа, кекіре, т.б.).

БҮРШАҚҚЫН (Стручок; *siligua*) — шаршыгүлділер тұқымдасына жататын өсімдік жемісі. Құрғақ әрі көп тұқымды болады.

БҮРЫШ (Перец; *piper*) — 1) бұрыш тұқымдастарына жататын өсімдіктер туысы. Бұталар, кейде шағын ағаштар мен шөптер. Дақылдық 9 түрі бар. Ең маңыздысы — қара Б. (*P. nigrum*) — Үндістанда, Оңтүстік-Шығыс Азияда, тропиктік өңірлерде өседі. Жемісінде алкалоидтар (пиперин, пиперидин), эфир майы мен шайыр бар. Толық пісіп жетілмеген жемісі — татымдық (қара бұрыш); 2) көкөніс бұрышы — капсикум (*capsicum*) — алкалар тұқымдасына жататын бұта, жартылай бұта немесе көп жылдық (дақылдықта бір жылдық ретінде) шөптер туысы. Тропиктік өңірлерде бірнеше түрі өсіріледі, оның кең таралғаны (субтропиктік және климаты біркелкі өңірлерде де) көкөністік Б. немесе паприка (*C. annum*) — сарғыш гүлді және сопақша жапырақты, өздігінен тозаңданатын бір жылдық өсімдік. Көп тұқымды жемісі ұзынша немесе дөңгелек, 1–30 см, түсі — сарғыштан қызыл қоңырау дейін. Құрамында сорғына қарай: қант, белоктар, каротин, минералды тұздар және В тобының витаминдері бар. Құрамындағы С витаминінің мөлшері бойынша Б.

көкөністер ішінде бірінші орын алады. Тәтті бұрыштың өзіне тән хош иісі мен дәмі бар. Жасыл және қызыл бұрышты піскен күйінде немесе консервіленген күйінде тұздық ретінде пайдаланады.

БҮРЫШ САУЫТ — ұнталған бұрыш салатын асханалық сауыт.

БҮРЫШТЫ ІШІМДІК (Периовая) — бұрыш тұндырылған ішімдік, арақ.

БҮЙЕН — 1) тоқ ішектің ашы ішекке жалғасар шетіне түйықталып бітетін жуан ішек; 2) ашы ішек пен тоқ ішектің тоғысатын тұсындағы түйық, жуан ішектен арнайы жасалатын ыдыс; кейде түп бүйен деп те атайды. Оны жасау үшін жаңа сойылған қойдың не ешкінің бүйенін айналдырып тазалаған соң, тұзды судың қанық ертіңдісіне бір тәулік батырып қойып, иіс-қоңысы кеткен соң алады да, үрлеп, көлеңкеге келтіріп, тобарсыған кезде сары май сіңіріп жұмсартып, ішіне ағаш қасықпен сары май, жент, майға араластырған талқан толтырып, аузын жіппен байлап, адалбақанға асып қояды. Бүйенге сақталған мұндай тағамдар ұзақ уақытқа дейін бұзылмайды әрі ерекше дәмді болады. Қажет кезінде жібін шешіп, сығып ала беруге болады. Жорыққа аттанған ежелгі қазақ жауынгерлерінің, ұзақ жолға шыққан жолаушылардың, отбасына келген қонақтардың сүйсініп жейтін, дастарқан сәнін келтіретін ұлттық тағамдардың бірегей дәмдісі осы бүйенге салынған тағамдар болған.

БҮЙРЕК — малдың тамаққа пайдаланылатын ішкі мүшесі. Бүйректің өзіннен ғана жасалатын тағамдардың бірі жаубүйрек деп атайды. Бүйректі ашы көже және қою тағамдар дайындауға пайдаланады. Сиырдың бүйрегінен тағам дайындамас бұрын оны 2–3 сағат суық суға салып қою керек, ал бұзаудың, қойдың бүйрегін ыстық суға батырып алса да болады. Сонда олардың жағымсыз дәмі жойылады.

Қаймақ қосылған бүйрек. Табадағы қызып тұрған майға ұсақтап туралған пиязды аздап қуырып, оның үстіне дөңгелектеп жүкалап кесілген бүйректі салып, қабыршықтанып қызарғанша қуырады. Пісуге 5–7 минут қалғанда үстіне үн сеуіп, тұздап, бұрыштап, қаймақ құйып 15 минут бұқтырады. Оны тұздығымен бірге береді. Үстіне майдалап туралған ақжелкен сепсе де болады.

Қуырылған бүйрек. Туралған бүйректі тұздап, бұрыштап, ұнға аунатып алады да, содан кейін табадағы майға қабыршақтанып қызарғанша қуырады. Дастарқанға қоярда ұсақтап туралған ақжелкен және лимон шырынын сеуіп береді. Гарнирі — қуырылған картоп. Бұл тағамды сиырдың суға пісірілген бүйрегінен жасауға да болады.

БҮЛДІРГЕ — камшының, шоқпардың сабына тағылатын қайыс бау.

БҮЛДІРГЕН (Земляника; *fragaria*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік, жидекті дақыл. Бүлдіргеннің 50-дей түрі белгілі. Қазақстанда 2 түрі: орман бүлдіргені (*F. vesca*), жасыл Б. (*F. viridis*) бар. Олар көбінесе таулы аудандарда, ормандардың ашық беткейлерінде және өзендерінің бойында өседі. Бүлдіргеннің биіктігі — 5–25 см, бұтақталған сабағы ұзарған жер асты өркенін құрайды. Тілімденген ұзын сағақты жапырағы үш-үштен топтасады. Гүлі — ақ немесе сары, қос жынысты, гүлшоғыры — көп гүлді қалқанша. Жемісі — жидек (қызыл, қызғылт шырғанды). Мамырда гүлдеп, маусымда жеміс береді. Бал шырғанды және дәрілік өсімдік. Жемісі — дәмді, хош иісті, құрамында А, В₁, В₂, ... В₉, РР, К витаминдері, әр түрлі — ақ, қара қоныр болады. Бүлдіргеннің құрамында 84,5% су, 6,2% органикалық қышқылдар мен азотты заттар, сондай-ақ организмге қажетті фосфор, темір, кальций және т.б. пайдалы заттар болады. Оны тосап, джем қайнату, шырғын және қою шырғын және т.б. дайындау үшін пайдаланады.

Бүлдірген тосабы — витаминдерге, органикалық қышқылдарға бай, хош иісті тосап; емдік қасиеті мол. Жемісті сабағы мен жапырақтарынан тазартып, дуршлагқа салады да, терен ыдыстағы суға батырып жуады. Табаққа 1 кесе жылы су құйып, қант қосып қайнауға жеткізеді не оттан алады. Оған дайын бүлдіргенді аударып, 4–5 сағат қоя тұрады. Тосап үш рет қайнатылады. Бірінші рет — баяу отта қайнауға жеткізеді де, тағы да 10 минут отта ұстап, 8 сағат тұндырады. Екінші рет — 1 кесе қант қосып, отты басыңқырап 10 минут қайнатқан соң, 4 сағат салқындатады. Үшінші рет тағы 1 кесе қант қосып, дайын болғанша қайнатады.

БҮЛДІРГЕН АҒАШЫ (Земляничное дерево) — көкбұта тұқымдастарына жататын мөңгі жасыл бұталар мен ағаштар туысы. 20-дан астам түрі бар. Жерорта теңізі маңайында, Солтүстік Америкада, Қырымда, Батыс Кавказда өседі. Жемісі бүлдірген тектес, жеуге жарамды.

БҮРГЕН (Калина) — ұшқат тұқымдас шағын ағаштар немесе бұталар туысы; аязға, ыстыққа төзімді. 200-дей түрі бар. Дәмі ащы, жемісі қызыл түсті, ақ шешекті бұта. Көдімгі бүргеннің жемісі жеуге жарамды; кейбір түрлерінің қабығы медицинада (қан тоқтатуға) қолданылады.

БҮРКУ (Распрыскивание) — сұйықтарды арнаулы құрылғы арқылы қысыммен камераға шашырату. Осының арқасында тозанданған ауадағы суды құрға-

тып, тұнбаға қатты заттардың түйіршіктерін алады. Осы жолмен тамақ өнімдері кептіріледі.

БҮРМЕНАН (Кулебяка) — балық, ет, қырыққабат немесе саңырауқұлақ салып пісірілген сопақша батон бітімді қаусырма.

БҮРІККІШ (Опрыскиватель) — газ немесе сұйық ерітінділерді, басқа да химиялық заттарды өңделетін жазықтыққа бүркіп шашу үшін қолданылатын машина. Олардың шашу амалы бойынша гидравликалық, пневматикалық және ротациялық түрлері болады. Тасымалдау тәсілі бойынша жылжымалы, ілмелі, автомобильдік, ұшақтық және т.б. болып бөлінеді.

БҮРІККІШ ФОРСУНКА (Распылительная форсунка) — сұйықтарды бүркуге арналған құрал.

БҮРІККЕ БАЛЫҚ (Брызгуль) — алабұта тұқымдас балық; дене тұрқы — 20 см; көсіптік маңызы шамалы. Тынық, Үнді мұхиттары мен оңтүстік-шығыс Азияның тұщы су қоймаларында болады. Аузымен суды 1,5 метрге дейін бүрке шашады.

БЫЛАМЫҚ — ұннан немесе талқаннан суға, сүтке езіліп дайындалатын сұйық ботқа; ұннан, талқаннан, бидай жармасынан жасалатын ботқаның бір түрі. Алдымен ұнды, жарманы қазанға аздап қуырып алып, қойдың шырғғырылған іш майы қосылады да, үстіне қайнаған су құйып, түйіртпектеліп қалмас үшін үздіксіз араластырып отырып пісіреді. Б., көбінесе, қариялар мен сәбилерге арналып жасалады. Ашаршылық, жұт жылдары Б. халықтың негізгі тағамы болған.

БЫЛҒАРЫ — өңделіп, киім тігуге арналған тері.

БЫРШЫМА — ұйытқысы нашар болған немесе көп тұрып ашып кеткен айран немесе іркіт. Көбінесе құрт қайнатылады.

БІЗ (Шило) — ағаш, қаңылтыр, былғары сияқты заттарды тесу үшін жіңішке сым темірден үшкірлеп соғылған сайман; етік тігу, кесте тігу, шілтер тоқу, тағы сол сияқты мақсаттар үшін қолданылатын құрал. Қатты темірден жасалып, ағаш, металл не пластмассамен сапалады. Етік тігетін біздің екі түрі бар — қаю біз және ұлғару біз. Қаю біз жіңішке болады. Ол етіктің қонышын қусыру, басын қондыру үшін, ал ұлғару бізін етікті ұлтандауға қолданады. Кесте біз ұшының ілмегі бар жіңішке сым темірден жасалады. Сабы қысқа болады. Шілтер бізінің ұшынан да ілмек шығарылады. Жүнінен иірілген жуан жіптен қолғап, байпақ сияқты жылы киімдер тоқу үшін кейде ағаштан не малдың

сүйегінен жасалған біз пайдаланылады. Мұндай бізді жасауға қойдың көрі жілігінің садағы аса қолайлы болады. Жұмыс түріне қарай: тігіс біз, шеге біз, таспа біз, ілмек біз, кесте біз, үскі біз деп аталатын түрлері бар; жіңішке және ұлтары біздері болады.

БЛЕЗИК — өйелдердің білекке салатын алтын, күміс, мельхиордан жасалған сәндік бұйымы.

БЛЕЗИК НАН (Баранка) — қайна-тылған қамырдан сақина бітімдес түрлі көлемде өзірленген, жуандығы 1,5 см-ден аспайтын нан өнімі.

БЛЕМ — тілімдеп кесілген қойдың құйрық майы.

БЛЕМДЕУ АҒАШЫ (Валек) — жуылған кірді шайқағанда және сыққанда сығымдайтын сабы бар жалпақ қырлы ағаш.

БЛЕМЕ — сабы бар, ұзынша қайрақ тас. Пышақ, балта секілді саймандарды қайрауға қолданылады.

БЛЕУ БАЛЫҚ (Востробрюшко) — тұқы тұқымдасына жататын балықтардың бір туысы. Бауыр жағында білеулене созылған қыры бар. Амур өзенінде таралған. Ұзындығы — 8—18 см, массасы 70 кг дейін. Еті қылтанақты.

БЛІК (Вал) — 1) мойынтіректерде айналатын, өзімен байланысқан бөліктерге беріліс беретін машина тетігі; Тік, иінді, иілмелі және т.б. біліктер бар; 2) арқан жүк түйенің арқасына батпас үшін қоғадан, қамыстан тоқылған тоқым іспеттес төсеніш.

БЛІКТЕР (нем. *walze*) — арасындағы материалды жылжытатын және өңдейтін қарама-қарсы айналатын екі блік.

БЛІКТІ БІЛДЕК (Вальцовый станок) — үн тартатын қос білікті диірмен. Біліктердің бетінде сызықша бұдырлары болады. Біліктердің сыртқы қабаттары шойыннан жасалады.

✓ **БІР КҮНДІК МӘЗІР (Однодневное меню)** — бір күнге арналған, таңертеңгілік, түстік және кешкі ас тағамдарының тізбесі; асхана, ресторан, кафедегі тағамдар түрі жазылған парақ, кітапша.

БІРІНШІ ТАМАҚ (Первое блюдо) — сүйік тағамдар.

БІТЕУ БАЛЫҚ СОРПАСЫ (Наливная уха) — жаңа ауланған балықтан пісірілген сорпа. Жас балықты қазанға тұтастай салып, қайнап тұрған су құйып пісіреді. Бұл тағам көктемде немесе күзде балық аш кезде (балықтың ішін тазаламай) пісірілетін болған.

БЮРО (франц. bureau) — 1) ұйым, мекеме, жиналыс сайлаған, басқарушы адамдар органы және оның отырысы;

2) мекемелердің, мекеме бөлімшелерінің аты, мыс., анықтама бюросы, конструкторлық бюро және т.б.; 3) әдетте, сөрелері, жөшіктері және т.б. бөлімшелері мен қақпағы бар жазу үстелі.

В

ВАГОН — жолаушыларды және әр түрлі жүктерді тасу үшін рельспен жүруге арналған жол қатынас құралы.

ВАГОНЕТКА (франц. wagonnet) — жақын жерге жүк таситын, үсті ашық кішкене вагон-арба; жүк тасымалдауға арналған, көлемі шағын (0,5—6 м³) ашық вагон немесе 6—18 адамды тар табаңды темір жолдармен (көсіпорын ішінде, кен ішінде) тасымалдайтын жолаушы вагоны.

ВАЗА (франц. vase) — жеміс-жидек немесе гүл салып қоюға арналған құмыра тәріздес өрнекті әсем ыдыс; тұрғын бөлмелер мен қоғамдық орындарда әсемдік үшін қойылатын түрлері болады.

ВАЗЕЛИН (франц. vaseline) — біртекті май тәріздес масса, ауыр мұнай майы мен қатты көмірсутектердің (парафин, церезин және т.б.) қоспасы. В. алу үшін көмірсутектер майда балқытылып, алынған қоспа күкірт қышқылы және ағартқыш сазбен тазаланады. Медицинада — майлардың негізі, техникада қағаз конденсаторларды сіңіру үшін және майлағыш материал ретінде қолданылады.

ВАКАНСИЯ (франц. vacanc) — бос — бос қызмет орны (мекемеде, оқу орнында).

ВАКУУМ (лат. vacuum) — бос қуыс) — газдардың атмосферадағы қысымға қарағанда төмен қысымдағы қалпы. В. ұғымы шектелген көлемге толтырған газға, сондай-ақ бос кеңістіктегі (ғарыш) газдарға байланысты айтылады. Төмен (қысым аймағы $p > 100$ Па үлкен), орташа (0,1 Па $< p < 100$ Па), жоғары (10^{-5} Па $< p < 0,1$ Па) және өте жоғары ($p < 10^{-5}$ Па) В. болып бөлінеді.

ВАКУУМ-АППАРАТ — ерітінділерді буға айналдыратын аппарат.

ВАКУУМ ТЕХНИКАСЫ — вакуумды алу, сақтау және оны өлшеу (бақылау) әдістері мен онда қолданылатын жабдықтар жиынтығы. Негізгі вакуум жабдықтары: вакуум сорғы, газ сіңіргіш, вакуум манометрі, вакуум-сүзгі. В.т. қазіргі уақытта ғылым мен техникада, химия мен фармацевтика және тамақ өнеркәсібінің көптеген технологиялық процестерінде кеңінен қолданылады.

ВАКУУМДАУ — 1) қатқан бетонға сіңген артық ылғалды (суды) және ауаны сорып алу әдісі. Бұл әдіс бетонның шап-

шаң бекуіне, құрылыс жұмысының жылдам жүруіне әсер етеді; 2) болаттың сапасы жоғары болу үшін болат ерітіндісін газдардан арылту процесі.

ВАКУУМДЫҚ МАТЕРИАЛДАР — вакуум жабықтары мен құралдарында қолданылатын материалдар: конструкциялық материалдар, газ сіңіргіштер (геттерлер), вакуум майлары мен материалдары (мыс, сынап), цементтер, латекс және т.б.

ВАЛЮТА — 1) бір мемлекетте қабылданған ақша жүйесі (теңге, сом, доллар, рупий және т.б.); 2) вексель бойынша төленетін ақшаның сомасы.

ВАЛЮТА АЙЫРБАСТАУ, АУЫСТЫРУ — әр түрлі елдер ақшасын жергілікті ақшаға, немесе керісінше, айырбастау.

ВАЛЮТА БАҒАМЫ — белгілі бір елдің ақша бірлігінің басқа бір ел ақша бірлігімен белгіленген қуы. Валюта бағамының негізіне сол елдердегі ақша өлшеміне енген нақты алтынның мөлшері жатады.

ВАНИЛИН — хош иісті альдегид, өзіне тән иісі бар, ақ немесе сарғыш кристалдар. Ваниль жемістерінің құрамында болады. Гваяколдан, лигниннен және эвгенолдан синтезделіп алынады. В. хош иісті зат ретінде тамақ және парфюмерия өнеркәсібінде қолданылады. Оның қант ұнтағымен қоспасы (1:100) ваниль қантты деп аталады.

ВАНИЛЬ (франц. *vanille*) — нәзік хош иісті табиғи татымдық; тропиктік шырмауық өсімдіктің пісуі жетпеген жемісінің қақталып, келтірілген түрі. Бастапқы кезде тек какаоны хош иістендіру үшін, шоколад жасауда пайдаланылды. Отаны — Мексика. Еуропаға алғаш рет XVI ғ. басында әкелінген. 100 шақты түрі бар. Жас жемістердің құрамында глюкованилин болады. Құрғап кетпеуі және хош иісі сақталуы үшін ванильді жабық шыны ыдыста сақтайды. Крем, балмұздақ, кисель және ұннан жасалған тағамдарға қосады. Оны тағамға көрсетілген мөлшерде пайдалану керек, егер көбірек салса қышқылтым татып кетеді.

ВАННА — 1) жуынып-шайынуға арналған үлкен сопақша сыйымдылық; 2) осы сыйымдылықта шомылу немесе сырқатты емдеу үшін алынатын шипалы бу; 3) техникада — ерітінділер, сұйықтықтар сақталатын немесе әр түрлі технологиялық процестер өтетін сыйымдылық.

ВАРЕНИК — ашымаған қамырды жайып, шағындау етіп кесіп, арасына ірімшік, жидек салып, жиегі бүрішіп, суға пісірілетін тағам; тұшпараға ұқсас тағам.

ВАТЕРПАС (голл. *waterpas*) — горизонталь және болмашы көлбеулікті тексеретін қарапайым аспап.

ВАТТ — электр қуатын өлшеу бірлігі; қуат бірліктерінің халықаралық жүйесіндегі өмбебап өлшем бірлігі (ағылшын өнертапқышы Дж. Уаттың (1736–1819) құрметіне аталған. Ваттпен белгіленеді. Техникада есепті бірліктері кенінен қолданылады: киловатт (10^3 Вт) және мегаватт (10^6 Вт).

ВАТТМЕТР (ватт және грек. *metreo* — өлшеймін) айнымалы электр тогының қуатын ватт есебімен өлшейтін аспап.

ВАТТ-САҒАТ (Ватт-час) — қуаты 1 Вт электр тогының 1 сағаттағы жұмысына тең өлшем бірлігі; жұмыс пен қуаттың жүйеден тыс бірлігі. Халықаралық қысқартылған белгісі wh ws; Вт · сағ. 1 Вт · сағ = 3600 Дж. 1 кВт · сағ = $3,6 \cdot 10^6$ Дж.

ВАФЛИ (нем. *waffel*) — бидай ұны, жұмыртқа және кілегейден әзірленген сұйық қамырдан дайындалатын кондитерлік өнім; вафлилік құймақтардың бірнеше қабатынан тұрады. Құрамы әр түрлі (мармелад, джем, шоколад, бал және т.б.), қалыңдығы 2 мм аспайтын бұл қабаттар табиғи желімдегіш заттармен (пектиндер) біріктіріледі.

ВАФЛИ ҚАМЫРЫ. Вафли қамырының негізгі шикізаттары: ұн, қант, май, эмульсиялар, дәмдік қосындылар. Ұннан дайындалатынын басқа кондитер өнімдері қамырынан айырмашылығы — вафли қамыры сұйық болады, ылғалдылығы — 65%. Қосындыларға байланысты вафли қамыры тұшы (жұмыртқаның сары уызы, тұз, су, ұн, аздаған қанттан), қантты (май, қант, жұмыртқа, су, тұз, сода, ваниль бұлғағып, оған ұн, су қосылады) және т.б. болады.

ВАФЛИ ПІСІРГІШ (Вафельница) — вафли пісіруге арналған, топсамен біріктірілген, сыртық жақтары қапталған, екі жарты металл қалып. Әрбір жарты қалып электр қыздырғыштарымен немесе отпен қыздырылады. Вафли 160–180° С температурада пісіріледі. Қалыптардағы температура 160–200° С аралығында термощектегішпен реттеледі. Пайдаланар алдында вафли пісіргішті электр желісіне қосып, 7–10 минут қыздырып алады. Бұдан кейін қызған жарты қалыптардың бетіне май жағады. Төменгі жарты қалыпқа 2–3 ас қасық сұйық қамырды жұқалап құяды да, бетін екінші жарты қалыппен жабады. Вафли 1–3 минутта піседі.

ВЕГЕТАРИАНДЫҚ ТАҒАМДАР (ағылш. *vegetarian* — өсімдік текті) — өсімдік және сүт өнімдерінен тұратын тағамдар.

ВЕКСЕЛЬ (нем. *wechsel* — сөзбе-сөз айырбас) — халықаралық саудадағы төлем міндеттемесінің кең тараған формасы; заң бойынша белгіленген үлгіде толтырылған

құжат. Құнды қағаздың бір түрі, ақшалық міндеттеме. Шартсыз және даусыз қарыз құжаты. Мұндай құжат осы вексель иесіне вексель бойынша қарыз адамнан құжатта көрсетілген соманы белгілі бір мерзімде және белгілі бір орында талап етуге құқық береді. Жай және аударым (тратта) вексели болып бөлінеді.

ВЕЛОСИПЕД (франц. *velocipede*, лат. *velox* — жылдам және *pes* — нога) — аяқпен жүргізілетін екі немесе үш дөңгелекті машина. Жол велосипеді, жасөспірімдерге, балаларға, спортшыларға арналған В. түрлері болады. Аспалы қозғалтқыш орнатылған В. мопед деп аталады.

ВЕНТИЛЬ (нем. *ventil*) — сұйық, газ, бу және т.б. ағынын реттейтін және тоқтататын жапқыш (клапан).

ВЕРАНДА (португ. *veranda*) — үй айналасындағы немесе үйдің бір қабырғасындағы жабық балкон.

ВЕРМИШЕЛЬ (нем. *wermicelli*) — өндірісте шығарылатын кеспе.

ВЕРМУТ (нем. *wermut* — сөзбе-сөз: жусан) — спирт, қант және өсімдіктер (жусан, аюбадам, қардамон және т.б.) тұнбасынан (экстрактынан) әзірленген, хош иісті жүзім шарабы.

ВЕРНИСАЖ (франц. *vernissage* — сөзбе-сөз: лак жағу) — көркемөнер көрмесінің салтанатты ашылу рәсімі. Аталым көрменің ашылуы алдында картиналарға лак жағу дәстүрінен шыққан.

ВЕСТИБЮЛЬ (нем. *vestibule*) — қоғамдық ғимараттардың кіре берісі.

ВЕТЕРИНАРИЯ (лат. *veterinarius* — мал қарайтын, мал емдейтін) — мал ауруларының зерттейтін ғылымдар кешені, сондай-ақ мал ауруларына жол бермеуге және жоюға, адамдарды малдан жұғатын аурулардан қорғауға бағытталған шаралар жүйесі.

ВЕТЕРИНАРИЯЛЫҚ ҚУӘЛІК — етке өткізілетін малға, сондай-ақ әр түрлі көлікпен тасылатын малға, мал өнімдеріне берілетін құжат; бұл өнімдер мен малдың, сондай-ақ олардың алынған жерлерінің малдың жұқпалы ауруларынан ада екендігін айғақтайды.

ВЕТЕРИНАРИЯЛЫҚ ПУНКТ — мал фермалары мен мал шаруашылығы кешендерінде профилактикалық және ветеринариялық шаралар жүргізілетін орын.

ВЕТЕРИНАРИЯЛЫҚ-САНИТАРИЯЛЫҚ БАҚЫЛАУ — мал фермалары, кешендері, құс фабрикалары, ет комбинаттары, сүт зауыттары және т.б. мал өнімдерін дайындайтын мекемелерді үнемі мемлекеттік, өндірістік ветеринариялық-тазальық бақылауда ұстау.

ВИЛЛА (лат. *villa*) — қала сыртындағы бау-бақшасы бар үй.

ВИНЕГРЕТ (франц. *vinaigre* — сірке суы; *vinaigrette* — сірке суы бүркілген) — басытқыға берілетін салқын көкөніс тағамы. В. құрамы: қызылша, сөбіз, картоп — пісіріліп, салқындатылған; тұздалған қиыр мен ашытылған қырыққабат, бас пияз немесе көк пияз — барлығы бір мөлшерде, тек басқа көкөністерден пияз көптеу, сөбіз сөл ғана аздау; сондай-ақ 3%-дық сірке суының жеңіл қоспасы, өсімдік майы, тұз бен қара бұрыш. Кейбір В. құрамында майшабақ, пісірілген немесе консервіленген ет немесе балық, жұмыртқа болады.

ВИСКИ (ағылш. *whiskey, whisky*) — құрғақ арпа ұытынан, қара бидай немесе жүгеріден жасалған, спирттік ішімдік; ағылшынның күшті арағы.

ВИТАМИН ЖЕТІСПЕУШІЛІК (**Авитаминоз**) — организмде витаминдердің мүлдем жетіспеушілігінен болатын аурулар тобы (бери-бери, пеллагра, қыркұлак және т.б.). Егер адам үнемі витамині аз, бірыңғай тағаммен (консервіленген, кептірілген, рафинадталған) тамақтанса, организмге, негізінен, көмірсулар (қант және т.б.) ғана түсіп, белок пен майлар аз түссе, ал көкөніс пен жеміс-жидектер мүлдем болмаса В.ж. дамиды. Сондай-ақ, азық-түлік дұрыс сақталмаса немесе олардан сапасыз тағам дайындалса, азық-түлік құрамындағы витаминдер бұзылады. Мыс., құрамында никотин қышқылы (РР витамині) аз дәнді дақылмен ғана қоректену пеллагра ауруына, ал қауызы алынған күрішпен және өте ұнтақталған бидай ұбынан жасалған нанмен ғана тамақтану бери-бери сырқатына өкелу мүмкін. Тағамда витаминдердің жеткіліксіз болуы адам организмін әлсіретеді. Мұндай жағдайды гиповитаминоз деп атайды.

ВИТАМИНДЕЛГЕН ҮН — синтетикалық витаминдермен байытылған үн; бір кг үнге 4 мг-нан В₁ және В₂, 20 мг РР витаминінің қосады. Байытылатын үнда олардың біркелкі таралуына қалағалайды.

ВИТАМИНДЕР (лат. *vita* — тіршілік) — төменгі молекулалы органикалық қосылыс; жануарлар мен адам организмінде түзілетін немесе тамақпен организмге өте аз мөлшерде түсетін және тіршілік пен қалыпты зат алмасуына қажетті органикалық заттар; сондай заттардан жасалатын дәрі-дәрмек. Витаминдердің негізгі көзі — өсімдіктер. Адам мен жануарлар витаминнің көпшілігін тамақтан алады. Кейбір В. ішек микрофлорасында түзіледі. В. суда еритін (оган С, Р, В витаминдерінің тобы жатады) және майда еритін (А, D, Е, К) болып екі топқа бөлінеді. Олар организмде катализдік қызмет атқарады. Витаминсіз аспен тамақтанудан организмдегі зат алма-

су процесі бұзылып, адам ауруға (гипо- және авитаминозға) шалдығады. Негізгі В: А (ретинол), В₁ (тиамин), В₂ (рибофлавин), В₃ (пантотен қышқылы), В₆ (пиридоксин), В₁₂ (цианкобаламин), В_с (фоллий қышқылы), С (аскорбин қышқылы), Д (кальций-ферол), Е (токоферолдар), Н (биотин), РР (никотин қышқылы), К₁ (филлохинон).

ВИТАМИНДІ ӨСІМДІКТЕР (Витаминные растения) — құрамында аз мөлшерде адамның, мал мен өсімдіктің тіршілік етуіне аса қажет органикалық заттар — витаминдер бар өсімдіктер тобы. Онеркәсіптік мөлшерде витамин алынатын шикізат көзі. Көктей орылған азықтық және көкөністік дақылдарда, еке шөптерде (жоңышқа, қызылбас беде, бидайық, саумалдық, жуа, қант қызылшасының жапырағы, қырыққабат, асқоқ, асбұршақ, салат, сиыржоңышқа, ноғатық, еркекшөп, қыттықсыз арпабас, жиматарғақ, бетеге, жусан, ізен, теріскен, ебелек және т.б.). А витаминінің негізгі көзі — каротин (10 мг %-ға дейін) көп. Қалақайда (14 мг %), алаботала (8 мг %), жүзім мен жалбыз жапырағында (10–12 мг %), картоп сабағында (8 мг %), қылқан жапырақты ағашта (5–6 мг %) каротин бар. Онеркәсіптік маңызы бар каротинді өсімдіктер қатарына: сөбіз және асқабақтың витаминді сорты (6–10 мг %), итмұрын жемісі мен тотті бұрыш (4 мг %), өрік (2–3 мг %), қызанақ (2 мг %), қарақат (1,5 мг %), сары жүгері (0,5 мг %) және т.б. жатады. С витамині (аскорбин қышқылы) барлық жапырақты өсімдіктерде, көкөністерде, жеміс-жидектерде (картоп, қырыққабат, қызанақ, қауын, тотті бұрыш, алмұрт, алма, қарақат, шырғанақ, цитрустар және т.б.) болады. Ол өсіресе көптеген астық тұқымдастар мен асбұршақ дәнінде көп. С витамині алынатын өнеркәсіптік шикізаттар қатарына итмұрын (2000–4500 мг %), түйежанғақ (1000–2500 мг %), қарағай мен шырша қылқан жапырағы (200 мг %) жатады. С витамині синтетикалық жолмен де алынады. В тобына жататын витаминдер өсіресе астықта (дөнде), жемісте, ал Р, Е, К витаминдері бірқатар басқа өсімдіктердің жапырағында мол болады.

ВИТАМИНОЛОГИЯ (лат. *vita* — тіршілік, амин және грек. *logos* — ілім) — витаминдердің құрылысы, олардың табиғатта тарауы, тіршілік процестеріндегі ролі туралы ғылым; биохимия саласы.

ВИТРАЖ (франц. *vitrage*, лат. *vitrum* — өйнек) — есік-терезеде түсті өйнектен немесе жарық өткізетін басқа материалдардан жасалған, есікте, терезеде не жеке өзі болатын өрнек немесе мазмұнды өсем композиция.

ВОКЗАЛ (ағылш. *vauxhall*) — жолаушыларға қызмет көрсететін, көлік қозғалысын басқаратын және қызмет адамдарын орналастыратын ғимараттар мен құрылыстар кешені. Автовокзал, аэровокзал, темір жол вокзалы, теңіз, өзен вокзалдары болып бөлінеді.

ВОРВАНЬ — теңіз сүтқоректілері мен кейбір балықтар майының ескі атауы.

ВУЛКАНДАУ — каучуктен резеңке алудың технологиялық процесі. В. нәтижесінде каучук жұмсақ, серпімді, созымды, ыстыққа төзімді, берік резеңке болып шығады.

Г

ГАБАРДИН (франц. *gabardine*) — 1) жеңіл жүн, жартылай жүн, жібек немесе мақта маталары; 2) пальто және костюм тігуге арналған су өтпейтін мата сорты; тығыз етіп жүннен тоқылған, сырт киімдік мата.

ГАБАРИТ, АУҚЫМ (франц. *gabarit*) — заттардың, құрылымдардың, құрылыстардың сыртқы ауқымдық өлшемдері.

ГАЗ (франц. *gaz*, грек. *chaos* — хаос) — 1) заттар бөлшектерінің (молекула, атом, иондар) жылулық қозғалысының кинетикалық энергиясы олардың өзара байланыстық потенциалдық энергиясынан әлдеқайда артық болатын агрегаттық күйі. Осы себептен зат бөлшектері еркін қозғалыста болады және сыртқы өрістер болмаса берілген сыйымдылықты толық толтырады. Газдар табиғи, жасанды, туынды, иісті және т.б. түрде болады. Отын газдары негізінен газ баллондарында сақталады; 2) (франц. *gaze*) жеңіл жібек мата; шарфтар, жеңіл (үш бұрышты) орамалдар жасалады.

ГАЗ ҚОЙМАСЫ — газды сақтауға арналған табиғи немесе жасанды сыйымдылық. Жер үсті және жер асты Г.к. болып бөлінеді. Жер асты сыйымдылықтары көлемді және қауіпсіз болады.

ГАЗ ҚУБЫРЫ — газ тасымалдауға арналған қубыр. Г.к. жер асты, жер үсті болып бөлінеді. Г.к. жұмыстық қысым мөлшері — 5,5 МПа. Екі компрессорлық станция арасы — 100–120 км, ал компрессорлардың қысымды көтеру дәрежесі — 1,4–1,5. Г.к. газды газ тарату станциясына жеткізіп, оның қысымын тұтынушыларға керекті қысымға дейін төмендетіп таратады.

ГАЗ ҚҰРАЛДАРЫ — тұрғын және қоғамдық ғимараттардағы тамақ дайындауға, су қыздыруға, бөлмелерді жылытуға және салқындатуға пайдаланылатын құрылғылар. Бұл газдың жанған кезіндегі нәтижесін жылуды пайдаланады және

газ оттығынан, құбырлардан, жылу алмасу құрылғысынан және т.б. тұрады. Г.к. тұрмыстық (асхана плиталары, су қыздырғыштар, тұрмыстық тоңазытқыштар), үй жылыту және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдыктары (мейрамхана плиталары, шкафтар, қайнату қазандары, қайнатықыштар) болып бөлінеді.

ГАЗ ОТЫН (Газообразное топливо) — газдық қасиеттері бар отын түрлері. Табиғи және жасанды түрлері бар.

ГАЗБЕН ЖЫЛЫТУ — отын ретінде жанар газдар пайдаланылатын жылыту жүйесі. Жүйеге жылыту құралдарынан басқа газ құбырлары, сақтандыру құралдары және т.б. жатады.

ГАЗГОЛЬДЕР (газ және ағылш. *holder* — сақтағыш) — газды қабылдауға, сақтауға және таратуға арналған тұрақты орнықтырылған металл имарат.

ГАЗДАЛҒАН АЛКОГОЛЬСІЗ СУСЫН ТЕХНОЛОГИЯСЫ — суды дайындау және сапасын жақсарту, суды немесе сусындарды көміртек диоксидімен қанықтыру, ақ қою қант шырынын дайындау, колер дайындау, құлажды қою шырын дайындау, сусындарды ыдыстарға құю операцияларынан тұрады.

ГАЗДАНДЫРУ (газ және лат. *facio* — жасаймын) — 1) қатты немесе сұйық отынды жанар газға айналдыру; 2) газды тұрмыста пайдалану, өнеркәсіп қажетіне жарату; тұрмыс пен техниканың түрлі салаларында жанғыш газдарды қолдану процесі.

ГАЗДАУ (Газация) — сұйықты газбен қанықтыру.

ГАЗДЫ СУСЫНДАР (Газированные напитки) — газбен қанықтырылған сусындар.

ГАЗЕТ (итал. *gazzeta*) — ағымдағы саяси, экономикалық, мәдени, спорттық және басқа да оқиғалар жайындағы шағын материалдар мен фотосуреттер түптепмелі түрде әр түрлі пішіндегі парақтарға басылатын мерзімді, уақытша не бір ай ғана шығатын басылым.

ГАЗСЫЗДАНДЫРУ (Дегазация; *de...* және газ) — улы заттарды жою, бөлу, бейтараптандыру.

ГАЛАГАН — жаңа ауланған көксеркенің шарбасы мен тұздалған уылдырығы. Көктемгі уылдырықтың ылғалдылығы 43 %, белогы — 26%, тұзы — 13,4%, майы болмайды.

ГАЛАКТОЗА — моносахарид, табиғатта көп кездесетін алты атомды қанттардың бір түрі; өсімдік және жануар полисахаридтерінің, лактозаның құрамына кіреді. Жай көмірсу, альдогексозалар тобына жатады; табиғатта кенінен тараған, бос күйінде немесе дитрисахаридтер, гликозидтер және т.б. түрінде болады; жануар-

лар мен өсімдік тіндерінде жеңіл сіңірілетін глюкозаға айналады.

ГАЛАНТЕРЕЯ (франц. *galanterie* — ізеттілік) — 1) күтінім заттары мен жеке пайдалану заттарының саудалық аты (мыс., айна, тарак, ине-жіп сияқты ұсақ-түйек заттар); 2) сол заттарды сататын магазин.

ГАЛАНТИН — балықтан немесе күс етінен желатин, желе құйылып әзірленген тамақ.

ГАЛЕРЕЯ (итал. *galleria*) — 1) ұзына бой қабырғаларының біреуі түгелдей бағандар болып келетін жабық ғимарат; ұзын балкон; 2) әскери ғимараттардың жінішке жабық жер асты өткелі; 3) көркемсурет мұражайы не оның бір бөлімшесі.

ГАЛЕТТЕР (франц. *galette*) — ұзақ мерзім сақталатын, нанды алмастыратын печеньелер. Г. жай (құрғақ печенье, крекер) және майлы (құрамында 10-18% сары май немесе маргарин бар) болып бөлінеді.

ГАЛОГЕНДІ ШАМ — жарық шамның ішіндегі инертті газдың құрамында галогендер (йод немесе бром) болатын шам. Жай шамдардан артықшылығы — көлемінің шағын болуы, жарық тарауының тұрақтылығы және т.б.

ГАЛОШ (франц. *galoches*) — тазалық үшін етік, бөтенке, мәсі сыртынан килетін кебіс терілез резенке аяқ киім; тұрмыстық және техникалық болып бөлінеді.

ГАЛСТУК (нем. *halstuch* — мойын орамал) — көйлек жағасының астынан сәндік үшін мойынға тағылатын түрлі-түсті мағалдан тігілген бұйым.

ГАОЛЯН (қыт. *каолиант* — биік шөп) — сорго текті астық тұқымдастарға жататын бір жылдық шөптесін өсімдік; астықтық және жемшөптік дақыл; тарының бір түрі.

ГАРАЖ (франц. *garage*) — автокөлік тұрағы және оны жөндейтін орын.

ГАРДЕРОБ (франц. *garde — robe*) — 1) киім шкафы; қоғамдық ғимараттардағы келушілердің киімін сақтайтын орын; 2) жеке адамның не отбасының толық киетін киімі.

ГАРНИР (франц. *garnir* — жабдықтау, әсемдеу) — дайын етпен, балықпен қоса берілетін ботқа, езбе, көкөніс және т.б. үстемелердің жалпы атауы.

ГАРНИТУР (франц. *garniture*) — белгілі бір мақсатта пайдаланылатын бөлмені (жатын бөлмені, асхананы және т.б.) жабдықтауға арналған жиһаз жиынтығы. Белгілі бір мақсатта пайдаланылатын заттардың толық жиынтығы (мыс., жиһаз гарнитурасы).

ГАРПУН (голл. *harpoen*) — теңіздегі ірі балықтар мен аңдарды аулау үшін лақтырып шаншитын ұшы үшкір істік; қару; сүңгі.

ГАРСОН (франц. *garson*) — Францияда — мейрамханадағы немесе кафедегі даяшы.

ГАСТРОНОМ — 1) дәмді тағамды жақсы айыра білетін, жақсы көретін адам; 2) әр түрлі азық, тағам сататын ұқен.

ГАСТРОНОМИЯ (франц. *gastronomie*) — 1) сапалы дайындалған тамақ өнімдердің жалпы атауы; 2) тағамға деген жоғары, нәзік талғам.

ГАСТРОСОФИЯ — тамақ пен сусындарды денсаулыққа зиян келтірмей дұрыс тұтыну ережелерінің жиынтығы.

ГАУҺАР (Бриллиант; франц. *brillant*) — ақаусыз зергерлік алмас; алуан түске еніп, құбылып тұратын бағалы асыл тас. Гауһардың массасы қаратпен (0,2 г) өлшенеді.

ГЕКСОЗАЛАР — жүзім қанты; молекулаларының құрамында 6 атомды көміртек болатын моносахаридтер; гексозаға — глюкоза, галактоза, фруктоза жатады.

ГЕМАТОГЕН — қоспалар қосылып, ірі қараның қанынан дайындалатын емдік тағам; қаны азыққа және жүдегенге қарсы пайдаланылады.

ГЕОФИТЕР (*geo...* және грек. *phyton* — өсімдік) — бұршіктері жерге көмілген көп жылдық өсімдіктер. Мыс., пияз, картоп және т.б. тектес өсімдіктер. Қуаң далалықта өсіруге ыңғайлы.

ГЕРБИЦИДТЕР (лат. *herbam* — шөп және *caedo* — жоямын) — арамшөптерді жоюға арналған пестицид тобындағы химиялық заттар; арборицидтер мен альгицидтерден тұрады. Өсімдіктердің белгілі бір түрлеріне әсер ететін Г. өсімдіктің белгілі бір түрін ғана (мыс., арамшөптерді) жояды, ал қалған дақылдық өсімдіктерді зақымдамайды. Ал жалпы әсер ететін Г. барлық өсімдіктерді жояды (өнеркәсіптік объектілердің маңайына, өзежайларға және т.б. қолданылады). Ауыл шаруашылығында танаптарда, бауларда, жүзімдіктерде химиялық отауға қолданылады. Топыраққа араластырады, тозандатады, бүркеді. Гербицидтерді дұрыс қолданбау топырақ пен суқоймаларын ластауға, өсімдіктердің жойылуына, жануарлардың өліміне, биогендердегі биологиялық байланыстың бұзылуына апарып соғады.

ГЕРКУЛЕС ЖАРМАСЫ (лат. *hercules*) — емдәмдік тамақтану кезінде ұсынылатын, езіп, бұға пісірілген сұлы жармасы.

ГЕРОНТОЛОГИЯ (грек. *geron*, *gerontos* — көрілік және ... *логия*) — тірі организмнің, оның ішінде, адамның да қар-

таюын зерттейтін және адам өмірін ұзарту мәселелерімен айналысатын ғылым. Геронтологияның құрамдас бөлігі — гериятрия.

ГЕССЕН ШЫБЫНЫ — қос қанаттылар отрядының жәндігі; астық дақылдарының аса қауіпті зиянкесі. Түсі қоңыр немесе қоңыр-сұр, ұзындығы — 2,5—3,5 мм.

ГЕТЕРОТРОФАТ (*Hetero...* және грек. *trophe* — тамақ) — дайын органикалық заттармен қоректенетін организмдер. Бұлардың қатарына адамдар, барлық жануарлар, кейбір өсімдіктер, көптеген саңырауқұлақтар, бактериялар жатады.

ГЕТИНАКС — қағаз бен термореактивті шайырдан тұратын қабатты пластик. Электрқоршаулағыш есебінде, жиһаздардың бетін қаптауға және т.б. мақсаттарда қолданылады.

ГИГИЕНА (грек. *hugienos*) — еңбек және тұрмыс жағдайларының адамның денсаулығына ықпалын зерттейтін, аурулардың алдын алу, тіршіліктің оңтайлы жағдайларын қамтамасыз ету, денсаулықты сақтау және өмірді ұзарту шараларын зерттейтін медицина саласы.

ГИГРОМЕТР (*Hygro...* және *metr*) — ауаның ылғалдылығын анықтайтын құрал.

ГИГРОСКОПИЯЛЫҚ (Гигроскопичность; *gygro...* және грек. *skopeo* — бақылаймын) — заттардың, материалдардың қоршаған ауадағы су буын сіңіру қасиеті.

ГИГРОСКОПИЯЛЫҚ ЫЛҒАЛ — заттардың бетіне молекулалық тарту күштерімен ауадағы су буынан жиналған ылғал.

ГИГРОФИЛЬДЕР (*Hygro...* және ... грек. *phileo* — сүйемін) — ылғалдылық мол ортада (батпақты жерлерде, өзен сағаларында және т.б.) тіршілік етуге бейімделген жер үсті өсімдіктері мен жануарлары.

ГИГРОФИТТЕР (Гигрофиты; *gygro...* және грек. *phyton* — өсімдік) — ылғалы тым жоғары ортада тіршілік етуге бейім өсімдіктер. Олардың жапырақтары үлкен, сабақтары ұзын болады және тамырлары әлсіз.

ГИДАТОФИТЕР (Гидатофиты; грек. *hudor*, *hudatos* — су және грек. *phyton* — өсімдік) — суға түгелдей немесе жартылай батып тұрып өсетін өсімдіктер.

ГИДРАНТ — суаруға, өрт сөндіруге, көшелерге шашуға керекті су алуға болатын, су құбырларының бойымен орнатылған су алу бағаншалары немесе крандары.

ГИДРАТТАНУ (грек. *hudor*) — молекулалардың, атомдардың, иондардың, электрондардың сумен, оның молекула-

сын бұзбай, физикалық-химиялық әрекеттесуі. Судың еріген немесе бос күйіндегі заттарға қосылуы.

ГИДРАТТАР — гидратация нәтижесінде түзілетін, құрамы тұрақты немесе айнымалы химиялық қосылыстар.

ГИДРОГЕНДЕУ (лат. *hydrogenium*) — сутектің жай немесе күрделі химиялық қосылыстарға бірігуі; катализаторлардың қатысуымен өтеді. Деструктивтік Г. (күрделі зат молекуласын кішігірім фрагменттерге ыдырататын), майды Г. (сұйық өсімдік майлары мен жануар майларын қатты заттарға катализдік айналыру өдісі мен процесі), катализдік Г. (элементтерге немесе қосылыстарға катализатор әсері арқылы сутек қосу) болып бөлінеді.

ГИДРОГЕНИЗДЕЛГЕН МАЙЛАР (Гидрогенизованные жиры). Осімдік майлары көбінесе сұйық болады, олардың қату температуралары өте төмен. Өндіріс орындары сұйық өсімдік майларын гидрогениздеу арқылы тоң май алады. Майды гидрогениздеу үшін катализаторлар (өндірісте никельді катализаторлар) қолданылады. Гидрогениздеу процесі жүруі үшін температура және қысым, катализаторлар мөлшері мен құрамы, сондай-ақ сутек мөлшері қажет. Г. температурасы мен катализаторлар мөлшерін жоғарылату арқылы майды қатайта түсте болады.

ГИДРОГЕНИЗДЕУ — сұйық өсімдік майларын тоң майға айналдыру; триглицеридтердің май қышқылдары қалдықтарының қос байланыстарына сутек қосу.

ГИДРОЛАЗАЛАР — гидролиз реакциясын катализдейтін, яғни күрделі органикалық затты су арқылы жай органикалық затқа айналдыратын (ыдырататын) ферменттер. Көптеген тамақ қорыту ферменттері гидролазаға жатады. Г. тамақ өнеркәсібінде көп пайдаланылады.

ГИДРОЛИЗ (*гидро...* және *лиз*) — күрделі заттың судың әсерінен ыдырауы. Гидролиздің өнімі болып табылатын ерітінді гидролизат деп аталады.

ГИДРОПОНИКА (*гидро...* және грек. *ponos* — жұмыс) — өсімдіктерді (көкөніс, гүл, жидек және т.б.) топырақсыз қоректік ерітінділермен өсіру.

ГИДРОТАСЫМАЛ — өнімді сұйықтардың көмегімен тасымалдау. Мыс., қызылша, картоп және т.б. көкөністерді өндірісте су ағыны бар каналдармен тасымалдау.

ГИДРОТЕРМИЯЛЫҚ ӨНДЕУ — өнімді ылғалмен және жылумен өңдеу. Мыс., тамақ концентраттарын дайындауда әр түрлі жармалар алдымен қайнақ сумен немесе ыстық бұмен өңделіп, содан соң жылы ауамен кептіріледі.

ГИДРОФИЛДІЛІК (*гидро...* және грек. *phileo* — сүйемін) — заттың (материалдың) суға шыланғыштық қасиеті. Мұндай қасиет маталарды жылдам бояу, жуу және ағарту жұмыстарында пайдаланылады.

ГИДРОФОБТЫҚ (*гидро...* және грек. *phobos* — қорқыныш) — заттың (материалдың) суға шыланбайтын қасиеті. Бұлардың қатарына көптеген металдар, майлар, балауыздар, кейбір полимерлер жатады. Мұндай қасиеті бар материалдармен көптеген заттардың (металл, маталар, қайыстар, ағаштар және т.б.) бетін қаптау арқылы ылғалды атмосфера әсерінен сақтайды.

ГИДРОЦИКЛОН (*Гидро...* және грек. *kuklon* — айналатын) — сұйықтықтардағы қалқыма бөлшектерді ірілігі, нысаны, тығыздығы бойынша екі фракцияға ажыратуға арналған аппарат. Өндірісте ауаны шаңнан арылту, сұйықтарды мөлдірлендіру үшін қолданылады.

ГИПС (грек. *gypsos* — бор, өк) — сульфаттар класына жататын минерал; құрылыс материалдары есебінде, медицинада пайдаланылады; ақ немесе сары түсті Г. алебастр, цемент, бояу, қағаз және т.б. өндіру үшін қолданылады.

ГИСТИДИН — жартылай алмасатын амин қышқылы, көптеген белоктардың құрамында болады. Бірқатар жануарлар үшін алмастыруға келмейтін амин қышқылы.

ГЛАЗИРЛЕУ (нем. *glasieren*) — 1) глазурь құю. Жеміске глазурь құю; 2) жылтырату. Мыс., қағазды жылтырату.

ГЛАЗУРЬ (нем. *glazur*) — кондитер өнімдеріне қолданылатын ас бояуымен (цедра) боялған, қанттан немесе қант пен шоколад қоспасынан, немесе қант пен жұмыртқа (күрделі глазурь) қоспасынан дайындалатын тығыз жұқа қабықша.

ГЛИНТВЕЙН (нем. *gluhwein*) — қызыл шарапқа қант және дәмдеуіштер қосып қыздырылған ыстық ішімдік.

ГЛИЦЕРИН (грек. *glykeros* — тәтті) — медициналық, гигиеналық және техникалық мақсаттар үшін майлардан өндірілетін тәтті шыршын торізде мөлдір сұйықтық; үш атомды спирт, майлардың негізі. Парфюмерияда, тамақ өнеркәсібінде пайдаланылады.

ГЛОБУЛИНДЕР — жай белоктар тобы, барлық өсімдіктер, тірі организмдер тіндерінің құрамына кіреді. Бұршақ дөңдері мен майлы дақылдар белоктарының үлкен бөлігін құрайды.

ГЛУТАМИН — glutamin қышқылының қосылысы. Белок құрамына кіреді. Азоттық алмасуда маңызды рөл атқарады. Глутамин қышқылынан түзілген Г. өсім-

дікте, көптеген жануарлардың организмінде улы аммиакты зарарсыздандырады. Г. қышқылы организмдегі белок құрамында немесе бос күйінде болады. Азоттық алмасуда маңызды рөл атқарады. Кейбір ауруларды емдеуде, тамаққа дәмдеуіштер есебінде қолданылады.

ГЛУТАМИОН — үш амин қышқылының (глутамин, цистеин, глицин) қалдықтарынан тұратын пептид. Барлық тірі организмдерде бар және тотығу-тотықсыздану реакцияларында маңызды рөл атқарады.

ГЛУТЕЛИНДЕР — астық дөңдерінің және өсімдіктердің жасыл бөліктерінде болатын жай белоктар. Пропламинмен бірге дән эндоспермасының белок қорын түзеді.

ГЛЮКОЗА (грек. *glykys* — тәтті) — моносахарид тобындағы көмірсутек. Тамақ өнеркәсібінде, медицинада және аналитикалық химияда реактив ретінде қолданылады. Өсімдік жемістерінде және жануар организмдерінде болатын жүзім қанты. Сахароза, лактоза құрамына кіреді және крахмал, гликоген, целлюлоза түзеді. Г. маңызды зат алмасу азығы болып есептеледі, тірі тілдерді энергиямен қамтамасыз етеді. Адам организміндегі қандағы глюкозаның керекті мөлшері (100 мг % шамасында) гликогеннің синтезі мен ыдырауы арқылы тұрақтандырылады. Өндірісте Г. крахмалды гидролиздеу арқылы алынады.

ГЛЮКОЗА ӨНДІРУ — крахмалды өндірісте күкірт қышқылының ерітіндісінде қайнатып алу. Мұндай процесі қышқылы гидролиз дейді. Қайнағаннан соң қышқылды бормен бейтараптандырады, ал глюкоза ерітіндісі ерімейтін кальций сульфатынан сүзіліп, вакуумда शुल्ктырылады. Пайда болған қою шырынды сірне деп атайды. Кристалды глюкоза алу үшін крахмалды толық гидролиздейді, қоюланған қою шырынды формаларға салып қатырады. Сусыз глюкоза 146° С-та балқиды және суда жақсы ериді. Тоттілігі сахарозадан екі еседей кем болады. Глюкозада күшті қышқылдандырығыштардың әсерінен (мыс., HNO_3) екі негізді оксикышқыл (қант қышқылы) пайда болады. Қайта қалыптасқанда қант қышқылы алты атомды спирт-сорбитке айналады.

ГЛЮКОН ҚЫШҚЫЛЫ — глюкозаның альдегидтік тобының қышқылдануынан түзілетін қант қышқылы. Фармацевтикада таблеткаларға қосынды ретінде пайдаланады. Г.к. фосфорланған түрі көмірсу алмасуында маңызды рөл атқарады.

ГЛЮКУРОН ҚЫШҚЫЛЫ — глюкозаның тотығуынан пайда болатын бір негізді органикалық қышқыл. Өсімдіктердің, жануарлардың күрделі көмірсулары

құрамына кіреді. Организмдегі улы заттарды гликозидпен байланыстырып шығаруға қатысады.

ГЛЮТЕНИН — бидай дөнінде болатын белок.

ГЛЮТИН (лат. *gluten (glutinis)* — желім) — мал өнімдерінен жасалатын (сүйектен, сіңірден, балық қабыршағынан және т.б.) желім түрі. Ағаш тақталарын желімдеуде қолданылады.

ГОБЕЛЕН (франц. *gobelin*) — қолдан тоқыған кілем-сурет. Түрлі түсті жібек және жүн жіптерден бөлек-бөлек тоқылып, кейін біріктіріледі. Тар мағынада — 1662 ж. құрылған Париж мануфактурасының өнімі; бояушы Гобелендер есімімен аталған.

ГОМОГЕНДЕУ (грек. біртекті) — механикалық, температуралық не химиялық амалдар арқылы құрамы мен құрылымы біртекті өнім алу процесі; 2) дисперетілгі жоғары эмульсиялар дайындау.

ГОМОГЕНИЗАТОР — тамақ өнеркәсібінде дисперстік эмульсиялар алуға арналған аппарат. Г. жоғары қысымды сорғы пайдаланылуы мүмкін. Мұндайда сұйықтың үлкей жылдамдықпен қылтамыр тесіктер арқылы немесе өлшемі 2–7 мкм тар саңылаулар арқылы өткізіліп, май бөлшектері ыдырайды (0,1–1мкм шамаға дейін). Г. стерильденген сүт, сүт консервілерін, балмұздақ, кілегей жасау үшін, сондай-ақ химиялық және биологиялық зерттеулерде қолданылады.

ГРАНИТ (итал. *granito*) — қатты тау жынысы; үш минералдың (кварц, дала-лық шпат, слода) қоспасы. Өте тығыз әрі берік зат, бағалы құрылыс материалы ретінде пайдаланылады.

ГРАНОЗАН — дөңді, майкене дақылдардың, қант қызылшасының кінәраттарына қарсы, тұқымдарын дөрілеуге қолданылатын препарат.

ГРАФИН (итал. *caraffina*) — су, шарап және т.б. сұйықтар құюға арналған жіңішке және ұзын мойынды шыны немесе хрусталь ыдыс.

ГРИЛЬ (франц. *gril, griller* — қуыру) — ет және балық тағамдарын дайындауға арналған инфрақызыл қыздырғышы бар шағын қуыру құрылғысы. Айналма өткізбесі, қызуды реттегіші (кейде программалық басқарылатын) болады.

ГРИЛЬЯЖ (франц. *griller* — күйдіру) — балқытылған және аздап күйдірілген карамельденген қант пен жаңғақ дөні қоспасынан дайындалған компьютер; қант қоңыр түске енгенше табаға күйдіріліп, ұсақталған жаңғақ дөні себіледі де, бірнеше минут араластырылады. Сонан соң қоспа сары май жағылған эмальды табаға не жайпақ фарфор табаққа аударылып, қалыңдығы 2 мм етіліп жазылады. Г.

салқындамай тұрғанда ұзыншалау кесіліп, таға төрізді етіп иіледі немесе үш бұрыштап кесіледі. Қоспа тез салқындайды. 2,5 кесе қант пен қант ұлпасы, жаңғақ қажет.

ГРОГ (ағылш. *grog*) — қант қосылған ыстық сумен араластырылып арақ немесе ромнан дайындалған ішімдік.

ГУДРОН (франц. *goudron*) — мұнай қалдықтарынан алынатын, сусымалы, тұтқыр кара шайырлы масса. Битумдар алу үшін шикізат. Отын ретінде, электр кабеліне окшаулағыш материал, сондай-ақ жол салу жұмыстарына пайдаланылады.

ГУЛЯШ (венг. *hulas*) — дәмдеуіштер қосып бұқтырылып пісірілген ет тағамы; венгер халқының ұлттық ет тағамы. Тұралған майлы еттен қуырылып өзірленген тұздықты тағам. Гуляшқа, өдетте, төс ет пен жауырын еті пайдаланылады.

ГУРМАН (франц. *gourmand*) — тамақты тыңқия тойып ішкенді жақсы көретін тамақсау адам, мешкей. Кейбір тілдерде XIX ғ. басынан бері гурмэ ұғымымен шатастырылып келеді.

ГУРМЭ (франц. *gourmet*) — қудинарияның қыр-сырына жетік, тағамдардың мән-жайын білетін адам, өйтсе де мешкей, гурман емес. Бұл термин әлі күнге дейін дұрыс ұғынылмай келеді.

ГУЛ БАҒЫ, САЯБАҚ (Сквер; ағылш. *square*) — қаладағы кішігірім қоғамдық бау.

ГУЛ КӨМБЕ (Клумба; ағылш. *clump*) — түйікталған, белгілі бір пішінді гүлдер жүйекшесі.

ГУЛШОҚ — әдемілеп топтастырылған гүлдер шоғы.

ГІР ТАСТАРЫ (Гирен) — заттарды өлшеуде, таразыларды тексеруде пайдаланылатын масса шамасы. Жұмыста (өлшеу үшін) пайдаланылатын және үлгілік (тексеру жұмыстарына арналған) эталондық гир тастары болып бөлінеді.

Ғ

ФИМАРАТ (Здание) — үлкен өлшемді архитектуралық құрылыс.

ҒЫЛЫМИ-ТЕХНИКАЛЫҚ КІТАПХАНА (Научно-техническая библиотека; грек. *biblion* — кітап және *...mekka*) — ғылыми-техникалық кітаптарды жинайтын, сақтайтын және олармен халықтың танысуына жағдай жасайтын мекеме.

Д

ДАБЫЛ — 1) саяткершілікте анды үркіту үшін пайдаланылатын дүңгіршек аспап; 2) екі жақ беті көн терімен қапталып, саусақпен қағып ойнайтын музыкалық аспап.

ДАБЫЛ (Сигнал; лат. *signum* — белгі) — алыс қашықтыққа шартты белгі арқылы хабар беру, тарату.

ДАБЫЛДАҒЫШ (Сигнализация) — дабыл беретін құрылғы немесе тетік; дабыл беру процесі.

ДАЙЫН БҮЙЫМ (Готовое изделие) — технологиялық өңдеулерден толық өткен, тұтынуға дайын бұйым.

ДАЙЫНДАМА (Заготовка) — өндіріс барысында әлі өңделетін, толық дайын емес өнім немесе оның бір бөлігі (шала өнім).

ДАЙЫНДАУ ТӘСІЛІ (Способ приготовления) — кез келген өнімді, бұйымды дайындау тәсілі. Дайындаудың арнаулы шарттары болады. Мыс., тамақ дайындауда шикізаттарды тазалау, алдын ала дайындау, пісіру шарттары орындалуға тиіс.

ДАҚЫЛ (Культура) — дөңді астық пен дөңді өсімдіктердің жалпы атауы.

“ДАЛА ГҮЛІ” — хош иістендірілген шарап; құрғақ жүзімдік шарап материалдарынан және өліміздегі өсімдік шикізаты ингредиенттерінен жасалады. Янтарь түстес, тіл үйретін ашқылтым дәм бар, дала гүлдерінің иісіне ұқсас. Құрамында спирт — 17%, қант — 8%, титрленетін қышқылдығы 5–6 г/л. Ингредиенттерінің құрамында ащы жусан, дөрілік түйежоньшқа, дөрілік сөлбен, шілтер жапырақты шайқурай, киікшөп бар. 1984 жылдан шығарылады.

ДАЛА ҚАЗАН-ОШАҒЫ (Полевая кухня) — әскери жағдайдағы, егін орағы кезіндегі және т.б тамақ дайындау орындары.

ДАЛАЛЫҚ ШИЕ (Вишня степная; *cerasus fruticosa*) — раушангүлділер тұқымдас шие туысына жататын көп жылдық бұта. Қазақстанның далалы, орманды-далалы аймақтары мен жаппақ жапырақты ағаш ормандарында, өсіресе, Тобыл, Есіл, Ертіс өзендерінің арнасы мен жағасында өседі. Биіктігі — 0,2–1, кейде 2 м, өте жиі өскен бұтақтары бөрікбасына тығыз орналасады. Өркендері шыбық төрізді жіңішке, жас кезінде тұқты, өсе келе түктері түсіп қалады. Жапырағы ұзынша келген, үстіңгі беті күрең жасыл, жылтыр, астыңғы жағы ақшыл. Ақ гүлі қос жынысты, 3–4-тен топталып шатырыша гүлшоғырына жиналған. Соуір–мамырда гүлдеп, шілдеде жемісі піседі. Жемісі — шырғынды, сүйекті, диаметрі 8–12 мм-дей. Жемісі жеуге жарамды, түрлі сусындар дайындауға пайдаланылады. Бал арасы гүлінен бал жинайды.

ДАМЕЗАНС — шарап сақтауға арналған ыдыс.

ДАММАРА — тропиктік ағаштардың шайыры, нитро-целлюлозалық лак өндірісінде қолданылады.

ДАҢҒЫЛ (Прспект; лат. *prospectus* — көрініс, шолу) — қаладағы үлкен, кең және түзу көше.

ДАРА БҮЙЫМДАР (Штучные изделия) — өлшенбейтін жеке зат, жеке затқа қатысты.

ДАРШЫН, ДЭМҚАБЫҚ (Корица) — татымдық заттар және парфюмерияда қолданылатын кейбір тропиктік ағаштардың кептірілген қабығы.

Даршын қосылған кепкен нан. Сода қосқан үн еленіп, үйіледі де, ортасы шұңғылданады. Оған қажетті өнімдер алынып, камыр иленеді. Камыр 20–30 минут салқын жерге қойылып, батон формасында қалыңдығы 3 см етіліп жайылады. Батон ұзынынан кесіліп, табаға салынады. 171–180° С температурада сәл-пәл қызарғанша пісіріледі. 1,5 кесе ұнға — 0,5 кесе қаймақ, 0,5 кесе қант, 3 жұмыртқа, 50 г сары май, 0,5 шай қасық сода, 2 шай қасық даршын.

ДАСТАРҚАН — ас қоюға арналған мата төсеніш. Дастарқанды кейде “Асжаулық” деп те атайды. Дастарқан сөн үшін көбінесе ашық түсті не гүлді маталардан көлемі әр түрлі етіп тігіледі. Дастарқанның жиегін қайырып сырды, сәнді болуы үшін шашақ тағады. Қазіргі кезде көбіне клеенкадан жасалған дастарқан пайдаланылады.

ДАСТАРҚАН ЖАСАУ (Сервировка) — дастарқанның орта тұсына қыңа, сірке су күйіліп, бұрыш, тұз салынған арнаулы ыдыстар, нан салынған ыдыс қойылады. Шағын төрелкелерді дастарқан жағалай өзара ара қашықтығын бірдей етіп орналастырады. Әрбір төрелкенің оң жағына қасық, жүзін төрелкеге қаратып пышак, ал сол жағына — шанышқы қойылуы тиіс. Шанышқы мен қасықтың дөңсес бегі төмен қарайды. Егер дастарқан мәзірінің құрамында салқын тамақ болатын болса, төрелкелердің үстіне олардан да кішілеу төрелкелер қойылады. Сулықтарды төрт бүктеп немесе шаршылай бүктеп, төрелкелердің оң жағына қарай қасықтың жанына орналастырады. Қағаз сулықтарды жіңішке вазаларға салып ортаға қояды. Дастарқаннан салқын тағамдар мен оларға арналған төрелкелер жиналған соң, ыстық сорпа беріледі. Сорпа құйылған ыдыс, ожау, шұңғыл төрелкелер ас күйюшының оң жағына қойылады. Ыстық сорпа ішілген соң, біріншіге арналған барлық ыдыстар жиналып алынып, олардың орнына екінші тағам әкелінеді. Төтті тағамдар әкелінбес бұрын осының алдында пайдаланылған ыдыстар жиналып, дастарқан үстіндегі ас қалдықтары түгел тазартылады.

Мерекелік дастарқан ақ түсті болады. Оның үстіне гүл қойылады. Дастарқанның ортасына жеміс салынған ыдыс, бұрыш,

қыша сірке суы ыдыстары қойылады. Әр жерде тұз сауыттары орналастырылады. Салқын тағамдар ортаға жақын жерде, нан салынған ыдыстар дастарқанның әр бұрышына қойылады. Түрлі сусындар дастарқанның ортасын бойлай әр жерде тұрады. Дастарқан бетін жағалай ара қашықтығы бірдей етіліп төрелкелер қойылады. Бұл төрелкелердің үстіне салқын тағам салынатын ыдыстар қойылады, оның оң жағына майға пісірілген тағамдарға арналған ыдыс орын алады. Бокал мен фужерлердің орны — төрелкенің тұсы. Қасықтар, шанышқылар, пышактар әдеттегідей қойылады. Ішіп-желінетін тағамдардың әр түріне бөлек-бөлек қасық, шанышқы, қалақша және т.б. беріледі.

ДАСТАРҚАН МӘЗІРІ (Меню; франц. *menu*) — белгілі бір күні көрсетілген, сол күнгі тағамдар мен сусындар тізбесі. Асханадағы, мейрамханадағы, кафедегі тағамдар тізбесі, олардың мөлшерлері мен бағалары жазылған парақ, кітапша.

ДАЯРЛАУ (Приготовление) — шикізатты тұтынуға жарамды ету, тамақты жеуге жарамды ету.

ДАЯШЫ (Официант; франц. *officiants, officiantis* — қызметші) — асхананың, мейрамхананың тағам таситын қызметшісі.

ДӘЛІЗ (Веранда; порт. *veranda*) — үймен бірге немесе жапсарлас салынған кіре беріс бөлме.

ДЭМ — таңдай, тіл арқылы сезілетін тағамдардың әр түрлі татымы. Негізгі дәмдік белгілер: ашы, төтті, қышқыл, тұзды. Д. төбет пен ас қорытуға әсер етеді, физиологиялық жағдайға тәуелді.

ДЭМ ТАТУ, ДЭМ САРАПТАУ (Дегустация; лат. *degusto* — дәмін байқаймын) — тағамның немесе тағамдық өнімнің дәмі бойынша сапасын бағалау. Д.т. өнімді бағалаудың басқа түйсіксіздік (органолептикалық) әдістерінен (түсін, сыртқы түрін, иісін) өзгеше және азық-түлік пен тағамның бөріне бірдей қолданылмайды.

ДЭМ ТҮЗДЫҚ (Пряный посол) — өткір, хош иісті дәмді етіп тұздайтын заттар. Оларға көптеген өсімдіктердің бөліктері, жемістері, гүлдері, жапырақтары жатады. Тұздаудың мұндай тәсілі тамақтың сақталу мерзімін ұзартыды және ас қорыту қабілетін арттырады. Кез келген тамақтың дәмін жақсартады.

ДЭМДЕУІШ ҚОСУ (Слобрий) — тамаққа дәмін келтіру үшін татымдықтар, ас қатықтар қосу.

ДЭМДЕУШ ӨСІМДІКТЕР (Пряные растения). Бұл өсімдіктердің қатарына көптеген көкөністер жатады. Пайдаланылуына қарай дәмдеуіштер классикалық,

яғни ежелгі қолданылатындар және жергілікті дәмдеуіштер болып жіктеледі. Классикалық, яғни ежелгі дәмдеуіштердің негізі өте ертеде Шығыс және Оңтүстік Азия, Жерорта теңізі жағалауы елдерінен шыққан өсімдіктер болып есептеледі. Бұл дәмдеуіштерге қара бұрыш, қызыл бұрыш, қалампыр, хош иісті бұрыш, лавр жапырағы, шафран, розмарин, даршын, жанжөбіл, ванилин, лимон және апельсин цедрасы және т. б. жатады. Жергілікті дәмдеуіштер — өзіміз күнде пайдаланып жүрген көкөністер. Түрлеріне қарай дәмдеуіш көкөністер және дәмдеуіш шөптер деп бөлуге болады. Дәмдеуіш көкөністерге — пияздың барлық түрі және сарымсақ, ал дәмдеуіш шөптерге аскөк, ақ желкен, балдыркөк, кориандр (кинза) желкек, қыша, зире, бөден, майораң, эстрагон, райхан, жалбыз, тасшөп және т. б. жатады. Дәмдеуіштер жас немесе кептірілген, түйір дөңдер немесе ұнтақталған түрінде қолданылады. Дәмі мен иісі өте ұшпалы, айнымалы болғандықтан бұларды қақпағы мықты жабылатын, жарық сәулені өткізбейтін қоңыр шыны ыдыстарда сақтауға қажет. Пластмасса немесе темір ыдыстарда сақтауға болмайды. Тағамға да дайын болған соң ғана қосу керек. Дәмдеуіштер тағамға өте нәзік хош иіс, ерекше дәм, ұнамды түр береді. Тұздалған, маринадталған, консервіленген көкөністерге қосылатын негізгі құрауыштар. Ал диеталық тағамдарға тек дәрігердің рұқсатымен кейбір түрлері ғана қосылады. Балалар тағамдарына тіпті қосылмайды десе де болады.

Қалампырдың (гвоздика) иісі өте күшті және дәмі өткір болады. Оның құрамында 18 процентке дейін эфир майы бар. Онеркөсіпте өңделген қалампырдан алынған майлар фармакология мен парфюмерияда қолданылады. Кейбір кондитерлік тағамдарға да қосылады.

Қара бұрыш өсімдіктің пісіп жетілмеген жемістерінен кептіру арқылы алынады. Кептірілген дөңдер бұжырлау, қара түсті болады. Қатты және өте қара түсті дөңдер жоғары сапалы деп саналады; тағамдардың барлық түріне қосылады.

Қызыл бұрыш алқа тұқымдастарына жататын көкөніс. Пісіп жетілген жемісі қызыл түсті, дәміне қарай өткір және тәтті болып бөлінеді. Күйдіргіш өткір дәмді оның құрамында болатын капсаицин деген зат береді. Тағамдармен қатар қызыл бұрыш түрлі соустар мен тұздықтарға да қосылады.

Хош иісті бұрыш немесе *ямайкалық бұрыш* қара бұрыш сияқты кептірілген тропиктік өсімдік дәндері. Қара бұрыштан гөрі ірілеу, жылтыр, қара қоңыр дөңдер. Суда жақсы ерімейтіндіктен хош иісті

бұрышты тамаққа дайын болардан біраз бұрын (30 минут бұрын) салады.

Даршын лаврлар туысына жататын субтропиктік өсімдіктің қабығынан алынады. Даршынның құрамында эфир майлары болады. Ол көбіне кондитерлік өнімдерге қосылады.

Лавр жапырағы — мәңгі жасыл бұта тектес ағаш жапырағы. Оны жас күйінде және кептірілген күйінде қолданады. Лавр жапырағын бөлме температурасындағы ашық ауада кептіреді. Қақпағы мықты жабылатын шыны ыдыста сақталады. Түрлі сорпаларға және қою тағамдарға салынады. Сонымен қатар консервіленетін көкөністерге де қосылады. Ұзақ қайнатудан тағамға ащы дәмі шығатындықтан, сорпаларға дайын болардан 5 минут бұрын, ал қою тағамдарға 10 минут бұрын салады. Тұздықтарға (ұсақ ұнтақ күйіндегісін) әбден дайын болғанда ғана қосады.

Цедра — цитрустық жемістердің (апельсин, лимон, мандарин, т.б.) ең сыртқы эфирлі пигменттік қабығы. Кулинарияда өсіресе көп қолданылатын лимон цедрасы. Оны дайындап алу оңай. Алдын ала лимонды мұздай суға жуып алып, ыстық сумен шарпыған соң, сыртқы қабығы жұқалап сылып алынады. Қабықтың астыңғы жұмсақ ақ бөлігі қоса алынбауы тиіс. Сапалы сылынған цедра кептірілген соң да сары-лимон түсін сақтайды. Ц. көкөністерден жасалған салаттарға, ет, балық тағамдарына қосылады. Ыстық және салқын сорпаларға дайын болардан 1–2 минут бұрын салады. Ц., өсіресе апельсин, мандарин цедрасы, кондитерлік өнімдерге және тәтті сүзбелерге, тосаптарға, компоттарға да қосылады. Цедралар өте ұнамды дәмдеуіштер, сондықтан оны қалағанша пайдалануға болады.

Ақжелкен (петрушка) шатыршагүлділер тұқымдасына жататын екі жылдық бағалы өсімдік. Оның құрамында С витамині, каротин, кальций, фосфор, темір, минералдық тұздар көп. Ал калий тұздары жөнінен барлық дәмдеуіш шөптердің алдына шығады. Ақ желкекте ерекше дәм мен иіс беретін эфир майлары да бар. Тағамға оның барлық бөлігі де (тамыры, сабағы, жапырағы) қолданылады.

Балдыркөкте витаминдер, көмірсулар, минералдық тұздар, амин қышқылдары және эфир майлары бар. Тағамға жас күйінде және кептірілген күйінде де пайдаланылады.

Қыша. Дәндері ғана пайдаланылады. Оларды кептіріп, ұнтақтайды да, иісі мен дәмін жақсарту үшін басқа да дәмдеуіштер қосады. Біздің елімізде қышаның екі түрі өсіріледі: орыс қышасы және ақ, ағылшын қышасы. Орыс қышасынан көдімгі асха-

налық қыша және қыша ұнтағы жасалады. Қосылатын дәмдеуіштеріне қарай асханалық қышаны жасаудың бірнеше варианттары бар.

Дәмдеуіштер қосылған қыша. Қыша ұнтағын алдын ала тағы да үгіп алады да, үстіне ыстық су құйып, 20–24 сағаттай қоя тұрады. Сонан соң артық суын төгіп, тұз, қант ұлпасын, өсімдік майын, сірке су, қалампыр, даршын және мускат жаңғағын үгіп қосады. Осы қоспаны өбден араластырып, тағы 3 сағаттай қоя тұрады. Сонда қыша дайын болады. 100 г қыша ұнтағына 2 ас қасық қант ұлпасы, 4 ас қасық сірке суы, шай қасықтың 1/5 бөлігіндей даршын, 1 шай қасық қалампыр, ширек шай қасық мускат жаңғағы, жарты шай қасықтай тұз қажет.

Алма қосылған қыша. Алманы духовкада пісіріп, ыстық күйінде үгіп ботқа жасайды да, қыша ұнтағын, тұз, қант қосып араластырады. Бөден, қалампыр, райхан (базилдик) қосып қайнатылған сірке су дайындап, жаңағы қыша мен алма ботқасына араластырады. 3 күннен соң қыша дайын болады. Құрамы 3 ас қасық қыша ұнтағына — 4 ас қасық алма ботқасы, 3 ас қасық қант, сірке су да осынша және 1 шай қасықтай тұз, бөден, қалампыр, райхан шамамен алынады.

Мускат жаңғағы — үлкендігі торғай жұмыртқасындай жемістер. Тек үгітілген күйінде пайдаланылады. Оте күшті өткір иісі болады. Сондықтан пайдаланғанда өте сақтық қажет. Әйтпесе тағамның және басқа дәмдеуіштердің иісі мен дәмін бузуы мүмкін.

Бөден — өте күшті иісті дөңдер. Тағамға аз ғана уақыт (дөке қалтамен) салып, кейін алып тастайды.

Райхан — хош иісті бақша өсімдігі, жас күйінде салаттарға, сорпаларға, ет тағамдарына қосылады.

Әшкөк — бақша өсімдігі. Жас күйінде кинза, ал дөңдері кориандр деп аталады, өсіресе, қызыл бұрышпен қоса пайдаланылады. Нан пісіргенде қамыра, бұқтырылған көкөніске, ет тағамдарына қосылады. Жапырағы мен сабағы, яғни кинза асқөк сияқты пайдаланылады.

Желкек. Кулинарияда тамырлары көбірек қолданылады. Жапырақтары жас, балауса кезінде ғана пайдаланылады. тамырларын жуып, үккіштен өткізіп майлы ет тағамдарына, салаттарға қосады. Әсіресе, сары май немесе маргаринмен қосылған желкек үгіндісі өте пайдалы басытқы бола алады. Үгітілген алма және қаймақ қосып мерекелік дастарқанға да қойылады. Желкектің жеке өзін консервілеу онша тиімді емес. Сондықтан оның тамырларын жас күйінде құмға араластырып қоймада көктемге дейін сақтауға

болады. Желкек тамырларын көкөністерді маринадтағанда, консервілегенде қосады.

Асқөк. Көптеген дәмдеуіш шөптердің ішіндегі ең жиі қолданылатыны осы асқөк. Жас күйінде сорпаларға, ет тағамдарына, салаттарға салынады. Ал қызанақ пен қиярды тұздалғанда ең қажетті шөп. Асқөкті тұздап та пайдаланады. Бірақ тұздаудан оның біраз бағалы қасиеттері жойылады. Дәмдеуіш ретінде дөңдері де қолданылады. Әсіресе, балық сорпаларына, маринадталған көкөніске, тіпті наң тағамдарына да қосылады: асқөкті майда турап, су құйып 2 сағат тұндырып қояды да шөптерін сүзіп алып, тұнбасына кеспе қамыры иленеді. Мұндай кеспе салынған сорпа өте хош иісті де дәмді болады.

Пияз да өте ертеден өсірілетін дақыл. Ертедегі Египетте пияз өсіріліп, ол өте бағалы болған. Хеопс пирамидасындағы жазулар оны салушы құлдарға тамаққа пияз берілгендігі туралы сыр шертеді. Ежелгі Грецияда да пияз өте қастерлі саналған. Оқушы шәкірттерге пияздың қолденең кесіндісі көрсетіліп, өлем кеңістігі де осы сияқты, бірнеше қабат сфералардан тұрады деп түсіндірілді. Римдіктер пияз өсіруді гректерден үйренген. Күш-қуат беретін, аурулардан сақтайтын пияз деп оны солдаттардың күнделікті тағамына енгізген. Пияздың басқа да емдік қасиетін білген әрбір римдік жыл сайын міндетті түрде белгілі мөлшерде пияз жейтін болған. Соңынан ауыздан жағымсыз иіс шықпас үшін ақжелкеннің жапырағын немесе грек жаңғағын жеп отырған. Пияздың қайнатылған қоймалжың тұнбасын тамақ ауырғанда жағатын болған. Сондай-ақ көз ауруларын да пияз қайнатындысымен емдеген. Шикі пияз тазалағанда көзден жас ақса оны пайдалы деп есептеген. Себебі көзден аққан жастың микробтарды жойып, дезинфекциялайтын қасиеті бар деген. “Пияз жеті кеселдің емі” деген сөз осындай қасиеттерінен туса керек. Көк пиязда С витамині, кальций, калий, фосфор, темір тұздары бар. Мыс., көк пияздың 100 граммында 121 мг кальций, 259 мг калий, ал бас пияздың 100 граммында 31 мг кальций, 175 мг калий болады екен. Пияздың қай түрі болмасын, құрамында эфир майлары болады. Эфир майлары асқазан секрециясын қоздырып, төбет ашады. Ең бастысы, пияз фитонцид — бактериялардың қас жауы.

Сарымсақ та пияздың бір түрі. Ол да өте ертеден өсіріледі. Қытай әліппесінің өте ескі атауларды белгілейтін бір таңбасына сарымсақтың ие болуы тегін емес. XIII ғасырға жататын орыстың жазба ескерткіштерінде славяндардың сарымсақ салынған шарап ішкендіктері туралы айтылған. Сарымсақта аскорбин қышқы-

ды, калий, фосфор минералдық тұздары болады. Сарымсақ бактерицидтік қасиеті бар нағыз фитонцид.

Розмарин — құрамында сыр бар розмарин түптерінің жапырақтары. Оны езілген күйінде жұмыртқа тағамдарына, қуырылған құс еттеріне пайдаланады. Розмарин құс еттерін, сиыр, қоян еттерін қылқан жапырақты ағаш иісімен байытады. Оны “қамфара” иісін жоятын тағамдарға, мыс., балық пен маринадтарға пайдалануға болмайды. Көкөністерден ақ қауданды, түрлі түсті, брюссель қырыққабатымен және піскен, бұқтырылған түрдегі кольраби, көдімен, бұршақпен, саумалдықпен үйлесімді, ал қант қызылшасы, қызанақ және т.б. қызыл түсті көкөністермен үйлесе қоймайды. Егер тағамда розмарин болса, лавр бұрышын қолданудың қажеті жоқ.

Жұпар жаңғағы — сату орындарына үлкендігі торғай жұмыртқасының көлеміндей жаңғақ түрінде түседі, бірақ тек ұнтақталған күйінде қолданылады. Оны қатты баспай-ақ үккіштен 2–3 рет жүргізсе жұқа ұлап түрінде алынады. Хош иістілігімен ерекшеленеді. Оны өте абайлап пайдалану керек, өз иісімен және дәмімен тұздықтар мен азық-түліктердің табиғи иісін жойып жіберуі мүмкін, ал қыздыра келгенде ашылығы айқындала түседі. Негізгі орны төтті және кондитерлік тағамдарда (басқа тұздықтармен үйлесімділік табатын қамырлы тағамдарда). Оны, әсіресе, тұздық, бұзау етіне, балық тағамдарына, саңырауқұлақтарға, қамырға қосуға болады. Тарна, шалқан, картоптан жасаған езбеге, пісірілген, бұқтырылған саңырауқұлақтарға, оның сорпаларына ерекше дәм береді.

Зімбір. Сауда орындарында тек қана ұнтақталған күйінде түседі. Тез ластанады. Сондықтан оны пайдаланар алдында талшықтарды алып тастау үшін темір едеуіштен өткізеді. Қатты қыздырғанда қушыея түсетін ауыз қыратын ащылығымен ерекшеленеді. Кермек дәмді. Негізінен кондитерлік тағамдарға (кекс, тосап қосылған тоқаш нан, печеньеге), сондай-ақ квас, ет тағамдарына, әсіресе, бұқтырылған етке, турамаға, котлеттерге салынады.

Шафран. Тағамдарға жеңіл хош иіс, қызғыш алтын түс береді. Кондитерлік қамырларға (кекс, жұмсақ төтті тоқаштарға), шербетке, палауға (күріштің түсін бояуға), балық сорпасына, турама салынған немесе піскен балықтарға салынады. Тамаққа өте аз мөлшерде, піскердің алдында қосылады. Ол алдын ала жасалған спирт ерітіндісі түрінде қосылады. 1 л сұйыққа немесе 1 кг азық-түлікке шамамен 6–7 тамшы шай қасық суға ерітілген

шафранды спирт ерітіндісі жетеді. Шафранды өте қатты қыздыруға болмайды, өйткені тағамға қышқыл дәм береді.

Лимон және апельсин қабығының үйіндісі — цитрусты өсімдіктердің сыртқы жұқа қабығы. Оны алдын ала аршып, кептіріп қойып, тағамға ұнтақталған күйінде немесе көк күйінде пайдаланады. Қабықтың ақ қабатына тигізбей үккіштен ақырындап өткізеді. Барлық цитрусты өсімдіктердің жас қабығы көкөністен жасалған салаттарға, ал кептірілгендері — компотқа, кисельге, тосаптарға, кондитерлік қамырларға, ірімшік пасталарына, пудингтерге қолданылады. Лимон қабығын балыққа арналған тұздық, етке, балық сорпасына, қуырылған етке, қуырылған балыққа дастарқанға қоярда қосады (цедра күйінде себеді).

Ваниль тек төтті тағамдарға, әсіресе, кондитерлік тағамдарға көбірек қолданылады. Оны алдын ала қантпен қосып үтіп, шыққан ваниль иісі бар ұнтақты кондитер тағамдарына, балмұздаққа, жеміс салаттарына және төтті жеміс тағамдарына себеді.

Ванилин — кеңінен тараған ванильді ауыстырушы. Оны дастарқанға қоярда — дайын тағамға спиртке ерітілген күйінде, ал тосапқа ваниль сияқты ұнтақ түрінде (тосап ыстық күйінде) қосады. Ванилинді де қыздыруға болмайды, тағамға ашы дәм беруі мүмкін.

ДӘМДЕУШ САУЫТТАРЫ — әр түрлі тағымдық заттар, тұз, бұрыш, қыша және т.б. салынатын ыдыстар.

ДӘМДЕУШТЕР (Пряности) — әр түрлі тағам әзірлеуге қолданылатын дәмдік хош иісті заттар; тамаққа өзіндік дәм мен хош иіс беру үшін аздап қосылатын өсімдіктердің әр түрлі бөліктері: тұқымдар (қыша, мускат жаңғағы және т.б.), жемістер (бұрыш, зире және т.б.), гүлдер (қалампыр және т.б.), жапырақтар (лавр жапырағы және т.б.), дәм қабығы, тамыржемістер (ақжелкек, ақжелкен және т.б.). Бұлар тамақтың сақталу мерзімін ұзартады.

ДӘМДІ ТАМАҚ (Лакомство) — дәмге қанағаттанарлық өсер беретін өте төтті тағам.

ДӘМҚОСАР (Приправа) — тамақтың дөмін келтіру үшін, оған хош иіс беру үшін қосылатын заттар. Тағымдық заттар ұғымына сөйкес, Д. екі үлкен топқа: табиғи (біртектес) және күрделі (жасанды, аралас) болып бөлінеді. Дәмқосардың негізгі міндеті — тағамға немесе өнімге белгілі бір дәм татым қосу. Табиғи дәмқосарға нақты, жағымды қышқылтым дәмді, түрлі тағаммен жақсы үйлесетін — қаймақ, алша мен ткемали қоймалжыны, томат пастасы, алма мен алқоры езбесі,

ал күрделі дәмқосарға барлық тұздықтар (француз, ағылшын және ұлттық тұздықтар), сондай-ақ халықтар арасында кең таралған күрделі құрамды тұздықтар (қыша, кетчуп, аджика) жатады. Тұз, қант және жүзім шарабы да дәмқосарға саналады, олар нақты дәм береді.

ДӘМСІЗ (Безвкусный, пресный) — тұзының татымауына байланысты өзіне қажетті дәмі жоқ тағам; тұзсыз, қантсыз және өткір дәмқосарсыз дайындалған тағам.

ДӘМТАТЫМДЫҚ ӨСІМДІКТЕР (Прянокусовые растения) — тамаққа өткір дәм және хош иіс беру үшін оған қосылатын өсімдік тектес татымдық заттар. Олардың қатарына лавр жапырақтары, асқоқ, ақжелкен және т.б. жатады.

ДӨН (Зерно) — астық тұқымдас-тарының дәні мен дәнді-бұршақты дақылдар тұқымы; 2) астық өндірісінің өнімі; үн тарту, жарма, құрама жем, сыра қайнағу, спирт өнеркәсіптері үшін — шикізат, мұд үшін — жем азықтар.

ДӨН АҚАУЫ (Дефект зерна) — үн тартуға, жарма дайындауға арналған дақылдардың кемшіліктері. Мыс., дәндің сынық болуы, семік болуы және т.б.

ДӨН АРАЛАСПАЛАРЫ (Зерновые примеси) — белгілі бір дақыл дәндерінің арасында басқа дақылдардың болуы.

ДӨН ТАҒАМДАРЫ. Қазақтың дәстүрлі дастарқанында күріш, бидай, жүгері, тары сияқты дән азықтарынан дайындалатын тағамдар өте мол. Бұл тағамдар витаминдерге бай, организмге сіңімді келеді. Қазақ қауымы астық егуді, астық дәндерін жармалаумен бірге, оларды қауыздап, қабығынан, кебетінен тазартып қуыруды, екшеп, елеп, желге желпіп, ұшырып тазартуды ерте кезден білген. Оның дәндерінен, жармаларынан, талқандарынан алуан түрлі тағамдар жасау өнерін меңгерген. Майға қуырған бидай тоқ және адамның көру қабілетін жақсартады деп есептеген. Кейде бидайды құрғақтай қуырып алып, содан кейін майға, қаймаққа, шыртылдаққа аунатып немесе жаншып жегенді дурыс көрген. Тарыдан жент, майсөк, қазыға жаншықан сөк және т.б. тағамдар өзірленеді.

Жанышқан тары. Ақталған тарыны кесеге салып сүтке, майға, шыртылдаққа, қаймаққа жаншады. Кейде жанышқан тарыға қант, мейіз қосады.

Тары шұжық. Ақталған тарыға ет, қазы, ұсақтап туралған өкпе-бауыр, ішек-қарын қосып шұжық айналдырған. Сол сияқты, ақталған тары, күріш немесе олардың жармасын қосып бүрме, жұмыр, үлпершек, қарта айналдырған, сондай-ақ семіз өңештер, қолқалар, жөргемдер жасалған.

Қазыға жанышқан тары. Ақталған тарыға жылқының қоспа қазысын қосып жаншып, шекер, мейіз қосып жент сияқты қоспа жасайды.

Талқан. Бидай, арпа, тары, жүгері дәндерін қуырып алған соң келіге түйіп, қол диірменге тартып, елеушіпен елеп, майда ұнтақ жасайды. Талқанды сорпаға, сүтке, майға, қаймаққа жаныштайды, оларды жанышқан талқан немесе осы аттас көже, ботқа деп атайды. Талқан қоспасынан әр түрлі құймақ та жасалады. Бидай, тарының талқанынан жасаған көжені қара көже дейді, оны қазақ халқы өте тоқ және адамды тез оңалтатын жеңіл әрі құнарлы ас санаған.

Топ быламық — май шұрқан, майөңез сияқты төптер (өте қою ботқа) дәмді де құнарлы ас. Кейде оларды дән талқандарына қант, төтті жемістер қосып, асқабақ салып немесе оның сірнесінен әзірлеген. Төп өдетте тәнертеңгі дастарқанға берілген.

Быламық — ұннан, талқаннан, бидай жармасынан жасалатын ботқаның бір түрі. Быламық көбіне көрі адамдар мен сөбилерге арнап жасалады.

Май шұрқан — қуырдақтың бір түрі. Семіз ет, күйрық, шарбы, өкпе, бүйрек қосып қайнатып қойылтқан, тұз, сарымсақ, бұрыш салып, үстіне талқан немесе үн, күрт қосып, майлы тұздығымен жеген. Көбіне жорықта, жылқы қостарында әзірлеген.

ДӘНЕК — жемістің сүйегінің ішіндегі дәні.

ДӘНСЕПКІШ — дәнді топыраққа сеуіп сіңіретін ауыл шаруашылығы машинасы.

ДӘРІ ҚОБДИША (Аптечка) — өте керекті дәрілер, ауруға алғашқы жәрдем көрсететін заттар бар қобдиша. Автомобильге, үйге арналған түрлері бар.

ДӘРЛІК ӨСІМДІКТЕР — емге қажетті дәрі алумен бірге, құрамында әр түрлі витаминдер, микроэлементтер, белоктар, көмірсу, май, соның ішінде, эфир майлары болғандықтан тағамдық және басқа да қажеттерге пайдаланылатын өсімдіктер тобы. Бұлардың ішінен көбіне шөптесін түрлерін тағамға пайдалану басым. Осы қасиеттеріне байланысты, олар көптеген елдерде жалпы тағамның бір түрі болып есептеледі. Францияда қайнаған суға қантты ерітіп, оны *аюбалдырғанның* майдаланған жапырақ сабақтарының үстіне құйып, төтті тағам жасайды. Солтүстік халықтары аюбалдырғанның жас бұтақтарын майдалап салат жасайды немесе басқа тағамдарға қоспа есебінде пайдаланады. Аюбалдырғанның дәні мен екі жылдық тамыры хош иісті болады. Сондықтан оларды ыстық тағамдарға дәмдеуіш ретінде қосады. Жаңа жиналған

тамырынан тосап, цукат жасайды. Тамыр ұнтағын қуырған етке салуға, шай демдегенде қосуға болады немесе хош иіс беру үшін нан илегенде қамырға қосады. Витаминдері мол өсімдіктердің бірі — қалақай. Бұл өсімдіктің жас жапырағынан ши, салаттар жасайды. Бақажапырақ шөбінің жас жапырағынан сорпа, салат, котлет әзірлеуге болады. Онда С, А, К витаминдері өте көп. Бұл шөптің дөнін сүтке салып, сүт ашығаннан кейін оны әр түрлі тағамдарға қосады. Бұлардан басқа қызыл таспа, қазтабан тамыры, жұмыршақ, бақбақ, рауғаш, бадан, шоңайна, жаужапырақ, зире, сүйсін, қарандыз және т.б. өсімдіктер тағам есебінде немесе дәмдеуіш ретінде пайдаланылады. Қарандыз, мия, қырықбуын өсімдіктерінің құрамында қант көп болады. Құлмақ, қымыздық, шашыратқы өсімдіктері де тағамға кеңінен пайдаланылады. Дөрілік өсімдіктердің ішінде бұлардан басқа парфюмерия, бояу және т.б. өндіріс орындарында пайдаланылатын түрлері бар. Парфюмерияда меруертгүл, бөден, лаванда, эвкалипт және т.б. қолданылады. Дөрілік өсімдіктің өте көп тарағаны — жусан (лат. артемизия), гүлкекіре, примула, женьшень, алоэ. Өсімдіктерден әр түрлі ауруларды емдейтін дәрі-дәрмек, витаминдер және т.б. организмге қажетті заттар алынады.

ДӘРІХАНА (грек. *apotheka* — қойма) — дәрі-дәрмек дайындайтын және сағатын мекеме немесе аурухана бөлімшесі. Ең алғашқы дәріхана 754 жылы Бағдатта ашылған.

ДЕАЭРАТОР (лат. *de...* және грек. *aer* — ауа) — судың құрамынан жабықтарды тотықтыратын ерітілген өттек пен көміртек диоксидін шығаруға арналған құрылғы. Жылумен, химиялық өңдеу жолымен жүргізіледі.

ДЕАЭРАЦИЯ (лат. *de...* және грек. *aer* — ауа) — процесс жүретін ортаны ауасыздандыру; сұйықтан (соның ішінде судан) онда еріген газдарды (өттек, көмірқышқыл және т.б.) ажырату.

ДЕБИТ (фран. *debit* — шығын) — табиғи немесе жасанды көздерден (бұрғы құбырынан, құбырлардан, құдықтан және т.б.) уақыт бірлігінде түсетін сұйықтықтың (судың, мұнайдың) немесе газдың мөлшері. Сұйықтық дебиті $с/л$ немесе $с/м^3$, $сағ/м^3$, $тоулік/м^3$, газ дебиті $тоулік/м^3$ белгіленеді.

ДЕГИДРАЗАЛАР — заттардағы суды айырып алуды жылдамдататын ферменттер.

ДЕГИДРАТТАНУ (Дегидратация; лат. *de...* және гидратация) — жылулық немесе химиялық әрекеттесу кезінде органикалық

немесе аорганикалық қосылыстардың молекулаларынан судың бөлінуі.

ДЕГИДРОГЕНАЗДАР (Дегидрогеназы; лат. *de...* және кейінгі лат. *hydrogenium* — сутек) — органикалық заттардан сутекті бөліп алуды жылдамдататын ферменттер; бүкіл тірі тіңдерде болады және көмірсулық, майлық алмасуға қатысады, организмдегі биологиялық тотығу реакцияларын катализдейді.

ДЕЖА — қамыр ашытуға және илеуге арналған, сыйымдылығы 100–600 л ыдыс; жылжымалы немесе араластырғыш машинамен жалғастырылған түрлері болады.

ДЕЗАКТИВАЦИЯ (франц. *des* — жок, жою, шығару немесе бір нәрсенің жоқ болуын көрсететін жалғау және лат. *activus* — белсенді) — қоршаған орта объектілерінен (су, ғимараттар, техникалық құрылғылар және т.б.) радиоактивтік зарарларды жою үшін жүргізілетін шаралар; кез келген заттың активтілігін төмендету.

ДЕЗИНСЕКЦИЯ (*de...*, *dez...* және лат. *insectum*) — қоймаларда, қамбаларда және т.б. жерлерде химиялық заттер арқылы ауру таратқыш буынақты ауыл шаруашылығы зиянкестерін (маса, шыбын, кене және т.б.) жою шаралары. Д. әдістері: физикалық (ыстық ауа, су), химиялық және биологиялық (микробтар, құстар) болып сараланады.

Химиялық әдіс — зиянды насекомдарды жоюдың неғұрлым көп тараған өрі тиімді жолы. Химиялық заттар ұнтақ (дуст), ерітінді, су эмульсиялары мен суспензиялары, аэрозоль, сабын, түйіртпек, қарындаш және т.б. күйінде қолданылады. Ұнтақ дәрілер бұрыш сауыты сияқты құтымен немесе резеңке құралмен себіледі. Сұйық дәрілер шетка, қылауыш, поршеньді тозаңатқыштармен қабырғаларға, жиһазға, матрацтарға және насекомдар паналауы мүмкін тұстың бөріне бүркіледі. Удың насекомдар организмне өсер етуіне қарай химиялық заттар 3 топқа бөлінеді: ішекті уландыратындар — насекомдар организмне қорегімен бірге барады да, ішекке түсіп, уландырады; жанасу арқылы уландыратындар — насекомдар организмне тері арқылы өтіп, уландырады; фумиганттар — ауа арқылы уландыратындар — насекомдар организмне тыныс алу жүйесі арқылы өсер етіп, улайды. Химиялық заттардың кейбір түрінде бұл қасиеттер қабат болуы мүмкін. Зиянды насекомдармен күресу үшін қолданылатын химиялық заттардың көпшілігі адам мен хайуанаттарды да уландыратын болғандықтан, олармен жұмыс істеу кезінде сақтық шараларын бұлжытпай сақтау ұсынылады: жұмыстан кейін қолды мұқият жуу керек, дәрі-дәрмектерді теріге, көзге тигізіп алмау қажет. Улы заттар

сақталған ыдысты тамақ пісіру үшін пайдалануға, сондай-ақ улы заттарды азық-түлікпен бірге сақтауға болмайды. Улы заттар шашылған бөлмелер мен бұйымдарды өбден желдету шарт. Белгілі бір дәрі-дәрмекті ұзақ қолданған жағдайда, жөндіктер оған үйреніп, бейімделіп алатындықтан, оларға қарсы күресу құралдарын мезгіл-мезгіл алмастырып отырған жөн. Күнделікті тұрмыста мұнымен қатар механикалық әдістер де кең қолданылады (қалдық-қоқыстарды шығару, қағып-сілку, тазарту және т.б.).

ДЕЗИНТЕГРАТОР (*dez...* және лат. *integer* — бүтін) — морт материалдарды (көмір, тұз, бор және т.б.) ұсақтап майдалауға арналған машина.

ДЕКАНАЦИЯ (франц. *decanter* — сүзіп алу, төгу) қатты заттарды сұйықтардан (немесе сұйықтарды олармен араласпайтын сұйықтардан) айыру. Д. аморфтық сүзілмейтін, бірақ тез тұнатын тұнбаларды жуумен, сондай-ақ тұнбаларды жуу немесе қатты ұсақ шикізаттан еритін заттарды ажыратып алумен қосарластыра қолданылады. Тамақ өнеркәсібінде шараптарды мөлдірлеуде пайдаланылады.

ДЕКСТРАН — полисахаридтер класының органикалық қосылысы; ақ түсті қатты зат, сахарозадан кейбір микро-организмдер арқылы синтезделіп алынатын полисахарид. Медицинада қан плазмасының алмастырғышы ретінде, сондай-ақ тамақ, тоқыма және қағаз жасау өнеркәсібінде кеңінен қолданылады.

ДЕКСТРИНДЕР — сызқтық полисахаридтердің гидролизі кезінде түзілетін ерігіш полисахаридтер; құрамына оннан артық моносахаридтер қалдығы кіретін молекулалар. Түссіз, қатты өнімдер; крахмалды термиялық өңдеу не ішінара гидролиздеу арқылы алынады. Желімдейтін заттек ретінде қолданылады.

ДЕЛБЕ — арбаға не шанаға жегілген көлікті бұрып отыруға арналған өзбел. Оны қайыстан немесе есілген қылдан жасайды. Делбенің ат сулығына байланар екі ұшында ағаш тиегі, кейде темірден жасалған бекітпесі болады. Ұзындығы шамамен 7—10 м.

ДЕЛЕГЕЙ — 1) қыздар киетін ұлттық бас киім; 2) екі құлағы түсіріңкі қысты күні боранда киетін бас киім.

ДЕМЕУШП (Спонсор; ағыл. *sponsor*, лат. *spondeo* — кепілдік беремін) — 1) шараларды жүргізуге, ғимараттарды салуға және т.б. ақшалай көмек беретін мекеме немесе жеке тұлға; 2) ұйымдастырушы, тапсырыс беруші, орындаушы.

ДЕНАТУРАТ — этил спирті; спиртті көк-күлгін түске бояйтын бояу және жағымсыз иіс беретін арнайы заттар қосылған. Лактар мен политура еріткіш.

ДЕНАТУРАЦИЯ — жылудың, химиялық агенттердің әсерінен биополимердің кеңістік құрылымдарының бұзылуы; соның салдарынан биологиялық активтілік кемиді.

ДЕНСИМЕТР — сұйықтықтар мен қатты денелердің салыстырмалы тығыздығын өлшейтін аспап.

ДЕНСИМЕТРИЯ (лат. *dentus* — тығыз, қою, және ...*метрия*) — қатты, сұйық заттардың салыстырмалы тығыздығын өлшеу әдістерінің жиынтығы.

ДЕПО (франц. *depot* — қойма, қамба) — темір жолмен жүретін көлікті, өрт сөндіру машиналарын жұмысқа дайындайтын, жөндейтін кәсіпорын.

ДЕПРОТЕИНДЕУ (Депротейнизация) — белокты аластау немесе белоктан тазалау.

ДЕРАТИЗАЦИЯ — егеуқұйрықтар мен тышқандарға, атжалмандар мен суырларға, сондай-ақ шаршұнақтарға және т.б. зиянды кеміргіштерге қарсы қолданылатын алдын-аду шараларының жүйесі. Алдын алу (профилактикалық) шаралары санитариялық-гигиеналық және санитариялық-техникалық болып бөлінеді. Санитариялық-гигиеналық шараларға: тұрғын үйлерді, қоймалар мен саудасаттық орындарын, мал қораларын және құрылыс маңындағы жер телімдерін тазарту, сондай-ақ тамақ өнімдерін кеміргіш зиянкестер тимейтін жерде сақтау, тағамның қалдықтары мен қоқыстарын мұқият жинап, тазарту (тағамның қалдықтары мен қоқыстарды беті жабық ыдысқа салу), тұрғын үйлер мен оның подвалдарын қоқырсызғау жатады. Ал санитариялық-техникалық шаралардың мақсаты — тұрғын үйлерде, қоймалар мен сауда орындарында, мал қораларында кеміргіштердің пайда болуына жол бермеу. Ол үшін подвалды үйлердің есіктері киноына келтіріліп, тығыз жабылуы тиіс; сондай-ақ терезелер өйнектеліп, құбырлар енетін саңылаулары цементпен бітеліп, желдеткіштердің тесіктері де 5 мм-лік ұяшығы бар торлармен жабылуы қажет. Кеміргіштерді жою шаралары механикалық, химиялық және биологиялық тәсілдермен жүргізіледі. Механикалық шараларға әр түрлі қақпандар мен ұстағыштар жатады. Қақпандардың серіппелі үлкен (егеуқұйрықтарға арналған) және кішкене (тышқан қақпан) түрі көп қолданылады. Химиялық тәсілге уланған жемді пайдалану жатады; у ретінде көбіне зоокумарин қолданылады. Ал биологиялық тәсілмен кеміргіштерге қарсы күрес жүргізгенде олардың табиғи жаулары мысықтар мен егеуқұйрық ұстайтын иттерді пайдаланады.

ДЕРМАНТИН — былғарыға ұқсас материал.

ДЕСЕРТ (франц. *desserrer* — сейілтту, сергіту) — қазіргі ұғынылуындағыдай тамақтың соңынан берілетін тотті тағам емес, міндетті түрде сергітетін, жеңіл тағам. Сондықтан кекс, кисель, коржик секілді тотті ауыр тағамдарды десерт деп атау дұрыс емес. Десерт деп жеміс, хидек, олардың шырындары саналады. Ыстықтай ішілетін сусындардан десертке бұрынғысынан шай мен кофе жатқызылады; бұлар тамақты “сіңіріп” қана қоймай, адамды сергітеді, астың қорытылуын жеделдетеді және тамақтан кейінгі мензедіктен сейілтеді.

ДЕСОРБЦИЯ (*de...* және лат. *sorbeo* — сіңіремін) — сорбент бетіне сіңген заттарды аластау; сорбцияға қарсы процесс.

ДЕСТЕ — орган егіннің бір бумасы, бауы, бөкесі.

ДЕСТРУКЦИЯ (лат. *destructio*) — бір нәрсенің қалыпты құрылымының бұзылуы (мыс., полимер деструкциясы); Д. механикалық, радиациялық, жылулық, жылутотықтырғыштық, фотототықтырғыштық, химиялық болып бөлінеді.

ДЕСУБЛИМАЦИЯ — заттың бу күйінен тікелей қатты күйге ауысуы; сублимиацияға қарсы процесс.

ДЕФЛЕГМАТОР — айдау аппараттары (колонналарының) мұнараларының жоғарғы жағына орнатылған бу конденсаторы.

ДЕФОРМАЦИЯ (лат. *deformatio* — бұрмалану) — дененің пішіні мен көлемінің өзгеруі.

ДЕФРОСТАЦИЯ (ағылш. *frost* — аяз) — тағамдық өнімдерді жібіту (ыстық ауамен, булы ауа қоспасымен және т.б. өдістермен). Жоғары және өнеркәсіптік жиілікті ток жіберіп ет пен балықты дефростациялауың өдістері талдап-белгіленген, бұл өдістер өнімдердің жоғары сапасын сақтауға және процесстің жылдамдығын арттыруға мүмкіндік береді.

ДЖЕМ — бүтін немесе кесілген жеміс-жидектің қантты шырында қоюланғанша қайнатып алынған массасы.

ДИАФИНОМЕТР (грек. *diaphancia* — мөлдірлік) — қатты дененің, сұйықтар мен газдардың мөлдірлік дәрежесін анықтайтын аспап.

ДИВАН — өрі отыруға, өрі жатуға арналған арқалық сүйеніші бар жұмсак жиһаз.

ДИКТОФОН — сөйлеген сөзді жазып алатын және қайта айтып беретін аспап.

ДИЛАТОМЕТР — зат көлемінің өзгеруін өлшейтін аспап.

ДИНОМЕТР — мал жүнінің мықтылығын, созымдылығын анықтайтын аспап.

ДИПЛОМ — 1) арнаулы оқу орнын бітіргендік туралы берілетін куәлік; 2) белгілі табыс я жетістік үшін берілетін куәлік қағаз.

ДИСПЕРГАТОР — тұтқырлығы өр түрлі суспензияларды араластыратын маторсті жүйеге айналдыру үшін ұсақтау — диспергирилеу.

ДИСТИЛЛЯТОР — айдау аппараты; тазаланған су алу аппараты.

ДИФФУЗИЯ — алғашқы біртекті емес жүйеде ретсіз жылу қозғалысынан туатын атомдардың, молекулалардың, иондардың немесе коллоидтық бөлшектердің активтігін теңестіре өздігінен жүретін процесс. Д. сыртқы, ішкі, конвективті, молекулалық болып бөлінеді.

ДИФФУЗИЯЛЫҚ АППАРАТ (Диффузионный аппарат) — туралған қатты материалдан ерігін заттарды ажыратып алуға арналған аппарат. Кезеңдік және үздіксіз жұмыс атқаратын түрлері де бар. Соңғысында еріткіш шықізатпен қарсы қозғалыс кезінде алынатын заттекеп байытылады. Д.а. негізінен қант қызылшасын өндеуде қолданылады, мұнда оларды өмен бірге қыздырылатын туралған қант қызылшасынан қант шырынын алу үшін пайдаланады. Д.а. сондай-ақ консерві, витамин және басқа да тамақ өндірістерінде қолданылады.

ДИХЛОРЕТАН — этанның хлор туындысы; полимер өндірісінде, сыр-бояулар, желім еріткіш ретінде қолданылады.

ДИРМЕН — дөңді дақылдарды тартып, үн шығаратын кәсіпорын.

ДИЭЛЕКТРИКТЕР — электр тогын өте аз өткізетін заттар; олар қатты, сұйық және газ түрінде болады.

ДОГА — атты арба не шапаға жеккенде, екі жақ шеті терте мен қамыттың құлақбауын ұстап, бекітіп тұратын ағаш сайман. Доғаны қайың, тал, үйеңкі, емен сияқты мықты ағаштардан иіп жасайды. Ол үшін жұмыр ағаштың иілуге тиісті жерін шауып жұқартып алып, морға салып жұмсарталы да, тез арқылы екі жақ басын иіп, қалыпқа салып кептіреді. Доға кеуіп қалпына түскеннен кейін иілген жерінен шығыршық орнатады. Доғаның тертемен жалғасатын төменгі екі ұшының сыртқы бетін орнықты болу үшін шауып, ойық жасайды.

ДОГАБАС — белдіктің, айыл-тұрманның бір жақ басына бекітілген дөңгелек айылбас.

ДОДА — ат үстінде көкпарға таласып, үймеленген көкпаршылар тобы, көкпар тартысы.

ДОДАҒЕР — көкпар тартқанда додаға түсетін адам.

ДОЙБЫ — тактасында 64 (кейде 100) ақ және қара түсті шаршылары бар 24 тас тігіп ойнайтын ойын.

ДОЙЫР — жуан өрімді қамшы. Орiмi жұмыр, кейде төрт қырлы болып келедi. Орiмнiң арасына қайыстан жұмырлай ширатылған өзек салып, сыртын таспамен тоқи өредi. Таспа кебе келе көнге айналып, өте қатты өрi берiк болады. Әдетте, дойырдың сабын ырғай, тобылғы төрiздi қатты ағаштан жасап, мықты болуы үшiн ұшы мен дүмiн металмен құрсаулап қояды. Кейде өрiмнiң ұшына тас не металл тобыршық бекiтедi. Орiм мен сап тiлше қайыс арқылы бекiтелiдi. Қайыстың сапқа бекiтелетiн ұшының үстiне сөндiк үшiн жұқа жез салынады. Дойырдың сабы да күмiс, жезбен әшекейленип, қолға ұстайтын жағына бүлдірге өткізіледі. Д. қару ретінде қолданылған.

ДОЛАНА (Боярышник; *gralaeus*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын бұта, кейде ағаш туысы. Қазақстанда 7 түрі бар. Көбірек тарағаны — алқызыл Д. (*G. ganguinea*) — биіктігі 1–4 м бұта, кейде ағаш. Барлық жерде кездеседі. Мамыр—маусымда гүлдей, тамызда жемістенеді. Бақта, паркте, тоғайда өседі. Бұтақтары — кысқа, гүл тостағаншасы — тікенекті, түсі — ақ болады. Жемісі — жидек, алқызыл не ашық сары. Долананың 50-ге жуық түрлері қолдан өсіріледі. Д. медицинада дәрі-дәрмек жасауда пайдаланылады.

ДОРБА — құрғақ тамақ немесе өр түрлі ұсақ-түйек заттар салуға арналған кішігірім қапшық. Дорбаны матадан не жүн жіптен тоқып жасайды. Матадан тігілген дорбаның аузы бүгіліп, бау өткізіледі. Ішіндегі зат төгіліп қалмауы, сырттан шаң-тозаң енбеуі үшін дорбаның аузын бүріп, бауымен байлап қояды. Дорба жолға шыққанда алып жүруге де, үйде іліп қоюға да қолайлы.

ДӨҢМАНДАЙ (Толстолобик; *hypophthalmichthynae*) — тұқы тұқымдас балық. Ұзындығы, әдетте, 1 метрге дейін, массасы — 20–35 кг. Амур өзенінің ортаңғы-төменгі ағысында кездеседі. Қазақстанда тоғанда өсіріледі. Соңғы жылдары өсіріп-өргіту үшін Балқаш көліне, Арал, Каспий теңіздеріне жіберілген. 5–6 жылда тұқым беру бастайды. Жазғытұрым су тасыған кезде 490–540 мыңдай уылдырық шашады (түбі тұтас күмайт не тасты, ағынды су ішіне). Көсіптік маңызы жоғары. Д. суқоймаларды жақсы тазартады.

ДРАЖЕ (франц. грек. *tragema*) — 1) мөлшері бұршақтан шиенің көлеміне дейінгі кез келген шағын домалақ компиттер; 2) дәрі-дәрмектің жағымсыз домин жұмсарту үшін бір қабат қант не шоколад жағылған дәрі кесектері.

ДРЕЛЬ (нем. *drillboher*) — металл, ағаш және т.б. материалдарды бұрғылап тесуге арналған электр не пневматикалық жетекті қол аспабы немесе қол машинасы.

ДУСТ — баяу өсер ететін заттар (талық, каолин және т.б.) араластырылған инсектицидтердің майдаланған ұнтағы. Қандалаға және тарақанға қарсы қолданылады. Дуст түрінде “Фосфолан”, “Неопин”, “Неопинат”, “Сульфолан”, “Хлоропин” және т.б. препараттар шығарылады. Өзге ерітінділер мен эмульсияларға қарағанда тарақандарды жою үшін дустың өсер ету қасиеті жоғары. Дезинсекциялау кезінде дусты аумағы 1 шаршы метр жерге 10–20 грамнан келетіндей есеппен алмұрт төрiздес резеңке шашқышпен немесе арнайы жасалған құтымен насекомдар шоғырланған тұсқа (плитус, қуыс-қуысқа, жиһаз, кілем, құбырлар мен батареялардың артына және т.б.) шашады. Бес тәулік өткен соң, сол тұсты тазартып, жинап алу керек. Препараттардың көпшілігі улы келеді, сондықтан олармен жұмыс істеу кезінде сақтық шараларын қолданған жөн.

ДІРІЛДЕК (Холодец) — сіңір мен күйканың қойылтылған сорпасынан жасалатын тағам.

ДЮШЕС — жемісі ірі, шырынды, тәтті алмұрттың десерттік сорттарының тобы.

Е

ЕГЕУ — заводта болаттан жасалып, бүйір беттеріне бедер салынатын аспап. Егеу үш қырлы, төрт қырлы, жұмыр және жалпақ болып келеді. Егеуді жұмыр қатты ағашпен саптайды. Ол бітіміне қарай өр түрлі мақсатқа пайдаланылады. Жалпақ егеу мен үш қырлы егеу араның тісін жүқарту (өткірлеу үшін) және металды кесуге, ал жұмыр егеу мен төрт қырлы егеу металды жүқарту үшін пайдаланылады.

ЕГЕУ БАЛЫҚ (Терпуги) — теңіз майқаны. Скорпена төрiздiлер отрядының бiр тұқымдасы. 7 туысқа бөлiнетiн 13 түрi бар. Ұзындығы 1,0 м-ге дейiн, ал салмағы 18 кг-ға дейiн болады. Е.б. Тынық мұхитта ауланады; тiкен қанатты көкала балық, ұзындығы — 34–42 см.

ЕЖІГЕЙ — қайнатылған қатық пен сары ірімшіктің қоспасы, қышқылтым құрт; қой сүтінен дайындалған тағам. Қой сүтіне езілген құрт қосқан қойыртпақ. Тоқ тамақ. Е. жеген адам тез торланады.

ЕЗБЕ (Пиоре; франц. *puree*) — 1) ұсатылған азықтардан (көбіне өсімдікті) — картоп, сәбіз, тарна, шалқан, сондай-ақ асбұршақ, үрмебұршақ, жармадан, қара-

кумыктан, күріштен және т.б. дайындалатын біртектес қою біркелкі масса. Е. жеке тағам болып саналатындықтан, оның құрамына түрлі май, жұмыртқа, сорпа және дәмдеуіш қоспалары кіреді. Пісіруден басқа Е. технологиясы үгу, ұсақтау, бұлғауды (әсіресе бұршақ, картоп және жеміс езбесі) камтиды; 2) тағам немесе тағамдық дәмдеуіш ретінде пайдаланылатын езілгенгөн көкөніс немесе жемістер. Кондитер өнеркәсібінде алма езбесі көп қолданылады. Алма езбесін дайындау үшін алманың күздік сорттарын салқын сумен жуып, одан соң бумен немесе ыстық сумен шарпиды. Шарпылған алма жұмсарады, зарарсызданады және алма құрамындағы қышқылдар температурасының жоғарылауынан пектин пайда болады. Тор көзді елек бетімен ысқыланып қабығынан, урықтарынан ажырап, біртекті массаға айналады. Осы массаны үстіңе ыстық су күйіп, тағы да шарпиды. Содан соң масса екінші рет ысқыланады. Алынған езбені мармелад өндірісінде қолданады. Осындай ретпен басқа да жемістерден езбелер дайындалады. Дайын езбелерді ұзақ уақытқа сақтау үшін консервілейді. Ол үшін өнімге микроорганизмдерді жоятын химиялық заттар (бензой және күкірт қышқылдары, сорбин қышқылының тұздары) қосылады. Езбені сақтаудың химиялық тәсілден басқа қыздыру, мұздату немесе кептіру тәсілдері де бар.

ЕЗІЛГЕН ӨК — кальций гидроксидінің қою езілген қамыры.

ЕЗІЛГЕН КАКАО — какао бұршақтарының қабықтарынан тазалап, қуырып және ұнтақтап алынған өнім. Бұл өнімді сақтау үшін оның температурасы какао майының еру температурасынан жоғары болу керек. Бұл жағдайда өнім, бұршақ құрамындағы қатты заттардың түйіршіктері бір қалыпты араласқан, қоймалжың какао майындай болады. Осы күйін сақтау үшін, өнімді үнемі араластырып тұру қажет. Е.к. жоңқа, ұнтақ және сұйық күйлерінде өндірісте шығарылады, түсі кара-қоңыр, ал қатты қалған кезінде қоңыр болады. 16—18° С температура аралығында — қатты, ал 40° С-та қоймалжың күйге енеді.

ЕЗІЛГЕН КҮРТ. Сорпаға, тұздыққа, көжеге және басқа тағамдарға қосу немесе сұйық күйінде ішу үшін кепкен күрт астауға салып ұнталады, келіге түйіледі немесе қол дирименге тартылады. Езілген күрттың ең соңғы шайындысын ақ малта деп атайды. Ол өте жұғымды және тез сіңетін тағам болып саналады, оны сол сұйық күйінде ішеді. Езілген күрттың таусыншақ түйіршіктерін малта дейді, ол өрі жұмсақ, өрі сүйкімді ас саналады. Ұзақ сапарға шыққан адам оны ауызға салып суын жұтса, ол өрі сусын, өрі қорек болады.

Езілген күртқа жібіткен сөк. Майлы күрт ыстық суға езіледі де, үстіне алдын ала сөк салынады. Ыдыстың қақпағы 30—40 минуттай жауып қойылады. Содан соң жақсылап араластырылады. Дастарқанға кесеге немесе тостағанға салынып әкелінеді. 1 кеседей сөкке — 1 кесе су, оншақты түйір майлы күрт.

ЕЗІНДІ (Мезра) — 1) шарап дайындауға арнап езілген жүзім жемістері; 2) езілген, ұнталған, үгілген ботқа тәрізлес масса немесе осы массаны сығымдағаннан қалған сығындылар (шарап дайындауға арналған жүзім езіндісі, мал жемі ретінде пайдаланылатын крахмал өндірісіндегі қалдық).

ЕКПЕ-ШЫТЫР (Кресс-салат) — шаршыгүлділер тұқымдасына жататын шытырмақ туыстас шөптесін өсімдік. Жапырағың дәмдік-татымдық мақсатта асқа пайдаланады.

ЕЛЕК — жіптерден, сыманнан тор көзденіп тоқылған немесе металл беттерінен тесіліп жасалынған, әр түрлі мақсаттарға пайдаланылатын құрал. Елек көздерінің нақты ауданы електердің негізгі көрсеткіші болып есептелінеді.

ЕЛЕНГЕН ҮН — елеуішпен еленіп, кебегінен, бөгде қоспалардан тазаланған үн. Електе қалған қалдықтарды кебек, еленді деп атайды.

ЕЛЕП ТАЛДАУ (Ситовый анализ) — сусымалы массаларды әр түрлі өлшемді тор көздерден өткізіп дисперстілігін анықтау.

ЕЛЕУІШ МАШИНА — сусымалы материалдарды елеп, тазалауға арналған механикаландырылған қондырғы.

ЕЛЕУІШ-СУЫРҒЫ (Ситовойка) — сусымалы массаларды өрі елеп, өрі желмен суыратын қондырғы.

ЕМДӘМ (грек. *dieta* — өмір салты) — шама мөлшері, химиялық құрамы, құнарлылығы және кулинарлық өңделуі бойынша арнайы іріктелген тамақтану тәртібі. Бейімделген, аз белокты, түрлендірілген, сүттік, етті, езілген, жеңілдетілген түрлері болады.

ЕМДӘМ НУСҚАЛАРЫ (Варианты диеты). Емдік тағамдар әр түрлі нөмірлерге бөлінеді. Мыс., № 1 емдәм нұсқасы асқазанның және ұлтабар безінің жарасы кезінде, асқазан сөлінің жоғары және қалыпты қышқылды гастритімен ауырығанда белгіленеді. Тамақты суға немесе бұға пісіреді және көбіне ұнтақталып беріледі. Дайын тамақтың температурасы — 60° С. Тамақ ішу жиілігі — күніне 5—6 рет. Мұндай емдәмдік нұсқаға бидай наны, кептірілген ақ нан, күрғақ бисквит; жармалар мен пісірілген көкөністер, ақ кауданды қырыққабат қосылып суға

пісірілген әр түрлі көжелер, сүт көжелер, сиыр еті мен құс, балық еттерінен пісірілген тағамдар, сүт, ботқалары, пісірілген көкөніс езбелері, шала піскен жұмыртқа қамтылады.

ЕМДӨМДІК ТАМАҚТАР (Диетические блюда). Емдөмдік тамақтар кәсіпорындар мен мекемелердің, оқу орындарының асханаларында, сондай-ақ арнаулы емдөмдік асханаларда немесе жалпы асханаларда дайындалады. Емдөмдік асханаларда күнделікті үш түрлі емдөмдік нұсқалар, ал жалпы асханаларда олардың 5–6 түрі болуы қажет. Оларға нөмірлері 1, 2, 5, 7, 9, 10 емдөмдік нұсқалар жатады. Салқын тағамдар салаттар, винегреттер және басқа тағамдар емдөмдік қоспалармен дәмделеді. Қышпасы бар қоспалар қолданылмайды.

ЕМДӨМТАНУ (Диетология; грек. *diaitia* — тіршілік салты, тамақтану тәртібі және *logos* — ілім) — сау және науқас адамның тиімді тамақтануын, дұрыс тамақтандырудың ғылыми негіздерін және оны ұйымдастыру әдістерін зерттейтін ғылым. Емдөмтанудың ғылым ретінде пайда болуы Гиппократ есімімен байланысты. Е. тағам гигиенасымен тығыз байланысты. Қазақстанда Е. емдеу-профилактикалық мекемелерде, демалыс орындары мен санаторийлерде емдөмтану қызмет көрсету ісін ұйымдастыруға байланысты 1930 жылдан дами бастады. Е. саласындағы зерттеулерді 1973 жылдан Қазақстан ҒА-ның Тағамтану институты (қазіргі “Тағамтану институты” жабық акционерлік қоғамы) үйлестіріп отырады. Е. мамандарын даярлау мәселесімен Алматы қаласындағы Дәрігерлердің білім жетілдіру институты (1982 жылдан) және Қазақ ұлттық медицина университетінің тағамтану кафедрасы (1994 жылдан) шұғылданады.

ЕМДІК ТАҒАМ (Лечебное питание) — науқасқа басқа да емдік шаралар кешенімен бірге белгіленетін тағам. Емдік тағамдар белгілеудің негізгі принциптері: тағам рационы, тамақ ішу режимі, тамақты кулинарлық өңдеу тәсілдері және т.б. Емдік тамақтану дәрігерлердің кеңесімен және бақылауымен жүргізіледі.

ЕМЕН КЕСПЕК (Дубовая бочка) — емен тақтайларынан жасалған сыйымдылық. Темір таспалармен құрсауланған шығыңқы бүйірлі, екі табанды, сұйықтық сақтауға арналған, үлкен цилиндр тәріздес. Шарап, коньяк өндірістерінде, консерві өндірісінде кеңінен пайдаланылады.

ЕМЕНЖАҢҒАҚ (Желудь) — емен ағашының тұқымы. Кофе тәріздес сусын дайындауға, мал жемін дайындауға пайдаланылады.

ЕМЕНҚҰЛАҚ (Поддубовик) — жапырақты және аралас орманда өсетін өсімдік. Басы қызыл қоңыр-сұр. Ақ саңырауқұлаққа ұқсас, бірақ басының төменгі жағы қызғылт. Жұмсағын омырғанда көгереді. Е. қою тағам әзірлеуге, маринадтауға, тұздауға және кептіруге пайдаланылады.

ЕМХАНА (Поликлиника; грек. *polis* — қала және клиника) — науқас адам өзі келіп-кетіп емделетін және үйде дәрігерлік көмек көрсететін профилактикалық-емдік мекеме. Қызмет көрсету мекен-жайына және қызмет орнына байланысты, сондай-ақ балаларға бөлек жүргізіледі. Емханалар рентген, физиотерапия кабинеттері және басқа да арнайы кабинеттер мен лабораториялар болады.

ЕР — салт мініс өзбелі; өте сапалы, мықты ағаштан шабылады. Ер жасауға қайың, үйеңкі ағаштары пайдаланылады. Ердің жасалуына қарай “қазақы ер”, “күміс ер”, “қуранды ер” және “ашамай ер” деген бірнеше түрлері болады. Бұлардың ішінде қазақ арасында көп тарағаны — қазақы Е. Ол екі түрлі: а) ер кісілерге арналған Е., оның сүйегі жұқа және ықшам, жеңіл келеді. Мұндай ерді онша өшекейлемейді, тек жасалуына көп көңіл бөліп, жете өңдейді; ә) әйелдерге арналған Е., оның сүйегі ауыр, алтын, күміс, асыл тас, сүйек, мүйізбен өшекейленеді, былғары, шұға, барқытпен қапталыады. Қазақы ер бес бөлшектен тұрады: алдыңғы, артқы қас, екі қаптал және екі қастың ортасындағы белдік ағаш. Ердің алдыңғы қасы артқы қастан биік болады, бет жағы ою-өрнектермен бедерленеді. Артқы қастың үсті жаппақтау, алқымы тайыз болады. Ердің екі қапталының басы биіктеу, ортасы жатыңқы, аттың арқасына батпайтын болуы тиіс. Ердің осы бес бөлшегі әзірленген соң, алдыңғы қасқа екі қапталды желіммен қондырады, осыдан кейін артқы қасты біріктіріп, бел ағашты екі қастың аралығына салып, ағаш шегемен бекітеді. Екі қаптал ағаштарының ердің алдыңғы қасына жақын, орта шенінен таралғы өткізетін тесік қашайды, қапталдың алғы екі басынан өмілдірік өткізетін, бүлдірге артқы екі басынан құйысқанды жалғайтын және қанжығаға керекті тесіктер дайындалады, осы тесіктер арқылы керекті күмістелген темір шығыршықтармен әдемі айылбастар орнатылады. Ердің бөлшектерін желімдеп болған соң былғарымен қаптап, шеттерін күміс жалатқан шегелермен бастырып қағады. *Күміс ерлердің* алдыңғы, артқы қасы түгелдей күміспен жабылып, шегелермен, кейде асыл тастармен өшекейленеді. Ал тартпа, таралғы, өмілдірік, құйысқан түгелдей күміспен сөнделеді. Жасалу жа-

ғынан өте күрделі, берік және жайлы да әлемісі — *құранды ер*. Мұндай ер 18, кейде одан да көп ағаш бөлшектерден құрастырылады. Ердің желімі өбден кепкен соң түйенің көнімен көктеп, ердің кісі отыратын жерін түгелдей қалың былғарымен қаптап тігіп, үстін күміс өрнектермен, асыл тастармен әлемілейді.

ЕР-ТУРМАН — атқа салт міну үшін қажетті өзбел-жабдықтар. Ер-турманды жасау тек халық ішінен шыққан шеберлердің қолынан келетін іс. Іскерлігіне қарай шеберлердің бірі ердің соқа басын жасайтын болса, екіншілері ағаштан ер шауып, былғарыдан, киізден, тоқым тігіп, қоладан үзенгі құйып, темірге күміс, алтын жалатып және сүйектен нақыштап, асыл тастардан көздер орнатып, ер-тоқымды түгелдей жасаған. Ер-турманға айыл, ат дорба, ат тарақ, ауыздық, ашамай, доға, ер, жабу, желдік, жүген, көпшік, кісен, қамшы, қамыт, қанжыға, құйысқаң, мұрындық, өре, өмілдірік, таға, тебингі, текінішек, терлік, тоқым, тұсамыс, шідер, үзенгі, шілия жатады. Ер-турман жасау мен оны күнделікті өмірде пайдалану — қазақ халқының өлеуметтік-экономикалық қарым-қатынас мәселелерімен тығыз байланысты.

ЕРЕЖЕ — құбылыстардың тұрақты қатынастарын немесе олардың белгілі бір заңдылықтарын көрсететін қағидалар; бір нәрсенің тәртібін анықтайтын жинақтар, белгілі бір қағидалар жиынтығы, нұсқаулар.

ЕРНЕУ (Карниз; нем. *karnies*) — ғимараттың терезе немесе есігінің үстінен горизонталь бағытта жүргізілген қатар (*орхум*); терезе немесе есік үстіндегі перде ілетін арқау.

ЕРІШ — ер-турман жасаушы ісмер. Қазақ ершілері, әдетте, бесаспап шебер болған. Ердің сүйегін ағаштан шауып жасап, оны көнмен, қайыспен, былғарымен қаптады. Киізден, темірден, қоладан көмкерілетін басқа да турмандарын дайындайды. Ер-турманды күміс жабу, алтын жалату және түрлі асыл тастардан көз орнату, т.б. тәсілдермен әшекейлеп, безендіреді. Ол ұста, иші, өрімші әрі зергер болуы шарт. Ершілердің қолынан шыққан зерлі ер-турмандар өнер туындысы ретінде бағаланады.

ЕРІШК — жегу өзбелдерінің бірі. Ол арба, шаңаға жегілетін аттың арқасына салынатын ер тәрізді болады, қамыт аттың омырауын қағып, иығын баспау үшін де керек. Оның қос қапталының астына киіз жапсырылып, тоқым үстіне салынады, содан кейін оның үстіндегі ойығынан өткізілген қайыс айылмен қос терге тиісті дәрежеде көтеріліп байланады. Кейде ершіктің орнына ер мен ашамай да қолданылады.

ЕРІГІШ КОФЕ (Растворимое кофе) — кофе дөңдерін өңдеу арқылы алынатын ерігіш ұнтақтар немесе түйіршіктер.

ЕРІГІШТІК (Растворимость) — заттың бір немесе бірнеше басқа затпен қоспада ерітінді түзу қасиеті. Ерігіштік шамасы — белгілі бір температура мен қысым кезіндегі ерітіндінің қанықтық концентрациясы. Сұйық немесе қатты заттардың бұл қасиеті қысымға байланысты болмайды. Берілген температурада еріген зат пен еріткіштің тепе-теңдігі массалық қатынасымен өрнектеледі.

ЕРІКСІЗ ЖЕЛДЕТУ (Принудительная вентиляция) — бөлме немесе жұмыс орнында желдеткіштер немесе басқа техникалық қондырғылар арқылы адамға жайлы жағдай жасау.

ЕРІТКІШТЕР (Растворители) — әр түрлі заттарды ерітетін аорганикалық (негізінен су) немесе органикалық (бензол, хлороформ, ацетон, спирттер және т.б.) заттар немесе қоспалар (мыс., бензин). Бұларға қойылатын негізгі талаптар: улылығы төмен және өртке қауіпсіз, ерітетін затқа химиялық инертті және арзан болуы қажет. Еріткіштер ретінде қолданылатын органикалық заттардың неғұрлым көп тараған түрлері — бензин, скипидар, сольвент, уайт-спирит. Органикалық еріткіштердің көпшілігі ұшпа, жанғыш, кейде улы, ауамен қосылғанда жарылғыш қауіп бар қоспалар түзеді. Мұндай еріткіштермен жұмыс істегенде қауіпсіздік техникасы мен өртке қарсы қауіпсіздік ережелерін бұлжытпай сақтау қажет. Еріткіштер өнеркәсіптің барлық салаларында және тұрмыста көп қолданылады.

ЕРІГУ — өнімді қыздырып, сұйық күйге жеткізу. Мыс., технологиялық процестерде майларды ерігу арқылы сұйық күйінде тасымалдау және басқа құрауыштарға қосып араластыру.

ЕРІТІНДІЛЕР — 1) әр түрлі заттерді ерітіндіге айналыра алатын жекеley химиялық қосылыстар не олардың қоспалары. Органикалық және органикалық емес (ең маңыздысы су) болып бөлінеді. Бұлардың арасында хош иісті көмірсулар, спирттер, эфирлер, хлорланған аморфтық көмірсулар ерітінді қасиеттерге ие. Ерітінді ретінде органикалық заттердің неғұрлым кең тараған қоспалары — бензин, скипидар, сольвент, уайт-спирит. Е. іс жүзінде өнеркәсіптің барлық салаларында, сондай-ақ ауыл шаруашылығында және тұрмыста қолданылады. Органикалық ерітінділердің көпшілігі ұшпа, жанғыш, кейде улы, ауамен қосылғанда жарылғыш қоспа құрайды. Мұндай ерітінділерді қолданып жұмыс істеген кезде қауіпсіздік техникасы және өрттен сақтану ережелерін бұлжыт-

қабырғалар мен омыртқалар жілік асылғанда үстемеленеді. Бұғана, мойын, күйымшак, т.б. қазанға етпен қосып салынғанмен, көбіне бала-шағаға тиесілі. Ірі қара да осы өдіспен сойылады. Қазақ ғұрпында етті қиқылмай, балтамен шауып, сүйегін қикаламай таза боршалап тұздайды.

ЕТ ӨНІМДЕРІ — өндірісте еттен дайындалған шұжықтар, тұзды-ысталған өнімдер және консервілер. Шұжықтың пісірілген, шала ысталған және пісірілген, шикілей немесе пісірілген түрде ысталған және кептірілген, шикілей кептірілген түрлері болады. Тұздалған-ысталған өнімдерге пісіріліп тұздалған (пісірілген сан еттер мен орамалар), ысталған-тұздалған (сан еттер, орамалар, төс және т.б.), ысталған (сан еттер, төс, мойын еттері), пісірілген өнімдер жатады. Ет консервілеріне қалбырларға салынып, бекітілген, ыстықпен зарарсыздандырылған дайын өнімдер жатады. Мұндай өнімдер таза еттен немесе етке басқа құрауыштар қосылып дайындалады. Ет консервілерін қоғамдық тамақтандыру орындарында 0–8° С температура аралығында 30 тәулік сақтауға болады. Қоймаларда консервілер түріне байланысты 1–3 жылға дейін сақталады.

ЕТ САМСА. Иленген қамыр ашытылмайды, тек 10–15 минут беті жабылып қойылады. Содан соң оқтаумен жазылып, бірнеше бөлікке бөлінеді де, жиектеріне шикі жұмыртқа жағылады. Ортасына тартылған ет салынып, таға бітімдестіріліп, жиектері жапсырылады. Содан соң қуыру шакафында немесе духовкада пісіріледі. Оған турама дайындау үшін ет ұсақтап тұрылып, ет тартқышпен тартылады. Содан соң май қыздырылған қазанға қуырылады, тұздалып бұрышталады. Бөрттірілген күріш пен шала қуырған пияз қосылып араластырылады. Бұл тағам ыстық күйінде беріледі. Қамыр үшін — 1,5 кеседе астам ұн, 1 шай қасық тұз, жарты кесе су, турама үшін — 250 г ет, 1 шай қасық тұз, 1 шымшық қара бұрыш, шикі жұмыртқаның жартысы, самса қуыру үшін 2–3 ас қасық өсімдік майы.

ЕТ ТАҒАМДАРЫ — еттен, ет өнімдерінен көптеген қою тағам түрлері дайындалады. Мұндай тағамдардағы гарнир массасы 100–200 г-ға дейін, ал тұздығы 50–100 г болады. Тұтынушыға таратылған қою тағамның температурасы 65° С-тан төмен болмауы, массасының ауытқуы ±3 проценттен аспауы қажет. Тағамдардың түрлері: пісірілген ет, қуырған ет, бұқтырылған ет, көміп пісірілген ет, тартылған еттен дайындалған тағамдар және т.б.

Ет салынған бүктеме. Ашыған қамыр 45 грамнан бөліктерге бөлініп, дөңгелек-

теледі де, 5 минуттан соң дөңгелек күлше етіп жайылады. Әрбір күлшенің ортасына ет турамасы салынып, күлшенің ортасы ашық қалдырылады да, екі шеті жапсырылады. Майланған табаға орналастырылып, көтерілген соң жұмыртқа жағылады. Температурасы 230–240° С пеште пісіріледі. 6 кесе ұнға — 2 ас қасық кант, 80 г асхана маргарині, 175 г меланж, 1 шай қасық тұз, 45 г ашытқы, 2 кесе су, ортасына салуға — 750 г жұмыртқа қосылған ет турамасы, бетіне жағылатын май.

ЕТ ТАРТҚЫШ — етті турап майдалайтын электрлі жетегі бар немесе қолмен айналдыратын машина. Е.т. қабылдау шанағынан, жұмыс камерасынан, оның ішіндегі өнімді тасымалдау бұрандасынан, жұмыс органы болып есептелетін бұрандаға бекітілген айналмалы және тұрқына бекітілген торлы пышақтардан тұрады. Бұранданың екінші жағына қол бұрандасы жалғасқан.

ЕТ ХОШАН — қойдың күйрығы, қамыр, өсімдік майың қосып, қарынға салып, пешке пісіретін тамақ; тұз-бұрышы, дәмдеуіштері қосылады.

ЕТТЕГІ ВИТАМИНДЕР. Етте В тобындағы витаминдер, негізінен никотин қышқылы (4–6%), холин (144-ке дейін), сондай-ақ тиамин (0,1–0,9 мг%), рибофлавин (0,15–0,25 мг%), пиридоксин (0,3–0,6 мг%), биотин (1,5–3,0 мг%), париаминобензой қышқылы (0,06–0,08 мг%), фолий қышқылы (0,1 мг%) бар. Сияр еті мен қой етіндегі витаминдерге оларға берілетін азықтан ықпалы жоқ. Оның себебі бұл малдардың үлкен қарындарының микроорганизмдері В тобындағы витаминдерді синтездейді, ал бұл витаминдер ұшаның басқа жерлерінде болмауы мүмкін. Егер азықта осы аталған витаминдер едәуір мөлшерде кездесетін болса, оларды үлкен қарынның микроорганизмдері пайдаланады. Бауырда витамин өте көп, ондағы А витамині 12 мг%, тиамин 0,3, никотин қышқылы — 16, аскорбин қышқылы — 20–40 мг%. Бүйректе А витамині мол. Етті шала тұздағанда, шала ыстағанда, шала пісіргенде ондағы тиамин 40–85%-ға дейін сақталады.

ЕТТІ САЛАТ (итал. *salato* — көк) — піскен ет пен көкөністерді текшелеп турап, майонез қосқан салат.

ЕТТІҢ АСПАЗДЫҚ БРЕКШЕЛІКТЕРІ. Еттегі қоректік заттар негізінен оның бұлшық ет тіндерінде, аз мөлшерде — майында және өте мардымсыз мөлшерде дөнекерлік тіндерінде болады. Май басқан тым семіз еттің дәмі онша болмайды, белоктық құндылығы мен сіңімділігі кемиді. Алайда майсыз арық ет онша жұмсақ, дәмді болмайды. Ет пен ондағы майдың (дәлірек айтқанда, белок пен

майдың) ара қатынасы сиыр етінің ұшасында 1:1. Еттің сапасы ондағы жалпы май мөлшерінде ғана емес, көбіне қай мүшенің еті болуында. Майы бұлшық еттің арасында біткен ет өте құнды, жұмсақ, дәмді деп бағаланалы, мұндай етті «бірі — ет, бірі — май» деп атайды. Құрамында 17% белогы, 20% майы, 62% суы, 1% күлі бар ет аспаздық өңдеу үшін бағалы деп саналады. Еттің химиялық құрамы мен құнарлылығы малдың қоңына байланысты. Бірінші санаттағы 100 г қой етінде — 13,9% белок, 16% май болады, ал құнарлылығы — 206 ккал; сиыр етінде тігісінше — 15,1 және 9,9% және 154 ккал. Сақа малдың етінің құрамында бағалы белоктар көп болатындықтан, олардың тағамдық құны төл етінен жоғары саналады. Алайда төл еті аспаздық өңдеуден кейін әрі жұмсақ, әрі оңай сіңеді. Сондықтан жас малдың етінен көп өңдеуді, яғни ұзақ пісіруді қажет етпейтін қоуап, табиғи қоллет сияқты тағамдарды дайындайды.

Еттің белогы. Ет белоктарының құрамына толық құнды және толық құнды емес белоктар кіреді, бірақ негізгі бөлігі толық құнды белоктар, ірі қара мен қойдың ұшаларында олар 75—85%. Еттің толық құнды белоктарында амин қышқылдарының барлығы болады, олардың қайсыбірін адам организмі синтездемейді. Мыс., бұлшық ет тіндерінің негізгі белогы миозин (50% құрайды) мен актинден (12—15%) амин қышқылдарының барлығы жинақталған.

Еттің белогы сіңімді келеді, баяу қорытылады, сондықтан ет тағамдары балық, сүт және әсіресе көкөніс тағамдарымен салыстырғанда тоқ болады.

ЕТТІҢ МАЙЫ МЕН КӨМІРСУЫ. Малдың түлігіне қарай ет майы қаныққан май қышқылының мөлшері бойынша бөлінеді. мыс., сиыр еті мен қой етінің құрамында қаныққан май қышқылдарының көп болуына байланысты, онша сіңімді болмайды. Сиыр еті мен қой етінің майы 80—88% сіңеді. Тері астындағы майларға қарағанда ішкі майлардың сіңімділігі аз, өйткені оларда май қышқылдары мол. Ет бағытындағы тез жетілетін мал майының тағамдық құны анағұрлым жоғары. Бұлшық ет талшықтарының арасын дөнекерлеуші сияқты болып біткен май еттің тұтас бөлігі болып саналады. Мұндай ет жұмсақ, шырынды, дәмді, жеуге сүйкімді болады. Еттегі көмірсу негізінен бауырда болады (3—4%, бұлшық ет тіндерінде олар небәрі 0,5—1,5%. Арық етте көмірсу өте аз. Етті аспаздық өңдегенде (кесіп бөлшектегенде, тұрағанда) шығын ет шырынмен бірге болады, сондықтан етті өте ұсақтамай, үлкенірек бөлшектермен пісірген жөн.

ЕТТІҢ САҚТАЛУ МЕРЗІМІ. Еттің сапасы мен сойылған уақытын оның сыртқы түрінен байқауға болады. Оның түсі, түрі, иісі, майының мөлшері, сүйек майы, сіңірлері, пісірілген сорпаның дәмі және хош иісі тиісті мөлшерде болуы қажет. Тоңазытылған еттің сақталу мерзімдері (—1° С температурада және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85 — 90%): сиыр еті — 16 тәулік; шошқа мен қой еті — 12 тәулік. Мұздатылған еттің (—12° С) сақталу мерзімі: сиыр еті — 8 ай; шошқа еті — 3 ай; қой еті — 6 ай, ал ортаның температурасы — 18° С болса: сиыр еті — 12 ай; шошқа еті — 6 ай; қой еті — 10 ай болады. Егер мұздату камерасының температурасы — 20° С болса, сиыр етін — 14 ай, шошқа етін — 7 ай, қой етін — 11 ай сақтауға болады. Сиыр етін — 18 ай; шошқа етін — 12 ай; қой етін — 12 ай сақтау үшін мұздату температурасы — 25° С болуы керек.

ЕТ-СҮЙЕК ҰНЫ — белокты-минералды азық. Негізінен шошқа мен құстарды азықтандырады. Тағамға жарамайтын мал ұшаларынан дайындалады.

ЕТІКІШІ — аяқ киім тігетін ісмер. Етікшіге қажет шикізаттар: қайыс, қон, былғары, ұлтан, тоз, жіп, киіз, таспа, тарамыс, жемі, жарғақ, маға және т.б. Құрал-саймандары: әр түрлі біздер, түрпі, бақа бас темір балға, шеге, тістеуік, рант салғыш, тетір пышақ және т.б.

ЕШКІ СҮТІ — аса бағалы тағамдық өнім. Организмге оның құрамды бөлігінің 95—98 %-ы сіңеді. Ешкі сүтінің құрамында 13,4 % құрғақ заттар, 4,4% май, 3,6% белок, 4,9% лактоза бар. Ешкі сүті химиялық құрамы жағынан сиыр сүтіне жақын. Ерте кездерде асқазаны, бүйрегі ауыратын адамдарға ешкі сүтін беріп емдеген. Ешкіден күніне 4 литрге дейін сүт сауылады. Ешкі сүті көбінесе ірімшік, айран және т.б. тағамдар дайындауға пайдаланылады.

Ж

ЖАБАЙЫ БИДАЙ (Полба дикая) — масағы сынғыш бидай түрі. Жабайы түрі Еуразия, Африка материктерінде өседі.

ЖАБАЙЫ ҚҰСТЫҢ ЕТІ. Етінің химиялық құрамы, ет тіндерінің құрылымы, тағамдық және дәмдік сапасы жағынан жабайы құстардың үй құстарынан айырмашылығы бар: олардың етінде май едәуір аз, сонымен қатар жабайы құс етінің өзіне тән дәмі (сол ашкылтым) мен хош иісі болады. Ол дәмді жою немесе азайту үшін, мыс., шілдің етін пісірмес бұрын 1 сағат бойы сүтке салып қояды. Жабайы құс етін

пісірудің ең жақсы әдісі — қуыру, бұқтыру немесе түрлі тұздық (соус), күйып, қыздырып пісіруге де болады. Жабайы құстарды әдетте тұтас ұшасымен қуырады, ірілерінің (қырғауыл, бұлдырық, қара құр, құр) сүбе етінен, өсіресе, мерекелік дастарқанға арнап өте дәмді котлет жасауға болады. Жабайы құс еті сауда орындарына арнайы дүкенге қатырылған, жуынып тазартылмаған күйінде түседі. Жабайы құстың қашан ұсталғанын қауырсынына қарап анықтауға болады. Егер қауырсындары таза, бауыр мамықтары толық сақталған және мықты, сондай-ақ ұша мойны мен көздері кеспеген және сүзілмеген болса — жабайы құс тауаға ғана ұсталған. Ал дер кезінде және жеткілікті тоңазытылмағанын анықтау үшін бірінші ұшаны екінші ұшаға қайта-қайта соғады. Егер соққанда айқын жеңіл дыбыс естілсе, егер аяқтағы қауырсындар түгел сақталған және мықты тұрса — құстың дер кезінде және жақсы тоңазытылғаны деп бағалаңады.

Шіл еті айрықша дәмділігімен ғана емес, аса құнарлылығымен де ерекшеленеді. Шіл етінде орта есеппен 22,8% құнды белок, 2,14% май болады. Шілді қуырып және шикі қаймақта бұқтырып пісіреді. Шілдің сүбе етінен айрықша тағам — тартылып пісірілген котлет дайындауға болады. Қуырып салқындалатын шіл етін жеңіл-желпі тамақ ретінде ұсынады немесе салатқа пайдаланады.

Қырауыл — жабайы ірі құс. Қоразының ұшасы 1,5 кг тартады, ұябасарының салмағы одан кем, еті елжіреген жұмсақ, шырғанды келеді.

Қуырғалған қырауыл. Алдын ала дайындалған ұшасын тұздап, етін дәмді ету үшін қуырмас бұрын төсін тесіп, тұздалған шөл май тығайды немесе оның бір кесегін жіппен шандып байлап қояды. Дайын ұшаны сары май (2–3 ас қасық) күйып қыздырылған шұңғыл табаға салып, сырты қабыршақтанып қызарғанша қуырады да духовкада (40–50 минут) пісіреді. Қуырғанда шыққан өз сөлін өлсін-өлсін үстіне күйып отырады.

Мысыр тауығының еті көдімгі тауық етіндегі, тіпті одан дәмдірек. Ұшасы 1,6–2 кг тартады, сырты пішіні жағынан да көдімгі тауыққа ұқсайды. Оның етінен сорпа жасайды, сорпасына түрлі жарма, кеспе салып пісіреді. Жас күрке тауықты қуырады.

ЖАБАЙЫ ҚЫША (Дикая горчица; *sinapis*) — шаршыгүлділер тұқымдасына жататын бір жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда — дала жабайы қышасы (*S. argensis*) белгілі. Бос жатқан жерлерде, дөңді дақылдар егістінде арам шөп ретінде өседі. Сәуір — мамырда

гүлдейді. Биіктігі — 10–100 см. Сабағы бұтақтанып, жайқалып өседі. Жапырағы ашық жасыл, түкті. Гүлшоғыры — шашақ. Дөңі домалақ, қара не қызыл қоңыр түсті, құрамында 25–30% май болады. Майлы тағам ретінде және сабын қайнату үшін пайдаланылады. Шірнеді өсімдік.

ЖАБАЙЫ САРЫМСАҚ, ТОРЛЫ ЖУА, ӨГІЗ ТАЛ (Черемша) — пияз тәрізді шөптесін өсімдік. Тамаққа жас сабақтары қолданылады.

ЖАБДЫҚ (Оборудование) — бір нәрсеге керек механизмдер, тетіктер, әр түрлі құралғылар жинағы.

ЖАБДЫҚТАРДЫ ЖИНАҚТАУ (Компоновка оборудования) — жабдықтардың жеке бөлшектерін жинақтау.

ЖАБДЫҚТАРДЫ ОРНЫҚТУРУ (Монтаж оборудования; франц. *montage*) — техникада құрылымдарды, құрылымдарды, технологиялық жабдықтарды, агрегаттарды, машиналарды, аппараттарды, аспаптарды және т.б. дайын бөліктерден жинақтау және орнықтыру.

ЖАБУ — малды ыстық-суықтан, шыбын-шіркейден, сона-масадан қорғау не түйеге артық жүкті жауын-шашынға тигізбеу мақсатында, кейде сөндік үшін түйе мен бөйге аттарына жабылатын жамылғы. Оны Қазақстанның әр облысында жергілікті қалыптасқан дәстүрге сай әр түрлі етіп жасайды. Жабудың қыстық және жаздық түрлері болады. Қыстық жабуды киізден, ал жаздық жабуды терме алашадан, кейде сөнді матадан да тігеді.

ЖАЗДЫҚ ДАҚЫЛДАР (Яровые культуры) — көктемде себіліп, сол жылы өнім беретін бір жылдық ауыл шаруашылығы өсімдіктері. Қазақстанда жаздық дақылдардан — жаздық бидай, арпа, жүгері; жармалық дақылдардан — тары, қарақұмық, күріш; бұршақ дақылдардан — бұршақ, асбұршақ, жасымық; майлы дақылдардан — күнбағыс, соя, күнжіт; тоқымалық дақылдардан — зығыр, қоза; көкөністік дақылдардан — қияр, көді, асқоқ, салат; мал азықтық дақылдардан — сераделла, сиыржоңышқа, судан шөбі, сондай-ақ екі жылдық (қырыққабат, тамыртүйнектілер) және көп жылдық дақылдар (томат, темекі, және үпілмөлік) өсіріледі.

ЖАЗЫҚ ЕЛЕК — тор көздерінен сусымалы өнімді өлшемдері бойынша ажырататын және бөлетін жазық бетті құрылғы.

ЖАЗЫҚ ТАРТПАЛАР (Плоские ремни) — айналмалы қозғалысты біліктерге бекітілген шкивтер арқылы беретін жазық бетті, резенке-маталы, резенке-сымды таспалар.

ЖАЗЫЛУ, ТІРКЕЛУ (Прописка) — біреудің белгілі бір мекен-жайда тұруын ресми түрде рәсімдеу және ол туралы тұлғаның жеке құжатына белгі соғу.

ЖАЙҒАСТЫРҒЫШТАР (Посадчики) — қамыр дайындамаларын пештің немесе нан көтерілу шақтарының бесікшелеріндегі ұяшықтарға, сөрелеріне орнықтыратын механизмдер.

ЖАЙҒАСТЫРУ (Укладка) — белгілі бір тортіппен орнықтыру немесе орналас-тыру.

“ЖАЙЛАУ” — хош иістендірілген шарап; елімізде өсірілетін ақ және қызыл жүзім сорттарынан дайындалады. Ақ, қызғылт және қызыл маркалы үш шарап түрі шығарылады. Құрамында спирт — 18%, қант — 7%, титрленетін қышқылдығы 6 г/л. Шараптың бұд түрлерін дайындауда көкемарал, кермек жалбыз, піртамыр, ащы жусан, жұпаргүл, қазтаңдай, шілтер жапырақты шайқурай, жебіршөп ингредиенттерінің тұнбасы пайдаланылады. 1983 жылдан шығарылады.

ЖАЙМА КҮЙМАҚ — ашыған сұйық қамырдан өзiрленетiн тағам; дөңгелек пішінде, табаға пісірілген жұқа күймақ.

ЖАЙЫН (Сом; silurus glanis) — жайындар тұқымдасына жататын балық. Балқаш көлінде, Жайық өзенінде, кішігірім өзен-көлдерде кездеседі. 40 жылдай тіршілік етеді. Ұзындығы — 5 м, массасы 300 кг-дай. 4–5 жасында тұқым бере бастайды. Уылдырығын көктемде су түбіндегі шөп арасында шашады. Қазақстанда жылына 400–500 т Ж. ауланады.

ЖАЛ — жылқының шоктығы мен ауыз омыртқасының арасында, мойын омыртқаны ұстап тұратын желкемен жымдаса бітетін жал майы; жылқы етінің көделі мүшелерінің бірі. Сойылған малда желкені қоспай, омыртқадан сылып алады. Жалдың шоктыққа тақау ұшы жуан болып, екінші ұшына қарай жіңішкере береді. Сойылғаннан соң арша ағашына іліп 1–2 сағат ысталып суурленген жая ұзақ уақыт бойы бұзылмай, дөмі өзгермей сақталады. Ал сарымсақ пен бұрыш және т.б. дөмдеуші заттарын қосып тұздалған жалдың дөмі де ерекше.

ЖАЛ, ЖАЛҒА БЕРУ (Аренда, аренда-ват; пол. arenda) — қайтарлатын мүлікті белгілі бір уақыт аралығында пайдалану.

ЖАЛАҚЫ (Заработная плата) — жеке тұтыну қорының жұмысшылардың еңбегіне қарай бөлінуінің негізгі нысаны. Номиналь жалақы — белгілі бір уақытта атқарылған жұмыс үшін алынатын ақшалай қаржы, ал нақты жалақы — сол ақшаға сатып алуға болатын тауарлар мен қызметтер мөлшері. Еңбек түрлеріне

байланысты уақытпен немесе жасалған өніммен төленетін жүйелер пайдаланылады. Нарықтық экономикада әр түрлі жүйелер қолданылады.

ЖАЛБЫЗ (Мята; лат. mentha) — таукаалай тұқымдастарына жататын көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Биіктігі — 20–60 см, тік өсетін төртқырлы сабағы бар. Дөрілік және эфирлі-майлы дақыл. 20–25 түрі бар. Тамырлары көлбей тарамданып, ұзын болып өседі. Гүлдері ұсақ, қызыл жасыл түсті, бөрі жиналып масақ тәрізді сабақ басында орналасқан. Маусым айынан қыркүйекке дейін гүлдейді. Жапырағында 2,5–3,0 % гүлдіне — 4–6%, сабағында — 0,3% эфир майлары бар. Жапырағы дөрілік мақсатқа пайдаланылады. Эфир майларынан дөрілік қасиеті бар ментол препаратын жасайды. Жалбыз майы (эфир майы) — хош иісі бар түссіз сұйық, жалбыздың гүлдерінен және көк балаусасынан алынады. Валидол, тіс пасталарын жасауда қолданылады және кейбір кондитер өнімдеріне (көмпит, карамель және т.б.) қосылады.

ЖАЛБЫЗТІКЕН (Алтей; althaea) — күлжайыр тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда 3 түрі бар. Көбірек тарағаны: дөрілік Ж. (*A. officinalis*). Барлық жерде: далада, шалғында, өзен аңғары мен жағалауларында, орман-тоғайда, шабындықтарда, бұта арасында өседі. Маусым — қыркүйек айларында гүлдейді. Биіктігі — 50–200 см. Сабағы — тік, бұтақты, жұмыр, түкті. Жапырағы кезектесіп орналасқан, қалақша тәрізді, жиектері бүтін не ирек. Күлтесі алқизыл, ақ, қызғылт. Жемісі — тұқымша. Дөрілік, шірнеді өсімдік. Жалбызтікеннің тамыры, жапырағы мен гүлдерінің дөрілік қасиеттері бар. Тамырында пектин, крахмал, аспарагин заттары бар. Ж. тамырынан көптеген дөрілер жасалады. Тамыр тұнбасы, шырыны, сығындысы тыныс жолдары ауруларын емдейтін дәрі ретінде қолданылады.

ЖАЛҒЕР (Арендатор) — жылжымайтын мүлікті жалдайтын адам. Мемлекеттік, кооперативтік және басқа қоғамдық шаруашылықтар, соның ішінде азаматтар мен азаматтар тобы Ж. бола алады. Жалгерлер мекемесі болып өз еркімен құрылады және заңды тұлға ролін атқарады.

ЖАЛҒЕРЛІК КӘСІПОРЫН (Арендное предприятие) — мүліктік кешенді жалға алып, кәсіпкерлік қызмет атқаратын кәсіпорын. Жалгерлік кәсіпорынның жеке мүліктері оның жарғысына байланысты барлық қызметшілерге тең бөлінеді.

ЖАЛҒА АЛУ (Прокат) — меншікті жалға алу шарттарының бір түрі; Ж.а. шарты бойынша арнаулы ұйымдар тиісті ақы алып, тұрмыста пайдаланылатын дүние-мүлікті уақытша пайдалануға береді.

ЖАЛҒАН ӨНІМ (Суррогат; лат. *surrogatus* — басқа өнім) — 1) басқа бір өніммен қайсібір қасиеттері бірдей болғанымен, онша сапасы жоқ өнім; мыс., кофе дәнінің орнына қолданылатын арпа, еменжаңғақ; 2) қолдан жасалған, ұқсама жалған бұйым.

ЖАЛТЫРАТУ (Полирование; нем. *polieren*; лат. *polio*) — кез келген заттың бетін жылтырату үшін ысқылап өңдеу. Жиһаздардың бетін жылтырату үшін паста, сұйық және эмульсия түріндегі арнаулы жылтыратқыш заттар қолданылады. Олардың құрамына силикондар, эмульсияландырғыш, тұрақтандырғыш гидрофобияландырғыш қоспалар қосады. Балауыздар мен балауыз төріздес заттар жиһаздардың бетіне жылтырайтын, тұтынуға төзімді қабыршақтар түзеді, силикондардың суға төзімділігі мен жылтырағыштығын арттырады.

ЖАЛЫНГҮЛ (Горицвет) — 1) қалампыр тұқымдастарына жататын көп жылдық шөптер туысы, жабайы өсімдік. Шөбі дәрілік шикізат: жүрек ауруын емдейтін, жүйке тыныштандыратын дәрі ретінде қолданылады. Құрғақ сығындысы жүрек дәрілерінің құрамына кіреді.

ЖАНАРГҮЛ (Адонис весенний) — сарғалдақ тұқымдастарына жататын бір жылдық және көпжылдық шөп туысы. Биіктігі 40 см-ге дейін жетеді. Сабақтары ұзынша, жапырақтары жий, сабақ ұшында ірі ашық сары түсті гүлдері болады. Шөбінде цимарин, адонитоксин сияқты гликозидтер, сапонин, фитостерин, деметоксихинин бар. Ж. тұнбасы жүрек ауруын емдеу, жүрек-қан тамырлар жүйесінің жұмысын жақсарту үшін қолданылады.

ЖАНЖАБІЛ (Имбирь) — қыста түсетін қатты бұдырлы жапырақтары бар жемісті ағаштың төтті жемісі. Жерорта теңізі маңайында, Кіші Азияда, Иранда және Индияның солтүстік батысында өседі. Жабайы түрлері Кавказда, Орта Азияда, Қырымда өседі. Жемісінде қант, пектин, А, С В, В₂ витаминдері бар. Бір ағаштан 20–100 кг өнім алынады. Ж. тосап қайнатылады және шыршын алынады.

ЖАНТАҚ (Верблюжья колючка; лат. *alhadī*) — бұршақ тұқымдастарға жататын жартылай бұталы немесе көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Сабақтарында кезектесе орналасқан тікенектерінің түбінде кішкене жапырақтары, ұсақ, қызыл түсті гүлдері болады. Мамыр айынан тамызға дейін гүлдейді. Жантақтың жас шөбінде С витамині өте көп болады; шөбі мен тамыры дәрілік мақсатта, тұнбасы несеп жүргізу үшін қолданылады.

ЖАНУ ЖЫЛУЫ (Теплота горения) — отыннан толық жанған кезіндегі бөлінетін жылу мөлшері.

ЖАНАУАР БЕЛОГЫ (Животный белок) — өте сапалы белокқа ең жақыны жануарлардан алынатын белоктар. Әсіресе жылмен өңделінбеген белоктар. Өсімдік белоктарында ауыстырылмайтын амин қышқылдары бірнеше болса, жануар белоктарында олардың бәрі бар. Сонымен бірге жануар белоктары адам организміне өсімдік белогынан гөрі жылдам әрі жақсы сіңеді. Жануар белоктарын үнемі шамадан асырып тұтыну өдетте нуклеин қышқылдарының көбеюіне ұштасып, организмде пуриндер алмасуы өнімнің — несеп қышқылының жинақталуына себеп болады. Өсімдік белоктарының жануар белоктарына қарағанда неғұрлым толымсыз екенін ескере отырып, жануар белогының белгілі бір бөлігін тұтыну өбден қажет. Ересек адамдар үшін Ж.б. үлесі рациондағы белоктардың жалпы мөлшерінің орта есеппен 55 процентіне жуық болуға тиіс. Ж.б. жетіспеушілігі әсіресе балаларға ауыр тиеді, олардың өсуі мен ақыл-ойының дамуы тежеледі. Ж.б. негізгі көзі — ет, сүт және сүт өнімдері.

ЖАНАУАР МАЙЫ (Животный жир). Майлар организмде энергия беруші ролін атқарады және пластикалық материал болады. Ойткені олар клеткалық құрауыштардың, әсіресе мембраналардың құрамына кіреді, яғни белоктар сияқты тамақтың алмастырмайтын факторлары болып табылады. Жануар майлары кесек заттар, олардың құрамына балқу температурасы жоғары қаныққан май қышқылдары көп кіреді. Ж.м. көзі — шошқа майы (90–92%), сары май (72–82%), семіз шошқа еті (49%), шұжық (20–40%), қаймақ (30%), ірімшіктер (15–30%). Ж.м. стериндері ішінде холестериннің маңызы ерекше зор. Ол барлық клеткалар мен тіндердің қалыпты құрылымдық құрауышы болып табылады, өт қышқылдарының, гормондардың, Д витаминінің алмасуына қатысады. Бірақ қанда холестериннің деңгейі артқан кезде атеросклероздың пайда болып, асқынуы мүмкін.

ЖАНЫШПА — сөктен жасалатын тағам; сөкке сары май салып, қант қосылады да, жақсылап араластырылып, жаншылады. Содан соң қаймақ күйіп тағы да араластырылады. Әдемі ыдыстарға салынып, шай дастарқанына өкелінеді. 1 кесе сөкке — 3 ас қасықтай сары май, 2 ас қасық қант, 3 ас қасық қаймақ.

ЖАҢҒАҚ (Орех; *juglans*) — жаңғақ тұқымдасына жататын қос жарнақты көп жылдық ағаш. Дүние жүзінде 20 (кейбір мәліметтер бойынша 40-қа жуық) түрі бар. Қазақстанда екі түрі кездеседі: грек жаң-

ғағы (*juglans regia*) және қара Ж. (*J. fallax*). Жабайы түрлері Орталық Азияда, Қытайда, Жапонияда кездеседі. Ағаштары өте биік (20–30 м), діңінің жуандығы — 1,5–2 м. Ағаш бөркі қалың, аумақты, жапырақтары ірі (5–11 жапырақшалардан тұрады, ұзындығы — 20–40 см), хош иісті. Грек жаңғағы жемісінің жеуге жарамды бөлігі — дөні. Қатты жеміс қабы (қауызы) мен қалың жарғақ ұшығы (қабығы) жеуге жарамсыз. Қабығында илік зат бар. 400 жылдай өседі. 150–200 жылға дейін өнім бере алады. Бір ағаштан жылына 65–100, кейде 200–300 кг жеміс алынады. Жемісінің салмағы 3–23 г, көбінесе жұмыртқа не шар тәрізді болады. Дөнінің құрамында 55–77% май, 18–21% белок, 5–6% көмірсу, В, витамині, А провитамины бар. Піскен дөндерінде 30–85 мг, ал толығымен піспеген дөндерінде 1500–2000 мг, кейде 3000 мг-ға дейін С витамині болады. Грек жаңғағы ағашының сүрегі жиһаз жасауда, жапырағы, дөнінің қабығы медицинада және парфюмерияда пайдаланылады. Дөні тағам ретінде пайдаланылады, жемісінен Ж. майы алынады.

ЖАҢҒАҚТАР — дәмді, жоғары калориялы жемістер. Олардың неғұрлым көп тараған түрлері: грек жаңғағы, манчжур жаңғағы, физалис жаңғағы, жебір шөп жаңғағы, базельник жаңғағы, талшын жаңғағы, кешью жаңғағы, самырсын жаңғағы, орман жаңғағы, бадам, пісте, су жаңғағы. Кондитер өнеркәсібінде жаңғақтар көп қолданылады. Олардан көптеген компиттік жаңғақтық массалар, карамель салмалары жасалады, шоколадқа қосады, грильяжды массалар дайындайды, кептеген шығыс тәттілерін жасайды және камырларға қосады. Жаңғақтардың құрамында май және белок көп болады. Соңдықтан олардың тамақтық құндылығы жоғары. Ж. қуырылып немесе шикілей пайдаланылады. Қуырылған жаңғақтардың иісі мен дәмі жақсарлады. Грек жаңғағын ғана қуырмайды. Себебі оны қуырса жағымсыз дәм пайда болады. Ж. бүтін, жармаланған немесе ұнталған күйінде қолданылады.

Жаңғақ қосылған кекес. Үн еленеді. Ұнталған жаңғақ, мейіз, қант қосылып, жұмыртқаның ақ уызы құйылады да, өбден араластырылады. Алдын ала май жағылып, үн себілген формаға құйылады. Температурасы 230–240° С градус қуыру шкафына немесе духовкаға қойылып, 40–50 минут пісіріледі. Содан соң жақсылап суытылады. Шай дастарқанына қойылады. 1,5 кесе ұнға — 2 жұмыртқаның ақ уызы, 1 ас қасық қант, жарты кесе ұнталған жаңғақ, 2 ас қасық мейіз.

Жаңғақ қосылған пөчене. Ас содасы араластырылған үн стол үстіне еленіп,

үйіледі де, қаймақ, сары май, жұмыртқа, қант, тұз, тәтті айран, қуырылған жаңғақ және мейізбен араластырылып, қамыр иленеді. Иленген қамыр 15–20 минут салқындатқан соң бөліктерге бөлініп, батон формасында жайылады да, үн себілген металл табаға салынады. Батонның қалыңдығы 5–6 см болады. Бетіне жұмыртқа жағылып, қуырылмаған жаңғақ себіледі. 240–250° С температурада пісіріледі. 5 кесе ұнға — 1,5 кесе қаймақ, 250 г сары май, 6 жұмыртқа, 0,5 шай қасық сода, 1 кесе қант, 1 кесе мейіз, 1 кесе ұнталған жаңғақ, 4 ас қасық тәтті айран, шай қасықтың 1/3 бөлігіндей тұз.

ЖАҢҚА, ЖОҢҚА (Стружка) — кесетін құралмен бетінен сыдырылып алынған ағаш, металл және т.б. материалдардың жұқа, жіңішке қабаты. Қызылша қаңтын өндіруде қызылшаны арнаулы машинала тілімдеп жонқалап, ондағы қант шыршыны сумен шайып алады.

ЖАПОН МУШМУЛАСЫ (Локва) — раушангүлділер тұқымдас ағаштар мен бұталар. Қара теңіздің Грузия жағалауы мен Краснодар өлкесінде, сондай-ақ Азербайжан мен Қырымда өседі. Алмұрт бітімдес сарғыш немесе сап-сары жемісінің ішінде оңай алынатын қоңыр түсті, қатты, сопақша дөні болады. Жемісі шырғанды, тіл үйретін қышқылтым, хош иісті келеді. Мушмулада көмірсу, белок, 10 мг % С витамині болады. Жас күйінде пайдаланылады өрі компот, шыршын, қайнатпа, мармелад, повидло, қак дайындауға қолданылады.

ЖАПСЫРМА (Наклейка) — затқа, тауарға олардың атын, санын, шығаратын орнын және т.б. мәліметтерін жазған қағаз, немесе бір нәрсеге желімделген қағаз.

ЖАПЫРАҚТЫ КӨКӨНІСТЕР. Көкөністердің бұл тобына көптеген жапырақты өсімдіктер (жабайы түрлері де) жатады. Негізінен бұл өсімдіктер адам организміне өте қажет биологиялық активті заттардың қайнар көзі болып табылады. Олардың құрамында органикалық қышқылдар, ферменттер, қанттың көптеген түрлері, темір, натрий, калий, фосфор тұздары бар. Жапырақты көкөністердің вегетативтік органдары сүтті шыршын бөліп шығарады. Ал бұл шыршындар гликозид, лактуцин деген емдік қасиеті бар заттарға бай, сондай-ақ түрлі белоктық заттар, алкалоидтар, шайырлық заттар мен эфир майлары бар. Жапырақты көкөністердің негізін салат жапырақтары құрайды. Салаттың жапырақты салат, қауанды салат, қояншөп салаты, салат-ромэн, эндивий, эскарпиол, салат шашыратқысы, кресс-салат секілді көптеген түрлері бар. Бұлар негізінен салат тағамдарын жасауға қолданылады, яғни шикілей жеуге бола-

ды. Жапырақты көкөністерге кәдімгі қырыққабат, мангольд, кояншөп, артишок, қымыздық, саумалдық, рауғаш сияқты өте құнды мәдени өсімдіктер жатады.

Саумалдықтың жабайы өсетін түрлері Орта Азия мен Закавказьеде, Иранда кездеседі. Бақшалық саумалдық Ертедегі парсы елінен шыққан. Бұл елден Қытайға, бүкіл Азияға тарайды. Орта ғасырдағы Еуропаға саумалдық арабтардан тараған. Оны испан монахтары қатты ұнатып, өздерінің бақтарында өсірген. Еуропада XVI—XVII ғасырларда саумалдық дөңдерінен жасалған ұннан пісірілген нан ерекше тағам болып саналған. Ол кездегі аспаздар тағамға ашық жасыл түс беретін саумалдық шырынымен балмұздақты, түрлі тұздықтарды, тәтті кремдерді бояйтын болған. Ерекше түрі — жаңазеландиялық саумалдық. Жемістерінің пішініне байланысты ботаникалық ағауы тетрагония деп аталады. Тушы дәмді саумалдық өте пайдалы көкөністер қатарына жатады. Әсіресе оның ерте көктемде шығатын балауса жапырақтарының организм үшін пайдасы зор. Саумалдықтың 10 граммында 774 мг калий, 3 мг темір, 82 мг магний, 106 мг кальций тұздары және 55 мг С витамині, қымыздық қышқылы болады.

Жапырақты көкөністердің бірі — *салат жапырағы*. Салат итальян сөзі, тағам деген ұғымды білдіреді. Түз, сірке суы, өсімдік майы қосылып салаттық көкөністерден жасалатын тағам түрін итальяндар салат деп атаған. Өте ертеден өсіріліп келе жатқан салат өсімдігі латук болып есептеледі. Оның жабайы түрлері Еуропада, Азияда, Америкада, Африкада кездеседі. Латуктың қою ақ шырыны сүтке ұқсағандықтан (латынша “лак”) ол латук деп аталған да, ал шырыны “күс сүті” делінеді. Латуктың бір түрі — кресс-салат жабайы түрде де кездеседі. Оны бақшада, жылыжайда жыл бойына өсіруге болады. Салаттың қай түрі болмасын, әсіресе латук калий, кальций тұздарына (100 граммында 220 мг калий, 77 мг кальций) бай. Сондай-ақ латук құрамында қымыздық қышқылы (100 граммында 33 мг), В тобындағы витаминдер, дурин қышқылы болады. Латуктың қою жасыл түрінде каротин мен аскорбин қышқылы бар. **Қымыздықтың** жабайы түрлері қоңыр-салқын аймақтарда көп кездеседі. Біздің елімізде қымыздықтың қышқыл түрі көп өсіріледі. Одан ерте көктемде, жазда қышқыл дәмді жасыл сорпа жасауға болады. Ал қыста оның консервіленген түрін пайдаланады. Қымыздықта да минералдық тұздар көп. Мыс., оның 100 граммында 500 миллиграмға дейін калий тұзы, көп мөлшерде С витамині, каротин болады.

Ал оның қышқыл дәмі құрамында қымыздық қышқылы бар екенін көрсетеді. Қымыздық қышқылы организмде асқазан асты безінің секреция бөлінуіне күшті әсер етеді, ішек қызметін жақсартады.

ЖАРАМДЫЛЫҚ МЕРЗІМІ (Срок годности) — бір нәрсең пайдалануға жарамды, белгілі бір талаптарға сай болатын уақыт аралығы. Тамақ өнімдерін сақтаудың белгілі бір уақыты болады. Ол уақыт өткен соң өнім жарамсыз деп табылады.

ЖАРҚАҒАЗ (франц. *affiche* — құлақтандыру) — жарнаманың бір түрі; болатын спектакль, концерт, лекция және т.б. туралы жұртшылық көп жүретін жерлерде ілінетін құлақтандыру.

ЖАРМА (Крупа) — дақыл тұқымдастарына жататын бидай, арпа, тары, күріш, жүгері және қарақұмық дәндерін өңдеу арқылы алынатын өнім. Жарма ретінде бұршақ тұқымдастарының дәндері де пайдаланылады. Жарманың тағамдық қасиеттері жоғары және балалар мен науқас адамдар үшін ерекше жұғымды. Ж. крахмал мен өсімдік белогының негізі болып табылады. Сонымен бірге жармада аз мөлшерде витаминдер, минералды заттар бар. Қазіргі кезде жарма өндіруге арналған механикаландырылған кәсіпорындар бар. Олар дақылдарды бөтен қоспадан тазалап, өлшемдері бойынша іріктеп, қабығы мен қауыздарынан арылттып жарма дайындайды.

Сөкті — тарыны ақтап, қауызынан тазартып алады. Тазаланған сөк — арнайы өңделген тары дәні — жоғары, бірінші және екінші сортқа бөлінеді. Кейбір сөктің ашқылтым дәмі болады. Оны кетіру үшін тарыны қайнаған суға өбден жуады.

Қарақұмық жармасын буланған немесе буланбаған қарақұмық дәнінен алады. Құрамында сіңімді белоктар, крахмал мол болады. Қарақұмық жармасының белоктары басқа қосылыстармен алмастыруға болмайтын амин қышқылдарына бай. Өңдеу тәсілдері мен дән сапасына қарай қарақұмық жармасы ұнтақталмаған тұтас жарма және тез пісетін жарма болып бөлінеді. Ұнтақталған қарақұмық дәні тез піседі. Сұрыпталған жарманы бірінші және екінші сортқа бөледі. Ал ұнтақ жарма сортқа бөлінбейді. Жармадан қоймалжың ботқа өзірлейді, ал сұрыпталмаған жарманы дербес тағам түріндегі кебіртек ботқа, сонымен бірге гарнирге, турамаға пайдаланады.

Күріш өңдеу тәсілдеріне қарай ақталған, ажарланған және уатылған түрге бөлінеді. Ақталған күріш — арнайы машинамен өңделген күріш дәні. Бұлай өңделген күріштің беті бұдыр болады. Арнайы машинамен өңделген таза күріш жоғары,

бірінші және екінші сортқа ажыратылады. Ақталған күріштің дәні тұтас болады. Ұнтақталған күріш жармасы — ұнтақталған күрішті арнаулы машиналарда өңдеу арқылы алынатын жанама өнім. Күрішті сұйық, қою және тәтті тағамдарға, гарнирге және т. б. самса сияқты тағамдар озірлеуге пайдаланады. Гарнир, палау, самса сияқты басқа тағамдарға ақталған күріш пайдаланылады, өйткені ол пісірілген кезде онша езілмейді. Ұнтақталған күріштен сұйық және қоймалжың сүт ботқасын, езбе-көже, сонымен бірге котлет жасау пайдалы. Күріш жақсы пісу үшін алдымен салқын суға шайқау керек. Күріштің дәні езілмеу үшін оны қайнаған ыстық суға салу керек.

Арпа жармасының түктелген және түктелмеген екі түрі болады. Ақталған жарманың дәні ірі болады. Дәнің ірілігіне қарай ақталған арпа жармасы бес түрге бөлінеді. Ұнтақ жарма сіңімді келеді өрі тез піседі. Жармадың бұл түрінен қаймалжың ботқа, котлет, запеканка және т. б. тағамдар озірленеді. Ірі жарманы көжеге салып, ботқа да пісіреді. Түктелмеген арпа жармасы ұнтақ, бітімі әр түрлі болады. Бұл жарманы дайындағанда түктелмейді, сондықтан онда клетчатка көп болады. Арпаның жармасын сортқа бөлімбейді, ұнтақталған дәнінің ірілігіне қарай оның үш нөмірі болады. Бұдан ботқа пісіреді.

Сұлы жармасы құрамындағы белок пен майдың көптігі жағынан дақыл тұқымдастар дәнінен дайындалатын жармалар арасында бірінші орын алады. Сұлыдан буланған дәні бүтін және жаншылған жарма, сондай-ақ геркулес үлпегі мен талқан жасалады. Сұлы жармасын көжеге салады, езбе-көже және т. б. тағам дайындауға пайдаланады. Буланып, уатылмаған сұлы жармасы түктеу арқылы дайындалады. Жаншылған сұлы жармасы жеңіл сінеді өрі тез піседі.

Геркулес үлпегі буланып, жаншылған және кептірілген жоғары сортты түктелген сұлы жармасынан алынады. Ол онай өрі тез піседі. 10–15 минут ішінде бұдан сіңімді және дәмді ботқа дайындауға болады.

Талқан — сұлы дәнін арнайы өңдеуден өткізіп алынатын жоғары сапалы нәрлі тағам. Талқаннан емдәмдік және балалар тағамдарын дайындауға болады. Оның құрамында организмге пайдалы, май тәрізді органикалық зат — лецитин бар.

Бидай жармасы. Бидайдан ұнтақ және т. б. жарма жасалады. Ұнтақ жарма сапалы бидайдан дайындалады. Басқа жармалармен салыстырғанда онда клетчатка мөлшері аз болады (0,4%-дан аспайды). Осы қасиетіне байланысты емдәмдік және балалар тағамын дайындауға пайда-

лы; сұйық тағамға себуге болады, одан қою (ботқа, құймақ, котлет) және тәтті (пудинг, суфле, мусс) тағамдар дайындалады.

Жүгері жармасын көбіне жүгерінің ақшыл және сұрғыл түсті сорттың кремнийлі, тіс тәрізді дәндерінен дайындайды. Үй аспазшылығының қажеті үшін жүгері жармасының бес түрлі нөмірі шығарылады. Бұлардан ботқа, котлет және т. б. дайындалады. Сонымен бірге үлпілдек дән алуға ірі жүгері жармасы, ал қытырлақ түтікше пісіруге жүгерінің ұсақ жармасын пайдаланады.

Саго. Ең алғаш саго тропиктік елдерден өкелінетін. Оны саго пальмасының дәнінен алынатын крахмалдан дайындайтын. Қазір сагоны картоп пен жүгерінің крахмалынан алады. Басқа жармаларға қарағанда құрамында белок аз болғанымен, көмірсуға бай болады. Сагоны көжеге салады, ботқа, пудинг тағамдарымен қатар самсаның ішіне салып пісіреді.

Бұршақ тұқымдастардың (бұршақ, үрме бұршақ, жасымық) дәндері жеңіл сінетін белоктар мен крахмалға бай болады. Құнары мен нәрлілігі жағынан бұршақ тұқымдастары дәнінің белоктарында біраз мөлшерде амин қышқылдары болады. Барлық бұршақ тұқымдастардың дәндерін пісірмес бұрын салқын суға салып жібітеді. Жібіген дән жылдам бөртеді.

Бұршақ. Бұршақтың екі түрі болады: бірі — қабығынан аршылған дәні тұтас азықтық бұршақ; екінші — қабығын аршу арқылы азықтық бұршақтардан дайындалатын тұқымдық бұршақ. Қауызы аршылған бұршақ тұтас және ұнтақталған дәнді болып бөлінеді. Езбе-көже мен ботқа үшін қауызынан аршылған бұршақты пайдаланады. Азықтық бұршақ гарнир жасауға, кейде сорпаға салуға қолданылады. Азықтық бұршақтың түсі ашық сары және ашық жасыл болып келеді, мал азығына пайдаланылатын бұршақ дәнінің түсі күңгірттеу болады.

Үрме бұршақ. Дәні ақ, ашық түсті, шұбар болып келеді. Үрме бұршақ негізінен гарнирге пайдаланылады.

Жасымық. Жасымықтың ірі дәндерін тағам жасауға пайдаланады да, ұсақ дәндерін малға береді. Жасымықтың ең таңдаулысы — қою-жасыл түстісі. Ол қоңыр және ашық жасыл түсті жасымықтан гөрі жылдам піседі. Жасымықтан сорпа, ботқа, гарнир, котлет озірлейді. Жарманы құрғақ және желдеткіші бар көлеңкелі жерде, ашы иісті азықтардан аулағырақ сақтау қажет. Үй температурасында жарманы ұзақ уақыт сақтауға болмайды, өйткені мұндай температурада жарма құрамында майлар қышқыл татып

кетеді, дәмі бұзылады, жұғымдылық қасиеттері төмендейді.

ЖАРМА ПІСІРМЕСІ (Крупная запеканка) — тұтқыр ботқалардан дайындалатын тағам. Ол үшін дайын болған тұтқыр ботқаны 60° С дейін салқындатып, оған шикі жұмыртқа, қант, кейде мейіз, өрік және ванилин қосады. Осы массаны араластырып, май жағылған және кепкен нан ұнтақтары себілген темір бетке салады. Беттегі массаның қалыңдығы 3—4 см. Массаның бетін тегістеп, үстін жұмыртқа мен қаймақ араласпасымен сылап, пісіру шкафының ішінде беті қызарғанша пісіреді. Дайын пісірмені суытып, үлестерге бөледі. Үстіне сары май салып және бөлек құйылған қаймақпен береді. Мұндай пісірмелерді күріш, тары және бидай жармаларынан дайындайды.

ЖАРМА САҒЫ (Сечка) — жармалардың жарылған дөңдері.

ЖАРТЫЛАЙ ДАЙЫН ӨНІМ — өндірістік және жеке тұтынуға жарамды, толық дайын болғанша әлі бір немесе бірнеше өңдеуден өтуге тиісті өнім.

ЖАРЫҚ (Свет) — үй ішіне жарық түсіру үшін пайдаланылатын табиғи немесе жасанды жарық көздері. Жарық бөлме мен ондағы заттарға жеткілікті және көзге жағымсыз әсер етпейтіндей болуы қажет. Табиғи жарық күн сәулесінің тік немесе жайылып түсуінен пайда болады және ол тәулік пен жыл мезгіліне, сол жердің географиялық ендігіне, атмосфералық жағдайға, терезелердің орналасуына, ауданына, тазалығына байланысты өзгереді. Жасанды жарық электр шамдары арқылы беріледі және шамдардың қуатына, олардың бағытына байланысты болады. Бұл жарық бөлмеге біркелкі өрі жеткілікті мөлшерде түсуі қажет. Жасанды жарық жалпы жарық, арнаулы жарық, аралас жарық болып бөлінеді. Жалпы жарық көзге көп күш түспейтін жұмыстарды, арнаулы жарық жоғары дәлдікті қажет ететін, мыс., іс тігетін, сызу сызатын, майда бөлшектерді құрастыратын және т.б. жұмыстарды атқаруға қолданылады.

ЖАРЫҚ РЕТТЕГІШ (Регулятор света) — жарықтың шамасын қажетіне қарай реттеуге мүмкіндік беретін тетік. Шамның сәуле таратуын жарық реттегіш арқылы өркім өз қалауынша қажетіне қарай өзгертуіне, мыс., үйдегі жарықтың деңгейін теледидар хабарын көргенде көзге қолайлы болатындай бәсеңдетіп қоюға болады. Ж.р. шамды адамның көңіл-күйін көтерерліктей жарқырата жағуға немесе тынығуға жайлы жағдай жасау үшін күнгірттендіріп қоюға мүмкіндік береді. Жарық реттегішті пайдалану үй ішіне қолайлы жарық түсуіне және электр энергиясын үнемдеуге себепші болады.

Жарық реттегіш тұрақты және тасымалды болып екіге бөлінеді. Тұрақты жарық реттегішті электр ажыратқыштың орнына орнатады, оның тұтқасын бұру арқылы шамның сәуле таратуын арттыруға немесе кемітуге болады.

ЖАСАНДЫ ҚОРЕКТЕНДІРУ (Искусственное питание) — адам организмінде (жұта алмаған кезде, асқазан ауруларында, ессіз жатқан науқасқа және т.б. жағдайларда) қоректік заттарды енгізу. Асқазанға зонд арқылы сұйық тамақты, бұлшық етке немесе тері астына тамыр арқылы бөлектік заттарды, қанды, плазманы, витаминдерді, глюкоза ерітінділерін, кейбір минералдық заттарды және т.б. енгізеді.

ЖАСТЫҚ (Подушка) — адамның басына жастауға арналған үй бұйымы. Жастықтың ішіне көбінесе күстың мамығы салынып, сырты матамен тысталады. Оны "бидай шүберек" деп атайды. Бидай шүберектің сырты әр түрлі асыл матамен қаптайды. Оны "жастық тыс" деп атайды. Жастық тысын ауыстыруға қолайлы болу үшін түйме қадалады не бау тағылады. Күстың мамығынан жасалған жастықты "күс жастық" дейді. Жастық көбіне бір кісілік болады. Ал оның салт атқа мінгенде ер үстіне салынатын түрін "көпшік" деп атайды.

ЖАСТЫҚАҒАШ — жер төсекте жатқан адамның басын биіктету үшін жастықтың астына қоюға ыңғайлап жасалған тиянақ ағаш. Жастықағаш — көдімгі ағаш төсектің сынар басы (жоғарғы басы). Оның екі аяғы, жастықты жерге түсірмей тіреп тұратын тактай кермесі және жастықтың астына қоюға лайықтап жасалған көлбеу тактай төсеніші болады. Ж. тұтас, ағаш төсекке қарағанда өрі ықшамды, өрі жеңіл болғандықтан, көшпелі тұрмыста көп пайдаланылған.

ЖАСЫМЫҚ (Чечевица; lens) — бұршақ тұқымдасына жататын бір жылдық өсімдіктер туысы. Қазақстанда екі түрі — шпығыс жасымығы (*L. orientalis*), тағамдық Ж. (*L. culinaris*) өседі. Ең маңыздысы — тағамдық Ж., құрамында белогы көп тағамдық өсімдік, күнарлы мал азығы. Сабағы көп бұтақты, биіктігі 15—75 см. Жапырағы күрделі, қос қауырсын пішіндес, соуір—мамырға гүлдейді, мамыр—маусымда жеміс береді. Гүлі ұсақ, ақ, қызғылт, күлгін, түсті. Бұтақ шоғыры — аз гүлді шашақ. Жемісі бұршақ. Тұқымы қос бүйірі қысыңқы, линза пішіндес, алуан түсті, құрамында белогы көп (24—32%). Гектарынан 11—14, кейде 30 ц тұқым түседі. Оте дәмді тағамдық дақыл, үн күйінде пайдаланылады. Ж. ұны шұжыққа, тартылған етке, нанға қосылады. Дон қалдығы, сабан-топаны — мал азығы.

ЖАТАҚХАНА — бір мекемеде жұмыс істейтін немесе бір оқу орнында оқитын адамдардың бірге тұратын тұрақ жайы.

ЖАТТЫҚТЫРҒЫШ (Тренажер; ағылш. *train* — жаттықтыру, оқыту) — машиналар мен механизмдерді басқару техникасын жетілдіруге және оларды басқаруды үйренуге арналған оқыту-жаттықтыру құрылғысы.

ЖАТЫН БӨЛМЕ (Спальня) — пәтердің көлеміне және отбасы құрамына байланысты тек ұйықтауға арналған бөлме.

ЖАУБҮЙРЕК — ұлттық тағамның бір түрі: сойған қозы не лақтық бүйрегін арқа омыртқаларға жабысқан күйінде, сыртындағы майымен бұзбай пісірген тағам.

ЖАУЖАПЫРАҚ (Мелисса) — ерінгүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; майлы дақыл. Биіктігі 60 см-ге дейін жетеді. Еуразияда 5 түрі, ал Қырымда, Кавказда, Орта Азияда 2 түрі өседі. Сабағы тік, төрт қырлы, аздап түк басқан. Жапырақтары қарама-қарсы орналасқан, шеті тіс тәрізді, жоғары жағы үшкірленген, беткі жағы — қоңыр жасыл, асты — сұр жасыл, айналасында дақыл нүктелері бар. Гүлдері жапырақ түбінде орналасқан, қызғылт немесе ақ түсті болады. Шілде-тамыз айларында гүлдейді. Орта Азияда бал арасын ұстайтын жерде өгіледі. Бал шырынды, дәрілік өсімдік және дәмдік-татымдық дақыл ретінде өсіріледі. Онда эфир майы, С витамині, тұтқырлық заттар бар. Ж. тұнбасы ас қорытуды жақсартады, жүйке жүйесіне жайлы әсер етеді.

ЖАУЖҰМЫР — ұлттық тағам: түгелдей өз қарнына салынып, көміп пісірілген қой еті; оған су құйылмайды. Кейде *жаубүйрек* деп те аталады. Ертеректе жаужұмырды жол азығы ретінде пайдаланған. Қазақстанның кейбір аймақтарында жаубүйрек, май түймеш, жол қазан деп те атайды. Жаужұмырды қойдың етін сүйегінен ажыратып, құйрық май, оқпелбауырымен бірге турап, оған тұз, бұрыш, даяр жапырағын, асқөк, сөбіз, кейде бөлек қайнатып алған күріш, тары қосып, мейлінше баптап, су қоспай жасайды. Ет көмілетін жер (жерошак) қазылып, мал сойылғанша қыздырыла береді. Жерошак әбден қызып болғанда қоламантың ортасын шұңқырлап, теріге немесе қарынға салынған етті көмеді де, топырақпен жауып, содан кейін үстіне от жағады. 2,5 сағат мөлшерінде көмілген ет пісіп болады. Сол кезде оттың күлін, еттің бетін жапқан ыстық топырақты ептеп ашып, қарынды тіліп жіберіп, етті алып жей беруге болады. Егер сойған мал арық болса, жаужұмырдың ұсақталған етінің үстіне тоң май, сары май, қаймақ немесе

өсімдік майын құйып пісіреді. Жаужұмырға сұр, қазы-қарта, жал-жая қосса дәмдірек болады.

ЖАУЖҰМЫР (Ферула джаужумур; *ferula dshaudshamur*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік. Мойынқұмда, Қызылқұмда, Бетпақдалала, Балхаш пен Алакол жағасында, Солтүстік Үстіртте, Торғай ойпатында кездеседі. Құмда, кейде тау-тасты жерлерде өседі. Мамырда гүлдеп, маусымда жеміс береді. Биіктігі 40 см-дей. Сабағы бұтақтанбаған, жіңішке, тік орналасқан. Жапырағы жұмсақ, оның жоғарғы жағы тықыр, төменгі жағы түкті. Жемісі эллипс пішіндес, жиегінде сұрғылт жолағы бар. Тамырын жеуге болады, оның құрамында (құрғақ затына шаққанда) 13,4 % клетчатка, 57,63% крахмал, 10,0% сахароза, 6,76% май, 68,93% көмірсу бар. Крахмалы мол тағамдық өсімдік.

ЖАУЛЫҚ — күйеуге шыққан әйелдердің басына салатын орамал; әйелдердің бас киімі. Оны ақ түсті матадан немесе ақ жібектен тігеді. Жаулықты қимешектің сыртынан да тартады. Ол тарту тәсіліне қарай қарқара, күндік деп аталады.

ЖАЯ — жылқының екі жамбас сүйегінің түйіскен тұсынағы қалың сауыр еті; майлы ет; жылқы етінің аса көделі мүшелерінің бірі. Жылқы сойылған соң, жаяның еті толық сылынып алынады да, қалыңдығы 10 см етіп жұмырлап тілінеді. Жаяны тілімдегенде оның сыртқы майлы қыртысының барлық тілкемдеріне бірдей теріс бөлінуі көзделеді. Жаяның массасы — 0,5–5,0 кг дейін болады. Тұздап сүрленген Ж. ұзақ уақыт сақталады. Тузы сіңген жаяны қою түтінге 14–18 сағат бойы ыстап та алады. Соғым еті таусыла бастағанда жая — жамбас, қазы орнына жүреді. Егер табақ туралып, келсе, жая біркелкі жапырақтап туралып табақтың бетіне салынады.

ЖАЯУ ӨТКЕЛ (Пешеходный переход) — бір жерден екінші бір жерге өтуге арналған арнаулы орын; бір ғимаратты екінші ғимаратпен жалғастыратын коридор немесе галерея. Мыс., жолдың екінші жағына өтуге арналған жер.

ЖАЯУЖОЛ (Тротуар; франц. *trottoir*, *trotter* — тез жүру) — көшенің жаяу адам жүруге арналған, асфальт, бетон, кірпіш, тас және т.б. төселген шеткі бөлігі.

ЖӘРДЕМАҚЫ (Пособие) — азаматтарды материалдық қамтамасыз ету нысандарының бірі; көмекке берілетін ақша. Еңбекке уақытша жарамсыздық кезінде (ауырғанда, отбасының науқас мүшесіне күтім жасағанда, карантинде және т.б. жағдайларда), есікабат және босанған әйелдерге, көп балалы және жалғыз басты аналарға, табалы аз отбасы балаларына және т.б. белгіленеді.

ЖӨРМЕНКЕ (Ярмарка; нем. *jahrmarkt* — жылдық базар) — белгілі бір уақытта болатын сауда, тауар базары. Ж. дүниежүзілік, халықаралық, аймақтық, ұлттық, жергілікті болып бөлінеді. Қазақстанда бұрынрақта Қоянды жөрменкесі жыл сайын болып тұрған. Қазіргі заманда ірі жөрменкелер — Лейпциг, Познань, Загреб, Пловдив, Милан, Париж, Лион, Ганновер, Торонто, Измир, Дамаск жөрменкелері. Қазақстандағы ірі жөрменкелердің бірі — Қарқара жөрменкесі.

ЖӘШІК — пішіні төрт бұрышты, негізінен ағаш тактайлардан жасалатын, өр түрлі заттар, бұйымдар, өнімдер салынатын, сақталатын сыйымдылық.

ЖЕДЕЛ АҚПАРАТ (Экспресс-информация) — ғылым мен техника саласындағы маңызды жаңалықтар туралы рефераттардың библиографиялық-мәліметтік жедел басылымы.

ЖЕДЕЛ СУРЕТ (Срочное фото) — жылдам суретке түсіріп фотосын дайындау.

ЖЕЗ ҰДЫСТАР (Медная посуда) — жылу өткізгіш металдан жасалған ыдыстар. Негізінен су, тосап қайнатуға арналады. Оларды алюминий немесе эмальды темір ыдыстарға қарағанда ұзақ пайдалануға болады. Бұлар көп уақыт пайдаланылмаса, қарайып кетеді және бетіне жасыл жұқа қабат пайда болады. Мұндай ыдыстарға органикалық қышқылдар, сүт, май және көптеген тағамдар өсер етеді. Тамақ пісіруге, су қайнатуға арналған жез ыдыстардың ішкі жағына қола жалатады.

ЖЕЙДЕ (Мужская рубашка) — ерлердің сырт көйлегі; киілуіне және маусымына қарай түрлі маталардан және трикотаждардан тігіледі. Өр өлшемге жағаның белгілі бір өлшемі мен бойға байланысты ұзындық сәйкес келеді.

ЖЕКЕ ЖАЙ, ЖЕКЕ ҮЙ (Особняк) — қаладағы бір жануаға арналған, адамдардың өміріне, жұмыс істеуіне қажеттіліктің бәрі орнатылған үй.

ЖЕКЕ МЕНШІК (Частная собственность) — жеке адамның мүлкі, кәсіпорны және т.б.

ЖЕЛАТИН (франц. *gelatine*; лат. *gelatus* — мұздаған, қатқан) — малдың сүйегін, терісі мен шеміршегін қайнату арқылы алынатын белоктық заттардың қоспасы. Ж. жылы суда жақсы ериді, ал салқындағанда қою дірілдек тәрізді қоспаға айналады. Тамақ өнеркәсібінде, фотоземлемесі жасауда, микробиологияда және ағаш желімі есебінде пайдаланылады. Коллоидты ерітіндінің қоюлануы желатиндену деп аталады.

ЖЕЛБАУ (Флюгер) — желдің бағыты мен жылдамдығын анықтайтын құрылғы.

ЖЕЛБАУ — шаңыраққа үш жерден байланып, керегеге асып қоятын ою-өрнекті, төгілме күлте шашақты құр; үйге сәндік-жиһаздық сипат береді.

ЖЕЛДЕТКІШ (Вентилятор; лат. *ventilo* — суырамын, желпимін) — қысымы 0,15 МПа дейінгі ауа немесе газ беруші құрылғы. Бөлмелерді желдетуге, аэрокоспаларды құбырлармен тасымалдауға және т.б. арналған. Ж. ортадан тепкіш немесе осьтік болып бөлінеді.

ЖЕЛДЕТУ (Вентиляция; лат. *ventilatio*) — 1) адамның денсаулығы мен жұмыс істеуіне қолайлы ауа ортасын жасау мақсатында бөлмедегі ауа алмасуын реттеу; 2) осындай ауа алмасуын қамтамасыз ететін техникалық құрылғылар жүйесі. Ж. жалпы алмасымды, еріксіз, жергілікті және т.б. болып бөлінеді.

ЖЕЛДІК — тоқым мен ер қапталының арасына салынатын, былғарымен қапталған екі бөлек киіз. Олар төмен сырғып түспеуі үшін екі жерінен тесіп, қайыс тағып байланады. Оны аттың арқасына ердің оқпаны тиіп, батпауы үшін салады.

ЖЕЛЕ (франц. *gelee*) — салқын төтті тағам; жас және жастай тоназытқан жеміс-жидектен, олардың нәрінен (сөлі), шырынынан, сондай-ақ кілегей мен қаймақтан әзірлейді. Жемістен дайындалатын желе дәмді болуы үшін цедра, ванилин, лимон шырынын, яки лимон қышқылын қосады. Дайын желе ыдысқа жабысып қалмауы үшін дастарқанға қояр алдында оны ыстық суға салады. Сонымен бірге оның желатині тез және біркелкі жібіп-еруі үшін алдын ала 25—30 минут суға салып қояды.

ЖЕЛЕКЖОЛ (Бульварь; франц. *boulevard*) — көшелер бойымен, теңіз жағасымен қатарластырыла ағаштар отырғызылып жасалған аллея. Қаланы көгалдандыруда маңызы зор.

ЖЕЛЕТ — костюм ішінен киілетін жұқа көкірекше.

ЖЕЛЕТКЕ — қой терісінен не матадан тігілетін жеңсіз.

ЖЕЛКЕНДІ БАЛЫҚ (Парусник) — алабұға торізділер отрядының желкенділер тұқымдасына жататын балық. Ұзындығы 3,3 м, массасы 100 кг дейін. Жоғары жақ сүйегі найза тәрізді үшкір, арқа қанаты биік, желкен тәрізді. Тез жүзген кезде желкен қанаты арқа жоныны қабысады да, кенет бұрылғанда көтеріліп кетеді. Барлық мұхиттардың тропик, субтропик аймағында кездеседі. Жемі — балық, кальмарлар.

ЖЕЛІ (Линия; лат. *linea* — алғашында зығыр жібі деген мағына) — 1) мал байлауға арнап өдейі керілген арқан. Ол жүн араластырылған қыл немесе кендірден есіледі. Желінің құлын байлайтын, түйе байлай-

тын, қозы көгендейтін түрлері бар. Құлын байлайтын желі бес тілден тартылып ерекше жуан етіп жасалады. Оның ұзындығы байланатын құлынның санына қарай әр түрлі болады, қатар байланған екі құлынның арасы бір метрден жақын болмау көзделеді. Құлын байлайтын желі қатты керілуі керек. Ол үшін алдымен екі шеткі қазық қағылып, одан соң ортадағы кіндік қазық бір бүйірге бұрыштай тартып қағылады. Көгеннің желісі де үш тілдеп тартылады. Арқан тартушы желіні тартқан кезде оның тілдерінің арасына қашықтықтарын 15 сантиметрдей етіп, алдын ала дайындалған көгеннің бұршағын өткізіп отырады; 2) көгеннің жеке-жеке, әрбір ағашы; 3) қатынас жолы, бағыты, тізбек. Тамақ өнеркәсібінде өнім шығаратын бір-бірімен байланыстырып жинақталған машиналар тізбектері. Олар механикалық, жартылай автоматты немесе автоматты желілер болып бөлінеді.

ЖЕЛІМ — тұрмыста-әр түрлі бұйымдарды (ағаш, фарфор, фаянс, әйнек, резеңке, металл, мата, қағаз және т.б.) жабыстыру үшін пайдаланылатын арнаулы заттар; әр түрлі материалдарды біріктіруге қолданылатын полимерлер немесе осылардың негізіндегі қосылыстар. Жасанды полимерлер желімі берік және әр түрлі ортаға тұрақты, ал табиғи полимерлер желімі су мен микроорганизмдер өсеріне онша берік болмайды. Ж. сұйық (мыс, ерітінділер, эмульсиялар) және қатты (үнтақтар, таспалар) болады; соңғыларын пайдалану алдында балқытып езеді немесе қыздырылған тегістікке жағайды.

ЖЕЛІМТЕК (Клейковина) — бидай, қара бидай және басқа кейбір дәнді дақылдарда болатын белоктық зат.

ЖЕМ (Корм) — мал азығы; малға азық болатын әр түрлі өнімдер.

ЖЕМІС (лат. *fructus*) — жас және өңделген калпында тамаққа пайдаланылатын мәдени және жабайы өсімдіктердің миуасы. Олардың құрамында 65–92% су, өте сәймілді қант (2–2,5%), органикалық құрауыштар (0,3–6%), С витамині (1–400 мг %), каротин (4000 мг % дейін), В₁, В₂, РР витаминдері, минералдық заттар болады. Адам тамағында Ж. — көптеген биологиялық активті заттардың (калий тұзы, кальций, темір, витаминдер, микроэлементтер және т.б.) көзі. Олардың емдік және профилактикалық маңызы зор. Жемістер организмдегі зат алмасу мен ас қорытуда үлкен роль атқаратындықтан, емдәмдік тамақтануда кеңінен қолданылады. Жемістер тоңазыттылады, кептіріледі, консервіленеді (тосап, сусын, джем), шырынға өңделеді және кондитер өнеркәсібінде қолданылады.

ЖЕМІС АҒАШТАРЫ (Плодовые деревья) — жеміс өндіру мақсатымен өсірілетін көп жылдық жабайы және мәдени ағаштар, бұталар. Жер жүзінде 32 тұқымдасқа жататын 200-ден астам түрі бар. Қазақстанда раушангүлділер тұқымдасы (алма, алмұрт, айва, шетен, шие, қызыл шие, алхоры, өрік, шабдалы, кейбір жабайы ағаштар), жиделер тұқымдасы (жиде, тікенжиде), жаңғақтар тұқымдасы (грек жаңғағы), тұт тұқымдасы (тұт), ұшқаттар тұқымдасы (ұшқат, шөңкіш), бөріқарақаттар тұқымдасы (бөріқарақат) және т.б. өсіріледі. Әсіресе алма, алмұрт, алхоры, шие ағаштарының маңызы зор. Республикада жеміс ағаштарының 50-ден астам сорты шығарылған. Солтүстік облыстарда алма ағашы, оңтүстікте, мұнымен қатар алмұрт, алхоры, шие, қызыл шие, шабдалы, жаңғақ өсіріледі. Бұлардың жемісі әрі тағам, әрі тамақ өнеркәсібінің шикізаты. Жеміс — аса құнды, тағамдық өнім. Оның құрамында тез қорытылатын көмірсулар, органикалық қышқылдар, С витамині, минералды тұздар, пектинді, тұтқырлы, бояушы, хош иіс беретін организмге пайдалы заттар болады. Олардың мөлшері жемістің түрлеріне байланысты өзгеріп отырады. Шекілдеуікті және сүйекті Жа. құрамында — қант, жаңғақ тәрізділерде — май, тікенжидеде түрлі витамин көп. Жемістерді ұзақ мерзімде сақтау үшін оларды консервілеу немесе кептіру қажет. Кептірілген жемістерді жеміс қағы деп атайды. Бұларды кептіру табиғи жолмен күн көзін немесе жылы ауамен өңдеу арқылы жүргізіледі.

ЖЕМІС ҚАНТЫ, ФРУКТОЗА (Плодовый сахар, леулоза; лат. *fructus* — жеміс) — моносахарид (гексоза); өсімдіктерде, негізінен жемістерде, гүлдерде, балда болады, сахароза және көптеген полисахаридтердің (инулин ж.т.б.) құрамына кіреді.

ЖЕМІС ШЫРЫНЫ (Плодовый сок) — жеміс тіндеінде, клеткаларында және қуыстарында болатын сұйықтық.

ЖЕМІС-ЖИДЕК СОРТТАРЫ. Қазақстандағы “Алмалы” ғылыми-өндірістік бірлестігі шығарған, бірден-бір көп тараған сорттардың сипаттамалары мынадай: *Іле алма сорты* (1934 ж.) — Алматы, Жамбыл, Қызылорда, Оңтүстік Қазақстан облыстарында өсіріледі (аудандастырылған). 4–5 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Әр ағаштан 89–90 кг алма түседі. Жемісі ірі (160 г) сопақша пішіндес, домалақ, шымқай қызыл, көкшілдеу, қыркүйекте піседі. Сұйққа төзімді. *Алауа шапағы* — алма сорты (1936 ж.) — Алматы облысында аудандастырылған. 5–6 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Әр ағаштан 158 кг (кейде 250 кг) алма түседі; ол біршама ірі

(110 г), сопақша пішіндес, жасыл, қызғылт сары түсті, қыркүйекте піседі. Суыққа төзімді. *Салтанат* алма сорты — Алматы облысында аудандастырылған. 7–8 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Әр ағаштан 140 кг алма түседі; ол ірі (160 г), домалақ, қызғылт сары, қызғылт түсті, қыркүйекте піседі. *Алматы алқызылы* алма сорты (1940 ж.) — Алматы, Жамбыл, Қызылорда, Оңтүстік Қазақстан облыстарында аудандастырылған. 7–8 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Әр ағаштан 220 кг алма түседі; ол ірі (190 г), сопақша пішіндес, домалақ, қырлы, қызғылт сары түсті, қыркүйектің аяғында, қазанның басында піседі. Суыққа өте шыдамды. *Тағар аруы* алмұрттың күздік және қысқы сорты (1939 ж.) — Алматы, Жамбыл, Қызылорда, Оңтүстік Қазақстан облыстарында аудандастырылған. 4–7 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Әр ағаштан 137 кг-ға дейін алмұрт түседі; ірі (170 г), сопақша, ашық қызғылт түсті; қыркүйекте піседі. *Хош иісті* алмұрттың қысқы сорты (1939 ж.) — Алматы, Қызылорда облыстарында аудандастырылған. 8–9 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Әр ағаштан (10 жылдан кейін) 32 кг алма түседі; ол біршама ірі (140 г), қызғылт сары түсті, қазанның басында піседі. Суыққа ерекше шыдамды. *Марков алхорысы* — 1933 жылы шығарылған сорт. Қызылорда облысында аудандастырылған. 3–4 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Әр ағаштан 38 кг алхоры түседі. Ол ірілеу (35 г), янтарь түстес сары, қызғылт түсті, тамызда піседі. Суыққа төзімді. *Мәншүк батыр* — бүлдірген сорты, 1943 жылы шығарылған. Алматы, Жамбыл, Қызылорда, Шығыс Қазақстан, Оңтүстік Қазақстан облыстарында аудандастырылған. Гектарынан 147 ц бүлдірген жиналады. Жидегі ірі (8 г), шілдеде піседі. Өздігінен тозаңданады. *Туполева бүлдіргені* — 1943 жылы шығарылған сорт. Қызылорда, Алматы облыстарында аудандастырылған. Әр гектарынан 87 (ең көбі 153) ц жидек түседі; ірі (8 г) маусымда піседі. *Алматылық* — таңқурай сорты, 1955 жылы шығарылған. Алматы облысында аудандастырылған. Гектарынан 51 ц жидек түседі. Жемісі ірілеу (2 г), маусымның аяғында піседі.

ЖЕМІС-ЖИДЕК ШАРАПТАРЫ — жас жемістер мен жидектер езіндісіне қант пен спирт қосып спирттік ашығу арқылы алынатын шараптар. Табиғи жеміс-жидек шырындарында жүзім шырынымен салыстырғанда қант аз, қышқылдар көп болатындықтан, мұндай шараптар дайындаудың өнеркәсіптік технологиясы шырында қантпен бірге су қосуға да негізделеді. Су қышқылдық мөлшеріне қарай қосылады, осыған орай шараптың сапасы

да шырынға су қосу дәрежесіне байланысты болады. Жеміс-жидек шараптарын дайындаудың технологиялық циклы өте қысқа: 30 күннен 5–6 айға дейін, бұл мерзім шараптың сапасына көп әсер етеді. Жеміс-жидек шараптарын жасауда алма, алмұрт, шетен, қараорік, шие, қарлыған, қарақат, таңқурай, бүлдірген, қызамық, қожақат және басқа да жеміс-жидектер қолданылады және бұлардың қайсысынан жасалуына қарай алма шарабы, шие шарабы, қарлыған шарабы және т. б. деп аталады. Күшейтілген шараптарда спирт мөлшері 16–18%, төтті шараптарда 16% болады. Қант мөлшері күшті шараптарда — 5–10%, төтті шараптарда — 10–16%.

ЖЕМІС-ЖИДЕК ШІМДІГІ (Наливка) — төтті жеміс-жидек шырындарынан дайындалған спиртті ішімдік.

ЖЕМІС-КӨКӨНІС ШАРУАШЫЛЫҒЫ — көкөніс, миуа, картоп өсіретін және өңдейтін, жеміс-көкөніс консервілерін, жүзім, жеміс, шампаң шараптарын және т.б. өнімдер шығаратын тамақ өнеркәсібінің саласы.

ЖЕНТ — тары жармасына май мен бал қосып жасалған төтті қоспа; ұлттық тағам. Ж. қыста қатпайтын, жазда бұзылмайтын, өрқашан дөмі мен нәрін сақтайтын, соған орай көшпелі халықтың дастарқанынан сыйлы орын алған тағам. Аса көделі дастарқан дөмі. Ж. шай дастарқанына қойылады. Ж. жасалатын негізгі өнім — сөк; а) диірменге тартылған немесе келіге салып түйіліп жармаланған сөкке тортасынан айырған сары май, қант, ірімшік ұнтағы, мейіз салынып араластырылады. Содан соң ыдысқа салынып, беті тегістеледі де, салқын жерде сақталады. Құрамында 100 г сөкке — 80 г ірімшік, 80 г бал, 80 г қант, 350 г сары май, 80 г мейіз немесе ұнтақталған жаңғақ дәні болады; б) ақталған тарыны немесе оның талқанын қант, ұнтақталған ірімшік салып араластырып, содан соң қазанда қыздырылған жылқының майының үстіне салып, оттың табында араластырады. Жент майды бойғына сіңірген соң, оны ыдысқа салып салқын жерге қояды. Қарынға, бүйенге салынған женттің өзіне тән дөмі мен хош иісі ұзақ сақталады. Қазіргі кезде жентті, ақталған тарыдан және оның талқанынан өнеркәсіп орындары да жасайды.

ЖЕҢСІК АС (Деликатес; франц. delicatessen) — таңдаулы тағам. Жеңік шұжық, нан, батон және т.б.

ЖЕҢІЛ ӨНЕРКӘСІП — халық тұтынатын көпшілік қолды заттар, ең алдымен, мата, іш және сырт киімдік трикотаж, шұлық-ұйық бұйымдарын, аяқ киім, тігін және галантерее бұйымдарын өндіретін салалар мен кәсіпорындар жиынтығы. Жеңіл өнеркәсіптің негізгі салалары —

макта-мата, зығыр, жүн, жібек, кендір-кенең, аяқ киім, былғары және аң терісі бұйымдарын өндіретін салалар.

ЖЕҢІЛДІКТЕР (Льготы) — қандай да бір артықшылықтар беру, белгіленген ережелерді, міндеттерді орындаудан ішінара босату немесе оларды орындау шарттарын жеңілдету, мыс., салықтық жеңілдік.

ЖЕР АЛМҰРТЫ (Топинамбур; франц. tortambour) — күрделігүлділер тұқымдасына жататын шөптесін өсімдік; тамыр-жемісті, жеуге жарайтын түбірі бар, күнбағыс тұқымдасы. Түбірінде қанттың мөлшері көп.

ЖЕР ҚОЙМА (Погреб) — тез бүлінітін өнімдерді сақтауға арналған, жерден қазып жасалынған арнаулы орын; шарап сақтауға арналған арнаулы бөлме. Оны бақта, не үй маңындағы дөңестеу құрғақ жерде түп табаны жердің сулы қабаттарының ең жоғары деңгейінен 50 см биік болатындай етіп қазып жасайды.

ЖЕРАСТЫ ӨТКЕЛІ (Подземный переход) — көшелердің, ғимараттардың және т.б. астынан қазып жасалған жолаушылар жүретін галерея, коридор

ЖЕРЖАНҒАҚ (Арахис; arachis) — бұршақ тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; майлы дақыл. Шыққан жері — Бразилия, 30-ға жуық түрі бар. Қазақстанға XVIII ғ-дың соңында әкелінген, оңтүстік өңірінде Ж. *hurogasa* түрі өсіріледі. Ж. — ылғал және жылу сүйгіш, бір жылдық жаздық дақыл. Өсіп-ону кезеңі — 120—150 күн. Биіктігі — 25—75 см, түзу сабақты немесе төсемелі сабақты, бүйірінен өскен өркендері бар. Тамыр жүйесі мықты, тереңге (180—190 см) кетеді. Гүлі — сары не сарғылт түсті, гүл шоғыры жапырақ қолтығында орналасқан. Жемісі — 1—7 тұқымды бұршақ. Оның құрамында орта есеппен 42% май, 22% белок және 12% көмірсу бар. Әдетте, әр өсімдікте 600—700 жеміс болады. Гектарынан 9 ц-дей тұқым, 20—50 ц құрғақ шөп алынады. Жемісінен алынған майы медицинада, дәндері кондитер өнеркәсібінде пайдаланылады. Сабағы мен жапырағы малға жемшөп. Ж. басқа бұршақ тұқымдастары сияқты жерді құнарландырады. Өсімдік ауруларымен және зиянкестерімен оншазақымданбайды. Ж. Оңтүстік Қазақстан облысының суармалы аудандарында өсіріледі.

ЖЕРҚОНАҚ (Гореч змеинный) — жабайы өсімдік. Тамырынан жасалған дәрілер ішек қабынуына қарсы қолданылады. Тамыр сабағы асқазан ауруларын емдейтін дәрілік шөптердің құрамына кіреді.

ЖЕРЛЕУ БЮРОСЫ (Похоронное бюро) — қайтыс болған адамды жерлеуге қажетті қызмет жасайтын орын.

ЖЕРМЕН ҚОСУ (Заземление) — өндірістік, тұрмыстық жабдықтарды, электр аспаптарын жермен электрлік қосуға арналған құрылғы. Жермен қосу жанау кернеуі мен айналмалы кернеуің төмендететіндіктен электр тогының қауіпті өсерінен қорғану үшін, ал бірқатар жағдайларда жерді ток өткізгіш ретінде пайдалану үшін қолданылады, сыртқы антеннаға найзағай ұшқыны тікелей өсер еткенде тұрмыстық аппаратураларды бүлінуден сақтайды. Жермен қосуды арнаулы темір білікшесін жерге (1—2 м тереңлікке) көміп немесе су құбырларына тазаланған сымды дөңкерлеу арқылы жүргізуге болады. Орталық жылу құбырлары мен газ құбырларының жерге қосқыш ретінде пайдалануға болмайды.

ЖЕТЕК (Привод) — машина немесе механизмдерді іске қосатын құралғы. Ж. электрқозғаушыдан, беріліс механизмдерінен тұрады.

ЖЕҢІЛДІРУ — жартылай фабрикаттарды өңдеуге арналған цехтарда өнімді дайын күйге дейін жеткізу.

ЖЕТІЛМЕГЕН ДӘН — толық піспеген, шала піскен дән.

ЖИДЕ (Лох; elaeagnus) — жиде тұқымдасына жататын жапырақ тастайтын (кейбіреулері мөңгі жасыл) ағаш. Бұта түрлері де бар. 50-ден астам түрі бар. Қазақстанда 2 түрі өседі: түрікмен жидесі (*E. turcomanica*), үшкіржемісті Ж. (*E. oxusatra*). Солтүстік облыстардан басқа барлық жерлерде өседі. Бұталар тікенді, күміс түсті ұзынша кезек орналасқан жапырақтары болады. Гүлі — қос жынысты; ашық сары, ұсақ, жапырақтар түбіне орналасқан өте әдемі хош иісті. Жазғытұрым гүлдейді. Ж. — шірнелі өсімдік. Тұқымынан, тамыр өскінінен не тамыр-түбінен көбейеді. Жемісі — жалған сүйек, сырты ұнтақты жұмсақ қабықпен жабылған, түсі қызғылттау, бірақ қоңыр қабыршақпен жабылғаннан кейін күлгін көрінеді. Оны жеуге болады. Жиденің барлық түрі — сәндік және эфир-майлы өсімдіктер. Олар шөлді жерлерді қоғаландыруға, күм тоқтатуға, өзендер мен сай-жыралардың жағаларын бекітуге және т.б. пайдаланылады. Ағашың, сүрегің құрылысқа және отын ретінде, жемісін медицинада қолданады, құстарға жақсы азық болады. Жапырағы мен қабығында бояулық және илік заттар бар. Сабағынан алынатын сағызды заттан (камедь) лак және бояу өндіріледі. Жиде жемісінен ішек-асқазан ауруларына шипа болатын тұнба дайындалады.

ЖИДЕК (Ягода; *bassa*) — бұта немесе шөптесін өсімдіктердің көп тұқымды шырынды жемісі. Құрамында органикалық қышқылдар, қанттар, минералдық заттар, витаминдер және хош иісті заттар бар. Ж. — витаминге бай, емдік және диеталық қасиеттері бар тағам. Табиғи, тоңазытылған, кептірілген, өңделген (тосап, джем, мармелад, пастила, шырын, шырынсу, шарап және т.б.) күйінде пайдаланылады.

ЖИДЕК ДАҚЫЛДАРЫ — шырынды жидегі бар көп жылдық бұталар, жартылай бұталар және шөптесін өсімдіктер тобы. Жидек дақылдарына бүлдірген, қарақат, таңқурай, тұшала, мүкжидек, кокжидек, шырғанақ, қожақат (қара бүлдірген) және т.б. жатады. Жабайы өсетін жидек дақылдарынан қызылжидек, мүкжидек, қаражидектердің де маңызы зор. Жидек дақылдарының жемісінде органикалық қышқылдар, минералды тұздар, витаминдер, хош иісті заттар болады. Кейбір жидек дақылдары жемістерінің (қаражидек, таңқурай, қара жемісті шетен) дәрілік қасиеттері бар. Ж.д. ерте және жыл сайын жеміс береді (бүлдірген екінші, таңқурай үшінші, қарақат пен тұшала үшінші-төртінші жылдары). Ж.д. әр түрлі топырақ-климат жағдайларына тез бейімделеді. Оларды вегетативтік жолмен көбейтеді. Қазақстанда көпшілігі қолдан өсіріледі.

ЖИДІТУ, ШАРПУ (Бланширование, *ошпаривание*; франц. *blanchir* — ағарту, ыстық сумен шарпу) — жемістер мен көкөністердің тосап қайнатуда қарайып кетпеуі үшін және қайнауын жеңілдету үшін ыстық сумен немесе бұмен өңдеу. Бұл процесс сонымен бірге мейіз дайындауда, шарап өндірісінде — жүзімді солдыруда; тері өңдеу өндірісінде тері астындағы шелдерді кетіруде қолданылады. Мұндай процестер арнаулы аппараттарда — жидіткіштерде, шарпытқыштарда — жүргізіледі. Олардың иірлікті, аунақшалы және т.б. түрлері болады.

ЖИЕКТЕМЕ (франц. *bordure, bord* — шет) — кең мағынада — шет, жиек, жиектеме; жазба мөтиндердің сыртын әшекейлеу үшін жасалған жиектеме; жол құрылысында — жолды жаяу жолдан бөлуге арналған жиектеме тастары; сәндік бағбаншылықта — төмен өсетін өсімдіктерді жол, көгал, гүл көмбе жағалатып отырғызу.

ЖИНАҚ БАНКІ (Сберегательный банк) — халықтың бос немесе жинаған ақшаларын жинақтауға арналған кредитті мекеме.

ЖИНАҚША (Сборник) — су, басқа сұйықтықтарды немесе газдарды, сусымалы заттарды жинауға арналған сыйымдылық.

ЖИНАЛМАЛЫ САТЫ (Стремянка) — алып жүруге келетін, жазылып-жиналуы оңай, үй-жай ішіндегі жұмыстарда пайдаланылатын саты; арқаннан жасалынған түрлері де болады.

ЖИНАЗ (Мебель). Пайдаланылу мақсатына қарай ол қонақ бөлме, жатын бөлме, ас ішетін бөлме, жұмыс істейтін бөлме, сондай-ақ балалар бөлмесі, ас үй, ауыз үй, жуынатын бөлмеге арналып шығарылады. Жиназдың жекелеген заттары да, жиһаз гарнитурасы да, сондай-ақ бүкіл пәтерге, бір бөлмеге немесе бөлменің бір бөлігіне арналған жиназдар да болуы мүмкін. Пәтерді жиназдағанда жиһаз отбасы қажетін өтерліктей, бөлмеге сөйкес және оны тартылпайтындай болуы керек. Жиназдар: тұрақты жиналмайтын; тасымалдауға оңай жиналмалы-құрастырмалы; өмбебап-құрастырмалы және құралмалық шешімі бірнеше Ж. секцияларынан тұратын, бірінің үстіне бірін немесе қатарластырып қоюға болатын секциялық Ж. түрлеріне бөлінеді. Үлдірікті жиназдың негізі ағаштан немесе металдан өрнектеліп жасалған, әдетте, жиішеке тік ұстын-таяныштар. Олардың арасына жекелеген жиһаз секцияларын, сөрелерді, жәшіктерді және басқа жалғастырғыш элементтерді бекітеді, үлдірікті Ж. әр түрлі нұсқалардың барынша үйлесуін қамтамасыз етеді. Құрастырмалы жиназға қабырғаға жапсарластырып, көлденең орналастырылатын шкафтар, шкаф-қалқалар, құрастырмалы үстелдер, кереуеттер және т.б. жатады. Ауыстырмалы жиназдың құралмалық бөлшектерінің орнын ауыстыру арқылы оның мақсаты мен көлемін өзгертуге мүмкіндік береді. Жиназдың бұл түріне кресло-кереует, диван-кереует, шкапка немесе бірінің астына бірі ысырылып жиналатын кереуеттер, төмен түсіріп немесе жазып қоятын қақпағы бар үстел-тумба, қайырмалы қақпағы бар, ысырмалы тумбаны таяныш ететін секретер және сервант-үстел, т.б. жатады. Жиназдың бұл түрі пайдалануға қолайлы, өйткені бөлмедегі Ж. санға азайтып, бос орынды көбейтуге мүмкіндік береді. Жиназды негізінен ағаштан және ағаш материалдардан (ағаш жоңқалы немесе талшықты тақталардан, үйенкіден, т.б.) жасайды. Сондай-ақ пластмассалар мен металдар да қолданылады. Қаптама жабынды ретінде табиғи және синтетикалық шыбықтарды, ламинирленген қабыршақтарды, қағаз-қатпарлы пластиктерді және т.б. пайдаланады. Жұмсақ Ж. үшін созылмалы таспа: кеуек материал, пенополиуретан, табиғи не синтетикалық маталар, жасанды былғары және т.б. қолданылады.

ЖИЫНТУР, АССОРТИ (франц. *assorti* — жақсы таңдалынған) — арнайы таңдалып алынған қоспа, жиынтық (мыс., көмпиттер, шоколадтар).

ЖОЛАҚЫ (Плата за проезд) — қоғамдық көлік қызметі үшін төленетін ақы.

ЖОЛАУШЫ (франц. *passage*) — поезбен, ұшақпен, автобуспен және т.б. көлікпен жол жүретін адам.

ЖОЛБАСШЫ (Гид; франц. *guide*) — туристерге қаланың немесе қоршаған ортаның қасиетті орындарын көрсететін жолсерік-маман; мұражай, көрмелердің жолын көрсететін анықтамалық; кейбір библиографиялық көрсеткіштердің аты.

ЖОЛДАМА — бір жаққа бағытталынған адамға берілетін ресми құәлік (мыс., санаторийге, демалыс үйіне, оқуға және т.б.).

ЖОЛДЕРЕК, ЖОЛНАМА (Путеводитель) — жол көрсетуші адам; жолаушыларға керекті мәліметтер көрсетілген немесе көрме заттарын аралауға қажетті мәліметтер жазылған анықтамалық басылым.

ЖОЛЖЕЛКЕН (Подорожник; лат. *plantago*) — бір жылдық және көп жылдық шөптер, кейде жартылай бұталар туысы; дөрілік өсімдік. Жас жапырағынан алынған шырғыны және плантаглоцид (көптірілген су сығындысы, экстракт) препараты қышқылы төмен гастритке және созылмалы колит ауруына қарсы қолданылады. Сондай-ақ жөтел басатын, қақырық түсіретін дәрі ретінде пайдаланылады.

ЖОЛПАРАҚ — көлік жүргізушілеріне атқарылатын тапсырмасы және жүру бағдары көрсетіліп берілетін құжат.

ЖОЛСАНДЫҚ (Саквоаяж; франц. *sac de voyage*) — аузы жабылатын, теріден немесе қалың матадан тігілген, қолға ұстауға болатын дорба.

ЖОЛСЕРІК (Проводник) — таныс емес жерде жол көрсететін адам; поезд вагонындағы төртіпті бақылайтын, жолаушыларға жайлы жағдай жасалуына жауапты адам.

ЖӨКЕ (Липа) — жөке тұқымдас-тарына жататын ағаштар туысы, орман ағашы. Жасыл желекті молайту үшін өсіріледі. Жөкенің гүл шоғы мен жапырағы дөрілік мақсатқа пайдаланылады. Ағашынан жиназ түрлері, талшықтарынан тұрмысқа қажетті әр түрлі заттар жасалады.

ЖӨНДЕУ (франц. *remonter* — түзеу, толықтыру, қайта жинау) — техникалық құрылғылардың (бұйымдардың) жөндеудің немесе жұмыс қабілетін қалпына келтіру мақсатында жүзеге асырылатын ұйымдастырушылық және техникалық шаралардың жиынтығы. Ағымдағы, орташа және күрделі жөндеу болып ажыраты-

лады. Ағымдағы Ж. машиналардың, жабдықтардың жұмыс процесінде кездесетін ақаулар мен тоқтауларды жөндеуге, орташа жөндеулер машиналар мен жабдықтардың жұмсалған ресурсын ішінара не толық қалпына келтіруге бағыталады.

ЖӨНДЕУГЕ ЖАРАМДЫЛЫҚ (Ремонтопригодность) — техникалық объектінің сенімділігін сипаттайтын негізгі қасиеттерінің бірі; объектінің техникалық қызмет көрсету және жөндеу жұмыстарына икемділігі.

ЖӨРГЕМ — 1) будақтап өрілген ішек; 2) малдың тазаланған ашы және тоқ ішектерін өріп асқан немесе қуырған тағам түрі. Дөмін келтіру үшін тұз, бұрыш сеуіп, пияз қосады.

ЖУАС ҚЫМЫЗ — қымыздың іштеу қолайлы болу үшін үстіне саумал қосып жұмсартылған түрі.

ЖУҒЫШ ЗАТТАР (Моющие средства) — судағы ерітінділері әр түрлі заттардың кірлерін кетіріп жуу үшін қолданылатын көп құрауышты заттектер қоспалары. Жуғыш заттардың көпшілігінің құрамында жуғыш заттармен бірге бейорганикалық қышқылардың тұздары (фосфаттар, карбонаттар) болады. Бұлардың кір ашатын қасиеттері, не қоса ағартатын, хош иіс қосатын қасиеттері де болады. Кейбір препараттарға қолдың терісін жарылудан, құрғап кетуден сақтайтын арнайы заттектер қосылады. Ж.з. ұнтақ, паста, сұйық күйінде шығарылады.

ЖУСАН (Польнь; *artemisia*) — астра тұқымдас көп жылдық, ішінара бір жылдық шөптесін өсімдіктер немесе жатаған шала бұталар; дөрілік өсімдік. Биіктігі бір метрге жетеді, өзіне тән иісі бар. Сабағы тік өседі де, бас жағы бұтақтанады. Жапырақтары ұсақ, кезектесіп орналасқан, бет жағы жасыл түсті, төменгі жағын сұр түсті түктер басқан. Гүлдері ұсақ, сабақ басына бірнеше себеттер құрып өседі. Жусанның шөбінде абсинтин, анабсинтин гликозидтері, эфир майлары, С витамині, тұтқырлық заттар бар. Жусан шөбінің тұнбасы көбіне ас қорыту жұмысын жақсартады, төбет ашады. Кейбір түрлері хош иістендіру үшін әр түрлі шараптарға, өтір, иісуларға қосылады.

ЖҮМСАҚ ИРИС (Мягкий ирис) — ирис — сүт көмпиттің бір түрі; қанттан, сірнеден, сүттен, майдан және домдік, хош иістік заттардан тұрады. Сиыр сүтінің орнына соя сүтін де қосады. Иристерді үш түрге бөлуге болады: жұмсақ — аздап қайнатылған аморфты құрылымды; карамель тәрізден — қатты, аморфты құрылымды; тиражды (таралымды) — ұсақкристалды құрылымды. И. дайындауда әуелі рецептуралық қоспа, одан соң ирис дайындалады. Рецептуралық қоспаны

дайындау үшін араластырғышы бар ашық кайнату қазанына сүт (құрғақ сүт қолдануға да болады) және қант салынады да, араластырылып, пайда болған қоспа вакуум-аппаратқа беріледі. Бұл аппаратта 2,5–3 сағат қайнатылған өнімге жылытылған сірне мен ерітілген май салынады. Қайнатылған қоспа тор көз өлшемдері 3 мм электен өткізіліп, араластырғышы бар жылытылатын аралық жинақшада 30–40 минут бойы араластырылып, әрі қарай ирис массасын дайындауға беріледі. Масса аппаратта қайнатылып, қою массаға айналады, содан соң масса суытылып, иленіп пішінделіп оралады.

ЖҮМЫР АҚ БАЛЫҚ (Барабулька) — алабұға төрізділер отрядына жататын, ұзындығы 30–40 см теңіз балықтарының бір туысы. Еті дәмді, консерві жасалады. Ыстауға, қақтауға, кептіруге болады.

ЖҮМЫРТҚА — құнды тағамдық өнім. Қабығы аршылған тауық жұмыртқасының химиялық құрамы 73,6% судан, 12,8% белоктан, майлардан, көмірсулардан, минералдық заттардан тұрады. Жұмыртқада адам организміне қажетті, тіршілік үшін маңызы зор амин қышқылдарының бүкіл жиынтығы бар. Ж. құнды бөлігінің бірі — сары уызы. Ол майлар мен белоктарға, көмірсулар мен минералды заттарға ғана емес, сонымен бірге витаминдерге (А, В, Д, Е т.б.) де бай. Ж. емдәмдік тағамдық қатарына жатады. Сары уызы жеңіл сіңеді. Шикі жұмыртқа белогы ұзақ қорытылады, тек пісірілген кезде оның сіңуі артады. Ж. көптеген тағамның құрамына енеді, Ж. құнарлылығы жағынан қондылығы орташа сиыр етіне теңеседі. Тамаққа негізінен тауық, бодене жұмыртқалары пайдаланылады. Жұмыртқа өнімдеріне меланж және жұмыртқа ұнтағы жатады. Жұмыртқаның құрамында 12,7% белок, 11,5% май, 0,7% көмірсу, 1,0% құл бар. Энергетикалық құндылығы 157 ккал. Тауық жұмыртқалары емдәмдік және асханалық болып бөлінеді.

ЖҮМЫРТҚА ҚОЙМАСЫ — жұмыртқаны қабылдап алып, сақтауға арналған жай. Құс фабрикалары мен құс фермаларында Ж.к. механика қолданылып, сұрыпталып, қораптарға салынатын бөлек цехтар түрінде жабдықталады. Цехтың құрамына жұмыртқаны сұрыптап, қораптарға салатын (әрбір 10 мың тауық жұмыртқасы не 7,5 мың күрке тауық, үйрек және қаз жұмыртқасы үшін 3,5–5 м²), ыдыс-қораптарды сақтайтын және бұқырлайтын бөлме жайлар, қызмет бөлмесі және компрессорлық жай қамтылады. Ж.к-ның іші ылғалға берік, ашық түсті бояумен сырланады. Ішкі бөлме-жайлардың биіктігі жабдықтардың габаритіне байланысты, бірақ 3 метрден

төмен болмауы керек. Ж.к. өкімшілік-шаруашылық және өндірістік аймақтардың аралығында орналастырылады. Орталық Ж.к. болмаған жағдайда әрбір 10 мың тауық жұмыртқасына немесе 7,5 мың күрке тауық, үйрек не қаз жұмыртқасына 10 м² есеппен жұмыртқа қоймасының жайы салынады. 30 мыңнан астам құс болатын құсханаларда жұмыртқа сұрыптау үшін қосымша үй-жай бөлінеді. Ж.к. автоматты түрде жууға, овоскоптауға, бұқырлауға, жұмыртқаны сұрыптап, қораптарға салуға арналған технологиялық желілермен жабдықталады.

ЖҮМЫРТҚА МЕЛАНЖЫ (франц. *melange* — қоспа) — мұздатылған жұмыртқаның ақ уызы мен сары уызы. Меланжы ақ қаңылтырдан жасалынған, сыйымдылықтары 10; 8; 4,5; 2,8 кг масса сиятын банкаларға салып сақтайды. Егер ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80–85%, ал температурасы 12° С болса — 8 ай, 8° С болса — 15 ай сақталады. Өнімді банкаларды ашпай, температурасы 50° С-тан аспайтын ауада немесе суда ерітеді. Меланждың құрамында: 12,7% белок, 11,5% май, 0,7% көмірсу, 1,0% құл бар. Энергетикалық құндылығы — 157 ккал.

ЖҮМЫРТҚА ҰНТАҒЫ (Яичный порошок) — кептірілген майда түйіршікті тауық жұмыртқасының ақ уызы мен сары уызы. Түрі біртекті ашық-сары, өзінше тәтті бар. Ж.ү. құрамында: 46,0% белок, 37,3% май, 4,5% көмірсу, 4,9% құл бар. Энергетикалық құндылығы — 542 ккал.

ЖҮМЫС АЙМАҒЫ (Рабочая площадь) — үй-жайда жұмыс істеген кезде адамға орын болатын кеңістік (әдетте, еденнен есептегенде биіктігі 2 м). Егер жабдықты күтіп-баптауға арналған не басқадай жұмыстарға арналған алаңша болса, олардың үстіндегі кеңістік те жұмыс аймағы болады.

ЖҮМЫС ОРНЫ — жұмыскердің (жұмыскерлер тобының) өндірістік тапсырманы орындауына арналып жабдықталған кеңістіктің бір бөлігі. Жұмыс орнына негізгі және қосалқы жабдық (билдектер, механизмдер, агрегаттар, қорғаныш құрылғылары, энергетикалық қондырғылар, коммуникациялар және т.б.), технологиялық және ұйымдық жарақтар, қосалқы құралдар, құрал-саймандар қамтылады. Жұмыс орнын ұйымдастырған кезде антропометрлік деректер, еңбекті ғылыми негізінде ұйымдастыру саласындағы жетістіктер, озық тәжірибе, физиологияның, психология мен гигиенаның нұсқаулары, еңбекті қорғаудың, эргономиканың, инженерлік психологияның және техникалық эстетиканың талаптары есепке алынады. Негізгі, қосалқы және қызмет көрсетуші жұмысшылардың,

инженер-техник және өкімшілік-басқару қызметкерлерінің жұмыс орындары сараланады.

ЖҰМЫС УАҚЫТЫ (Рабочее время) — жұмыскердің қоғамдық ұйымдасқан еңбекке қатысатын уақыты. Жұмыс күнінің, аптасының, айының немесе жұмыс жылының ұзақтығымен өлшенеді. Ж.у. еңбектің әр түрлі жұмсалыуының, қоғамдық тұрғыдан бағалануының да бірінші орынды болып табылады.

ЖУПАР АҒАШ (Мускатник) — мәңгі жасыл жемісті ағаш. Азиядағы тропиктерде 100–120 түрі өседі.

ЖУПАР АҒАШ ЖАҢҒАҒЫ (Мускатный орех) — тропик өсімдігінің тіл үйретін дәмі бар, хош иісті жемісі. Оны дәмдеуіш ретінде пайдаланады. Мыс., ет тағамдарына, ұннан пісірілген тағамдарға қосады. Жұпар ағаш жаңғағынан эфир майын алады.

ЖҮГЕН — жылқыны жөнге бұру, байлау үшін қолданылатын обзел. Қазақ шебері жүген жасауға да көп көңіл бөлген. Оны былғары мен қайыстан және т.б. жасаған. Ол үшін қайысты тігіп, өріп, түйіп өшекейлеген. Жүгеннің қайыс, түйме, былғары, орме жүген деген бірнеше түрлері бар. Былғары жүгенді астына қайыс салып тігеді. Жүген кеңсірік, жедкелік, кекілдік, сағалдырық, ауыздық, сулық, тізгін, шылбыр сияқты бөлшектерден құралады. Тізгіннің қайыстан, ал шылбырдың қылдан өрілгенін абзал. Жүген аттың басынан сыпырылып кетпеуі үшін сағалдырықты аттың жағының астынан тоға арқылы бекітеді. Былғары жүген күмістелген бүркеншектермен өшекейленеді, кеңсірік пен кекілдік арасын ормен жалғастырып, айқасқан жеріне асыл тас орнатады.

ЖҮГЕРІ (Кукуруза, маис; лат. *zea mays*) — қоңырбастар тұқымдасына жататын бір жылдық шөптесін өсімдік; дөңдік және азықтық дақыл. Еуропаға XV ғасырдың аяғында әкелінген. Дәннің құрылысына қарай кремнийлі, тіс төзімді, жартылай тіс төзімді, жарылғыш, қантты, крахмалды, крахмалды-қантты, балауызды және қабықты түрлері бар. Сабағы тік, етті, биіктігі 0,5–6 м, 8–42 жапырағы болады, олар ұзын, кезектесіп орналасқан. Тамыр жүйесі шашақты. Аталық гүлшоғыры — шашақ, сабағының ұшында; аналық гүлшоғыры — собық, жапырақ қолтығында орналасқан. Жемісі — дөнек. Дән құрамында: 1,3 азық өлшемі, 65–70% крахмал, 7–12% белок, 3–6% май, 100 кг сүрлемде 14–25 кг азық өлшемі, 1,2–1,5 кг сінімді протеин болады. Ж. дәннен жарма, ұн, крахмал, спирт, құрама жем өндіріледі, ал тұқым бұршігінен май алынады. Көк жүгері сүрлем, жем

есебінде пайдаланылса, құрғақ сабақтары мен собықтарынан қағаз, линолеум, вискоза жасалады. Гектарынан 30–100 ц дейін өнім алынады. Жүгері майы тамаққа, маргарин өндіруге және наубайхана өндірісінде пайдаланылады. Жүгерінің сабағының тұнбасы мен сұйық сығындысы медицинада өт, несеп айдайтын және қан тоқтататын дәрі ретінде қолданылады.

Жүгері қауызынан пісірілген печенье. Жаңғақ дөні ұсақталады. Жүгері қауызы алдын ала келтіріледі, жаңғақ дөні, қант, тұз, сода араластырылып, жұмыртқа күйілады. Бүкіл қоспа абайлап бұлғанып, май жағылған табаға кішкене үйме төрізді етіп орналастырылады. Сөйтіп оның әрқайсысы тегістеліп, дөңгелек бітімге келтіріледі. 160–180° С температурада 12–15 минутта піседі. 1,5 кесе жүгері қауызына — жарты кесе жаңғақ дөні, 50 г сары май, 3 жұмыртқа, 1 кесе қант, шай қасықтың 1/3 бөлігіндей сода, соншама тұз.

Жүгері ұнынан пісірілген печенье. Май қант қосылып езіледі де, бір жұмыртқа жарып күйілады. Бәрі біртұтас қоспаға айналғанша араластырылып, бір лимонның шыршыны күйілады да, қаймақ, ұн және сода араласқан жүгері ұны қосылады. Иленген қамыр 15–20 минут салқында шығарылып, батон төрізді етіп ширатылады да, ет тартқыштан өткізіледі. Печенье пешке қойылып, сарғылт түске енгенше пісіріледі. 2 кесе ұнға — 1,5 кесе жүгері ұны, 1 кесе қант, 200 г сары май, 3 жұмыртқа, 4 ас қасық қаймақ, 1 лимон, шай қасықтың 1/3 бөлігіндей сода.

ЖҮЗГЕН (Жузгун; calligonum) — таран тұқымдасына жататын бұта туысы. Қазақстанда ғана өседі (эндемик). Мұнда оның шөл, шөлейт далада өсетін 65 түрі бар. Сөуір—мамырда гүлдеп, мамыр—шілдеде жеміс береді. Биіктігі 0,5–5 м, жас бұтақтары тұзу, ұзындығы 2–7 мм. Гүлі қос жынысты. Жемісі — жаңғақша. Жемісін коктей жеуге болады. Піскеннен кейін құрамында илік заттар пайда болады. Құм тоқтату үшін пайдаланылады. Шірнелі өсімдік.

ЖҮЗІК — сәндік үшін саусаққа салынатын өшекейлі сақина; соғу, қалыптау, ширату тәсілімен жасалады. Асыл тастардан көз қондырылғанын Ж., ал тек алтын, күмістің өзінен ғана көз шығарылғанын — сақина, көзі жоқ шығыр түрінде жасалғанын балдақ деп атайды. Ж. жасалған металына қарай алтын Ж., күміс Ж. болады. Асыл тастан көз орнатылып соғылған алтын, күміс, жүзіктерді қыз-келіншектер де, сал-серілер де салатын болған. Жүзіктің — мәрдің, қолтаңбаның орнына қолданылатын түрлері болған.

ЖҮЗІМ (Виноград; лат. *vitis*) — жүзімдер тұқымдастарына жататын көп жылдық екпе жемісті бұта өсімдіктер туысы. 60–70 түрі бар. Селекцияда солтүстік Америкада өсетін түрлері (*V. riparia*, *V. herlandieri*, *V. labrusa*) және амур (уссурийский) жүзімі пайдаланылады. Қазақстанда мәдени Ж. (*V. vinifera*) өсіріледі. Жеңіл, құнарлы топырақта жақсы өседі. Дiнi — лиана, өркендері ұзын (3–5 м), жіңішке келеді. Жапырағы кезектесіп орналасқан, бүтін жиекті не тілденген. Гүлі ұсақ, жасыл түсті. Гүлшоғыры — сыпыртқы (жабайы түрлерінде). Жемісі — жидек. Жемісінде қант, органикалық қышқылдар, илік және бояушы заттар, С, В тобына жататын витаминдер бар. Жүзімнен мейіз, шырпын, шарап және т.б. өндіріледі, тосап қайнатылады; сорттары: асханалық, шарап жасайтын, кептірілетін болып бөлінеді. Диеталық тағам: жиналған бойда және кептірілмей күйінде жеуге болады.

Жүзім күймақ. Жүзім жақсылап тазартылып жуылады да, суға салынып қойылады. Жылы сүтке немесе суға сізген ашытқы ұнға салынады да, қамыр иленеді. Ол жылы жерге қойылып ашытылады. Біраздан соң үстіне жұмыртқа жарылып күйылып, қант, тұз, өсімдік майы қосылады. Сөйтіп тағы да жылы жерге қойылып, көтерілдіріледі. Көтерілгеннен кейін суы сорғытылған жүзім қосып иленеді де, шетінен ас қасықпен алып, ыстық табаға шағындап-шағындап қуырылады. Дастарқанға әр кісіге екеуден, үстіне бал немесе қатық құйып өкелінеді. 3 кеседен астам ұнға — 3 кесеге жуық сүт, 4 жұмыртқа, 2 ас қасық қант, 1 ас қасықтай ашытқы, жарты кесе жүзім, шай қасық толар-толмас тұз, 3 ас қасық қорытқан май немесе құрама май, 1 ас қасықтан астам бал немесе сонша қатық.

Жүзім тосабы. Тіл үйірет домді әрі хош иісті тосап. Жүзімнің ақ және қара сортының ірі және орташасынан жақсы тосап шығады. Жүзімнің ірі жемістерін салқын сумен жуып, сүйегін ұшты ағаш инемен алып тастайды. Тазартылған жүзімге қант сеуіп, 1–2 сағат қоя тұрады (1 кг жүзімге — 1 кг қант). Содан соң 1 кесе су қосып, отты бірте-бірте күшейте отырып қайнатады. Соңына таман лимон қышқылы мен ванилин немесе лимон сөлін қосады. Оттан алып, 7–8 сағат тұндырады. Осы уақытта жеміске қант шырпыны өбден сіңеді. Салқындаған соң құрғақ таза банкларға күйіп, қақтағын жабады.

ЖҮЗІМ ҚАНТЫ (Виноградный сахар, глюкоза) — моносахаридтер тобының көмірсуы. Суда жақсы ериді, тотті дәмі бар. Сахароза, лактоза құрамына енеді.

ЖҮЗІМ ШАРАПТАРЫ — табиғи жүзім шырпының ашыту, тазарту және бабына келтіріп, хош иістендіру нәтижесінде алынатын өнім. Ж. ш. көбіне дайын өнім ретінде ұсынғылумен қатар, көптеген халықтардың кулинариясында кеңінен қолданылады. Бұлай пайдаланғанда қызған кезде спирт ұшып кеткеннен кейін қалған жүзім шырпыны қоюланып, қандай тағамның болсын дәмін кіргізеді. Жүзім шараптарын кулинарияда пайдаланудың негізгі мақсаты да осы. Мыс., балық пісіретін суға аз ғана Ж. ш. қосылса, балықтың жағымсыз иісі кетіп, дәмі жақсарыды. Қуырмаға 1–2 ас қасық қышқылтым қызыл шарап қосса, тағамның дәмі кіреді әрі тез піседі. Кепкен жемістен компот қайнатқанда бір литріне десерт не шай шай қасық Ж. ш. қосылса, компоттан жас жемістің хош иісі шығып тұратын болады.

ЖҮЗІМ ШАРУАШЫЛЫҒЫ — өсімдік шаруашылығының жүзім өсірумен айналысатын саласы. Бұл сала дүние жүзінің көптеген елдерінде кең тараған. Қазақстанда жеміс-жүзім өсіретін шаруашылықтар негізінен Оңтүстік Қазақстан, Алматы, Жамбыл облыстарының суармалы алқабында орналасқан. Қысқа қарай үсіктен сақтау үшін жүзім сабақтары жылы жерлерде жабылады, аязды жақтарда көміледі. Ж. ш. негізінен республиканың оңтүстігі мен оңтүстік-шығысында дамыған. Жүзімнен шарап, коньяк және т.б. өндіріледі.

ЖҮК (Груз, багаж; франц. *bagage*) — жолаушының жолға алып шығатын бұйым-түйілген жүгі. Жолаушыдан бөлек жіберілетін немесе тасымалданатын заттар.

ЖҮКАЯҚ — жиған жүктің астына қоюға арналған ағаш тұғыр. Жүкаяқ кепкен, мықты әрі жеңіл ағаштан, өңделген, тегіс тақтайдан жасалады. Ол негізгі үш бөліктен: жанағаштан (алдыңғы және артқы беттер), аяқтан, шабақтан тұрады. Жүкаяқтың пішіні екі түрлі болады: бірі — үсті тегіс жүкаяқ, енді бірі — қайқыбас жүкаяқ. Қайқыбас жүкаяқ қолдiмгi қайқыбас тосекке ұқсайды. Жүкаяқтың алдыңғы беті бір түсті сырмен боялып, оған кейде түрлі түсті бояулармен өрнек салады не өрнек салған сүйекпен қаптап әшекейлейді.

ЖҮКАЛҒЫШ (Багажник) — автомобильдегі, велосипедтегі, мотоциклдегі майда жүк салатын қуыс.

ЖҮН (Шерсть) — мал терісінің түгі; жүн иіру, мата току, киіз басу және т.б. бұйымдар жасау үшін пайдаланылады. Ж. — тері туындысы: ол тұңғыш эмбрионның (құрсақтағы төлдің) эпидерма (терінің беткі қабаты) клеткаларынан пайда болады да, туғаннан кейін бірнеше ай бойы одан әрі қалыптаса түседі. Белгілі бір жануардың

қай түрге, қандай тұқымға жататынын айыруға мүмкіндік беретін морфологиялық белгі. Жеңіл өнеркәсіп шикізаты. Қой, ешкі, түйе, жылқы, сиыр жүні болып бөлінеді. Елімізде өндірілетін барлық жүннің 98–99%-ы қой жүні. Ол түбіттен, қылшықтан, құрғақ және өлі қылшық талшықтарынан тұрады. Ж. талшықтары бір-бірінен ұзындығына, жіңішкелігіне, иірімділігіне, жылтырлығына қарай ажыратылады. Сондай-ақ Ж. биязы және биязылау (талшықтары біркелкі), қылшықты және жартылай қылшықты (талшықтары әрқелі) болып бөлінеді. Биязы жүннен жоғары сапалы көйлектік, костюмдік және пальтолық мата тоқылады. Қазақстанда ол биязы жүнді қой тұқымдарынан (қазақтық биязы жүнді қойы, қазақ архар-мериносы, солтүстік меринос, оңтүстік меринос) өндіріледі. Биязылау жүннен трикотаж, жоғары сапалы шұға тоқылады. Республикада мұндай Ж. дегерес, цигай, кроссбред қойларынан алынады. Жартылай қылшықты жүннен кілем тоқылады, жеңіл өнеркәсіптің басқа да мұқтажы өтеледі. Қазақстанда осы мақсатпен Ақтөбе және қарғалы қойлары өсіріледі. Қылшық Ж. республикада қаракөл, еділбай қойларынан алынады.

ЖҮРГІЗУШІ (Водитель) — өздігінен жүретін машиналарды басқаратын адам; мыс., автобус жүргізушісі. Ж. дайындайтын арнаулы курстар бар. Оны оқып бітірген адамға куәлік беріледі.

ЖЫЛАНБАЛЫҚТАР (Угребразные) — қылтанақты балықтар тобына жататын, ұзындығы 10 см-ден 3 м-ге дейін, массасы 15 грамнан 65 кг-ға дейін болатын балықтар. Көп тараған жыланбалықтың ұзындығы — 50–150 см (2 м-ге дейін), массасы — 4–6 кг болады. Етінің майы 22%-ға жетеді. Жас етінен тағамдардың барлық түрлерін дайындауға болады. Ж. б. тағы бір түрі дөңгелек ауыздылар класына жататын, миногой деп аталатын омыртқалылар. Олардың 30-дан аса түрі бар. Ұзындығы — 100 см. Каспий жыланбалығы — Каспий теңізі мен Еділ өзенінде кездеседі. Дене тұрқы — 37–41 см, массасы — 120–170 г. Бұл балықтардың еті өте дәмді болады. Жыланбалықтың қаңқа сүйектері мен ішек-қарны болмайды, сондықтан оның ішін жармайды, тек басын кесіп тастайды. Балықтың сыртындағы шырышты қабаты мұқият тазаланады.

ЖЫЛАНБАС БАЛЫҚ (Змееголов) — алабуға отрядына жататын, тұшы суларда өсетін балық; ұзындығы 85 см дейін, массасы 7 кг дейін болады. Тоған шаруашылықтарында жақсы өсетіндіктен Әмудария, Сырдария су алаптарында жерсіндірілген.

ЖЫЛЖЫМАЙТЫН МҮЛІК (Недвижимое имущество) — азаматтық актіде жеке не заңды тұлғаның иелігіндегі жер және басқа жер-сулар, сол жердегі қозғалмайтын мүліктер (ғимараттар, имараттар, заводтар және т.б.)

ЖЫЛЖЫМАЛЫ МҮЛІК (Движимое имущество) — жермен байланыспаған және қозғауға болатын мүліктер (асыл заттар, жиназдар, заттар және т.б.); азаматтық актідегі мүліктің бір түрі. Жер және сол жердегі қозғалмайтын мүліктерден басқасы.

ЖЫЛЖЫМАЛЫ НАНКЕСПЕК (Подкатная дежа) — қамыр илеуге арналған темірден жасалған сыйымдылық; нан заводтарындағы қамыр илеу машинасының бір бөлігі. Дөңгелектері арқылы итеріліп жылжытылады.

ЖЫЛҚЫ ЕТІ — аса бағалы тағамдық шикізат, жылқы өнімі. Ж.е. бірінші, екінші санаттағы және құлын еті деп үшке бөлінеді. I санаттағы жылқы етінің құрамында 69,6 % су, 19,5% белок, 9,9% май, 1,0% күл болса, екінші санаттағы жылқы етінде 73,9 % су, 20,9% белок, 4,1% май, 1,1% күл бар. Жылқы етінен көптеген ұлттық тағамдар жасалады.

ЖЫЛТЫР ТҰҚЫ (Карп зеркальный) — сазан мен тұқының будандасуы нәтижесінде өсірілген жоғары сапалы балық. Еті дәмді, жасанды тоғандарда өседі, көсіптік мәні бар.

ЖЫЛУ (Теплота) — жылу алмасу процесінің энергетикалық сипаттамасы, дененің жылу алмасу процесінде өзінен бөлетін немесе қабылдайтын энергия көлемімен анықталады.

ЖЫЛУ АЛМАСТЫРҒЫШ (Теплообменник) — бір денеден екінші денеге жылу беретін құрылғы. Ж.а. аппаратында әр түрлі жылу процестері өтеді: температура өзгеруі, булану, қайнау, еру, қоюлану және т.б. Мұндай аппараттар тамақ өнеркәсібінің көптеген салаларында қолданылады. Жұмыс атқару реті бойынша Ж.а. беттік немесе араластырушы болып бөлінеді. Беттік аппараттарда жылу тасымалдағыштар қатты жылу өткізгіш қабатымен (жылыту беттерімен) бөлінген. Араластырығыш жылу алмастырығыштарда жылу және масса алмасу процестері сұйық немесе газ тәрізді жылу тасымалдағыштардың араласуы арқылы өтеді. Жылу тасымалдау және өткізу орталарына су буы, ыстық су, май, арнайы тұздар ерітіндісі, кейбір органикалық сұйықтар, отын газдары жатады.

ЖЫЛУМЕН ӨНДЕУ (Тепловая обработка). Тамақ өнеркәсібінде көптеген процестер жылу алмасу аппараттарында өткізіледі. Мыс., нан пісіру процесі арнайы пештердің пісіру камераларында жүргізіл-

се, кант ерітіндісі қайнату және вакуум қоюлату аппараттарының ішінде өңделіп, карамель массасына айналады. Өнімдерді жылумен өңдеу кезінде олардың температурасы жылу тасымалдағыштардың күшімен өзгеріп, керекті технологиялық қалыпқа жеткізіледі. Мұндай процестердің бірі өнімдерді кептіру кезінде қолданылады.

ЖЫЛЫЖАЙ (Теплица) — жылу сүйетін жидектер мен көкөністерді, гүлдерді қыстыгүні өсіруге арналған, жылытылатын, кенгіі өр алуан өйнектелген жай. Жылыжайда тәулік бойына температура мен ылғалдылықтың ауытқуы шамалы болатын белгілі бір микроклимат сақталады. Мұндай жағдайды жылыту мен желдетуді дұрыс ұйымдастырғанда ғана жасауға болады. Ж. күн сәулесімен, биологиялық (биологиялық отынның жылуы есебінен) және техникалық жолмен (ыстық су, бу, электр және т.б.) жылытылады. Ол табиғи жолмен де (желтөзек немесе фрамуга арқылы) немесе қолдан да желдетіліп тұруы мүмкін. Қандай мақсатқа арналғанына, пайдалану мерзіміне, жылыту түріне, қолданылған құрылыс материалына байланысты жылыжайдың құралмасы түрліше болуы ықтимал. Жылыжайды бір еңісті, екі еңісті, блоқты деп бөледі. Көбінесе екі еңісті жылыжайлар салынады, оның жарық түсетін жазықтығы шығысқа және батысқа қарап тұруы тиіс. Жабын ретінде өйнек немесе синтетикалық үлдір (міндетті түрде полиэтилен) пайдаланылады. Ж. дақылдарын тікелей топыраққа отырғызды немесе үлдірлерде (стеллаж) өсіреді. Жылыжайды беті тегіс немесе аздап оңтүстікке қарай еңіс телімдерге орналастырған жөн. Ыза суы жер бетінен 0,8 метрден беріде жатқан жерлер оған жарамайды. Жылыжайларды тез өсетін бұталармен немесе ағаштармен яки қоршаумен жел өтінен қалкалап қояды.

ЖЫРТПА КҮНТІЗБЕ (Отрывной календарь) — қабырғаға ілінетін, күні, айы, жылы жазылған, өр түрлі мөлiмeттер берілген, өшекейленген, жыртуға ыңғайлы парақтардан тұратын анықтамалық басылым. Көпшілікке, өйелдерге, балаларға арналған түрлері бар.

ЖЫҒУ (Размораживание, дефростация; de... және ағыл. frost — аяз) — тоңазытқыштарда мұздатылған ет немесе балық өнімдерін, басқа да тамақ өнімдерін жылу алмасу процесінің күшімен жылытып өңдеу.

ЖІЛІК — малдың сүйектері. Жіліктің қуысында май болады.

ЖІНШІКЕ БАУЫРСАҚ — сүтке, сорпаға жұмыртқа қосып иленген қамырды ашытпай, жіңішке есіп, ұсақтап кесіп,

майға жүздіріп пісірген бауырсақ. Мұндай бауырсақ үгілмелі болып келеді.

ЖІНШІКЕ ШҰЖЫҚ (Сосиски) — қайнатылып пісіріліп желінетін шағын жіңішке шұжық.

3

ЗАЛАЛСЫЗДАНДЫРУ (Дезинфекция; de..., dez... және кейінгі лат. infectio — жұғу) — сыртқы ортадағы адам мен жануарларға ауру тарататын микроорганизмдерді физикалық, химиялық және биологиялық әдістермен жою шараларының кешені. Залалсыздандырудың алдын алу (вагондарды, азық объектілерін, сударды және т.б. 3.), ағымдық (ауруды қоршаған заттарды 3.) және қорығынды түрлері болады.

ЗАТ БЕЛГІ (Этикетка; франц. etiquette) — аты, бағасы және т.б. мөлiмeттер жазылған белгі (тауардың, экспонаттың және т.б.).

ЗАТ БЕЛГІ ҚАҒАЗДАРЫ — көмпит орауға арналған қағаздар; 3.б.к. төрт маркалы болып шығарылады: А — түрлі түсті суреттерді литографиялық, офсеттік тәсілдермен басуға арналған; Б — зат белгілерді литографиялық, офсеттік және баспаханалық тәсілдермен басуға арналған; В — зат белгілерді баспаханалық тәсілмен басуға арналған; М — түрлі түсті зат белгілер басуға арналған қағаз.

ЗАУЫТ (Завод) — 1) өндіріс процестері механикаландырылған өнеркәсіп кәсіпорыны; 2) асыл тұқымды жануарлар өсіретін шаруашылық.

ЗӨЙТҮН (Маслина; olea) — зөйтүн тұқымдас мөңгі жасыл ағаштар мен бұталар туысы; майлы және жеміс дақыл. Субтропиктік мөңгі жасыл жеміс ағашының май алынатын және дәмдеуіш ретінде қолданылатын сопақша жемісі өрік дөніндей. Зөйтүннің ең таңдаулы сорттарының жемісі ірі, массасы 15 грамм дейін болады. Оңша жетілмеген зөйтүнді көбінесе маринадтайды, ал толық піскен, қызылқоңыр түстісін тұздайды. Жемісінің өзіне тән қышқылтым дөмі бар. Тұздалған немесе маринадалған зөйтүнді салқын тағам ретінде, ет пен балық тағамдарына гарнир және тұздық ретінде пайдаланады. Оны тағам пісуге жақындағанда ғана қосады, себебі ұзақ қайнаса, зөйтүннің дөмі жойылады. Зөйтүннен сығымдау арқылы түсі көкшіл реңі бар ашық-сары болып келетін, өзіне тән иісі мен дөмі бар май алынады. Зөйтүн майы 0° С температурада қатады да, қыздырғанда еріп мөлдір түске енеді. Зөйтүн ағашының биіктігі — 4—12 м, жылусүйгіш, жарықсүйгіш және

кuanшылыкка төзімді. 300–400 жылдай тіршілік етеді. Айқас тозаңданады. Ол үшін ең жақсы топырақ — құрамында өк жеткілікті болатын борпылдақ саздақ және күмдақ топырақ. Жұмсақ жемісінде 25–80% кеппейтін май болады. Құрамында өте қаныққан май қышқылы аз болады (4–14 %) және қызғауа төзімді болып келеді. 3. майы тамақ, консерві өнеркәсібінде және медицинада, ал ағашының майы сабын қайнатуда қолданылады.

ЗЕРГЕР (Ювелир; голл. *juvelier*) — асыл тастардан, металдардан зерлеп, айшықтап өсемдік заттар, көркемөнер бұйымдарын жасайтын шебер; алтын, күміс, жез, қола сияқты металдардан әр түрлі сәнді бұйымдар мен ер-тұрман бөзделерін, ыдыс-аяқ өшекейлерін жасайтын шебер. Зергердің пайдаланатын құрал-жабдықтарының түрлері көп. Олар — көрік, тос, балға (әр түрлі салмақты), шымшуыр, тістеуік, тескіш, кескіш, шапқы, егеу, ысқыш, түтік, қалбыр, сызғыш және т.б. Зергерлер сән-салтанат бұйымдарын, жүздеген берілетін заттарды, сондай-ақ ер-тұрманды, ыдыс-аяқты, киім-кешекті, сонымен бірге білезік, жүзік, сақина, үзбе, қаусырма, шолпы, тұмарша, өңірше, шекелік, үкі аяқ, шашбау, түйме, қоза, баспа, ердің айшығы мен құймасы, өмілдірік, күйысқан, таралғы, жүген, ноқталарды, қымыз құятын тегененің, ожаудың, піспектің басын, асадал, кебеже, абдыра, сандық, қобди сияқты ыдыстардың сыртын безеп, өшекейлейді. Зергерлік — аса шеберлікті, ұқыптылықты, сондай-ақ төзімділікті талап ететін қиын да қызық өнер. Зергерлік бұйымдарды жасайтын ұсталар негізінен халық арасынан шыққан қарапайым адамдар. Зергерлік бұйымдарды қазіргі кезде жергілікті өнеркәсіп орындары өнеркәсіптік жолмен жасап шығаратын болды.

ЗЕФИР — жеміс-жидек езбесіне жұмыртқаның ақ уызы мен қант қосып дайындалатын пастила түрі. Алынған зефир қоймалжыңы қалыптарға салынып, ыстық бұға пісіріледі.

ЗИРЕ (Тмин; грек. *kuminon*) — шатыршагүлділер тұқымдас екі және көп жылдық шөптесін өсімдік; эфир-майлы дақыл. Елімізде 10 шақты түрі белгілі. Жылу және жарықсүйгіш өсімдік. Зиренің жемісінде 3–7% эфир майы (оның ішінде карвон мен лимонен парфюмерия және медицинада қолданылады) және 18–20% техникалық май бар. Жемісі мен көгі татымдық ретінде, печеньеға, сырға, нанға дәмдеуіш ретінде қолданылады.

Зире салынған бөлке. Ашыған қамырдан дөңгелектеп күлше жасалады да, майланған табаға бір-бірінен 5–8 см

қашықтықта салынып, толық көтерілгенше қойыла тұрады. Әрбір күлшенің ортасы шұңғылданғып, көлеміне қарай кеңітіледі, көтерілген соң жұмыртқа жағылып, зире себіледі, май салынып, 260–270° С температурада пісіріледі. 6 кесе ұнға — 1 кесе қант, 200 г асхана маргарині, 30 г ашытқы, 1 ас қасық тұз., 2 кесе су, 2 жұмыртқа, 5 г зире, 30 г сары май.

ЗООКУМАРИН (варфарин) — қоймаларда қора-қопсы мен тұрғын үйлерде кеміргіштерді жоюға арналған иіссіз, ақ түсті кристалл; негізінен шаруашылықтық және тұрғын жайларында қолданылады. 0,5% ұнтақ күйінде шығарылады. Еліктегіш улы жем ретінде қолданылады. Еліктегіш құрғақ жем дайындау үшін 10 г улы препаратқа 200 г ақ нан немесе ботқа және 10 г өсімдік майын қосып, әбден араластырады, содан соң кеміргіштердің келетін жолына сеуіп тастайды. Препаратты тағамдардан бөлек, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек.

ЗЫҒЫР МАЙЫ (Льняное масло) — зығыр дәнін сығымдау арқылы алынады. Мөлдір, сары түсті, иіссіз болады. Қаныққан май қышқылдарының мөлшері 60–80%, оның 30–60%-ы линоль қышқылы. Тамақ өзінде зығыр майын қыздырмай-ақ қолдануға болады. Оны ұзақ сақтаса және қыздырса, тез тотығады және тұтқырланады, сондай-ақ ондағы май қышқылдары химиялық реакцияға ұшырайды. Зығыр майы күйік татитын болғандықтан, кулинарияда пайдаланылмайды.

ЗІМБІР (Имбирь) — тропиктік өсімдіктің кептірілген тамыр сабағы. Өзіне тән иісі және дәмі бар. Құрамында эфир майлары болады. Үгітілмеген зімбірде хош иіс ұзағырақ сақталады. Кейбір тағамдар мен кондитер өнімдерінің дәмін келтіруге пайдаланылады.

И

ИЛЕУ — 1) суда (басқа сұйықтықтарда) бір нәрсені үгіп, езіп, араластырып, біркелкі тұтқыр массаға айналдыру. Мыс., ұннан қамыр илеу. Осындай иленген массаның бір үлесін илем деп атайды. Қамыр илеу процесі өндіріс орындарында арнаулы астауларда механикаландырылған машиналар арқылы жүргізіледі. Машиналардың илеу органдары илеу астауларындағы қоспаларды біркелкі тұтқыр массаға айналғанша араластырады. Үздіксіз және үлесті қамыр илеу машиналары бар. Мұндай органдар асханалық комбайндарда да қолданылады; 2) теріні арнаулы ерітіндіде жібітіп өңдеу.

Иленген теріден тон, әр түрлі сырт киім және т.б. тігіледі.

ИМПОРТ (ағыл. *import*) — 1) бір мемлекетке шет елдерден тауар әкелу; 2) мемлекетке шетелден әкелінген тауардың жалпы мөлшері немесе жалпы бағасы.

ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ — материалдық құндылықтардың (негізгі және айналым қорларының) бар екенін және жай-күйін белгілі бір мерзімде тексеріп, түгендеу.

ИНВЕНТАРЬ (лат. *inventarium* — мүлкті тізімдеу) — шаруашылықта пайдаланылатын және өндірістік максаттарға арналған әр алуан заттардың жиынтығы.

ИНВЕРТТІ ҚАНТ — сахароза ыдырағанда пайда болатын глюкоза мен фруктозаның қоспасы. Суға ерігенде олар сахарозамен бірге құрғақ заттары көп қаныққан ерітінді береді. Осы қоспа аса қаныққан кезде кристалға айнамайды. И.к. ерітіндісін дайындау үшін 80%-дық сахароза ерітіндісін 90° С-қа дейін қыздырып, үстіне 0,02–0,03 % тұз қышқылын қосып араластырып, 30 минуттай тұндырады, оның үстіне 10%-дық қосқөмірқышқыл содасын салып, 70° С-та араластырып бейтараптайды. Содан соң ерітінді 40–45° С-қа дейін суытылады.

ИНГИБИТОРЛАР (лат. *inhibere* — тоқтату, тежеу) — химиялық реакцияның жылдамдығын тежейтін немесе тоқтататын заттектер; жағымсыз процестерді — металдардың тоттануын, полимерлердің ескіруін, жанар және жағар майлардың, тағамдық майлардың, дәрілік препараттардың қышқылдануын болғызбау немесе баяулату үшін қолданылады.

ИНГРЕДИЕНТ (лат. *ingrediens, ingredientis* — кіретін) — қайсыбір қосылыстың не қоспаның құрамда бөлігі.

ИНДЕКС (лат. *index*) — 1) атаулардың, аталымдардың көрсеткіші, тізілімі; 2) белгілі бір экономикалық құбылыстың өзгеруін пайызбен көрсететін цифрлы көрсеткіш, баға индексі, өнімділік индексі; 3) белгілі бір топтастыру жүйесіндегі шартты (өріптік, цифрлық не аралас) белгі; мыс., пошта индексі, кітапхана индексі.

ИНДИГО (испан. *indigo*) — 1) бұршақ тұқымдас тропиктік өсімдік; 2) осы өсімдіктен ежелден бері алынып келген бағалы көк бояу. Өнеркәсіптік өдіспен алу XIX ғасырдың аяғына таман игерілді, джинса маталарын бояу үшін қолданылады.

ИНДУКЦИЯ (лат. *inductio*) — тұрақты магнитті өрісте қозғалғанда немесе айналасындағы магнитті өрістің өзгеруі кезінде өткізгіштің бойындағы электр қозғаушы күштің қозуы. Тамақ өнімдері-

нің құрамындағы судың әсерінен оларды осындай жолмен қыздыруға болады.

ИНДУСТРИАЛАНДЫРУ (лат. *industria* — іскерлік) — кез келген салада ірі машиналық өндіріс құру процесі; мыс., қоғамдық тамақтандырудың ірі механикаландырылған кәсіпорындарының ұйымдастырылуы.

ИНЖЕКТОР (франц. *injecteur*) — газдар мен буларды сығымдауға, сұйықтарды тасымалдауға арналған қорғау.

ИНСЕКТИЦИДТЕР (лат. *insectum* — жәндіктер және *caedero* — өлтіру) — зиянды жәндіктерді жоюға қолданылатын химиялық заттар. Олар аэрозоль, дуст, сұйық, қарындаш, таблетка түрінде шығарылады. Инсектицидтермен жұмыс істегенде сақтық шараларын қатаң сақтау қажет.

ИНСПЕКТОР (лат. *inspector*) — өздеріне бағынышты органдардың, жеке тұлғалардың іс-әрекетінің дұрыстығын бақылайтын не қайсыбір арнаулы салада заңдардың орындалуын қадағалайтын лауазымды тұлға; мыс., қаржы инспекторы.

ИНТЕРНАТ (лат. *internus* — ішкі) — 1) мектеп-интернаттың не жалпы білім беретін мектептің және басқа да оқу орындарының жанындағы оқушыларға арналған жатақхана; 2) мүгедектерге, көрі адамдарға арналған үйі.

ИНТЕРЬЕР (франц. *interieur*) — 1) ғимараттың, пәтердің белгілі бір сәулеттік, көркемдік ретпен қалыптастырылған өрі сәндеп жабдықталған ішкі көрінісі; 2) бөлменің ішкі кеңістігін көрсететін сурет немесе картина.

ИНФРАҚЫЗЫЛ СӘУЛЕЛЕР (Инфракрасные лучи; лат. *infra* — төмен, астында және қызыл) — көзге көрінбейтін сәулелер. Тамақ өнімдерін кептіруге, қыздыруға, пісіруге арналған пештерде, аппараттарда қолданылады.

ИОНДАУ (Ионизация; грек. *ion* — келе жатқан) — электрлі бейтарап атомдар мен молекулалардан бос иондар мен электрондардың түзілуі. Ғимараттар мен пәтерлердің ауасын жасанды түрде (электрмен зарядталған газ молекуласымен) қанықтыру үшін арнаулы аспаптар — иондауыштар қолданылады. Теріс иондауыштардың емдік қасиеттері де бар. Олар адамның организміне пайдалы әсер етіп, жұмыс істеу қабілетін арттырады, организмдегі оттектік жетіспеуін азайтады, ауырған адамның тезірек сауығуына әсер етеді. Теріс аэроиондар жүрек тамырлары мен тыныс жолдарын емдеуге де қолданылады.

ИПОТЕКА (грек. *hypotheka* — кепіл) — ұзақ мерзімге несие алу үшін жылжымайтын мүлкті кепілге салу.

ИППОДРОМ (грек. *hippos* — жылқы және *dromos* — жүгіретін орын) — жорға және бөйге аттарын сынайтын, ат спорты жарыстарын өткізетін имараттар кешені: осы шараларды ұйымдастыратын мекеме.

ИРИС — қанттан, сүттен, майдан және сірнеден дайындалған қоңыр түсті қампит түрі. Құрамында калориялы заттектер көп болғандықтан, өте құнарлы болады. И. дайындауда алдымен рецептуралық қоспа жасалады. Ол үшін қант шырынын дайындап, оған сүт күйылады да, қоспа 3,0–3,5 сағат қайнатылады. Қоспа суалған кезде температурасы 60–65° С тазаланған сірне және қорытылған сары май қосылады. Осы қоспа коюлатылып қайнатылады да, әрі қарай суытылып, қалыпталады.

ИТБАЛЫҚ (Нерпа) — итбалық төріздес, ескекаяқты, сүт қоректі жануарлардың бірі. Каспий теңізінде кездеседі. Балықпен қоректенеді, дене тұрқы — 180 см, массасы 70 кг шамасында. Еті, майы үшін ауланады.

ИТБҮЛДІРГЕН, ҚЫЗАМЫҚ (Брусника; *accinjum vitis-idaea*) — көкбұта тұқымдас бұталар. Қылқанды және аралас ормандарда, тундрада жабайы өсетін бұта. Қазақстанда Көкшетау өңірінде, Алтайда кездеседі. 100 жыл және одан да ұзақ өсіп тұрады. 10–15 жылдан соң жеміс бере бастайды. Майда, қызыл, қышқыл жемісті. Жемістерінің құрамында қант, органикалық қышқылдар, С витамині және аз мөлшерде каротин бар. Көбіне тосап дайындайды және шырын қайнатады. Сонымен бірге И. жапырағы мен жемістері емдік мақсатта (жапырағының қайнатындысы несеп жүргізетін дәрі ретінде, бүйрекке тас байланғанда, ревматизм, подагра ауруларын емдеуге) қолданылады.

ИТМУРЫН (Шиповник) — раушангүлділер тұқымдасына жататын өсімдік туысы; кең таралған жабайы өсетін бұта. Қазақстанда 24 түрі бар. Орманда, бұта арасына, тау бөктерінде, шалғында өседі. Ең көп тарағандары — қоңыр И., қотыр И., Альберг итмурыны, аран итмурыны, өсіресе тікенді И., Павлов итмурыны Қазақстанда ғана өседі (эндемиктер). Маусымда гүлдеп, тамызда жеміс береді. Биіктігі 2 м-дей. Сабағы мен бұтақтары тікенекті келеді, қоңырқай қабықты. Жапырағы сынар қауырсын пішіндес. Гүлі ірі, бір-бірден орналасқан, қос жынысты. Гүлшоғыры — қумыра пішіндес, қызғылт не алқызыл түсті. Күлте жапырақшасынан аса бағалы жұпар иісті (өтір жасайтын) май алынады. Жемісі тамыз—қыркүйек айларында піседі және қыркүйек салқыны түскенше қанық бояулы, қатты жемісі жапырақтарымен қоса жиналады, себебі жапырақтар жемісті бүлінуден сақтайды.

И. жемісінің құрамында 470 мг %-ға дейін С витамині, каротин (А провитамины), сондай-ақ қант, крахмал және азотты заттектер бар. И. жемісін жаңа піскен кезінде немесе кептірілген күйінде пайдаланады және С витамині үшін шикізат ретінде жиі қолданады. Жемісінен қою массалар, кисель, витаминді сусындар дайындалады. И. жемісінен өзінше дәрліктер витамин ретінде, ас қорытуды жақсартуға, сондай-ақ бауыр және өттің қабынуына ем ретінде қолданылады. И. жемісінен және ұрығынан күйген жерді және тері ауруларын емдеуге, сондай-ақ ренген сәулесімен емделгенде қолданылатын препараттар, кейбір түрлерінен холецистит, гепатит ауруларын емдейтін дәрі жасалады.

Итмурын тосабы. Тосапқа итмурынның ірі жемісті сорттары қолайлы. Пісуі жеткен (бірақ өте пісіп кеткені жарамайды) жемістерді іріктеп алып, сағағынан ажыратады да салқын сумен жуып, тоттанбайтын пышақпен екіге бөледі. Дәнін алып тастап, тағы да жуады. Шырын дайындап, жемісті салады да, баяу отқа қойып, қайнауға жеткізеді де, одан әрі тосап дайын болғанша қайнатады.

ИТСИЕК, ЖАПЫРАҚСЫЗ БҮЙЫРҒЫН (Ежовник безлистный; *anabasis aphylla*) — алабота тұқымдасына жататын бір жылдық шала бұта. Атырау, Қызылорда, Оңтүстік Қазақстан, Жамбыл, Алматы, Қарағанды облыстарында тараған. Сортан және сор топырақта, сұр, қоңыр топырақта, сондай-ақ тақырда өседі. Шілде—қыркүйек аралығында гүлдеп, жеміс береді. Биіктігі — 30–80 см. И. құрамында өте күшті инсектицид — анабазин алкалоиды бар. Одан алынған метил — анабазин препараты; тамыр қайнатындысы халықтық медицинада қолданылады, күлі тері илеу жұмысында пайдаланылады.

ИТТАБАН (Франкения; *herniaria polygama*) — калампыр тұқымдасына жататын көп жылдық өсімдік. Қазақстанның барлық аудандарында, далада, қарағайлы орманда, құмды төбе баурайында өседі. Мамыр—тамызда гүлдейді. Биіктігі — 5–15 см. Сабағы көп, тұтқыр, түкті, жайыла өскен. Жапырағы ұзынша келген эллипс пішіндес, оның түп жағы қысыңқы. Гүлі — ұсақ, дара не қос жынысты, жапырақ қолтығында орналасқан. Медицинада несеп айдайтын, тұтқыр дәрі ретінде пайдаланылады: құрамында сапонин бар.

ИИНАҒАШ, МОЙЫНАҒАШ — иықпен жүк көтергенде пайдаланылатын ағаш құрал. Ийнағаш мықты жас ағаштан иіліп, не табиғи иіні бар ағаштан жасалады. Оның иыққа тірелер жерін жалпақ етіп

(шамамен 4–5 сантиметрдей) жасайды да, екі иінін жұмырлап не төрт қырлап жонады. Олардың диаметрі 2,5–3 сантиметрдей болады. Иіндердің екі ұшына темірден ілгек орнатып, не шелек ілуге келетіндей етіп ағаштың өзін кертеді.

ИИС (Запах) — заттардың иіс сезу органдарына әсер ету қасиеті.

ИИС ГАЗЫ (Угарный газ) — көмір-тектің шала тотығуынан пайда болатын түссіз улы газ. Тұрмыста тас көмір шала жанғанда бөлінетін улы газ.

ИИССІЗДЕНДІРУ (Дезодорация; дез... және лат. odoratio — иіс) — жағымсыз иісті желдетіп немесе газдарды жұтатын арнаулы заттар арқылы жою. Ауаны иіссіздендіру оны жұтқыш, сіңіргіш материалдардан өткізу, озонда, дезодорант шашу арқылы жүргізіледі. Суды иіссіздендіру оған аммиак немесе басқа заттар қосып аэрациялау арқылы жүзеге асырылады.

К

КАБАК (көне) — спиртті ішімдіктер сатағын төменгі разрядты кәсіпорын (арақхана).

КАБАРЕ (франц. cabaret) — эстрадалық бағдарламасы бар шағын ресторан.

КАБИНЕТ (франц. cabinet) — дайындалуға арналған бөлме; арнаулы дайындыққа арналған, керекті жабдықтармен жабдықталған бөлме; ресторанда келушілердің жеке отыратын бөлмесі; кейбір елдерде үкімет министрлігі кіретін құрам.

КАБОТАЖ (франц. cabotage) — бір мемлекеттің ішіндегі порттар арасындағы кеме қатынасы.

КАБУЛ — әр түрлі дәмдеуіштер қосылып соядан дайындалған өткір, ашы түздық. Ауғанстандағы Кабул қаласының атымен аталған.

КАВАЛЕР (франц. cavaliero — салт атты) — 1) орденмен марапатталған адам; 2) орта ғасырда — рыцарлық орден мүшесі; рыцарь, сері, Италия мен Испаниядағы дворяндық титул.

КАГАТ — ұзақ уақытқа сақтау мақсатында жиналған үсті жабық, картоп, қызылша үйіндісі.

КАГОР (франц. cahors) — десерттік шараптар типі. Франциядағы Кагор қаласының атымен аталған. Жүзімнің бөбесі қанық қызыл Саперави, Матраса, Морастель, Каберне-Совиньон сорттарынан дайындалады. Жүзім қант құрамы кемінде 20% болғанда жиналып, өңдеуге алынады. Көдімгі кагорларда спирт пен қант теңдей шамада 16%-дан болады.

Маркалы түрлері 3 жылда бабына келеді. Оларда спирт 16%, қант 18–25% аралығында болады.

КАЗЕИН (лат. caseinum, caseus — сыр) — сүт ұйығанда казеиногеннен түзілетін күрделі белокты зат. Бояу алуда, пластикалық массалар алуда, желім, лак өндіруде және т.б. кеңінен қолданылады.

КАЗИНО (итал. casino — үйшік) — қала сыртында немесе курортты жерлерде болатын ойын үйі; рестораны бар көңіл көтеретін орын.

КАКАВЕЛЛА — какао бұршақтарының ұсақталған қауызы.

КАКАО (исп. cacao — аштектен, шоколад ағашы) — 1) какао бұршақтарынан шоколад дайындалатын тропиктік ағаш; 2) бұршақтарының ұнтағы; какао ұнтағынан дайындалған сусын. Американың тропик ормандарында өседі. Бұршақтарында медицинада қолданылатын теобромин алкалоидтары және 50%-ға дейін май болады. Бұршақтарынан какао майын алады. Бұл май шоколад өндірісінде, опадалаптар дайындауда қолданылады.

КАКАО БҰРШАҚТАРЫН ФЕРМЕНТТЕУ. Ағаш жөшіктерге салынған бұршақтар үстінен банан жапырақтарымен жабылып, ашық жерде бірнеше күнге қойылады. Жеміс жұмсағындағы ферменттер мен күн сәулесінің әсері және ашытқы микрофлорасы ферменттік-микробиологиялық ашыту процесін 3–6 күн жүргізеді. Бұршақтардың температурасы 50° С-қа дейін көтеріледі. Ашытудың нәтижесінде бұршақ жұмсағындағы қантты заттар спирт пен көміртек диоксидіне айналады. Ферменттеу кезінде какао бұршақтары өнбейтін болады, қабығы жылдам алынады. Бұршақтардың түсі қоңырланады. Ферменттеуден кейін бұршақтар кептіріледі.

КАКАО БҰРШАҚТАРЫНАН АЛЫНАТЫН ӨНІМДЕР. Какао бұршақтарынан шоколадты және майлы глазурь, сұйық какао (тартылған какао), какао ұнтағы және ұнталған какао-велла алынады.

Шоколадты құйма — какао бұршағының өніміне қант араластырып, осы қоспаға дәмдік және хош иістік заттар қосу арқылы алынатын өнім. Қоспаларға құрғақ сүт, ұнталған жаңғақ дөңдері жатады. Сонымен бірге барлық құймаға ванильді эссенция салынады. Шоколадты құйманың тұтқырлығын төмендету үшін сұйылтқыш болып есептелетін — фосфатидті концентрат қосылуы мүмкін. Ш.к. компиттердің, карамельдердің, зефирдің, мармеладтың және т.б. өнімдердің үстіне құюға қолданылады. Ш.к. қатты немесе сұйық күйінде шығарылады. Түсі ашық қоңырдан қара-қоңырға дейін, қатты кезінде сырты ақшылдануы мүмкін.

Майлы күйма. Майлы негізі — кондитер майы. Осы майдың үстіне қант ұнтағын, какао ұнтағын, ұнталған сояны, құрғақ майсыздандырылған сүтті, ванильді эссенцияны қосады. Мұндай күйманың төрт түрі шығарылады. Біріншісінің құрамында ұнтақталып қуырылған соя дөңдері бар; екіншісінде — какаоелла, үшіншісінде какаоелладан басқа иіссіздендірілген соя ұны; төртіншісінде — какао ұнтағымен бірге құрғақ майсыздандырылған сүт бар. Көмпит сауыттарына күйылады. Түсі ашық қоңырдан қоңырға дейін, қатты немесе сұйық күйінде шығарылады.

Тартылған какао — қуырылған және какаоелласынан тазартылған какао дөңдерін тарту кезінде алынатын қоймалжың сұйық масса. Мұндай массаны үнемі араластырып отырып, майдың еру температурасынан жоғары температурала сақтау қажет. Қатты немесе сұйық күйінде болады. Сұйық кезіндегі түсі қара қоңыр.

Какао ұнтағы — тартылған какао массасынан майы сығымдалып алынған соң, қалған құнжарадан ұнтақталып алынған өнім.

Ұнтақталған какаоелла — какао қабықтарынан ұнтақталып алынған өнім.

КАКАО БУРШАҚТАРЫНЫҢ ҚҰРАМЫ. Буршақтардың ұзындығы — 2–2,8 см, ені — 1,2–1,6 см, қалыңдығы — 0,5–1,0 см. Какао буршақтарының химиялық құрамы: 5,5% су, 54% май, 11,5% белокты заттар, 6% тұтқыр заттар, 1,2% теобромин, 0,2% кофеин, 1% қант, 6% крахмал, 1,5% пентозандар, 9% клетчатка, 1,5% органикалық қышқылдар, 2,6% күл. Какао буршақтарының негізгі құрамы — какао майы. Ол қатты майлар тобына жатады. Какао майы, негізінен, пальмитинді, стеаринді, олеинді май қышқылдарынан тұрады. Буршақтағы теобромин — алкалоид, құрамы жағынан кофеинге ұқсас. Кофеиннің де, теоброминнің де сергіткіш қасиеттері бар. Какао буршақтарындағы тұтқыр заттар еріген және ерімеген түрінде болады. Олар буршаққа ауыз қуыратын, тұтқыр дәм береді.

КАЛОРИМЕТР (лат. *color* — жылу және грек. *metron* — өлшем) — әр түрлі физикалық, химиялық және биологиялық процестер кезінде денелерден бөлінетін немесе олардың қабылдайтын жылу мөлшерін өлшейтін аспап.

КАЛОРИФЕР (лат. *calor* — жылу және *fero* — тасимын) — кенгірту, желдету, ауамен жылыту жүйелерінде ауаны қыздыратын аспап.

КАЛОРИЯ (лат. *calor* — жылу) — жылу мөлшерін есептейтін бірлік. Бір кг қатты, сұйық отын немесе бір текше метр жанғыш газдың толық жанғанында бөлінетін, калориямен өлшенетін жылу мөл-

шері; бір грамм тамақ ішкенде тірі организмнің (калориямен өлшенген) алатын энергиясы.

КАЛОРИЯЛЫЛЫҚ (Калорийность) — 1) азық өнімдерінің немесе тамақтану рационның энергетикалық құндылығы; 100 грамдағы ккал-мен белгіленеді; бір кг қатты немесе бір текше метр жану газының толық жанғандағы бөлген жылуы.

КАЛЬМАР (франц. *calmar*) — он аяқты моллюскілер отрядының жеуге жарайтын бір тармағы. Ұзындығы — 0,25–0,5 м, кейде 18 м жететін омыртқалы жануарлар арасындағы ірі моллюскілер. Етінде 81,4% белок, 5–8% май, 1,4% гликон, 10,2% минералдық заттар бар; дөмді әрі сапалы тағамдар өзірленеді.

КАМБАЛА ТӘРІЗДІЛЕР (фин. *kampala*) — алабұға тәріздес, теңізде тіршілік ететін бадықтардың бір отряды; сырт пішіні: денесі жалпақ, тұрқы қысқа, көздері басының бір жағына орналасқан, ұзындығы 6 см-ден 4,7 м-ге дейін, массасы 330 кг-ға дейін жететіндері де болады. 500-ге жуық түрі бар. Негізгі ауланатын түрлеріне түйе табан, аума көз және т.б. жатады.

КАМИН (грек. *kaminos* — пеш) — оттығы ашық, түтіндігі тіке болатын бөлме ішіндегі пеш.

КАНАЛ (лат. *canalis* — құбыр, науа) — 1) су арысыз ағатын жасанды арна; 2) байланыс, коммуникация желісі.

КАНАЛИЗАЦИЯ — қабылдап алып, газартқыш имараттарға жеткізетін инженерлік құрылыстар, жадықтар мен санитариялық шаралар кешені. Ағынды суларды елді мекендер аумағынан өклететін жер асты құбырлар жүйесі канализациялық желі деп аталады.

КАНДИЛЬ (грек. *kandilon*) — шырғанды алма сорты.

КАНИКУЛ (лат. *canicula*) — 1) оқушылар мен студенттерге берілетін мерзімді демалыс; 2) Парламенттің жұмысындағы мерзімді демалыс.

КАНИСТРА (ағылш. *canister* — қалбыр) — бензин, су және басқа сұйық заттар сақтайтын ыдыс.

КАНТАЛУПА — дөңгелек немесе сопақша қауын сорты. Италиядағы Cantalupo деген жердің атымен аталған.

КАНЦЕРОГЕНДІ ЗАТТЕКТЕР (лат. *cancer* — рак және ...ген — шығу тегі) — белгілі бір жағдайдағы өсері организмде рак ауруын немесе басқа ісіктер туғызатын химиялық заттекттер.

КАПИЛЛЯР (лат. *capillaris* — шаш) — 1) ішкі арнасы өте жіңішке түтік (*физ.*); 2) майда қан тамыры (*анат.*).

КАПОТ — 1) механизмдерді шаңнан, ылғалдан және т.б. сақтайтын, ашылып, жабылатын қақпақ; 2) балалардың, әйелдердің иек астынан баумен байланатын бас киімі.

КАПРОН — полиамидтен жасалған синтетикалық талшық; осы талшықтан жасалған мата.

КАРАМЕЛЬ (франц. *caramel*, “қара бал” сөзінің түрленуі) — 1) хош иістендіргіштер, бояғыштар қосып қант пен сірнеден дайындалған қатты көмпит түрі; көмпиттердің жасау үшін негізінен балқытылған қант пайдаланылатын түрлерінің бірі. Балқыту кезінде түсі қоңыр тартып, дәмі ашқылдана бастаған қант карамель қант деп аталады. Оны түсін кіргізіп, хош иістендіру үшін өр түрлі сусындарға, көмпиттерлік өнімдерге қосады. Карамель көмпиттердің бәрі ішіндегі салмалары осындай карамель қант сауытпен қатталған көмпиттер болып шығады. 2) кондитер өнімдерін бояуға арналған күйдіріген қант; 3) сыраның түсін бояуға арналған қуырылған уыт.

КАРАМЕЛЬ ӨНДІРУ. Карамель мұздақты және салмалы (жеміс-жидекті, далапты, ликерлі, балды, сүтті, маршпанды, жанғақты, шоколадты, салқындатқыш, бұлғанған) болып бөлінеді. Қант өндіріске әкелінген соң еленіп, бөгде қоспалардан тазаланып, араластырғышқа түседі. Осы араластырғышқа қантпен қоса сірне мен су тиісті мөлшермен өлшеніп қосылады. Карамель өндіруде төмендегідей процестер жүзеге асырылады.

Карамельдің қою шырынын дайындау. Шырын екі түрлі тәсілмен; қысымсыз қалыпты жағдайда және қысыммен дайындалады. Соңғы кезде қантты су-сірне ерітіндісінде қысыммен еріту тәсілі кеңінен қолданылады. Мұндай қысымда қоспада жоғары температураға дейін қызып еру процесі жылдам жүреді. Мұндай тәсілдің ерекшелігі: алдын ала 65–70° С температурада қант, сірне-су қоспасынан ылғалдылығы қант массасына шаққанда 17–20% болатын қоймалжың дайындалады. Осы массаның қайнату қазанының ішіндегі орам түтіктен шыққан кездегі температурасы 125–150° С болады. Қою шырын алу процесі 5 минутта өтеді: масса 3–3,5 минут араластырғышта, 1,5–2 минут орам түтікті қайнатқышта өңделеді.

Карамель массасын дайындау. Карамельдің қою шырыны сорғы арқылы орам түтікті вакуумды қайнату қазанына түседі. Қысыммен төменнен жоғары өнім тасымалданатын орам түтіктер сыртына берілетін бұдың әсерімен қыздырылады. Түтіктегі қайнаған өнім туынды буымен бірге вакуум камераға түседі. Камерадағы вакуумның әсерінен өнімнен тағы да

туынды бу бөлінеді. Камерадан арнаулы сорғы арқылы туынды бу шығарылады. Пайда болған карамель массасы вакуум камераның екінші төменгі бөлігіне түседі де, октын-октын камерадан сыртқа шығарылады. Оның температурасы — 110–120° С.

Карамель массасын суыту. Карамель массасы суыту машинасының қабылдау шанағына түсіп, белгілі қалыңдықпен суыту плитасының үстімен жылжиды. Карамель массасының дәмін келтіру үшін осы массаның үстіне тамақтық қышқыл мен хош иіс беретін эссенция мөлшермен қосылады. Суытылған массаның температурасы — 88–92° С.

Карамель массасын илеу және созығылау. Мөддір мұздақ карамель немесе салмалы карамельдің сыртқы массасын алу үшін масса иленеді. Осы арқылы бояғыштар, эссенциялар, қышқылдар массада біркелкі таралады және массадағы ауа көпіршіктері жойылады. Иленген массаның температурасы — 75–80° С. Мөддір карамельге арналған масса созығайтын машинада өңделеді.

Карамель пішіндеу. Карамель массасы бір шеті жіңішке, ал екінші шеті жуан домалақ карамель батонына айналады. Салмалы карамель үшін осы батонның жіңішке жағына арнаулы сорғылы құрылғы арқылы салма беріледі. Карамель массасының керекті кима ауданы бар білемін алу үшін батонның жіңішке ұшы білем созу машинасына өтеді. Оның ішіндегі үш жұп аунақтың арасымен өткен масса білемі керекті өлшемге дейін жіңішкереді. Осы білем әрі қарай шынжырлы карамель кесуші штамптаушы машинаға беріліп, дайын карамельдер пішінделеді.

Карамель суыту. Карамельдер арнаулы суыту қондырғыларында салқын ауа көмегімен 65–75° С-тан 30–35° С-қа дейін суытылады.

КАРАТ (араб. *kirat*) — 1) зергерлік салада қолданылатын массаның үлестік бірлігі. Белгіленуі — кар. Метрлік К. = 200 мг = 2 · 10⁻⁴ кг; 2) құймалардағы алтын құрамының өлшемі, құйма массасының 1/24 бөлігіне тең. Таза алтын 24 каратқа сәйкес келеді.

КАРБИД (лат. *carbo* — көмір және грек. — түр) — көміртектің кейбір металдармен немесе металлоидтермен қосылысы; металдарды газбен пісіріп дәнекерлеуде пайдаланылады.

КАРБОЛ ҚЫШҚЫЛЫ — сілтілі зарарсыздандырғыш сұйық; фенол.

КАРБОНАД (франц. *carbon* — көмір) — жас еттің жұмсағына татымдық дәмдеуіштер (сарымсақ, мускат жаңғағы және т.б.) қосып пісірілген тағам; ұзақ уақыт сақтауға әзірленген тағам.

КАРБОНДАУ (Карбонизация; лат. *carbo, carbonus* — көмір) — 1) ерітінді мен сұйықтықтарды көміртек диоксидімен қанықтыру процесі; сода жасауда, қурылыста және басқа да өнеркәсіп салаларында қолданылады. Тамақ өнеркәсібінде К. сатурация деп аталады; 2) шөп-шаламнан тазалау үшін жүнді минерал қышқылдары ерітінділерімен өңдеу.

КАРБИЮРАЦИЯ (франц. *carburation*) — іштен жанатын қозғалтқыштарда сұйық отын мен ауадан жанғыш қоспа жасау.

КАРДАМОН (грек. *kardamon*) — зімбір тұқымдас тропиктік көпжылдық шөптесін өсімдік; жемістері дәмдеуіш ретінде пайдаланылады.

КАРКАДЭ — тропиктерде, Ніл өзенінің бастауларында өсетін өсімдік; осы өсімдіктің гүлінің күлтелерінен дайындалатын сусын. К. гүлінің барлық түрлерінің күлтелері қызыл болғанымен реңктері қызғылт, алқызыл, қанқызыл, күрең қызыл болып келеді. Сатуға келтіріліп, қағаз не картон қораптарға 100 г болып оралған күйде түседі. К. сусының дұрыс дайындау үшін 10 тұтас күлте не 2 шай қасық үлке көрден кесеге салынып, қайнақ су күйіліп 10 минут шығарылады. Бірқатар фирмалардың қайнату керек деуі дұрыс емес, мұндайда оның түсі өдемі болып шыққанымен, пайдалы қасиеттері қалмайды. Шамасы екінші рет қайнатуға келмейді.

КАРКАС (франц. *carcasse* — қаңқа) — құрылғының арқауы; қаттылығы өте жоғары ағаш, тас ағаш.

КАРНАВАЛ (итал. *carnevale*) — көшедегі шерулер, би, маскарад, театрландырылған ойындар аралас ашық аспан астында өтетін халықтық мереке. К. алғашында XIII ғасырда Италияда шыққан.

КАРОТЕЛЬ (лат. *carota* — сөбіз) — сөбіздің қысқа домалақ тамырлы түрі.

КАРОТИН (лат. *carota* — сөбіз) — өсімдік клеткаларының құрамында болатын сарғыш-қызғылт пигмент (алғаш рет сөбізде болатыны анықталды, сондай-ақ итмұрын, қарақат, шетен және т.б. жемістерде болады); А провитамины. Организмде ыдырап бөліну арқылы А витаминіне айналады.

КАРТОН (итал. *cartone*) — 1) ерекше өңделген қалың қатты тығыз қағаз; 2) осындай қағаздан жасалған қорап.

КАРТОНАЖДЫ БҮЙЫМДАР — қағаздан, картоннан жасалатын бұйымдар (қораптар, ойыншықтар және т.б.).

КАРТОП (Картофель; нем. *kartoffel*) — алқа тұқымдасына жататын бір жылдық өсімдік; Дүние жүзінде 150-ден астам түрі бар. К. Оңтүстік Америкадан тараған. Еуропаға XVI ғасырдың ортасында

өкелінген. Құрамында белок (өте бағалы амин қышқылдары), май, көмірсу (крахмал), А, В, Д, РР, әсіресе С витамині (100 мг түйнегінде 20 мг), минералды тұздар бар. К. қырыққабаттан 2 есе, қызанактан 3 есе құнарлы. Картоптың тағамдық қасиеті оның түйнегіндегі крахмалдың мөлшеріне қарай бағаланады. Түйнегінде крахмал — 8–29%, қантты заттектер — 8%, сахароза — 5,5 %, фруктоза — 0,4–2,9%, шикі протеин — 0,7–4,6 %, жалпы азот — 0,1–0,7 %. Картоптың құрамындағы құрғақ заттардың мөлшері (шикі массасына шаққанда) 20–22%. К. белогы тағамдық қасиеті жағынан ет белогынан төмен болғанымен, өсімдік белоктарының ішіндегі ең бағалысы болып есептеледі. К. крахмалы картоптың негізгі бөлігі болып табылады. Түйнектің құрғақ заттарында крахмалдың мөлшері 80%-ға дейін болады. К. крахмалы амилозадан және амилопектиннен тұрады. К. — тамақ, кондитер, тоқыма, химия, крахмал-сірне, парфюмерия өнеркәсіптерінің шикізаты. Түйнегі, сабақ, жапырағы, өнеркәсіптік қалдығы (төп, мезга) мал азығы ретінде пайдаланылады.

Картоп салыған бүктеме. Қамыр (құймақ күйінде) ашытылады, тек өсімдік майы күйілмейді. Содан соң күлшелерге бөлініп, 5–6 минут беті жабылып қойылады да, үн себілген стол үстінде әрқайсысы дөңгелектеніп жазылады. Жазылған әрбір қамырдың үстіне картоп қоспасы салынады да жиектері көмкеріліп, шеттері жабыстырылады. Сөйтіп жарты ай формасына келтіріледі. Қоспа дайындау үшін картоптың қабығы аршылып, пісіріледі. Піскеннен кейін басқа ыдысқа салынып езіледі. Ұсақтап туралған пияз, сары май, тұз салынып, бәрі мұқият араластырылады. Сонымен дайындалған бүктеме бүгілген жағы астына қаратылып, қайнап жатқан майға салынады да, аударыстырыла отырып, қызарғанша пісіріледі. Бүктемені өсімдік майына, ол табылмаса — сиыр майына қуырған дұрыс. Піскен бүктеме кепсермен сүзіп алынып, төрелкеге салынады да дастарқанға өкелінеді. Ол салқын күйінде де дәмді. Қамыр үшін — 4 кеседі үн, 4 ас қасық қант, 2 жұмыртқа, 1 шай қасық тұз, 1 ас қасық ашытқы, 1 кесе су немесе сүт, қоспа үшін — 6–10 картоп, 1 пияз, 2 ас қасық сары май, тұз татымына қарай.

КАРТОТЕКА (карта және грек. *theke* — қойма) — 1) есептік немесе анықтамалық мәліметтер жазылған карточкалардың жүйеленген жынтығы; 2) осындай карточкалар салынған жөшік.

КАРТОЧКА — әр түрлі мәліметтер, ақпараттар жазылған, шағын тік төртбұрышты қалың қағаздан немесе картоннан жасалынған парақ.

КАРУСЕЛЬ (итал. *carosello*) — 1) ат, кайык және т.б. түрінде жасалынған орындығы бар айналмалы аппарат; 2) шеңбер бойымен қатты айналу. Қала демалыс парктерінде орнатылады.

КАСКА (франц. *casque*) — теріден немесе металдан жасалатын дулыға сияқты бас киім.

КАСКАД (франц. *cascade*) — табиғи немесе жасанды сарқырамалар жүйесі.

КАССА (итал. *cassa*) — 1) ақша немесе құнды қағаздар сақтайтын жәшік; 2) алынған ақша сомасын көрсетіп жазылған талон басатын аппарат және осы аппарат пен оны күтуші адам тұрған жер; 3) мекеме, көсіпорын, өндіріс орындарында ақшамен операция жасайтын (ақша беретін, алатын, билеттер сататын және т.б.) бөлімше; 4) көсіпорындағы, мекемедегі нақты ақша;

КАССЕТА (франц. *cassette*) — кино-фото удірлерге арналған сәуле өткізбейтін қап; аудио-видео магнитофон таспаларына арналған жазық қорап.

КАССИР — билет, құнды қағаз сату үшін, сондай-ақ ақша беру, алу үшін кассала жұмыс істейтін адам.

КАФЕ (франц. *cafe*) — шай, кофе және салқын сусын ішетін шағын ресторанның.

КАФЕДРА (грек. *kathedra*) — аудитория алдында баяндама, лекция жасайтын мінбе.

КАФЕЛЬ (нем. *kachel*) — қабырғаларға, кейде еденге, пешке жапсырылатын, сырты өйнекейленген керамикалық тақталар.

КАФЕТЕРИЙ (исп. *cafeteria*) — тұтынушылардың өзіне-өзі қызмет жасайтын кафе түрі.

КАШНЕ (франц. *cache — nez*) — мойынға салатын жылы шарф немесе сәндік үшін салатын жеңіл орамал.

КАШПО (франц. *cache-pot*) — гүл салатын өшекейлі ваза. Керамика К. көп тараған.

КӨДІ (Кабачки; *cucurbita pepo*) — көдімгі асқабақтың бұта түрі. Республиканың оңтүстік аудандарында өсіріледі. Маусым—тамызда гүлдеп, тамыз—қыркүйекте жеміс береді. Сабағы тік. Жапырағы бес тілімді. Гүлі дара жынысты, сары түсті. Жемісі — асқабақ; құрақ бөлігінің құрамында 40 мг % С витамині, 2,25% кант, 0,55% белок, 0,13% май, тұқымында 34—57% май, 100 кг жемісінде 5,5% азық өлшемі, 0,7 кг сіңімді протеин бар. Әр гектарынан 200—300 ц өнім алынады. К. консервіленген тағам, қосымша мал азығы (көктей жиналғаны) ретінде пайдаланылады.

КӨУӨПІСІРГІШ (Мангал). Көуөп өзірленгенде қолмен немесе электрлі қозғалтқыштың көмегімен айналатын 4—6

істікке (шампурдарға) туралған ет түйреледі. Қыздыру үшін қорпусындағы электрлі қыздырғыш элементі немесе кварц сәулелендіргіші пайдаланылады. Істіктері тік немесе көлбеу көуөпісіргіштер болады. Істіктері көлбеу орналасқан және электрлі айналу механизмі бар көуөпісіргіш кең таралған. Бұл үлгідегі көуөпісіргіштер қыздырмалы тормен жабықталған. Ол туралған ет пен балық қуыруға, котлет, бифштекс және т.б. тағам өзірлеуге, сондай-ақ алма, картоп, нан пісіруге де оңтайлы. Жұмыс істеу қуаты 1000—1200 Вт.

КВАС — уыт қосып, қара бидай ұнынан немесе нанынан дайындалған қышқылтым сусын; сондай-ақ оны салқын, сұйық тағамдарды — окрошка, қызылша сорпасын және бірқатар ұлттық тағамдарды дайындауға пайдаланады. Сауда орындарына қвастың дайын түрі түседі. Қвасты үйде де өзірлеуге болады: қара нанды тілімдеп кесіп, қызарғанша духовкада кептіреді. Кептірілген нанды 3—4 сағат қайнаған суға сәділ қояды. К. шыны не эмальданған ыдыста дайындалуы тиіс, өйткені ол алюминий ыдыста қышқылданады. Алынған қоймалжыңды сүзіп, езілген ашытқы, қант, жалбыз қосып, бетін жауып, 10—12 сағат ашытуға қояды. Көбіктенген кезде қайталап сүзіп, бөтелкелерге құяды да, өрқайсысының ішіне аздап жүзім салады. Бөтелкелердің аузын қайнаған суға батырылған тығынмен жауып, жіппен байлайды да, бөлмеде 2—3 сағат ұстап, содан кейін ісуық жерде сақтайды. 3 күннен кейін квас дайын болады. 500 г кепкен қара нанға: 4—5 л су, 10—12 г ашытқы, 100 г қант, 10 г жалбыз, 25 г кептірілген жүзім қажет.

КЕБЕЖЕ — тамақ сақтауға арналған сандық сияқты ағаш бұйым. Кебеженің түбі қалың тақтайдан жасалады. Оның қақпағы көдімгі сандықтың қақпағы сияқты, кейде жармалы да болып келеді. Жармалар не көлденен кертгіш ағашпен, не таспамен жалғастырылады. Кебеженің беті де асадал сияқты кейде сырмен, кейде сүйекпен ою салып өрнектеледі.

КЕКС (ағылш. *cakes*) — дәмдеуіштер, цукаттар, мейіз және т.б. заттар қосылып, майқоспа қамырдан пісірілген нан; қамырға мейіз, цукат немесе жаңғақ қосылған түрлі майқоспа кондитер өнімдерінің ағылшын тіліндегі атауы.

КЕКІЛІК (Горняк куропатка) — жабайы күс. Көсіпшілік не спорттық мақсатта ең көп ауланатыны ақ және сұр кекіліктер. Оның еті қуыруға да, бұқтырып пісіруге де және тоназытып салатқа қосуға да жарамды.

• **Қуырылған кекілік.** Жүнін жұлып, ішін тазартқан кекілік етін тұздайды және

дөмін жақсарту үшін әр жеріне туздалмаған мал майын тығып, жіппен байлап қояды. Шұңғыл шойын табаға тоң майды (1–2 ас қасық) ерітіп алғаннан кейін, етті соңда қызыл күрөң тартқанша қуырады. Осыдан кейін ұшаны ыстық духовкаға қояды да, оқтын-оқтын өзінен шыққан сөлін құймалап пісіреді. Ет әдетте 35–45 минутта өзир болады. Өзір болған ұшаны бірнеше бөлікке бөліп, ыдыстарға салады да, қуырғанда шыққан майы мен сөлін үстіне құймалап, ақжелкен қосып дәмдендіреді. Салат, жібітілген бұлдірген, маринадалған жеміс-жидектерді дастарқанға бөлек ыдысқа салып қояды.

КЕЛІ — дөңді қауызынан ажыратуға және ұнтақтауға арналған ағаш құрал; ертеден келе жатқан үй мүлкі. Ел арасында келінің мынадай түрлері кездеседі: *ағаш келі* — жуан ағаштардан ойылып жасалған келі (мұның бірнеше түрі бар); *бойбіше келі* (тек науат, шекер, күрт, ірімшік түйеге пайдаланылатын шағын жасалған келі). Бұл келінің табанын темір қабылтырмен қаптайды. Екі иініне мүйізден тұтқа орнатып, ернеуін сүйектейді. *Жер келі* (келі орнына уақытша пайдаланылатын шұңқыр), *нар келі* (келінің ішіндегі ең үлкені. Оны тары сөгін, жарма жасау үшін жасатады. Нар келінің ішіне бірден 4–5 шелек дән құюға болады. Оның келсабын екі жағынан екі жігіт түйеді), *насыбай келі* (кептірген темекі жапырақтарын ұнтақтау үшін пайдаланылатын кішкентай келі), *тас келі* (келінің тастан, келсабын ағаштан жасаған келі), *темір келі* (шойыннан құйылған), *тоқал келі* (қуырған бидай, жүгері, тары түйеге арналған орташа келі). Келі жасау — үлкен өнер. Келіні әр түрлі ағаштан (қарағаш, жиде, қара тал, тораңғы, өмен, тұт ағашы, ақ көсөгет, қараман т.б.) шабады. Келішілер кеспекті жоғарыда аты аталған ағаштардың ішінен тандап, талғап алады. Олар кез келген жылы келіге ағаш ала бермейді. Және келі дөңбегін сол ағаштың өсіп тұрған жеріне қарай тандайды: Мыс., келіге сазға өскен сары ағаш жарамайды, себебі оның бойында, біріншіден, суы көп; екіншіден, тұзы мол. Өңдегенде оны кептіру қиын әрі кепкен соң жарылып кетеді. Ашылы, сортаң жерге өскен ағаштың сүрегі тығыз болғанымен, кептіргенде быт-шыт болып жарылып кетеді. Сулы жерде өскен ағаш та келі дайындауға лайықсыз. Оның сүрегі жұмсақ әрі тез жарылғыш келеді. Үсталар келі шабатын ағашты негізінен құрғақшылық болған жылдары қазып алады. Соның өзінде ағаштың шөлді жерде, айдалада сусыз қансып, түбі жұмырланып, безденіп өскендерін ғана тандайды. Келі оюға тандаған ағашты қысқа қарсы

бойына нәр жинап, тас буын болып беріштенген кезінде түбірімен қосып қазып алады да, кептіріп қояды. Кептіру — ағаш шеберлерінен ерекше білгірлікті талап ететін жұмыс. Оның алуан тәсілі бар. Келіге арнаған дөңбектің қабығын аршымай, екі жағына сиыр жапасын шаптап, қара көлеңкеде кептіру; кеспектің екі шетінен бір-бір қарыс жерінің ғана қабығын қалдырып, қалған жерінің түгел қабығын аршып, оның екі шетіне саз балшық жағып, көлеңкеге тастау; дөңбектің қабығын аршымаған күйі құмға көміп қою; дөңбектің қабығын бірден аршып тастап, екі күл көлеңкеде кептіріп барып кеспектің дөң ортасына тереңдігі келінің ішінің тереңдігіндей жерге дейін бұрғы бойлатып, содан қуыс құлақ қашаумен жартысын, арғы жартысын имек бас қашаумен ойып алған соң, ойылған келі ішіне шеген топырақты толтырып, жерге бір жұма көміп тастау сияқты тәсілдер халық арасына кең тараған. К. ағашын шегіне жеткізе кептіріп алған соң, ағаш шеберлері оны ойып, шабуға кіріседі. Қыздарда өлкеісінің келішілері алдымен келі ағашының ортасына бұрғыны бір бойлатып алады да, содан соң оны әрі қарай отқа қыздырған істік темірмен ояды. Қарақалпақ жерінде кеспек ортасын кішкене шұңқырлап жіберіп, ортасын қып-қызыл темір шоғымен қарып отырады, сондай-ақ кеспек ішін кеулеп жіберіп, оны қайнаған қазанға қақпақ қылып жауып, ыстық бумен ішін жібітіп отырып та ояды, содан кейін келішілер К. ішін екі түрлі пішінмен түп жағын тегіс (оны түбі тегіс келі деп атайды; тары, бидай, жүгеріні талқандауға пайдаланады) және шұңғыл (оны түбі шұңғыл келі деп атайды; тары ақтауға пайдаланады) етіп ояды. Шеберлер әрі мықты, әрі көп жылға жарылмай шыдауы үшін келіні қызған тандыр ішінде ыстық қозға қақтап алып, оның іші-сыртына қойдың күйрек майын, не түйе қомының майын сіңіреді. К. жарылып кетпес үшін, әдетте, оның иіні мен тағанын түйе көнімен қаптайды; көн өбден кепкен кезде тарылады да, келіні қатты қысып қалады. Келінің сыртын қайыспен ысып жалтыратып қояды.

КЕҢСЕ (*Канцелярия*; лат. *cellaria*) — мекеменің іс қағаздарымен айналысатын бөлімшесі және осы бөлімшенің бөлмесі.

КЕПТІРУ — әр түрлі материалдардан ылғалын кетіру; қатты материалдардан (мыс., ағаш, астық), сұйық материалдардан (мыс., сүт, қан), газ тәрізді материалдардан (ауа, түтін газдары) артық ылғалды кетіру — негізгі технологиялық процестердің бірі. Қатты турлерге қатысты конвекциялық, радиациялық, сублимациялық әдістер, сұйықтарға қатысты суды сіңіріп

алатын, бірақ кептірілетін сұйықтықпен өрекеттесетін заттерді қолдану амалы, газдарға қатысты абсорбция, адсорбция, конденсация әдістері пайдаланылады.

КЕРОГАЗ. Пілтесі әбест немесе мақта-матадан жасалған, бір немесе екі конфорлы керегаздар болады.

Абест пілтелі керегаздың керосин шығыны сағатына 180–190 г, 4 литр суды қайнату үшін 30–35 минут қажет. Резервуарының сыйымдылығы 0,75 л.

Мақта-мата пілтелі керегаздың қуаты әбест білтелі керегазға қарағанда екі есеге жуық төмен. Керосин шығыны — сағатына 80 г, 4 л суды қайнату үшін 55 минут жұмсалады. Резервуарының сыйымдылығы — 1 л. Керегазды жағу кезінде нұсқауда көрсетілген ережелер қатаң сақталады.

КЕРОСИН, ЖЕРМАЙ (ағылш. *kerosene*) — мұнайды дистилляттау арқылы алынатын жанар май.

КЕРОСИНКА. Оның бірнеше — білтелі, екі түтіккі, бір және екі конфорлы түрі бар. Білте ретінде ені жалпақ мақта-мата пайдаланылады. Кейбір керосинкалардың конфоркасы қозғалмайтынды немесе бір мезгілде екі кастроль қоюға болатындай жазылмалы етіп жасалады. К. жанып тұрған кезде май құятын тесігі жабық болуы тиіс, ыс-жалын шықпас үшін білтенің күйген жерін қиып тастап отырады. Керосинканы жағу үшін алдымен білтені тұтандырып, 2–3 минут қыздырады да, содан кейін жалынды ретке келтіреді. Керосин біткенше жағудың қажеті жоқ, өйткені білте бүлінеді. Керосинканы өшіру үшін жалынды барынша басу қажет.

КЕСЕ — шай ішуге арналып фарфордан жасалған ыдыс, көрден аяқ.

КЕСЕК ЕТ — сүйексіз тұтас ет кесегі.

КЕСКІШ — металл кесуге арналған құрал. К. көбінесе қатты болаттан құйып жасалады. Оның кескіш басы екі жағынан бүйірлеп жонып жүзделеді. Металл кескенде кескіштің жүзін металлға тигізіп ұстап, балғамен урады. Кескішті бұрын халық ұсталары суын тауып темірден де жасаған. Ердің, кебеже, абдыра сияқты үй жиһаздарының бетіне қойылатын темір айшықтарды кескішпен шауып дайындайды.

КЕСПЕ — сұйық немесе қою тағамдар дайындау үшін ашымаған қамырды жаймалап, жіңішкепел, таспалап кесілетін дайындамалар. Кеспе колмен немесе арнаулы кеспе кескішпен кесіледі.

КЕСПЕК (Бочка) — 1) сұйық зат құйып сақтайтын ағаш ыдыс; екі табаны, құрсауданған шығыңқы бүйірі бар, сұйық өнімдер құйылатын, үлкен цилиндр тәріз-

ді, көбіне ағаштан жасалатын сыйымдылық; 2) жуандау келген қысқа келдек.

КЕСПЕК ҚҰРСАУЫ (Бандаж бочки) — металдан жасалатын, кеспек бүйірлерін ұстап тұратын жіңішке таспа.

КЕСПЕК ШЕБЕРХАНАСЫ (Бочарная мастерская, бочарня) — кеспекшілер кеспек жасайтын, оның жарықтары мен саңылауларын шайырлайтын орын.

КЕСПЕКТЕГІ УЫЛДЫРЫҚ — шілдеде уылдырық бұзылмауы үшін оны електен өткізіп, тазалап, тұздыққа өңдеп кеспекке салады.

КЕСПЕКТІ ШАЙЫРЛАУ (Осмолка бочки) — кеспек жарықтары мен саңылауларын қыпқанжапырақтылардың шайырларымен бітеу.

КЕСУ (Резание) — өткір құралмен шорт кию, тілу, кесіп алу. Тамақ өнеркәсібінде өнімдер, шикізаттар кесу пышақтары бар машиналармен бөлшектенеді.

КЕТПЕН (түрк. кетмен) — арық, канал қазуға, егістік жұмыстарына арналған құрал; жер қазуға, өңдеуге жұмсалатын құрал. Кетпеннің шағындау түрі кетпеншот деп аталады.

КЕТУ ПАРАҒЫ (Обходной лист) — мекемнің, кәсіпорынның әр түрлі бөлімдері материалдық қарызы жоқ екенін көрсетіп белгі қойған, жұмыстан кеткенде, кезекті демалысқа шыққанда рәсімделетін құжат.

КЕТЧУП — томаттан дайындалған дәмдеме.

КЕШЬЮ — тропиктік ағаш; жеуге жарамды жемісі бар; ағашы шірмейді, жемісінен медицина саласына қажетті май алынады, ал ескі ағаштар діңінен шайыр өндіріледі.

КЕШЬЮ ЖАҢҒАҒЫ — тропиктік ағаш жинағы; кондитер өндірісінде кенінен пайдаланылады, тортар мен пирожныйлардың бетіне салатын, С витамині мол жаңғақ дәндері. Жемісінен тотті шырын дайындайды, құрамында 5% су, 25% белок, 50% май, 13,6% көмірсу және 3% құл болады; қолданар алдында қуырады.

КИВИ (ағылш. *kiwi*) — Қытайда және Қиыр Шығыстың басқа да елдерінде өсірілетін, сондай-ақ Францияда, Италияда, Жаңа Зеландияда жерсіндірілген өсімдік және оның ұсақ тұқ басқан, үлкендігі алхорыдай, қабығы күңгірт-қоңыр жемісі. Елімізге кейінгі жылдары өкелінетін болды. Бүлінбеген К. құрақ, сырты бұжыр, қысып көргенде серпімді, хош иісті болуы керек. Хош иісі болмаса — бүлінгені. Ең дұрысы сәл пісіңкіремегенін алып, екі тоулықтей жетілдіріп тұтынған жақсы. Киви негізі өнім емес, оны жеміс-кондитерлік дәмқосар ретінде пайдаланған тиімді.

КИЛЬКА, ШАБАҚ БАЛЫҚ (фин. *kilu*) — майшабақтар тұқымдасына жататын кәсіптік майда балық; ұзындығы 17 см-ге дейін. Негізгілері: *хамса төрізді килька* — дене тұрқы — 15,5 см, массасы — 26,4; балдырлармен, балық уылдырығымен қоректенеді. Өздері жыртқыш балықтарға жем болады. Етінен консерві жасалады, тұздалады, кептіріледі; *Каспий килькасы* — дене тұрқы — 10–11 см, массасы — 13 г; балық уылдырығын, ұсақ су жәндіктерін қорек етеді; өздері жыртқыш балықтарға жем болады. Тұздалған етінің майлылығы — 14–21%, консерві жасалады.

КИЗ — жүннен жасалатын бұйым; малдың жүнінен қалың, тығыз етіп басылған төсеніш. Мал шаруашылығы өнімдерін өңдеу, оның ішінде жүннен алуан түрлі бұйымдар жасау белгілі бір өнерді, шеберлікті қажет етеді. Қазақ халқының тіршілігінде киіз басу кәсібінің маңызы зор. Ойткені киізден алуан түрлі бұйымдар жасалады. Мыс, қой, ешкі, түйе жүнінен жіп иірген, ол жіптен өрмек тоқып, еденге төсейтін алаша, зат салатын қап, қоржын тіккен, киіз үйдің түрлі бау, басқұрларын дайындаған. Сондай-ақ халық қой жүнінен киіз басып, көп мақсаттарға пайдаланған — еденге төсеген, киіз үйдің туырлығын, үзігін, түндігін, ер-турманға қажетті тоқым, жабу жасаған; кейде киізден қалпақ тіккен, беліне түрлі ою-өрнек салып, текеметке айналдырған.

КИЗҮЙ СҮЙЕГІ — киіз үйдің қаңқасы — кереге, уық, шаңырақ, сықырлауық.

КИЗҮЙДІҢ СЫРТҚЫ ӨБЗЕЛДЕРІ — күн сәулесін түсіру және су өткізбеу, жылу сақтау және т.б. қызметтер атқаратын өбзел — туырлық, үзік, түндік, киіз есік. Үйдің сыртқы өбзелдерін бір-бірімен байланыстыру үшін — бау-құрлар (таңғыш, бас арқан, белдеу, шалма, желбау, басқұр, туырлық бау, үзік бау), шаңырақты көтеруге арнаулы бақан қолданылады. Керегенің ішінен түрлі түспен боялған шилер тұғылады.

КИКОТЫ, ЖҮПАРГҮЛ (*Душина*) — ерінгүлділер тұқымдас көп жылдық шөптесін өсімдік; биіктігі — 30–90 см, көпшілігі бал шырынды. Құрамында эфир майлары, илік заттар және аскорбин қышқылы бар. Жапырағы татымдық ретінде пайдаланылады.

КИИМ-КЕШЕКТІ КЕПТІРУ. Көптеген ағартқыш заттардың құрамында оптикалық ағартқыштар болатындықтан, ақтаңдақтанып қалмауы үшін киім-кешектің біраз түрлерін шақырайған күн жарығында кептіруге болмайды. Мақта және зығыр маталарынан тігілген киімдерді күнге де, аязда да кептіре беруге болады. Жүн, жібек, синтетикалық талшықты маталардан

тігілген киім-кешекті киімділікке іліп не орамалға жайып салып кептіреді. Бұларды күн көзінде кептіруге болмайды. Су болған тері, елтірі киімдерді жылыту құралдарына жақындатпай кептіреді. Мұндай киімдер тым тез кепсе, түктері жығылып, терінің өзі қаудырлап кетеді. Бұйраланған тері киімдерді (қаракөл және т. б.) кептіргенде шетқа пайдалануға болмайды. Мұндайда суын кептіру үшін спиртке не араққа батырылған жұмсақ шүберекпен сүртеді. Одеколанды қара және өте күңгірт түсті тері, елтірі үшін ғана қолдануға болады, өйткені ашық түстілеріне сарғыш дақ түсуі мүмкін. Кептірілген тері, елтірі киімдерді ішкі жағынан қағып-қағып алады.

КЛЕРЛЕУ, ТАЗАРТУ (*Клеровка*) — қант өндірісінде аралық өнімдерді тазарту.

КОЗИНАКТАР — қант-сірне қою шырынына күнжіт, бадам және жаңғақтар қосып қайнатылатын төтті тағам.

КОКА (исп. *coca*) — жапырақтарынан кокаин алынатын тропиктік бұта; кокаин бұтасы — кокаинден туыстас, қалың жапырақтарынан кокаин өндірілетін Оңтүстік Америкада өсетін бұта.

КОКАИН (исп. *cocaina*) — кокаин бұталарының жапырақтарында болатын алкалоид; медицинада қолданылады. Есірткілік қасиеті бар.

КОКА-КОЛА (ағылш. *coca cola*) — сергітетін алкогольсіз сусын; көптеген елдерде кеңінен тараған, кока мен коладан жасалады.

КОКОС (исп. *cocos*) — кокос пальмасының шырынды жемісі; қабығынан өр түрлі тоқарлық бұйымдар жасалады, талшықтарынан төсеніштер тоқылады, арқан есіледі; кокостың ұлпасынан тамақтық және техникалық кокос майы алынады; кеспеген жаңғақтарының шырыны — кокос сүті — шөл қандыратын сусын.

КОКТЕЙЛЬ (ағылш. *cocktail*) — түрлі сусындардың салқындалатын қоспасы: 1) дәмдеуіштер, сүт, жеміс шырындары және т.б. қосылған спиртті ішімдіктер қоспасы; 2) жеміс-жидек, сүт, қант қосып дайындалған алкогольсіз сусын.

КОЛА (лат. *cola*) — тропиктік Африкада өсетін ағаш түрі; кейбір түрлерінің жемістері медицинада, сондай-ақ ликер және кока-кола сусынын жасауда қолданылады.

КОЛЬЕРЕТКА (франц. *collerette* — жағаша) — шөлметкінің негізгі цилиндрлік бөлігіне емес, “мойны мен иығының” жалғаспасына жапсырылатын, ішіндегі сұйықтықтың сапасына қатысты қайсыбір анықтама беретін қосымша затбелгі. Кольеретканың болуының өзі-ақ өнімнің сапасы жоғары екенін көрсетеді. Қатардағы өнімдерде К. болмайды. Негізгі жапсыр-

масы болмайтын, тек К. ғана жапсырылатын өнімдер де кездеседі.

КОЛЪРАБИ (нем. *kohlrabi*) — шаршыгүлділер тұқымдасына жататын екі жылдық шөптесін өсімдік туысы; көкөніс өсімдігі. Тағамға етті жуан сабағы пайдаланылады. Өнімділігі гектарынан 100 ц және одан жоғары болады.

КОМПОЗИЦИЯ (лат. *compositio* — құрау) — әр түрлі заттар қоспасы. Тағамның биологиялық қасиетін жоғарылату үшін жасалатын тағамдық заттар қоспасы.

КОМПОСТЕР (ағылш. *composteur*) — бақылау немесе тіркеу кезінде құжаттарға (мыс., темір жол билеттеріне, чектерге) белгі соғатын қысқаш тәрізді аспап немесе аппарат.

КОМПОТ — сұйық десерт тағамы; аздап қант салынған суға қайнатылған жас немесе кепкен жемістердің қоспасы. Компот дайындауға жеміс-жидектің барлық түрі пайдаланылады. Жуылып, тазаланған жеміс-жидектерге қантты шырын құйып дайындалады.

КОНДИТЕР ӨНЕРКӘСІБІ — жете механикаландырылған, автоматтандырылған қоспалары бар тамақ өнеркәсібінің ірі саласы; кондитер өнімдерін шығарады.

КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІН ЖІКТЕУ (Классификация кондитерских изделий). Барлық кондитер өнімдері қантты немесе ұнды болып бөлінеді. Қантты өнімдерге — карамель, көмпит, шоколад, мармелад, пастила, зефир, алуа, ирис, драже, шығыс төттілері; ұнды өнімдерге — печенье, праник, торт, пирожный, кекс, орама, вафли жатады.

КОНДИТЕРЛІК МАЙЛАР (Кондитерские жиры) — әр түрлі майлардың қоспасынан дайындалатын майлар; құрамды бөліктері табиғи майлар немесе майлардың өңделген түрлері болуы мүмкін. К.м. печенеге, вафлиге, сергіткіш салмаларға, шоколадты өнімдерге арналған, көмпиттерге арналған қатты майлар болып бөлінеді. Бұл майлардың құрамында фосфатидтер мен антигитотықтырғыштар және т.б. болады. Барлық кондитер майлары (печенеге арналғанынан басқасы) түсі ақтан ашық сарыға дейін өзгереді, кейде сұрғылт немесе қоңырқай түсті болады. Печенеге арналған майдың түсі сарыдан сұрғылтқа дейін өзгереді. Сұйық кондитер майларының түсі ашық сарыдан ашық қоңырға дейін болады.

КОНДИЦИЯ (лат. *condicio*) — тауардың, материалдың, өнімнің және т.б. белгілі бір нормаға сай болуы, сапасы.

КОНСЕРВИ ӨНЕРКӘСІБІ — өсімдік және жануар тектес өнімдерді (жемістерді,

көкөністерді, сүтті, етті, балықты) өңдейтін тамақ өнеркәсібінің саласы. Консервілер (герметикалық ыдыстағы жартылай фабрикалар мен дайын азықтар) шығарады.

КОНСЕРВІЛЕР (лат. *conservo* — сақтаймын) — арнайы өңделген және тұмшаланған ыдыста сақталатын өсімдік және жануар тектес тамақ өнімі.

КОНСЕРВІЛЕРДІҢ ҚАМПАЮБЫ (Бомбаж консервов; франц. *bombage*) — консерві қалбырларының қампаюы: консервідегі микроорганизмдердің көбеюіне байланысты газдардың пайда болуы. Мұның себептері — өндірістік процестердің дұрыс жүрмеуі, яғни шикізат сапасының төмен болуы, өнімдердің дұрыс жуылауы, өндірістегі санитариялық жағдайдың нашар болуы, сақтаудың температуралық режімдерінің бұзылуы, ыдыстың дұрыс жабылмауы, консервілердің дұрыс зарарсыздандырылмауы.

КОНСЕРВІЛЕУ — тамақ өнімдерінің сапасын ұзақ уақыт сақтау үшін өнімдегі ферменттердің әсерінен жүретін биохимиялық процестерді тоқтататын, өнімдегі микроорганизмдерді жоятын тәсілдермен өңдеу.

КОНСЕРВІЛЕУ ТӘСІЛДЕРІ. Тамақ өнімдерін консервілеудің бірқатар тәсілдері бар. *Пастерлеу* — ферменттердің әсерінен өтетін биохимиялық процессті тоқтату мақсатында өнімдегі ашытқы, зендерді, бактерияларды жою үшін өнімді қажетті уақыт бойы 75–100° С аралығындағы температурада өңдеу. Өнімдегі бұл микроорганизмдер 100° С-та жойылады. Джемді, тосапты, кейбір жеміс шырындарын, көкөніс және жеміс маринадтарын, ұзақ сақталмайтын кейбір балық консервілерін де пастерлейді.

Зарарсыздандыру — өнімді ұзақ уақыт сақтау үшін 100° С-тан жоғары температурада, барлық микррофлораны жоюға қажетті уақыт бойы өңдеу.

Кептіру — микроорганизмдер тіршілік ететін ылғалдылықты азайту процесі. Кептіру өнімнің түріне байланысты, микроорганизмдер тіршілік ете алмайтын ылғалдылыққа дейін 40 — 240° С температурада жүргізіледі. Жеміс-жидекті, етті, балықты, сүтті, саңырауқұлақтарды, жұмыртқаны және т.б. өнімдерді кептіреді.

Суыту және мұздату. Төмен температурада микроорганизмдердің тіршілік ету қабілеті төмендейді. Суытылған өнімдер 0–2° С температурада сақталады, ал мұздату минус 18° С-тан төмен температурада өтеді. Суытылған өнімдердің сақталу мерзімі ұзақ емес (2–3 тәулік), себебі мұндай температурада микроорганизмдер өлі де тіршілік етеді. Мұздатылған өнімдер ұзағырақ сақталады.

Тузбен, қантпен консервілеу. Мұндай тәсілдер ерітіндінің ішіндегі осмотикалық қысымның артуымен микроорганизмдер клеткаларының сусызданып жойылуына негізделген. Қанттың 70%-дық концентрациясы көптеген тамақ өнімдерін (желе, джем, тосап, повидло) бұзылудан сақтайды. Туз осмотикалық қысымның көтерілуіне әсер етеді. Туздың 10%-дық ерітіндісінің өзі консервант болады. Тузбен көбіне үлкен ыдыста консервілейтін өнімдерді өңдейді (томат пастасы).

Көмірқышқыл газымен консервілеу. Көптеген микроорганизмдер тіршілігіне оттег қажет. Оттекті көмірқышқыл газымен ауыстыру олардың тіршілік қабілетін жояды немесе бәсеңдетеді.

Антисептиктермен консервілеу — антисептиктердің микроорганизмдерге зиянды әсеріне негізделген. Тамақ өнімдерін консервілеуге қолданылатын антисептиктерге сорбин қышқылы, күкіртті ангидрид, бензойлы қышқыл натрий жатады. Сорбин қышқылының 0,06%-ды концентрациясы зиянды деп есептеледі. Күкіртте ангидрид ұшпа газ болғандықтан, онымен өңделген өнім жылумен өңделгенде ұшып кетеді. Жылумен өңделетін езінділер және т.б. пайдаланылар алдында осы тәсілмен өңделеді. Бензойлы қышқылмен де жартылай фабрикаттар өңделеді.

Иондаушы сәулелену арқылы консервілеу. Мұнда белгілі бір дозалық радиациялық әсердің зарарсыздандырығыш әрекеті болады. Картоптың, ет және балық өнімдерінің сақталу уақытын ұзарту үшін қолданылады.

Аспетикалық консервілеу — өнімді жұқа қабатта жылдам, жоғары температурада зарарсыздандыру; содан соң жылдам суытып, зарарсыздандырылған ыдыстарға құйып жабу. Жеміс-жидек шырындарын, көкөніс шырындарын, езбелерді, томат пасталарын консервілеуде қолданылады.

Сублимациялық кептіру. Өнімдегі су алдында мұздатылып қатады, содан соң төмен температурада терең вакуумда, қатты дене төрізді сұйық фазаға айнамай буланады. Мұндай тәсілде өнім өзінің барлық сапалық қасиеттерін сақтайды.

КОНСЕРВІЛЕУ ЫДЫСТАРЫ. Тамақ өнімдерін консервілеуге қаңылтыр сыйымдылықтар және қаңылтыр қақпақпен жабылатын шыны сыйымдылықтар пайдаланылады.

КОНЬЯК — күшті алкогольды ішімдік; емен кеспектерде не емен тақталарынан жасалған цистерналарында ұсталған коньяк спиртінен жасалады. Коньяк спирті жүзім шараптарын айдау арқылы алынып, кейін емен кеспектерде 3—15 жыл

бабына келтіріледі. Алғаш рет 1701 жылы Францияның Шарапта департаментінде алынған (департаменттің орталығы Коньяқ қаласының атымен аталған). Дайындау технологиясы бойынша ординарлық, маркалы және коллекциялық болып сараланады.

КОТЛЕТ — еттен, балықтан, үй құстарының, сондай-ақ аң мен еті жеуге жарамды жабай құстардың етінен, ет тартқыштан өткізіп, пияз қосып, қуырып, бұқтырып, су буына пісіретін тағам. Котлеттер қоспасыз таза, жаншылған және туралған еттен жасалған болып бөлінеді. Қоспасыз таза және жаншылған котлет жасау үшін мал ұшасының ең жұмсақ еті, сондай-ақ үй құсының және аң мен жабайы құстың төс еті қолайлы. Туралған еттен котлет жасағанда ірі қара мен қойдың, шошқа ұшасының және құстың жілік етін пайдаланады. Әдетте, балық консервілерін сүйегі аз балықтардың (нодім, жайың және басқа балықтардың жон еті) етінен жасайды. Көкөніс котлеттерін піскен картоптан, қырыққабат пен сәбізден немесе асханалық қызылшадан, жарма котлеттерін — пісірілген күріштен, сөктен, ұнтақ және арпа жармасынан дайындайды. Қоспасыз таза, жаншылған және туралған еттен жасалған котлеттерге қуырылған немесе қайнатылып пісірілген картоптан, картоп езбесінен, көк бұршақтан, макарондардан, сусымалы ботқадан гарнир әзірлейді және көкөністердің әр түрінен құралған гарнирлерді де қосып береді. Ал балық котлеттеріне гарнир қайнатылып пісірілген картоптан, езбеден, бұға пісірілген күріштен жасалады. Көкөніс пен жарма котлеттерін дастарқанға гарнирсіз қояды, бірақ соус немесе сары май қосып береді. Жармадан жасалған котлеттерді төтті тағам ретінде де пайдаланады; ол үшін оған ваниль қосып, көкөністерден жасалған төтті соустар, кисель мен қайнатпа қосып ұсынады.

КОФЕ — тропиктік кофе ағашының тұқымы (кофе бұршағы немесе дөні), сондай-ақ олардан дайындалатын өзіндік дөмі бар жағымды хош иісті сусын. Кофе дөнінде: клетчатка, азотты заттар, кофеин, қант, май, минералды тұздар бар. Құрамында кофеин мөлшерінің көптігіне байланысты табиғи кофеден жасалған сусындар орталық нерв жүйесін қоздырады және сергітеді. 1 шай қасық ұнтақ кофеде 0,07—0,1 г кофеин бар. Дөні сау және қан қысымы төмен адамдардың еңбек қабілеттілігін арттыруға, жүрек қызметін күшейтуге осы мөлшер жеткілікті. Кофе сондай-ақ, ішкі секреция бездерін де қоздырады. Нерв жүйесі өте сезімтал, жүрегі ауыратын, қан қысымы

жоғары, нашар ұйықтайтын адамдарға тым қою кофе ішуге болмайды. Сондай-ақ асқазаны ауыратындарға да кофенің зияны бар. Дені сау адамның өзіне де кофені көп ішуге болмайды. Әсіресе кофені ұйықтар алдында ішпеу керек. К. шикі, қуырылған, ұнтақталған, шашыратқымен араласқан күйінде сатылады. Кофенің шикі дөңдерінен сусын дайындауға болады: оны шойын табаға қуырып, ұдайы араластыра отырып, қоңырқай тартқанша баяу жанған отқа ұстайды. К. дөңдерін үйде кофе ұсатқышпен майдалауға болады. К. ұнтақ күйінде тез бұзылады, хош иісін жоғалтады, сондықтан ұнтақ кофені, қуырылған кофе дөңдерін қақпақты шыны не қаңылтыр ыдыстарда сақтаған жөн. Сусынды жаңа ғана тартылған дәннен жасаған тиімді. Кофені кофеқайнатқышта қайнатады. К. қайнатудың әр түрлі әдісі бар. Қай әдіспен дайындалса да, ұзақ қайнатуға болмайды, онда дәмі нашарлайды. Қуырылған, ұнтақталған өсімдік дөңдерінен (мыс., арпа, емен жаңғағы, қаштан жемісі) дайындалатын жасанды кофелер де сатылады. Дайындау жолдарына қарай жасанды кофелер табиғи кофе қосылған және табиғи кофе қосылмаған болып екі топқа бөлінеді.

Кофеге арналған печенье. Май ағарғанша бұлғанып, қант, тұз, жұмыртка, лимонның үгіндісі қосылып, біртұтас массаға айналғанша араластырылады. Еленіп, содаға араластырылған үн да осы қоспаға қосылған соң қамыр иленеді. Қамыр үстел үстінде қалыңдығы 1 см етіліп жайылып, арнайы формамен немесе стаканмен әр түрлі дөңгелектер, жұлдызшалар кесіліп, майланып, үн себілген металл табаға салынады да, ұсақ туралған бадам себіліп, 10–20 минут салқын жерге шығарылады. 250–260° С температурада 8–10 минутта дайын болады. 1,5 кесе ұнға — 0,5 кесе қант, 100 г қыздырылған май, 0,5 кесе бадам, 2 жұмыртка, 1 лимонның үгілген қабығы, ширек қасық сода, 0,5 шай қасық тұз.

КОФЕҚАЙНАТҚЫШ (Кофеварка) — плита үстіне қоятын және электр кофе қайнатқыш болып бөлінеді. *Плита үстіне қоятын кофеқайнатқыш* әр түрлі қыздырғыш аспаптарында қыздырылады, оларды өдеттегі сондай-ақ гейзері бар арнайы кастролдер түрінде шығарады. Ұнталған кофені гейзерлі кофеқайнатқыш корпусының ішіне орнатылған цилиндрге салады. Ұнтақталған кофе арқылы ыстық су жүрген кезде кофе қайнайды. Бұл жағдайда кофе сүзіліп, тұнбаға айналады да, қоюы цилиндрде қалып қояды. *Электрлі кофеқайнатқыштың* сүзгілі және гейзерлі түрлері шығарылады. Су қуаты 700–1200 Вт

құбырлы электр қайнатқыш элементпен қайнатылады. Электр кофеқайнатқыш өдетте жылу ажыратқыш құрылғымен жабдықталған. Кейбір кофеқайнатқыштар әзірленген кофені ыстық күйінде (кемінде 60°С температурада) сақтауға арналған тетікпен жабдықталған. Электр кофеқайнатқыштарының сыйымдылығы 0,8; 1,2 және 1,5 л. Кофені әзірлеу уақыты — 12–25 минут.

КОФЕҰСАТҚЫШ (Кофемолка).

Қолмен айналдырылатын және электр кофеұсатқыш бар. Қолмен айналдырылатын кофеұсатқыштың, өдетте, ағаш немесе металл корпусы бар, оның ішінде тұтқаммен қозғалысқа түсетін диірмені, сондай-ақ ұнталған дәннің майдалану дәрежесін реттеп отыратын тетік орналасқан. Корпустың төменгі бөлігінде майдаланған кофе түсетін шағын жөшік бар. Электр кофеұсатқыштың моделі әр түрлі болғанымен, олардың жұмыс реті бірдей болып келеді — кофе дәнi шапшан айналатын саптама (қалақшасы бар диск) көмегімен ұсақталады. Электр кофеұсатқышта екі бөлікпен тұратын пластмасса корпус бар, олардың бірінде электрқозғалтқыш, ал екіншісінде — түбінде саптамамен бекітілген дөңге арналған бункер орналасқан. Электр кофеұсатқыш бункеріне, өдетте, 3 шай қасық дән салынады, олар майдалау түріне қарай 1–2 минут бойы ұнтақталады. Кофенің екі-үш адамға арналған дәнi жармалағаннан кейін, кофеұсатқыш механизмі қызып кетпес үшін (15–20 минут) үзіліс жасалады. Үйде пайдаланылатын кофеұсатқыштың негізгі артықшылығы — қайнату алдында тікелей майда кофе алу мүмкіндігі, мұның өзі оның хош иісін және дәмдік қасиетін сақтайды. Электрлі кофеұсатқыштың салмағы, өдетте, 1 кг-дай, тұтынатын қуаты — 100–150 Вт. Электр кофеұсатқышын сондай-ақ аздаған мөлшерде қантты, кепкен нанды және басқа да азық-түліктерді ұнтақтау үшін де пайдалануға болады.

КӨЖЕ, КЕСПЕ — сорпа тектес, тағамдық нәрі мол тағамдардың бірі; қазақ халқы ет, сүт, май немесе сүт өнімдерінің бір түрі қосылмаған көже адамға тамақ болмайды, құнары аз ғана деп білген.

Кеспе-көже. Жұқа жайылған қамырды орамалап бүктеп, пышақпен кесілген жіңішке қамыр дайындамаларын, еті түсіріліп алынған сорпаға қатты қайната отырып себелеп салады. Пісуі жеткенде кеспе қоюы сорпа бетіне көтеріліп, біраздан соң сорпаның түбіне қайта шөге бастайды. Бұл кеспенің піскені. Кеспені кесіп алған соң елеуішпен елеп алса, ол ұнынан тазарып, саласы жазылып, сорпаның ішінде онша ботқаланбай, ішуге

ұнамды болып піседі. Кейде кеспе дайындамаларын қамырды біраз кептіріп те кеседі. Қамырды көбіне жұмыртқа езген сүтке илеген. Мұндай кеспе жұғымды, дәмді болады.

Қолдама. Қамырды тұзын татымды етіп сүтке, кейде жұмыртқа қосқан сүтке, сорпаға илейді де, үстелге салып, бармақпен ширата жұқартып түйіршіктейді. Сорпаға пісіріледі.

Ши кеспені қамырдан талшықтарын өте жіңішке етіп кесіп (вермишель тәріз-дес), кептіріп өзірлейді.

Салма көжеге — жайылған қамырдан төрт бұрыштап дайындамалар кеседі.

Сеппелі көжені — кеспенің үстіне үн сеуіп қоюлатып пісіреді.

Тары көже ақталған тарыны сорпаға, сүтке, сүт қатқан суға бөктіріп жасайды. Ашытып немесе салқын күйінде де ішуге болады.

Қонақ көжеге дайын тарының сөгіп сорпаға, сүтке қайнатып, біраз бұқтырып қояды. Осылайша бөктірілген дөңдер сорпаның қоюлануына мүмкіндік береді.

Бидай көже — келіге түйіліп кебегі алынған, аздап жармаланған бидай дөңдері етпен бірге қайнатып пісіріледі. Мұны да қайнаған соң бұқтырып алады.

Қара көже — қуырылған бидай талқанын сүтке қайнатып жасалады.

КӨК (Зелень) — тамаққа қосылатын көкөністер мен шөптер.

КӨКБАУЫР (Селезенка) — 1) омыртқалы жануарлардың құрсақ қуысына орналасқан органы; қан тұзуте, зат алмасуына қатысады; иммунобиологиялық және қорғаныш функциясын атқарады; 2) отқа қуырылған көк бауырды сөкпен жаншып, май салып дайындаған.

КӨКГҮЛ (Горчавка) — шерменгүл тұқымдас шөптесін және жартылай бұталар туысы; биіктігі — 25–50 см, қысқа тамырлы өсімдік. Тамырында геницианин алкалоиды, гениотиопикрин глюкозиды, С витамині бар. Кейбір К. — дәрілік өсімдік (ас қорыту жұмысын жақсартады, төбет ашады); сондай-ақ ликер-арақ өндірісінде қолданылады.

КӨКЖАЛБЫЗ (Котовник) — бұтақты көп жылдық дәрілік өсімдік; биіктігі — 90 см, сабағы төрт қырлы. Шөбінде эфир майлары (цитроль, гераншель, цитронелол) бар.

КӨКЖИДЕК (Голубика) — итбүлдірген тұқымдас бұта. Солтүстік жарты шардың қоңыржай және суық белдеуінде, өсіресе, Сібірде көп таралған. Негізінен шымтезекті жерлерде, қылқан жапырақты және жалпақ жапырақты орманда, тундрада өседі. Сондай-ақ Кавказ, Орал тауларында және Қыр Шығыста кездеседі. Жемісі шырынды, реңі көкшіл,

қаражидекке ұқсас, бірақ оған қарағанда ірілеу. Көкжидек құрамында қант, органикалық заттар, 25 мг % С витамині, каротин (А провитамині), бояғыш заттар бар. Қаражидек сияқты көкжидекті қайнатпа жасауға, кептіріп алуға және шырын алуға пайдаланады.

КӨКНӨР (Мак; papaver) — көкнөр тұқымдас бір және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; майлы, дәрілік және сәндік дақыл. Дөнінде 46–56% тағамдық майлар мен 20%-ға дейін белок болады. Майы кондитер, консерві және парфюмерия өнеркәсібінде қолданылады.

Көкнөр күлшесі. Сода қосылған үн еленіп, үйіледі де, ортасы шұңғылданады. Оған көкнөр, қаймақ, май, жұмыртқа, қант салынып, пышақпен араластырылады да, тездетіп иленеді. Қамыр 30–40 минут салқында ұсталған соң оқтаумен 1 см қалыңдықта жайылып, стаканмен кесіледі де, майланған табаға салынады. 230–250° С температурада пісіріледі. 3 кесе ұнға — 1 кесе қаймақ, 125 г сары май, 2 жұмыртқа, 1 кесе қант, 1 кесе көкнөр, 0,5 шай қасық сода.

Көкнөр қосылған орама. Сода қосылған үн үстелге еленіп, үстіне сары май салынады да, ұсақ бөліктерге бөлінеді. Содан соң үйіліп, ортасы шұңғылданады да, алдын ала араластырылған жұмыртқа, қаймақ, қант, тұз құйылып, тездетіп иленеді. Қамыр 15–20 минут салқын жерге шығарылып, 1 см қалыңдықта жайылады. Күлшеге қант және жаңғақ араластырылған түйілген көкнөр себіліп, оралады. Орама майланған металл табаға салынады да, бетіне жұмыртқа жағылып, қант пен жаңғақ араласқан көкнөр себіледі. 230–240° С температурада 30–35 минутта дайын болады. 3,5 кесе ұнға — 150 г сары май, 1 кесе қант, 3 жұмыртқа, жарты кесе қаймақ, 0,5 шай қасық сода, 0,5 шай қасық тұз.

КӨКНӨР ҰРЫҚТАРЫ (Маковые семена) — көкнөр тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Сабағы жіңішке, түкті; жапырағы жалпақ. Олардың көкшіл, ақ, сұрғылт-қоңыр үш түрі бар. Тұқымдардың ылғалдылығы — 11%, бөтен дөңдер мен майлы қоспалардың құрамы 15%-дан аспауы, ал мөңшуана дөңдерінің қоспасы 0,1%-дан кем болуы керек.

КӨКӨНІС DAҚЫЛДАРЫ — тағам ретінде пайдаланылатын бір жылдық және көп жылдық өсімдіктер. Республикада 10 тұқымдасы бар. Олар — шаршыгүлділер (қырыққабат, шалғам, шомыр, ақжелкек), алқа (қызанақ, бұрыш, баклажан), шатыршагүлділер (сәбіз, ақжелкен, асқөк), асқабақ (қыяр, қарбыз, қауын, асқабақ), далагүлділер (пияз, сарымсақ), алабота (қызылша), таран (қымыздық, рауғаш),

бұршақ (асбұршақ, бұршақ), күрделі-гүлділер (салат), астық (қантты жүгері) тұқымдастары. Мұнымен қатар, ауыл тұрғындары үй маңында кресс-салат, ботташық, артишок, физалис, балдыркөк, шашыратқы, эстрагон және т.б. өсіреді. Дәм-татымдық көкөністер — бөден, кориандр, зире, жалбыз, майоран, фенхель, эстрагон, кияршөп, өз алдында дербес топ құрады. К.д. құрамында витаминдер, белок, май, көмірсулар, минералдық тұздар, органикалық қышқылдар, хош иісті заттар және т.б. көп болады.

КӨКӨНІС, ЖЕМІС-ЖИДЕК ҚАҒЫ. Сауда орындарына кептірілген көкөністердің жекелеген түрлері де (мыс., сөбіз, пияз, ақжелкен, асқөк және т.б.), сондай-ақ сұйық тамақ істеуге арналған тез пісетін, кептірілген көкөністердің қоспасы да түседі. Жылдам пісетін көкөніс қоспалары — өте ыңғайлы, сонымен қатар нәрлі тағам. Сұйық тамақ бізге үшін қайнаған суға қоспаны салып, 20–25 минут қайнатады. Кептірілген көкөністер мен олардың қоспалары ылғалды жылдам сіңіреді, ал ылғалданған соң тез бұзылуы мүмкін, сондықтан оларды тығыз жабылатын шыны ыдысқа немесе қаңылтыр банкаға салып, құрғақ жерде сақтайды. Жеміс-жидектерден негізінен өрікті, жүзімді, қара өрікті, алманы, алмұртты, шие мен бұлдіргенді кептіреді. Саудасаттық орындарында компот жасауға арналған дайын қаж та сатылады.

КӨКӨНІС КОНСЕРВІЛЕРІ. Көкөніс консервілеріне қызанақ соусындағы көкөніс кесінділері, көкөніс уылдырығы, түстік консервілер, қоюландырылған қызанақ өнімдері, көкөніс шырындары, қызанақ шырыны жатады.

Қызанақ соусындағы көкөніс кесінділері. Арнайы дайындалып, домалақтап немесе кесектеп кесілген көкөністерден, қуырылған тамыржемістер және т.б. қызанақ соусынан тұрады; бұлар ыдыстарға салынып, тұмшаланып жабылады және зарарсыздандырылады.

Көкөніс уылдырығы. Қуырылған көкөністерге қызанақ-паста немесе қызанақ езбесін, тұз, қант, көктер, дөмдеуіштер қосып дайындалады. Көліден, баклажаннан, қызылшадан жасалады.

Қоюлатылған қызанақ өнімдері. Езілген қызанақ массасын белгілі бір концентрацияға дейін қоюлатып алынған өнімдер.

Көкөніс шырындары. Бұлар жаңа піскен өнімдерден дайындалған табиғи шырындарға жатады.

Қызанақ шырыны — жаңа піскен қызанақтардан сығымдалып алынатын шырындар.

КӨКӨНІС ТУРАҒЫШТАР (Овощорезки) — көкөністерді әр түрлі пішінде

кесінділейтін, тұрайтын роторлы, дискілі пышақтары бар құрылғылар.

КӨКӨНІСТЕР. К. мынадай негізгі топтарға бөлінеді: *тамыр жемістілер* — тарна, сөбіз, ақжелкен түйнегі, ботташық, шалқан, тұрып, шомыр, балдыркөк түйнегі; *жапырақтылар* (тамаққа жапырағы мен жуан сағағын пайдаланады) — қырыққабат, салат, саумал, асқөк, жапырақты және сағақты балдыркөк, жапырақты ақжелкен, рауғаш, қымыздық; *жемістілер* (тамаққа жас түйнегі мен піскен жемісі жарамды) — қызанақтар, баклажандар, көкөніс бұрышы, кияр, қарбыз, қауын, асқабак, қолі, патиссондар, гүлді қырыққабат, бұршақ, лобия, атбас бұршақ, қант жүгерісі; *жеуашықтылар* (тамаққа басы мен жапырағы пайдаланылады) — басты пияз, сарымсақ, порей, батун жуалары, шнитт жуасы; *Картоп пен хош иісті-дәмді көкөністер* — бөден, кориандр, кресс-салат, зире, жалбыз, майоран, кияр шөбі, эстрагон. К. — бағалы тағам. Олардың тағамдық мәні бойындағы өте сінімді заттардың, шіңара көмірсулардың болуына байланысты. Көкөністерде адам организміне қажетті витаминдер мен минералды тұздар, сондай-ақ белоктар, әр түрлі органикалық қышқылдар, эфир майы мол. Мыс., картоп — крахмалға, ал қызылша — қантқа бай; қырыққабатта С витамині, ал сөбізде — организмде А витамині түзілетін — каротин (А провитамині көп); рауғашта органикалық қышқылдар басым; көк бұршақ белоктарға, асқөк — хош иісті заттарға бай. Сондықтан да тамақ құрамына көкөністерді неғұрлым көп енгізіп, оларды пісірмей де, сондай-ақ әр түрлі тағамдарды дайындаған кезде де пайдалану керек. Егген, балықтан және басқа азықтардан дайындаған тағамдарға көкөністі қосу тағамды жақсы қорытып, жақсы сіңіруге жәрдемдеседі. К. ас қорытудың бүкіл процесін реттеп отырушы болып табылады. Олардың емдәм тамағын дайындаудағы ролі де зор. Көкөністердің жұғымдылығын сақтау үшін оларды дұрыс өңдеп, содан кейін барып өзірлеу керек. Көкөністердің сырты микробтармен, оның ішінде ішектің жұқпалы ауруын қоздырушы микробтармен, гельминттердің жұмыртқаларымен ластануы мүмкін, сондықтан пайдаланбастан бұрын суық сумен мұқият жуу қажет. Тамыр жемістері мен картопты тазалап жуып, қабықтарын жұқалап аршиды, шіріген, бүлінген жерлерін алып тастайды. Көкөністерде витаминдер мен минералды тұздар тікелей қабықтың астында болатындықтан, олардың қабығын жұқалап аршиды. Тазартылған көкөністерді неғұрлым ірілеу тұраса,

витаминдері солгұрлым азырақ жойылады; картоптың кішігірім түйнектерін бөлмей тұтас пісірген жөн. Тазартылған көкөністерді су ішінде қалдыруға болмайды, өйткені олардың бойындағы нәрлі заттары жойылып, дәмі бұзылады. Тазаланған көкөністерді 3 сағаттан артық (12° С-тан аспайтын температурада) сақтауға болмайды. Жас қиярды, тұрыпты, сөбізді қабығын аршымай пайдаланады. Салат, винегрет жасау үшін картоп, қызылша, сөбізді тазартпай-ақ пісіре береді. Қабығымен пісірген картопта тазартылған картопқа қарағанда С витамині екі есе артық сақталады. Тағам дайындау процесінде пайдалы, жұғымды заттардың жойылуын азайту мақсатымен тазартылған көкөністерді бұқтырып немесе буда пісіреді. Көкөністерді пісірген кезде үстіне қайнақ су құйған жөн, өйткені С витаминін жоғартып ферменттердің әрекеті жоғары температура кезінде тоқтайды. Көкөністердегі С витаминін сақтап қалу үшін оларды қақпағы нығыздап жабылған кастрольге пісіреді, қатты және ұзақ қайнатпау керек. Көкөніс пісірген суды басқа тағамдарды (сорпа, тұздық) дайындау үшін пайдалануға болады. Жаңа жиналған көкөністі дайын тағамға салады, оларды 10 минуттан артық қайнатпайды. Оны дайын болысымен пайдаланады, себебі ұзақ сақталып, қайталан жылытылса, жұғымды заттары жойылады. Салаттар мен винегреттерді дайындағаннан кейін, тұздық қоспай тұрып 6 сағаттан астам, ал тоназытқышта 12 сағаттай сақтауға болады. Көкөністер тез семіп, тез бұзылады. Бірақ көкөністі төмен температурада (0° С төмен) ауа ылғалдығы 90—95% және көлеңкеде жаңа жиналған күйінде ұзақ сақтауға болады. Картоп, тамыр жемістер, пияздың бастары бұзылмайды да, жемісті көкөністер нашар сақталады, жапырақты көкөністер сақтауға келмейді.

КӨКӨНІСТЕРДІ ӨНДЕУ (Обработка овощей) — көкөніс тағамдарын дайындау үшін оларды алдын ала өзірлеу. Ол төмендегі процестерден тұрады.

Көкөністерді тасымалдау, қабылдау, сақтау. Жемістер зауытқа арнаулы, сыйымдылығы 16 кг-нан аспайтын ағаш қораптармен, алма, айва жемістері сыйымдылығы 400 кг болатын торлы контейнерлермен, жидектер сыйымдылығы 12 кг-ға дейін болатын ағаш жөшіктермен, ал жүзім арнаулы қорабы бар автомашиналармен, көкөністер жөшікпен, контейнерлермен әкелінеді. Зауытқа әкелінген өнімдер стандарттар мен техникалық жағдайлар талаптарына сай болуы керек. Шикізаттар жабық алаңдарда немесе жақсы желдетілетін бөлмелерде немесе тоназытылатын камераларда сақталады. Әр өнімнің өзіне тән сақтау мерзімдері бар.

Шикізаттарды сорттау, іріктеу және тексеру. Ондірістің белгілі бір технологиялық режимдерін орнықтыру және өнімнің бірқелкілігін сақтау мақсатында шикізаттар түсі, сорты, пісу дәрежесі бойынша сортталып, өлшемдері бойынша іріктеледі. Бұл процестер қолмен немесе машинамен жүргізіледі.

Шикізаттарды жуу, тазалау, кесу және майдалау. Өте нәзік (бүлдірген, таңқурай және т.б.) жидектер болмаса қалған шикізаттардың барлығы жуылады. Жуу кезінде шикізат сыртындағы бөгде қоспалардан басқа улы химикаттар қалдықтарынан арылады. Шикізаттарды жуу, тазалау, кесу және майдалау арнаулы механизмдермен және машиналармен жүргізіледі.

Шарпу — шикізаттарды белгілі бір температурада бұмен, сумен немесе тұздың, қанттың судағы ерітіндісімен, органикалық қышқылдардың ерітіндісімен өңдеу. Шарпудың мақсаты — өнімді қышқылдандырып, өнімнің сапасын төмендететін ферменттердің тіршілік әрекеттерін тоқтату. 70° С-тан жоғары температурада шарпуда ферменттер бұзылады да, тіршілігін тоқтатады.

Қуыру және шала қуыру (пассерлеу). Көкөністерді қуыру — калориялығын арттыру, өзіне тән түс пен дәм беру үшін белгілі бір температуралық режимде майдың ішінде өңдеу. Бұл кезде шикізаттың массасы 30%-дан астам кемиді. Шала қуыру — көкөністерді массасы 30%-ға дейін кемитіндей майда жылумен өңдеу.

Қоюлату — көкөніс езбелерінен суды бұлап шығару. Мұндай процесс вакуум-аппараттарда ортаның температурасы 52—50° С-та жүргізіледі. Осындай температурада өңделген шикізаттың сапасы жоғары болады және витаминдері сақталады.

Баспалау — көкөніс және жеміс шырындарын алу үшін қолданылатын процесс. Гидравликалық, ирлік, бурандалы баспалармен атқарылады.

КӨКШЕГҮЛ (Синюха) — көкшегүлдер тұқымдас бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; биіктігі — 35—100 см, тамырында сапонин (20—30%), эфир майлары, крахмал, органикалық қышқылдар және т.б. заттар бар. Жасыл Қ. — емдік және сәндік өсімдік.

КӨКШҮБАР БАЛЫҚ (Рипус) — албырттар тұқымдасына жататын балықтардың бір түр тармағы. Ұзындығы — 20—46 см, массасы — 400—1200 г, семіз, көсіптік маңызы бар балық.

КӨЛТАЛМА БАЛЫҚ (Гольян озерный) — тұқылдар тұқымдасына жататын балық; терісі көк ала, ұзындығы — 10 см, көсіптік маңызы бар балық.

КӨЛІК (Транспорт) — материалдық өндірістің жолаушылар мен жүк тасымалдауды жүзеге асыратын аса маңызды бір саласы.

КӨМБЕ НАН — қоламтаға көміп пісірілген нан.

КӨМБЕЛЕР — жалпы отқа, қоламтаға көміп пісірілген ет, бауыр мен көк бауыр, бүйрек, айналдырған тоқ ішек қималары, нан, картоп тағамдары; жол азықтар ішінде көмбеге көбіне көміп пісірген мол ет жатады. Көмбенің — қой көмбе, сылама көмбе, қарын көмбе, тандыр көмбе, жаужұмыр деп аталатын түрлері бар. Бұл көмбелерді әдетте марқаның, бағланның, ту қой мен серкенің етін түгелімен отқа немесе қыздырылған ұраға көміп пісіреді. Ұраға көміп пісірудің де бірнеше өлісі бар, мыс., малдың терісін бітеу сойып, етін онша ұсақтамай жіліктеп, тұзын татытып, ішек-қарнын, бауырын бөлшектемей тазартып, пияз, бұрыш салып, бітеу сойылған теріге түйрейді, жыртылған жерлерін тігіп немесе оны да тұмшалап түйрейді. Басты кейде-терісін ақыратып, кейде бөлек үйтіп, жағын айырып салады. Етке ешқандай су құйылмайды. Ет көмілетін жер ошақ мал сойылмастан бұрын қазылып, ішіне от жағылып қыздыра беріледі. Жер ошақ обден қызған кезде қоламтаның ортасын шұңқырлап теріге салынған етті көмеді. Оның үстін 15–20 см қалыңдықта топырақпен жауып, үстіне тағы да от жағады. Көмгеннен кейін қоламтаны, сыртында жаңып жатқан отты көсеуте болмайды. 2–3 сағат мөлшерінде көмбе пісіп болады. Сол кезде үстіңгі оттың күлін, еттің бетін жапқан топырақты елтеп ашады да, терінің үстіңгі жағын тіліп жіберіп, етті алып жей беруге болады. Кейде көмбені ертеңіне ашып жеуге де болады. Бұл өдіспен піскен ет ерекше дәмді, өзіне тән хош иісі болады. Еттің өз қан-сөлінің өзіне тұздық болуы, иісі, буы, дәмі бәрі өзінде сақталуы оған айрықша дәм береді. Мұны *қой көмбе* деп атайды.

Сылама көмбе қой көмбенің бір түрі. Ол әдіспен пісіргенде малдың терісін сыпырмайды, жіліктемейді, тек бауырынан іреп, қалың еттерді оспалап, құйрық майды жұқалап, өтін, қуығын, қамшысын, бездерін алып тастап, түз, бұрыш, сарымсақ, лавр жапырағын салып, іреген жерді қайтадан тігеді де, терінің жүні жағын қоймалжың батпақпен сылайды. Содан кейін оны да алдын ала қыздырған ұраға салып, үстінен от жағады. Қоламтаның қызуынан буланған тері пісе келе жүнінен арылып, етпен бірге қалады да, жүні батпаққа жабысқан бетінде қабықтанып қыш сауытқа айналады. Піскен етті басқа ыдысқа түсіріп алудың керекі жоқ. Оны сол қабыршақ сауыттың ішінен

шанышқымен де, қасықпен де алып жей беруге болады.

Қарын көмбе. Жіліктеп бұзылған ет, дәмдендіргіш заттар салынып, қарына тығылады да, қой көмбе тәрізді етіп пісіріледі, тек көмген уақытта қарынның түкті жағы сыртына қаратып түйріліп, аузының жоғары қаратып көмілуі керек.

Жаужұмыр. Мұны кейде жаубүйрек, майтүймеш, жолқазан деп те атайды. Оның жоғарыдағы көмбелерден айырмашылығы — малдың етін сүйегінен ажыратып, құйрық май, іш май, өкпе-бауырмен қосып турап, тұзын, бұрышын татытып, лавр жапырағын, аскөк, сөбіз қосып, кейде бөлек қайнатып алған күріш, тары қосып мейлінше баптап жасайды. Егер ет арық болса, үстіне тоң май, сары май, қаймақ немесе өсімдік майын құяды. Семіз малдың етіне езген күрт, ежігей, өлсіздеу етіп сірке суын қосады. Жаужұмырға сүр қазы-карта, жал-жая қосса дәмді болады.

Тандыр көмбе. Ертеде жорықшылардың, бірнеше күндік сапарға шығатын жолаушылардың аялдамаларында жасалған. Тастан, кесек батпақтан, кірпіштен қалап, іші-сыртын сылаған көдімгі тандыр жасалады. Мұндай тандырға бір ғана ет көмбе емес, сүт пісіруге, нан, бөтір, күлше пісіруге, кейде тіпті қоже, ботқалар пісіруге де болады. Сұйық тамақтар ыдыстарға құйылып, от жағылған тандырдың ішіне қойылады. Ет көмбе жасағанда беті жабық қыш, шойын ыдыстарға салып немесе қой көмбе, қарын көмбе пісіретін әдіспен жасалады.

КӨМІРСУЛАР (Углеводы) — организмдердің тіршілік қарекетінде белоктармен және майлармен қатар маңызды рөл атқаратын табиғи органикалық қосылыстар: бұлайша аталуы көбіне $C_m(H_2O)_n$ жалпы формуласына, яғни көміртектен + су формуласына сай келетіндігінен. Моносахаридтер (мыс., глюкоза, фруктоза), олигосахаридтер (құрамында 2–10 моносахарид қалдықтары, мыс., сахароза, лактоза болады) және полисахаридтер (мыс., крахмал, целлюлоза) болып бөлінеді. К. өсімдік организмдерінің 80 пайызына жуығы және жануарлар организмдерінің 2 пайызына жуығы (құрғақ массаға шаққанда) болып келеді және заттектер алмасу нәтижесінде түзілетін энергияның негізгі көздерінің бірі болып табылады. Тамақ өнеркәсібінде, қағаз жасау, мата, химия өнеркәсібінде, медицинада қолданылады.

Моносахаридтер — гидроксиль және альдегидтер (альдоздар) немесе кетон (кетоздар) тобынан тұратын жай көмірсулар; молекуласында 3–6 көміртектен атомы бар. Молекуладағы көміртектен атомының

саны бойынша моносахаридтер триоза, тетроза және пентоза болып бөлінеді.

Глюкоза — моносахаридтер тобындағы көмірсу; бос күйінде көптеген өсімдіктер жемістерінің құрамында болады, ал байланысқан түрде өсімдіктерде полисахарид түрінде (сахароза, мальтоза, крахмал, декстрин, целлюлоза және т.б.) және көптеген глюкозидтер (глюкозаның басқа органикалық қосылыстармен қосылыстары) түрінде кездеседі.

Сорбит — алты атомды алифаттық спирт; шетен жидегінде, шие шырынында, алма, алмұрт және т.б. жемістер құрамында болатын, 110–111° С-та балқитын, дәмі төтті зат. Аскорбин қышқылы өндірісінде, косметикада қолданылады. Диабетпен ауыратындарға қант орнына жүреді.

Фруктоза — моносахарид (гексоза); өсімдіктер құрамында (негізінен жемісінде), балда болады.

Галактоза — моносахарид (гексоза); лактозаның, өсімдік және жануар текті полисахаридтердің құрамына енеді. Сүт қантының негізгі бөлігі, сүттен гидролиз арқылы алынады.

Полисахаридтер — моносахаридтердің қалдықтарынан (глюкоза, фруктоза және т.б.) немесе олардың туындыларынан (молек., амин қанттары) түзілген жоғары молекулалы көмірсулар; аз молекулалы полисахаридтер кристалданады, суда жақсы ериді, төтті дәмі бар.

Сахароза — глюкоза мен фруктозаның қалдықтарынан түзілген дисахарид; қант құрағында, қант қызылшасы мен қатты өсімдіктер құрамында болады. Тамақ және микробиология өнеркәсібінде көп қолданылады. Тұрмыстық атауы — қант.

Мальтоза — глюкозаның екі қалдығынан түзілген екі дисахарид; өндірілген және майдаланған астық дақылдарында (ұйтта) болатын қант. Өндірісте крахмалды ферменттермен крахмалды қанттан немесе қышқылдар арқылы алынады. Сірненің құрамына кіреді.

Лактоза — глюкоза мен галактозаның қалдықтарынан түзілген дисахарид; сүттің құрамында (4–5%) болатын қант. Төттілігі сахарозадан төмен.

Крахмал — глюкоза қалдықтарынан түзілген екі полисахарид — амилопектин мен амилозадан тұрады.

Гликоген — глюкоза қалдықтарынан түзілген полисахарид; жануарлар мен адамның бауырында және т.б. тіндерінде, саңырауқұлақтар мен ашығқыларда болатын көмірсу. Оны кейде жануар крахмалы деп атайды. Ферменттер өсерінен декстрин мен мальтозаға айналады.

Инулин — фруктоза қалдықтарынан түзілген полисахарид; көптеген өсімдіктер, негізінен күрделігүлділер үшін қосалқы

көмірсу; тамыржемістерде, тамырларда болатын крахмалды ауыстырады. Суда жақсы ериді. Ферменттер мен қышқылдардың өсерінен фруктозаға айналады. Қант диабетімен ауыратындар үшін крахмал мен қанттың орнына жүреді.

Целлюлоза — глюкоза қалдықтарынан түзілген полисахарид; өсімдік клеткалары қабырғаларының негізгі құрамдас бөлігі. Мақта талшықтары 90% целлюлозадан тұрады. Суда, эфирде, спиртте ерімейді. Минералды қышқылдармен ұзақ қайнатқанда глюкоза түзіп, ыдырайды. Ц. ұнның құрамында болады.

КӨПШІК — ердің үстіне салатын төсеніш. Оны көбінесе тысымен немесе тыссыз жасайды. Көпшікті өдетте киізден, жүн тартқан матадан, жүнін арасына келтіріп, беттестірген қой терісінен, аң терілерінен, сондай-ақ ішіне жылқының қылын салып былғары, жарғақ жастықшалардан жасайды.

КӨПІРШІКТІ ШАРАПТАР (Игристые вина) — асханалық және десерттік шарап материалдарын түмшаланған аппараттарда (ақратофорларда және т. б.) қысыммен қайталап ашыту нәтижесінде табиғи жолмен көмірқышқыл газымен қанықтыру арқылы дайындалатын шараптар. Ашыған кезде пайда болатын көмірқышқыл газы шарапты қанықтырып, оны аққайнар секілді көпіршікті шарапқа айналдырады. К. ш. жасау технологиясының аққайнар шараптар жасау технологиясынан айырмашылығы аз. Алайда органолептикалық қасиеттері мен кондициясы жөнінен көпіршікті шараптардың төң сипатты көрсеткіштері бар. Көпіршікті шараптарда спирт мөлшері 10,5–13,5%, қант мөлшері 3–12% аралығында болады. Шөлмектегі көмірқышқыл газының қысымы 20° С температурала кемінде 2 атм. болу керек.

КӨРПЕ — матаның арасына мақта немесе жүн салып тіккен жамылғы өрі төсеніш; астары жай матадан, тысы асыл матадан тігіледі. Ол жамылғы көрпе және төсек (төсеніш) көрпе болып бөлінеді. Жамылғы көрпенің бір кісілік, екі кісілік түрлері болады, ұзындығы кісінің бойына лайық жасалады. “Құрақ”, “бесік” және “орауыш” көрпе деген түрлері бар.

КӨТЕРМЕ — атты арбаға, шанаға жеккенде ағаш жетегін көтеріп байланатын қайыс тартпа; ершіктің үстінен салынады.

КӨШЕТ (Саженец) — көкөніс, гүл, жеміс, ағаш және кейбір техникалық дақылдар өсіруде көшіріп отырғызылатын жас өсімдіктер. Вегетация кезеңі қысқа аймақтарда гүл, жеміс, жеміс тамырлы өсімдіктер өсіруге, тұқым шығынын 3–5 есе азайтуға мүмкіндік береді. Қазақстанда бұл өдіс өсіресе көкөніс шаруашылығында,

К

гүл өсіруде кеңінен қолданылады. К. отырғызу арқылы солтүстік облыстарда қырыққабат, қызанақ, бұрыш, ал оңтүстік облыстарда мұнымен қатар баклажан, темекі өсіріледі.

КӨШЕТЖАЙ (Парник) — көкөніс және гүл көшеттерін, сондай-ақ ерте пісетін көкөніс өсіруге арналған жабық құрылыс. Құралмасына қарай К. бір еңісті және екі еңісті болып ажыратылады. Шұңқырға және тегіс жерге жасалады, соңғысының орнықты өрі жылжымалы түрі болады. Жылтыу үшін күн сәулесі, биологиялық (биоотын жылуы) не техникалық (әр түрлі жылыту қондырғылары) жылу пайдаланылады. Тәуліктің суық кезінде беті шынылы жақтау немесе жарық өткізгіш полимер үлдірлермен жабылады. Жыл маусымына қарай ерте, қалыпты және кеш пайдаланылатын түрлері бар. Ақпанның соңынан наурыздың басына дейін ерте К., наурыздың 2-жартысынан — қалыпты К., ал сөуірдің басынан кеш К. пайдаланылады.

КРАХМАЛ (пол. *krochmal*, нем. *kraftmehl*) — өсімдіктердің басты қосалқы көмірсуы; глюкоза қалдықтарынан түзілетін екі полисахаридтен (амилоза мен амилопектин) тұрады. Үн төзімді ақ ұнтақ; көптеген өсімдіктерден алынады. Кулинария мен кондитер фабрикаларында көбінесе картоп, бидай және жүгері крахмалын пайдаланады. Кисель, жеміс ботқаларын қоюлатуға, сондай-ақ кондитер бұйымдарына қосылады.

Картоп крахмалы. Картоп өндіріске гидравликалық транспортермен жуылып, жеңіл, ауыр қоспалардан ажыратылып, жуу машинасына түседі. Жуылған және өлшенген картоп ұнтақтау машинасында крахмалды босатылады. Келесі операция — осы ботқа сияқты қоймалжыңды ішіндегі клеткалық шырыннан бөлу. Ол үшін ботқаны крахмал сүтімен араластырып, әр түрлі электр аппараттарға береді. Электр ботқадан бос крахмал бөліп алынады және пайда болған крахмал сүті майда езінділерден тазаланады. Қалған өнім қайтадан ұнтақталады. Крахмал сүті езінді массасының көбінен ажырағанымен, құрамында әлі де езінді бар болғандықтан өрі қарай жібектен жасалған тор көздерден өткізіліп рафинацияланады. Рафинацияланған шырында езінді аз мөлшерде болғандықтан, одан тазалау үшін қайтадан сумен жуатын гидроциклондар мен тұндырмалы-жуу центрифугалары қолданылады. Осыдан алынған шикі крахмал кептіруге жіберіледі. Кептірілген крахмал арнаулы қаптарда сақталады. Тамаққа пайдаланылатын крахмалдың бөгде иісі, дәмі және ауыр қоспалары болмауы керек; төмен сортты крахмал техникалық мақсатқа жұмсалды немесе сірне өндіріледі.

Жүгері крахмалы. Өндіріске өкелінген жүгері алдымен күкірт қышқылы (концентрациясы 0,1–0,2%) қосылған суда, 48–50° С температурада 44–52 сағат бойы жібітіледі. Жібіген дөңдердің байланыстары босап, жармалануға жіберіледі. Жармалану кезінде әуелі дөңдерден ұрығы бөлінеді де, олар жууға бағытталады. Гидроциклонда пайда болған суспензия сорғы арқылы доғалы електерге жіберіліп өңделеді. Осы арқылы крахмал босайды да, жүгері ұрықтары иірік баспаларда сусызданып, өрі қарай кептіруге жіберіледі. Кепкен ұрықтан жүгері майын алады. Ұрығы алынған жүгері массасы майдаланып, ұнтақталуға түседі. Ұнтақталған массаға крахмал сүтін қосып, электр станцияларда крахмалды бөледі. Осылайша алынған крахмалды-белокты суспензияның құрамында 13% құрғақ заттар болады. Бұл масса ондағы белокты (глутенді) ажырату үшін ортадан тепкіш сепараторға немесе гидроциклонға түседі. Бұл жабдықтарда крахмал және глутенді суспензиялар ажыратылып, крахмал суспензиясы гидроциклондарда тазартылады. Тазартылған крахмал кептіріліп, өлшеніп сыйымдылықтарға салынады.

КРОКЕТТЕР (франц. *croquette*, *croquer* — қытырлату, кесіру) — үгітілген мұс, балық, картоптан не жармалардан дайындалатын, көбіне ұнға аунатып алып, қайнап тұрған майға қуырылған үлкендігі жаңғақтай өнім. Ет пен жарма немесе балық пен картоп араластырып дайындалған түрлері көп. Тек қана еттен не картоптан дайындалған крокеттер де болады. Барлық жағдайда да крокеттер гарнирмен не олардың құрамымен үйлесімді тұздықпен беріледі.

КУЛИНАР, АС ШЕБЕР — тағам дайындау шебері.

КУЛИНАРИЯ (лат. *culina* — асүй) — тағам дайындау өнері.

КУПАЖДАУ, АРАЛАСТЫРУ (Купажирование) — әр түрлі жартылай фабрикаттарды (су, спирт, қышқылдар, бояғыштар және т.б.) араластыру; ликер-арақ өндірісіндегі негізгі операциялардың бірі. Араластыру алдында шырындар тұнбаларынан арылып, сүзіліп, қажет болса, бентонитпен ағартылады. Лимон қышқылы алдымен суда ерітіп алады. Эфир майы мен ванилин спирті ерітінді ретінде қолданылады. Қантты қою шырын, спирт пен хош иісті заттар болуы үшін суытылады. Осы құрауыштар рецептура бойынша араластырылып пайда болған ерітінді купаж (араласпа) деп аталады.

КУТТЕР (ағылш. *cut* — кесу) — шұжық өндірісінде етті, етті шикізаттарды біртекті етіп майдалап, оны басқа құрауыштармен араластыратын машина. Өнім

машинаның жұмыс органы — айналмалы пышақтармен ұнталады.

КҮБІ — 1) еменнен жасалған ауыз жағы тарлау, түп жағы кендеу қымыз ыдысы; көбінесе отырықшылық жағдайға бейімделген. 60—70, кейде 100 л қымыз сияды. Күбі апта сайын жуылып, кептіріліп, сүр еттің майымен, койдын күйрығымен майланып, тобылғы, жүзген, күлмұрын ағаштары, қоғажай шөбі түбінің түтінімен ысталып отырады; 2) іркіт пісетін, көже ашытатын ағаштан жасалған ыдыс.

КҮЗУ — өрмек тоқығанда үстіңгі жіптерді көтеріп ұстап тұру үшін пайдаланылатын кертгіш ағаш. Күзу жіңішке қатты ағаштан жұмырлап жасалады. Күзудің ұзындығы өрмектің жалпақтығына байланысты болады. Ол көбіне өрмектің екі шетінен асып тұрарлықтай ұзын етіп алынады. Күзу ағаштың екі ұшына таяу жерінен кертгіп, ілгіш жіп байлағатын тиянақ жасалады. Өрмек жіптің өрмекшіден екі метрдей қашықтағы жерінен, үстіңгі жіптерді жеке-жеке мықты шуда жіппен күзу ағашқа орап (шалып) бекітеді. Күзу ағаш өрмек жіптен 10 сантиметрдей биік тұрады. Өрмек жібі күзуге байланғаннан кейін күзудің ұшындағы кертшелерге жуан жіптің екі ұшы байланып оның ортасы мосының тіліне іліп қойылады. Сонда үстіңгі жіп пен астыңғы жіптің арасы жарты метрге таяу ашылып тұрады. Бұл өрмекшінің астыңғы жіп пен үстіңгі жіпті шатастырып алмауы үшін қажет. Күзуді өрмекші оқтын-оқтын ілгері жылжытып отырады. Өрмек өбден тоқылып болғанда күзу ағаш пен жіп жинап алынады. Ол келесі өрмек тоқығанда тағы пайдаланылады.

“КҮЛГІН МУСКАТ” — десерттік қызғылт ликер типті маркалы шарап. Оңтүстік Қазақстан облысында өсірілетін күлгін мускат жүзімінен жасалады. Түсі қызғылттан күңгірт қызғылтқа дейін. Құрамында 16% спирт, 22% қант болады, титрленетін қышқылдығы 5 г/л. Екі жылда бабына келеді, 1954 жылдан бері шығарылады. 3 алтын медальмен марапатталған.

КҮНПЕРДЕ (Жалози; франц. *jalouse*) — терезе сыртына орнатылатын, ауа өткізетін, күннен қалқалайтын көлбеу бекітілген тілікшелер немесе терезенің ішкі бетіне көлденең, тік бағытта орнатылатын айналмалы жіңішке тілікшелер.

КҮРКЕТАУЫҚ ЕТІ (Индошатиана). Құрамында: 18,5—21,7% белок, 5—11,7% май, 0,6% көмірсу, 0,9% қул, витаминдер мен минералдық заттар болады; холестерині аз болғандықтан диеталық тағам ретінде пайдаланылады.

КҮРІШ (Рис; *oryza*) — астық тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық өсімдіктер туысы; жылы климаты, жасанды су жайылмаларында өсірілетін дақылдар тұқымдастарына жататын шөптесін өсімдік. Қазақстанда аса маңызды азық-түліктік дақыл — екпе К. (*O. sativa*) өсіріледі. Қызылорда, Оңтүстік Қазақстан, Алматы облыстарындағы Сырдария, Іле және Қаратал өзендерінің атырауында егіледі. Тамыр жүйесі шашақты. Биіктігі 50 см, кейде 2 м-дей. Сабағы түтікше сабан, көптеген бунақтардан тұрады. Жапырағы таспа-ланцет пішіндес. Гүлшоғыры — сыпыртқы. Жемісі — дөңек. Дөңінің құрамында 6—11,2% белок, 58—80% крахмал, 1,5—3% қант, 9—12% клетчатка, 2—5% май, 5—7% минералдық заттар болады. К. 25—33° С жылылықта жақсы өседі. Топырақ талғамайды. К. дөнінен спирт, крахмал алынады, сыра дайындалады, сабанынан қағаз жасалады. Ақталған күріштен көптеген тағамдар өзіріленеді.

КҮРІШ ЖАРМАСЫН ӨНДІРУ. Ондіріске өкелінген күріш сепараторларда минералды және т.б. қоспалардан тазартылады. Тазартылған дөңдер қауыздау жүйесіне түседі. Мұнда дөңдер қауыздалады (қараланып, ақталып), дөңдер қауызынан ажыратылады, ажарланады, ал кейде дайын жарманы жылтыратады. Қауыздалған дөңдер электрі қораптарға түсіп, құрауыштарға бөлінеді. Тазаланған күріш дөңдерінің ядролары ажарлау машинасына түсіп, жұмсақ механикалық өсермен өңделіп, тұқым қабатынан, алейронды қабатынан тазаланады. Ажарланған дөңдер аспираторларда сыртындағы жабысқан ұнтақтардан тазаланып, қоймаға жіберіледі.

КҮРІШ САҒЫ (Рисовая сечка) — технологиялық өңдеу кезінде сынған, бөлінген күріш дөңдері.

КҮШЕЙТІЛГЕН ШАРАПТАР (Крепленные вина) — толық ашымаған шарап түрі; ашыту процесі үстіне спирт құйып тоқтатылады. Консервант ретінде спирт-ректификат құйылатын шарап. К. ш. күшті және десертті болып бөлінеді.

Күшті шарап — құрамында 17—20% спирт (соның ішінде 3%-ы табиғи ашытудан пайда болған спирт) және 1—3% қант болатын шарап.

Десертті шарап — құрамында 12—17% спирт (соның ішінде 1,2%-тен кем емес — табиғи ашытудан пайда болған спирт) және 5—35%-ға дейін қанты бар шарап. Ақ, қызыл және қызыл одеттегі және маркалы К.ш. шығарылады.

КҮЛЕГЕЙ (Сливки) — сүтті сепаратордан өткізгенде алынатын, майлығы жоғары сүт тағамы; тағамдық мәні де жоғары; құрамында А,Д,Е витаминдері мол.

К. 1 және 2-сортты сүттен алынады. Сепараторға түскен сүт ортадан тепкіш күштердің әсерінен кілегей мен көк сүтке ажыратылады. Көк сүттің майлылығы 0,05%-дан аспауы керек. Сүттің сепараторда жақсы бөлінуіне сүттің температурасы (35–40° С болғаны дұрыс), тазалығы, барабандағы төрелкелер саны, барабанның айналу жиілігі, сүттің қышқылдылығы факторларының әсері болады. Сепаратордан шыққан К. қышқылдық көрсеткіштері бойынша бірінші және екінші сортақ бөлінеді.

КІЛЕМ (Ковер) — өсемдік үшін, сондай-ақ үйдің жылылығын сақтау, дыбысты бөсеңдету үшін пайдаланылатын түрлі-түсті ою-өрнек салып тоқылған бұйым. Кілем бір немесе бірнеше қабатты, түкті немесе тықыр болып келеді. Түкті кілем бірнеше қабаттан тұрады. Мұндай кілемнің негізі және арқауы жекеленген жіптерден, бірақ бір-біріне тығыз орналасқан түйіндерден тұрады. Жіптердің ұшы біркелкі қырқылғаннан кейін пайда болатын қалың түк мұндай түйіндерді көрсетпей жауып тұрады. Түктің ұзындығы 3 мм-ден 18 мм-ге дейін болады. Ол кілемнің қалыңдығын, мықтылығын арттырумен бірге оны жеңіл (барқыт төрізді үлгілдек) етіп көрсетеді. Тықыр кілем (кілем, палас, сумаха, шпалер, терме алаша және т.б.) бір өріс жібінен бір қабатты екі жақты тығыз етіп тоқылады. Түгі қырқылмаған (тузақшалы), кейде түгінің жартысы қырқылып, жартысы қырқылмаған аралас кілемдер де шығарылады. Сонымен қатар тоқыма емес (түгі тігілмей, шыбықшалы, желімді кілемдер), түскііз, ою-өрнек салынған тері кестелі өрме кілемдер де болады. Дайындалу тәсіліне қарай кілемдердің қолдан және машинамен тоқылған түрлері болады.

Қолдан тоқылған кілем тоқыма станоктарында өндіріледі. Оте берік келеді, күтп ұстағанда ондаған жылдар бойы, кейде жүз жылдан астам уақыт пайдалануға болады. Қолдан тоқылған түкті кілемді тоқуға жүн (қой, ешкі, түйе жүні), мақта-мата, жібек, зығыр, кендір жіптері пайдаланылады. Қолмен тоқылатын кілемнің түгі әр түрлі бояулы жіптерді өрбірі екі өріс жібіне шалу арқылы жасалады. Майда өрнек қажет болғанда бір ғана өріс жібіне түйіледі. Олар көбіне қос шалымды, кейде бір жарым шалымды тузақша түрінде болады да, ұшы бетіне шығарылып, қырқылып тасталады. Бірыңғай қатар жатқан тузақшалардан кейін арқау жібін жүргізіп, алдыңғыларына қарай тарақпен нығыздай қағып отырады. Түк үшін жүннен иірілген жіп (кейде жібек жіп), ал өріс және арқау үшін мақта жіп қолданылады. Көбіне ұсақ

өрнек жасау үшін өрістік мақта жіп жіңішке жібек жіппен алмастырылады. Кілем тоқу — халықтың өте ертеден келе жатқан қол өнері. Әр халықтың, әр елдің қалыптасқан дәстүр ерекшелігіне қарай кілемнің түр-түсі, ою-өрнегі, оны дайындау тәсілі әр түрлі болып келеді. Сондықтан да кілемдер тоқылған жердің немесе халықтың, тайпаның атымен аталады: түрікпен кілемдері “ушан”, “құла”, “кілемі”, “пенди”, “гауһар”, “иомуд”, “бешир”, т.б. деп аталады. Негізінен түсі қызыл, геометриялық түзу сызықты өрнектермен өсемделеді; кавказ кілемдері “куба”, “шируан”, “хила”, “казак”, “қарабах”, “дербент”, “микрах”, “ахты” және т.б. деп аталады. Түрі қызыл, көк, көгілдір, алқызыл, сары, ақшыл түсті болып келеді. Ою-өрнек ретінде гүл, жапырақ, құс, жан-жануарлар бейнесі қолданылады; қытай кілемдерінде әр түрлі түстегі балық, жан-жануарлар, мифтік құбыжықтар, айдаһарлар, т.б. бейнеленеді. Сондай-ақ лотос, таушымылдық гүлдері өрнектелген кілемдер де кездеседі. Олардың ортасы ою-өрнексіз көбінесе сары, қошқыл көк, алқызыл түсті болып келеді. Тағы бір ерекшелігі — оның түгі кілемдегі ою-өрнекті аша түсетін ыңғаймен ұзынды-қысқалы болып қырқылады. Ою-өрнек түгінің қысқа қырқылуы кілем түрінің өлемілігін арттыра түседі; түрік кілемдері анатоль, анкара, смирна, бергамо, брусса, ушақ және т.б. деп аталады. Гүлді (парсы кілемдеріне қарағанда бір жүйеге түсірілген) және ою-өрнекті болып келеді; француз кілемдері савоннари, обюссон типіндегі кілемдерде гүл салынған ою-өрнекті суреттер басымдау болады.

Қазақ кілемдері тоқылу ерекшелігіне қарай — түкті және тықыр, материалына қарай — жібек, масатты, қалы, шығаратын жеріне қарай — Қызылорда, Алматы, Жамбыл, ру үлгілеріне қарай — Адай, Керей, Қоңырат, Үйсін, сондай-ақ қосалқы белгілеріне қарай — шашақты, оқалы кілемдер болып бөлінеді. Қазақ кілемдері түркі тектес халықтар кілемдерінің қазіргі үлгілеріне өте ұқсас. Негізінен қызыл, қарақоқ, сары, күлгін, аспанкөк түстерді қолдану арқылы түрлі ою-өрнектер табиғат көріністерімен ұштастыра бейнеленеді. Қазақстанның оңтүстігінде түкті және тықыр кілемдерді қолдан тоқу дамыған. Олардың негізгі өрнектері — “күмбез”, ал жиектерінде текшелі өрнектері “қорған” деп аталып, оны бидай күлгін түсті “су” өрнегі жүргізіледі. Бұл зәулім күмбезді, тас камалды, қорғанның қуалай су жүргізілген қаланы елестетеді. Ою-өрнектерді белгілі мазмұнға құру текемет, сырмақ өрнектерінен де байқалады. Кейде ортаңғы гүл-күмбез-

дердің орнына түлкі ілген бүркіт, жан-жануар немесе табиғат көрінісі т.б. бейнеленеді. Геометриялық өрнектер басым. Қазақ кілемдеріндегі айшықты ою-өрнек әсері басқа халықтар кілемдерінен де байқалады. Мыс., кавказ кілемдерінің бірі “қазақ” деп аталады. Қолдан тоқылған кілем ұлттық ою-өрнек пен қолоритті ұштастыра пайдаланған өте сапалы бұйым болып саналады.

Машинамен тоқылатын кілемдер сыртқы түрі мен ою-өрнегі жағынан қолдан тоқылған кілемдерден көп өзгешелігі болмаса да беріктігі мен төзімділігі жағынан олардан төмендеу. Машинамен тоқылатын кілемдер негізіне табиғи жіптермен қатар синтетикалық жасанды талшықтар, жүн тәрізді жіптер, химиялық үддір жіптер де пайдаланылады. Кілем тоқылатын жіптің құрылымын зерттеу нәтижесі химия мамандарына өте тезімді полимер материалдарды ойлап табуға мүмкіндік берді. Олар жуан, жіңішке, созылмай, жеңіл, нозік, ширақ және ақшыл болып келеді. Түсін жоғалтпау жағынан полиакрилонитрилді талшықтар жүннен әлдеқайда төзімді. Машинамен тоқылатын кілемдер түгі тігілмелі тафтинг, тоқымалы, трикотаж, тоқыма-тігілмелі, шыбықшалы киіз, флокировты кілемдерге бөлінеді. Тоқыма кілемдер механикалық тоқу станогында бір түсті немесе түрлі түсті болып шығарылады, құрылымы жағынан кілемді көп қабатты мата деуге болады. Түгі тігілмелі тафтинг және негізгі тоқымалы, трикотаж, тоқыма-тігілмелі кілемдер жоғары жылдамдықты көп иелі машиналармен тоқылады. Кілем негізгі өріс жібінен, астыңғы матадан және латексті астардан тұрады. Шыбықшалы киіз, кілемдер көп қабатты холст тәріздес болып келеді. Флокировты кілемдерді астыңғы материалға химиялық талшықтардан жасалған қысқа түскерді жапсыру арқылы электр өрісінде өндіреді.

КІЛТЕК (Шпонка; пол. *szponka*, нем. *span, span* — жоңқа, сына, астар) — білік пен тісті дөңгелектің, шкивтің және т.б. арасындағы арнаулы жасалған ойыққа сыналанып енгізілетін, призма, сегмент бітімдес сына.

КІР ЖУҒЫШ ҰНТАҚТАР (Стиральные порошки) — кір жуу қасиеті сабыннан жоғары болатын синтетикалық ұнтақтар; үш негізгі құрауыштан тұрады: органикалық беттік-активтік заттар (жуу заттары); олардың әсерін күшейтетін қойылтылған фосфаттар, сілтілер және бейтарапты электролиттер; ағартатын, хош иіс беретін, көгертетін және т.б. активті қоспалар. Синтетикалық жуу ұнтақтарын өндіру керекті құрамды бөліктерді өндіріске

дайындау мен араластыру, ұнтақтарды кептіру, дайын өнімді өлшемдеп орау секілді үш технологиялық амалдан тұрады.

КІРЕУКЕЛІ ЫДЫС (Эмалированная посуда) — сыртқы немесе ішкі беттерине қышқылданудан сақтайтын мөлдір шыны тәріздес масса жағылған металл ыдыс.

КІСЕН — темір тұсау — жылқыны матау әбзелі. Шеберлер кісенді аттың аяғына темірден келістіріп иіп, аяққа триетін жеріне киіз салып, сыртын былғарымен қаптап тігіп жасайды. Кісеннің аттың аяғына салатын жерінің темірі екі бөлшектен тұрады, ашылу, жабылу жағдайы тоға арқылы істеледі; аттың оң аяғына салынатын кісеннің бөлшегінің біреуінде кішкентай шығыр болады, сол шығырдан кісеннің шыңжырын өткізгенде бөлшек жабылады, ал екінші аяғына салатын кісеннің бөлшектерінің екі ұшында айқастырып жабылатын кілт болады. Кісен тек кілтпен ашылып, жабылады.

КІСЕНАН — салма салынып, ашыған қамырдан пісірілген тағам. Қамыр ашытылады. Содан соң үстел немесе нан тақтайдың үстіне үн себіледі де, қамыр кесек-кесек етіп кесіледі. Әрбір кесегі домалақталып, күлшеленеді. Күлшелердің беті 10 минуттай жабылып қойылады. Сонда олар сәл де болса көтеріледі. Одан кейін күлшелер 1 см қалыңдықта дөңгелектеп жайылады. Осы жайылымдардың ортасына алдын ала дайындалған салма салынады да, екі шеті қайырылып, жабыстырылады. Шикізат осылайша дайындалған соң духовкада тұрған жұқа табаға май жағылады да, бір-біріне тимейтіндей етіліп, жапсырылған беті төмен қаратылып, қатарлап салынады. Содан кейін жылы жерге біраз қойылады. Сонда қамыр тағы да көтеріле түседі. Көтерілгеннен кейін духовкаға қойып, 10–15 минут ұсталады. Осы уақытта кісенан пісіп те болады. Піскен кісенанның бетіне сары май жағылады. Кісенанға салма ретінде қырыққабат та, күріш те, картоп та, сөбіз де пайдаланылады. Дастарқанға сәл суытып барып әкелінеді. 3,5 кесе ұнға — 1 кесе сүт, 3 жұмыртқаның сары уызы, 125 г сары май, жарты шай қасық тұз, 2 г ашытқы.

К

ҚАЗАҚ БАЛЬЗАМЫ. Дайындау үшін бөрікарақат морсы, шырғанақ морсы, қара мөуелі шетен морсы, спирттелген қара қарақат шырыны, сөлбен майы, ром эссенциясы және мына ингредиенттердің: шілтер жапырақты шайқурайдың, тау арникасының, таңғұт рауғашының, қаз-

тандай мыңжапырақтың, ерменнің (ашы жусанның), күнзенің, қанқызыл дола-
наның, итмұрынның, хош иісті бұрыш-
тың, қара бұрыштың, апорт алмасы
жапырақтарының тұнбасы пайдаланы-
лады. Күрен түсті, дәмді ашқылтым, жеке
ингредиенттерінің иісі білінбейді. Спирт
құрамы 42%, экстрактылығы 7,5%.

**ҚАЗАҚ КӨКӨНИС ЖӘНЕ ЖҮЗІМ
ШАРУАШЫЛЫҒЫ ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТ-
ТЕУ ИНСТИТУТЫ (Казакский научно-
исследовательский институт плодовоощного
хозяйства и виноградарства)** — 1959 жылы
күрылған, құрамында жеміс-жидек
селекциясы және олардың сорттарын
зерттеу, жүзім өсіру, жеміс ағаштарын
өсіріп-өрбіту, бақ өсіру ісін қарқын-
дату, тауда бақ өсіру, өсімдік қорғау, жеміс-
жүзімді сақтау және өңдеу, топырақтану
және агрохимия, жеміс-жидек өсіру
экономикасы және оны ұйымдастыру,
механикаландыру, ғылыми-техникалық
ақпарат білімдері, тәжірибе егістіктері бар.

**“ҚАЗАҚСТАН” ДЕСЕРТТІК МАР-
КАЛЫ ҚЫЗЫЛ ШАРАБЫ** — елімізде
өсірілетін Сагерави жүзім сортынан
дайындалады. Түсі күрең қызыл, өзінге тән
хош иісті, қара қарақат иісіне рәуіштес
шарап. Спирт құрамы 16%, қант құрамы
18%, титрленетін қышқылдығы 5 г/л. 3
жылда бабына келеді. 1953 жылдан
шығарылады. 6 алтын медальмен марапат-
талған.

**ҚАЗАҚТЫҢ ДӘСТҮРЛІ САЛҚЫН
ТАҒАМДАРЫ** — дені ет өнімдерінен
дайындалатын тағамдар; мыс., өсіп,
бұжығы, қазы, қарта, жал, жая, піскен
өкпе, бауыр, сүр ет, күйрық-бауыр, ішек-
қарын секілді салқын тағамдар ұлттық
дәстүрлеріміздің сөні. Оның үстіне бұл
тағамдар ыстық күйінде де, салқын
күйінде де тұтыныла беріледі. Қазір
салқын тағамдар түрі күн сайын көбейіп,
молайып келеді. Көптеген салқын
тағамдардың құрамына көкөністер,
көктер, дәмдеуіштер енеді. Ал олар
витаминдердің, минералды тұздардың
бірден-бір көзі болып табылады.

Бауыр — тез пісетін тағам. Оны етке
қосып та, өзін бөлек те асуга болады. Егер
етке қосып пісірілетін болса, оны қазанға
ет піскерден аз гана бұрын салу керек неме-
се бір қайнаған соң сүзіп алу қажет. Өйт-
песе қатып кетеді. Б. қазанда қайнап
жатқан кезде әр жерінен іскектеп, қанын
ағызып отырған жөн.

Қарын — асып пісірілген қарын өте
дәмді, құрамында витаминдері мол тағам.
Оны ыстықтай да, суытып, салқын тағам
ретінде де жей беруге болады. Қарынды
ыстық суға салып қояды. Өйткені
қайнаған суға салынған қарынның бүрі
пышақпен тез қырылып, оңай тазарты-

лады. Тазартқан қарын тағы бір рет тұзды
суға салынып алынады. Сонда ол өбден
тазартып шығады. Жапырақтап кесілген
қарын қазандағы шым-шым жылы суға
салынып, тұздалып, бұрышталады.
Қарынды қатты қайнатуға болмайды.
Соған орай отты басыңқырап қою керек.
Піскен соң табаққа салып алынып, суы-
тылады. Сөйтіп, ұсақтап туралып, төрел-
кеге салынады да, үстіне дөңгелектеп
кесілген пияз себеленеді. Тағы бір рет
бұрыштап, тұздалады. Дастарқанға нан
қоса әкелінеді.

Ішектер — асып пісірілген, витамин-
дері мол тағам. 3—4 рет жылы су жүгіртіліп
тазартылады. Содан соң тұзды сумен
ақырғы рет шайылады да, аш ішек өрме
етіп өріледі, ал ток ішек майын түсірмей
шумақталады. Осылай дайындалған ішек-
тер қанжылым суы бар ыдысқа салынады
да, тұздалып, отын басыңқырап қойып
қайнатылады. Піскен соң табаққа салы-
нып, суытылады. Суығаннан кейін қиялап
турап, ыдысқа салынады. Үстіне дөңгелек-
теп кесілген пияз немесе көк жуа себелеп,
аздап бұрышталады. Гарнир ретінде жас
қырыққабат, көк бұршақ пайдаланылады.

Бұжы — жаңа сойылған малдың етіне,
іш майына, бауырына үн қосып пісірілген
тағам. Ол үшін қойдың іш майы, еті,
бауыры өте ұсақтап туралады. Осы қоспаға
бидай ұны, майдалап туралған сарымсақ,
бұрыш, тұз қосылып, өбден аралас-
тырылады. Дайын болған қоспа бүйенге
тығылады немесе қарынға салынады.
Бүйеннің бір шеті өдеттегідей түйік
болады. Ал екінші шеті жіңішке істіктер-
мен түіріліп, байланады. Содан соң
қазанға салып, үстіне суық су құйылады
да, отты басыңқырап қойып асылады. Ол
қайнап жатқанда қазанның қақпағын
ашып, аударыстырып отыру керек.
Жарылып кетпеу үшін әр жерін піскетеп,
желін шығарып отыру керек. Піскеннен
кейін ыстықтай немесе салқындытып жей
беруге болады. Негізінен салқын тағам
қатарына жатады.

Бұжығы — жаңа сойылған малдың
ұсақтап туралған немесе еттартқышпен
тартылған іш майы, өкпе-бауыры, ішек-
қарны, етті мүшелегенде түскен кесінді
еттерінен әзірленген тіл үйірет дәмді ас.
Туралған сарымсақ салынады, тұздалып,
бұрышталады. Осылардың барлығы бір
ыдысқа салынып, үстіне бір қайнатып
алынған күріш қосылып араластырылады.
Содан соң қарынға салынады да, үстіне
су құйылып, отқа қойылады. Әрі қарай
бұжы секілді пісіріледі.

Үлпершек — жүректің қабына тығылып
пісірілген ет тағамы. Жүректің екі жақтағы
құлақшалары кесіліп, қаны өбден сорғы-
ған соң жіңішкелеу жағы тілінеді де, ішіне

ұсақтап туралған ет пен іш май тығылады. Тұздалып, бұрыш, көктер қосылады. Содан соң тілінген жағы мұқият тігіледі. Қазанға салып үстіне салқын су құйылып, отқа қойылады. Отты әуелі басып қойып, бірте-бірте күшейту керек. Ү. 1,5—2 сағатта піседі.

Борша-кесе — тауықтын, үйректің, қаздың, лақтың, қозының етіне күріш, пияз, бұрыш, шикі жұмыртқа мен сары май қосып дайындалатын тағам. Алдымен ет ұсақтап туралады, оған күріш, пияз қосылады, жұмыртқа жарылып құйылып, сары май салынады, тұздалып, бұрыш-талады. Сөйтіп, жақсылап араластырылады да бүйенге тығылады. Осылай дайындалған борша-кесе су құйылған қазанға салынып пісіріледі (30—90 минут).

Құйрық-бауыр — кәделі ас. Қойдың құйрық майы мен бауыры салқын сумен жуылып тазартылады. Содан соң қазанға су құйылып, отқа қойылады. Су шым-шым қызған кезде қазанға құйрық май салынып қайнатылады. Құйрық май пісуге 15 минуттай қалған кезде бауыр, түз, бұрыш, сарымсақ салынады. Піскеннен кейін құйрық бір бөлек, бауыр бір бөлек ыдысқа түсіріп алып, суытылады. Салқын құйрық пен май оңай кесіледі.

Қабырға — қойдың сүбесінен өзирленетін дәмді ас. Қойдың сүбесін қабырғасымен қосып кесіп алады. Сүбедең қабырғалар бір-бірілеп суырылып тасталады. Жалпақ жұмсақ еттің ішіне бұрыш, түз, ұсақтап туралған сарымсақ салынып, бір жақ шетінен бастап шиыршықтап оралады. Білектей болап жұмырланған ет жіппен шандып буылады. Қыздырылған үлкен қазанға аздап өсімдік майы құйылып, ол қызған кезде дайындалған ет бумасы салынады да, сырты қызарғанша қуырылады. Содан кейін сорпаға немесе суга пісіріледі. Көбіне Қ. духовкаға қойылып бұқтырылып пісіріледі. Піскен Қ. суытылады да, дөңгелектеп кесіледі.

Дірілдек — малдың сирағынан өзирленетін салқын тағам. Әсіресе соғым кезінде көп дайындалады. Үйітіліп, әбден тазартылған сиырдың сирағы бірнеше бөлікке бөлінеді де, қазанға салынып, су құйылады. Үстіне тазартылған тұтас көкөністер, ет салынып, бөсең отқа қойылады да 4 сағат шамасында қайнатылады. Көбігін алып отыру керек. 4 сағаттан соң қара бұрыш, көк, лавр жапырағы салынып, түздалады. Дайын болған соң сіңірлері сүйектен арылтылып, оларды ет және сарымсақтың бірнеше баданасымен бірге еттартқышпен тартылады да шұңғыл ыдысқа немесе формаға салынады. Етпен бірге піскен сөбізді және қатты етіп пісірілген жұмыртқаны оюлап кесіп, сонымен әсемделеді. Үстіне алдын ала сүзіп алып, дайындап қойылған сорпа құйылады да, тоңазытқышқа қойылады.

ҚАЗАН — тамақ пісіруге арналған шойыннан немесе басқа металдан құйылып жасалған ыдыс.

ҚАЗЫ — сойылған жылқының майлы сүбе қабырғасы мен тостің етек майы. Ол жылқының арық-семізіне қарай: бұлт қазы, пышақ сырты, шынашақ, бармақ, бір елі, екі елі, үш елі қазы, табан, сере, сынық сүйем қазы деген, т.б. мөлшерлі өлшемдермен аталады. Ал қазы аударылып болған соң оның қабырғалы түрлерін — сынар қазы, қос қазы, қабырғасыз түрлерін — үлдірік қазы, етек қазы, телше (семіз жылқының кіндік айналасындағы қазын майы) дейді. Ішекке сыймай қалған қазылар — дөңбек қазы, тобаяқ қазы, бұжбан қазы, ал арқаның бұлшық еті мен телше майды жұптап, ішекке салу би қазы деп аталады.

Кере қазы, сере қазы — семіздің бармақ пен шынашақ арасына тең қазы.

Табалдырық қазы — аса қалың, айналдыруға келмеген өте семіз қазы; кей жерлерде *табан қазы* деп атайды.

Би қазы — бүйен ішекке тыққан, шұжық төрізді жуан қазы.

Дөңбек қазы (бұжбан қазы) — ішекке сыймағандықтан тілкем күйінде сақталған қазы.

Қазы малдың жасына қарай да жіктеледі. Сүт емген қулын-тайдың еті мен қазы-қартасы жылқы етінің дәмдісі. Ал құнажын, дөнежін, құнан-дөнен, бесалты жасар мал етінің дәм татымы, хош иісі, нәрі, маңызы, құнары, кеуейі, күш-қуаты, жұғымы, жұмсақтығы, өңі-түсі жағынан жылқы еті дейтін табиғи атына сай келеді. Жасы алты-жетіден асканнан кейінгі жылқы етінің де, қазысының да табиғи сапасы төмендей береді. Шау тартқан сайын еті қатайып, майы сарғайып, жылы-жұмсағының жылтырағы сорпа бетіне шыққыш болады.

Қазы майсөк. Кендеу ыдысқа сөк салынып, үстіне пісіп жатқан қазының бетінен қалқып алынған майлы сорпа құйылады. Жақсылап араластырылады да, ыдыстың қақпағы 20—25 минуттай жабылып қойылады. Содан соң тостағанға немесе кесеге салынып, дастарқанға әкелінеді. 1 кесе сөкке 1 кесе майлы сорпа.

Қазыкент. Сөкке жылқы қазысының ұсақтап туралған майы, қант және ірімшік ұнтағы қосылып араластырылады да, біраз жаншылады. 2—3 кесе сөкке — 1,5 кесе ірімшік ұнтағы, 2 кеседей ұсақтап туралған қазы майы.

ҚАЗЫ АЙНАЛДЫРУ — қабырға басын омыртқадан пышақпен шығарып, тос етегін ортасынан қақ жарып бөледі де, екі сүбені екі бөлек сөгіп алады. Тілуге және айналдыруға қолайлы ету үшін қазы сүбелерін 4—5 сағат іліп қойып, тобарсы-

тады. Мал тым семіз болса, қазы қабырғаның сүйегімен бірдей етіліп, еңсіз тілінеді. Жылқының екі қапталында 36 қабырғасы бар. Егер соғым орта күйде болса, одан 12 қос қазы алынады. Сақталатын қазылардың тұзы молдау, ұзаққа сақталмайтын қазылардың тұзы аздау болады. Қара бұрыш салынады. Тұздалған соң шұңғыл астауға не жылқының өз терісіне салып, оған 4–5 сағат тұз сіңіру қажет. Сол кезде қазы өзінен мол сөл бөліп шығарады. Ішекке саларда қазыны аударыстырып сөлін өзіне сіңіру керек. Еттің дәмді болуы — осы сөлдің қайта сіңірілуіне байланысты болады. Тұздау кезінде қазы айналдыратын ішекті де бірге тұздау керек. Қазыны сақтау кезінде оны суық сorsa, ет үсіп кетеді, ал жылып кетсе, еттің сапасы өзгереді. Сақталатын жер жел қағардай қоңыр салқын болуы керек. Сүрленетін қазыны күніне бір рет түтіндетіп отырса, ет жақсы сүрленіп, дәмді болады. Түтін салуға тобылғы, тал, қараған, қайың, арша және т.б. пайдаланылады.

ҚАЗЫ-ҚАРТА, ЖАЛ-ЖАЯ — қазақтың дәстүрлі ұлттық тағамы; жылқы етінің ең таңдаулы өрі сыйлы мүшелері.

ҚАЗЫҚ — жерге қағуға арналған үшкір күрал; ағаштан, темірден жасалады. Қолданылатын орнына қарай бірнеше түрге бөлінеді. Жуандығы мен ұзындығы жер топырағына орай мөлшерленеді. Желі қазық көбінесе қайыңнан жасалады. Ат арқандайтын, мал байлайтын, көген керетін және т.б. да түрлері болады. Жел соққанда киіз үйді арқанмен бастыратын қазықты “желқазық” дейді. Темір қазықтар ат арқандағанда, шатыр тіккенде, балыққа ау құрғанда қолданылады. Қазыққа арқанды байлаудың екі түрі бар: қазықбау шалып байлау және күрмеп байлау.

ҚАЙМАҚ — сүттен алынатын майлылығы жоғары өнім. Бірнеше түрлері бар: піскен Қ., шикі Қ., кілегей Қ., бал Қ., т.б. Қ. май айыру, шайға қату, талқан бұлғау және әр түрлі тамаққа қосу үшін, кейде қаймақ күйінде пайдалану немесе басқа тағамдарға (нанға, бидайға, тарыға және т.б.) жағып немесе қосып жеу үшін өзірленеді.

Піскен қаймақ — пісірілген сүттің бетінен алынады; көбінесе сүтпен бірге шайға қатылады, бидай мен талқанды бұлғап жейді.

Шикі қаймақ — шикідей тұндырып қойған сүттің бетінен немесе сепаратор машинасына тартылған сүттен алынады. Одан сары май алынады.

Бал қаймақ — бал қосып қоюландырған тәтті қаймақ; сырқат адамдарға емдік мақсатқа қолданылады.

Сірне немесе бал қаймақ — беті бір рет алынған, сүтті пісіргенде тұратын жұқа, майы аз қаймақты айтады.

Қатық қаймақ — ұйған айран, қатықтың бетіне тұрған қаймақ.

Қаймаққа иленген қауысырма. Еленіп, сода қосылған үн үстел үстіне үйіліп, ортасы шұңғылданалы да, оған қаймақ, кант, тұз салынып, камыр иленеді. Камыр төртке бөлініп, одан десертті төрелке көлеміндегі төрт күлше жайылады. Күлшелер 220–240° С температурада пісіріледі. Қаймақ (1 кеселді) кант және ваниль қанты қою көбіктенгенше пісіліп, күлшелердің арасына жағылады. 3 кесе ұнға — 1 кесе қаймақ, кесенің 3/4 бөлігіндегі кант, ширек шай қасық сода, ширек шай қасық тұз, кремге 1 кесе қаймақ, 0,5 кесе кант, ваниль қанты (ұнтақтың 1/4 бөлігі).

ҚАЙРАҚ — кескіш күралдарды өткірлеу үшін арнайы дайындалған білеу. Қайрақтың қол және электрлік түрлері бар. Қол қайрақ металдық және абразивті тасымалданатын өрі үстелге орнатылатын болып бөлінеді. Абразивті қайрақ пен ұсақ бедерлі конустық болат өзек пышақ қайрауға қолайлы. Электрлік қайрақ қорап ішінде айналатын дөңгелек қайрақтан тұрады. Пышақты қайрау үшін оны көлденең ойық бойымен ілгері-кейінді жайлап 1–3 рет (жүзінің өткірленіп қайралуына байланысты) қозғайды. Ал қайшығы қайрағанда жүздерін алма-кезек бұйырлық ойық арқылы дөңгелек қайрақпен қайрайды. Тұтынатын қуаты 50 Вт; массасы 2 кг. 15 минуттан артық қайрауға болмайды. Жылына бір рет қайрақты шаң-тозаңнан және металл жоңқаларынан тазартып отыру қажет, ол үшін астыңғы жағындағы бұрандасын шығарып, қорабын ашады.

ҚАЙТА ҚҰРЫЛЫМДАУ (Реконструкция; *re...* және лат. *constructio* — құрылым) — 1) жақсарту, жетілдіру мақсатымен түбегейлі қайта құру; 2) қонысты орындарды, құрылыс ансамбльдері мен бейнелеу өнері туындыларын, сән және қосалқы өнер бұйымдарын бастапқы қалпына келтіру.

ҚАЙЫҢ ШЫРЫНЫ (Березовица) — ежелгі сақтар заманынан бері белгілі сусын. Көктемде қарт қайыңдардан ағзыпты алып ашығылатын болған. Қазіргі уақытта тамақ өнеркәсібі шығаратын түрлері көбіне кант пен консерванттар қосылып дайындалады.

ҚАҚ (Накипь) — пісіру, қайнату кезінде ыдыстың қабырғасында қалатынның бөрі, яғни кір-қоқым, сондай-ақ суда еріген минерал тұздар мен басқа да заттектер. Көкөніс, жеміс, ет, жарма пісірілген сұйықтық бетіне шығатын қақ қойылып, ыдыстың қабырғасына қатып қақ болғанға дейін көбік күйінде болады.

Мұндай қақ әбден тазартылып жуылмаған өнімдердегі кір-қоқыстың жинақтамасы болуы мүмкін. Ол тез еріп тамақтың дәмін бұзуы ықтимал. Қақты суық суға батырылған таза шүберекпен кетіреді. Шөйнек, кастрөл, қазан, самауырлардың қабырғасына қайнатылған судан жабысатын қақ шикі суда еріген минерал тұздардан түзіледі.

ҚАЛАҚАЙ (*Крапива; urtica*) — қалақай тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда ылғалды, көлеңкелі жерде өсетін 3 түрі бар. Көбірек тарағаны — қос үйлі Қ. (*U. dioica*). Көктем аяғынан бастап, жаз бойы гүлдейді. Биіктігі 100 см-дей. Сабағы мен жапырағында күйдіргі түктері бар. Жапырағы қарама-қарсы орналасқан, жұмыртқа не қалақша пішіндес, оның жиектері иректеліп біткен. Гүлі ұсақ, реңсіз, сол жасылдау келген, масақ төрізді гүлшоғырында орныққан. Жемісі — жаңғақша. Жас жапырағы тағам ретінде пайдаланылады. Күйдіргіш қалақайдың (*U. urens*) шипалы қасиеті де болады.

ҚАЛАМПЫР (*Гвоздика; dianthus*) — қалампыр тұқымдасына жататын бір жылдық не көп жылдық шөптесін өсімдіктер (кейде шала бұта) туысы. Қазақстанда 29 түрі бар. Далада, су алабындағы шалғында, тасты төбе баурайында, шалғынды тау бөктерінде өседі. Мамыр—тамызда гүлдейді. Биіктігі 15—50 см. Жапырағы таспа не қандауыр пішіндес. Гүлдері дара, сабағы мен бұтағының басында, жартылай шатыршада орналасқан. Гүл жапырақшалары тілімделген не ара тісті ирек. Жемісі — көп тұқымды қауашақ. Мәдени өсімдік ретінде бақша қалампыры (*D. caryophyllus*), түрік қалампыры (*D. barbatus*), қытай қалампыры (*D. chinensis*), ала Қ. (*D. versicolor*) өсіріледі. Ала қалампыр мен қытай Қ. халықтық медицина мен парфюмерияда пайдаланылады.

ҚАМШЫ — көлік жүргізу үшін пайдаланылатын құрал; ат ер-тұрман-дарының құрамына кіреді. Оны кейде ат жүргізгіш деп те атайды. Өйткені қамшының негізінен көлікті жүргізу үшін қолданады. Ал керек болған жағдайда оны қару ретінде де пайдаланады. Ондай қамшының сабы салмақты, өрмі жуан және ұзын болып келеді. Қамшы бүлдірге, сап, алақан және өрмінен тұрады. Оның өрқайсысы әр заттан жеке-жеке дайындалып біріктіріледі. Қамшының сабын тобылғыдан, ырғайдан, тау ешкі және акбөкеннің мүйізінен немесе еліктің сирағынан жасайды. Қолға ұстайтын жерін былғарымен қаптап, бүлдірге тағады. Кейде қамшының сабын тұтастай былғарымен қаптап, күміспен өшекейлейді.

Күміс сапты қамшы көбінесе әйелдерге арналады. Ал ерлер қамшысының сабына темірден бауыр салып, қайыспен немесе жезбен орап сақиналайды. Мұндай қамшыны сарала қамшы деп атайды. Қамшының өрмі жақсы иленген қайыстан өріледі. Қамшы өрмін әр түрлі етіп жасау үшін таспа санын өзгертіп отырады.

ҚАМЫР ДАЙЫНДАМАЛАРЫН ЖАЙҒАСТЫРУ (*Посадка тестовых заготовок*) — массалары әр түрлі қамыр дайындамаларын пештің немесе нан көтерілу шақтарының бесікшелеріндегі ұяшықтарға, қатарларына жайғастыру. Мұндай процесс негізінен механизм көмегімен, кейде қолмен де жүргізіледі.

ҚАМЫТ — аттың мойнына кигізілетін, імектеу ағаш жақтаулары бар арба-шана әбзелі; арбаға, шанаға жегу үшін пайдаланылады. Оның ат қамыт, түйе қамыт, өзін қамыт сияқты түрлері бар. Қамыттың імек ағаштан жасалған қос құлағы болады. Олардың жоғарғы ұштарының қайыспен біріктіріп байлайды. Мұны желке бау деп атайды. Құлақ ағаштарының астына шұжық орнатылады. Қамыттың құлақтарына ілмектелген жалпақ қайыс өткізіледі. Оны құлақбау дейді. Құлақбау терте мен доғаның бастарын бір-біріне қосады. Ал қамыттың төменгі бастарын қосатын жіңішке қайыс тамақбау деп аталады. Оны қатты тартып байлағанда доға бастары тертеге мықты болып бекіді. Қамыттың сыртын былғарымен, ал ішкі жағын қалың киізбен қаптайды.

ҚАНЖЫҒА — салт атқа бөктерген затты байлайтын жіңішке қайыс таспа. Ердің қапталының артық алақанындағы тесікке өткізіліп бекітіледі. Ұзындығы 25—30 см. Қанжығаға, мыс., бұғалық арқан, шідер, тұсау, торсық, қоржын, атып алған аң, құс және т.б. байлайды.

ҚАНТ (грек. *sakchar*) — қант қызылшасы мен қант құрағынан алынатын тағамдық өнім. Ұнтақ және шақпақ қант түрінде шығарылады. 100 г қанттың энергетикалық құндылығы 1,68 МДж (400 ккал шамасында).

ҚАНТ ӨНДІРІСІ — қант қызылшасы мен қант құрағынан кристалды ақ ұнтақ қант және шақпақ-қант өндіру. Біздің елімізде қант құрамында 17,5% қант болатын қант қызылшасынан өндіріледі. Қант өндірісінің негізгі процестері: қызылшаны жуу, жапырақшалап турау, диффузиялық аппараттарда өңдеу, диффузиялық шырынды тазарту (дефекация, сатурация, сульфитация), тазартылған шырынды булау, қою шырынды құрғақ заттары 92,5% болғанша қайнату, центрифугалау, ұнтақ келтіру, салқындату; мұның нәтижесінде ұнтақ қант алынады. Кесек қант күмішекер қанттан жасалады.

ҚАНТТЫ ӨСІМДІКТЕР (Сахарные растения) — құрамында қанты көп, негізінен сахароза жиналатын дақылдар. Қант өндіру үшін кондитер, нан, консерві өнеркәсіптерінде пайдаланылады. Шаруашылықта, әсіресе тамырлы (қант қызылшасы, қызылмия, андыз, шашыратқы, шоңайна), сабақты (қант құрағы, қантты қонақ-жүгері, жантақ, қайың), дөңді (жүгері, тары), жемісті (алмұрт, өрік), жидекті (таңқурай, құлпынай, қарақат, тұшала, тұт ағашы) өсімдіктердің айрықша мәні бар.

ҚАНТТЫ ТҮТІКШЕЛЕР — шай дастарқаны тағамы; қант жұмыртқаға езіліп, біртүтас қоспаға айналғанда май құйылады да, бидай ұны мен жүгері ұны, тұз қосылады. Бөрі жақсылап араластырылып, вафли пісірілетін қыздырылған ыдыстың ортасына десертті қасықпен салынады. Ыдыстың екінші беті — 2–3 минут жабыла тұрады. Дайын күлше тездетіп металл конус тәрізді түтікшеге оралады да, келесі күлше піскенше сол қалпында салқындатылады. Ортасына крем толтырылған түтікшелер ертеңіне де тәтті болады. Крем қант, 1 жұмыртқа, сары май, коньяк, ванилин ұнтағы қосылып дайындалады. Түтікше кремсіз де желінеді. 1 кесе ұнға — 1 кесе жүгері ұны, 4 жұмыртқа, 1 кесе қант, жарты кесе жүгері майы, шай қасықтың 1/3 бөлігіндей тұз.

ҚАРА КҮРІШ, КҮРІШ ШАЛЫ — сыртқы қабығы қауыздалмаған, ажарланбаған күріш дөңдері.

ҚАРАЖЕМИС (Жостер; *rhamnus cathartica*) — қаражеміс тұқымдасына жататын бұта не аласа ағаш. Қазақстанда қуаң дала мен биік таудан басқа жерлердің бәрінде кездеседі. Өзен жағалауында, киыршық тасты жерде, жалпақ жапырақты ағаш ормандарында, қалың бұта арасында, тау бөктерінде өседі. Мамыр—маусымда гүлдеп, тамыз—қыркүйекте жеміс береді. Биіктігі 2–5 м. Бұтақтары қарама-қарсы өседі, тікенекті келеді. Жапырағы бүтін жиекті, қарама-қарсы орналасқан, гүлі ұсақ, сарғыш-жасыл түсті, үйлі. Жемісі сүйекті болады. Дөрілік, шірнелік, өсемдік және бояуыш өсімдік. Сүрегі ағаш бұйымдарын жасау үшін пайдаланылады.

ҚАРАЖИДЕК (Черника; *vaccinium myrtillus*) — қаражидек тұқымдасына жататын жапырақ тастайтын бұта. Көкшетау өңірі, Шығыс Қазақстан, Солтүстік Қазақстан облыстарында кездеседі. Қарағайлы, аралас және қылқан жапырақты ормандарда қаулап өседі. Мамыр—маусымда гүлдейді. Биіктігі 15–40 см. Сабағы көп. Жапырағы қысқа сағаққа орныққан, жұмыртқа не эллипе пішінді,

олардың жиектері ара тісті ирек. Гүлі жасылдау, қызғылт не ақ түсті, бір-бірден орналасқан. Жемісі — жидек, оның құрамында органикалық қышқылдар, қант, пектин және илік заттар, С витамині, В тобындағы витаминдер, каротин бар. Тағамдық, дөрілік, бояуыш және шірнелік өсімдік.

Қаражидек қаусырмасы. Сода араласқан үн үстіне еленіп, үйіледі де, ортасы шұңғылданып, май, жұмыртқа, қаймақ, қант, тұз салынады. Бөрі тез-тез араластырылып, иленеді де, 20–25 минут салқындау жерге шығарылады. Содан соң қамыр екіге (біреуі — үлкендеу, екіншісі — кішіректеу) бөлінеді. Үлкен бөлігі 1 см қалыңдықта жайылып, майланған үлкен табаға не формаға салынады. Қамырдың ортасына үлкендеу фарфор шай кесе төңкеріледі де, айналасына жуылып, қант және картоп ұны араласқан қара жидек себіледі. Қаусырманың беті жайылған екінші күлшеммен жабылып, жигі жабыстырылады. Бетіне жұмыртқа жағылып бірнеше жерден пышақпен тесіп қойылады. Қаусырма 230–240°С температурада пісіріледі. Дайын тағамның беті кесіліп, жеміс сөлі жиналған кесе алынады. 3 кесе ұнға — 1 кесе қаймақ, 2 жұмыртқа, 125 г қыздырылған май, 0,5 шай қасық сода, 0,5 шай қасық тұз, 0,5 кесе қант, ортасына салуға — 3 кесе қара жидек, 1 кесе қант, 1 ас қасық картоп ұны.

ҚАРАҚАТ (Смородина; *ribes*) — қарлыған тұқымдас бұталар туысы; жеміс дақьылы. Қазақстанда негізінен қара (*R. pigum*) және қызыл (*R. rubrum*) өсіріледі. Жидек дақылдарының ішіндегі бағалыларының бірі. Жемісінің 5–10% қант (глюкоза, фруктоза, сахароза), 2–4% қышқылдар (лимон, алма), С (100 грамында — 80–100 мг) және В₁ витамині, каротин, пектинді және илік заттар бар. Жемісін жастай, кептіріп, мұздатып, өңдеп пайдаланады.

Қарақат тосабы. Дөмі тіл үйретін, құрамында С және Р витаминдері мол тағам. *Қызыл қарақат тосабы.* Жемісті сабағынан ажыратып, салқын суға жуады, табаққа салып, ыстық шырын (1,5 кг қантқа — 2 кесе су) құяды да, 6–8 сағат тұндырады. Егер жеміс қышқыл болса, қантты 1,7 килограмға дейін көбейтеді. Біраз уақыт өткен соң жемісті дуршлаг не елекпен бөліп алып, шырынды қайнатады. Оттан алып 10–15 минут қоя тұрады да, жылы шырынға жемісті салып, дайын болғанша бұлкілдетіп қайнатады.

Қара қарақат тосабы. Іріктелген жемісті тазартып, жуады да, дуршлагқа салып, қайнап тұрған суда 2–3 минут ұстайды. Сонда қабығы жұмсарып, қант жақсы сіңеді де, тосап сапалы болады.

Ыстық шырынды (1,5 кг қантқа — 2 кесе су) жеміске құйып, бірден дайын болғанша қайнатады. Көбігін алу үшін 2-3 минут оттан алып қояды.

ҚАРБЫЗ (Арбуз; *citrullus*) — асқабақ тұқымдасына жататын бір жылдық не көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда бір түрі бар: көлімігі Қ. (С. *Vulgaris*) — диеталық тағам. Тамыры тарамданған, жер қыртысына 1 м тереңдеп кетеді. Сабағы — жайылмалы. Жапырағы — ұзын сағақты, қауырсынға ұқсап тілімденген. Гүлі — дара жынысты, бір үйлі не көп үйлі, бір-бірден кейде шоқтана орналасқан. Қарбыз пішіні — дөңгелек, сопақша, цилиндр тәрізді, түсі де әр түрлі: ақшыл, жасыл, жолақты, тенбіл, торлы болып келеді. Қ. еті қызғылт, қызыл, күрең қызыл, кейде ақ, сары түсті. Массасы 0,6-16 кг. Қарбызды үзіп алысымен де, кейін түздалған түрінде де жеуге болады. Құрамында 11%-дай қант, А, В, С витаминдері, минерал тұздар бар. Ыстық (25-30° С), құмайт жерде жақсы өсетін өсімдік. Қ. өнеркәсіптік көлемде республиканың оңтүстік-шығысында (Алматы, Жамбыл облыстарында), Ертіс өңірінде, күнделікті тағам ретінде барлық облыстарда өсіріледі.

Қарбыз тосабы. Тосапқа пісуі жеткен қалың қабықты қарбыздар қолайлы. Жуып, тіліктерге тіледі, дөңді қызыл етін, қабығын алып тастайды. Қалған "етін" тот баспайтын пышақпен жалпақтығын 4,5-5 см, ұзындығын 2,5-3 см етіп турап, қайнап тұрған суда 5-8 минут ұстайды да, суық сумен салқындатады. Ыстық шырын құйып, 6-7 сағат тұндырады. Бірінші рет баяу отқа қойып, 2-3 минут қайнатады да, оттан түсіреді. 5-6 сағат тұндырады; екінші рет баяу отқа қойып, бірнеше минут қайнатады да, оттан алады. Сөйтіп 10-12 сағат тұндырады: үшінші рет дайын болғанша қайнатады да, оттан түсірмес бұрын ванилин мен лимон қышқылын қосады. Банкаларға ыстықтай құйып, қақпағын жабады.

ҚАРЛЫҒАН, ТУШАЛА (Крыжовник; *grossularia*) — тас жарғандар тұқымдасына жататын көп жылдық өсімдіктер туысы. Қазақстанда 1 түрі тікенді Қ. (*G. acicularis*) өседі. Қалың бұта. Республиканың барлық облыстарында кездеседі. Тастақты жала-наштау жөне қырат баурайларында өседі. Сәуірде гүлдейді. Биіктігі 50-100 см. Жапырағы қоңдырмалы. Жемісі — шырынды, ірі жидек. Құрамында 5-12% қант, 1-2% органикалық қышқылдар, пектинді заттар, С витамині, каротин бар. Жидегін шикілей жеуге болады. Одан шырын, тосап, сусын әзірленеді.

Қарлыған тосабы. В, Р витаминдеріне, каротинге бай, өзіндік ерекше дәмі бар тосап. 1-түрі. Бүлінбеген, тым пісіп кет-

пеген қарлыған жемісін іріктеп, сағағынан ажыратады да, салқын сумен жуып, 12-14 сағаттай салып қояды. Дуршлаппен сүзіп, суын сорғытады. Шырын дайындап (1,5 кг қантқа — 1 кесе су), қайнатуға жеткізген соң, көбігін алады. Жемісті шырыныға салып, 6-8 сағат тұндырады. Сөйтіп тосап дайын болғанша қайнатады. Жылы тосапты банкаға құйып, қақпағын жабады. 2-түрі. Дайын жемісті қайнап тұрған суға дуршлаппен салып, 3-4 минут ұстайды. Жемістің түсін сақтау үшін суға шие жапырақтарын салуға болады. Шырын қайнатып (0,6 кг қантқа — 3 кесе су), ыстық күйінде жемістің үстіне құяды, баяу отқа қойып, 10 минут қайнатады, 4-5 сағат тұндырады. Осылайша 3-4 рет қайталайды. Әрбір қайнатқан сайын 1,5 кеседен қант салады. Тосапты тез салқындатып (салқын суда), банкаға құяды.

ҚАРМА — балықтың сүйегін, кейде етін қуырып, диірменге тартып жасайтын балық талқаны.

ҚАРТА — жылқының қатпар-қатпар майлы ішегі. Қартаны обден жуып тазартқан соң дөмдеуіш заттарын (тұз, бұрыш, сарымсақ, т.б.) қосады да, майын ішіне қаратып айналдырады. Айналдырған қартаның екі ұшын буып, сақиналайды да, құрғақ әрі салқын жерге іліп сүрлейді.

ҚАСҚЫРЖЕМ (Спаржа; *asparagus officinalis*) — далагүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік; көкөніс дақылы. Ақтөбе облысында, Ұлытауда, Алтай өңірінде, далалық жөне су алабындағы шалғында, қалың бұта арасында, ағаштары сирек қайыңды орманда өседі. Мамыр-шілдеде гүлдейді. Биіктігі — 70-120 см, сабағының сырты тегіс, бұтақтанып біткен. Жапырағы қабыршақты, 1-2 ұсақ гүлі болады. Құрамында С, Д витаминдері, қант, белок, каротин бар.

ҚАСПАҚ — пісірілген сүттің қазанға жабысқан тұнбасы.

ҚАТТАМА ҚАМЫРДАН ПІСІРІЛГЕН БҮКТЕМЕ — үн үстел үстіне еленіп, 2,5 кесе ұннан су мен жұмыртқаға, бірнеше тамшы лимон қышқылы мен тұз қосылып, қамыр иленеді. Беті оралман жабылып, 10-15 минут қоя тұрылады да, қалыңдығы 1-1,5 см етіп жайылады. Қамырдың ортасына үнмен (қалған жарты кесе) жентектелген сары май салынып, тегістеледі. Қамыр конверт тәрізді етіп жапсырылады да, оқтаумен конвертті абайлап, қалыңдығы 1 см, ені 20-25 см етіп жайылады. Содан соң үн себілген тақтайға төрт бүктеп 30-40 минут салқынға шығарылады. Салқындаған қамыр да өлгіндегідей жайылып, төрт бүктеліп, тағы да салқынға шығарылады. Бұл процесс үшінші рет те қайталанатын, қамыр

жайылады. Содан соң ені 5–6 см жолақтарға кесіледі. Жолақтың ұзындығы ол салынатын металл табамен бірдей болғаны жөн. Қалған қамыр ширатылып, жолақтың жігіне жұмыртқа жағып жабыстырылады. Жолақтың үстіне көкнөр қоспасы (қант қосылып, жұмыртқаның ақ уызымен көпіршігенше бұлғанған) салынады. 220–230° С температурада пісіріледі. Дайын болған соң салқындатылып, төртбұрыштап кесіледі. 1,5 кесе ұнға — 3 ас қасық қаймақ, 50 г сары май, 3 жұмыртқа, ширек шай қасық сода, 1,5 кесе көкнөр, 1 кесе қант.

ҚАТЫҚ — қойдың, ешкі мен сиырдың қаймағы алынбаған сүтінен ұйытылған аса қою айран; қанжылым піскен сүтке ұйытқы салып (бір шелек сүтке — бір кесе айран) араластырылады да, беті қымтап жабылып ұйытылады. Жақсы ұйыған қатыққа шанышқан қасық тік тұрады. Қатық аталуы да осыдан. Қатықты сол қалпында ішеді. Қ. өте жұғымды өрі сіңімді тоқ тағам.

ҚАУСЫРМА (Пирог) — ортасына өр түрлі құрамдағы қоспа салынған қамырдан пісірілген тағам; ашыған қамырдан өр түрлі салма салып әзірленген жабық немесе жартылай жабық (төтті) тағам.

ҚАУЫН (Дыня; melo) — асқабақ тұқымдасына жататын бір жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда 4 түрі бар. Республиканың оңтүстік-шығысында, шығысы мен батысында, әсіресе Қызылорда облысында тағамдық және диеталық өсімдік — көдімгі не асханалық Қ. (*Cucurbitaceae melo*) өсіріледі. Сабағы төселмелі, жұмыр өрі қырлы. Жапырағы үлкен, мұртшасы бар, сағак қолтығында орналасқан. Гүлі дара жынысты, кейде қос жынысты. Жемісі — қауын. Ыстық жерде (25–30° С) жақсы өсетін және құрғақшылыққа төзімді, суармалы бақша өсімдігі. Құрамында қант (16–18%, одан да көп), белок (0,6%), С витамині, каротин, минералды тұздар бар. Үзіп алысымен және өңделген, кептірілген, өңделген күйінде (қауын баты, қауын қағы, повидло, цукат) пайдаланылады.

Қауынға жанышқан сөк. Сары не қара күләбі қауын ортасынан қақ жарылады. Дөні (шопағы) алынып тасталады. Қабығын тесіп алмай, өр жерінен тілінеді. Сөйтіп алдын ала мөлшерлеп алынған сөк салынып, қалың матамен немесе таза сүлгімен тұмшалап тасталады. Жарты сағаттан кейін сүлгіні алып, жақсылап араластырылады да, 10–15 минут тағы да жауып қойылады. Содан соң ешқандай ыдысқа салмай, сол күйінде дастарқанға әкелінеді. Жарты қауынға — жарты кесе сөк.

Қауынқак. Тығыз, құрамында қанты көп, әбден піскен қауынның қабығы

аршылып, дөні алынып тасталады. Сөйтіп жіңішкелеп тілінеді де, шыптаға немесе фанер тақтаның үстіне жайылады, ауық-ауық аударыстыра отырып кептіріледі. Кебуге айналғанда бірнеше өрме етіп өріледі де іліп қойып сакталады. Қауын-қақты (қауынншек) ұзақ уақыт сақтауға болады. Кесіп-кесіп, жайпақ төрелкеге салынады да, шай дастарқанына әкелінеді.

Қауынқакка жанышқан сөк. Әлі кеуіп үлгермеген қауынқак ұсақтап туралады. Үстіне сөк салынып, әбден езілеп, жанышылады. Сөк жұмсарған кезде ыдыстарға салып, дастарқанға әкеле беруге болады. 1 кесе ұсақтап туралған қауынқакқа — 1 кесе сөк.

Қауынқұрт. Әбден піскен қауын тіліктеніп, шопағынан (дөнінен) тазартылады да, қабығы аршылып, кесектеп туралады. Ошақта тұрған қазанға су күйіліп, өлгі туралған қауын тілкітері салынады. Олар суға толық батып жағуға тиіс. Ошаққа жалпылдақ отын (жыңғыл, шенгел, жусан, итисеке, саңытыр, т.б.) жағылып, қазан шымырлатып қайнатылады. Бірақ үзбей бұлғап отыру керек. Қазандағы қауынның беті көпіршіп, қоймалжың массаға айналғанша, яғни қоймалжың қалыпқа түскенше қайната береді. Содан соң қазан ошақтан түсіріліп, масса суытылады. Суыған кезде оның түсі қара-қоңыр тартады. Сол қара-қоңыр масса әр түрлі қалыпқа келтіріліп, шыптаға немесе жиі көзді тор үстіне жайып кептіріледі. Қауынқұрт қалалы жерде газ плитасына-ақ қойылып дайындалады. Бірақ отты басынқырап қою керек. Шай дастарқанына қойылады. Үлкен 2 қауынға — 2 кесе су.

ҚАУЫНСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ (Техника безопасности) — еңбекті қорғаудың бір түрі; жұмыс атқарушыларға қауіпті өндірістік факторлардың әсер етуіне жол бермейтін ұйымдастырушылық және техникалық шаралар мен құралдардың жүйесі. Қ.т. жөніндегі шаралардың жүзеге асырылуы, сондай-ақ Қ.т. техникалық құрамдарының жасалуы мен қолданылуы нормативтік-техникалық құжаттаманың — стандарттардың, ережелердің, нормалардың, нұсқаулардың негізінде жүргізіледі.

ҚАШАУ — 1) темір кесуге арналған, жүзі бар құрал. Қол қашау және механикаландырылған қашаулар бар; 2) ағаш тесуге арналған құрал; басы қатты темірден жасалып, бір ұшынан қиялап жонып жүз шығарылады. Қашау жұмыр ағашпен сапталыды. Қашаудың мөлшері қолданылатын орнына байланысты әр түрлі болып келеді.

ҚАЯЗ (Усач; barbus) — тұқы тұқымдасына жататын балық. Қазақстанда тек Арал қазы бар. Ірісінің ұзындығы 1 м,

массасы 20 кг-дай. 5–6 жасынан тұқым береді. Уылдырық шашу үшін мамыр–маусымда Әмудария мен Сырдарияға өрістейді. Уылдырығанда 193–540 мың ұрық болады.

ҚИЯР (Огурец; *cucumis sativus*) — асқабақ тұқымдасына жататын бір жылдық көкөніс дақылы. Жарық, ылғалды және жылы жерлерде жақсы өседі. Суыққа төзімсіз. Сабағы жатаған не өрмелгіш, бес қырлы, ұзындығы 1,5 м-дей. Жапырағы кезектесіп орналасқан, ұзын сағақты, түкті. Гүлі сары, дара жынысты. Жемісі — қияр. Қиярды ұзіп алысымен де, кейін тұздалған күйінде де жеуге болады. Құрамында 95–96% су, 4–5% құрғақ зат, құрғақ зат құрамында 2–25% кант, 1% белок, 0,1% май, 0,7% клетчатка, С, В тобындағы витаминдер, каротин, органикалық қышқылдар, эфир майы бар.

ҚОЖАҚАТ (Ежевика; *rubus caesius*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік. Қазақстанда барлық жерде кездеседі. Орманда, бұта арасында, өзен мен жылға жағасында, бау-бақшада өседі. Сабағы тік. Жапырағы үш салалы. Гүлі қос жынысты, ірі, ақ түсті, шашақты гүл шоғырына жиналған. Жемісі шырғынды келеді, қара түсті, оның қабығы жұқа, тез сыдырылады, тосап, қою шырғын және кисель т.б. күйінде пайдаланылады. Жидегінде 2,88–3,64% глюкоза, 3,12–3,24% фруктоза, 0,35–0,58% сахароза бар. Мата және жіп бояу үшін де қолданылады. Сондай-ақ шірнелі, витаминді өсімдік.

ҚОЖДЫ БЕТОН (Шлакобетон) — кабырғалық бетондылер мен бетон, қабатты үйлердің қабырғаларын дайындау үшін қолданылатын, толтырғыш орнына отын қождары қосылған жеңіл бетонның бір түрі.

ҚОЗЫҚҰЙРЫҚ (Шампиньон) — жеуге жарамды қатпарлы саңырауқұлақтың таңдаулыларының бірі. Қозықұйрық қарашірігі бар топырақта, көң және сыпырынды үйінділерінде, бақшаларда, шалғындарда, жол бойында өседі. Бастары қалың, ақ, сұрғылт немесе сарғыш реңді, күреңдеу ұсақ жолағы бар. Жұмсағы ақ, омырғанда қызғылт түрге енеді. Басының (қатпарының) төменгі жағы әуелі қызғылт, одан соң қызыл-күрең және қызыл-қоңыр; жас саңырауқұлақты жұқа ақ қабық қаптап тұрады, кейін ол ажырап, сабағында сақина тәрізді болып қалып қояды. Қозықұйрықты арнаулы қараңғы үйлерде немесе көңмен жасалған жүйекшелерде қолдан өсіруге болады. Қою тағам әзірлеуге, кептіруге және маринадтауға оңтайлы.

ҚОЙМА, САҚТАУ ОРНЫ (Склад; хранилище) — тауар, материалдар, шикізаттар, жабдықтар және т.б. сақтауға

арналған арнаулы үй-жай, ғимарат: мыс., сауда қоймасы, заттар қоймасы, қару-жарақ қоймасы.

ҚОЙЫРТПАҚ — қатыққа, айранға, қымызға, ішетін іркітке сүт немесе сүт қосып, торсыққа күйіп, қанжығаға байлап жүріп далада ішетін сұйық айран. Көп шайқалғанда Қ. ішуге дәмді, асқазанға жеңіл болады, ашыған дәмі білінбейді. Қ. жолаушыларға, әсіресе малшыларға өте қолайлы.

ҚОҢЫРАУ, ЭЛЕКТРЛІ ҚОҢЫРАУ — ішке дыбыс беру үшін пәтердің кіре берісіне орнатылатын тетік. Қ. көбінесе электр магнитті болады. Ол электр магниттен, балғашалы зәкірден, металл табақшадан (немесе тілікшеден, не қоңыраудан) тұрады. Қоңыраудың батырмасын басқан кезде электр тоғы электр магнитінің орамдарынан өтіп, балғашалы зәкір арқылы қоңыраудың металл тілікшесіне соғылады. Қоңырау кернеуі 127 және 220 В болатын айнымалы ток арқыды жұмыс істейді. Пайдалану кезінде қауіпсіз болуы үшін өдетте қоңыраудың өзіне электр қуатының күшін бөсеңдеткіш трансформатор қойылады. Онеркәсіп қоспорындарынан шығарылатын қоңыраулар негізінен дыбысы мен сыртқы бітіміне қарап ажыратылады. Кейде қоңырауға жарығы әлсіз шырағдан бірге құрастырылады.

Тұрақты және айнымалы токпен жұмыс істейтін электр магнитті қоңыраулармен қатар құлаққа жағымды әуенді дыбыс шығаратын (оның ішінде күс үніне ұқсап) электронды қоңыраулар да бар. Электронды қоңыраулардың үнін дыбыс реттегіші арқылы қалауынша өзгертуге болады.

ҚОРТПА (*Huso huso*) — бекіре тұқымдасына жататын балық. Каспий алабынан ауданады. Ірісі 9 м, массасы 1000 кг-ға дейін. Сәуір—мамырда ұрық шашады. Ұрық шашар алдында ағысқа қарсы 100 км, кейде одан да көп жүзеді. Қазақстанда Жайық өзенінде ауданады. Өзен деңгейінің төмендеуіне байланысты қортпаны балық зауыттарында өсіру арқылы молайту жұмыстары жүргізілуде. Қортпаны сүйрік балықпен будандастырудан бестер балығы алынған. Қ. 35–40, кейде 100 жылдай тіршілік етеді.

ҚОРЫҚТЫҚ — қой сүтін өдейі ысытылған үйір тастар салып пісіретін сүт тағамы; қойшы, малшылар далада дайындайтын тәтті ас.

ҚОЯН ЕТІ. Қою тағам (бұқтырылған қоян еті, қоян етінен жасалған рагу) дайындауға пайдаланылады. Терісі сыдырылмаған қоян етін қыста 4–5 күн суықта ұстаған жөн, бұл кезде еттің дәмі кіре түседі.

Қоян етін ұсақтау. Бас-аяғын кесіп, терісін сыдырады, ішек-қарынын алып тастап, ұшасын тазалап, жуады. Тұтас қоян ұшасын көлденеңінен екіге бөледі. Төс жағын бұқтырып пісіреді де, сан жағын қуырады. Пісірмес бұрын маринадтайды. Бұл үшін дайындалған етті (бүтін немесе мүшеленген күйінде) керамика ыдысқа салып, үстіне маринад құяды да, 4–5 сағат (жас қоян етін) немесе 24 сағат (көрі қоян етін) салқын жерге қояды.

Маринад дайындау. 1 ас қасық сірке суына 20 г кумшекер, 20 г тұз, 2–3 лавр жапырағы, бірнеше түйір қара бұрыш дәні, 2 пияз, 2 сөбіз, ақжелкен, балдыр-көк қажет. Көкөністі турайды, содан кейін бәрін қосып, 10–15 минут баяу жанған отта қайнатып, болған соң суытады.

Бұқтырылған қоян еті. Маринадталған етті табаға салып тұздайды, туралған пияз қосып, үстіне ерітілген май құяды да, ыстық духовкада қуырады. Қуыру кезінде еттен бөлінген сөлді оның үстіне біртіндеп құйып тұрған жөн. Қуырылған етті кастрольге салып, оған тұздық құяды да, духовкада 30 минут бұқтырады.

Тұздық дайындау. Қоян етін қуырғанда бөлінген сөл мен 2 стакан қаймақты қосып қайнатады, оған 1 стакан сорпаға немесе суға буланған 2 ас қасық қуырылған бидай ұнын қосып, өбден араластырады. 4–5 минут қайнатып, тұндырады. Қуырылмас бұрын қоян етінің арасына май қосса, дәмдірек болады; ол үшін етті ағаш таяқшалармен тесіп, сол жерге мал майын тығайды. Гарнир ретінде суға піскен немесе қуырылған картопты пайдалануға болады.

ҚУЫРДАҚ — майға қуырылған ұсақ ет. Қуырдақты көбіне ірі қараның, түйенің қол етінен, сан етінен, қойдың мойын етінен қуырады. Қуырдақтың ең көп тараған түрі: ішек-қарын, өкпе-бауырдан жасалатыны. Мыс., қойды сойысымен өкпесін, бауырын, ішек-қарынын, қықым еттерді, шажырқай, шарбы май үзінділерін қосып турап әзірлейді. Өкпе-бауыр аралас қуырдақ жасағанда, ең алдымен, өкпені суға қайнатып, оның пісуін біраз жеткізіп алады. Содан кейін қазанға озге ет, ішек-қарын салынады. Оның себебі өкпе кеш піседі. Ал бауыр керісінше өте тез піседі, сондықтан қуырдаққа бәрінен соң салынады. Қазақ дастарқанында қуырдақтың көптеген түрлері бар.

Соғым қуырдағы — соғым сойған күнгі жұмыс істеушілерге арнап қуырылатын мол қуырдақ. Бұл қуырдаққа да мойын ет, көк бауыр, өкпе-бауыр, ішек-қарын, іш май, түрлі қықым еттер қосылады. Жас етті әуелі суға қайнатып, пысытып алып турайды да, соңынан сорпаға тұз салып салып өбден қайнатады. Пияз, бұрыш салынады. Кейде шыжғырылған майдың

шыжығы да қосылады. Қуырдақтың тұздығына май мен сорпа тең, кейде майы көбірек етіп жасалады.

Май қуырдақ — семіз ірі қараның майлы еттерін тауып, сорпасымен қайнатып алып, үстіне мол етіп май құяды.

Сан еттің қуырдағы — қыстығүні қатып тұрған қол-саңдарды бұзғанда, балтамен қырнай шауып алып қуыратын қуырдақ.

Сұр қуырдақ — кепкен сүрлі ұсақтап турап қайнатады, содан соң сорпасын төгіп тастап, қайтадан май салып қуырады. Алғаш қайнағанда сұр ет жұмсарып, тұзынан, ашыған ескі дөмінен тазарлады.

Өкпе-бауыр қуырдағы — кілең өкпе мен бауырдан әзірленетін дәмді қуырдақ.

Қарын қуырдақ — тек қарын мен ішектең жасалады.

Қаймақ бұлаған немесе сары май қатқан қуырдақ — мұндай қуырдақтар көбінесе арық еттен немесе кепкен қара еттен жасалады.

Бәліш қуырдақ — қуырып алып, нанның арасына орап, пешке пісірілген қуырдақ.

ҚУЫРЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА (Ячница) — тек жұмыртканың таза өзінен немесе түрлі өнімдер араластырып әзірленетін тағам; мыс., жұмыртқаға ет өнімдерін (шұжық, ет), көкөністер (көк жуа, қызанақ, бадана, саумалдық, картоп), сүт тағамдарын (ірімшік, кілегей, қаймақ, сүт, қайнатпа, бал, алма) және т.б. қосып әзірлеуге болады. Жұмыртқаны сары майға немесе тортасын айырған майға, асханалық маргаринге қуырады. Май еріткен шағын табаға жұмыртқаны жарып салып, оттан алады да, үстіне аздап сүт құяды, тұз сеуіп, көпіршітеді. Отын басыңқырап, үздіксіз араластыра отырып қуырады. Қуырылған жұмыртқа сүйықтау ботқаға айналғанда табаны оттан алады. Содан кейін оны төрелкеге салады да, оның айналасына сары майға қуырылған ақ нан қояды. 3 жұмыртқаға 1 ас қасық сары май немесе маргарин, 2 ас қасық сүт керек.

ҚҰДЫҚ — бақта не үй маңында ауыз су алу және бау-бақты суландыру үшін пайдаланылады. Мұндай құдықты су іріккіш деп те атайды. Ішіндегі суын ластамас үшін оны шұңқырлардан, қымыс төгетін жерден, дөретханадан (кемінде 20 метрдей) алыстау етіп қазады. Құдық — шегенді және құбырлы болып ажыратылады.

Шегенді құдық су көзінен 1–2 м-ге тереңдетіліп қазылады. Құдықтың тереңдігі су шығатын деңгейге тәуелді болады. Оны күрек, сүймен, лом, бақыры бар көтергіш шығыр көмегімен және арнаулы машиналармен де қазады. Шеген құдықты

көлдөң қимасы $0,7 \times 0,7$ м — $1,2 \times 1,2$ м ағаш жақтаулармен не диаметрі 1 м-ге жуық бетон, темір-бетон абстцемент құрсаумен (сақиналар тізбегі) бекітеді. Түбіне 20–30 см қалыңдықта ірі құм не киыршық тас төсеген дұрыс. Жақтау жер бетінен 0,6–0,7 м биігірек жасалып, беті қақпақпен жабылады. Айналасына саз төсеп, жер үсті суларының құдыққа құйылмауын қарастырады. Құдықтың жақтауға жақын жерін дөңес етіп, жұмыр тас төсейді. Ішіндегі су азая бастағанда оны көзеп, терендетеді. Суды шығырға, қол шығырға, блокқа бекітілген шелекпен, қол поршеньді не электр қозғалтқышты сорғы көмегімен тартады. Құдықтың іші салқын болатындықтан, жазда тез бұзылатын тағамдарды сонда (шелекті жіпке байлап, құдық ішіне салып қояды) сақтауға болады.

Кубырлы құдық бұрғылау арқылы жасалатындықтан, көбінесе бұрғылау құдығы не бұрғылау скважинасы деп аталады. Мұндай құдық су көзінен 2–4 м тереңірек қазылады. Сондықтан суының сапасы да жоғары болады. Пайдалануға тиімді, таза өрі шегенді құдықпен салыстырғанда арзанға түседі. Бұрғылау құдығы 20 м тереңдікке дейін барады да, оған диаметрі 10–15 см (кейде 4–7,5 см) жіңішке құбыр отырғызылады.

КҮЙМАҚ — қышқыл жұмсақ қамырдан өзірленетін шағын, қалың, майға қуырылатын тағам; жайма күймақтың шағын күлше бітімдес түрі. Күймақ қамыры суға немесе сүтке езіледі, ашытқысы молдау, жайма күймаққа қарағанда қамыры қоюлау, қасықпен жеңіл алынады. Қамырды жұмыртқа мен май қоса отырып екі рет көтерілуге қояды. Құйылып тұратын осы қамырдың қуырылатын майы да жайма күймақпен салыстырғанда молдау. Дайын күймақтың қалыңдығы — 5–6 мм. Күймақты дастарқанға каймақпен, тосаппен, балмен қояды.

КҮЙРЫҚ-БАУЫР — құдаларға ұсынылатын құйрық пен бауырдан жасалатын тағам (көде).

КҮЙЫСҚАН — ер аттың мойнына кетпес үшін былғарыдан қайыспен астарлап қайып жасалатын өзбел. Кейде ердің артқы қапталына байланатын екі ұшын өрген өрмелі, түймелі күйысқандар да кездеседі. Күйысқанды күміспен өрнектеп өсемдейді. Былғарыдан шашақ, жасап құмбат тастар қадайды. Күйысқанның ортасына былғары қайыстан дөңгелек тігіледі, осы дөңгелектің алдыңғы шеті ердің артқы қапталындағы шығыршыққа байланады, ал аттың құйрығының астына келетін артқы бөлігі ұзын тұтас қайыстан жасалып, ортасынан екіге иіліп, осы иілген жерін таспалап тіледі.

КҮЛПЫНАЙ (Клубника; *fragaria moschata*) — раушангүлділер тұқымдас көп жылдық шоптесін өсімдіктер. Жабайы түрі Еуропада, дақылдық түрі басқа елдермен қатар біздің елімізде кең таралған. Жемісі ұсақ (2–3 г), қызғылт-күлгін, дөмі тәтті, татымды. Жас және өңделген күйінде пайдаланылады.

Күлпынай салынған қаусырма. Сода қосылып еленген үн үйіліп, ортасы шұңғылданады. Оған қаймақ, май, жұмыртқа салынып, қамыр иленеді. 15–20 минут салқындалған соң ұзынша, қалыңдығы 1 см, ені 8–10 см жолақ етіп жайылады. Артық қамыр кесіп алынып, жіңішке шұжық тәрізді етіп ширатылады. Жайылған қамыр майланған табаға салынып, жиегіне жұмыртқа жағылады немесе суланады да, қалған қамырдан жиек көтеріледі. 230–240° С температурада дайын болғанша пісіріледі. Салқындаған қаусырмаға жуылып, қант араластырылған күлпынай біркелкі етіп салынып, үстіне бөлме температурасындағы сірне қоспасы құйылады. 3 кесе ұнға — 1 кесе қаймақ, 100 г сары май, 3 жұмыртқа, ширек шай қасық сода; ортасына салуға — 500 г күлпынай, 1 кесе қант, 1 ас қасық сірне, жарты лимон солі.

Күлпынай тосабы. Аса тәтті, хош иісті, құрамында қышқылы аз болатын тосап. Тосапқа күлпынайдың кез келген сортының ұсақ түрі қолайлы. 1-түрі. Жас күлпынайдың түбіртегін алып тастап, шұңғыл сүзгіге салады да, шырын құяды. 4–5 сағаттан соң отқа қойып, 5–6 минут қайнатады. Ыдысты өлсін-өлсін қозғай отырып, көбігін алады. Оттан алып, 4–5 сағат суытқан соң, дайын болғанша қайнатады. 2-түрі. Дайын жуылған күлпынайды ыдысқа салып, қажетті қанттың жартысын себеді де, 4–5 сағат қояды. Сөлі шығып, бетін жапқан соң басқа ыдысқа құйып алады да, баяу отқа қойып, қайнауын жеткізеді. Содан кейін қалған қантты салып, 5–8 минут қайнатады. Қайнаған соң сөл құйылған ыдысқа абайлап аударып, өлсін-өлсін ыдысты қозғай отырып, дайын болғанша қайната береді.

КҮМАН, КҮМҒАН — қолға су құюға арналған, шойыннан, мыстан жасалған тұтқалы, қақпақты, шумекті сопақша ыдыс. Қ. кей жағдайда шай қайнатуға да пайдаланылған. Сөндік бұйым ретінде тұтынуға арналған, күмістен, алтыннан жасалған құмандар да болады. Қ. әуелде қолөнершілер шеберханасында құйылып жасалған.

КҮМАРШЫҚ (*Agriophyllum arenarium*) — құмаршық туысына жататын бір жылдық өсімдік. Биіктігі 20–100 см, таспа тәрізді жапырағы қондырмалы. Тұқымының ұзындығы — 1,3–2 мм алқызыл түсті.

Қазақстанда — Ақтөбе облысында, Ембі, Торғай, Зайсан өңірінде, Бетпақдалада, Мойынқұм, Балқаш-Алакөл алабында таралған. Тұқымнан ұн, май алынады.

ҚҰМБЕЛЕК (*Arenaria*) — қалампыр тұқымдасына жататын бір, екі не көп жылдық шөп. Биіктігі 5—50 см, жапырағы таспа пішінді, қарама-қарсы орналасқан. Гүлі ақ, қос жынысты. Мамыр—тамызда гүлдейді. Жемісі — қауашақ. Қазақстанда — Ақтөбе, Шығыс Қазақстан, Қарағанды облыстарында, Алтай, Тарбағатай, Ұлытау, Іле, Күнгей Алатауында, Көкшетау, Зайсан, Алакөл-Балқаш алқабында таралған 11 түрі белгілі. Құмбелектен медицинада қолданылатын сапонин алынады. Өсемдік үшін өсіріледі.

ҚҰМБЕРІШ (*Касатик джунгарский; iris songarica*) — құртқашаш туысына жататын тамырсабағы қысқа өрі жіңішке көп жылдық өсімдік. Биіктігі 20—40 см. Жапырағы жіңішке таспа пішінді, ұзындығы 20—40 см, ені 2-4 мм. Гүлі көкшіл, когілдір, күлгін секпілді. Гүл серігі түтікшесінің ұзындығы 4-6 см. Жемісі — қауашақ, ұзындығы 4-5 см. Тұқымы қара қоңыр түсті, цилиндр не конус пішінді. Тасты, балшықты далада, тау беткейлерінде өседі. Қазақстанда — Торғай, Бетпақдалада, Балқаш—Алакөл алқабында, Қызылқұм, Жоңғар, Теріскей Алатауында, Қаратауда таралған. Өсемдік үшін өсіріледі, шетқа жасау үшін қолданылады.

ҚҰМЫРА — қыштан, шыныдан жасалған ыдыс. Қыш Қ. өндірісі Қазақстан жерінде Андронов, Сак, Үйсін дәуірінде дамыған. Археологиялық қазбалардан табылған көне көзе мураларының ішінен қалыпқа күйіп, күйдіріп жасаған өшекейлі қыш құмыралар кездеседі. Өнердің дамуына байланысты шыны Қ. ыдысы пайда болды. Қ. көбінесе бүйірлі, ернеулі, ұзын мойынды, тұтқалы болып келеді. Қазақтар құмыраны азық-түлік сақтауға пайдаланған.

ҚҰМЫРСҚА АЛЬДЕГИДІ, ФОРМАЛЬДЕГИД, МЕТАНАЛЬ (*Муравьиний альдегид*) — $\text{CH}_2 = \text{O}$, қарапайым алифаттық альдегид; өткір иісті, улы газ, балқу температурасы 118°C , қайнау температурасы $19,2^\circ \text{C}$. Суда және органикалық еріткіштерде жақсы ериді. Оның 40%-дық судағы ерітіндісі формалин деп аталады. Қ.а. органикалық заттардың шала жанған өнімдерінде де болады. Өнер-кәсіпте оны ауамен араласқан метил спиртінің бу қоспасын $400-600^\circ \text{C}$ температурада мыс катализаторының үстінен өткізу және метанді тотықтыру арқылы алады: $\text{CH}_4 + \text{O}_2 \rightarrow \text{CH}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O}$. Лабораторияда Қ.а. мырыш формиатын құрғақ айдау, параформды деполимерлеу,

т.б. әдістермен алынады. Ол химиялық активті, аммиакпен әрекеттесіп уротропин түзеді. Қ.а. зарарсыздандырғыш зат ретінде пайдаланылады. Ауыл шаруашылығында тұқымды дөрілеуге, былғары илеуде, дәрі-дәрмек, бояу жасауда, түрлі пластмассалы, фенолформальдегид шайырларын өндіруде кең қолданылады.

ҚҰРАЛ-САЙМАН — 1) әр алуан іске қажетті құралдар мен саймандар; түрлі шаруашылыққа, өндіріс орындарына қажетті техникалық жабдықтар.

ҚҰРМА (*Финик*; грек. *phoinix*) — құрма пальмасының жемісі.

ҚҰРТ — сүт өнімі; қой, сиыр сүтінен жасалатын ежелгі қазақ тағамы. Сабада жиналып пісілген іріктің майы алынғаннан кейін түбіне май жаққан үлкен қазанға күйіп қайнатады. Қайнап жатқан кезде түбі күйіп кетпес үшін арнаулы құрт бұлғауышпен араластырып отырады. Әбден қойылған соң қапқа күйіп, керегеге асып қояды, сонда қалған суы ағып, құрғайды. Содан соң қолмен әр түрлі бітімге келтіріп, өреге жайып кептіреді. Қ. кенеулі ас, түрлі тамаққа қосылады.

Жас құрт — сүзде тұрған құрттың сары маймен жентектелген түрі; шай дастарқаны тағамы. Ертеде жас құртты мипалауға, күйрық-бауырға қосқан. Құрттың сарысуына сүт қосып қайнатып, ірімшік жасайды, ауырған малға ішкізеді, тері илейтін малға жасайды.

Көбік — қайнап жатқан құрттың қалқып алынған беті; майлы, кенеулі ас. Көбікті жас балалар мен қарияларға қалқып беретін болған.

Ыстық құрт — қайнап жатқан құртқа май қосып сапырып ішетін кенеулі ас. Өкпе ауруына, суық тигенде ем саналған.

Сықпа құрт — қапқа күйылған ашыған айраннан жасалған құрт; сүзілген айран тұздалып, әр түрлі пішінге келтіріп кептіріледі.

Малта — езілген құрттың түйіршіктері; әрі жұмсақ, әрі дәмді ас саналады. Ұзақ жолда әрі сусын, әрі қорек.

Езген құрт — астауға ұнталған, келіге түйілген немесе диірменге тартылған құрт; сорпаға, тұздыққа, көжеге және басқа тағамдарға қосу немесе сұйық күйінде ішу үшін кепкен құрт езіледі.

Ақ малта — езген құрттың ең соңғы шайындысы, сұйық күйінде ішеді; өте жұғымды және тез сіңетін тағам.

Ұнтақ құрт — арнайы түйіп ұсатқан немесе қап түбінен жинап алған үгінді. Оны сүттің піскен қаймағына салып жейді.

Құрт-май — сары майға батырылған кепкен сықпа жалпақ құрт; асығыс уақытта дастарқанға дәм таттыруға қояды. Құрт, ірімшік, май тағамдарының қосындысы да құрт-май деп аталған.

К

Күрт-көже — көжеге қосылған езілген күрт; кенеулі, күшті, қадірлі ас. Қазақ арасында сорпаға, көжеге күрт езіп ішу кең тараған.

ҚҰС ЕТІ — әрі жұмсақ, әрі дәмді ет; Қ.е. орқашан бағалы жеңіс ақ саналы келді. Құс шаруашылығы мықтап дамыған қазіргі уақытта тауық етін де, басқа құс еттерін де халықтың көбі тұтынатын болды. Құс етінің тағамдық неғұрлым бағалы заты — белок; бройлер етінде ол санатына қарай — 17,6–19,7%, тауық етінде 18,2–20,8%, бөдене етінде 18,0%. Құс етіндегі амин қышқылының құрамы өте сіңімді. Суда жүзегін құстардың етінде май көп болады. Тауық етінде басқамен ауыстырылмайтын құнды, қанықпаған май қышқылдары сиыр және қой етіне қарағанда бірнеше есе артық. Құс етінде В тобындағы витаминдер мол болады. Онда минералдық элементтер де (ең алдымен фосфор, күкірт, темір және мыс) аз емес. Басқа кез келген ет сияқты, құс етін де қуырады, пісіреді, бұқтырады, одан котлет және басқа туралған ет тағамдарын жасайды. Піскенде құс еті (өсіресе, бройлер еті) елжіренген жұмсақ болады, өйткені онда жалғастырма тканьдер аз, 8%-дан аспайды (сиыр етінде ол 15%). Олар, өсіресе төс етте аз, сондықтан одан сүйкімді тағамдар әзірлейді.

ҚҰСТӨСЕК — құс жүнінен жасалған жұмсақ төсеніш; үлкендігі оны төсейтін төсектің үлкен-кішілігіне қарай әр түрлі болады. Қалың матадан ұзындығы мен енін төсекпен бірдей етіп үлкен қанар тігеді де, оның ішіне құстың жүнін толтырады. Құстөсектің сыртын тағы бір қабат асыл матамен тыстайды. Құстөсек тек жұмсақтығымен ғана емес, жылу сақтағыштығымен де құнды.

ҚЫЗАНАҚ (Помидор; lycopersicon) — алқа тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық шөпсесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда I түрі: көдімгі (ас) Т. (*L. esculentum*) барлық жерде, өсіресе оңтүстік және оңтүстік-шығыс облыстарда өсіріледі. Биіктігі 30–40 см-ден 3 м-ге дейін; пішіні — сопақша, дөңгелек; түсі — сарғыш, ашық қызыл; құрамында кант, органикалық қышқылдар, витаминдер, каротин (22–25 мг%) бар. Жемісін жас күйінде тағамға пайдаланады, тұзлайды, маринадтайды, кептіреді, томат-пюре, томат-сэбе, шырын және т.б. дайындайды.

“ҚЫЗҒЫЛТ МУСКАТ” — десерттік қызғылт ликер типті маркалы шарап. Қазақстанда өсірілетін қызғылт мускат жүзімінен жасалады. Түсі ашық қызғылттан күңгірт қызғылтқа дейін. Құрамында 16% спирт, 22% кант болады, титрленетін қышқылдығы 5 г/л. Екі жылда бабына

келеді, 1954 жылдан бері шығарылады. 9 алтын және 2 күміс медальмен марапатталған.

ҚЫЗЫЛ (Кизил) — қызыл тұқымдас ағаштар мен бұталар. Жабайы түрде әрі қолдан өсіріледі. Жемісінің дәмі ауыз қуырларқытай қышқыл. Тамыз–қыркүйек айларында піседі. Қолдан өсірілетін сорттарының жемісі ірі, етті әрі дәмді келеді, дегенмен жабайы түрімен салыстырғанда хош иістілігі төмендеу. Қызылдың қоңыр-қызыл түсті сопақша ірі жемісі, көдімгі және сарғыш түсті жемісті ақ сорттары да болады. Қызылдың жемісінің құрамында кант, органикалық қышқылдар және 55мг С витамині бар. Қызылдан тосап, компот, кисель, шырын, сондай-ақ әр түрлі дәмді тағамдар дайындайды.

“ҚЫЗЫЛ ТАҢ” — десерттік ликерлік маркалы қызыл шарап. Оңтүстік Қазақстан облысында өсірілетін Саперави жүзім сортынан дайындалады. Қанқызыл түстен қызыл күрен түске дейінгі аралықта, иісі кара қарақат иісіне ұқсас. Құрамында спирт — 16%, кант — 22%, титрленетін қышқылдығы 5 г/л, 3 жылда бабына келеді. 1956 жылдан шығарылады. 2 алтын және күміс медальдармен марапатталған.

ҚЫЗЫЛША (Свекла; beta) — алабота тұқымдасына жататын өсімдіктер туысы. Қазақстанда кант қызылшасы, асханалық Қ., мал азықтық Қ. болып бөлінетін көдімгі Қ. (*B.vulgaris*) өсіріледі. **Кант қызылшасы** — екі жылдық өсімдік, аса маңызды техникалық дақыл, кант өнеркәсібінің шикізаты. Тамыржемісі ақ түсті, массасы 400–500 г, әр центнерінен 12–15 кг кант, 85 кг сығынды, 4–6 кг сірне алынады. Сірнесі мен пөлегі (15–20 т/га) — құнарлы мал азығы. Асханалық Қ. — тамыржемісі күрен-қызыл түсті, тағам ретінде пайдаланылады. Гектарынан 1,5–2,0 т өнім алынады. Мал азықтық Қ. — мал азығы ретінде өсіріледі.

ҚЫЛҚАН ЖАПЫРАҚТЫЛАР (Coniferales) — сүректі ағаш және бұта түрінде өсетін ашық тұқымды өсімдіктер класы. Қазақстанда 2 тұқымдасы бар: қарағай тұқымдасы (*pinaceae*) — қарағай, балқарағай, шырша, майқарағай және кипарис тұқымдасы (*eupressaceae*) — арша, кипарис; мәңгі жасыл (қыста қылқаны түсіп қалатын балқарағайдан басқасы) өсімдіктер. Тұқымы арқылы, кейде вегетативтік жолмен өніп-өседі. Жапырағы қылқанды, жіңішке, түкті не қабыршақты болып біткен, сағаксыз, өркендері қысқа, шоқтанып орналасқан. Мамыр—шілдеде гүлдеп, шілде—тамызда жеміс береді. Қылқан жапырақтылардың сүрегінен құрылыс материалдары жасалады, қағаз жасайтын үгінді, канифоль, скипидар,

илік заттар, ал қылқанынан эфир майы, шайыр және дорілік заттар алынады. Самырсын ағашының тұқымын жеуге болады. Қарағай, шырша, самырсын, кипарис — бағалы әсемдік өсімдіктер.

ҚЫЛЫШ — өрмек тоқығанда айқасқан жіптерді нығыздап кірістіру үшін пайдаланылатын құрал; кепкен ағаштан жасалады. Қылыштың жүзі қайқы, сабы қолға ұстауға лайықталған жұмыр болады. Ұзындығы — 60–70, қалыңдығы 3–4 см-дей болады. Кепкен тақтайды шотпен, пышақпен мүсіндеп жонып, оның жүзін жұқартады да, желкесін қолды қажамайтын етіп жұмырлайды. Өрмекші терме жіптердің айқасқан жерінен арқауды өткізген соң, қылышпен екі-үш дүркін ұрып, өрмекті нығыздайды.

ҚЫМЫЗ — бие сүтінен ашытылған шипалы сусын. Қазақстанда ежелден белгілі. Биохимиялық процестер кезінде ашытуға қойылған сүт Қ. қалпына жеткенше 2 бағытта ыдырайды: бір жағынан ақырғы өнім ретінде сүт қышқылы пайда болса, екінші жағынан этил спирті түзіледі. Қ. 2 түрлі өдіспен ашытылады. Өнеркәсіптік өдіспен дайындау үшін арнайы микроб — болгар таяқшасы мен ашытқы қосылады да, сүт 20 минут бойы араластырылады. Ашытқының қышқылдығы Тернер (ӨТ) бойынша 50–60° болуға тиіс. Даяр болуына 15–20 минут қалғанда температурасын 17° С-қа дейін жеткізіп, бөліп-бөліп шөлмекке құяды. Шөлмектің аузын тығындап, Қ. салқындау үшін арнайы бөлмеге қойылады (температурасы 0–4° С). Дайын Қ. өрі кетсе — 3 тәулік сақталады. Құрамындағы спирт пен қышқыл мөлшеріне, сақталу мерзіміне қарай, Қ. саумал, түнемел, құнан, дөнен, бесті Қ. болып бөлінеді. Дайын қымыздың қышқылдығы — 81–100° Т, тығыздығы — 1,020–1,018; құрамында 1,5% этил спирті, белок (2–2,5%), май (1–2%), қант (3,5–4,8%), витаминдер, фосфор, кальций болады. Қ. көбінесе байырғы халық өдісімен өзірленеді. Алдымен ашытқы (қор) жасалады. Ол үшін белгілі бір ыдысқа құйылған қодімгі Қ. бірнеше тәулік бойы үйде сақталады. Осы уақыттың ішінде ол тұнып, екіге бөлінеді: суы бетіне шығып, қоюы түбіне шөгеді. Суын тәгіп тастайды да, қоюын дәке арқылы сүзіп, алынған сүзбені күн кезінде кептіреді, кебісімен қор дайын болады. Қорды ыдысқа салып, бетін қақпақпен жабады да, келесі жылға дейін салқын жерде сақтайды. Қолданарда оны түйіп, ұсатады, жаңа сауып алынған бие сүтіне салып (5 л сүтке 3–4 қасық) мұқият араластырады. 1 тәулік бойы жылы жерге қойып, жиі-жиі піспекпен пісіп отырады. Ашытқы (қор) бір-ақ рет қолданылады: келесі жолдары ашытқы

ретінде жаңа Қ. пайдаланылады. Қ. семіз жылқының терісінен тігілген сабада ашығылады. Қ. ашыту үшін жаңа сауылған бие сүтін сабадағы бұрынғы қор үстіне құйып, әлсін-әлсін пісіп отырады. Сабаға сүт құю тоқтатылғаннан кейін саумалды пісіп, араластырады да, жел өтінен қағаберіс жерге қояды. Ертеңіне Қ. даяр болады. Өрі нәрлі, өрі шипалы болу үшін қымызға сүр қазы, құйрық, бал, мейіз, күшөла қосылады. Сабаны 6–7 күнде бір рет жуып, жел қақтырып, кептіреді, сары май жағып тобылғы немесе аршамен ыстайды. Республикада жыл сайын мыңдаған тонна Қ. дайындалады. Өнеркәсіптік өдіспен Қ. ашытатын кешендер көбейіп келеді. Мұның себебі — бүгінгі таңда Қ., жылқы еті сияқты, медицинада кеңінен пайдаланылады: асқазан-ішек, бауыр, басқа да ауруларды емдеуде таптырмайтын шипалы сусын. Қазақтар жыл маусымына қарай қымызды: уыз қымыз, жазғы қымыз, күр қымыз, қысқы қымыз деп атаған.

Уыз қымыз — бие сүтінің уыз дәмі тарамаған кезде ашытылған қою қымыз. Май қымызы деп те аталады.

Сары қымыз — жаздың ортасында, шөп өбден піскен, буыны қатқан кездегі қымыз. Көш-қоннан қымыз көп шайқалдып, көп пісіледі де, ірімшігі жақсы жазылып, ашуы білінбей, қымыздың күші өз бойына сіңген сарғылт болады. С.к. өте жұғымды, шипалық қасиеті мол.

Түнемел қымыз — пісуі жеткен қымыз; мол қордың үстіне сүт қышқылы арнаулы торсықта сақталып, екі тәулік бойы сапырылады. Түнемел қымыздың қызуы күшті; оны көбінесе күрт, май, ірімшікпен ішкен.

Құнан қымыз — үш тәулік бойы ашытылған қымыз. Саумал ішпейтіндерге Қ.к. берілген. Ас пен тойларға, ұзақ отырыстар үшін даярланған.

Дөнен қымыз — төрт тәулік бойы ашытылған қымыз.

Бесті қымыз — бес тәулік бойы ашытылған қымыз.

Саумал — баяу ашыған немесе ашы қымызға жаңа сауылған бие сүтін қосып пісу арқылы жұмсартылған қымыз; қарттар мен балаларға арналып дайындалады.

Қыстырдың қымызы — жазда қысыр қалған, бірақ тайы еміп жүрген бие сүтінен ашытылған қымыз; қыс айларында сырқат немесе өте сыйлы қонаққа арнап өзірлейді.

Қорабалы қымыз — бірнеше күн жиналған мол қымыз; қордың үстіне сүт құйып жинайды, оны қорланған қымыз деп те атайды.

Бал қымыз — бал, қант, өрік-мейіз қосылып ашытылған қымыз; сырқат адамға, балаларға, жас босанған әйелдерге беріледі.

Сирге жиыр қымызы — күздігіне бие ағытарда бірнеше күн жиналған қымыз; салт бойынша сирге жиыр қымызға ел шақырып, бөліп ішкен.

ҚЫМЫЗДЫҚ (Шавель; rutex) — таран тұқымдасына жататын бір жылдық шөптесін өсімдіктер не шала бұталар туысы. Қазақстанда 24 түрі бар. Ақмола, Қостанай, Ақтөбе облыстарында, Іле, Күнгеі, Теріскей, Қырғыз, Жоңғар Алатауында кездеседі. Шалғында, өзен-көл жағалауында, тастақты тау бөктерінде, субальпі және альпі шалғынында өседі. Мамыр—маусым айларында гүлдейді. Көдімгі қымыздықтың (*R. acetosa*) айрықша маңызы бар. Биіктігі 1 м-дей. Сабағы тік орналасқан. Жапырағы — ірі, сағақты, құрамында қымыздық қышқылы, темір, С витамині бар. Жемісі — жаңғақша. Тағамдық, дәрілік және илік өсімдік.

Қымыздың қаусырмасы. Қамырдың 3/4 бөлігі 1—1,5 см қалыңдықта жайылып, майланған табаға салынады. Іріктелген қымыздық жуылып, ұсақатп туралады да, қант, даршын және крахмал қосылып, араластырылады. Қоспа қамырдың бетіне біркелкі етіліп салынып, қалған қамырдан жайылған күшімен беті жабылады да, жиегі жапсырылады. Жұмыртқа жағылып температурасы 180—200° С пешке пісіріледі. 30—45 минутта дайын болады. 2 кесе ұнға — 2 ас қасық маргарин, 10 г ашытқы, 1 жұмыртқа, 1 шай қасық тұз, қоспаға — 300 г қымыздық, 1 шай қасық крахмал, жарты кесе қант, ширек шай қасық даршын, бетіне жағылатын 1—2 жұмыртқа.

ҚЫНА (Хна) — Египетте, Аравияда, Иранда, Үндістанда өсетін лавсония бұтасының жапырақтарынан алынатын сары күрөң бояу (жаңадан алынған қына ұнтағының түсі қоңыр-жасыл болады). Жүнді, шашты бояу үшін пайдаланылады. Ол шаштың жақсы өсуіне өсер етеді. Қынамен бояр алдында шашты жақсылап жуу керек. Қына ұнтағын фарфордан не шыныдан жасалған ыдысқа салып, үстінен ыстықтығы 60—70° С су құяды да, қойылғанша ағаш таяқшамен араластырады. Алынған қоспаны кішкене шеткемен немесе шиыршықталған мактамен шашқа жағады да, басты пергаментті немесе полиэтилен қағазбен таңып, сыртынан үкті орамалмен орап қояды. 30—40 минут өткен соң сабынсыз, жылы сумен шайып тастайды. Қынамен боялған шашты қышқыл қосылған (сірке немесе лимон қышқылы) сумен шаю тиімсіз, себебі мұндай жағдайда бояу сіңбейді. Бір тәулікке дейін шашқа май жағуға және оны бұйралауға болмайды.

ҚЫРЫҚҚАБАТ (Капуста; brassica) — шаршыгүлділер тұқымдасына жататын бір жылдық және екі жылдық көкөніс өсімдіктерінің туысы, Қазақстанда 6 түрі

бар. Ең маңыздысы — бақша қырыққабаты (*B. oleracea*), өсіресе ақ қауданды Қ. (*B. Capitata*) пен түсті Қ. (*B. canli flora*). Қырыққабат — екі жылдық өсімдік; алғашқы жылы жапырақ дегелегі мен қауданы, екінші жылы гүлшоғыры, жемісі мен тұқымы пайда болады. Тағам ретінде жиналған бойда және өңделгеннен кейін (тұздалған, маринадталған және т.б.) пайдаланылады. Құрамында 6,1—11,0% құрғақ зат, 2,6—5,3% қант, 0,6—1,1% клетчатка, 1,1—2,3% белок бар, В және РР, өсіресе С (12,8—70 мг %) витаминдері көп. Диеталық қасиеті бар, дәрілік тағам ретінде пайдаланылады. Жылына жан басына 38,5 кг Қ. керек. Бұл барлық тұтынатын көкөніс нормасының 30,5%-ы. Жарығы мол, топырақ құнарлы, сулы жерде жақсы өседі. Көкөніс және азықтық ауыспалы егіс ретінде өсірілсе, ол егістікке міндетті түрде көн шашылады. Қ. өсірілген жерге алдымен пияз, қияр, бұршақ, көп жылдық шөптер ескен жөн.

ҚЫША (Горчица; sinapis) — шаршыгүлділер тұқымдасына жататын бір жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда 1 түрі: дала қышасы (*S. arvensis*) бар. Ақмола, Ақтөбе, Қызылорда және Павлодар облыстарында, Алтайда кездеседі. Арамшөп ретінде жол жиегінде, күмайт бос жерлерде және бау-бақшада өседі. Мөдені түрлері ақ Қ. (*S. alba*), қара Қ. (*S. nigra*), сарып қышасы (*S. tuncsa*) майлы өсімдіктер ретінде өсіріледі. Соуір—мамырда гүлдейді. Биіктігі 10—100 см. Сабағы бұтақтанған. Жемісі — бұршаққын, дөнінен асханалық қыша дайындайды.

ҚЫША ҚАҒАЗ (Горчичник) — бір жағына қыша ұнтағы жағылған қағаз. Пайдаланар алдында оны жылы суға салып, содан кейін денеге тікелей немесе газет, дөке, шүберек сыртынан (тері аса сезімтал болғанда) жапсырады. Қышаны дененің жапсырылған тұсы қызарғанша (өдетте 5—10 минут) ұстайды. Алғаннан кейін денеге жабысып қалған қышаны жылы сумен шайып, содан кейін ештеп сүртіп тастайды, тері қатты қызарған болса, ол жерге вазелин жағады. Қышаны қолдан дайындау үшін оның құрғақ ұнтағын (балалар үшін оны жартылай бидай не картоп ұнымен араластырады) жылы су қосып, қою ботқа болғанға дейін араластырады. Дайын ботқаны нығыздау матаға 0,5 см қалыңдықпен жағады. Содан кейін бетіне шүберек салып денеге жабыққанша саусақпен басып ұстайды не бинтпен таңып тастайды. Тыныс жолдары қабынғанда қышаны кеуде тұсқа (кеуденің дәл ортасына) және балтырға, бронхит кезінде кеуденің бір не екі жағына, гипертонияда желкеге қояды. Тері ауруларымен ауырғанда қышаны пайдалануға болмайды.

Л

ЛАВР ЖАПЫРАҒЫ (*Laurus*) — лавр тұқымдас мәңгі жасыл ағаштар мен бұталар туысы; эфир-майлы және татымдық дақыл. Жапырағында 3%-ға дейін эфир майы бар. Жарықсүйгіш, қуаңшылыққа төзімді өсімдік; су жақсы сіңетін қарашірікті-карбонатты топырақта жақсы өседі.

ЛАХА (Налим; *lota lota*) — нәлім тұқымдасына жататын балық; жіңішке өрі ұзын, түсі теңбіл. Ұзындығы — 1,2 м-ге дейін, массасы 32 кг-ға дейін жетеді. Арқа жүзу қанаты екеу, ауызының астыңғы жағында ұзын мұртшасы бар, қабыршақтары ұсақ. Көсіпшілік маңызы бар.

ЛЕЗДЕТКІШ (Скороварка) — тамақты тез пісіруге арналған ерекше құрылымды қастрөл. Жай қастрөлге қарағанда 3–4 есе тез пісіреді. Ыдыстың герметикальдылығының нәтижесінде ішіндегі қысым мен температура 120°C-қа дейін көтеріледі. Лездеткіштің қақпағында екі клапан орналасқан: іштегі қысымды 0,9–1,1 атм-ға тең етіп тұрақтандыратын — жұмыс клапаны және қысым 1,5 атм-дан жоғары болып, жұмыс клапаны бұзылған жағдайда іске қосылатын сақтандырғыш клапан. Қайнау кезінде жиналған артық бу жұмыс клапанындағы тесік арқылы шығады. Лездеткіште қайнатып, бұқтырып және бұмен пісіруге болады. Лездеткіште пісірілген тамақтың жұғымдылығы мен дәмі сақталады. Л. компот өзірлеуге өте ыңғайлы, бірнеше минут ішінде жеміс жұмсарып, өзінің түсі мен дәмін өзгертпейді. Әдетте, жылдам пісіретін қастрөлдің сыйымдылығын 4,5 және 6 литрлік етіп шығарады. Оны кез келген қыздырғыш аспаптарға орналастыруға болады. Лездеткіштің ішіне азық-түлікті 3/4 бөлігіне келтіріп, ал қайнау кезінде көбігі көп шығатын және көп көтерілетін (макарон, жарма және т. б.) азықты толтырмай орта ғана салу керек.

ЛИКЕРЛЕР (франц. *liqueur* — сұйықтық) — күшті алкогольді ішімдіктер; спирт негізінде татымдық хош иісті, жеміс және жидек өсімдіктерінің сорындысын (яғни табиғи шырындар), сондай-ақ какао, кофе, бал сияқты дәмі күшті өнімдер қосылып жасалатын, спирт пен қанты мол ішімдік. Ликерлер күшті (спирт 43%-дан 56%-ға дейін, қант 30%-дан 60%-ға дейін) және десерттік (спирт 20%-дан 36%-ға дейін, қант 15%-дан 30%-ға дейін, кейде 60%-ға дейін) болып бөлінеді. Қазіргі уақыттағы ликерлердің атаулары дәмі, хош иісі не түсі соған байланысты болатын негізгі шикізатына орай аталады: “Апель-

синді”, “Ванильді” және т. б. Ежелден мәлім ликерлерге жасалған жерінің атаулары беріледі (“Шартрез”). Алғаш рет ликерлер XVI ғ. Францияда жасалған. 1605 ж. жасалған, бүкіл дүние жүзіне әйгілі француздық “Шартрез” ликерінің рецепті күні бүгінге дейін қатаң құпия болып келеді. Сондықтан басқа елдерде шығарылып жүрген ең сапалы деген “Шартрездердің” өзі түсі мен күштілігі болмаса, басқа жағынан нағыз “Шартрездей” бола алмайды. Ликерлер ішімдік ретінде пайдаланылуымен қоса кондитерлік салада (компиттерге, торттарға, кекстер мен кремдерге хош иіс беретін қоспалар ретінде) және кулинарияда (компоттарға, қисельдерге, балмұздақтарға, тұздықтарға қосылады) кеңінен қолданылады.

ЛИМОН (*Citrus limon*) — рут тұқымдасына жататын мәңгі жасыл цитрус ағашы; жемісті дақыл. Отаны — Оңтүстік және Оңтүстік-Шығыс Азия. Жемісінің түсі сары, массасы 400 г-ға дейін. Жемісінің құрамында 3,5–8,1% лимон қышқылы, 1,9–3% қант, 100 грамында 45–140 мг С витамині, Р, В витаминдері, пектинді заттар, темір, кальций, калий, магний, фосфор тұздары бар. Жас күйінде, сондай-ақ шыршы, лимон қышқылын өндіруге қолданылады.

Лимон торты. Жұмыртқаның сары уызы бұлғанып, оған біртіндеп қант ұлпасы, ұн, сода және лимон қабығының үгінісі қосылады. Шыққан қоспа жұмыртқаның бұлғанған ақ уызымен араластырылады. Қамыр майланып, кепкен нан ұлпасы себілген қалыпқа салынады да, орташа температурада 25 минут пісіріледі. Торт аласа болмау үшін 20 сантиметрден аспайтын қалып алған дұрыс. Торт салқындалатылып үшке бөлінеді. Жұмыртқаның ақ уызы шайқалып, оған қант ұлпасы бұлғана отырып, лимон сөлі мен лимонның үгілген қабығы қосылады. Май ағарғанша бұлғанып, жұмыртқаның ақ уызымен араластырылады. Осы креммен торттың арасы майланады, бетіне және жиегіне глазурь (20 минут бойы жұмыртқаның ақ уызы мен қант ұлпасына біртіндеп лимон сөлін қоса отырып бұлғанады) жағылады. Содан соң торт сөндірілген жылы пешке 10 минут қойылады. 4 ас қасық ұнға — 6 жұмыртқа, 0,5 кесе қант ұлпасы, 0,5 шай қасық сода, 1 лимонның қабығы, кремге — 3 жұмыртқаның ақ уызы, 1 лимон, 230 г сары май, доміне қарай қант ұлпасы, глазурьге — 2 жұмыртқаның ақ уызы, 1 кесе қант ұлпасы, 1 лимонның сөлі.

ЛИМОН ҚЫШҚЫЛЫ — суда жақсы еритін түссіз кристалдар. Ол лимонда, қарақатта, итбүлдіргенде, шетен жидегін-

де, қызылшада болады. Оны жеміс суларына, кәмпіттерге, дәрі-дәрмектерге үстеме ретінде және тамақ (қайнатпа, кисель, қырыққабақ сорпасы, балық және т.б.) дайындағанда пайдаланады.

ЛИМОНАД — лимонның немесе басқа жеміс-жидектің дәмі мен хош иісі бар салқындалатын сусын. Лимонадтардың көпшілігі хош иісті лимон эссенциясы мен лимон қышқылына аздаған қант пен болмашы бояғыш (көбінесе сәбіз) қосыла отырып дайындалады; су газдалады. Үйде лимонадты лимон цедрасы, табиғи лимон шырыны, қайнаған су, аздаған шафран (бояу есебінде) мен қанттан жасалады. Табиғи лимонадтарды тәуліктен асқан мұзда (тоңазытқышта) ұстайды, бірақ газданбайды.

ЛИНОЛЕУМ — еденге төсейтін материалдардың бірі. Ол тазалық сақтауға қолайлы, берік, оңай жуылады, түрі әсем. Негізгі бастапқы шикізатына (устастырығыш шикізатына) қарай поливинилхлоридті (тұрғын үй бөлмелерінде еденге төсеу үшін көп қолданылады), алкидті (глифталды, вальтонды), коллоксилінді (нитролинолеум), резеңкелі (релин) және басқа линолеумдерге бөлінеді. Арқаусыз (бір және көп қатпарлы) және беріктеуші (маталы, пергаминді) немесе жылу шығармайтын, дыбыс өткізбейтін арқауы бар линолеум де болады. Бір түсті және түрлі түсті (оның ішінде өрнекті) болуы да мүмкін. Линолеумді өдетте, ені 0,5 м-ден 2 м-ге дейін, қалыңдығы 1,6 мм-ден 5 мм-ге дейін болатын рулон түрінде шығарады (тұрғын бөлмелерде еденге төсеу үшін көбінесе қалыңдығы 2,5 мм-лік линолеум қолданылады). Рулон екі немесе одан да көп бөлек линолеумнен тұрады, бірақ олардың әрқайсысының ұзындығы кем дегенде 3 м болуға тиіс. Поливинилхлоридті линолеум полимер материалдан — поливинилхлоридтен жасалады, өдетте, матадан астары болады. Бір тегіс бояулы және түрлі түсті етіліп жалпы ұзындығы кем дегенде 12 м рулон түрінде шығарылады. Алкидті линолеумдер өсімдік майы (мақта, зығыр, құнбағыс майы және т.б.) негізінде жасалады; астары тек матадан тұрады. Бұл — линолеумның үйкеліске неғұрлым төзімді түрі, жылу мен дыбыс өткізбейтін жақсы қасиеті бар.

ЛИНОЛЕУМДІ ЖЕЛІМДЕЙТІН МАСТИКА. Линолеумнің түріне және оны желімдейтін еденге қарай әр түрлі мастикаларды қолданады (мастиканың құрамы массалық бөліктері бойынша көрсетіледі). *Клейстер* матадан астары бар линолеумның кез келгенін ағаш, картон еденге немесе кедір-бұдыры тегістелген еденге жапсырғанда қолданылады.

Клейстерді дайындау үшін картоп ұны немесе басқа ұн — 85%, скипидар — 15% керек. Ұнға аз мөлшерде су құйып, сұйық қамырға айналғанша араластырады, содан оны қайнап тұрған суға сыздыктатып құйып (суды ұнның салмағынан шамамен үш еседі көп етіп алады), қоймалжың массаға айналғанша араластырып, сонан соң скипидар (бұлғай отырып) қосу қажет. Клейстер дайындаудың бұдан басқа да тәсілін ұсынуға болады. Ұнға салмасынан үш есе көп мөлшерде су қосып, 70° С-қа дейін жылытып, осы температурада 30 минуттан 1 сағатқа дейін араластырады, сонан соң алынған масса салмағының 3 пайызындай күйдіргіш натрдың 20%-дық ерітіндісін қосады да, біркелкі мөлдір массаға айналғанша араластырады.

Казеинді-эмульсиялы мастиканы мата астарлы линолеумді желімдеу үшін қолданады. Мастиканы ОБ (көлімгі) маркалы казеинді желімнен, зәйтүн майынан (кез келгені), өктас ұнтағынан (тартылған өктас), судан дайындауға болады. Казеинді желімге аз мөлшерде жылы су қосып, біркелкі массаға айналғанша араластырады, сонан соң қалған судың бәрін үстеп құяды, осыдан кейін массаның бөртуіне мүмкіндік беру керек (шамамен 30 минут), сонан соң зәйтүн майы мен өктас ұнтағын қосып, мұқият араластырады. Мастиканы 4—5 сағатқа дейін пайдалануға болады.

ЛОСЬОН (*косметикалық*) — түссіз немесе зиянсыз бояулармен боялған (кейде пайдаланылған құрауыштардың өз бояуы шығады), парфюмерлік хош иісті заттар қосылған органикалық және органикалық емес заттардың сулы-спиртті ерітіндісі. Лосьонның жалпы гигиеналық және арнайы түрлері шығарылады. Жалпы гигиеналық лосьондар теріні тазалау, өң беру және дезинфекциялау үшін қолданылады. Оның құрамына су мен спирт, парфюмерлік хош иісті заттардан басқа глицерин, түрлі қышқылдар, бура, қойылтқыш заттар енеді. Арнайы лосьондар бас құйқасы мен шаш, тырнақ пен қол күтімі үшін, сондай-ақ тершеңдікке қарсы, қырынуға, масадан қорғануға, күн сәулесінен сақтануға және т.б. мақсаттарға қолданылады. Бұл лосьондарға жоғарыда аталған құрауыштармен бірге арнайы үстемелер қосылады. Мыс., бас терісін күтуге арналған лосьондар құрамында витаминдер, жеміс пен көкөніс шырындары, түрлі дәрілік шөптердің сығындылары, т.б. тері қызметін жақсартатын биологиялық заттар болады. Лосьондар майлы теріге, бірқалыпты және құрғақ теріге, сондай-ақ тым тершең кісілерге арналып шығарылады.

М

МАГАЗИН (франц. *magazin*, араб. *махазин* — койма) — 1) тауарларды даралап сататын сауда мекемесі және осындай мекеме ғимараты; 2) қандай болмасын қосалқы заттарды, қорларды сақтайтын бөлме немесе қойма.

МАГИСТР (лат. *magister* — бастық, басқарма, оқытушы) — бакалавр мен ғылым докторының арасындағы ғылыми дәреже. Бұл дәрежеге университет немесе осыған тең оқу орындарын бітіріп, қосымша 1–2 жыл оқып, арнаулы емтихандар тапсырған және магистрлік диссертация қорғағандар ие болады.

МАГИСТРАЛЬ (лат. *magistralis* — жетекші, басқарушы) — 1) қайсыбір желі жүйесіндегі (темір жол, электр, су және т.б.) негізгі және бас желі; 2) қалаларда көліктер көп жүретін кең және түзу көше.

МАГНИТОЛА — құрылымы бойынша радио хабарларын таратушы қабылдағыш пен магнитофонды біріктіретін құрылғы. Оның радиохабарды магнитті таспаға тікелей жазуға ыңғайлылығы, көлемі мен массасы шағын магнитофондардың көпшілігімен салыстырғанда дыбыс жаңғыртуының жоғары сапалылығы негізгі артықшылығы болып табылады. Радиоқабылдағыш сияқты магнитола токпен немесе батареямен жұмыс істейді. Ол тасымалданатын (колға ұстап жүретін) не орнықты (үстел үстіне қоятын) етіп жасалады.

МАГНИТОРАДИОЛА — құрылымы бойынша радио хабарларын таратушы қабылдағышты, магнитофонды және күйтабак ойнатқышты біріктіретін құрылғы.

МАГНИТОФОН (Магнит және ...фон) — магниттік тәсілмен дыбыс жазуға және оны қайта шығаруға арналған аппарат. Оның негізгі бөліктеріне таспа тартатын механизм, магнитті тетік, күшейткіш, дыбыс шығарғыш жатады. Магнитофонның көсіптік, тұрмыстық, моно және стереофондық, орауышты, кассеталы түрлері болады.

МАГНИТТҮТҚЫ (Магнитоловушка) — сусымалы өнімдердегі (ұн, қант, астық т.б.) майда магнитті қоспаларды ажыратуға арналған қондырғы.

МАГНИТТІ ТАСПА (Магнитная лента) — магниттік жазу кезінде (мыс., магнитофонда, видеоманитофонда) пайдаланылатын ақпарат таратқыш құрылғы. Магнитті таспа көп қабатты болып келеді. Жанбайтын икемді берік негізге магнитті қабат, оның бетіне электр-статикалық разрядты азайтатын жұқа ток өткізгіш қабат жалатылады. Ал келесі

бетіне таспаның жақсы оралуы үшін арнаулы фрикциялық қабат жасалады. Таспадағы жазу (жазылған тербеліске сәйкес өзгермелі) интенсивті магниттелген жол түрінде болады. Таспаға 2, 4 не 8 жол жазылады. Магнитті жазу сапасының көрсеткіші негізінен магнитті қабаттың қасиетімен анықталады.

МАДЕРА (франц. *madere* — Мадейра аралының атымен аталған) — жүзімнің ақ немесе қызғылт сорттарынан дайындалатын күшті шарап түрі. Жүзім езіндісі мен суслосын ашытып, кейін үстіне спирт қосады. Шарап күннің көзінде немесе жылытылатын жайларда беті ашық күйде ұсталып жетілдіріледі (бұл әдіс мадералау деп аталады). Құрамындағы спирттің көлемдік мөлшері 18–20% , 3–7% қант болады.

МАЗУТ (түрк.) — қара қоңыр түсті қою сұйық; мұнайдан бензин, керосин және газалин алғаннан соң қалатын майлы қалдық. Тығыздығы — 0,89–1,00 г/см³, жану жылуы — 39,4–40,7 МДж/кг. Сұйық қазандық отыны ретінде, мотор жанармайларын, битумдар, кокс өндіруде қолданылады.

МАИС (исп. *maiz*) — қ. *Жүгері*.

МАЙ АУЫСТЫРУ — автомобиль қартерлеріндегі жағар майды (белгілі бір уақыт пайдаланған соң) ауыстыру. Арнаулы май ауыстыру орындарында жүргізіледі. Пайдаланылған май қайта тазалануға жіберіледі.

МАЙ КЕСКІШ — қатты, тоң майларды кесуге арналған аспап.

МАЙ ҚОРЫГУ — сойылған малдың майлы ұлпаларынан қорытып май алу.

МАЙ МАССАСЫ — өсімдік майларын гидрогениздеуден алынатын сұйық май массасы.

МАЙ ӨЛШЕУІШ (Бутирометр; грек. *buturon* — май және ...метр) — сүттің майлылығын анықтайтын аспап.

МАЙ ӨНДІРІСІ (Производство масла) — майлы өсімдіктерге негізінен күнбағыс, мақта, зығыр, соя, үпілмәлік және т.б. жатады. Өндіріске өкелінген майлы дөңдерде оларды өңдеуге кедергі келтіретін органикалық (өсімдік сабақтары, жапырақтары, дән қауыздары), минералды (топырақ, құм) және майлы (майлы дақылдардың жарамсыз дөңдері) көптеген қоспалар болады. Қоспаларды ажырату үшін дөңдерді ауалы-электі сепараторлардан өткізеді. Күнбағыс дөңдері тазартылған соң 2–3 фракцияға бөлінуі тиіс. Дөңдердің көбі ылғалды болып келеді, сондықтан оларды алдымен кептіріп алу қажет, ал мақта шитін керісінше ылғалдайды. Дөңдерді кептіру үшін әр түрлі кептіргіштер (шахталы,

атанакты және т.б.) қолданылады. Май негізінен дөңдердің ядроларында болатындықтан, оларды сыртқы қабықтарынан ажырату қажет. Сонда дөңдегі майдың мөлшері артады, шығымы көбейеді. Сонымен бірге қабықтардағы липидтер (балауыз, балауыз тектес) майдың сапасын төмендетеді. Дөң қабықтары олардың физикалық-механикалық қасиеттеріне байланысты әр түрлі тәсілдермен қауыздалады.

МАЙ СЕПАРАТОРЫ — сұйықтардан май түйіршіктерін ажырататын машина.

МАЙ ШАЙҚАУ — қаймақты бұлғап, шайқап май алу.

МАЙ ШЫЖҒЫРУШЫ (Салотоп) — май шыжғырып алатын жұмысшы.

МАЙ ЭКСТРАКЦИЯЛАУ ЗАУЫТЫ (Маслоэкстракционный завод) — майды экстракция тәсілімен шикізаттардан (майлы дақылдар тұқымдарынан, дөңдерінен) өндіретін кәсіпорын.

МАЙБАЛЫҚ (Шпроты; нем. *sproten*) — ұсақ майшабақтар тұқымдасына жататын, ұзындығы — 17 см-дей, кәсіптік маңызы бар, еті семіз әрі дәмді балық; 2) осы және осындай майда балықтар консервілері.

МАЙДА БІЛЕЗІК НАНДАР (Сушки) — домалақ тор пішінді нан өнімі. М.б.н. пісіру үшін ұнды елеп, тазалап, суды жылытып, ашытқыны жібітіп, тұз, май, қантты ерітіп, өндіріске дайындайды. Қамырды баспаланған ашытқымен, сұйық ашытқымен және жылдамдатылған тәсілмен ашытады. Ашыған қамырды 10–15 минут көтерілдіріп, содан соң ішіне қосылған құрауыштар жақсылап араласу үшін механикалық жолмен сығымдайды. Ол үшін қамырды 10 кг бөлшектерге бөліп, 3–5 минуттай сығымдау машинасының бұдырланған біліктерінің арасынан 3–4 рет (әрбір өткізген сайын қамырды ортасынан екі бүктеп) өткізеді. Дайын болған серпімді қамырды пішіндеу машинасына кесектеп салады. Пішінделіп болған дайындамалар үстіне арнаулы көкнәр, зире дөңдері себіледі. Бумен шарпу уақыты (105–107° С температурада, ал ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 96–98%) 1–3,5 минут. Температурасы 92–98° С сумен шарпу 30–60 сек. Температурасы 150–200° С ыстық ауамен өңделген дайындамалар пешке түсіріледі. Пештегі пісіру камерасының температурасы 250–255° С-та пісу уақыты — 14–15 минут. Майда білезік нандардың тұзсыз, майқоспалы, зирелі, жеңсік және т.б. түрлері бар.

МАЙДА ЖАРМА, ҰНТАҚ ЖАРМА (Манная крупа) — бидайдан сорттық ұн тарту кезінде (оның массасы бидай массасының 2%-дай болатын) қиыршықты жармаларынан тандап алынған жарма.

МАЙДА ҰНТАҚТЫ КӘМПИТ ӨНДІРУ (Производство помадных конфет) — карамель өндірісіндегідей, ашық қайнату қазанында қантты-сірнелі немесе сүтті-қантты-сірнелі қою шырын дайындалады. Қазаннан қою шырын сүзгі арқылы сорғымен орам тісті қайнату аппаратына түсіп, құрамындағы ылғалдылық 10–12% болғанша қоюланады. Қоюланған шырын бу бөлгіш аппаратынан майда ұнтақ жасайтын бұлғау машинасына түседі. Түзілген майда ұнтақ әрі қарай карамель өндірісі сияқты, пішінделуге, оралуға жіберіледі.

МАЙДА ҰНТАҚТЫ КӘМПИТТЕР (Помадные конфеты) — жоғары концентрациялы қантты-сірнелі қою шырынның кристалданған жартылай фабрикаатынан алынатын компиттер.

МАЙДАЛАНҒАН ДӨНДЕРДІ ЫЛҒАЛ-ЖЫЛУМЕН ӨНДЕУ (Влаготепловая обработка мятки). Беттік күштерді азайту үшін майдаланған дөңдерді ылғал-жылумен өңдеу қажет. Майдаланған дөңдерді сумен ылғалдағанда май шамалы босайды да, массаның пластикалық қасиеті жоғарылайды. Ылғалданған майда дөңдерді қыздыру кезінде оның ылғалдылығы мен пластикалық қасиеті төмендейді, белоктардың бір бөлігі денатурацияланады, майдың тұтқырлығы төмендейді. Ылғал мен жылу арқылы майдаланған дөңдер майды баспалауға қажетті физикалық-механикалық қасиеттерге ие болады және езіндіге (мезға) айналады. Езінді дайындауға 6 сыйымдылықты қуыру аппараты пайдаланылады. Аппараттың сыйымдылықтары бірінің астына екіншісі орнатылған, ортасынан араластырғыш-қырғыштары бар білік өтеді. Сыйымдылықтар табанындағы, жанындағы жылыту қабаттарына берілген будың күшімен қыздырылады.

МАЙДАЛАНҒАН МАЙЛЫ ДӨНДЕР (Мятка) — майлы дақылдардың білікті диірмендерде тартылған дөңдері.

МАЙДАН БАЛАУЫЗ ЖӘНЕ БАЛАУЫЗ ТЕКТЕС ЗАТТАРДЫ ШЫҒАРУ (Выведение восков и воскообразных веществ). Гидратталған май алдымен 20° С, содан кейін 10–12° С-қа дейін суытылып, экспозиторға жіберіледі. Мұнда кристалданған балауыздар сүзгілерде бөлінеді.

МАЙДЫ АЛҒАШҚЫ ТАЗАЛАУ (Первичная очистка масла) — механикалық жолмен өндірілген майды арнаулы тұндырғыштарда, ортадан тепкіш сұйықтық сепараторларда тазалау. Олар майдың құрамындағы езінділерді бөледі. Экстракцияланған май дистиллятордан шыққан соң 50–55° С-қа дейін салқындатылып сақталуға немесе рафинациялануға жіберіледі.

МАЙДЫ ГИДРАТАЦИЯЛАУ (Гидратация масла) — майдағы фосфолипидтерді (құрамында фосфор қышқылы болатын күрделі липидтер) шығару тәсілі. Гидратация кезінде май сумен араластырылады да, каогуляторға жіберіліп, мұнда гидратациялық тұнба пайда болады. Май әрі қарай тұндырғышқа бағытталады. Тұндырғышта бөлінген тұнба ротациялық-жұқа қабықты аппаратқа беріліп келтіріледі. Келтірілген фосфатидті концентрат әрі қарай өлшемденіп, сыйымдылықтарға салынады. Май келтіру-деаэрациялау аппаратында суынан арылтылады.

МАЙДЫ ИССІЗДЕНДІРУ (Дезодорация масла) — майды бөгде иіс беретін қанықпаған көмірсутектерден, төмен молекулалы қышқылдардан, альдегидтерден, кетондардан, табиғи эфир майларынан тазалау; жоғары температурада, вакуумда су буымен жүргізіледі.

МАЙДЫ МЕХАНИКАЛЫҚ ЖӨЛМЕН ШЫҒАРУ (Механический способ съема масла) — арнаулы иірлі баспалармен майды сығымдап шығару; оның ішіне түскен өнім сығымдалып, майынан ажырап, матрица көздерінен сыртқа шығарылады.

МАЙДЫ РАФИНАЦИЯЛАУ (Рафинация масла). Майдың құрамында триглицеридтерден басқа қосымша құрауыштар да болады. Майда еритін заттарды рафинациялау арқылы тазалайды. Рафинациялау процесі кезінде майдан алдымен фосфолипидтер, балауыз, балауыз торізді заттар, бос май қышқылдар, бояғыш заттар, соңынан майға иіс беретін заттар шығарылады.

МАЙДЫ ТҮССІЗДЕНДІРУ (Отбеливание масла). Майды түссіздендіру үшін қышқылмен өңдеп айдындырылған бентонит лайы пайдаланылады.

МАЙДЫ ЭКСТРАКЦИЯ ТӘСІЛІМЕН ШЫҒАРУ (Извлечение масла экстракцией) — дөңдермен майды толық шығару тәсілі. Өнім экстракциялауға екі түрлі жолмен дайындалады: майдаланған дөңдер ылғалмен және жылумен өңделіп, жаншу машинасына жіберіледі. Ол машинада өнім жапырақталып, органикалық еріткіштермен өңдегенде майдың мол шығуына қолайлы болады. Бұл тәсіл өсіре-се соя майын алуда қолданылады. Майды экстракциялау үшін А және Б маркалы экстракция бензині мен гексан қолданылады. Бұлар майды жақсы ерітеді. Экстракция кезінде материал мен еріткіштер әр түрлі тәсілдермен араласып, материалдағы май түгел еріткішке өтуі қажет. Еріткіш пен ондағы майдың ерітіндісі (мисцелла) құрамындағы қатты заттардан сүзгілер арқылы тазаланады. Мисцеллалар ұшпа ерітінді мен ұшпайтын майдан тұрады.

МАЙЖАҚПА — ашымаған қамырдан жаймалап пісіріп, бетіне май жағып қабаттап жейтін шөлпек.

МАЙКЕНЕ (Клешевина; *ricinus*) — сүттігендер тұқымдасына жататын көп жылдық ағаштәрізді өсімдік; майды дақыл. Жарық, жылу және ылғалсыз өсімдік, айқас тозанданады. Қара топырақта жақсы өседі. М. тұқымында 48–55% майсана майы, барлық бөлігінде рицин белогы мен рицинин алкалоиды бар. М. майы медицинада, өнеркәсіптің техника, химия және т.б. салаларында пайдаланылады.

МАЙКЕНЕ МАЙЫ — майкене өсімдігінен алынатын бағалы май. М.м. басқа өсімдік майларымен немесе жасаңды майлармен ауыстырылмайды. Келпейтін, қатпайтын болғандықтан техникада (машиналардың жылдам айналатын және суық жерде жұмыс атқаратын механизмдерін майлайтын жағар май), тоқыма, тері илеу, парфюмерия, бояу және линолеум өндірістерінде, медицинада қолданылады. М.м. құрамындағы себаңын қышқылы — химия өнеркәсібінде жоғары сапалы, арктикалық аяздарға да шыдайтын нейлон, кабельдердің тысын және турбореактивті қозғалтқыштарға қажетті синтетикалық жағар май алуда қолданылады.

МАЙҚАН БАЛЫҚ (Ленок) — албырттар тұқымдасына жататын, ұзындығы — 46–70 см, массасы 1–8 кг болатын балықтардың бір түрі.

МАЙҚОСПА (Сдоба) — дәм беру үшін қамырға қосылатын сүт, май, жұмыртқа және т.б.

МАЙҚОСПА ҚАМЫР (Сдобное тесто) — сүт, май, жұмыртқа қосылып ашытылған қою немесе сұйық қамыр.

МАЙҚОСПА НАН ӨНІМДЕР (Сдобные хлебные изделия) — жоғары немесе бірінші сортты ұннан пісірілетін майда нан өнімдері; қамырына 5–20% май, 10–25% қант және жұмыртқа қосылады. Майқоспа нан өнімдеріне — қарапайым майқоспа (бірінші сортты бидай ұнына 7% май, 10% қант және жұмыртқа қосып пісіріледі. Пешке қояр алдында бетіне жұмыртқа жағады, қант ұнтағын себеді; массасы — 50 және 100 г), жүрекше, сүзбе салмалы, жай майқоспа, крендель, тұздаған тоқаш, қаймақты, балды тоқаштар жатады.

МАЙҚЫШҚЫЛДЫ БАКТЕРИЯЛАР (Маслянокислые бактерии) — қантты ашытып май және сірке қышқылды, газдар және т.б. өнімдер түзетін бактериялар. Топырақта, ластанған суларда болады. Тамақ өнімдерін (сыр, сүт) және сүрлемді бұзады.

МАЙЛАР (Жиры) — липидтер класы мен барлық тірі организмдер құрамына

енетін бір негізді май құрауыштары (триглицеридтер, нейтральды майлар) мен глисериннің толық күрделі эфирлері. М. жер бетіндегі барша тіршілік иелерінің бойында кездеседі және қозғалыс, тіршілік процестерінің ағымына тікелей ықпал етеді. 1300-дей түрі анықталған. Майлар өсімдік және жануар майлары болып екіге бөлінеді. Екеуінің атқаратын қызметі бір болғанымен, құрамдық, құрылымдық ерекшеліктері әр түрлі. Майлардың құндылығы олардың құрамындағы фосфолипидтер, стеариндер, А, Д, Е витаминдері сияқты құнды заттармен есептеледі. Өсімдік майлары мен маргариндер дәмі мен витаминдері бойынша сүттің майларынан көп төмен болады. Бірақ олардың сіңімділігі мен тағамдық пайдалылығы жоғары. Жануар майлары қаныққан май қышқылдарынан тұрады. Сондықтан да олардың организмге шектен тыс қабылдануы зиян. Жануар майларының құрамында холестерин көп, организмде қорытылуы қиын. Өсімдік майларының құрамындағы пайдалы майлар қатарына олардың құрамындағы линолдық, линолендік тектес қышқылдар есептеледі. Бұлар жоғары калория берумен қатар, холестерин, ферменттермен тез әрекеттесіп, холестерин спирттерінің қан тамырларында тұрақтап қалмауын қамтамасыз етеді. Майлардың тамақ өнеркәсібі мен өнеркәсіптің басқа салаларындағы маңызы зор. Өсімдік майлары маргарин, сабын, өліпмай және лак өндіруде қолданылады. Медицина мен ветеринарияда майлар жақпа май ретінде, қастор майы — іш жүргізетін, балық майы — витаминдер көзі ретінде қолданылады.

МАЙЛАУ МАТЕРИАЛДАРЫ (*автомобильдер үшін*). Пайдаланылуына қарай автомобильдерге арналған майлау материалдары былайша бөлінеді: қозғалтқыш (мотор) майы, берілістер қорабын және басқару жүйесін майлайтын трансмиссионды май, сондай-ақ консистентті (пластикалық) майлар — қоюландырғыштар қосылған минералды майлардың қоспасы. Мұның өзі машиналардың құрылымдық ерекшеліктеріне байланысты минералды майларды қолдануға болмайтын жағдайда пайдаланылады. Майдың сапасын білдіретін негізгі көрсеткіш — тұтқырлық, оның өзі майланатын жерге майдың ағып келуінен, майлы қабаттың қалыптасуынан, от алдырар кездегі қозғалтқыш тетіктерінің жеңіл айналуынан, қоспалы жерлерге майдың жақсы барып тұруынан, жеңіл қотарылуынан байқалады. Майдың тұтқырлығы температураға байланысты, температура төмендеген сайын, ол қоюлана береді. Температураны қарай тұтқырлықтың өзгеруі неғұр-

лым аз болса, май соғұрлым жақсы өрі от алдыру сапасы жоғары болып есептеледі. Майлардың қасиеттерін арттыра түсу үшін оларға әр түрлі тұнбалар қосады. Пайдалану мерзіміне қарай автомобиль қозғалтқыштарына арналған майлар жаздық, қыстық және барлық маусымдық (жазғы майдың тұтқырлығы қыстағыдан жоғары болады) түрлерге бөлінеді, ал мақсатына қарай — карбюраторлы қозғалтқыштарға (бұрынғы аты — автол) және дизельдерге арналады.

МАЙЛЫ АЙРАН (Ряженка) — қаймақпен ұйытылған табиғи сүт.

МАЙЛЫ БОЯУЛАР (Масляные краски) — өліпмай негізінде дайындалған бояулар. Бұлар арзан өрі қолдануға ыңғайлы, дайын күйінде болады. Құрылыста және суретшілік өнерінде пайдаланылады.

МАЙЛЫ ДАҚЫЛДАР (Масличные культуры) — тұқымында, дөнінде майдың мөлшері көп болатын дақылдар; негеуі жоғары май алу үшін өсіріледі. Түрлі ботаникалық тұқымдастарға жатады. Олардың бірі — қатты май алынатын тропиктік ағаштар (кокос және майлы пальма, какао), басқалары — сұйық май алынатын шөптесін өсімдіктер (соя, күнбағыс, майлы зығыр). Дүние жүзі бойынша олардың көп тараған түрлері соя, жержаңғақ, күнбағыс, қыша, зәйтүн, рапс, күнжіт, майсана. Тамаққа (тұқымы мен жемісі — май-тоң май өнеркәсібінің шикізаты) пайдаланылады және басқа өндіріс салаларында да қолданылады. Өсімдік майлары таза немесе маргарин түрінде шығарылады. Майлы дақылдар тұқымдарының сапалық көрсеткіштеріне олардың түсі мен иісі, ылғалдылығы, қоспалар мөлшері, май мөлшері мен сапасы жатады.

МАЙЛЫ ДӨНДЕРДІ МАЙДАЛАУ — қауыздалған дөңдердің әр түрлі тосындармен майдаланып майынан болінуі. Майдалау білдектерінің жұмыс органдары — бірінің үстіне бірі орналастырылған — бес білік, жоғарғы біліктер — бұдырлы, астыңғылар жылытр болады. Тартылған дөңдерді бірден баспалауға жіберсе, одан 10–15% май алынады, себебі майда тартылған түйіршіктердің сыртындағы беттік күштердің мөлшері баспалардың қысымдау күшінен көп болады.

МАЙЛЫ КҮНЖАРА (Масличный жмых) — майлы дақылдарды өңдеу кезінде алынатын өнім; бағалы мал азығы. Құрамында 7% шамасында май болады. Қоректік жағынан күнжаралар дөңді дақылдармен тең, ал белок мөлшері жағынан олардан асып түседі: 35–40% қорытылатын протеин құрайды. Құрама азыққа, белокты-витаминді қоспалар дайындауға пайдаланылады.

МАЙЛЫ ЛАКТАР (Масляные лаки) — органикалық еріткіштерде (көбіне уайт-спиритте) өсімдік майларымен табиғи шырыштарды қосып еріткен ерітінділер. Металдарды, ағаш пластиктерді қорғауға арналған. Алкидті лактарды ауыстырады.

МАЙЛЫ ПАЛЬМА (Масличная пальма) — пальма ағаштарының тұқымдасы. Жемісінен тамаққа пайдаланылатын пальма майын алады.

МАЙЛЫҚ — шаршылап кесілген гигиеналық қағаз немесе мата.

МАЙЛЫЛЫҚ — заттағы майдың мөлшерін білдіретін көрсеткіш.

МАЙОЛИКА (итал. *maiolica*) — түсті лайдан ірі куюкті етіп күйдірілген, сырты өйнекейленген керамика бұйымы. Майоликаға жұмсақ және домалақ пішін беріледі. Түссіз өйнекейленген сыртқы бетті өсемлеп бояйды.

МАЙОНЕЗ (франц. *mayonnaise*) — 1) өсімдік майы, жұмыртқаның сары уызы, сірке суы, қыша, қант және басқа дәмдеуіштерден дайындалған салқын соус; 2) салқын тағам; пісірілген балық немесе тауық етіне дәмдеуіштер, көкөніс қосып қайнатып, қоюланған (балық немесе тауық піскен) сорпа құйылады. Бұндай тағамды салқын жерде 4–8 сағат ұстайды.

МАЙОРАН — көп жылдық шөп немесе жартылай бұта тәрізді өсімдік. 4–6 түрі бар. Кептірілген жас жапырақтары дәмдеуіш ретінде қолданылады. Өзіне тән хош иісі бар, ет тағамына ерекше дәм береді. Майоранды шұжық өнімдеріне көп қолданады, сондықтан “шұжық шөбі” деп те атайды.

МАЙСУ (Пахта) — майдың суы; шайқап май алғаннан соң қалған сұйық.

МАЙШАБАҚ (Сельдь) — майшабақ төрізділер отрядына жататын сүйекті балықтардың бір тұқымдасы. 50-дей туысы, 170-тей түрі бар. Ұзындығы — 37 см, массасы — 800 г шамасында, көсіптік маңызы бар. Әдетте тағамға тұздалған күйінде пайдаланылады; тұздап консервіленген, балық жоғары өрі дәмді балық түріне жатады. Майшабақтың етінің құрамындағы майы жыл бойына өзгеріп отырады: күзге қарай балық семіріп, оның етіндегі майдың мөлшері 20-дан 30%-ға дейін жетеді, ал көктемде уылдырық шашарда небары 4% болады.

МАЙШАБАҚТАР ТҰҚЫМДАСЫ (Сельдевые; *clupeidae*)—майшабақ тектестер отрядының тұқымдасы. Денесі екі бүйірінен қысыңқы, ұршық тәрізді, әдетте, 35-45 см (өткініші формаларында 75 см-ге жететіндері кездеседі). Күрсак жузу қанаттары кейбіреулерінде болмайды. Басында сейсмосенсорлы өзекшелер жақсы дамыған. Көпшілік түрлерінде

курсағының қақ ортасынан өткір қабыршақтардан тұратын қыры болады. 200-ге тарта түрі сукоймаларда кең тараған. Әсіресе, тропиктік суларда алуан түрлі болса, қоңыржай және суық суларда түрлері аз болғанымен, саны көп. Қазақстан суларында 11 түрі мен түршесі тіршілік етеді. Көсіптік жолмен көп ауланатын (дүние жүзі бойынша аулау үлесінің 20%-ын құрайды) балықтар.

МАЙШҮРҚАН. Майшүрқан дайындалатын ең негізгі өнім — талқан. Оны дайындау үшін семіз ет, күйрық май, бүйрек, өкпе ұсақтап тұралып, сарымсақ қосылады. Тұздалып, бұрышталыды. Ет өнімдерін ет тартқышпен ұсақтауға да болады. Содан кейін қазанға салып пісіріледі де, үстіне тары талқаны салынып, езген күрт құйылады. Сөйтіп жақсылап араластырылады да, салқын жерге немесе тоназытқышқа қойып тоназытылады. Дастарқанға тостағанға немесе кесеге салынып өкелінеді. 200 г семіз кой етіне — 200 г күйрық, қойдың 2 бүйрегі, 150 г өкпе, сарымсақтың 1 баланасы, 2–3 майлы күрт, 1 кесе талқан, тұз бен бұрыш татымына қарай.

МАКАРОН ӨНДІРУ. Макарон өнімдерін өндіру технологиясы шикізаттарды өндіріске дайындау, қамыр дайындау, макарон өнімдерін баспалап пішіндеу, шикі өнімдерді өңдеу, өнімдерді кептіру, кепкен өнімдерді суыту, өнімдерді тексерістен өткізіп орамалау секілді жұмыс кезектерінен тұрады. Ұнды өндіріске дайындағанда араластыру, елеу, магнитті қоспалардан тазалау, өлшеу жұмыстары атқарылады. Үн мен су және басқа құрауыштар араластырылған қамыр кейін иірлік баспаның камерасында ғана байланысқан пластикалық массаға айналады. Пішінделу кезінде қамыр сығымдалып тығыздалады да, ішіндегі ауа сыртқа шығарылады. Осылай тығыздалған масса матрица алдындағы камераға түсіріледі де, матрицаның тесіктері мен каналары арқылы пішінделеді. Матрица каналының нысанына байланысты әр түрлі өнім алынады. Пішінделген дайындамалар бір-біріне жабыспауы және кесуге оңай болуы үшін каналдан шыққан бойы ауамен үрленеді. Үрленетін ауаның температурасы 25° С, ал салыстырмалы ылғалдылығы 60–70%. Осындай ауамен үрленген өнімнің салыстырмалы ылғалдылығы 2–3%-ға дейін төмендейді. Бұдан соң өнімдер керекті ұзындықта кесіледі және әр түрлі кептіргіште кептіріледі. Негізгі кептіргіштерде конвективті тәсілдер пайдаланылады.

МАКАРОН ӨНІМДЕРІ (итал. *maccheroni*) — суға иленіп кептірілген (ылғалдылығы 13,5%) бидай ұнынан дайын-

далған тамақ өнімі; өндірістік кәсіпорындарда өндіріледі. Кейде қамырға байытатын немесе дәм беретін заттар (жұмыртқа, сүт, көкөніс және т.б.) қосылады. Макарон өнімдерінің негізгі қасиеттері: ұзақ уақыт сақталады (бір жылдан артық), тағам жылдам дайындалады, қоректілік құндылығы жоғары және ондағы қоректік заттар сінімді.

МАКАРОНДАР (итал. *maccheroni*) — бидайдың қатты сорттарының ұнынан кейде жұмыртқа қосып дайындалатын түтікше тәрізді тамақ өнімі; алғаш Венецияда шығарылған.

МАКЛЕР (нем. *makler*) — қор, тауар және валюта биржаларындағы мәмілелер жасаудағы делдал.

МАКРАМЕ — белгілі ретпен орналасқан әр түрлі түйіндердің көмегімен тоқу; әр алуан өрнектер шығару. Тоқу үшін жуандықтары әр түрлі жіптер, баулар, таспалар пайдаланылады.

МАКРУС — теңіз суының терең қабаттарын мекендейтін балық. Орташа массасы — 200 грамм. Оның қабыршағы өте ірі және тікенекті болады, сондықтан сауда орындарына тікенегінен тазартып барып жібереді. Етінің түсі ақшыл қызғылт, хош иісті, дәмді. Түрлі дәмді тағамдар жасалады.

МАКУЛАТУРА (нем. *makulatur*, лат. *maculo* — ластаймын) — қағаз фабрикаларында қайта өңделетін, шикізат есебінде пайдаланылатын, қолдану мерзімі біткен қағаз және картон бұйымдары, қалдықтары және полиграфиялық өндіріс қалдықтары және т.б. Бір тонна макулатура 4 м³ ағашты үнемдеуге жағдай жасайды.

МАҚСАРЫ, МАҚСЫР (Сафлор; carthamus) — күрделігүлділер тұқымдас бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; майлы дақыл. Тұқымында 60% шамасында мақсары майы, жапырақтарында — қызыл және сары бояғыштар бар. Аршылған тұқымынан алынған май тамаққа пайдаланылады, аршылмаған тұқымының майы мөддір, сарғаймайтын әліпмай өндіруде, сабын және линолеум жасауда қолданылады.

МАЛА (Борона) — жер тырмалайтын құрал; жыртылған жердің топырағын майдалау үшін қолданылатын қарапайым құрал.

МАЛАГА (исп. *malaga*) — десертті жүзім шарабының сорты. Испанияның Малага қаласының атымен аталған.

МАЛМА — айранның сары суына үн, кебек қосып, ашытып, тері илейтін сұйық зат. М. жасау үшін сүтті пісіріп, суытып, қаймағын сыпырып алып, жылы жерге қояды да ұйытқы (мөңдір, мөйек, күміс сақина салып қойса да болады) қосады,

сонда сүт ұйып, айранға айналады. Айран тәтті болу үшін ұйытқыға (ашытқыға) су қосып, сүт құйып араластырып, жылыдай бұркен тастайды. Ұйыған соң айранды қап-дорбаға құйып, аузын байлап, астына астау ағаш қойып, іліп қояды. Астауға жиналған айранның сары суына үн, кебек қосып былғап, теріні салып бетін жапқан қақпақты таспен бастырып тастайды. Иде жатқан теріні күніне үш-төрт рет аударыстырып (сапсып) отырады. Жігі сапсып отырмаса, теріге иі толық сінбей, әр жері көк аязданып, қатқыл болып қалады. Ишілер ондай теріге үстеп үн, кебек, сарысу қосып, теріні тағы да біраз уақыт малмаға салып, жылырақ жерге қойып, жиі-жиі аударыстырып идің жақсы сінтуін қалағалайды. Жылқы терісі қалыңдығына қарай малмада шамамен 15–20 күндей жатады. Терінің иі қанғанын білу үшін түгі жағынан ұстап, екі жаққа тартып көреді. Иі жақсы сінген тері түгінің түбінен ағарып жарылады. Немесе теріге тебен ине шаншығанда жеңі сұғылса, онда терінің иі қанғаны. Содан соң теріні малмадан алып, көлденең ағашқа асып, жайып, суын сорғытады. Сөл дегдіген теріні жұмыр ағашқа асып қояды да, қырғымен қырып, әрі иін, әрі түгін, әрі шелін алады. Иі сініп ісінген тері тазарғанымен көгілжім тартып, шикілігі білініп тұрады. Бұдан әрі үй үстіне керіп, міндетті түрде аязға сорғызады. Мұны аязға пісіру деп те атайды. Он шақты күн аяз сорған тері аппақ болып ширайды. Сол кезде үйге кіргізіп, тобарсыта келтіріп алады да, талқыға салады. Талқыдан шыққан сыыр терісінен әдетте айыл, тартпа, құйысқан, өмілдірік, үзенгі бау, қамытқа құлақбау жасайды. Жылқы терісінен жүген, камшы, шылбыр және т.б. өреді. Ал серке терісінен неғұрлым нәзік таспадан өрілетін мүліктер жасалады.

МАЛТА — езілген құрттың майда түйіршіктері. Аса дәмді әрі жеуге жұмсақ тағам, шөл қандырау қасиеті бар.

МАЛЬМА — албырттар тұқымдасының талма балықтар туысына жататын балықтардың бір түрі; ұзындығы — 70 см, массасы — 4,3 кг.

МАЛЬТОЗА (ағылш. *maltose*; уыт қанты) — дисахаридтер класының органикалық қосылысы. Кейбір өсімдіктердің ұрығында, тозаңы мен нектарында болады, қатты, түссіз кристалл өнім. Сыра және шарап дайындауда, крахмал мен гликогенді ыдырату кезінде пайда болады. Микробиологияда қоректік орта жасау үшін қолданылады.

МАМАЛЫГА (рум. *mamaliga*) — жүгері ұнынан дайындалатын қою ботқа, молдавандардың ұлттық тағамы.

МАМАН — ғылым мен техниканың бір саласынан арнаулы бітімі бар адам, қандай да болмасын бір мамандықтың иесі.

МАНАП (Грейпфрут; *citrus paradisi*) — рут тұқымдас цитрус туысына жататын мәңгі жасыл ағаштар; жеміс дақылы. Биіктігі 15 м шамасында. Жылу және ылғалсүйгіш өсімдік, дренажды топырақта жақсы өседі. Жемісі ірі, диаметрі 15 см дейін, жемісінің қабығы қалың (1 см шамасында), тегіс ашық сары; жемісі шырынды, дәмі қышқылтым-тәтті. Жемісінде су — 88,5–90,9%, қант — 3,8–6,7%, қабығындағы пектинді заттар — 9,2–19%; 100 г шырынында 45 мг дейін С витамині бар. Жас күйінде шырын алынады.

МАНГО (франц. *mango* — малай тіл) — сарғыш-жасыл, тәтті жемісі бар хош иісті мәңгі жасыл тропиктік шырышты ағаш.

МАНДАРИН (*Citrus reticulata*) — аңдыз тұқымдасына жататын мәңгі жасыл ағаштар мен буталар түрі, цитрус туысы; жеміс дақылы. Әр алуан 13 түрінің көпшілігі субтропиктер мен тропиктерде өсіріледі. Піскен жемістің түрі сарғыш болады. М. қантқа, пектин заттарына, лимон қышқылдына, көптеген витаминдерге, өсімдіктерде кездесетін барлық минералдық заттарға, хош иісті эфир майына өте бай. Қабығында — 130 мг %, етінде 38 мг % С витамині бар. Мандаринді піскен жас күйінде пайдаланады. Әр ағашынан 100 — 150 кг жеміс жиналады. Одан шырын, шырынсу, тосап, цукаттар дайындалады.

МАНДАТ (лат. *mandatum* — тапсырма) — ұсынған адамның өкілеттілігін немесе құқықтылығын дәлелдейтін құжат; мыс., депутат мандаты.

МАНЕЖ (франц. *manege*) — 1) атқа мінгізіп үйретуге, ат спорты жарыстарын өткізуге, ветеринариялық мекемелерде малдарды қарап, емдеуге арналып жабдықталған алаң (ашық М.) не ғимарат (жабық М.); 2) әр алуан спорт түрлері бойынша жаттығуларға арналған алаңдар, жолдар және т.б.; 3) цирк аренасы; 4) жүре бастаған балаға арналған шағын қоршама.

МАНЕКЕН (франц. *mannequin*, нидерлан. *mannekin* — адам) — киім өлшеуге, жаңа киім үлгілерін насихаттауға арналған адам пішінді ағаштан не пластмассадан жасалған фигура; суретшілердің адамның әр түрлі қимыл-әрекетін салуға арнаған, қол-аяғы қозғалмалы ағаш қуыршақ.

МАНИКЮР (франц. *manicure*; лат. *manus* — қол және *cura* — күтім) — қол күтімі; тырнақты тазалау және арнайы лакпен бояу.

МАНИОК (исп. *manioca*) — сүттіген тұқымдас тропиктік өсімдіктер туысы; құрамында крахмал болатын түйнекті

тамырынан арроруб (крахмал ұны) секілді бағалы тамақтық өнім алынады. Америкада 160-тан аса түрі өседі.

МАННА — 1) кейбір өсімдіктердің сыртқы қабығына қатқан, дәрі немесе тағам ретінде пайдаланылатын шырыны; 2) кейбір өсімдіктердің атауы; 3) қынаның диаметрі 4 см болатын түйіршік тәрізді кейбір түрі. Желмен алысқа ұшып түседі, жұте жарамды.

МАНОМЕТР (грек. жұқа және *metron* — өлшем) — сұйықтық пен газдардың қысымын өлшеуге арналған аспап. Сезгіш элементінің құрылымына байланысты сұйықтық, поршеньді, деформациялық, серіппелі болып бөлінеді.

МАНСАРДА (франц. *mansarde*) — шатырдың астында, төбесі көлбеу болатын тұрғын жай; француз сәулетшісі Мансардың атымен аталған.

МАҢДАЙША — 1) екі босағаның үстіңгі жағын бекітіп тұратын көлденең ағаш; 2) мекеменің, көсіпорынның және т.б. атауы жазылған жазу тақтасы.

МАРГАРИН (франц. *margarine*) — жасанды май; мал, өсімдік майларының, сүттің, дәмдік және хош иістік және басқа заттардың қоспасынан жасалған тағамдық өнім. Маргарин өндірісінің шикізаттарына өсімдік майлары, сүт, сары май, май бояғыштары, тұз, қант, витаминдер, эмульгаторлар жатады. Сүтті маргариннің (асханалық, каймақтық, экстрa және т.б.) құрамында май мен сүттің эмульсиясы бар, кулинарлық маргаринді (маргажуселин, кондитер майы және т.б.) сүзсіз дайындайды. Энергетикалық құндылығы сары майға жуық.

МАРГАРИН ӨНДІРУ. Мұздату тәсілімен алынатын маргарин өндіру төмендегідей операциялардан тұрады: иіссіздендірілген майларды сақтау және температураларын тұрақтандыру; сүтті дайындау; суды, тұзды, қантты, эмульгаторды, бояғыштарды және витаминдерді дайындау; маргарин эмульсиясын алдымен араластырығыштарда соңынан гомогенизаторда (май рецептурасына байланысты 0,125 МПа қысымда өңделіп майдаланып араласқан эмульсия пайда болады) өңдеу; эмульсияны (алдымен суытқышта, соңынан кристаллизаторда) мұздату; маргаринді өлшемдеу.

МАРГАРИН ӨНІМДЕРІ — тағамдық қатты майлар. Ол өсімдік майы мен өсімдік майының қоспаларына ыжғырылған мал майларын қосу арқылы алынады. Сонымен қатар маргарин майының құрамында 1,5–40%-ға дейін толық қаныққан май қышқылдары бар өсімдік майлары болады (күнбағыс, мақта, соя майлары т.б.). Мар-

гарин майларының қолданылу өрісі өте кең. Кулинарияда тоң май мен қорытылған майлардың орнына да қолданыла береді. Орта есеппен күніне қолданылатын өсімдік майларының 40–50%-ы маргарин өнімдері. Маргарин майлары екіге бөлінеді: нағыз маргарин және кулинариялық майлар (кулинариялық маргарин).

Маргарин — құрамы, құрылысы, калориялылығы, сыртқы түрі, дәмі мен иісі жағынан сары майға өте ұқсас. Сары май сияқты тұрақты, жылдам еритін (еру температурасы 27–34° С), майлылығы 82%, майлы-сулы эмульсиялы, 16–17% су фазалы, ұйған сүт түрінде болады. М. құрамына дәмділігін арттыру үшін 0,2–1,2% ас тұзы мен 0,3–0,7% қант қосылады. Кейбір бутербродтық түрлері А және Д витаминдерімен байытылады. Өндірісте рецептінің құрамына тазартылған өсімдік майларымен қатар арнайы майлы заттар қосылған бутербродтық және асханалық майлардың түрлері шығарылады. Маргаринді, сары май сияқты, бутербродтық май есебінде (өсіресе, әр түрлі жағдайларға байланысты мал майын көп пайдалана алмайтындарға), сонымен қатар салқын және ыстық тағамдар дайындауға, еттен және көкөніс тағамдарын қуыруға, қамырға қосуға болады.

Кулинариялық майлар (кулинариялық маргариндер) — бұлар қатты, созылмалы болып келеді. Оны әр түрлі ет, балық және көкөніс тағамдарын қуыруға, пісіруге, сонымен қатар түрлі самсалар, құймақтар жасауда қамырға қосуға пайдаланады. Кулинариялық майлардың кейбір түрлерін (өсімдік майы, тоң майлар) бір-біріне өсімдік майынан алады, ал кейбіреулерінде өсімдік майларымен бірге өзіндік иісі бар 12-ден 35%-ға дейін еріткінен мал майы болады. Маргарин өнімдерін сату орындарына шығарғанда әрқайсысын 200–250 граммдық салмақта жекелеп орайды. Ең жақсы маркалы сорттарын екі қабат пергамент жапсырылған алюминийлі литографтанған фольгалы затбелгімен орайды. Мұндай орамдарда маргарин өнімдерінің сапасына нұсқан келмейді. Маргарин мен кулинариялық майларды 4–10° С қараңғы жерде сақтаған дұрыс. Осындай қалыпты температурада 15–20 тәулікке дейін, ал кулинариялық майлар 1,5–2 айға дейін жақсы сақталады. Алюминийлі фольга мен пластикалық банкаларға салынған майлардың сақталу уақыты едәуір ұзартылады. *Майонез* — тазартылған сұйық өсімдік майларынан, жұмыртқаның сары уызынан, ұнтақ сүт пен т.б. заттардан (қыша, тұз, қант, сірке суы, әр түрлі дәмдеуіштер) жасалады. Майонезде қаймақ сияқты қойылтылған

судағы май эмульсиясы бар, сондықтан организмге тез сіңеді. Құрамында сұйық толық қаныққан май қышқылды өсімдік майларының (кунбағыс, соя, мақта) белгілі бір шамада болуына байланысты, тағамға кеңінен пайдаланылады. Дайындалған тағамның дәмдік қасиетін арттырып, тез сіңуіне жағдай жасайды. Майонез негізінен әр түрлі басытқылар: көкөністер (салат, винегреттер), балық, ет тағамдарына қолданылады. Сонымен бірге ыстық сұйық тағамдарға, арнайы бифштекстерді қуыру, әр түрлі кондитерлік тәттілерге пайдаланылады.

Кулинариялық мал майлары — ірі қараның, қойдың, құстардың ұсақталып туралған майларын шығғыру арқылы алынатын май. Сату орындарына томендегідей түрлері түседі. Шығғырылған сиыр майы — ірі қараның майын шығғыру арқылы алынады. Бөлім температурасында бұл қатты кристалды өнім: өзіндік иісі бар, ақшыл сары, сары түсті. Ол өте жоғары температурада (38%) қатады, сондықтан ауызда жағымсыз қатқан дәм тұрып қалады. Кулинарияда ыстық түрде ғана берілетін тағамдарға дайындауға пайдаланады. Шығғырылған қой майы — қойдың май шелдерінен алынады. Сиыр етіне қарағанда (45° С-ка дейін) жоғары температурада қатуымен ерекшеленеді. Қатқан кездегі түрі ақ, ақшыл сары. Қой етінің иісі бар. Қой майы кейбір ұлттық тағамдарды (мыс., палау) дайындауда негізгі май болып табылады. Қой майының негізгі түрлерінің бірі — шығғырылу арқылы алынған құйрық май. Бұл май жағымды жеңіл иісті, созылмалы. Шығғырылған сүйек майы — малдың ұсақталған сүйектерін шағып қайнату арқылы алынады. Малдың түрі мен типіне қарай, олардың сүйектерінен алынатын тағамдық майдың да консистенциясы сұйық немесе тығыз болады. Сүйек майының түрі ақ, сары, өзіне тән иісі мен дәмі бар. Кулинарияда қолданылады. Теніз сүтқоректілері мен балық майы — киттер мен балықтардың әр түрлі майлы жерлерін шығғыру арқылы алынады. Табиғи күйінде балықтың иісі қатты шығатындықтан көп пайдаланылмайды. Қаныққан май қышқылдарына бай келеді. А витаминіне бай арнайы дайындалған балық майлары медицинада кеңінен қолданылады. Үй құстары майларын (қаз, үйрек, күрке-тауық, тауық) — өнеркәсіпте өндірмейді, тек үй шаруашылығында ғана дайындайды. Өздеріне тән хош иісі мен жағымды дәмі болады. Ет тағамдарын қуыруға, паштетке, соустарға қюяға пайдаланады.

МАРЖАН (Перламутр; нем. *perla* — інжу, *mutter* — шеше) — қос жақтаулы және қырықаяқты моллюскілер бақалшы-

ғының ішкі қабаты, негізінен арагонит кристалдарынан түзіледі, құбылып жарқырап тұрады. Түйме, әшекей заттар жасауда қолданылады. Бақалшықтың ішіне түскен бөгде бөлшектерді қаптағанда іңкү түзіледі.

МАРИНАД (франц. *marinage, marinier* — сөзбе-сөз: тұзды суға салу) — көкөністен, саңырауқұлақтан, жеміс-жидектерден, оған әр түрлі сірке суы, тұз, қант, дәмдеуіштер қосып дайындалған тағамдық өнім. Маринадтың жағымды дәмі, хош иісі болады. Қою тағамға, винегрет пен салатқа тұздық ретінде пайдаланады. Маринадтар көкөніс және жеміс-жидек маринадтары болып бөлінеді.

МАРИНАДТАУ — өнімдерді консервілеу немесе оларды алдын ала өңдеу тәсілі; сірке суы мен тұздан жасалған өткір тұздық — маринад қолданылады. Ежелгі Римде пайда болған алғашқы маринадтар — қарапайым теңіз суы болатын. Біртіндеп шикізаттың түріне байланысты маринадтар күрделіленіп, алуан сипат ала бастады. Еуропа елдерінде маринадқа тұз орнына немесе тұзбен бірге ашыған шараптан алынатын — сірке суын пайдалана бастаған. Осылайша көкөніс пен жемістерді ұзақ уақытқа консервілеу пайда болды. Қазіргі кезде көптеген респітілері бар маринадтар үлкен екі топқа бөлінеді: біріншісі — құс және жабайы құс етін жұмсартатын; екіншісі — балық, көкөніс, саңырауқұлақтарды консервілейтін маринадтар.

МАРКА — 1) пошта алымдары төленгендігін көрсететін, әр түрлі хаттар мен құжаттарға жапсырылатын қағаз белгі; 2) тауарларға, бұйымдарға салынатын, олардың дайындалған жерін, сапасын көрсететін таңба; 3) тауар сапасы, бұйым түрі, сорты.

МАРКАЛЫ ӨНІМ (Марочная продукция) — белгілі маркасы бар сортты өнім.

МАРКЕТИНГ (ағылш. *marketing, market* — рынок) — өндірген тауарларын көбірек өткізу мақсатында базарды кешенді зерттеу және тұтынушылар сұранысына белсенді ықпал жасау үшін компаниялар жүргізетін шаралар жүйесі.

МАРЛИНДЕР — ашық, тропиктік, субтропиктік өңірлердегі суларда болатын, алабұға төріздестер отрядына жататын балық туысы. Ұзындығы кейде 5 м-ден асады, массасы 900 кг-ға дейін. 3 түрі кездеседі.

МАРМЕЛАД (франц. *marmelade*) — желе немесе компит төріздес кондитер өнімі; жеміс-жидек езбесі, қант, сірне, ағар (немесе пектин), тағамдық қышқылдар, хош иісті және бояғыш заттардан

алынады. Қазіргі кезде көптеген елдердегі металлургия кәсіпорындарының ыстық және химиялық цехтарында жұмысшылар организмін тазартуға сүт емес, мармелатты пайдаланады. Пектиндердің зиянды заттарды жинап, сорып алу қасиеті негізінде мармелад тағам және зарарсыздандырығыш құрал ретінде жүреді.

МАРМЕЛАД ӨНДІРУ. Мармелад алмадан және жеміс-жидектің басқа да түрлерінен жасалады. *Алма мармелады жасалатын* алма езбесі бөгде қоспалардан тазарту үшін үккіштен өткізіледі де, осы массадан алма-қант қоспасы дайындалады. Алма езбесін, су мен қантты араластырығышта араластырып, үстіне сүт қышқылды натрий ерітіндісі немесе динатрийфосфат салып, инвертті шырын құйып, орам түтікті қайнату аппаратына жібереді. Қайнату уақыты 10–15 минут, массаның ылғалдылығы 45–50%-дан 26–32%-ға дейін қайнатылады. Қайнатылған мармелад массасы құю машинасының араластырығышына түседі және үстіне құрамы бойынша қышқылдар, эссенциялар, бояғыштар мөлшерленіп қосылады. Барлық масса араластырылып, құю машинасының шанағынан мөлшерлегіш арқылы пішіндеу транспортерінің ұяларына түседі. Әрі қарай өнім суытылады да, ұяшықтардан алынады. *Желе мармелады* өндірісінде тоңба түзгіш ерітінділерге қант, сірне және тиісті құрамы бойынша табиғи қоспалар мен шырындар, бояғыштар қосылады. Қосылатын өнімге байланысты мармелаттың бұлдіргенді, қарақатты және т.б. түрлері болады. Тоңба түзуші ретінде ағар, ағароди, пектин және фурцелларан қолданылады.

МАРТИНИ (ағылш. *martini*) — құрғақ ақ вермут және джин немесе арак, лимон цедрасы және зөйтүн қосылған коктейль.

МАРЦИПАН (нем. *marzipan*) — қант шырыны мен үгілген бадамның қайнатылған қоспасынан тұратын қамыр төріздес масса; осы массадан өзирленген өнім.

МАСАХАНА — масадан қорғану үшін дөкелен немесе селдір матадан тігілген бітеу шымылдық.

МАТРИЦА (лат. *matrix, matricis*) — пішінделу үшін өнім сығымдалып шығатын қуыстары бар аспап; мыс., макарон өндірісіндегі иірікті баспа.

МАУСЫМДЫҚ ЖҰМЫС — жылдың бір маусымында ғана атқарылатын жұмыс; мыс., қант қызылшасын өндіру зауыттары қант қызылшасының жиналған мөлшеріне байланысты күзде және қыста ғана жұмыс істейді.

МАХОВИК — машина қозғалтқышының білігіне орнатылған ауыр дөңге-

лек. Механикалық энергияны жинақтау және қондырғы білігінің біркелкі айналуы үшін қолданылады.

МАШ — бұршақ тұқымдасына жататын үрмбүршақтың бір түрі; бір жылдық шөптесін өсімдік. Тағамдық (жарма, көк бұршақ), мал азығындық (жасыл массасы, пішені, сүрлемі, сабаны) және сидераттық (жасыл тынайқыш) дақыл. Орта Азияда, Қазақстанның оңтүстігінде өсіріледі.

МАШИНА (франц. *machine*) — 1) энергияны, материалдарды, ақпаратты түрлендіру үшін механикалық қозғалыс жасайтын құрылғы; 2) автомобиль не басқалай көлік құралы (мыс., мотоцикл, велосипед).

МӘЗІР (Меню; франц. *menu*) — 1) күнделікті өзгеріп отыратын және бір күнге, аптаға, айға (тіпті жылға) жасалатын ортаңғы ас, түскі және кешкі ас тағамдарының тізбесі; 2) нақты бір мейрамханада немесе кафеде біркелкі әзірленетін және ұзақ уақыт өзгеріссіз, сондай-ақ өзге осындай мекемелерден өзіндік сапасымен, белгілерімен ерекшеленетін тағамдардың жалпы тізімі.

МӘЙЕК (Сычужина) — 1) күйіс қайратын малдар төлінің қарын сөлінен алынатын фермент; сыр өндірісінде сүтті ірітуге пайдаланылады. 2) ірімшік қайнататын ұйытқы; сүт тез уюы үшін жас төлдің жұмыршағын алып ашытып жасалады. Жас бұзаудың, қозының ұлтабарына, жұмыршақ қарнына (ішкі жағына) байланған уыздың өңезі. Сойылған төлдің жұмыршағынан өлгі өңезді қырып алады (кейде ұлтабарды, жұмыршақты тұтас алады). Сол қырыңдыға азырақ айран жағып, ішекке салып шаңыраққа іліп қойса, біраз күннен кейін ол ашып кебеді. Осы мейекті жылы сүтке малып, біраз шайқап бетін жауып қойса, сүт балдырдай болып ұйып қалады. Сөйтіп, одан ірімшік қайнатылады.

МӘМПАЭСИ (Монпансье; франц. *montpensier*) — жидекті мұз кәмпиттер сорты; түрлі түсті ұсақ мұз кәмпиттер. Осы француздық ұсақ мұз кәмпиттерінің атауы Ресейдегі орыстың боялған ірі фигуралы (өтеш, аю, және т.б.) және тік бұрышты немесе цилиндр формалы (барбарис, дюшес, т.б.) мұз кәмпиттерінен ажырату үшін қабылданған. Герцогиня Монпансьенің құрметіне аталған.

МӘНГІ — тұшпараның бір түрі; көлемі тұшпарадан үлкен, арнаулы қасқанда бұға пісірілетін тағам. Мәнгі дайындауға ұсақтап туралған қой еті, құйрық май, пияз, тұз, кара бұрыш қажет; камырына жұмыртқа қосылмай иленеді.

МӘСІ — жұқа былғарыдан тігілген, кепіспен киетін, өкшесіз, қонышты аяқ киім.

МЕГАЛОПОЛИС (грек. *megas, megalu* — үлкен және *polis* — қала) — өсіп, ұлғаю нәтижесінде бірнеше қаланың тұтастып кетуінен құралған алып, астам қала.

МЕДРЕСЕ (араб. *мадраса, дараса* — оқу) — мұсылман елдеріндегі IX ғасырдан бастап діни қызметкерлер, мұғалімдер, сондай-ақ Таяу және Орта Шығыс елдерінде мемлекеттік аппарат қызметкерлерін даярлайтын, орта немесе жоғары білім беретін мектеп.

МЕЙМАНХАНА, ҚОНАҚ ҮЙ — қонақ келіп түсетін көпшілік үйі.

МЕЙРАМХАНА (Ресторан; франц. *restaurant*) — тамақ, ішімдік сататын, демалатын асхана тектес орын.

МЕЙІЗ (Изюм; түр. жүзім) — күнге немесе қолөкпеге кептірілген жүзім жемісі; қабығы жұқа, сүйегі аз немесе сүйексіз, құрамында 20%-дан жоғары қанты бар жүзімнен кептіріліп дайындалады. Мейіздің құрамында 87,5% шамасында қант болады. Жүзімнің сортына, оны өңдеу жолдарына, кептіру тәсіліне қарай М. кишмиш және мейіз болып екіге бөлінеді. Кишмишті жүзімнің сүйексіз сортынан, ал мейізді дән бар жүзім сорттарынан жасайды. М. шырғысу, пудинг, квас дайындауға, сондай-ақ кондитер және үн тағамдарын пісіруге пайдаланады.

МЕЙІЗ ҚОСЫЛҒАН ПЕЧЕНЬЕ. Май жұмсартылып, қант қосылып езіледі (ағарғанша), оған біртіндеп жұмыртқа қосылады. Осылар өлден бұлғанатып, үн мен мейіз араластырылады. Дайын камыр кондитерлік қағаз қалтаға салынып, майланады да, үн себілген табаға бір-бірінен ара қашықтығы 5–6 см етіп орналастырылады. Печенье 250–260° С температурада жиегі қызарғанша пісіріледі. 1,5 кесе ұнға — 200 г сары май, 1 кесе қант, жарты кесе ұсақ мейіз, 3 жұмыртқа.

Мейіз салынған бүктеме. Ұнға су, шикі жұмыртқа құйылады да, ашытқы, қант және тұз салынып, камыр иленеді. Сөйтіп ашытылады. Ол үшін орамалмен оралып, 3–4 сағат жылы жерге қойылады. Камыр көтерілген соң қайыра иленеді, үн себілген үстел үстіне салынып, аудармалап бөлінеді де, 5–10 минут беті жабылып қойылады. Содан кейін әрбір күлше оқтаумен сол-пол жазылады да, ортасына тазалап, жылы сумен бірнеше рет жуылған, дегдітіліп, қант араластырылған мейіз салынады. Камырдың жиектері бүктетіліп, шеттері жапсырылады. Сөйтіп бүтілген жағы астына қаратылып, қыздырылған майға салынады да, қызарғанша қуырылады. Дастарқанға ыстықтай да, суытып та өкеліне береді. 4 кесе ұнға — 4 ас қасық қант, 4 ас қасық маргарин майы, 2 жұмыртқа, 1 шай қасық тұз, 1 ас қасық ашытқы, 1 кесе су, 900 г мейіз, 1 ас қасық қант (салмаға).

Повидло салынған бұктеме де дәл осылай пісіріледі. Тек мейіздің орнына 2 кесе повидло салынады.

Мейіз салынған крокет-печенье. Жұмыртқа мен қант езіліп, оған қаймақ, май, тұз қосылады. Бидай ұны, картоп ұны және сода араластырылып, алдыңғы қоспамен біріктіріледі. Әбден иленген қамыр 10–15 минут салқынға шығарылып, батон формасында ширатылады да, түйежанғақ көлеміндегі бөліктерге кесіледі. Содан соң дөңгелектеп, мейізге аулатылып алынады. Дөңгелектер майланған металл табаға салынып, 220–240° С температурада пісіріледі. Дайын печеньеге қант ұлпасы себіледі. 1 кесе бидай ұнына — 1 кесе картоп ұны, 0,5 кесе қант, 50 г сары май, 0,5 кесе қаймақ, 1 жұмыртқа, ширек шай қасық сода, ширек шай қасық тұз, 1 кесе мейіз, 0,5 кесе қант ұлпасы (ваниль қанты қосылған).

Мейізбен өрнектелген печенье. Еленген үн салқын маймен ұсақ түйіршік болғанша кескіленеді. Жұмыртқаға қант және ваниль қанты қосылып езіліп, кескіленген ұнға қосылады. Иленген қамыр 30–40 минуттай салқындалтылып, ұзынша шұжық пішінінде ширатылады да, ет тартқыштан өткізіледі. Ет тартқыштан шыққан қамыр бір-біріне жабыстырылмай, бірдей бөліктерге бөлінеді. Олар үн себілген табаға салынады. Әрқайсысының үстіне бірнеше мейізден салынып, қамырға батырып енгізіледі. Печенье 240–260° С температурада 10–15 минутта дайын болады. Салқындаған соң ғана төрелкеге салып алынады. 2 кесе ұнға — 200 г сары май, 2 жұмыртқа, 0,5 кесе қант, 0,5 кесе мейіз, ваниль қанты (ұнтақтың 1/3 бөлігі).

МЕЛАНЖ (франц. *melange* — қоспа) — 1) қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында, кондитер өнімдерін өндіруде пайдаланылатын жұмыртқаның мұздатылған ақ уызы мен сары уызының қоспасы; мұздатып консервіленген жұмыртқа массасы. М. жұқпалы аурулары жоқ шаруашылықтан келіп түскен стандартты, жаңа не тоңазытқышта сақталған жұмыртқадан дайындалады. Әк ерітіндісінде сақталған тауық жұмыртқалары, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары М. дайындауға алынбайды. Жұмыртқа қоспасы тұмшалап жабылған және салқындатылған бұлғауыштарда араластырылады, одан соң қаңылтыр құтыларға құйылып, минус 16–17° С температурада тоңазытқыштарда қатырылады, онда жаңа жұмыртқаның барлық кенеуі мен дөмдік қасиеттері сақталады. М. қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында, кондитер және нан пісіру өнеркәсібінде қолданылады; 2) түрлі түсті талшықтар

араластырылып иірілген жіп, осындай жіптерден тоқылған мата; 3) азот қышқылдары (87%-ға жуық) мен күкірт қышқылдарының (13%-ға жуық) қоспасы. Мұнаралық әдіспен күкірт қышқылын өндіруде қолданылады.

МЕЛАНДИНДЕР — қоңыр және қара түсті пигменттер. Осімдік және жануар тіnderінде болады. Тері түсін және жемістер түсін анықтайды. Тирозин амин қышқылының қышқылдануы барысында пайда болатын өнім.

МЕЛЬХИОР (франц. *maillechort*) — күміске ұқсас қымбат металл; мыс пен никельдің қорытпасы. Ауа мен суда коррозияға төзімді. Кеме шаруашылығына, дәрігерлік аспаптар мен ас-үй құрал-жабдығын жасауға (ас, шай қасықтары, шанышқылар және басқа ыдыстар) пайдаланылады. Осы қорытпаны ойлап шығарған француз өнертапқыштары Майо мен Шорьеннің есімдерімен аталған.

Мельхиор ыдыстар. Тамақ ішуге арналған мельхиор ыдыстардың ішкі жағына қалайы, ал сыртына күміс жалатылады. Ішкі-сырты түгел никельденген ыдыстар да бар. Мұндай ыдыстарды тазалау үшін 7–10 күнде бір рет сабынды суға 10%-дық мусәтір спиртин (1 л суға 1 шай қасық) қосып жуып тұру керек. Ылғалдан түскен дақты жылы сірке суымен жуып, содан соң таза сумен шайқап кетіреді. Мельхиор бұйымдарды сабын мен таза бордың қоспасымен жылтыратуға болады.

МЕМОРИАЛДЫ ТАҚТА — белгілі екі бір тұлғаны немесе оқиғаны мәңгілік еске сақтау үшін ғимарат қабырғасына орнатылатын, жазу жазылған немесе бедер салынған, мөрмордан, граниттен жасалатын ескерткіш-тақта.

МЕНТОЛ (лат. *mentol* — жалбыз және *oleum* — май) — жалбыз иісі және теріні суытатын қасиеті бар түссіз ашқылтым кристалдар, балқу температурасы — 43° С. М. жалбыз майының негізгі құрауышы. Ауырғанды басытын және зарарсыздандыратын дәрілердің құрамына кіреді, мыс., валидол. Тіс пастасына, дикер мен компиттерге, сигареттерге иіс, дәм беру үшін қолданылады.

МЕРЕЙГЕР — белгілі бір мүшел жасқа толған адам.

МЕРЕЙТОЙ — тұлғаның белгілі бір жасқа толуы; тұлға қызметінің, мекеме қызметінің жылдығы; қуанышты тойлау.

МЕРЛАН (франц. *merlan*) — нөлім тұқымдас теңіз балығы. Массасы — 200–700 грамм. Еті — ақ, қуырып және бұқтырып тағамдар дайындалады.

МЕС (Бурдюк) — қымыз, шұбат, айран, іркіт сияқты сүт қамырдын құюға

арналған ыдыс. Оны көбінесе ешкінің, бұзаудың бітеудей сойылған терісінен жасайды. Мес тігетін терінің көк еті мен шөл майы тазартылып, жүні тықырлап қырылады. Одан соң іші-сырты түтінге ысталып, түтін ішіне қаратып, пұшпақтары шуда жіппен жөрмеп тігіледі. Терінің мойны местің мойны болып саналады. Меске піспек салып піспекі, ол тек тағамдарды көлікке артып алып жүру үшін, сондай-ақ суы тапшы жерлерде су тасу үшін де пайдаланады.

МЕС КӨРІК — ұста көрігі, үлкен көрік.

МЕТАБОЛИТТЕР — тірі клеткалардағы заттек алмасу процесінің аралық өнімдері. Олардың көбі организмдегі биохимиялық, физиологиялық процестерді реттеуге әсер етеді.

МЕТАЛЛ — балқығыштық, созылғыштық қасиеті бар, жылылық пен электр тогын өткізетін химиялық элементтердің жалпы атауы.

МЕТАЛЛ ЫДЫС — әр түрлі металдан жасалған асхана ыдыс-аяқтары.

МЕТАЛЛОПРОТЕИДТЕР — құрамында ауыр металдар (Fe, Zn, Cu, Mn және т.б.) бар белоктар кешені. Тыныс алу пигменттерінің ролін орындайды, организмде металдар, ферменттер тасымалдайды.

МЕТАН (франц. *methane*) — CH_4 , түссіз газ; қайнау температурасы — $164^\circ C$. Табиғи және т.б. газдардың негізгі құрауышы. Отын ретінде пайдаланылады. Химия өнеркәсібінде — формальдегид, ацетилен, хлороформ және т.б. алуға бағалы шикізат.

МЕТРИКА — туған күні, жылы туралы метрикалық кітаптан (азаматтық жағдайлар туралы актілер жазылған кітап) алынған үзінді; туу туралы куәліктің қолданымда сақталған аталымы.

МЕТРОДЕЛЬ (франц. *maitre d'hotel* — мейрамхана қожайыны) — мейрамханадағы бас даяшы.

МЕТРОПОЛИТЕН (франц. *metropolitain* — сөзбе-сөз: астаналық, грек. *metropolis* — бас қала, астана) — жолаушылар тасымалдайтын қалалық темір жол көлігінің аты. М. жер астында (туннельдерде), жер бетінде не жер бетінен көтеріңкі (эстакада) салынады. Метрополитеннің жер асты түрі кең тараған. Оның көлікке, жаяу жүргіншілерге кедергісі жоқ өрі қаланың қалыптасқан сәулеттік көрінісіне нұсқан келтірмейді және жер асты коммуникацияларына да зияны тимейді.

МЕХ — үй жануарлары мен аңдардың иленген терісі. Шикізат ретінде аңдардан — түлкінің, тиіннің, ақ түлкінің, бұлғынның, сусардың, ақ тышқанның, көмшат-

тың және басқалардың; үй жануарларынан — қойдың, ешкінің, үй қояндарының және басқалардың; теңіз аңдарынан — итбалықтың, теңіз тышқанының терілері қолданылады.

МЕХАНИКАЛАНДЫРУ (грек. *mechané* — құрал, машина) — қол еңбек құралдарын машиналармен және механизмдермен ауыстыру, ғылыми-техникалық прогрестің негізгі бағыттарының бірі. Ішінде және кешенді М. болып сараланады.

МЕХАНИКАЛАНДЫРЫЛҒАН ҚОЙМА — тасымалдау, тазалау жұмыстары механикаландырылған, астық өнімдерін сақтауға арналған имарат.

МЕХАНИКАЛЫҚ УСТАРА — пышақ блогынан және пластмасса корпусындағы серіппе механизмінен тұратын ұстара. Серіппенің бір рет толық бұралуы, әдетте, 3—4 минут қырынуға жетеді. Ұстараның біреуі — қырынуға, екіншісі шаш тегістеуге арналған алып-салмалы екі блогы бар.

МЕЦЕНАТ — ғылым мен өнерді қолдайтын бай адам.

МЕШКЕЙ — тамаққа тоймайтын қомағай адам.

МЕШІТ (араб. *masgid* — сыйыну орны) — мұсылман елдеріндегі адамдардың құдайға құлшылық етуіне арналып салынған ғимарат.

МИГРАНТТАР (лат. *migrans*) — 1) көшіп-қонушы түлғалар; 2) кең мағынасында — мекендейтін жерлерін ауыстырып отыратын барлық жануарлар; тар мағынада — аллохтондар.

МИДИЯЛАР (*Mytilus*) — қос жақтаулылар класының ұлулар туысы. Ұзындығы 20 см-ге дейін, массасы — 30—500 г. Үш түрі бар. Солтүстік жарты шардың қоңыржай, субтропик аймақтағы теңіздерінде мидиялардың тамаққа пайдаланылатын түрлері көп тараған. Еті — дәмді, белогы — 8—9%, майы — 1—2%, В, С витаминдері бар. Етінен маринад, консерві жасалады, сорпасының дәрілік қасиеті бар. М. қолдан да өсіріледі.

МИКРОБИОЛОГИЯ (грек. *mikros* және биология) — макроорганизмдерді, олардың жүйеленуін, морфологиясын, физиологиясын, биохимиясын, генетикасын, таралуын және табиғаттағы зат алмасудағы маңызын, адамды, жануарлар мен өсімдіктерді ауруға шалдықтыратын микроорганизмдерді зерттейтін ғылым. Микробиологиялық өнеркәсіпте микробиологиялық синтез арқылы адам организміне қажет витаминдер, ферменттер, ашытқылар және т.б. заттар алынады.

МИКРОДИРМЕН — лабораториялық зерттеулер жүргізуге арналған өнімдерді майдалайтын шағын өлшемді диірмен.

МИКРОКАЛЬКУЛЯТОР — әр түрлі есептеулерді орындау мүмкіндігі мол, пайдалануға ыңғайлы және шағын көлемді электрондық есептеуіш машина. Құрылымы одетте бір не бірнеше үлкен интегралдық схемалардан, цифрлық индукция құрылғысынан және дербес электрқорек көзінен тұрады. Орындайтын операцияларының саны мен күрделілігіне қарай қарапайым, инженерлік және бағдарлама-лық деп аталатын негізгі үш топқа бөлінеді.

МИКРООРГАНИЗМДЕР — микроскоппен қарағанда ғана көрінетін жануарлар және өсімдік тектес бір клеткалы және көп клеткалы организмдер; сондай-ақ өсімдіктер мен жануарлар дүниесі аралығындағы организмдер. Микроорганизмдерге бактериялар, вирустар, рикетсиялар, микроплазмалар, ашытқылар, актиномицеттер, зең саңырауқұлақтар, микроскоптық балдырлар, қарапайымдылар жатады; көптеген түрлері ауру қоздырғыштар. М. тамақ, микробиология өнеркәсіптерінде (шарап, нан, антибиотиктер, витаминдер, амин қышқылдары, белок және т.б. өндіруде) кеңінен қолданылады. Табиғатта зат алмасу айналымында үлкен рөл атқарады.

МИКРОПРОЦЕССОР — өз алдына жеке немесе ЭЕМ-нің құрамына кіретін информацияларды өңдейтін, бір немесе бірнеше интегралдық схема түрінде жасалған құрылғы. М. және микропроцессорлық техникалар автоматты басқару жүйелерінде, технологиялық және бақылау-тестсеру жабдықтарын автоматты басқаруда, көлік құралдарында, тұрмыстық аспаптарда және т.б. кеңінен қолданылады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ (Микроволновая печь) — тұрмыста тамақты тез дайындауға, қыздыруға және мұздаған тағамды жібітуге арналған пештің түрі. Оның газ және электр плиталарынан, духовкадан айырмашылығы — мұндағы жылу көзіне магнетрон тудыратын аса жоғарғы жиіліктегі электр магниттік толқындардың энергиясы пайдаланылады. Микротолқынды пештің қыздыру принципі тамақтың дәмділігін жоғалтпай, витаминдерді сақтауға, күйдірмеуге, тым буландырып жібермеуге негізделген. Пеште тамақ дайындауға уақыт газ плитасына қарағанда 4–8 есе аз кетеді. Пайдалану кезінде пештің жан-жағы қызып кетпейді, тамақ күймейді, үйдің ауасы ордайым таза болып тұрады. Толқынның өсерінен тамақтың ішкі жағынан гөрі сыртқы жағы тезірек қызатындықтан, ет тағамдарын бөсең, орташа және қатты қызуден дайындауға болады. Микротолқынды пеште тамақ дайындау үшін шыны, фарфор, фаянс, пластмасса, тіпті

фольга ыдыстарды да пайдаланады. Металл ыдысты, сондай-ақ алтын жалатқан төрелкелер мен шыныларды пайдалануға болмайды. Тамақты дастарқанға қояр алдында төрелкенің өзінде қыздырған жөн. Сұйық тамақ қайнап, пешке тасып төгілмес үшін жабық ыдыста қыздырады. Микротолқынды пеш тамақ дайындауға кететін майды біршама үнемдеуге мүмкіндік беретіндіктен, емдәмдік тағамдар дайындауға тиімді.

МИКРОФЛОРА (микробтық) — белгілі бір ортада — топырақта, суда, ауада, тамақ өнімдерінде, адамның, жануарлар мен өсімдіктердің организмдерінде болатын микроорганизмдер жиынтығы. 1 мм² суда 5 мыңнан 100 мыңға дейін, 1 г топырақта 2–3 млрд клетка болуы мүмкін. Адам мен жануарлардың терісінде, кілегей қабықтарында, ішек жолдарында қалыпты делінетін тұрақты М. болады.

МИКРОФОН (микр... және ...фон) — радио хабарын тарату жүйелерінде, дыбыс жазу құрылғыларында, телефон аппаратарында дыбыс тербелістерін электр тербелісіне айналыратын құрылғы.

МИКРОЭЛЕКТРМАШИНА — қуаты бірнеше жүз Вт, ал роторының айналым жиілігі минутына 30 мыңға дейінгі, шағын қуатты автоматтық құрылғыларда, тұрмыстық электр аспаптарда және т.б. қолданылатын электр машиналар.

МИКСЕР (ағылш. mixer — электр бұлғағыш) — салқын сусындарды, жұмыртқаны араластыру, коктейль, крем, сәусе, камыр, езбе дайындау үшін пайдаланылатын құрал. Оған коллекторлық электрқозғалтқыш орнатылған. Аспаптар құралдың сыртқы ұмсындырылған білігіне не тікелей орнатылады, не корпусындағы қуысқа орнатылып, сол арқылы электрқозғалтқыштың білігіне қосылады. Кейбір түрлерінде бұған қоса кофе, жанғақ, шоколад үгітетін құралдар бар. Тұтынатын қуаты — 65–100 Вт аралығы. Электрқозғалтқыштың үзбей жұмыс істейтін уақыты 6 минуттан аспауы тиіс; бұдан кейін оны суыту үшін 10–15 минут өшіріп қою керек. Көкөніс пен жемісті ұсақтаған кезде алдымен тамырынан, сүйегінен, өзегінен мұқият тазалап алып, салу қажет. Коктейль дайындауға небәрі 20–30 секунд уақыт кетеді. Пайдаланғаннан кейін миксердің барлық бөлшектерін мұқият жуып қояды.

МИНЕРАЛДЫ СУЛАР (Минеральные воды) — құрамында кейбір биологиялық белсенді құрауыштар (СО₂, Н₂S, As және басқалар) мол, температурасы мен радиоактивтілігі жоғары, көбіне жер асты сулары. Құрамы бойынша М.с. карбонатты, күкіртті сутекті, темірлі және т.б.

болып бөлінеді. Бұл суларды емдік қасиеттері үшін немесе асхана сулары ретінде пайдаланады.

МИНЕРАЛДЫ ТЫҢАЙТҚЫШТАР — минералды қосылыстар; негізінен құрамында өсімдік қоректік және топырақ құнарларын арттыруға пайдаланылатын элементтері бар тұздар. М.т. азотты, калийлі, фосфорлы, микротыңайтқышты, қатты (ұнтақ және түйір) және сұйық болады. Топырақты қоректік элементтермен құнарландырады, топырақ ерітіндісінің реакциясын өзгертеді, микробиологиялық процестерге ықпал етеді.

МИНЕРАЛДЫ ШИКІЗАТ (Минеральное сырье) — қоғамдық өндіріс саласына тартылған пайдалы қазбалар.

МИНТАЙ — нөлім тұқымдасына жататын балық туысы. Ұзындығы 40–45 см, массасы 1,5 кг дейін. Еті майлы, дәмді, кәсіптік маңызы зор.

МИПАЛАУ — ұлттық тағамдар ішіндегі тіл үйірек дәмділерінің бірі. Оны жасау үшін піскен бастың құлағынан басқа бүкіл күйкасы, ұрт еттері, тандайы, екі көзі, миы, сондай-ақ жұмсақ піскең бауыр, күйрек май пайдаланылады. Алдымен бастың бүкіл күйкасы, ұрт еттері, екі көз, күйрек май, бауыр кесеге ұсақталып туралады да, ағаш қасықпен жақсылап езгілей отырып араластырылады. Содан соң бастың қарақұсы ашылып, әлі суық қоймаған миы әлгі өнімдердің үстіне салынады. Үстіне ұсақталып туралған пияз салынады. Бұрыш салып, керек болса тұздалады. Содан соң тағы да араластырылады. М. құрметті қонақтарға еттен кейін тартылады. Сол кісілердің рұқсатымен бүкіл дастарқан басындағылар ауыз тиеді.

МИРАСҚОР (Наследник) — атадан қалған меншік (мал-мүлік, жер) иесі. Балаға, кейінгі ұрпаққа атаның жақсы көсібі, өнері де мирас болады.

МИСЦЕЛЛА — май экстракциялау өндірісінде еріткіш пен ондағы май ерітіндісі.

МИСЦЕЛЛАДАН ЕРІТКІШТІ АЙДАУ — арнаулы шашыратқыш, жұқа қабатты және иіссіздендіргіш (дезодорациялы) камералардан тұратын дистилляторда жүргізілетін процесс. Жылытылған мисцелла дистиллятордың жоғарғы жағына форсункамен бүркіліп беріледі. Бұл жерде вакуум жасалған. Бурку кезінде булану беті жоғарылайды да, еріткіштің біраз бөлігі айдалады. Мисцелланың қорғаны жұқа қабатты камераның пластиналарына жұқа қабатпен түсіп, төмен жылжиды. Бұл кезде камераға берілген будың күшімен тағы да еріткіштің біраз бөлігі айдалады. Аппараттың төменгі жағындағы сыйым-

дылыққа түскен майдың 400–500 мм қабатына тікелей бу беріледі, ал сыйымдылық сыртынан қыздырылады (100–110° С). Осылай өңделгенде еріткіш түгел айдалады да, май суытуға шығарылады.

МИУА — мәуе, жеміс; шырынды жеміс-жидектер.

МИХРАБ (араб.) — мінежат етушілердің бет бұратын жағын білдіру үшін жасалған мешіт қабырғасындағы қуыс. Ол мешіттің намаз оқитын бөлмесіндегі құбылаға қараған қабырғасынан ойып жасалады.

МИЯ (Солодка; *glycyrrhiza*) — бұршақ тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік туысы. Қазақстанда 5 түрі бар. Маусым–шілдеде гүлдеп, шілде–тамыз айларында жеміс береді. Жалаң М. (*G. glabra*) мен Орал миясының (*G. ur talensis*) айрықша маңызы бар; олардан М. тамыры алынады. Биіктігі — 30–80 см. Сабағы тік, жапырағы қандауыр пішіндес, ерте түседі. Гүлі күлгіндеу, селдір шашақ болып шоғырланған. Жемісі — қабықты бұршақ. Екі түрінің де тамырында гликозид, сахароза, флавоноид, эфир майы, сапонин, органикалық қышқылдар, минерал тұздар, пектин заттары бар. М. темекі және тамақ өнеркәсібінде, медицинада, түсті металлургияда кеңінен қолданылады.

МОДЕРНИЗАЦИЯ — қазіргі заман талаптарына сәйкес (мыс., жабдықтарды) жетілдіру, өзгерту.

МОДИФИКАЦИЯ (лат. modificatio — өзгерту) — бір нәрсеге жаңа қасиеттер дарытып өзгерту, түрлендіру. Мыс., крахмалды қыздыру арқылы оған жаңа қасиеттер беру.

МОЙВА (сары ерін балық) — қорюшкілер тұқымдасына жататын теңіз балығы. Ұзындығы — 22 см, массасы 170 г дейін болады. Екі түрі бар: Атлант және Тынық мұхиттық. Еті дәмді, майлылығы 10–12%.

МОЙЫЛ (*Padus*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын жапырақ тастайтын ағаш және бұта туысы. Қазақстанда 2 түрі: көдімгі М. (*P. rakemosa*) және мағалей мойылы (*P. mahaleb.*) бар. Қазақстанның барлық жерінде тараған. Мамыр—маусым айларында гүлдейді, тамыз—қыркүйекте жеміс береді. Биіктігі 10 м-дей. Гүлі ұсақ, ақ түсті, хош иісті. Жемісі — қара, сүйекті. Жемісі жеуге жарамды, одан шырынсу, түрлі сусындар дайындауға болады. Қабығынан бояу және дәрілік препараттар алынады. Шірнелі өсімдік. Сүрегі — бағалы шикізат, жиһаз өндірісінде қолданылады.

МОЙЫНТУРЫҚ — ірі қара малды (өгізді) жеуге арналған ағаш қамыт; арба, шана, соқа тартатын өгіздердің мойнына салатын арнаулы ағаш құрал.

МОККО (франц. *moka*) — кофенің ең жақсы сорттарының бірі.

МОЛЛЮСКІЛЕР (лат. *molluscus* — жұмсақ) — омыртқасыз жәндіктердің бір түрі. Бұлардың көбінің сырты сауытты болады. Алты класқа бөлінеді: сауытты, саяқұрсақты, ұлулар, тақта жібзбекті, қалақаяқты және басааяқты. Көптеген М. — балықтар, құстар жемі. Кейбіреулері (устрицалар, мидиялар, кальмарлар, тарақшалар, т.б.) асқа пайдаланылады. Сауыттарынан, бақалшықтарынан әр түрлі құнды, өдемі түйме, моншақ және т.б. өшекей ұсақ заттар жасалады.

МОЛЬ — заттың сандық мөлшерінің бірлігі, яғни физикалық жүйедегі құрылымы бірдей элементтердің мөлшерімен анықталатын шама.

МОНЕТА (лат. *moneta*) — алтын, күміс, мыс және мыс қорытпалардан, қазіргі заманда мыс, никель, алюминий құймаларынан соғылған ақша белгісі. Монетаның бір бетін — аверс, екіншісін — реверс, ал қырын — гурт деп атайды.

МОНОСАХАРИДТЕР — гидроксильді және альдегидті немесе кетонды топтары бар қарапайым көмірсулар. Көмірсу атомының саны бойынша триоздар, тетроздар, пентоздар және т.б. болып бөлінеді. Тірі организмде бос күйінде сирек кездеседі. Барлық тірі клеткаларда күрделі көмірсулар құрамында (гликозидтерде, олиго- және полисахаридтерде және т.б.) болады.

МОНОХЛОРАМИН — хлор иісі бар, суда, спиртте еритін ақ немесе сарғын, кристалды ұнтақ; 0,1–5%-дық ерітіндісі үйді тазалау кезінде зарарсыздандыруға қолданылады. Ол үшін төсек-орын жабдықтарын, ыдыс-аяқты монохлорамин ерітіндісіне 1 сағат салып қойып, соңынан мұқият жуу керек. Майлы сырмен сырланған немесе керамикалық плиткаммен, пластикпен жабылған еденді, қабырғаны, сондай-ақ раковинаны, ваннаны және унитазды монохлорамин ерітіндісіне малынған шуберекпен жуады. Монохлораминді қараңғы жерде, жақсы жабылған ыдыста сақтау қажет.

МОНША — жуынып-шайынуға, бұбулауына түсетін, шабынуға арналып жабдықталған ғимарат.

МОНШАҚ — жіпке тізіліп, өсемдік үшін мойынға тағып жүретін сондық бұйым. М. ұсақ, түрлі түсті, пішіні әр түрлі болады. Бұрын моншақты тастан, сүйектен, металдан, шыныдан, тау хрусталі мен аяқ тастардан жасаған. Қазіргі заманда аяқ, меруерт, маржан, інжу моншақтар халық арасында кең тараған.

МОРС — аздаған қанты бар су қосылып мұздатылған жеміс немесе жидек

шырынынан жасалатын сусын. Су қосып, аздап төттілендірілген жидек шырыны. Көп мөлшерде жиналып, тез ұқсату керек болатын шие, қызанақ, қарақат, таңқурай, мойыл, қожақат, мүжидек секілді жидектерден дайындалады. Қосылатын су мөлшерінен салмағы не көлемі жөнінен екі-үш есе аз жидекті көлеміне байланысты 2–4 сағат қайнатады. Бұдан соң бір тәлік тұндырып сүзеді. Алынған сұйыққа қант не бал, кейде татымдық қосып қайта қайнағанға дейін ысытады, көбігін мұқият алып тұрады. Алынған сусынды тұмшалап жауып, суықта сақтайды. Жылы жерде не бөлме температурасында ұсталса ашып божып кетеді.

МОРТҒЫҚ (Хрупкость) — материалдардың механикалық күштер әсерінен айтарлықтай пластикалық деформацияланбай-ақ бөліну ерекшелігін көрсететін механикалық сипаттама. М. материалдың икемділік қасиетіне қарама-қарсы түсінік. Көптеген азық-түлік шикізаттарын өңдеуде осы қасиет ескеріледі.

МОСЫ — ас пісіру үшін қолданылатын үш аяқты, үстіне қазан орнатылатын, шәуітм ілінетін аспап немесе өрмек жібін кептіру үшін пайдаланылатын құрал. Мосы үш бөлшектен тұрады. Олар — мосының сирағы, тілі (ілгегі) және шығыршық. Мосының үш сирағы темірден немесе ағаштан жасалады. Жоғары ұштарынан тесік жасалып, олар темір шығыршық арқылы қосылады. Шығыршыққа шәуітмнің тұтқасы не күздік (өрмек тоқығанда) бауы ілінетін тіл (ілгегі) бекітіледі. Мосының сирағы 1,5–2 м-ге дейін болады. Шағын мосыны ас-су қайнату үшін серуенге шыққан туристер де пайдаланылады. Мосы бұрын ағаштан жасалған, оны мосыағаш деп атаған, қазір темірден жасалады.

МОТЕЛЬ — автотуристер тынығатын қонақ үй. Ол ірі қалаларда, курорттарға таяу автомобиль жолдарының бойына салынады. Мұнда автотуристерге тұрмыстық қызмет түрлері көрсетіледі, автомобильдерге техникалық күтім жасалады. Мотельде тынығу бөлмелері, рестораны және әр түрлі тұрмыстық қызмет бөлмелері бар бас корпус, жанар, жағар май бағанашаларымен жабдықталған техникалық қызмет көрсететін станциялары, автомобильдер тұрағы, шаруашылық және қызметкерлерге арналған жайлар болады.

МОТОРОЛЛЕР — қала жағдайына лайықталып жасалған, отыруға ыңғайлы, қозғалтқышы желдеткіш арқылы салқындатылатын мотоциклдің бір түрі.

МОТОЦИКЛ (мото және грек. *kyklos* — дөңгелек) — жұмыс көлемі 50 см³-ден асатын, іштен жану қозғалтқышы бар екі немесе үш доңғалақты көлік. Қозғалтқы-

шының қуаты 75 кВт дейін. Жол жүруге арналған, спорттық және арнаулы түрлері болады.

МӨЛДІРЛІК — зат бетіне түскен жарық ағынының өз бағытын өзгертпей, сол заттың белгілі бір қалыңдығы бар қабаты арқылы өтетін бөлігін көрсететін зат сипаттамасы. М. затқа түскен жарық ағынының сол затта жұтылуын өрі шашырауын сипаттайды.

МӨЛШЕР (Доза; франц. *dose*) — 1) бір жолғы қабылдауға арналған дәрiнiң мөлшерi; 2) коспа құрамына кіретін заттардың дәл мөлшері.

МӨЛШЕРЛЕГІШ (Дозатор) — сұйық, сусымалы заттардың берілген массасын не көлемін автоматты түрде өлшейтін құрылғы (аппарат, автомат немесе машина).

МӨҢКЕ (Карась; *carassius*) — тұқы тұқымдасына жататын тұщы су бадығы. Арқа жүзу қанаты ұзын, бір қатар жұтқыншақ тістері болады. Қызғыт және ақшыл түрлері бар. Ұзындығы — 45 см, массасы 3 кг-дай. М. Тынық мұхитында, Сібірдегі өзен, көлдерде, Сырдарияда, Аралда, Өмударияда кездеседі. Кәсіптік маңызы бар.

МУСКАТ (франц. *muscat*, лат. *muscus* — мускус) — жүзімнің мускат сортынан дайындалған десертті шарап түрі. Оның құрамында 13–16% көлемді спирт және 16–27% кант бар. Жүзімнің мускат түрінен десертті шараптан басқа асханалық шарап, аққайнар, шарап материалдары, шырындар, шырнеулар өндіріледі.

МУСКАТ ЖАҢҒАҒЫ — тропиктік өсімдік жемісі, тіл үйретін дәмі бар, хош иісті. Мускат жаңғағынан эфир майын алады. Мускат ағашының Азия тропиктерінде өсетін 100–120 түрі бар. Дәнін әр түрлі тұздыққа, көкөніс және ет тағамдарына, үйрек етіне, бұқтырылған етке және басқаларына, ұннан пісірілген тағамдарға қосады. Пайдаланар алдында мускат жаңғағын ұсақтайды.

МУСКУС (лат. *muscus*) — жануарлар мен өсімдіктерден алынатын құрамы күрделі, ерекше иісті зат. Жануарлар мускусы арнайы бездерде түзілетін қоңыр түсті, түйіршікті масса. Құрамында макроциклды кетондар тобы болатындықтан, өзіндік ерекше иісі бар. Сондай-ақ құрамында белок, май, холестерин, түрлі тұздар болады. Өсімдік мускусының иісі ондағы макроциклды лактондарға байланысты. Парфюмерия мен медицинада пайдаланылады.

МУСС (франц. *mousse*) — жаңа жиналған тоңазытылған жидек пен жемістен, жеміс-жидек сөздері мен шырындарынан, тосаптардан бұлғағышпен немесе

миксермен көпіртіп жасалатын тәтті тағам. Тез бұлғап алу үшін мусс салынған ыдысты суық суға қойып алған жақсы. Бұлғап алдында оның көлемінің 2–2,5 есе ұлғайтып көбейтетін ескеру керек.

МУШМУЛА (түр. *musmula*) — оңтүстікте өсетін раушан гүлді бұталар немесе шағын ағаштар тұқымдасы; алмұрт төріздес тәтті жемісі бар.

МҮЗ — қатып, төменгі температурада қатты күйге айналған су. Аморфтық және кристалдық болып бөлінеді. Табиғи мұз азық-түлікті салқындату және сақтау үшін қолданылады. Мұзды жасанды түрде алу үшін мұз генераторлары — мұз қатыру үшін қолданылатын жылу алмастырғыш аппараттар пайдаланылады. Олармен техникада және тамақ өндірісінде пайдаланылатын мұз өндіріледі.

МҮЗБАЛЫҚ (Ледяная рыба) — шортан тұқымдастарға жататын балық. Мұхиттың антарктикалық аймағында тіршілік етеді. Қаны түссіз, массасы 60–450 г. Еті жұмсақ әрі домді. Көптеген тағамдар өзірлеуге болады.

МҮЗДАҚ КӨМПИТ — ортасына коспа салынбайтын карамелдің бір түрі.

МҮЗДАТҚЫШ (Морозильник) — азық-түлік өнімдерін мұздатуға әрі оларды мұздатылған күйінде ұзақ уақыт сақтауға арналған құрылғы. Онда сақталған ет 6–8 ай бойы, балық 2–3 ай, көкөніс пен жеміс-жидек 8–12 ай бойы сапасын жоймайды. Мұздатқыштың жұмыс принципі компрессорлық тоңазытқыш жұмысына ұқсас, тек оның мұздату қуаты көбірек. Мұздатқышта азық-түлік өнімін — 25° С-қа дейін мұздатып, — 18° С температурада сақтауға болады. Мұздату температурасының жоғары, төмендігін мұздатқыш есігінің сыртында (модель жазылған тұста) не мұздату камерасының қақпағында көрсетілген жұлдызша белгімен айыруға болады (бір жұлдызша — 6° С-ты, екі жұлдызша — 12° С-ты; түсі басқаларынан өзгеше үлкенірек жұлдызша компрессордың тоқтаусыз іске қосылуы арқылы суықтықты барынша мол келтіруге болатындығын білдіреді. Азық-түлікті мұздатқышқа салар алдында, оны су өткізбейтін материалмен (мыс., полиэтилен үлдір, пакет, фольга, целлофан) мұқият орау керек, себебі ұзақ уақыт сақтағанда өнімнің үсіп кетуі мүмкін. Өнімді тез мұздату үшін алдымен төмен температуралы жоғарғы бөлімшеге қояды. Мұздағаннан кейін оны төменгі бөлімшеге ауыстырып (жоғарғы камераны бос қалдырады), қалыпты жұмыс режиміне қосады. Мұздатқыш камерасындағы температураны реттеу, оның белгілі бір мөнін автоматты ұстап отыру терморегуляци арқылы жүзеге асырылады. Мұздат-

қышты орнату мен пайдалану тәртібі компрессорлық тұрмыстық тоназытқыш талаптарымен бірдей.

МУРА — ата-бабадан, өке-шешеден балаға қалған дүние-мүлік.

МУРАГЕР — мұра алған немесе мұраға құқығы бар тұлға.

МУРАЛАУ — қайтыс болған адамның мүлкінің оның мұрагерлеріне өтуі. М. заң бойынша (егер заңда мұрагерлер мен оларды атау кезегі көрсетілген болса) және өсиет бойынша жасалады. Заң бойынша М., өдетте, өсиет қалдырылмаған жағдайда жүргізіледі.

МУРЫНДЫҚ — 1) түйенің, өгіздің екі танауы арасындағы мұрын шеміршегін тесіп, көлденең өткізіп қоятын істік ағаш; қатты ағаштан, көбіне тобылғыдан жасалады. Мұрындыққа бұйда байлап, сол арқылы көлікті оңға, солға бұрады, жетектейді; 2) жіпті іліп алып кіру үшін ұршық басына көлденең өткізілген кішкентай жіңішке ағаш; 3) арбаның доңғалағы шығып кетпеу үшін білік темірдің ұшына көлденең өткізілген кішкене темір таяқша.

МУСАТЫР (Нашатырь; араб. *musadir*) — хлорлы аммоний; техникада, медицинада қолданылатын ақ кристалды зат.

МУСАТЫР СПИРТІ — аммиактың судағы ерітіндісі (10%-дық). Өткір иісті және сілтілі қасиеті бар мөлдір ұшпа сұйық. Кір жууда (дақ кетіруге), медицинада қолданылады.

МУКЖИДЕК (Клюква; *saxococcus*) — қаражидек тұқымдасына жататын мәңгі жасыл бұта туысы. Қазақстанда 2 түрі: көдімгі (төрткүлте) М. (*O. quadrifetalus*) және ұсақжеміс М. (*O. microcarpus*) бар. Көкшетау өңірінде, Павлодар, Ақтөбе облыстарында және Алтайда кездеседі. Батпақты ормандарда, ылғалды жерлерде өседі. Мамыр—маусым айларында гүлдеп, тамыз-қыркүйекте жеміс береді. Жапырағы майда, сопақша не дөңгелек. Қызғылт түсті 2-4 гүлі бар, олар шатырша төрізді гүлшоғырына жиналған. Жемісі — жидек, оның құрамында лимон, бензой қышқылдары, қант, пектин заттары, минерал тұздары, С витамині бар. Күзгі жемісінің құрамында 3,2% қант, 3% органикалық қышқылдар, ал көктемдегі жемісінде 4,2% қант, 2,8% органикалық қышқылдар болады. Кисель, желе, морс, тосап дайындайды. Медицинада (дене қызуын басу, антибиотиктердің әсерін күшейту, асқазан-ішек бездерінің жұмысын жақсарту, қышқылдық реакциясы төмен гастрит ауруын емдеу үшін) пайдаланылады.

Мүкжидек тосабы — шай дастарқанына арналған қышқыл тосап. 1-түрі.

Мүкжидекті іріктеп, бүлінгендерін алып тастайды да, жасыл бұтағы мен жапырақтарынан ажыратып, сағағын кесіп, жуады. Қайнап тұрған суға 3-5 минут салып алған соң үстіне 50%-дық шырын (1 кг қантқа — 1 кг су) құйып, дайын болғанша қайнатады. Ыстық күйінде банкаға құйып, қақпағын жабады. 2-түрі. Тазартылған жемісті, жоғарыда айтқандай жуып, 10-15 минут ыстық суға салады. Шырын дайындап, оған жемісті салады да, күшті отқа қойып, дайын болғанша қайнатады. Ыстық күйінде банкаға құйып, қақпағын жабады.

МҮЛІК (Имущество) — 1) азаматтық құқықтың, ең алдымен меншік құқығының материалдық объектісі; 2) белгілі бір тұлғаға тиесілі мүліктік құқықтардың (актив) немесе мүліктік құқықтар мен міндеттердің (актив және пассив) жиынтығы.

МІНБЕР (Трибуна; араб.) — 1) құран немесе күтна (уағыз) оқығанда мешіт имамы шығып сөйлейтін мінбе; ағаш, тас кейде кірпіштен тұрғызылады; 2) оқу орындары мен мәжіліс залдарында жұрт алдына шығып сөз сөйлеушілер үшін жасалған арнайы орын.

Н

НАВАГА — нәлім тұқымдасына жататын теңіз балықтарының бір түрі; ұзындығы — 30-50 см, массасы — 250-700 г, еті дәмді, майлылығы — 0,7-1,2%. Судағы омыртқасыз жәндіктермен, балық ұлдырғымен қоректенеді.

НАҚЫСШЫ (Гравер; франц. *graveur*) — қатты жазық беттерге (металл, ағаш, шыны және т.б.) кескіш аспаптармен немесе химиялық жолмен суреттер, жазулар салатын маман.

НАҚЫШТАУ (Травирование) — қатты жазық беттерге (металл, ағаш, шыны және т.б.) кескіш аспаптармен немесе химиялық жолмен суреттер, жазулар салу.

НАҚЫШТАУ ШЕБЕРХАНАСЫ — нақыштау жұмыстары орындалатын орын, ғимарат.

НАМАЗ — ислам дініндегі бес парыздың бірі; Аллаға міножат ету.

НАН — ұннан пісірілетін тамақ өнімі. Ұнның, қосылатын қоспалардың мөлшеріне байланысты нанның көптеген түрлері бар. Қара бидай ұнынан, қара бидай мен бидай ұнының қоспасынан, бидай ұнынан пісірілетін сорттары көп. Нан пісіруде ұннан басқа су, ас тұзы, ашытқылар және т.б. өнімдер қосылып, араластырылып қамыр дайындалады да, ол ашыған соң бөлшектеліп пішінделіп,

олар көтерілген соң, пеште пісіріледі. Ашытылмаған қамырдан пісіретін нан түрлері де көп.

НАН АҚАУЛАРЫ — нандағы бөгде иістер мен дәмдер; бұл кемшіліктер көбінесе ұнның дұрыс сақталмауынан болады. Нанды шайнағанда шықырлап тіске тиетін нәрселер — ұндағы күм мен тас қиыршықтары; ал көктеген ұннан пісірілген нанның түсі қоңыр-қызыл, жұмсағы жабысқақ, омырық, үлкен кеуектері болады; қамырдағы судың мөлшері артық болса, нан жайылып, ал қалыпқа салынған нанның сыртқы қыртысы жалпақ болады. Жұмсағы ұстағанда былжырап, кеуегі үлкен болады. Су аз болса, қамырдың консистенциясы тығыз, көлемі кішкентай, жұмсағы ұсақ теуекті, қасаңдау, созыла қоймайды, тығыз болады. Тұздың мөлшері кем болса, қамыр қолға жабысып, жайылып кетеді де, піскен нанның бітімі жалпайып, нанда тұздың дәмі болмайды. Егер тұз артық салынса, нанның бітімі жұмыр және қораш болады; қыртысы бозғылт, беті ақтандықтанып тұрады; жұмсағы ұсақ кеуекті, қалыңдау, қасаңдау, қайыс торізді болып келеді. Нандағы қант мөлшерінің аз болуы қыртысының сұрғылт болуына әсер етсе, қанттың көп болуынан қыртысының түсі қоңырлау болады. Иі қанбаған қамырдан пісірілген нан құрамында құрғақ үн түйіршіктері, қоңыр жолақтар пайда болады; қамыр қолға жабысқыш, былжырақ; қамыр көп иленсе де, қолға жабысып, иі қанбаған қамырға ұқсап тұрады. Мұндай қамырдан пісірілген нан жайылып, жұмсағы жабысқақ, ішкі кеуектері ала-құла болады. Қамыр жеткілікті ашы-маса, нанның сыртқы қыртысының түсі қоңыр тартады, бетінде қабырмалар пайда болады, қабығы опырылып кетеді және жұмсағы шала піскен сияқты болады. Нанның үстіңгі қыртысы астыңғы қабатынан бөлініп, ажырап тұрады. Қамыр ашып кетсе, нанның қыртысы сұрғылт, жұмсағы құрғақтау, иісі мен дәмі қышқыл, беті тілім-тілім жарықшақты болады. Пісу уақыты аз болса, нанның қыртысы боп-боз болып, арасы шикі болып тұрады, ал пісіру мерзімі артып кетсе, нанның қыртысы күйіп, қалыңдайды, жұмсағы құрғап құнарсызданады. Пештегі пісіру камерасының температурасы жоғары не төмен болса да, нанның қыртысы не күйіп кетеді, не бозғылт болады. Бу не су берілмесе, нанның беті күңгірттеніп, қыртысы жарылып кетеді.

НАН АССОРТИМЕНТИ — ұнға байланысты нанның төмендегідей түрлері бар: кара бидай ұнының пеш табанында пісірілетін және жақсартылған түрлері (сірне, уыт, қант және т.б. қосылады);

кара бидай және бидай ұнынан пісірілетін нандар; бидай ұнынан пісірілетін нандар, екінші, бірінші, жоғары сортты ұннан пісірілетін нандар.

НАН АУРУЛАРЫ. Нанның көп тараған ауруларына картоп ауруы мен көгеруі жатады. Картоп ауруы нан пісірілген соң 12–36 сағаттан кейін біліне бастайды. Оның үш кезеңі бар: наның жұмсақ қабатының ортасында қоңыр дақ пайда болады, түсі өзгере бастайды және үгітеледі; қоңыр дақ пен үгітілу нанның бүкіл жұмсақ қабатына жайылады, иленісіп, ұстағанда қолға жабысады және жемістің иісіне ұқсаған болмашы иіс білінеді; нанның бүкіл жұмсағы қарайып, жабысқақ затқа айналады да, шіріген картоп сияқты иіс шығады, жұмсақ қабаттың түсі қызғылттанып, сарғыш-қоңыр тартады; нанды сындырған кезде арасы былжырап, қайысша созылып, жабысып тұрады. Картоп ауруына амиллаза мен протеаза ферменттері әсер етеді. *Нанның көгеруі* микроорганизмдердің — зед саңырауқұлақтарының әсерінен болады. Көгеріп кеткен нан тамаққа жарамайды, өйткені зед саңырауқұлағы адам ағзасына зиянды заттар шығарады. Нан көгеріп кетпес үшін оның температурасын 15° С-тан асырмау қажет; сақтайтын орын құрғақ және жақсы желдетілгені дұрыс. *Бор ауруы* — айрықша ашытқы саңырауқұлағынан пайда болады; белгісі: пісірілген соң бірнеше күннен кейін нанды кескенде арасынан ақ түсті дақ немесе үн сияқты ұлпа байқалады; *қызыл нан ауруының* белгісі — нанды кескен кезде жұмсағында қызыл дақ болады; ауруды ерекше пигмент (продигизон) шығаратын бактерия қоздырады.

НАН ЖАҚСАРТҚЫШТАР — жартылай фабрикалардың физикалық қасиеттерін реттеу үшін және өнімнің сапасын арттыру үшін қосылатын қоспалар. Олар: үн қайнатымы (газ түзу қасиеті нашар ұнға қосылған кезде қамырдағы декстриндер мен канттарды көбейтіп, қамырдың ашуын жылдамдатады, нанның кеуектілігін және меншікті көлемін арттырады); мезофильді сүтқышқылды бидай ұйытқысы (нандағы картоп ауруының алдын алады, қамырдың дайындалу уақытын азайтады); эмальсыланған май (нан жұмсағының құрылымын жақсартады, кеуектілігін арттырады, көлемін ұлғайтады); сүт сарусы (нанның құрамындағы белоктың мөлшерін, тағамдық қасиетін арттырады); майсыздандырылған құрғақ сүт (нанның құрамындағы белоктың мөлшерін арттырады, амин қышқылдары мен витаминдерді ұлғайтады); ферментті препараттар (қамырдағы қанттың мөлшерін көбейтіп, оның газ түзу қасиетін

арттырады, ферменттер қамырдағы биохимиялық, микробиологиялық процестерді қарқындатады); биопрепараттар (ашыту процесін жылдамдатады); беттік-активтік заттар (нанның физикалық қасиеттерін арттырады); калий броматы (қамырдың тұтқырлығын арттырады); аскорбин қышқылы (газ түзу қасиетін арттырады, тұтқырлығын жоғарылатады).

НАН ЗАУЫТТАРЫНЫҢ ЖАБДЫҚТАРЫ — нан пісіретін кәсіпорындардағы барлық технологиялық жабдықтар. Н.з.ж. былайша жіктеледі: негізгі және қосымша жабдықтар; шикізаттарды сақтауға, өндіріске дайындауға арналған жабдықтар; мөлшерлеу жабдықтары; қамыр дайындау жабдықтары; қамыр бөлшектеу және пішіндеу машиналары; қамыр дайындамаларын көтерілдіру шкафтары және дайындамаларды реттеу, орнықтыру жабдықтары; нан пісіру пештері; піскен нанды суыту, сақтау, орау және тасымалдау қондырғылары. Аталған технологиялық жабдықтардан басқа нан зауыттарында тасымалдау, электр жүйелеріне арналған құрылымдар және басқа да қосалқы жабдықтар болады. Машиналы аппаратты жүйелер пеш табанында пісірілетін нандарға арналған, қалыпта пісірілетін нандарға арналған, түйік пешті жүйелер, тоннельді пешті жүйелер, ұлттық нан түрлеріне арналған жүйелер болып бөлінеді. Көптеген ұсақ наубайханаларда жекелеген нан түрлерін пісіруге керекті технологиялық машиналар мен аппараттар пайдаланылады, ал тасымалдау, өңдеу процестері қол күшімен атқарылады.

НАН КВАСЫ — кара бидай наны немесе уыт қосылған кара бидай ұнынан дайындалатын қышқылтым сусын. Қазір көптеген зауыттар нан қвасын құрамындағы құрғақ заттарының мөлшері 70–72% болатын қвас концентраттарынан дайындайды.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШТЕР — өндірістің ең негізгі технологиялық жабдығы. Пештің өнімділігі, әдетте, өндірістік қуаттың мөлшеріне байланысты болады. Өндірістік нан пісіру пештері пісіру камерасы, жылу генераторы, жылу беру жүйесі сияқты негізгі және қосымша элементтерден тұрады. Пеш — құрылым ерекшеліктеріне байланысты төмендегідей топтарға жіктеледі. Технологиялық белгілері бойынша: арнайы нан түрлерін пісіруге немесе нанның көптеген түрлерін пісіруге арналған пештер; өнімділігі бойынша: өнімділігі шағын (пеш табанының ауданы 8м² аспайтын), өнімділігі орташа (табан ауданы 25 м² аспайтын) және өнімділігі жоғары (табан ауданы 25 м² асатын) пештер; пісіру камерасын қыздыру жүйесіне байланысты түйік

немесе тоннельді пештер, жағатын отын түріне байланысты газбен, сұйық отынмен, электр қуатымен және қатты отынмен қыздырылатын пештер, жұмыс реті бойынша үздіксіз немесе кезеңдік пештер, тасымалдау органына байланысты аспалы бесікшелерге бекітілген қалыптары бар немесе сым торлы таспасы бар пештер болып сараланады.

НАН ПІСІРЕТІН ТАҚТА — дайындамалар үстіне орналастырылып, өңдеп, көтерілдіру шкафына және пісіру камерасына берілетін жазық қаңылтыр тақта; қаңылтырдан жасалады.

НАН ПІСІРУ — технологиялық процесс. Республикада нанның 200-ден астам түрі пісіріледі. Н.п. үшін бидай мен кара бидайдың және т.б. дақылдардың ұны пайдаланылады. Қосымша шикізаттар ретінде ашытқы, тұз, қант, сүт, жұмыртқа секілді тағамдық және дәмдік заттар қосылады. Нан пісіру үн мен шикізаттарды өндіріске дайындау, қамыр илеу, оны ашыту, ашыған қамырды бөлшектеу, көтерілдіру және пісіру жұмыстарынан тұрады. Қазіргі нан зауыттарында Н.п. процестері толық механикаландырылған. Ұнды дайындау кезінде оны тор көзді елек көздерінен өткізіп, алдымен бөгде заттардан, содан соң магнитті тұтқыштардан өткізіп, металл ұнтақтарынан арылтады. Қамыр илеу процесі арнаулы илеу машиналарында жүргізіледі. Қазіргі кезде қамыр дайындаудың түрлері көп. Соның ішінде қамырды қою ашытпа қамыр көмегімен ашыту тәсілі кеңінен қолданылады. Ол үшін ұнның 70 пайызына тек ашытқы және су қосып, ашытпа қамыр (қор) иленеді. Бұл ашытпа қамыр 4–6 сағат аралығында ашиды, енді қамыр екінші илеу машинасына түсіріліп, үстіне қалған (30%) үн және қажетті қалған қосымша құрауыштар қосылып иленеді де, 0,25–0,5 сағат аралығында ашиды. Ашыған қамырды арнаулы машиналарда бөлшектеп, ішіндегі температурасы 33–38° С болатын шкафтарда көтерілдіреді. Көтерілген қамыр қалыптарға немесе қаңылтыр беттерге салынып, 200–300° С пісіру камерасында пісіріледі. Піскен нандар 3–4 сағат аралығында суытылып, сапалық көрсеткіштері тексеріліп, сауда орындарына жіберіледі.

НАН ПІСІРУ КӘСІПОРЫНДАРЫ — тамақ өнеркәсібінің өнімді машиналармен және аппараттармен жабдықталған ең маңызды саласы. Қазіргі кезде нан пісіру өндірісі екі түрге бөлінеді: нан зауыттары — нанның кең тараған түрлерін көп мөлшерде шығаратын механикаландырылған өнеркәсіп; өндіріс орындарында нанның бір немесе бірнеше түрлерін ғана пісіретін шағын наубайханалар. Шағын наубайха-

налардың нан зауыттарына қарағанда өнімділігі көп төмен. Мұндай өндіріс орындарында нанның жекелеген түрін пісіру қолайлы.

НАН ПІСІРУ ӨНДІРІСІ — толық механикаландырылған және автоматтандырылған, өнімділігі жоғары технологиялық желілермен жабдықталған өндіріс.

НАН ПІСІРУ РЕЖІМДЕРІ. Нан пісіруде пештегі пісіру камерасының белгілі бір режимдері болуы қажет. Оларға камерадағы ауаның температурасы, салыстырмалы ылғалдылығы жатады. Камерадағы ауаның ылғалдануы дайындаманың қыздырылуын жылдамдатады, ішіндегі бу мен газдың шығуын тежейді. Ауа құрамындағы ылғал дайындама бетіне конденсацияланған кезде ондағы температура жоғарылап, крахмалдың өзгерісінен нанның бетіне тығыз, түсті қыртыс пайда болады. Пештің пісіру камерасына су бұркеді немесе бу беріледі. Нандағы ұнның сортына, өлшеміне байланысты камерадағы температура әр түрлі болады. Көлемі шағын нандар үлкен нандарға қарағанда жоғары температурада жылдамдау пәседі. Қалыпта пісетін нандарға қарағанда пеш табанында пісірілетін нандар да тезірек піседі. Барлық жағдайда да нан өнімдерін пісірудің температурасы мен мерзімі ұнның сапасы мен қамырдың сипатына байланысты болады (мыс., ашып кеткен қамыр жайылып кетпес үшін жоғарылау температурала пісіріледі). Нанның сыртқы қабатының түсін жақсарту үшін құрамында қанты аз нанды пісіргенде — пісіру камерасының температурасы жоғары болуды қажет. Тығыз иленген қамыр да кеуекті қамырға қарағанда ұзақтау пәседі.

НАН РЕЦЕПТУРАСЫ — нан түрлерін пісіру, оған қосылатын құрам бөлшектері туралы мәлімет.

НАН САУЫТ (Хлебица) — нан салатын себет немесе жабық ыдыс.

НАН ТУРАУЫШ (Хлеборезка) — нанды әр түрлі қалыңдықта кесуге арналған нан турау машиналары. Машина электрқозғалтқыш бекітілген жақтау негізден, жетектен, нан турайтын табақшалы пышақтан, нанды беріп тұратын науашадан және кесілген нанның қалыңдығын реттейтін, пышағын қайрайтын механизмдерден тұрады. Машинаның негізгі жұмыс атқару механизмі — табақшалы пышақ. Жетектен берілген қозғалыс машинаның негізгі білігіне беріледі де, одан әрі табақшалы пышаққа және нанды жылжыту бұрандасына беріледі. Туралған нан науашаға жиналады. Нан алдын ала ортасынан көлденең екі бөлініп салынуы да мүмкін.

НАН ШЫҒЫМЫ (Выход хлеба) — 100 кг ұннан және қосымша шикізаттардан алынатын нан мөлшері. Нанның

шығымы шикізаттардың жалпы мөлшеріне (су есептелмейді), олардың орташа ылғалдылықтарына, дайындаманың ашу кезінде жоғалтқан массасына (2–3%), дайындаманың пісіру камерасында жоғалтқан массасына (6–14%), піскен нанның суытылған кездегі жоғалтқан массасына (3–4%) және нан түрлеріне, массаларына байланысты 130–162% аралығында болады.

НАНДЫ КЕРТПЕЛЕУ (Надрезка хлеба) — нанның кейбір сорттарының, әсіресе майқоспа нандардың сыртқы беттеріне көлденең немесе ұзына бойына оймыштап пышақпен, қолмен немесе механизмдермен сызықтар салу.

НАНДЫ МҮЗДАТУ (Замораживание хлеба) — нанның сапасын ұзақ уақыт сақтау үшін қолданылатын амал.

НАНДЫ САҚТАУ — пештен шыққан нанның температурасы жоғары болғандықтан, алдымен салқындатылады. Салқындату 15–20°С температура аралығында жылдам жүреді (1–4 сағат). Нан суыған кезде кебе бастауы мүмкін, ыстық ұлпасынан ылғал салқын қыртысқа қарай жылжиды. Соның өсерінен сыртқы қыртыс ылғалдана бастайды. Бұдан соң нан қыртысындағы ылғал мен қоршаған ауа ортасындағы ылғалдың арасында тепе-теңдік пайда болғанша кебу процесі өтеді.

НАННЫҢ ЕМДӘМДІК СОРТАРЫ (Диетические сорта хлеба) — сырқат адамдарға (қант диабеті, асқазан аурулары және т.б.) арналып пісірілген нанның түрлері. Олар: тұзсыз нандар, қышқылдылығы төмендетілген нандар, көмірсулары азайтылған нандар, белок мөлшері төмен, тамақ талшықтары көбейтілген, лецитин қосылған нан және т.б. Белоксыз бидай крахмалынан пісірілген нан бүйрегі ауыратын балаларға беріледі. Емдәмдік нан түрлерін өндірудің көптеген тәсілдері бар (ашытпа қамырмен, ашытпа қамырсыз, жылдамдатылған). Мыс., белокты нан ашытпа қамырсыз, құрғақ желімтек қосып дайындалады. Белоксыз нан өндіруде химиялық қосытқыштар қолданылатындықтан, қамыр ашытылмайды. Лецитин қосылған нанды өсімдік майы өндірісінде алынатын фосфатидті концентрат қосу арқылы пісіреді.

НАННЫҢ КЕБЕРСУІ (Черствение хлеба) — нанның ұзақ уақыт сақталудан кебуі.

НАННЫҢ КЕУЕКТІЛІГІ (Пористость хлеба) — ашытып пісірілген нан өнімдерінің ішіндегі майда кеуектердің болуы.

НАННЫҢ МИНЕРАЛДЫҚ ҚҰРАМЫ — нанда минералдық заттар мөлшері 1–2,2% шамасында болады. Ұнның сорты

төмен болған сайын, ондағы минералдық заттар солгұрлым көптеу болады. Нанда калий, фосфор мен магний анағұрлым көп, ал кальций аз болады.

НАННЫҢ НЕГІЗГІ САПАЛЫҚ КӨРСЕТКІШТЕРІ — нанның ылғалдылығы, қышқылдылығы, кеуектілігі және т.б.

НАННЫҢ ПІСУ УАҚЫТЫ. Нанның пісу уақыты оның қыртысының түсіне, ұлпасының құрылымына және т.б. белгілеріне қарай анықталады. Нан ұлпасының ортасындағы температура судың қайнау температурасына жеткенде, нанды пісті деп есептеу қажет. Алайда нанның ортасы піскенмен, сыртқы қыртысының түсі талапқа сай болмауы мүмкін. Сондықтан нанның пісу уақытын тәжірибе арқылы анықтайды. Қара бидай, бидай ұнынан пісірілетін нан түрлерін пісіруде көптеген ғылыми зерттеулер мен өндірістік тәжірибе негізінде бидай ұнынан пісірілетін нандарға үш кезеңді режим ұсынылады: алдымен дайындаманы 250–260° С-қа дейін қыздырылған пісіру камерасына салу қажет, содан соң оған су немесе бу береді (2–4 минут). Бұдан соң дайындамалардың көлемі ұлғая бастайды, бетінде крахмал клейстер, содан соң жылтыр қатты қыртыс пайда болады. Екінші кезеңде дайындаманың тез қыздырылуын және көлемін сақтауды қамтамасыз ететіндей жоғары температуралы (280–300° С) ылғалсыз құрғақ орта қажет. Бұл кезде дайындаманың бетіндегі қыртыстың түсі қоңырлана бастайды. Қамыр ұлпасының температурасы 50–60° С-қа жетеді. Үшінші кезеңде пісіру камерасының температурасы 180–190° С болуы қажет. Қара бидай ұнынан пісіргенде пештің пісіру камерасындағы температура 300° С шамасында, ал ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 30–40% болуға тиіс. Нандардың кейбір сорттарын пісіргенде сыртқы қыртысы тегіс, жылтыр, жарықсыз болуы үшін дайындаманы алдын ала 2–8 минуттай уақытта жоғары температурада (300–320° С) қыздырып алады да, әрі қарай қалыпты жағдайда пісіреді. Мұндай тәсіл нан бетінде жұқа қыртыстың пайда болуын қамтамасыз етеді, сондай-ақ нандағы хош иіс беретін заттардың сақталуына әсер етеді.

НАННЫҢ ТАҒАМДЫҚ ҚҰНДЫЛЫҒЫ — нанның құрамындағы құнарлы заттардың (белоктың биологиялық құндылығы, майлардың биологиялық пайдалылығы, өнімнің энергетикалық құндылықтары) мөлшері және олардың ара қатынастары. Нанның құрамындағы белоктар, көмірсулар, витаминдер, минералды заттар нанның тағамдық құндылығына тікелей әсер етеді. Сонымен бірге нанның тағамдық құндылығы оның

химиялық құрамына ғана емес, оның дәміне, хош иісіне, жұмсақ-қаттылығына, сыртқы көрінісіне де байланысты болады.

НАННЫҢ ХИМИЯЛЫҚ ҚҰРАМЫ — нанның қоректік заттары; негізінен көмірсулар мен белоктардан тұрады. Нанның құрамында шамамен 6–8% белок, 0,7–2,3% май, 41–51% көмірсу бар. Нанның құрамы ұнның сорты мен қамырдың рецептурасына байланысты. Нанның белоктық құрамының мөлшер шамасымен бірге сол белоктық заттардың амин қышқылдық құрамы да ескерілуі керек. Адам организмінде түзілмейтін амин қышқылдарының барлығы нанда бар, бірақ нанда валин, треонин мен метонин жеткіліксіз, өсіресе лизин тым аз.

НАННЫҢ ХОШ ИІСІ — нан пісіруде биохимиялық процестердің нәтижесінде бөлінетін жағымды иістер.

НАН-ТОҚАШ ӨНІМДЕРІ — нанның негізгі кең таралған және басқа түрлері (мыс., майкоспа нандар, тоқаштар және т.б.).

НАРЗАН — гидрокарбонатты-сульфатты, кальцийлі-натрийлі-магнийлі көмірқышқылды минералды су; жүреқтамыр жүйелері, асқазан-ішек жолы, зат алмасу ауруларына шипа ретінде ішіледі.

НАРКЕСКЕН — қылыштың бір түрі. Бағалы металдан екі жүзді етіп жасалған қылыш. Сабы сүйектен немесе мүйізден жасалып, алтыннан немесе күмістен өшекей, өрнек салды, асыл тастар орнатылды. Наркескенді хандар өздерінің өскер басшыларына, атақты батырларға сыйға тартқан. Н. атадан балаға ауысатын қалірі мұра, мүлік болып есептеледі.

НАРЫН — піскен ет пен қамыр майдалап туралып, үстіне сорпа құйылып араластырылған тағам.

НАУА (Лоток) — 1) астық, көмір және т.б. заттар ағып тұратын арнаулы ашық құрылғы; 2) малға су, жем, тұз беруге арналған, биік тірекке орнатылған ыдыс. Ұзын және жуан ағаштан ойып жасалады. Науаға құйған су мен басқа да мал азығы төгілмеу үшін оның екі басы тұйық күйінде қалдырылады.

НАУАТ — қайнатылып қатырылған мұз түсті мөлдір қант; қантты ерітіп, жіптер керілген сыйымдылыққа құйып, кристалдандырып алынады; түсі мөлдір, қатты тәтті өнім.

НАУАША — бір нәрселер төгілетін, ағатын астау; сопақша тақтайдан ойылып немесе осы пішіндес металдан және т.б. материалдардан жасалады.

НАУБАЙХАНА (Пекарня) — нан пісіретін шағын кәсіпорын.

НАУБАЙШЫ (Пекарь) — нан пісірумен айналысатын жұмысшы.

НАУБАЙШЫЛЫҚ ӨНДІРІС (Хлебопекарное производство) — ұннан нан өнімдерін дайындайтын технологиялық процесс. Өндірістің негізгі шикізаты бидай және кара бидай ұны, ашытқы және ас тұзы. Қосымша шикізат ретінде қант, сірне, сүт, жұмыртқа және т.б. қолданылады. Наубайшылық өндірістің негізгі операциялары шикізаттарды қабылдау және тасымалдау, оларды сақтау, негізгі және қосымша шикізаттарды өндіріске дайындау, камыр илеу, камырды бөлшектеу, дайындамаларды көтерілдіру, нан пісіру, дайын өнімді салқындату және сақтау, өнімдерді сауда орындарына жіберу.

НАУРЫЗ (парс. жаңа күн) — жыл басы, азаматтық жылдың бірінші айы және сол айдың бірінші күні.

НАУРЫЗ КӨЖЕ — келер жылғы молшылықтың жоралғысы ретінде әр шаңырақ міндетті түрде жасайтын арнаулы тағам. Оған кем дегенде жеті түрлі (бидай, тары, сүр ет, бұршақ, сүт, су, тұз сияқты) азықтық заттар қосылуға тиіс. Құрт пен қатықтың қай-қайсысы да сүттің орнын толықтырады. Наурыз көжені халық арасында “тілеу көже”, “көп көже” деп те атай береді.

НАФТАЛИН (грек. *naphtha* — мұнай) — $C_{10}H_8$; конденсацияланған екі бензол сақинасы бар ароматты көмірсутек. Өткір иісті, түссіз кристалл. Сұйылмай буланатын зат. Суда нашар, ал органикалық еріткіштердің көбінде жақсы ериді. Н. мұнайдың кейбір түрлерінде 6–7%, тас көмір шайырының құрамында 8–10% болады. Шайырдан бөлшектеп айдау және кристалдандыру арқылы бөліп алады. Нафталин бояу, дәрі-дәрмек алуда, күнделікті тұрмыста жүн бұйымдарын қарақүйеден қорғау мақсатында және т.б. қолданылады. Н. ұнтағын бірнеше дәке дорбашықтарға салып, киім шакафының әр жеріне орналастырады (шамаданға бір дорбашық жеткілікті). Шкаф пен шамадан жауып қойылуы керек. Таблеткадағы Н. үлдірінен алынып, киім шкафына, шамаданға орналастырылады (3–5, шамаданға 1–2 таблеткадан). Нафталин таблеткаларын біразға дейін киілмейтін киімнің қалтасына салып қоюға да болады.

НАФТОЛ (грек. мұнай және лат. *oil* (eum) — май) — азобояғыштар, хош иісті заттар өндіруде қолданылатын химиялық қосылыс; нафталиннен алынады.

НӘЛІМ БАЛЫҚ (Треска) — ұзындығы — 20–180 см, массасы — 0,5–40 кг-ға дейін. Еті тұздалған және жас күйінде пайдаланылады, бауырынан А және D витамині бар балық майы алынады.

НЕГІЗГІ ҚОРЛАР — халық шаруашылығында қоғамдық еңбек арқылы жасалатын, ұзақ уақыт бойы жұмыс істейтін материалдық-заттық бағалы заттар жиынтығы. Негізгі қорға үйлер, ғимараттар, беріліс құралдары, машиналар, жабдықтар, көлік құралдары, аспаптар, өндірістік және шаруашылық саймандары, жұмыс малы және т.б. жатады.

НЕЙЛОН (ағылш. *nylon*) — жасанды талшық және осы жасанды талшықтан тоқылған мата.

НЕКТАР (грек. *nektar*) — нектарлы өсімдіктерден алынатын аса дәмді, хош иісті қантты шыршын.

НЕОН (лат. *neonum*) — инертті газдар қатарына жататын химиялық элемент; қалыпты жағдайда түссіз, иіссіз газ. Молекуласы бір атомнан тұрады. Неон газында өтетін электр разряды негізінде көзге көрінетін сәуле шығаратын төмен қысымды газ разрядты жарық көзін неонды шам деп атайды. Шам неон мен гелийдің қоспасымен толтырылады. Газ қоспасының қысымын азайту және оталдыру кернеуінің шамасын кеміту үшін газға аргон қосылады, әрі катодтың бетіне активті зат жалатылады.

НЕРПА (*Phoca hispida*) — итбалық тұқымдасының бір түрі. Ұзындығы — 110–140 см, массасы — 40–80 кг, ақшыл, теңбіл, қара көк түсті. Еті — майлы, терісі үшін ауланады. Кәсіптік маңызы бар.

НЕСЕЦЕР (франц. *necessaire*) — ине-жіп, жеке-кей күтінудің заттарын және т.б. ұсақ-түйек керек-жарақтар салып қоятын қорапша.

НЕТТО (итал. *netto*) — өнімнің таза массасы.

НИКОТИН (франц. *nicotine* — Францияға ең алғаш темекіні алып келген Ж.Нико деген француз дипломатының атымен) — темекіде (2%) және басқа кейбір өсімдіктерде болатын алкоголоид. Темекі шегуде организмге сіңеді. Қушту у; аз мөлшерде жүйке жүйесін қоздырады, көп мөлшерде жүректің қызметін тоқтатады. Темекі шегу кезінде аз мөлшерде болсын сан мәрте жұтылуынан никотинизмге шалдықтырады. Н. сульфаты ауыл шаруашылығы өсімдіктері зиянкестерімен күресуде қолданылады.

НИППЕЛЬ (ағылш. *nipple*) — құбырларды, шлангларды және т.б. тығыз жалғастыратын түтік сияқты металл құбырша.

НИТРАТТАР — азот қышқылының тұздары. Түссіз, суда жақсы ериді. Нитраттарда жоғары температурада оттек оңай бөлініп шығатындықтан, ол күшті тотықтырғыш. Н. табиғатта көп кездеседі. Өнер-кәсіптің түрлі салаларында және тыңайт-

кыш ретінде, жарылғыш заттар өндірісінде және т.б. кең қолданылады.

НИТРИТТЕР — азот кышқылының тұздары. Түссіз кристалл. Олар негізінен азотты бояу жасауда, медицинада қолданылады.

НИТРОГЛИЦЕРИН — 1) жарылғыш заттар және емдік препарат есебінде қолданылатын азотты және күкіртті қышқылдардың глицеринмен қосылысы. Сұйық майлы зат. Сарғыштау келген қою сұйық. Уытты; 2) қан тамырын кеңейтетін емдік препарат; сұйық және тіл астына салатын таблетка түрінде шығарылады.

НОҚТА — мал байлауға арналған өзбел. Ноқтаның түрлері көп. Олар — атқа арналған қайыс ноқта, бота, құлын, бузауға кигізілетін құр ноқталар. Ат ноқтасы жалпақтығы екі елідей иленген қайыстан таспамен көктеп жасалады. Оған кеңсірік (аттың алқымына киіліп тұратын) орнатылып, сағағына темір шығыршық өткізіп, оған қайыс-шылбыр байланады. Ат ноқтаны шеберлер кейде қайыс таспадан өріп те жасайды. Құр ноқтаны қой жүнінен есідген жіппен ызып та, не болмаса сыңар жіпті айыл сияқты өріп те жасайды. Онда көбіне сағалдырық болмайды.

НОРИЯ (исп. араб. *noría*) — сұйық және сусымалы заттарды шынжырға, таспаға бекітілген ожаулары арқылы көтеретін қондырғы.

НОРМА (лат. *norma*) — 1) мөлшер, өлшем, шама; бір нәрсенің тағайындалған өлшемі, орташа шамасы; 2) қалыптасқан заңдылық, тәртіп, ереже; заңдастырылған нұсқама, бір нәрсенің міндетті деп танылған реті, құрылысы.

НОТАРИАТ (лат. *notarius* — хатшы) — құжаттарды растайтын, мұралық құқықтарды рәсімдейтін, келісімдерді куәландыратын органдар жүйесі.

НОТАРИУС (лат. *notarius* — көшірмеші, хатшы) — түрліше заңды әрекеттер мен құжаттарды куәландыруға өкілдігі бар қызмет бабындағы адам. Нотариустық қызметке жоғары заң білімі немесе заңгер мамандығы бойынша кемінде үш жыл жұмыс стажы барлар ғана тағайындалады. Қызмет бабында Н. нотариалдық әрекеттердің күпиясын сақтауға міндетті.

НУГА (франц. *nougat*) — жаңғақ қосылған тәтті тұтқыр масса бітімді кондитерлік өнім. Жаңғақтар қосып дайындалған нуга өндірісінде алдымен қант-сірне-белок массасы дайындалады, формаларға салынады, оралып, өлшеніп бумаланалады. Массаны дайындау үшін ашық қазанға қант массасының 20–25%-ындай су және қант салынады да, қоспаның ылғалдылығы 18–19% болғанша қайнатылады. Қоспаның

температурасы 110–115° С-қа жеткенде үстіне сірне құйылады да, ылғалдылығы 4,5–5%-ға жеткенше қайнатыла береді. Осы кезде шайқау машинасында белок массасы бұлғанып, үстіне температурасы 100–105° С қант-сірне қоспасы 3–4 бөлініп құйылады. Шайқау уақыты біте бергенде осы массаның үстіне жаңғақ, ванилин және т.б. заттар қосылады. Дайын масса үстелге төгіліп салқындалатылады да (40–42° С), ирис орайтын машинаға беріледі. Дайын өнім осыдан соң оралып, буылады.

НУМИЗМАТ — ескі мөнеттер мен медальдар жинайтын адам; нумизмати-камен айналысатын маман.

НУМИЗМАТИКА (лат. *numisma, numismatus* — монета) — ақша айналымын, мөнеттердің және олардың соғылуын зерттейтін қосымша тарихи ғылым; дәстүрде оған бонистика, сондай-ақ медальдарды, жетондарды, ордендерді, белгішелерді зерттеу қамтылады.

НУТ (Нут; *cicer*) — бұршақ тұқымдас, бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдік туысы; дөңді-бұршақты дақыл. Сабағы — тік, биіктігі — 30–60 см, гүлі — ұсақ, түсі қызғылт не қызыл. Жемісі — бұршақ. Дүние жүзі бойынша — 27, ал Қазақстанда 3 түрі өседі. Н. тағамға және кондитер өндірісіне, макарон, консерві және т.б. жасауға және мал азығы ретінде пайдаланылады. Дәнінің құрамында 30% белок, 7% май, 60% шамасында азотсыз экстракт зат болады.

НІЛ (Синька) — 1) матаны, қағазды көк түске бояуға және жуылған кірге көкшіл түс беруге арналған минерал көк бояу; 2) көк шөптің шырынды бояуы.

ОБА — тастан, топырақтан үйіп жасалған көлемі мен биіктігі әр түрлі төбе, қорым.

ОБЕЛИСК (грек.) — ұшар басы сүйірленіп келген қырлы тас бағана, ескерткіш.

ОВОСКОП (лат. *ovum* — жұмыртқа, *skopeo* — қараймын) — электр шамдарының жарығын өткізіп жұмыртқаның сапасын анықтауға арналған құрал. Инкубацияны биологиялық бақылау үшін де қолданылады. Ең қарапайым О. ішінде электр шамы бар қынап, оған жұмыртқаның көлеміне шамалас сопақша ойықтар жасалған. Ойыққа ұстағанда жұмыртқадан жарық өтеді (овоскоптау), қабығы мен ішкі құрылымы көрінеді. Ірі шаруашылықтарда құс фермаларында арнаулы қарау кабиналары қолданылады,

ал жұмыртқаны сұрыптау кезінде машиналарға орнатылған автоматтар пайдаланылады. Инкубацияны биологиялық бақылау үшін (бір-бірлеп жарыққа қарау үшін) жарық ағынын шоғырландыратын тубустар орнатылған екі ойықты О. қолданылады. Инкубациялық науалардағы жұмыртқаны қарау үшін науалар соған орнатылған шыны қақпақты үстел-О. пайдаланылады; жұмыртқаларға жарық қақпақтың астына орналастырылған люминесценттік шамдармен беріледі.

ОДОРАЦИЯ (лат. *odoro* — хош иістендіремін) — 1) ауаға жағымды иіс беру; О. кейде ауаны кондициялау үшін қолданылады; 2) газ құбырларының түйіспелеріндегі газ шығатын тесік-жарықшақтарды табу үшін жанар газдарға иісі күшті заттектер (одоранттар) қосу. Ең көп қолданылатын одорант — этилмеркантан (C_2H_5SH). Кейде органикалық сульфидтер мен дисульфидтер де қолданылады.

ОЖАУ — 1) сұйық затты құюға арналған, сабы бар ыдыс; шөміш; 2) түрлі өндіріс салаларында қолданылатын металл шөміш.

ОЗОН (грек. *ozon* — иісі аңқыған) — O_3 , зарарсыздандыратын, қышқыздандыратын қасиеті бар оттектік түрлендірілген түрі. Өткір иісті көкшіл газ, қайнау температурасы $119^\circ C$, күшті тотықтырғыш. Маталарды, минерал майларды ағарту үшін, микроорганизмдерді өлтіретін қасиеті су мен ауаны зарарсыздандырып тазарту үшін қолданылады.

ОЙМА (Резьба) — ағашты, тасты, сүйекті ойып, көркемдеп өңдеу; ағашқа, тасқа, сүйекке ойып салынған сурет, өрнек.

ОЙМАҚ (Наперсток) — іс тігу кезінде ине кірмес үшін саусаққа кигізілетін кішкентай саусаққап; былғарыдан, көннен, жезден жасалады.

ОЙРАНШӨП (Амброзия; ambrosia) — кошқаргүл тұқымдас бір және көп жылдық шөптесін өсімдік; цистенал препаратының құрамына кіретін жабайы өсімдік; тамырынан жасалған экстракт бүйрекке тас байланғанда, буынға түз жиналғанда емге қолданылады.

ОҚПАН — 1) ердің астындағы қол сиятындай қуыс; 2) ойылып түскен жер қуысы, шұқыр; 3) дәрімен атылатын қарудың іші қуыс, түтік тәрізді бөлігі.

ОҚСАЛҒЫШ (Патронша) — мылтық оғын салып жүретін жалпақша келген қорамсақ.

ОҚТАУ — қамыр жаятын, жуылған матаны жаймалайтын, жылтыр ағаш білікше; осы бітімдес әр түрлі мақсаттарға қолданылатын тетік.

ОҚШАУЛАҒЫШ (Изолятор) — 1) электр тоғын өткізбейтін зат; диэлектриктер; 2) ток сымдарын байлайтын фарфордан, пластмассадан және т.б. жасалған тетік; 3) ауруларды оңаша ұстайтын арнаулы бөлме.

ОҚШАУЛА (Изоляция) — қоршаған ортадан бөлу; электр өткізгіштерін, энергия көздерін қоршаған ортадан бөлу.

ОЛЕАНДР (лат. *oleander*) — мәңгі жасыл бұта; гүлдері қызғылт-қызыл, кейде ақ; өңтүстік өсімдігі. Жапырағы жүректәмір кызметін жақсартатын дәрі жасауға пайдаланылады.

ОЛЕИН ҚЫШҚЫЛЫ (лат. *oleum* — өсімдік майы) — қанықпаған майды карбон қышқылы; $CH_3(CH_2)_7CH = CH(CH_2)_7COOH$, түссіз, тұтқыр сұйық; эфир түрінде өсімдік және мал майларында (мыс., зәйтүн майында 70–85%) болады. О.к. эфирі лак-бояу материалдарын алуға пайдаланылады; сабының құрамында олеин қышқылының тұздары болады.

ОМАРЛАР (Омары; франц. homard) — теңіз омыртқасыздары отрядына жататын он аяқты шаян тәрізділер. Сыртқы түрлері өзен шаяндарына ұқсайды. 36 түрі бар, еуропалық омардың ұзындығы — 50 см, массасы — 11 кг; американдық омардың ұзындығы — 60 см, массасы — 15 кг, ал норвегия омарының ұзындығы — 32 см, массасы — 7 кг. Көсіптік маңызы бар.

ОМАРТАШЫ (Пасечник) — бал арасын өсіруші, омарта ұстаушы адам.

ОМЛЕТ (франц. omelette) — жұмыртқаға үн, сүт қосып бұлғанғып пісірілген тағам; әбден бұлғанғын жұмыртқаға бір немесе бірнеше сұйық құрауыштар (су, сүт, кілегей, шырын, сорпа) және қандай да болмасын аз мөлшерде үн (бидай, қарақұмық, сұлы, картоп, бұршақ), сондай-ақ қосымша қосылатын ұсақтап туралған шұжық, қуырылған ет, сыр, пияз, сарымсақ және т.б. азықтардан өзiрленетін тағам.

ОММЕТР — электр кедергісін өлшеуге арналған аспап.

ОН ЕКІ ҚАНАТ ҮЙ — кереге саны он екі болатын киіз үй.

ОПА, ҮЛПА (Пудра; франц. poudre) — 1) гигиеналық және косметикалық мақсатта пайдаланылатын, хош иісті, жұмсақ, майда ұнтақ; 2) кулинарияда қолданылатын қанттың майда ұнтағы.

ОПАҚ, АҚ ЛАЙ (лат. *opacus* — мөлдір емес) — құмыра жасалатын ақ лай сорты; 2) осындай laidан жасалған құмыра.

ОПАРА — аздап қант пен үн қосылып, суға езілген ашытқы. Қамырға алдын ала дайындалатын ашытқы.

ОПЕРАТОР — белгілі бір процестің өтуіне жауап беретін, күрделі механизмді басқаратын, жоғары білікті жұмысшы.

ОПЕРАЦИЯ (лат. *operatio* — өрекет) — технологиялық процестің бір жұмыс орнында, бір немесе бірнеше жұмысшы орындайтын жеке аяқталған бөлігі.

ОПТИКА (грек. *optike*) — жарықтың қасиеттері мен оның басқа заттармен әсерін зерттейтін физиканың бір тарауы; жарықтың түсуі мен шағылу заңдарына негізделген аспаптар мен құралдар.

ОРАҚ — астық дақылдарын, шөп орауға арналған, жарты ай тәрізді имек, өткір жүзді еңбек құралы; бір жағы қайралған, ұзын пышақ сияқты, ұзын сабы бар, шөп және астық дақылдарын оратын бел орақ (шалғы).

ОРАМ (**Виток, рулон**; франц. *roulean*) — спиральды кертпелі сызықтың бір айналымы, спиральды қозғалыстағы бір айналым; қағаздың, матаның және т.б. оралған бір бумасы.

ОРАМА (**Завертка, обмотка, упаковка**) — 1) бір нәрсенің оралған тысы; орамаланған мата, қағаз; бір нәрсені ораған зат; 2) магнитті өріс жасайтын, электр машиналарындағы өткізгіштер жүйесі; 3) тауар, заттарды және т.б. орайтын материалдар.

ОРАМА (Рулет; франц. roulette) — 1) жаймаланған жұқа қамыр бетіне қоспалар салып оралып, суда қайнатып немесе бұға пісіретін тағам; ішіне тартылған ет пен картоп салып, сопақша, домалақ етіп оралып пісірілетін тағам.

ОРАМА БІЛЕЗІК — білекті орап тұратын жұмыр білезік.

ОРАМА ПЕШ — сырты қаңылтырмен қапталған дөңгелек пеш; голланд пеші.

ОРАМА ТЕРУ — өрмектің өрісі, қарсысы және арқауы бәрі бір түсті жіптен тоқылатын тәсіл.

ОРАМА ШИ — әрбір талының сыртына бояулы жүн жіп оралып тоқылған ораулы ши.

ОРАМАЛАНҒАН БУМА (Рулон; франц. roulean) — орамаланған қағаз немесе мата бумасы.

ОРАНЖЕРЕЯ (франц. *orangerie, orange* — апельсин) — өсімдіктерді (ашық ауада жергілікті жердің климатына шыдамайтын түрлерін) белгілі бір ауа ылғалдылығында, температурада, жарықта өсіруге арналған өйнектелген ғимарат.

ОРАУ МАТЕРИАЛДАРЫ (Заверточные материалы) — өнімнің ластанбауы, бұзылмауы үшін, әсем көрік беру үшін олардың сыртын орайтын материалдар; пергамент, пергамент астындағы қағаз, пергамент, балауызды қағаз, затбелгі қаға-

зы, бумалайтын полиэтилен үлдірі, фольга, құрама материалдар, картон, қаңылтыр қолданылады. Бұл материалдардың бөтен иісі, шаң, зиянды қоспалары, зиянды микроорганизмдері және ылғалы болмауы керек. Қағаз бен картондардың негізгі шикізаттары болып целлюлоза, ағаш массасы, қайтарма қағаздар есептеледі. Ақ және ашық қағаз алу үшін бұл материалдар алдымен ағартылады.

ОРАУ МАШИНАЛАРЫ (Заверточные машины). Кондитер өнімдерін орайтын, түйетін арнаулы машиналар мен автоматтар (әр түрлі автоматтар, жартылай автоматтар). Орау машиналарына әр түрлі қағаздардан жасалған затбелгілер қолданылады.

ОРАУ ТҮРЛЕРІ. Компиттерді орау кезінде мына түрлері қолданылады: "шеттерін бұрау" — ұзынша өнімдерді сыртынан затбелгімен орап, шеттері бір немесе екі айналым жасалады; "құлыптау" — төрт текше компиттер затбелгіге салынып, шеттері бұрышталып жапсырылады; "тығыздап орау" — әр түрлі пішінді компиттерді фольгамен орау; "бандерольдап орау" — дүрыс пішінді өнімдер фольгамен құлыптанып, сыртынан затбелгімен тығыздалып оралады; "керіп орау" — домалақ компиттерді затбелгімен орап, бір шетін айналдырып бұрайды немесе қысады.

ОРГАН (грек. *organon*) — жануарлар мен өсімдіктер организмнің белгілі бір функция атқаратын бөлігі.

ОРДЕР (франц. *ordere* — қатар, рет) — бұйрық, жарлық немесе өкім жазылған ресми құжат; мыс., тұрғын жағға қоныстану ордері, тінту бұйрырылған О. және т.б.

ОРМАН ЖАҢҒАҒЫ, АЮ ЖАҢҒАҚ (Лещина; corylus) — қайың тұқымдасына жататын орман бұтасының жемісі; кондитер өндірісінің құнды жаңғақ шикізаты. Қуырғылған түрінде компитті жаңғақ массалары, жаңғақты, шоколадты-жаңғақты, карамель қоспалары дайындалады. Жаңғақты шоколад, грильяж және шығыс төттілеріне жармаланған немесе бүтін түрлері қолданылады.

ОРМАН ЖИДЕКТЕРІ (Лесные ягоды) — ормандарда жабайы түрде өсетін бұталар, шала бұталар, шөптесін өсімдіктердің шағын, шырынды жемістері.

ОРТАЛЫҚ АСПАЗХАНА (Центральная кухня) — тамақтар түрлерін, жартылай фабрикаттарын дайындайтын кәсіпорын. Онда дайындалған өнімдер асханаларға таратылып, қосымша өңделіп (қызыдырылып, жылытылып), тұтынушыларға таратылады.

ОРТАЛЫҚ САЯБАҚ (Центральный парк) — қала ортасындағы көпшілік демалатын үлкен бақ.

ОРИНДЫҚ (Стул; табуретка; скамейка) — 1) бір адам отыратын, аркалығы бар, жиһаз түрі; 2) бір адам отыруға арналған, аркалығы жоқ орындық; 3) қазықтарға орнатылған немесе аяқтары бар тақтай.

ОСБ — механизмдердің, машиналардың айналатын бөлшектерін ұстайтын өзек.

ОТАУ — жаңа үйленген, енісінін алып бөлінген ұлдың үйі; отау үйі.

ОТЖАҚҚЫШ (Горелка) — жарық беру және қыздыру қондырғыларындағы газ, сұйық отын немесе тозаңданған қатты отын жанатын құрылғы.

ОТҚА ҚАҚТАУ (Жарение на огне) — оттың қызуына ұстап пісіру.

ОТҚА ТӨЗІМДІ ҒЫДЫС — жоғары температурада өзінің қасиеттерін сақтайтын қорытпалардан жасалған ыдыстар.

ОТПЕН ШАРПУ (Опаливание) — бір нәрсенің (матаның, терінің) сыртқы, түкті қабатын отпен күйдіру, тазалау, үйту.

ОТТЫҚ — пештің, қазандықтың от жағатын бөлігі; органикалық отын жағатын құрылғы — отын (сұйық, қатты, газ тәріздес) мен тотықтырғыш (әдетте, ауа) берілетін камера.

ОТЫН — негізгі құрамдас бөлігі көміртек болып табылатын жанғыш заттар; жылу энергиясын алу мақсатында қолданылады. Шығу тегіне байланысты О. табиғи (мұнай, көмір, ағаш, табиғи газ, шымтезек) және жасанды (кокс, мотор отыны, генератор газдары және т.б.), агрегаттық күйі бойынша: қатты, сұйық, газ тәріздес болып бөлінеді.

ОФОРТ (франц. *eau — forte* — азот қышқылы) — бедерлері мен суреттері металды қышқылымен күйдіріп жасалатын металл бетіндегі гравюра; осындай гравюраның басылымы.

ОХРА (грек. *ochra*) — табиғи сары пигмент, сары немесе қызыл түсті табиғи минералды бояу. Негізгі құрауыштары — темір гидроксидтері және балшық. Құны арзан болғандықтан бояу, сыр жасауда көп қолданылады.

ОШАҚ — қазан асуға арналған тұғыр. Ошақ — темір ошақ, тас ошақ, жер ошақ және қазандық болып бөлінеді. *Темір ошақтың* жерге тірелетін үш аяғы, қазанның түбіне кигізілетін шеңбері болады. Ошақтың аяқтары шеңберіне шегемен бекітіліп, оның жерге тірелетін үшы орнықты болу үшін сыртқа қарай иіледі. *Тас ошақ* үш тастан жасалады. Қазанның түбі үш тастың арасына қойылғанда оның астында от жанатын бос орын қалады. *Жер ошақ* сопақша етіп жерден қазылады. Оның бір басына от жағылады да, екінші басынан түтін шығады. *Қазандық* кесектен

не тастан қаланып, оның үстіне қазан орнатылады. Қазандықтың от жағатын оттығы және түтін шығатын мойыны болады.

ОЮ (Орнамент) — бір нәрсенің бетіне түсірілген түрлі нақыш, бедер, өрнек (ай, жарты ай, айбалта, айыр, алақан, алақұрт, аламыш, алаша, арпабас, атауыз, атерін, бағана өрнек, балға, балта, балдақ өрнек, бес дөңгелек және т.б.).

ОЮШЫ — түрлі-түсті өрнек үлгілерін жасаушы, ою өрнегінің шебері.



ӨКПЕ — 1) малдың тыныс алу мүшесі; 2) сойған малдың тамаққа пайдаланылатын ішкі мүшесі. Өкпеден тағам басқа ішкі мүшелермен қосып асып немесе қуырып дайындалады. Мұндай тағамдар өсіресе егде адамдарға өрі жұмсақ, өрі жеңіл қорытылатын сіңімді ас.

Өкпе-бауыр салынған бүктеме. Жалы сүтке немесе суға сәйлеген ашытқы жоғары сортты бидай ұнына құйыла отырып, қамыр иленеді. 15–20 минут жылу жерге қойылады да, сөл көтеріледі. Содан соң үстіне жарылған шикі жұмыртқа құйылады, тұз, қант қосылады, тағы да араластырылып басылған қамыр көтерілуге қойылады. Өкпе әбден асып пісіріледі. Бауыр қуырылады. Екеуі қосылып, ет тартқышпен тартылады. Үстіне ұсақтап кесілген пияз қосылып, аздаған ақ тұздық құйылады. Бұрышталып, тұздалады да, үн себіліп, бөрі жақсылап араластырылады. Ашыған қамыр үн себілген үстел үстіне салынады, күлшеленіп бөлінеді де, әрбір күлше дөңгелектеніп жазылады. Осы күлшелердің ортасына өлгі өкпе-бауыр турамасы салынады, жиектері бүктеліп, шеттері жабыстырылады да, сопақша бітімге келтіріледі. Табаға өсімдік майы құйылып қыздырылады да, сол қайнай бастағанда бүткілген жағы астына қаратылған бүктеме салынып, аударыстырыла отырып, сырты қызарғанша қуырылады. Қамыр үшін — 4 кесе үн, 4 ас қасық қант, 2 жұмыртқа, 4 ас қасық маргарин, 1 шай қасық тұз, 1 ас қасық ашытқы, 1 кесе сүт немесе жылы су, салмаға — 1 кг өкпе, 1 кг бауыр, 3 ас қасық сары май, 1 ас қасық бидай ұны, 1 пияз, тұз бен бұрыш татымына қарай.

ӨЛШЕП-ОРАУ АВТОМАТТАРЫ (Расфасовочно-упаковочные автоматы) — ұнтақ, түйіршік, сусымалы заттарды немесе даралап сатылатын тағамдық заттарды автоматты түрде белгіленген мөлшермен (көлемі немесе массасы бойынша) топтап бөлуге өрі оны буып-түюге арналған автомат.

ӨЛШЕУ — белгілі бір шаманың біртөрттес басқа шамаға қатынасы анықталатын операция. Мұндай қатынасты өрнектейтін сан өлшенетін шаманың сан мәні деп аталады.

ӨМІЛДІРІК — ер-тұрман өзбелінің бірі; ердің артка кетпеуін қамтамасыз ететін өзбел; сонымен бірге сөндік үшін де тағылатындықтан, оны қалың былғарыдан жасап, өшекейлейді. Ө. былғарыдан қайыспен астарланып қайып тігіліп, өріп жасалады. Өмілдірктің аттың кеудесінің алдына келетін ортасына былғарыдан қайыспен астарлап дөңгелек жасалып, шашақталған баулар салып, күмістелген бүркеншіктер, нақышталған өрнектермен өшекейленіп, дөңгелек ортасына ақық тастар орнатылады.

ӨНІМ АССОРТИМЕНТИ — көсіп-орынның, өндіріс салаласының шығарған өнімдеріне немесе белгілі бір тауарлар тобына бұйымның жекелеген түрлерінің құрамы мен ара қатынасы. О.а. өнімді сапалық және сорттық тұрғыдан сипаттайды.

ӨНІМ САПАСЫ — өнімнің қасиеттерінің жиынтығы және пайдалылық өлшемі; ол өнімдердің белгілі бір қажеттерді өтеуге жарамдылығын көрсетеді.

ӨНІМДІ ШАЛА ҚУЫРУ, ПАССЕРЛЕУ (Пассерование) — ұсақтап туралған көкөністерді біркелкі баяу жанған отта мол майға жұмсарғанша (қабығын қатайтпай, күйдірмей) қуыру. Тамыр-жемістерді — сөбіз, қызылша, сондай-ақ пиязды — олардың қажетті түсі мен иісі пайда болғанша пассерлейді. Балық кесектерін де шала қуыруға болады.

ӨНДЕУ ӨНЕРКӘСІБІ (Перерабатывающая промышленность) — өндірістің өнеркәсіп пен ауыл шаруашылығы шикізаттарын өңдеумен айналысатын саласы. Өндіруші өнеркәсіп өзінің еңбек затын табиғаттан алса, Ө.ө. еңбек өніміне айналған заттарды ғана өңдейді.

ӨРЕ — 1) ірімшік, күрт және т.б. тағамдар кептіруге арналған сөре. Өреде төрт аша сирақ, төрт жанағаш болады. Сирақтарын жерге қаққаннан кейін, екі ұзын жанағашты ашаларға кигізіп, олардың басына қысқа жанағаштарды көлденең танады. Оның үстіне ши жайып, кептірілмеқ тағам тізіледі. Өреше ши ұзын болса, оның екінші шетімен тағамды күс алып кетпеу үшін бетін жауып қояды; 2) аттың адыңғы және артқы аяғына салатын тұсау. Өрені қылдан, қайыстан өріп, түйіп, жасайды, аттың аяғына салатын жерлеріне киізден астар салады. Атты өрелегенде өренің бір шетін аттың оң аяғына, ал екінші шетін айқастырып аттың артқы сол аяғына салады.

ӨРМЕК — алаша, қап, басқұр, бау және шекпен тоқу үшін екі басы қазыққа керіліп, желісі жерге қатар түзу тартылған, иірілген жіптер шумағы. Ол қайық, серу жіп, қылыш, адарғы, мосыағаштың көмегімен күзу (күзеу), арқау жіптер арқылы ерсі (ерсі жіп) тоқылады. Такталы алаша, терме алаша, басқұр, әр түрлі боялған түрлі түсті жіптен, ал шекпен тайлак жүнінен арнайы оң, теріс иірілген жіптен тоқылады. Өрмекке арналған жіпті араларының ұзындығын 15—25 см, 15—20 см етіп үш қазыққа іліп, айналдыра төгіп шығады. Өрмекші төгілген жіпті шетінен күзеуге байлайды да, 2—4 адам жіпті қазықтар арасына төгеді. Содан кейін өрмектің екі басын керіп байлап, күзу жіпті мосы ағашпен керіп қояды. Сөйтіп Ө. тоқуға дайын болады.

ӨРМЕК — ою-өрнектің бір түрі. Ө. негізінен зерлеу, дөңкерлеу, кестелеу, қақтау, қалыптау, қаю, күю, соқпалау, термелеу әдістері арқылы жасалады. Ө. сон және қосалқы өнері туындыларында, зергерлік өнер бұйымдарында, қару-жарак, саятшылық заттарында қолданылады.

ӨРТ СӨНДІРГІШ — жаңадан өрши бастаған өртті арнайы от сөндіргіш заттар шашу арқылы сөндіруге арналған құрал. Бұл құралдар өрт сөндіруге пайдаланылатын заттарға байланысты көбік, газ және ұнтақты заттар шашатын болып бөлінеді. Құралдың сырт пішіні цилиндр тәрізді. Оның бас жағында өрт сөндіргіш зат шашатын тетік бар. Ыдыстың ішінде екінші бір кішкене ыдыс болады. Ол шыныдан, кейде полиэтиленнен және т.б. материалдардан жасалады. Үлкен ыдысқа сілтi, ал кішкене ыдысқа қышқыл құйылған. Өрт сөндіргішті іске қосқан кезде кішкене ыдыс сынады немесе тесіледі де, ондағы қышқыл сілтiмен араласып реакцияланады. Осы реакция нәтижесінде пайда болған көмірқышқыл газ бен көбік қысым арқылы ыдыстан сыртқа шапшып шығады.

ӨРІК (Абрикос; armeniaca) — раушан-гүлділер тұқымдас ағаштар мен бұталар туысы; жеміс ағашы. Қазақстанда 1 түрі — көдімгі Ө. (*A. vulgaris*) республиканың оңтүстігінде өсіріледі. Тауда жабайы Ө. өседі. Наурыз—сәуірде гүлдейді. Ө. ағашының биіктігі, әдетте, 5—8 м. Жарықсүйгіш, жылуsүйгіш, қуаңшылыққа және ыстыққа төзімді. Тіршілік ұзақтығы — 40—50 жыл және одан да көп. Етті, түкті жемісінде (массасы — 80 г) 4—20% қант, алма, лимон қышқылдары, витаминдер (10 мг% шамасында), каротин, пектинді заттар және тұқымында 29—58% май болады. Жемісін жас күйінде және кептіріп (қураға, өрік) пайдаланады, сусын, тосап, джем жасайды. Ағашы музыка аспаптарын,

әр түрлі сый бұйымдарын жасауға пайдаланылады.

Өрік салынған қаусырма. Жұмыртқаның сары уызы қантпен әбден көпіршігенше бұлғанып, жұмсартылған май мен қаймақ қосылады да, үздіксіз араластырыла отырып, сода қосылған үн себіледі. Иленген қамыр 20–30 минуттан соң 0,5 см қалыңдықта жайылады да, қалыпқа немесе табанын түбіне салынады. Жиегіне жұмыртқа жағылып, шеті көтеріледі. Тағам сарғайғанша пісіріледі де, төрелкеге ауыстырылып, өрік қоспасы толтырылады. 4 жұмыртқаның ақ уызы мен қанттан белокты крем дайындалады, конус қалтаға күйілады. Күлше пісірілген қалыпқа майланған қағаз төселіп, тор секілдендіріп белокты крем жүргізіледі. Пісірілген тор қалыптан алынып, қағаздан босатқан соң қаусырмаға орналастырылады да, бетіне қант ұлпасы себіледі. 3 кесе ұнға — 1 кесе қант, 200 г сары май, 4 жұмыртқаның сары уызы, ширек шай қасық сода, 2 ас қасық қаймақ.

Өрік тосабы. Дөмі ерекше, түсі сарғыш келетін тосап. Дұрыс қайнатылған өрік тосабының шырыны балдан бір де кем емес. *1-түрі (сүйегі алынбаған).* Ірлігі орташа біркелкі жемісті іріктеп алып, ыстық суда (90° С) 1–2 минут ұстаған соң салқын суға салып салқындатады. Шырын дайындау үшін жылы суға қант сеуіп (1 кг қантқа — 2 кесе су), 1–2 минут қайнатады да, жемістің үстіне күйіп, 4–6 сағат тұндырады. Содан соң отты басып қойып 5–6 минут қайнатады да, 7–8 сағат сіңіріп қояды. Осылай 2–3 рет қайталайды. Соңғы рет қайнатардан бұрын қалған қантты (0,2 кг) қосып, дайын болғашқа қайнатады. Ең соңында лимон қышқылы қосады. Салқындаған соң банкаларға күйіп, қақпағын жабады. *2-түрі (сүйегі алынған).* Ірі жемісті жуып, жігімен уызына бойына тіледі де, сүйегін алып тастаған соң, алдымен 3–5 минут ыстық (80–85° С) суға немесе 1 минут қайнап жатқан суға, соңынан салқын суға салып сорғытады. Шырын дайындап (1,1–1,3 кг қантқа — 2 кесе су), жемісті 2–3 сағат тұндырады. Тосапты баяу отта арасына 7–8 сағат үзіліс басып, 5–7 минуттан 2–3 рет қайнатады. Соңғы қайнатардың алдында шырыннан қалған қантты (200 г), лимон қышқылын қосады.

ӨСІМДІК МАЙЛАРЫНЫҢ ТҮР-ЛЕРІ — ас пісіруге пайдаланылатын табиғатта кеңінен тараған майлардың бір түрі. Өсімдік майлары өсімдік дөнінен қыздыру, ұсақтап турау не сығымдау арқылы немесе ауада ұшатын еріткіштер экстракциялары арқылы ағызып алынады. Олардың атауы да осыған байланысты болады: күнбағыс, мақта, зәйтүн майлары

және т.б. Олар өздерінің құрамы мен құрылымына байланысты физиологиялық жағынан өте пайдалы және активті майлар, сондықтан күнделікті тамақ рациондында міндетті түрде болуы керек. Кейбір өсімдік майлары, мыс., күнбағыс, зәйтүн майлары ас дайындауда шикі, тазартылмаған күйінде де, тазартылған күйінде де пайдаланылады. Басқа майлар, мыс., мақта, соя, жүгері майлары тек тазартылған күйінде ғана қолданылады.

Күнбағыс майы — күнбағыс тұқымынан алынатын сұйық өсімдік майы; 60–70% толық қаныққан линоль қышқылы, өсімдік майларының ішіндегі ең жақсыларының бірі болып саналады. Ол тікелей тағам дайындаумен қатар салаттар, винегреттер, тұздықтар жасауға, түрлі көкөністер мен балық қуыруға, ұннан түрлі тағамдар пісіруге пайдаланылады. К.м. маргарин мен майонез жасауда негізгі шикізат ретінде қолданылады. Сонымен қатар көкөністер мен балық консервілеріне пайдаланылады. Сату орындарында оның бірнеше түрі мен сорттары шығарылады, оның ішінде тазаланған, тазаланбаған түрлері де бар. **Тазаланған К.м.** мөлдір, алтын секілді ашық сары түсті. Көп тұрғанда да құрамынан тұнып қалатын заттар толық тазартылғандықтан тұнба бөлінбейтін, мөлдірлігін сақтайтын май. Оның құрамында бос май қышқылдары 0,2% шамасында. **Тазартылмаған май** көп тұрғанда жеңіл тұнба береді, оны өзіне тон иісінен ажыратуға болады, оның құрамындағы бос май қышқылдары 0,75–1,3%-дан аспайды.

Мақта майы — мақта тұқымының дөнінен алынады. Тазартылған түрі сары алтын түсті, аздаған өзіндік иісі бар. Иісі жойылған түрі ешқандай иіссіз болады. Май бөлме температурасында сұйық (70–75%) және бірқалыпты тұрақты майлар (30–35%) қоспасынан тұрады. Бірқалыпты тұрақты майлар сақтауға үлпекті мол тұнба береді. 0°С тоназытқанда толық қатады, ал оны қыздырғанда ериді, қайтадан мөлдір түске енеді. Кулинариялық өндірісте мақта майын күнбағыс майының орнына пайдалануға болады. Салат майы деп аталатын түрінде тұрақты бөлшектері толығынан ажыратылады.

Соя майы — айрықша экстракциялық тәсілмен соя бұршақтарынан сығып алынады. Тағамға тек қоспасынан тазартылған күйінде пайдаланылады. Тазартылған соя майы сабан түсті сары, өзіндік иісі мен дөмі бар. Соя майы құрамы мен құрылысы жағынан күнбағыс майына жақын және кулинариялық өндірісте оның орнына пайдаланылады. Бұл май дүние жүзінде көп елдерінде кең тараған.

Қыша майы (горчица) — қыша тұқымын сығымдау арқылы алынады. Оның

түсі сары, кейде көкшіл реңкті, өзіндік дәмі мен иісі бар. Майлы-қышқылдығы жағынан көп майлардан кейін тұрады. Кулинарияда құнбағыс және макта майы сияқты пайдаланылады. Әсіресе, ұннан пісірілетін әр түрлі тағамдарды дайындауда көп қолданылады.

Жүгері майы. Жүгері дәнінің ұрықтарынан алынады. Басқа майлармен салыстырғанда онда пайдалы өнімдердің көлемінде 60% қанықтырылған қышқыл және одан да көп болып келеді. Осыған қарай құнбағыс майынан артықшылығы болмаса да Ж.м. көпшілікке кеңінен танымал. Бұл май бөлме температурасында сұйық, ашық сары түсті, өзіндік жүгері дәмі мен иісі бар. Сауда орындарында тек тазартылған күйінде (алтын түстес сары, мөлдір, иіссіз) кездеседі. Салаттар, винегреттер жасауға, көкөністер мен балық қуыруға пайдаланылады.

Зығыр майы — зығыр тұқымынан алынатын мөлдір, сары түсті май. Онда 60–80% өте қаныққан қышқыл бар. Өсімдік майларына тән иісі, қышқыл дәмі бар, сондықтан көбіне пайдаланылмайды.

Жаржаңақ майы — Азия мен Африка елдерінде өсіп-өнетін жер жаңғағының ұрығынан алынады. Онда молекулалық массасы үшін майлы қышқыл өдеттеген өте көп және қаныққан майлы қышқыл өте аз, сондықтан тағамдық май ретінде көп бағаланбайды. Жасыл реңкті ашық түсті, ерекше өзіндік иісі мен дәмі бар. Шетелде жаржаңақ майы маргарин өнімдерін, консервлер, салат майын жасауда кеңінен пайдаланылады.

Зойтүн майы — зойтүн ағашының жұмсағын сығымдау арқылы алынады. Ол өте жоғары сапалы жеңік майлар қатарына жатады. Көкшіл реңкті ашық сары түсті, жағымды иісі мен дәмі бар. 0° С температурада қатады, қыздырған кезде еріп, мөлдір қалпына келеді. Әр түрлі салқын, ыстық тағамдар дайындауға, майлы балық консервлеріне қолданылады.

Какао майы — какао бұршақтарынан алынады; бағалы өсімдік майларының қатарына жатады. Ол түрлі кондитер тағамдарына қосылады.

Рапс майы тазартылған күйінде шектеліп қана қолданылады; **көкнәр майы** қанықтырылған майлы қышқылға өте көп мөлшердегі және өзіндік жағымды дәмі мен иісі бар май; **күнжұт майы** мен **мақсары майы**, сондай-ақ тағамдық майларға пальманың кейбір жеке түрлерінен (кокос, пальма, пальма дөнінен), шамшат және бал қарағай жаңғағынан, жеміс жән көкөніс дөңдерінен (өрік, шабдалы, томат, асқабақ, жүзім т.б.) алынғандар жатады. Осы аталған майлар тағам дайындауда және медицина өндірісінде басқа өнімдер шығару үшін қолданылады.

ӨСІМДІК МАЙЫ — түрлі өсімдіктер дөнінен алынатын табиғи өнімдер (қыша майы, күнжіт, жүгері, күнбағыс, какао, макта, жүзім, қауын, қарбыз және т.б.). О.м., негізінен глицериннің (глицеридтер), қаныққан және қанықпаған бір негізді май қышқылдарының күрделі эфирлерінен (95–98%) түзіледі. Олардан басқа О.м. құрамында 1–2% май қышқылдары, 0,05–3% фосфатидтер, 0,3–0,5% өсімдік стеариндері (фитостеариндер), аз мөлшерде пигменттер, 0,5% шамасында Е витамині болады. Кейбір О.м. құрамында илік заттар, алкалоидтар, гликозидтер, эфир майлары т.б. кездеседі. Өсімдік майының құрамы оның түсіне, дәміне әсер етеді. Өсімдіктердің тұқымдары мен жемістерінде майдың мөлшері әр түрлі. О.м. қатты немесе сұйық болып екі топқа бөлінеді, негізінен тамаққа қолданылады, сондай-ақ өлшімай, сыр, жағармай ретінде, сабын өндірісінде т.б. көп пайдаланылады.

ӨТКІР БУ — технологиялық мақсаттар үшін өндірістік аппараттарға бу қазанынан жіберілетін бу. Қозғалтқыш арқылы өткен буды өткір будан ажырату үшін — жұмыс істеп шыққан бу, ал редуциялық клапан және т.б. қысым төмендеткіш құрылғылар арқылы өткен бу жұмсақ бу деп аталады.

П

ПАВИЛЬОН (лат. *pavilio*; франц. *pavillon*) — архитектураның шағын түрлеріне жататын оқшау тұрған ғимарат; ірі ғимараттың бір бөлігі. Көбіне жеке шатырмен жабылады; көрме экспозициясына, кино түсіруге, кейде саудасаттыққа арналған тұрақты не уақытша құрылыс; ғимарат интерьерін бейнелейтін театр декорациясы.

ПАЙДАЛЫ МИКРООРГАНИЗМДЕР — қамыр, шарап, спирт және т.б. ашытуға қажетті микроорганизмдер.

ПАЙКА БАЛЫҚ (Пелядь, сырок) — албырттар туысына жататын көл, өзен балықтарының бір түрі. Ұзындығы — 40–55 (өдетте, 25–30) см, массасы — 2,5–3 кг. Уылдырығын қазан—қараша айларында шашады. Еті дәмді. Тұздап кептіреді, консерві жасайды.

ПАКЕТ (франц. *paquet*) — қағаз немесе басқа материалға салынып оралған зат немесе заттар; бума; бүктеліп салынған, оралған қағаз; конвертке салынған ресми-іс қағазы; тасымалдауға, тиеуге арнаулы төсемге салынған бірдей детальдар, құрылыс материалдары немесе қаланып жиналған жөшіктер. Тамақ өнімдері пакетке салынып, арнаулы машина немесе автоматпен жабылады.

ПАЛАС — еденге төсейтін алуан түсті, алаша тәрізді төсеніш.

ПАЛАТА (грек. *palation* — бөлме, зал, лат. *palatium* — сарай) — 1) ауруханалар мен емдеу орындарындағы аурулар жататын арнаулы бөлме; 2) заң шығаратын мекеменің аты; уәкілдік мекеменің аты; 3) өлшеуіштерді, кір тастарын тексеретін мекеме.

ПАЛІАУ — ұлттық тағам; майға пиязды қыздырып, мал етін (көбіне қой етін), сөбіз, өрік не мейіз қосып, күріштен бұқтырып пісірілетін түркі халықтарының ұлттық тағамы; кейде ет қосылмай, мейіз салып пісірген тәтті палаяу деп аталатын түрі болады.

ПАЛУСТАР (лопар. *paldes*) — қамбала тұқымдасына жататын, құнды, көсіптік маңызы бар, төрт баық түрінің жалпы атауы; ұзындығы — 1—4,7 м, массасы 7 кг-нан 300 кг-ға дейін болады. Бағалы көсіпшілік объектісі.

ПАЛЬМА (*Arecaceae; palmae*) — дара жарнақты өсімдіктердің бір тұқымдасы. Биіктігі — 60 м, діңінің диаметрі 1 м-ге жететін, көбіне бұтақтанбаған, жапырағы топтанып, жоғарғы жағына орналасқан. Жемісі құрғақ немесе шырынды, қақырап ашылмайды, сүйекті немесе жидек. Жемісі тамаққа (құрма пальмасы, кокос пальмасы) қолданылады, тұқымынан май, сағыз алынады, күнжарасы малға беріледі, жапырақ бүрі тамаққа пайдаланылады. Пальманың көптеген түрлерінің жеміс шырындарынан шарап ашытылады, қант, діңінен крахмалды саго жармасы алынады. Қабығынан арқан өсіледі, жапырақ талшығынан бас киім, жіб, себет тоқылады. Жапырағынан қағаз, өсімдік балауызы алынады.

ПАЛЬМИТИН ҚЫШҚЫЛЫ — бір негізді қаныққан карбон қышқылы, $\text{C}_{17}\text{H}_{33}\text{O}_2$ ($\text{C}_{17}\text{H}_{33}\text{O}_2$)_n COOH. Түссіз кристалл. Суда ерімейді, спирт, бензол, ацетонда жақсы ериді. П.к. барлық табиғи май құрамында кездеседі. Пальма майында 32—40%, сиыр майында 25%, соя майында 6,5%. П.к. эфирі мен тузынан сабын, косметикалық препараттар жасалады.

ПАНБАРҚЫТ — жібек жіптен биязы әрі түктілеу етіп тоқылған мата.

ПАНДУС (франц. *penite douce* — жазық көлбеу) — ғимаратқа кірер жердегі, адамдар, автомобильдер кіруге болатын жазық көлбеу алаң.

ПАНЕЛЬ (нем. *paneel*) — 1) ғимараттар, т.б. құрылыстар салуға арналған мөлшері үлкен, бірақ қалыңдығы өзге екі өлшемінен әлдеқайда кіші, жайпақ құрылыстық элемент. Ғимараттардың сыртқы, ішкі қабырғалары және төсем мен жабын үшін құрастырмалы П. пайдаланылады. П. дайындау үшін бетон (ауыр, жеңіл), темір-бетон (керамзитті бетон, перлитті

бетон, кеуек бетон, гипс бетон), керамикалық және табиғи не жасанды тастар, асбесті цемент және т.б. пайдаланылады; 2) көше шеттеріндегі, асфальт, тас, басқа материалдар төселген жаяу адамдар жүретін жер; жаяужол; 3) ғимараттың ішіндегі қабырғалардың материалдармен қапталған немесе боялған төменгі жағы; құрылыстағы темірбетонды немесе ағаш плита; қондырғының, машинаның, агрегаттың басқару және тексеру аспаптары орнатылған бөлігі.

ПАННО (франц. *panneau*) — 1) мүсіндік бейнелер немесе түрлі суреттермен өшекейленген қабырғаның бір бөлігі; 2) қабырғаның белгілі бір бөлігін немесе үйдің ішкі төбесін өсемдеу мақсатымен сырлы бояу, темплера және т.б. арқылы салынған картина. Мозаика, бедерлеу, тұрпаттау (барельеф) әдістерімен осы мақсат үшін жасалған көркем туындының бәрі П. деп аталады.

ПАНОПТИКУМ (грек. барлығы және көру) — қызықты, көз тартарлық заттар және балауызды фигуралар көрсетілетін мұражай.

ПАНСИОНАТ (франц. *pensionnat*) — емдеуге немесе демалуға келген адамдарды толық қамқорлығына алатын мемлекеттік санаторий, демалыс үйі.

ПАНТОКРИН (грек. *pantocrinum*; панты — жас мүйіз... және грек. *krino* — бөлемін) — марал, изюбр және теңбіл бұғының қатаймаған мүйізінен дайындалатын спирттегі сұйық, мөддір, аздап сарғылт сығынды. П. медицинада кегінен қолданылады.

ПАПАИН — белоктардың, пептидтердің, амидтердің және күрделі эфирлердің гидролизіне катализатор болатын өсімдік ферменті; папайе деп аталатын тропиктік қауын ағашының құрамында көп болады. Жеңіл өнеркәсіпте және тамақ өнеркәсібінде (етті жұмсарту үшін, тері өңдеу үшін) қолданылады.

ПАПИРОС — ішіне темекі толтырылған қағаз түтікше.

ПАПКА (нем. *pappe* — картон) — 1) қағаз сақтауға арналған картоннан, теріден және т.б. жасалған мұқаба; 2) қалың картон; 3) картон мұқаба.

ПАПРИКА (венг. *paprika*) — бұршаққынды қызыл бұрыш.

ПАРАГВАЙ ШАЙЫ — жапырағынан, жас сабақтарынан сергітетін сусын дайындалатын мөңгі жасыл ағаш. Оңтүстік Америкада, Парагвайда, Бразилияда, Аргентинада өседі.

ПАРАПЕТ — шатырдың, террастың, балконның шетіндегі, жаға бойымен, көпірдің екі жағына орнатылған биік емес тұтас қабырға.

ПАРКЕТ (франц. *parquet*) — еден төсеуге арналған, емен, қайың және т.б. ағаштан қиылған қысқа әрі жіңішке тастай; осы тақтайлардан қиюластырып төселген еден. П. жылуды және дыбысты өткізбейді, сыртқы түрі әдемі. Бағалы ағаштардан жасалады.

ПАРОМ — қарама-қарсы жағалардағы белгілі бір екі пункт арасындағы су кедергісінен құрлықтағы көлік құралдарын (автомобиль, темір жол вагондарын), жүктер мен жолаушыларды өткізіп тұруға арналған жүзбелі имарат (кеме, сал және т.б.).

ПАРТА — орындықпен бірге жасалған көлбеу беттеуі бар оқушы үстелі.

ПАРТЕР (франц. *parterre*; *par* — үсті, *terre* — жер) — көрермендер залының, әдетте, сахнаның деңгейінен төмен болатын, көрермендерге арналған орындары бар еден жазықтығы.

ПАРФЮМЕРИЯ (франц. *parfumerie*) — 1) теріні, шашты, киімді хош иістендіретін заттар; косметикалық және тазалық мақсатына пайдаланылатын хош иісті бұйымдар; 2) осы бұйымдарды жасайтын өнеркәсіп.

ПАРША — алтын мен күмісті араластыра отырып тығыз тоқыған жылтырауық жібек мата және сол матадан тігілген қымбат бағалы киім.

ПАСКАЛЬ — халықаралық өлшем бірліктері жүйесіндегі механикалық кернеу мен қысымның өлшем бірлігі (француз ғалымы Б.Паскальдың атымен аталған).

ПАСПОРТ (франц. *passport*) — 1) тұлғаны куәландыратын және оның азаматтығын білдіретін ресми құжат; 2) көсіп-орынның, жабдықтың, қондырғының және т.б. негізгі мөлiметтері бар тіркеу куәлігі.

ПАСТА (итал. *pasta*) — түрлі ұнтақ заттар араластырылған қамыр тәрізді косметикалық және кулинариялық заттардың аты.

ПАСТЕРЛЕУ (Пастеризация) — сұйықтар мен тағамдық өнімдердегі микроорганизмдерді 100° С-тан төмен температурада (көбіне 60–70° С) әр түрлі мерзімде бір рет қыздыру арқылы жою әдісі. Әдісті Л.Пастер ұсынған. Сүтті пастерлеу үшін әр түрлі режимдер қолданылады. *Ізездік немесе жоғары температуралық пастерлеу* — 85–90° С-қа дейін қыздырылады. Сүттен май айырып алу және сүт консервілерін жасауға пайдаланылады; *қысқа мерзімдік пастерлеу* — 72–75° С-қа дейін ысытып, осы температурада 20–25 минут ұстау. Қаймағы алынбаған сүт өнімдері мен сүзбелерге пайдаланылады. *Ұзақ мерзімдік не төмен температуралық*

пастерлеу — 62–65° С-қа дейін ысытып, осы температурада 30 минут ұстау. Сүт қаймағы алынбаған күйінде пайдаланылатын жағдайда қолданылады. Жемістер, көкөністер не олардан жасалған өнімдер тұмшалап жабылған құтыларда не шөлмектерде пастерленеді. Мұндайда өнімдердегі микроорганизмдер жойылады. Көкөніс және жеміс маринадтары — 85° С температурада, жеміс компоттары — 85–95° С, жеміс-жидек шырындары — 85° С, жүзім шырыны — 73–85° С температурада пастерленеді.

ПАСТИЛЯ (лат. *pastillus* — жұқа нан) — кондитер өнімі; езілген жеміс-жидек езбесін қант пен және жұмыртқа белогымен араластырып, оған ыстықтай қант, агар немесе мармелад массасын қосып дайындалады.

ПАТ (франц. *pate*) — мармеладтың бір түрі; оны дайындауда өрік пектині қолданылады.

ПАТЕНТ (лат. *patens, patentis* — куәлік) — 1) техникалық шешімді мемлекеттің өнертабыс деп танығанын куәландыратын және өнертабысқа ерекше құқық берілгенін растайтын құжат; 2) саудамен немесе кәсіпшілікпен айналысуға құқық беретін құжат.

ПАТЕНТ ҚҰҚЫҒЫ — өнертабыс деп табылған техникалық ұсынысқа патент беру тәртібі мен патент авторының құқықтары мен міндеттерін реттейтін құқық нормаларының жиынтығы.

ПАТИССОН (франц. *patisson*) — асқабақ тұқымдасына жататын бір жылдық өсімдік; көкөніс дақылы. Жылы, жарық, ылғалды жерде жақсы өседі, суықта тез үсіп кетеді. Кіндік тамырлы. Сабағы мен жапырақ қалемшелері жайыла өскен; жапырағы жалпақ өрі қалың, үш не бес бұрышты, тілім-тілім болып келеді. 3–5 күндік жас түйнегін пісіріп, қуырып, маринадтап және тұздап жейді. Оның құрамында 6–6,5% құрғақ зат, 2,5–2,9% қант, 20–30 мг % С витамині болады.

ПАТРОН (нем. *patrone*) — 1) атыс қаруында оқтың, оқ-дәрі зарядының және капсюльдің гильзадағы жиынтығы; 2) металл өңдеуде айделетін дайындаманы не аспапты білдекте бекітіп ұстап тұратын тетік; қысу білдегінде қуыс бұйым дайындауда қолданылатын модель, үлгі.

ПАТРОНАЖ (франц. *patronage* — қамқорлық) — медицина қызметкерлерінің үйде аурудың алдын алу, сауықтыру шараларын өткізуі, үй жағдайында балаларға және ауруларға медициналық жәрдем көрсетуі. Әйелдер мен балалар консультацияларының, туберкулез, психоневрология диспансерлерінің жұмысында қолданылады.

ПАТРУЛЬ (франц. *patrouille*) — белгілі бір ауданда қоғамдық тәртіпті сақтауға, бақылауға арналған шағын, көбіне қаруланған әскер тобы, полиция отряды немесе күзетшілер тобы.

ПАТСАЙЫ — 1) тығыз тоқылған жібек матаның бір түрі; 2) қауынның төтті түрі.

ПАЧУЛИ (ағылш. *patchouli*) — 1) ерінгүлділер тұқымдас шағын бұта; 2) осы өсімдіктің жапырақтарынан, сабақтарынан алынатын эфир майынан жасалатын иісі күшті өтір.

ПАШТЕТ — алдын ала пісірілген мал (ет, балық, құс) өнімдерінің ұсақталып, паста тәріздес күйге келтірілген және біртөктес екі немесе бірнеше азықтан құрастырылып, оларға май мен дәмдеуіштер (дөмі мен иісін жақсарту үшін) қосылған тағам. П. ыстық және салқын болады. Балық паштеттеріне етке қарағанда пияз, аскөк, глотомат, соя тәрізді қосымша құрауыштар қажет. П. салқын тағамға, негізінен бутербродқа пайдаланылады.

ПӨЛЕК (Ботва) — тамыржемісті көкөністердің жапырақтары мен сабақтары.

ПӨЛЕККӨЖЕ (Ботвинья) — қайнатылған көкөністен, квастан, және балықтан дайындалған салқын сұйық тағам. Онан басқа полеккөжеге қызылша, қалақай, қияр шөбі мен аскөк қосылады.

ПӨЛЕКТУТҚЫ (Ботволочушка) — су бетіне көтерілген көкөніс жапырақтарын бөліп алып тастайтын механизм.

ПӘН БАЛЫҚ (Горбыль, мелакопия) — алабұға тәрізділер қатарына жататын, көсіптік маңызы бар балық.

ПӘРАМАШ — ішіңе тартылған ет салып майға пісіріген дөңгелек күлше нан.

ПӘТЕР (нем. *quartier*) — бір немесе бірнеше бөлмелі жеке шығатын есігі бар тұрғын үйдің құрамдас бөлігі.

ПӘТЕР АҚЫ (Квартирная плата) — пәтерді тұтынғандығы үшін төленетін төлем ақы.

ПӘТЕРШІ — басқаның иелігіндегі тұрғын үйді белгілі бір уақытқа пайдаланатын тұлға.

ПЕДАЛЬ (франц. *pedale*) — машинада және музыкалық аспаптарда — аяқпен басатын иінгірек.

ПЕДИКЮР (франц. *pedicure*; лат. *pes, pedis* — аяқ және *cura* — күтім) — аяқ күтімі және аяқтағы сүйелді сылып тастау, тырнақтарын әдемілеу, бояу және т.б.

ПЕКАН (ағылш. *pecan*) — жаңғақ тұқымдас ағаш; жеуге жарамды жаңғағының құрамында 70%-дай май болады, біктігі — 50 м-ге жетеді.

ПЕКТИНДІ ЗАТТАР (грек. *pektos* — оралған, мұздаған) — негізінен галактурон қышқылдары қалдықтарынан түзілетін полисахаридтер; көптеген өсімдіктер жемісінің құрамында болады. Бұлардың өсерінен қантты жемісті қою шырындар қайнатып суытқанда тонба түзеді. Осы қасиеті үшін П.з. мармелад, желе, пастила өндірісінде пайдаланылады. П.з. полигалактурон қышқылының калий және магний тұздары. Олар протопектин және пектин болып бөлінеді. П.з. алма және қант қызылшасы сығындысынан алынады.

ПЕНАЛ (нем. *pennal* лат. *penna* — қаламұш, қауырсын) — қарындаш, қалам, қаламұш және т.б. сақтауға арналған ұзынша шағын қорапша.

ПЕНТОЗДАР — молекулалары көміртектің 5 атомынан тұратын моносахаридтер (арабиноза, рибоза, ксилоза және т.б.).

ПЕПСИН (грек. *pepsis* — ас қорыту) — белокты ыдырататын ас қорыту ферменті. Активті емес пепсиноген түрінде асқазанда түзіледі және тұз қышқылының өсерімен активтенеді. Медицинада және сыр жасауда қолданылады.

ПЕПТИДАЗАЛАР — тамақ қорытуға қатысатын, белоктан және пептидтерден амин қышқылдарын бөлетін ферменттер.

ПЕПТИДТЕР (Пептиды; грек. *peptos* — піскен, аса піскен) — бір түрлі не әр түрлі амин қышқылдарының қалдығынан тұратын, пептидті байланыс арқылы қосылатын органикалық зат. Құрамындағы аминқышқылдары қалдығы санына байланысты П. ди-, три-, тетрапептидтер, ал амин қышқылы қалдығының саны 6—10 болса, полипептидтер деп аталады. Кіші молекулалы П. аз болса да барлық тірі клеткаларда кездеседі. П. тірі клеткаларда амин қышқылдарынан синтезделеді не белоктың (фермент өсерінен) ыдырауынан түзіледі. Химиялық синтез арқылы пептидтердің көптеген түрі алынады.

ПЕПТОНДАР — микробиологияда қоректік орта жасайтын, белоктың шала гидролизіндегі өнімдердің қоспасы.

ПЕРГАМЕНТ — 1) ертеде қағаз орнына пайдаланылған жас мал терісі; 2) ірі қара мен шошқаның жүні қырып тасталып өңделген терісі; музыка аспаптарын (мыс., барабан), машинаның кейбір бөлшектерін жасауда қолданылады; 3) май мен ылғал өткізбейтін қағаз; кондитер бұйымдарын және басқа тамақ өнімдерін орайтын қағаз.

ПЕРДЕ (Штора) — терезелерді, есіктерді, қуыстарды перделеуге, бөлменің бір жағын екіншісінен бөлуге арнап матадан тігілген бұйым. Перделердің есік-терезеге арналғаны, бөлмені екіге бөліп

тұратын сырғымалы шымылдық сияқты түрлері болады. Олар мақта-матадан, репс, жібек, жүн мата, мақпалдан тігіледі. Перделік материалды таңдағанда оның түсі мен өрнегі бөлменің атқаратын қызметіне, көлеміне, пропорциясына, жиһаздарға сәйкес келуімен қатар, терезенің қай жаққа қарап тұрғаны, табиғи жарықтың түсуі де ескерілуі қажет. Перденің бірнеше түрі бар.

Гардиндер — жалтырақ немесе айшықты жұқа маталардан, тюльден, шілтерден жасалып, терезеге тұтылады. Олар көбіне ақ немесе ашық түсті, біртегіс яки суретті, кестелі, аппликациялы маталар болып келуі мүмкін. Әдетте гардиндер сол тұтылған күйі ашылмайды, бөлмені шаңнан, тікелей түскен күн сәулесінен қорғайды.

Шторлар — жарық өткізбейтін маталардан жасалған қалың перделер. Оның түрмелі және сырмалы түрлері болады. Сырмалы шторлар біркелкі тігіннен жиырылып тұрады. Бөлме биік болса, штордың жоғары жағын желбірмен (лампбрекменмен) сәндеуге болады. Пішіміне қарай желбір біртегіс немесе бүрмелі (фасонды) болып келеді. Оның ұзындығы терезенің немесе есіктің биіктігінің 1/5-не тең болуы қажет. Ш. — кешкілік сыртқы жарықтан, күн сәулесінен және көшенің шуынан қорғауға арналған.

Портьерлер — жарық өткізбейтін қалың матадан есікке (бөлменің іш жағынан) ұстайтын перде. Олар жалғас бөлмедерден түсетін жарықтан және шудан қалқалайды, сондай-ақ есіктің жақтауларын жасырып, бөлмеге сөн беріп, үлкейтп көрсетеді.

ПЕРИЛЛА — ерінгүлділер тұқымдас бір жылдық шөптесін өсімдік туысы; тамақтық және техникалық май алынады. Тұқымында 49%-ға дейін май болады. Техникалық майы өліпмай өндірісінде, пергаментті қағаз жасауда қолданылады.

ПЕРИФЕРИЯ (грек. шеңбер) — орталықтан қашық жер; бір нәрсенің орталығынан қашық шеттері.

ПЕРМУТИТТЕР (лат. *permuto* — айырбастаймын) — жасанды алюминийсикаттар. П. ерітінділерде металл иондарын алмастыра алады. Суды тазарту және жұмсарту үшін қолданылады. Табиғи суларды П. қабатынан сүзіп өткізген кезде жағымсыз иондар П. құрамына кіретін зиянсыз иондарға алмасады. П. тағамдық өнімдерді өңдеу үшін қолданылады.

ПЕРРОН (франц. *perron*) — темір жол станциясы вокзалының поезд тоқтайтын, жалаушылар жүріп-тұратын алаңы.

ПЕСТИЦИДТЕР (лат. *pestis* — жұқпалы ауру және *caedo* — өлтіремін) — өсімдік зиянкестері мен ауруларына, арам

шөптерге, мақта, жүн, теріден жасалған бұйым зиянкестеріне, жануарлар эктопаразиттеріне, адам мен жануарларға ауру тарататын организмдерге қарсы қолданылатын химиялық заттар.

ПЕШ — 1) материалдарды қызумен өңдеуге немесе үйді жылытуға арналған құрылғы. Қолданылу саласы бойынша өндірістік және тұрмыстық, арнаулы бойынша — еріту пеші, қыздыру пеші, күйдіру пеші, кептіру пеші, жылыту пеші, кондитер пеші, нан пеші және т.б. болып жіктеледі. Пешті жөндейтін және салатын маманды пешші деп атайды; 2) әр түрлі ұннан жасалған тағамдарды пісіруге, ет, көкөністерді бұқтыруға арналған форма. Онда балық, алма пісіруге де болады. Мұндай пештермен кез келген қыздырғыш және электр аспаптарында астың бөрің дерлік пісіруге болады. Алюминий ыдыстың бүйірлері мен қақпағында кішкене саңылаулар бар, олар қызуды ретке келтіріп отыруға және будың шығуына арналған. Ас пісіргенде алдымен қыздыру күшіне байланысты (10–30 минут шамасында) саңылаулар жабық тұрады (бұл кезде тағамның асты піседі), сосын (үстің пісіру үшін) оларды ашып қою керек. Электр пештің қақпағында қуаты 500 Вт электрмен қыздырғыш орналасқан; пеш үш аяқты тұғырға бекітілген. Жылу тағамға ыдыстың үстінен және астынан бір мезгілде қыздыратын электр пештері сирек кездеседі. Электр пешті 180° С-қа дейін қыздырып 15 минуттай ұстайды. Ондағы ең жоғарғы қызу 220–230° С дейінгі шамада. Электр пешке тағамды оның көлемінің жартысындай етіп салады; бисквит және ашытқан қамырдан жасалған тағамдарды пісіргенде ол пеш биіктігінің үштен бірінен аспауы керек.

ПИАЛА (парс. *peyale*) — ұстайтын құлағы жоқ, фарфордан немесе фаянстан жасалған шай ішуге арналған шағын ыдыс.

ПИГМЕНТТЕР (лат. *pigmentum* — бояу) — 1) бояу дайындауда, талшықтар, резеңке, пластмассаларды бояуға арналған майда ұнтақ тәрізді, боялған химиялық қосылыстар. Органикалық және анорганикалық болып бөлінеді. Органикалық пигменттердің ең маңыздысы — азопигменттер, фталоцианды және т.б. Анорганикалық П. табиғи (қошқыл бояу, бор, сурик) және жасанды (құрым, ультрамарин және т.б.) болып бөлінеді; 2) организм тіндеріндегі бояйтын заттар. Организмнің түсін анықтайды және өсімдіктердің фотосинтезіне (хлорофилдер, каротиноидтар), ал жануарлардың тін арқылы дем алуына (гемоглобиндер) қатысады, организмді ультрақызыл сәулелерден

сақтайды. Кейбір пигменттер тамақ өнеркәсібі мен медицинада қолданылады.

ПИКАП (ағылш. *pick up* — көтеру, қармау, іліп алу) — жолаушылар және жүк тасуға арналған ашық қорапты жеңіл автомобильдің түрі; 200–500 кг жүк көтере алады.

ПИКНОМЕТР (грек. *pyknos* — тығыз және ...метр) — газ, сұйық және қатты күйдегі заттардың тығыздығын өлшеуге арналған арнаулы пішіні бар ыдыс.

ПИКУЛИ (ағылш. *pickles*) — біркелкі шағын түбірлерге туралып, жемістермен үйлестіре маринадталған көкөністер; басытқы және ет тағамдарына гарнир ретінде беріледі. XIX ғ. ағылшын кухнясына тон тағам, үнді аспаздарынан алынған. П. құрамы әр түрлі болғанмен, негізінен нақты: онда бақша көкөністерімен бірге бұршақ тұқымдастар, гүлді қырыққабат, жүгері, настурция тұқымдары бар. Ол кезде пикүлиді Англиядан дайын күйінде сатып алатын.

ПИЛЮЛЯ (лат. *pilula*) — шуге арналып мөлшерленген дорілік нысан; біртектес массадан әзірленген домалақ дәрі.

ПИРАНЬЯЛАР (Пирани) — қияр балық тұқымына жататын жыртқыш балықтар тұқымдасы; тұшы суға өседі.

ПИРОДИКСИН (*B₆* витамині) — суда еритін, пиридин туындысы. Етте, балықта, бауырда, ашытқыларда және көптеген өсімдік өнімдерінде болады. Ішек микрофлорасымен синтезделеді. Пиродоксиннің жетіспеуі — дерматит, анемия және т.б. ауруларға шалдықтырады. Химиялық синтез арқылы алынып, медицинада кеңінен қолданылады.

ПИРОЖНОЕ — шағын бөліктерге кесілген төрт сияқты кондитер бұйымы немесе арнайы қалыпта крем жағылып немесе салма салынып әзірленген печенье.

ПИЦЦА — тез пісетін итальян ашық пирогының бір түрі. Жаймаланған қамырға бір қабат салма салынып, үстіне өсімдік майы құйылады. Арнаулы қалыпта күшті отта пісіріледі, ыстықтай желінеді.

ПИЯЗ (*Allium*) — бір және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы, көкініс дақыл және сәндік өсімдік. Жапырағы — шырынды, іші қуыс. Гүлі — ұсақ, қос жынысты, түсі — ақ, күлгін, қызғылт, сары. Пиязшығының құрамында 2,4–14% қант, 2–13,9 мг% С витамині, 12–162 мг % эфир майы, жапырағында 25–47,7 мг % С витамині және 1,3–5,9 мг % каротин бар. Жас пиязды пісіріп, қуырып, консервілеп, кептіріп тағамға салады, дәрі жасалады.

ПЛАКАТ (лат. *plakatum*, франц. *placard* — құлақтандыру, жарнама) — көрнекі үгіт-насихат, ақпарат, жарнама, нұсқама

немесе оқу құралы міндетін атқаратын, мәтіні қысқа, әдетте, сурет не бейне түріндегі басылым.

ПЛАНКТОН (грек. *planktos* — адасқан) — теңіздің, су айдындарының әр түрлі тереңдігін мекен ететін және су ағынына төтеп бере алмайтын организмдер жиынтығы; балықтардың жемі. П. көптеген бактериялардан, диатомды және басқа кейбір балдырлардан (фитопланктон), қарапайымдылардан, кейбір ішек қуыстылардан, ұлулардан, шаянтөрізділерден (зоопланктон) тұрады.

ПЛАНТАЦИЯ (лат. *plantatio* — егу) — арнаулы ауыл шаруашылығы дақылдары егілген үлкен телім.

ПЛАСТИКАЛЫҚ ЖАҒАР МАЙЛАР (Пластичные смазки) — қатты қоюлаққыштар (сабын, парафин, силикагель, күйе және т.б.) қосылған сұйық мұнай немесе синтетикалық майлар. П. ж. м. үйкеліске қарсы, машина механизмдерін ұзақ мерзімге сақтауға, қозғалатын детальдарды тығыздауға қолданылатын болып бөлінеді.

ПЛАСТИКАЛЫҚ МАССАЛАР — синтетикалық немесе табиғи полимерлер негізінде жасалған материал; қысыммен қыздырғанда берілген пішінді қабылдайды, суығанда осы пішінді тұрақты сақтайды. Құрамында полимерлерден басқа толытқыштар, пластификаторлар, тұрақтандырғыштар, пигменттер және басқа құрауыштар болады. Пайдалану қасиеттері бойынша: үйкеліске, атмосфераға, температураға, отқа қарсы әсері бар, толытқыштар бойынша шыны пластиктер, толытқыштың орналасуына байланысты қабатты, талшықты және т.б., полимерлер түріне байланысты аминопластар, белокты пластар болып бөлінеді. Бұйымдарды пішіндеу кезіндегі өзгерістерге байланысты термопластар (полиэтилен, поливинилхлорид, полистирол негіздерінде), реактопластар (ірі фенопластар) шығарылады. Термопластар қысыммен құйылады, экструзияланады, вакуумделеді, ал реактопластар баспаланып және қысыммен өңделіп құйылады.

ПЛАСТИЛИН, ЕРМЕКСАЗ (итал. *plastilina*) — сомдау, мүсіндеу, жапсыру материалы; кеппейтін, тазаланған, ұнтақталған лайдан, балауыздан және майдан тұратын, түрлі түсті пластикалық масса. Түрлі түске боялады. Эскиз, шағын үлгі жасауға пайдаланылады.

ПЛАСТИНА — қатты немесе серіпшелі материалдан жасалған, ұзынша, таспа төріздес жылтыр, жазық бет.

ПЛАСТИФИКАТОР (илгішті және лат. *facio* — жасаймын) — пластмасса-лардың, резекелердің, лактардың,

желімдердің иілмділігін, созылымдылығын арттыру үшін қосылатын заттар; құрылыс материалдары мен бетонға қосылатын қоспалар.

ПЛАСТЫРЬ (грек. *emplastron*) — емге сыртқа қолданылатын дәрілік нысан; 37° С температурада жұмсарып, теріге тығыз жабысатын пластикалық масса. Май қышқылдарының қорғасын тұздарының балауызбен, канифольмен, емдік және басқа заттармен қосылысынан тұрады.

ПЛАТФОРМА (франц. *plate-forme*, *plat* — жазық және *forme* — форма) — 1) биіктетілген алаң; 2) темір жол бойындағы шағын станция немесе жолаушылар поезға мінетін жердегі алаң; 3) шағын борттары бар, ашық, жүк вагоны.

ПЛАФОН (франц. *plafond* — үй төбесі) — әсемдеп жапсырмалар не сурет салып өрнектелген үй төбесі; үйдің ішкі төбесіне, купе, каюта, ұшақ салоны төбесіне орнатылған электр жарығының сыртындағы арматуралар.

ПЛАЦКАРТА (нем. *platz* — орын, *karte* — билет) — шалғай жол пойызының вагонында белгілі бір орынға жайғасу құқығын беретін ерекше билет.

ПЛИНТУС — қабырға мен еден қиысындағы қуысты жабатын тақтай тілігі.

ПЛИТА — 1) үлкен, жазық тегіс бетті тас, металл кесегі; 2) металл тақтадағы конфоркалары бар асхана пеші.

ПЛОМБИР БАЛМУЗДАҒЫ (франц. *plombieres*) — қаймаққа жұмыртқа (көптеу), хош иістік және дәмдік қоспалар (жаңғақ, тосап, дұқат) қосылып өзіндік балмұздақ; осы құрамын алғаш ұсынған француз кондитері Пломбирдің құрметіне аталған. Қазіргі өнеркәсіптік пломбирлер — майлылығы жоғары табиғи сүттен жасалады. Пломбирде май — 15%, қант — 15%. П.б. дәмі оның нәзік консистенциясынан қалыптасады.

ПНЕВМОТАСЫМАЛ — ауаның не газдың көмегімен сусымалы не дара жүктерді тасымалдауға арналған қондырғылар мен жүйелердің жиынтығы; өнеркәсіптік көліктің бір түрі. Ауа ағынының жасалу тәсілі — не ауа ағынының басқа материалдармен бірге өткізгіш құбыр ішіндегі қозғалу шартына немесе құбыр ішіндегі қысымның төмендетілу тәсіліне қарай П. қондырғылары сорғыш, айдамалауыш және аралас түрлерге ажыратылады.

ПОВИДЛО — консервіленген тамақ өнімі; қант қосып қайнатылып қоюландырылған жеміс-жидек езелері; езіліп, өңделген жеміс, жидек езбесінен немесе олардың қоспасынан алынған тағам. Езбе дайындауда жемістер, жидектер жуылады, тексеріледі, шарпылады, ысқылау маши-

насының тор көзді електерінен өткізіледі. Осы езбе қайнатылып шулықтырылады немесе осы бойымен консервіленеді. Езбе вакуум аппаратта қайнатылады. Алдын ала қант пен езбе зарарсыздану үшін қайнатылып алынады. Дайын болған повидло ыдыстарға салынады. Майда ыдыстарға салынған повидлоны 100°С температурада зарарсыздандырады, ал үлкен ыдыстағы зарарсыздандырылмайды, себебі өнімдегі қанттың жоғары мөлшерінің өзі консервант болады.

ПОЛИАМИДТЕР — молекулаларында амид топтары бар, қатты, мүйіз тектес немесе мөлдір шыны тәрізлес заттар. Олардың көп тарағандары — поликапроамид, полигексаметиленадипинамид, полигексаметиленсебацинамид.

ПОЛИАМИДТІ ТАЛШЫҚ — полиамидтердің ерітінділерінен жасалатын синтетикалық, мықты, иілгіш, үйкеліске, майысуға төзімді, көптеген химиялық реагенттерге шыдамды талшық. Мата тоқуда, сүзгілік материалдар жасауда қолданылады. Саудадағы негізгі атаулары: капрон, нейлон-6, перлон, дедерон, амилан, стилон, анид, ниплон және т.б.

ПОЛИАМИДТІ ҮЛДІРЛЕР — полиамидтердің ерітінділерінен экструзиялап немесе құйып жасалатын мөлдір үлдір. Үйкеліске шыдамды, майысуға төзімді, сілтілерге, еріткіштерге, майларға тұрақты; тамақ өнімдері, шұжықтар оралады, электроқшаулағыш материал.

ПОЛИМЕР ҮЛДІРЛЕР — қалыңдығы 0,2—0,3 мм материалдар. Синтетикалық және табиғи полимерлерден жасалады. Орама, қаптама, электроқшаулағыш материал, көшетханалар мен жылыжайлардың жабыны ретінде қолданылады.

ПОЛИМЕРЛЕР (*поли...* және грек. *meros* — үлес, бөлік) — молекулалары (макромолекулалар) қайталанып топтасып келетін молекулалық массасы үлкен (бірнеше мыңнан бірнеше миллионға дейін) химиялық қосылыстар. П. табиғи (белоктар, нуклеин қышқылдары, табиғи шайырлар) және жасанды (полиэтилендер, полиамидтер, фенол-формальдегид шайырлары), құрылысына қарай түзу сызықты, тармақталған, торлы болып бөлінеді. Молекулалары бір түрлі мономерлі П. гомополимерлер (поливинилхлорид, поликапроамид, целлюлоза), макромолекуласы әр түрлі мономерлі П. сополимерлер деп аталады. Полимерден жасалған бұйымдар өнеркәсіптің түрлі салаларында, тұрмыста қолданылады. Полимерлі материалдардың негізгі түрлері — пластмассалар, резенке, талшық, сыр, бояу, желім, ион алмастырғыш шайырлар.

ПОЛИПЕПТИДТЕР — құрамында 6-дан 80–90-ға дейін амин қышқылдары қалдығы болатын органикалық қосылыстар. Мұндай полипептидердің белоктарға қарағанда жартылай өткізгіш мембраналардан өтіп кете алатын қасиеті болады. Төменгі П. кристалл заттар суда жақсы ериді, физикалық және химиялық қасиеттері амин қышқылдарына жақын. Жоғары П. аморфты, суда коллоид ерітінді түзеді. П. организмде белоктың ферменттік ыдырау және амин қышқылдары биосинтезінде пайда болады. Табиғи полипептидтердің көпшілігі гормон, антибиотик және токсиндер тәрізді биологиялық активті болып келеді.

ПОЛИПРОПИЛЕН — $[-CH_2-CH(C_2H_5)-]_n$ — полипропиленнің полимерленуінің қатты өнімі, тығыздығы 905–920 кг/м³; 160–176° С-та балқиды. Органикалық ерітінділерде ерімейді, қайнап тұрған судың және сілтілер ерітінділерінің әрекетіне тұрақты, органикалық емес ерітінділерде ыдырайды. П. соққыға, үйкеліске төзімді, иіледі, бу, газ өткізбейді, диэлектрлік қасиеттері жоғары. Талшықтар, үлдірлер өндіруде, жемір сұйықтықтарға арналған құбырлар, тұрмыстық бұйымдар жасауда қолданылады.

ПОЛИСАХАРИДТЕР — көмірсулар класындағы үлкен молекулалық қосылыстар (глюкозалар, фруктозалар және т.б.); гликозидтік байланыстармен қосылған моносахаридтер қалдығынан не олардың туындыларынан тұрады. Полисахаридтердің көбі сілтіге төзімді, қышқыл әсерінен диполимерленеді, суда жақсы ериді. П. барлық организмдерде болады және организмде сан алуан биологиялық қызмет атқарады. Мыс., крахмал мен гликоген өсімдіктер мен жануарларда — азық қоры, өсімдік целлюлозасы мен насекомдар және саңырауқұлақ хитині — тірек міндетін атқарады. Иммундық реакцияларға қатысып, өсімдіктер мен жануарлардың тіндерінде клеткалардың ілінісуін қамтамасыз етеді.

ПОЛИСПАСТ (грек. *polyspastos*, *polyspastos* — көп арқанмен тарту) — арқанға шалып алынған жылжымалы және жылжымайтын блок құрсауларынан құралған әрі күштен не жылдамдықтан ұтыс беруге арналған жүк көтергіш құрылғы.

ПОЛИСТИРОЛ — синтетикалық полимер, $[-CH_2-CH(C_6H_5)-]_n$; стиролды полимерлеу нәтижесінде алынатын өнім. Қатты шыны тәрізді зат. Жақсы диэлектрлік. Тұрмыста, өндірісте кеңінен қолданылады.

ПОЛИЭТИЛЕН — этиленнің полимерленуінен алынатын өнім; жақсы диэлектрик; физиологиялық тұрғыдан зиян-

сыз. Үлдірлер, әр түрлі сыйымдылықтар, жемір сұйықтықтарға арналған құбырлар, сымдар мен кабельдерді оқшаулағыштар.

ПОЛИЭФИРЛІ ТАЛШЫҚ — полиэтилентерефталат балқымаларынан не оның туындыларынан алынатын синтетикалық талшық. Мата, жасанды тері, арқан, шиналарға қосуға пайдаланылады. Саудадағы атаулары — лавсан, терилен, дакрон, тетерон, элан, тергал, тесил.

ПОМАДА, ДАЛАП МАЙ (франц. *pommade*) — ерін күтіміне арналған косметикалық құрал; хош иісті косметикалық май; майлы балауыз заттардың (парфюмерлік майлар, ланолин, спермацет), мұнай өнімдері (церезин, парафин), пайдалы қоспалар (А, Е және т.б. витаминдер), жұпар иісті заттар (пальма, раушангүл майы) мен бояғыштардың қоспасы. П. гигиеналық және сәндік болып бөлінеді.

ПОМАДКА — жұмсақ хош иісті көмпит сорты.

ПОРОЛОН — полиуретон негізінде газ толтырылған иілгіш пластиктің сауда орындарындағы атауы; жұмсақ жиһаз, киім, кілем және т.б. бұйымдар жасауда көп қолданылады.

ПОРТАЛ (лат. *porta* — қақпа) — ғимараттардың кіре берісіне салтанатты сипат беру үшін қолданылатын архитектуралық элементтің бір түрі. Негізінен қоғамдық ғимараттарды салуда жиі пайдаланылады. П. көбіне шаршы үлгіде тұрғызылып, фриз, нақышты ою-өрнектермен безендіріледі.

ПОРТВЕЙН (нем. *portwein*; *Porto* — Португалиядағы Порту қаласы және нем. *wien* — шарап) — күшті жүзім шарабының бір сорты; толық ашымаған жүзім шырғынына спирт қосу арқылы алынатын жүзім шарабы; құрамында 17–19% көлемдік спирт, 5–13% кант бар.

ПОРТЕР (ағылш. *porter*) — күшті, қышқылтым қара сыра сорты.

ПОРТЛАНЦЕМЕНТ — ауада, суда қатайтын гидравликалық байластырғыш зат. П. өзара араластырылып отырып ұнтақталған клинкер мен гипстің қоспасы. Клинкер кальций силикаты (75) басым саз топырақты (25) өзара жабысқанға дейін күйдіру арқылы алынады. Әк тас пен топтармен де алмастыруға болады. Негүрлым майда клинкер пайдаланылса, П. сумен тез араласып, қатайған сайын нығая түседі.

ПОРТСИГАР (франц. *porte* — *cigares*) — шылмы салатын жазық қорапша.

ПОРТФЕЛЬ (франц. *portfeuille*) — іс қағаздарын, кітап, дәптер салып жүретін, аузы жабылатын, тұтқасы бар төрт бұрышты сөмке.

ПОШТА — байланыстың бір түрі; поштампт, байланыс тораптары мен бөлімшелері, сондай-ақ олар аударатын пошта жөнелтімдері. Мерзімдік басылымдар, хаттар, сөлемдемелер, ақшалай аударылымдар да П. деп аталады.

ПОШТА БАЙЛАНЫСЫ — пошта арқылы жіберілетін заттарды (жазба хат-хабарлар, басылым материалдар, ақша аудармалары, бандерольдар, посылкалар және т.б.) үздіксіз жинақтап әрі оларды көлік арқылы таратуды қамтамасыз ететін байланыс түрі.

ПОШТА МАРКАСЫ — пошталық жөнелтімдерді жеткізуге алынатын төлемдер үшін арнайы шығарылған белгілер.

ПОШТАМТ (нем. *postamt*) — пошталық, телеграфтық, телефондық байланыстардың барлық түрлерін жүзеге асыратын мекеме.

ПРАЛИНДІ КӨМПИТЕР — құрамында қоректік жаңғақ массасы бар көмпиттер. Жаңғақ массасы өзінің құрылымы бойынша шоколад массасына ұқсас.

ПРЕЗЕРВАЛАР (лат. *praeservo* — сақтандыру) — стерилденбейтін ашы тұздықты балық консервілері.

ПРЕЙСКУРАНТ (нем. *reiskurant* — *preis* — баға және франц. *courant* ағымдағы) — тауарлар мен қызмет көрсету түрлеріне қойылған бағалардың (тарифтердің) жүйеге түсірілген жиынтығы.

ПРЕМИКСТЕР (лат. *prae* — алдын ала және *misceo* — араластырамын) — жануарлар организміне биологиялық әсерін арттыруға және жемнің құндылығын жоғарылатуға қолданылатын, микро-биологиялық және химиялық синтездеу арқылы алынатын биологиялық активті заттардың қоспасы.

ПРЕМЬЕРА (франц. *premiere* — алғашқы) — жаңа немесе қайта жаңартылған спектакльдің, кинофильм, эстрада мен цирк бағдарламасының жұртшылыққа ақылы көрсетілуі, фильмнің көрсетілуі және т.б. Театр репертуарындағы жаңа шығарма П. болып саналады.

ПРЕПАРАТ (лат. *praeparatus*) — емдік және т.б. мақсаттарға пайдаланылатын лабораториялық немесе фабрикалық өнім.

ПРЕССЕ (франц. *presse*, лат. *presso* — сығу, қысу) — материалдарды статикалық, яғни соққысыз әсер ететін қысыммен өңдеу машинасы. Мұның балғадан негізгі айырмашылығы — соққысыз қысым түсіру болып есептеледі. Металл өңдеуде және өсімдік дөңдерінен май, жүзімнен шыршы сығуға және т.б. қолданылады.

ПРЕСТЕУ (лат. *presso* — сығу, қысу) — әр түрлі материалдарды (қатты, сұйық) нығыздау, пішінін өзгерту және т.б. мақсаттар үшін қысыммен өңдеу процесі.

ПРИМУС (лат. *primus*) — керосинді пілтеге беретін сорғысы бар керосинді қыздыру аспабы. Күнделікті тұрмыста, көбінесе саяжайда, ауылдарда пайдаланылатын шаруашылық примустары, сондай-ақ туристерге, аңшыларға, балықшыларға, геологтарға, альпинистерге арналған шағын примустар да бар. Оған жанармай ретінде керосин пайдаланылады; керосин оттыққа қысыммен беріледі де, мұнда ауа мен керосиннің жоғары калориялы қоспасы түзіліп, осы қоспа оттықтың үстінде жанады. Керосин сорғы орнатылған резервуарға құйылып, оған қажетті қысым жасалады. Резервуарды оттықпен жалғастыратын түтікше құбырда оттыққа керосиннің берілуін реттейтін механизмі болады. Әдеттегі шаруашылық примусына сағатына 70 грамдай керосин пайдаланылады; оның резервуарының сыйымдылығы 0,5 литрден 1,5 литрге дейін. Шағын примуска сағатына 200–240 г керосин кетеді, оның резервуарының сыйымдылығы 200 миллилитрге жуық. Онымен жарты литр суды 4 минутта қайнатып алуға болады. Оқыс жағдайларға ұшырамау үшін П. жағуға бензин, газолін және басқа да оңай тұтанатын заттарды қолдануға болмайды. Примусты қатарынан 3 сағаттан артық жақпау керек. П.с жанып тұрған кезде, сондай-ақ оның корпусы мен оттығы қызып тұрғанда резервуарға керосин құю өте қауіпті.

ПРОВИАНТ (нем. *proviant*) — жорыққа, экспедицияға, әскерге арналған азық-түлік, тамақ өнімдері.

ПРОВИТАМИНДЕР — витаминдердің ізашарлары; бұлардан тірі организмде витамин түзіледі.

ПРОЛАМИНДЕР — астық тұқымдас өсімдіктер дәніндегі қарапайым белоктар. Бидай мен қара бидай дәніндегі П. — глиадин, жүгеріде зеин, сұлыда авенин, күріште орizin деп аталады. Бидай ұнынан нан пісіру сапасы құрамындағы желімтек түзетін глиадин мен клутенинге байланысты болады. П. 60–80%-дық этил спиртінде ериді, қышқыл мен сілтінің сұйытылған ерітіндісінде нашар ериді.

ПРОПАН — қанық көмірсутек; түссіз, иіссіз, жанғыш газ, $t_{\text{қаны}}$ — 42,1° С. Мұнай және табиғи газдар құрамында болады. Ол мұнай өнімдерін крекингтеуде түзіледі. П. еріткіш және органикалық синтезде шикізат ретінде және т.б. қолданылады. Пропанды 780° С температурада пиролиздеу арқылы этилен мен пропилен қоспасы, жоғары температурада хром катализаторының қатысында дегидрегендеу арқылы пропилен алынады; техникалық көміртек алу үшін ерітінді ретінде, тұрмыстық отын (бутанмен қосылысы), тоңа-

зытқыш агент және аэрозольді қорап-тамақтарда газды орта ретінде қолданылады.

ПРОПОЛИС (грек. *propolis*) — желімді шайырлы зат; ұяларының ішіндегі қуыстарды бекіту үшін бал аралары бөлетін бал желімі. Медицинада (микробқа қарсы) қолданылады.

ПРОТАМИНДЕР — құрамында сілтілік амин қышқылдарының (өсіресе аргининнің) көптігімен ерекшеленетін төмен молекулалы белоктар.

ПРОТЕИДТЕР — құрамында белок емес құрауыш — простетикалық тобы бар күрделі белоктар. Протеидтерге көптеген ферменттер жатады.

ПРОТЕИНДЕР — тек амин қышқылдарының қалдықтарынан тұратын белоктар. Көбінесе П. белоктың синонимі ретінде қолданылады.

ПРОТЕКТОР (лат. *protector*) — машина доңғалақтарының сыртқы бұдырлы қабын резенке қабаты.

ПРОТИВОГАЗ — адамның тыныс мүшелерін, беті мен көзін уландырғыш радиоактивті заттардан, бактериялық құралдардан — ауадағы бактериялардан, вирустардан және зиянды бу, газ, түтіннен қорғау үшін қолданылатын құрал.

ПРОЦЕСС (лат. *processus* — жытжу) — 1) бір нәрсенің дамуындағы құбылыстардың, күйлердің тізбектеліп ауысуы; 2) қайсы бір нәтижеге жету үшін тізбектелген қимыл-әрекеттер жиынтығы.

ПРЯНИКТЕР — басты құрамдас бөлігі үн мен бал болатын кондитер өнімі. П. көптеген еуропа халықтарының ұлттық тәтті тағамы. П. өндіру орта ғасырда (XIV—XVII ғ.ғ.) жақсы дамыған. Пряникке кара бұрыш, кардамон, қалампыр, даршын, бальян, зімбір, лимон немесе апельсин цедрасы міндетті түрде қосылады. Тек компоненттердің өзара қатынастары ғана өзгереді.

ПСИХРОМЕТР (грек. *psychros* — суық және *...метр*) — ауаның температурасы мен ылғалдылығын анықтауға арналған аспап. П. құрғақ және суланған термометрлерден тұрады. Осы термометрлердің көрсеткіштердің айырмасы бойынша кестелер мен графиктерді қолданып ауаның абсолют және салыстырмалы ылғалдылығын анықтайды. Станциялық, аспирациялық және дистанциялық психрометрлер тараған. Аспирациялық психрометрдің салыстырмалы ылғалдылықты өлшеу диапазоны (қоршаған ортаның температурасы -10°C -тан 40°C -қа дейін болғанда) — $10-100\%$; ауа температурасын өлшеулердің диапазоны — 31°C -тан 51°C -қа дейін.

ПУДИНГ (ағылш. *pudding*) — жемістен, жармадан, сүзбеден дайындалған пісірме.

ПУНКТ (лат. *punctum* — нүкте) — 1) қандайда бір ерекшелігі бар, белгілі бір мақсатқа арналған жер, орын; 2) арнайы жабдықталған, белгілі бір операция, жұмыс, сабақ өтетін жер, бөлме.

ПУНШ (ағылш. *punch*) — шарапқа су, қант, лимон шырыны немесе басқа жидек қоспаларын қосып дайындалған ыстық немесе салқын спиртті ішімдік.

ПУТАССУ (франц. *poutassou*) — нәлім тұқымдасына жататын қоспикті теңіз балығы.

ПУЛ — ақша, қаржы-қаражат.

ПУЛШ — түкті, бағалы барқыт.

ПЫСТАН — ердің үстіндегі көпшікті, ат-көрпені алды-артынан бастырып қоятын өбзел. Пыстанды ердің екі жағынан тартпаға өткізеді. П. жезбен, күміспен өшекейленіп, былғарыдан және жіңішке қайыс таспадан өріп жасалады.

ПЫШАҚ — 1) мал союға, нан т.б. кесуге арналған жүзі өткір, сабы бар құрал; 2) кейбір машиналар мен түрлі құралдардың кескіш бөлігі.

ПЫШҚЫ — ағаш кесетін кішірек араптемір.

ПІСПЕК — мөс, саба, күбі сияқты ыдыстардың ішіне салып қымыз, іркіт, қаймақ пісетін сабы бар құрал.

ПІСТЕ (Фисташка; грек. *phittakion*) — 1) кондитер өнімдеріне пайдаланылатын жасылдау түсті жаңғақ дөні; 2) осы өнімді беретін аласа ағаш; оңтүстік елдерінде өседі.

ПІСИАС — ірімшік, сарсу, қатық сияқты сүттен жасалған дайын тағамдар.

ПІСІРУ (Сварка) — метал бұйымдарын балку температурасына немесе пластикалық күйге дейін қыздыру арқылы оларды бір-бірінен ажырмайтындай етіп біріктіретін технологиялық процесс. Электр доғасымен пісіруде тұрақты ток көзі ретінде қолданылатын электр генераторын пісіру генераторы деп, ал желідегі кернеу шамасын электрмен пісіруге мүмкіндік беретін шамаға дейін төмендететін бір не үш фазалы электр трансформаторын пісіру трансформаторы деп атайды.

ПІШЕН — шабылғаннан кейін ылғалдылығын $15-17\%$ не бұдан да құрғақ етіп кептірілген шөп. П. — қыста қолда ұсталған малдың негізгі азығы. Қыста малға берілетін барлық жемшөптің $40-45\%$ -ы азық өлшемі және қорытылатын протеиннің 50% -ға жуығы пішен үлесіне келеді. Пішенді тығыздығы мен пішінін әр түрлі етіп теңдеп бууды пішен тайлау деп атайды.

Р

РАГУ (франц. *ragout*) — майдалап туралған, көкөніс, өткір дәмдеуіштер қосып бұқтырылған ет тағамы; ұсақтап туралған қой немесе бұзаудың төс және жауырын етінен әзірленетін тағам: алдымен майға қуырып алған соң духовкаға пісіреді, содан соң ғана пияз, сөбіз, шалқан қосып, ет сөлі мен ұн тұздығына бұқтырады. Нағыз Р. тек жас еттен дайындалады. Қоғамдық орындардағы сүйекті еттен жасалып, рагу деп аталатын тағамның бұлай аталуы дұрыс емес.

РАДИАТОР (лат. *radiare* — сөуде шығару) — 1) іштен жанатын қозғалтқыштардағы түтіктер мен құбырлар бойымен айналатын суытқыш сұйықтықтардың не майлардың температурасын төмендетуге арналған құрылғы; 2) жыдыту жүйесіндегі жылыту құралы; жылутасымалының айналу қозғалысына арналған ішкі арқалы секциялардан біріктіріледі; 3) жұмыс кезінде қызатын радиотехникалық элементтерді суытуға арналған қоңдырғы.

РАДИО (лат. *radio* — сөуде шығарамын, *radius* — сөуде) — радио толқындар арқылы ақпаратты қашықтыққа жіберу әдісі; 2) осы әдіске және оны іс жүзінде пайдалануға негіз болған физикалық құбылыстарды зерттеумен байланысты ғылым мен техника саласы.

РАДИОКОМБАЙН — теледидар, радиоқабылдағыш, магнитофон және т.б. бірге орнатылған аппарат.

РАДИОҚАБЫЛДАҒЫШ — радио сигналдарды не табиғи радиосәулелерді қабылдап, олардағы ақпаратты пайдалануға келетіндей етіп түрлендіруге арналған, сыртқы не іштей орнатылған антеннасы бар аппарат.

РАДИОЛА — радиохабар қабылдағыш пен граммофондық жазылғанды естіруге арналған электрлік күйтабақ ойнатқыш құрылғыны ортақ бір құндаққа (футлярға) біріктіріп жасалған қоңдырғы. Радиолада дыбыстық жиіліктің электрлік тербелісінің күшейткішін, айналымы ток күшейткішін және дауыс зорайтқышты ортақ пайдалану нәтижесінде радиоланың құрылысы қарапайым болады өрі ол арзанға түседі. Сондай-ақ магнитофоны бар радиолалар — магниторадиолалар да шығарылады; теледидармен біріктіріліп жасалған радиолалар да бар. Радиолалар, радиоқабылдағыштар секілді, өздерінің техникалық сипаттамаларына сәйкес кластарға бөлінеді де, орнықты үстел үстіне, еденге қойылатын және тасымал түрлерге ажыратылады. Р. қоректендірілу әдістеріне орай радиолампалар негізінде жұмыс істейтін желілік және транзисторлармен жұмыс

істейтін — тұрақты ток көздерінен (батареялардан, аккумуляторлардан) қоректенетін автономды қоректі радиолаларға бөлінеді. Кейбір (әдетте транзисторлы) Р. әмбебап қоректері бар (кернеуі 6 В, 9 В немесе 12 В) батареялардан және арнайы түзеткіш арқылы (кернеуі 120 В немесе 220 В) айнымалы электр тоғы желісінен қоректенеді.

РАДОН (лат. *radonum*) — радиоактивті химиялық элемент. Медицинада (радонды ванна және т.б.), биологияда, техникада кеңінен қолданылады.

РАЙХАНГҮЛ (*Базилик; ziziphora*) — ерінгүлділер тұқымдасына жататын көп не бір жылдық хош иісті шөптесін өсімдік; жартылай бұталар мен бұталар туысы. Эфирлі-майлы, дәмдік татымдық, дорілік дақыл. Тропиктер мен субтропикте өседі. 150 шақты түрі бар. Жапырақтары мен гүлінде хош иісті эфир майы болғандықтан — парфюмерияда, сондай-ақ медицинада, тамақ өнеркәсібінде қолданылады.

РАМА — техникада элементтері (бағана, тіреуіш, ригель) өзара берік байланысқан (барлық түйінде не кейбір түйінде) өзектік жүйе. Көтергіш құралым ретінде өндірістік және тұрмыстық үйлерде, инженерлік құрылыстарда, көпірлерде және т.б. жерлерде кеңінен пайдаланылады. Рамалық құралымдар темір-бетоннан, металдан және ағаштан дайындалады.

РАМПА (франц. *rampe*) — 1) сахна сәкісінің алдыңғы жиегінде орнатылған, жарық түсіріп тұратын, көрермендер байқамайтындай қалқасы бар аппаратура; 2) тиеу-түсіру машиналарының көлік құралдары мен қоймаларға кіріп-шығуына арналған көлбеу алаңша.

РАНЕТКА (франц. *reINETte*) — ұсақ жемісті алма сорты; қысқа төзімді, тез піседі. Жыл сайын өнім береді. Жемісі жас және өңделген күйінде пайдаланылады.

РАНТЬЕ (франц. *rantier*) — бағалы қағаздарының, қарызға берген капиталдарының пайыздарын алып тұратындар.

РАПОРТ (франц. *rapport*) — тапсырманы не алған міндеттемесін орындағаны туралы баяндау немесе есеп беру.

РАПС (нем. *raps*) — техникалық мақсаттарға және тұқымынан тамаққа пайдаланылатын май өндіруге арналған шаршыгүлділер тұқымдасының сары гүлді шөптесін өсімдігі.

РАУҒАШ (*Ревень; rheum*) — таран тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; көкөніс дақылы. Қазақстанда 10 түрі бар. Олардың маңыздылары: алтай рауғашы, жүрек-жапырақ Р. Ақтөбе, Қызылорда және Павлодар облыстарында, Алтайда кездеседі. Далалы, шалғынды жерлерде өседі. Сөуір—шілдеде гүлдейді. Биіктігі 2 м-дей.

Жапырақ сағағы құрамында 2,5%-дай қант, 3,5%-дай органикалық қышқылдар және минералды тұздар, тамырында тануогликозидтер мен атрагликозидтер, реин, наберберон, алэомодин заттектері бар. Тамырынан дәрі жасалады, былғары илеуге пайдаланылады.

Рауғаш қаусырмасы. Қамыр қалыңдығы 10–15 мм етіп жайылып, майланған табаға салынады да, жұмыртқа жағылады. Ұсақтап туралған рауғаш қамырдың бетіне салынып, 20–30 минуттан соң даршың қосылған қант себіліп, температурасы 210–220° С пешке пісіріледі. Қаусырма 20–25 минутта дайын болады. 3 кесе ұнға — 1,5 ас қасық қант, 15 г ашытқы, 1 жұмыртқа, 3 ас қасық маргарин, кесенің 3/4 бөлігіндей су, шай қасықтың 1/3 бөлігіндей тұз, қоспаға — 500 г рауғаш, себуге — 1 кесе қант, жарты шай қасық даршың, бетіне жағылатын 1–2 жұмыртқа.

Рауғаш тосабы — қышқыл дәмді тосап; хош иісі мен дәмі алмаға ұқсас. Жас шырынды рауғашты тазартып, ұзындығын 1,5–2 см етіп тіледі де, жуып қайнаған суда 1–2 минут ұстайды. Суық сумен салқындатып, сорғытады, шырынға (900 г қантқа — 2 кесе су) салып, 10–15 минут қайнатады. Оттан алып, 6–8 сағат тундырады. Содан соң қалған 600 г қантты қосады да, баяу отқа қойып қайнатады. Тосапты банкаларға ыстықтай күйіп, қақпағын жабады.

РАУШАНГҮЛ (Rosa) — раушангүлділер тұқымдас мәңгі жасыл бұталар туысы; эфирлі-майлы және сәндік өсімдік; раушангүлдің жабайы өсетін түрлері ит-мұрын деп аталады. Биіктігі — 10–15 см, кейде 2 м бұта; сабағы тікенді, жапырағы — қалың. Гүлі ірі, хош иісті қызыл, қызғылт, ақ, сары. Жапырағында 0,14–0,2% раушангүл майы (негізгі құрауыштары — фенилэтилдi спирт, гераниол, цитронеллол) бар, ол медицинада, парфюмерияда және тамақ өнеркәсібінде көп қолданылады.

РАФИНАД (франц. *rafinade*) — тазаланған, әр түрлі пішіндегі қант; шақпақ қант.

РАФИНАЦИЯ (франц. *rafiner* — тазалау) — 1) тамақ өнімдерін (спирт, өсімдік майлары және т.б.) қоспалардан тазалау; Р. әдістері — гидратация, қышқылмен өңдеу, сілтілермен бейтараптандыру, дезодорация және т.б.; 2) әбден тазаланған шақпақ қант өндіру.

РАХАТ-ЛУКУМ — шығыстың төтті тағамы; крахмалдан, ұннан, жеміс шырындарынан, бадам және т.б. жаңғақтар мен қанттан дайындалады. Рахат-лукум өзiрлеу технологиясы күрделi. Ен

дәмдi Р.-л. шағын мөлшермен (3–4 кг бiр мезгiлде) арнайы шағын қазандарда қайнатылады.

РАЦИОН (лат. *ratio, rationis* — өлшем, есеп) — белгiлi бiр уақытта берiлетiн тамақ мөлшерi мен құрамы.

РЭСИМ (лат. *caerimonia*) — 1) салт, одет-ғұрып, дәстүр; 2) белгiленген тәртіп бойынша өтетiн салтанатты ресми акт.

РЕАГЕНТ (лат. *re* — қарсы және *agens, agentis* — әрекет етушi) — химиялық реакцияға қатысатын заттек.

РЕАКТОР (лат. *re* — қарсы және *actor* — әрекеттену) — белгiлi бiр температурада, қысымда химиялық реакция жүргiзiлетiн аппарат.

РЕГЕНЕРАТ (лат. *regeneratus* — қайта туған) — пайдаланылған, бiрақ алғашқы қасиеттерi қалпына келтiрiлген өнiм. Жалпы мақсаттағы бұйымдар (резеңке аяқ киiм, әр түрлi төсенiштер және т.б.) жасалуға қолданылады.

РЕГЕНЕРАЦИЯ (лат. *regeneratio* — қалпына келтiру) — 1) қайта пайдалануға жарайтын етiп әр түрлi операциялар арқылы алдында пайдаланылған өнiмдi қалпына келтiру; 2) жанған отын түтiнiмен пешке түсетiн ауа мен газды қыздыру.

РЕЕСТР (пол. *rejestr*) — 1) тiзiм, жазба тiзiмдес; 2) iстердi, құжаттарды, мүлiктердi тiркеу кiтабы.

РЕЖИМ (франц. *regime*) — 1) тамақты iшiп-жеудiң, жатып-турудың, демалудың дұрыс орындалу ережесi, орныққан тәртiбi; 2) белгiлi бiр мақсатқа жетудегi ережелердiң, шаралардың, нормалардың жиынтығы, мыс., үнемдеу режiмi.

РЕЗЕҢКЕ (лат. *resina* — шайыр) — каучукты вулкандану нәтижесінде түзілетін иілiмдiк материал. Резеңке жасалатын қоспаның құрамында каучук пен вулканданушы агенттерге қоса толтырғыштар, пластификаторлар, тұрақтандырғыштар, кеуектүзгіштер басқа да құрауыштар болатын резеңке қоспадан алынады.

РЕЗЕРВ (лат. *reservare* — үнемдеу, сақтау) — 1) кейбiр заттардың қоры; шығатын жерi, қайнар көзi; 2) керектi жағдайға сақталатын қор.

РЕЗЕРВУАР (франц. *reservoir*, лат. *reservo* — сақтаймын) — газ не сұйықтық сақтауға арналған ыдыс (көлемдi құрылыс).

РЕЙНТВЕЙН (нем. *pheinwein*) — жүзiм шарабының бiр сорты.

РЕЙС (нем. *reise* — жол жүру, саяхат) — кеме, ұшақ, автомобиль және т.б. қозғалысының бастапқы және соңғы нүктелерiнiң арасындағы жол.

РЕЙСФЕДЕР (нем. *reisfeder*) — бояу немесе туыш арқылы сызықтар жүргiзi-

летін сызба құралы; қысқа қарындаш бекітетін қысқышты металл түтікше.

РЕЙСШИНА (нем. *reisschine*) — параллель сызықтар жүргізуге арналған сызба құралы.

РЕКЛАМАЦИЯ (лат. *reclamatio*) — сауда-саттық термині; тараптардың біреуінің, көбіне тауар, ақша, қызмет түрін және т.б. алушының екінші тарап (өнім жөнелтуші, сатушы) өз міндеттемелерін орындамағаны туралы наразылық мәлімдемесі және тауардың, өнімнің сапасының төмендігіне байланысты кемшілігін жөндеу, бағасын төмендету, шығынды төлеуге байланысты талабы.

РЕКТИФИКАЦИЯ (лат. *rectificatio* — түзету, дұрыстау) — сұйықтық не сұйытылған газдар қоспасының құрамындағы заттарды бөлу процесі. Р. бу мен сұйықтық арасындағы масса және жылу алмасу құбылысына негізделген. Құрамы мен қайнау температурасында айырмашылығы бар бу мен сұйықтық бір-бірімен жанасқанда тепе-теңдік орнағанда өзгеріске ұшырайды. Бу төмен температурада қайнайтын затпен қаныққанда — қызуы кемиді, сұйықтық жоғары температурада қайнайтын затпен қаныққанда қызуы артады. Р. арнайы қондырғылар — ректификациялық бағандарда жүргізіледі. Ол бұландырғыш сыйымдылықтан, жанастырғыш бағанша мен конденсатордан тұрады. Сыйымдылықта (кубга) сұйық қоспа буланады, бағаншада құрам бөліктеріне ажырайды. Конденсаторда бағаншадан шыққан бу сұйықтыққа айналады.

РЕКУПЕРАЦИЯ (лат. *recuperatio* — кері алу, қайтып алу) — технологиялық процесс кезінде шығын болған заттың не энергияның белгілі бір бөлігін сол процеске қайта пайдалану үшін қайтарып алу.

РЕОЛОГИЯ (грек. *rheos* — ағын және ...логия) — заттардың деформация және ақкыштық қасиеттерін зерттейтін ғылым.

РЕПЕЛЛЕНТ — маса, шіркей, қара сона сияқты кісі шағатын насекомдарды жолатпайтын препараттар. Бұл препаратпен дорленген киімге, жалбағай немесе масаханаға қан сорғыш насекомдар жоламайды. Репеллентті дененің ашық жеріне де жағуға болады. Мұндай репелленттік препараттар сұйық (лосьон, эмульсия) крем, аэрозоль және салфетка түрінде шығарылады. Олардың құрамындағы диэтилтолуамид, диметилфталат, бензоилпиперидин және басқа активті заттардың қорғаушылық қасиеті бар әрі организмге зиянын тигізбейді.

РЕПРОДУКЦИЯ (pe... және лат. *produco* — өндіремін) — кескіндерді (суреттер, картиналар, сызбалар, фото

суреттер және т.б.) қайта түсіру және көбейту. Ол фотографиялық не полиграфиялық тәсілмен орындалады; баспа машинасының көмегімен қайта түсірілген сурет, картина не фотографиялық сурет.

РЕСИВЕР (ағылш. *receiver, receive* — алу, қабылдау, орналастыру) — өзіне келген газды не буды жинайтын ылды; негізінен қысымның ауытқуларын реттеу үшін қолданылады. Компрессорлық қондырғыда Р. газды салқиндату және май мен ылғал (су) тамшыларын бөліп алу үшін пайдаланылады.

РЕСПИРАТОР (лат. *respiro* — дем алу) — адамның тыныс органдарын шаң мен зиянды заттардан қорғайтын бір кісілік құрал. Ауада оттег мөлшері жеткізкісіз болған кезде (16%-дан аз), сондай-ақ зиянды қоспалар көп болғанда оқшаулауыш Р. (шлангалы не оттекті) пайдаланылады.

РЕССОРА (франц. *ressort, ressortir* — секіріп кету) — көлік құралдарының аспасының жолдың тегіс болмауына байланысты пайда болатын әр түрлі соққы әсерін азайту (бөсеңдету) үшін жасалған серпінді элементі. Табақшалық, торсиондық, бұраамалық, сондай-ақ гидравликалық және пневматикалық түрлері болады.

РЕСТАВРАЦИЯ (лат. *restauratio* — қалпына келтіру) — бастапқы сынын жоғалтқан сәулеттік ескерткіштер мен бейнелеу өнері туындыларын, қолжазбалар мен кинофотоқұжаттарды, өнер мұраларын қалпына келтіру, өңдеу.

РЕСУРС (франц. *ressource* — қосалқы қаржы) — керек кезінде пайдалануға арналған қорлар (ақшалай қаржылар, құндылықтар, қаржы мен табыс көзі).

РЕТРАНСЛЯЦИЯ (pe... және лат. *translatio* — тарату) — аралық байланыс пункті қабылдаған электрлік сигналдарды күшейту және әрі қарай тарату.

РЕФЛЕКТОР (лат. *reflectere* — шағылдыру, жарық көзінен шыққан сәулелені шағылдыру) — шағылдыру қалқаны бар электр шамынан тұратын жылытқыш; дененің қайсыбір тұстарын емдік қыздыру үшін қолданылатын электр шам. Жылу көзі ретінде, әдетте, көгілдір шыныдан жасалған қолбасы бар, қуаты 40 немесе 60 Вт электрлі қыздыру шамы пайдаланылады. Мұндай шам инфрақызыл (жылу) сәуле шашумен бірге біршама мөлшерде көгілдір сәуле түсіреді. Егер көгілдір шам болмаса, онда осындай қуаты бар әдеттегі шамды пайдалануға болады. Үй жағдайында рефлекторды (дөрігердің нұсқауы бойынша) жүйке ауруын, жүйке тамырларының ісінуін, бұлшық еттің қабынуын, мұрынның қосалқы қуыстары

ауруларын сәулемен емдеу кезінде қолданады. Рефлекторды пайдаланған кезде мынаны есте сақтау керек: шамды қыздыратын жерге тым жақын ұтаса, күйдіріп жіберуі ықтимал, сондықтан соуде түсіретін тұстың 40–45° С температурада қыздырылуын (бұл күйдіре қоймайтын жеткілікті ыстық) қамтамасыз ету үшін рефлекторды 15–20 см қашықтықта ұстау ұсынылады.

РЕФОРМА (франц. *reforme* лат.) — бір нәрсені өзгерту, қайта құру.

РЕФРАКТОМЕТР (лат. *refractio* — сынуы және грек. *өлшеу*) — кез келген ортаның сәуле сындыру қасиетін өлшеуге арналған аспап.

РЕФРИЖЕРАТОР (лат. *refrigero* — салқындатамын) — тез бұзылатын жүктерді тасымалдауға арналған тоназытқыш қондырғылары бар көлік. Р. ретінде арнаулы автомобильдер, поездар, кемелер пайдаланылады.

РЕЦЕПТ (лат. *receptum* — алынған) — 1) дәрігердің дәріханаға жолдайтын, дәрі-дәрмектің дайындау тәсілі, құрамы, ауруға қабылдау әдісі жазылған қағазы; 2) бір нәрсені дайындау, өндіру туралы нұсқау; 3) кандай болмасын оқиғада не істеу керектігі туралы бастылық.

РЕЦЕПТУРА — 1) дәрілерді жасау және беру туралы тәртіптер құрамы; 2) бір нәрсені өндіру, дайындау туралы мәліметтер құрамы.

РИБОФЛАВИН (лактофлавин, В₂ витамині) — суда ерігіш витамин, изоаллоксазиннің гетероциклды қосылысының туындысы, маңызды биологиялық активті заттек. Рибофлавиннің туындылары тотығу, тотықсыздану процесінде электрондарды тасымалдайды, амин қышқылы және т.б. витаминдер алмасуына қатысады. Р. жануарлар мен өсімдік тіндерінде, ет және сүт өнімдерінде, көкөністе, жұмыртқаның сары уызы мен сыра ашытқысында болады. Рибофлавиннің жеткіліксіздігінен адамның жүйке жүйесі қызметі бұзылады, көздің көруі нашарлайды, тері аурулары пайда болады, адамның шашы, жануарлардың түгі түседі.

РИГЕЛЬ (нем. *riegel*) — колденең орнатылған білеу, ысырма) — үйлер мен ғимараттардың құрылымдарында көбіне горизонталь қалыпта орналасатын элемент (білеу, өзек, аркалық). Мыс., құрама үйдің бағаналарының арасын қосатын колденең аркалық Р. делінеді. Темір-бетоннан, болаттан, ағаштан жасалады.

РИСЛИНГ (нем. *riesling*) — 1) жүзім сорты және одан жасалатын асханалық ақ шарап сорты; 2) шарап материалы.

РОБОТ (чех. *robot*) — адамның орнына күрделі операцияларды орындауға арналған автомат.

РОЗАРИЙ (лат. *rozarium*) — раушан-гүл өсірілетін гүлзар.

РОЗЕТКА (франц. *rosettee*) — жылу, жарық беретін аспаптарды және т.б. ток көзіне қосуға арналған екі көзі бар құрылғы.

РОЗМАРИН (лат. *rosmarinus officinalis*) — ерінгүлділер тұқымдасына жататын эфир майлы дақыл; эфирлі-майлы және сәндік өсімдік; Жылу және жарық сүйгіш, биіктігі 2 м мөңгі жасыл бұта. Жапырағының астыңғы бетінде эфир майы түзілетін көптеген бездер болады. Эфир майы медицинада, парфюмерияда пайдаланылады. 2) дәмдеуіш; келтіруде шыршықталып жінішке түтік-таяқшаға оралған розмарин бұтасының келтірілген жапырақтары. Р. тұз құстарынан өзірленген тағамдарға, сондай-ақ сыр қосылған тағамдарға хош иіс беру үшін қолданылады.

РОКФОР (франц. *roquefort*) — қой сүтінен жасалатын дәмді жіт сыр сорты. Францияның оңтүстігіндегі осы сыр алғаш жасалған Roquefort елді мекенінің атымен аталған.

РОЛ (нем. *rolle*) — айналмалы цилиндр, білік, каток; оралған таспа.

РОЛЛЕР (нем. *roller*) — 1) шай жапырақтарын орайтын машина; 2) балалардың велосипед секілді рөлі бар, екі доңғалақты бір аяқпен теуіп ойнайтын ойыншығы.

РОЛЫҒАНГ (нем. *rollgang*) — аунақшалардан тұратын, үстімен жүк жылжытылатын конвейер.

РОМ (ағылш. *rum*) — дәмді тіл қуыратын, алтын түстес күшті ішімдік. Р. спиртті қант құрағы қантының сірнесінен не ашытылған шырынынан алынады. Құрамында спирт 40%, қант 2% болады. Қант құрағының шырынын не қурақ сірнесін ашытып дайындалатын спиртті буламалау арқылы өндіріледі. Р. өндіру процесі қамыстың сабағын тураудан басталады. Суға араласып ұсақталған қамыстан тотті шырын пайда болады. Шырын сүзілген соң құрамындағы артық судан арылту үшін және микробтарды жою үшін вакуум аппаратта қайнатылады. Мұның нәтижесінде шырын қою массаға айналады да, ашытылады. Ол үшін арнаулы ыдысқа салынған шырын, ашытқы және жұмсартылған ыстық су құйылады. Ашытылу мерзімі 20–25 тәулікке созылады. Сөйтіп Р. спиртті фракциялық аппарат арқылы бөлініп шығарылады. Бөлініп шыққан сұйықтықтың күштілігі 60%-дан төмен болмауы тиіс. Сапасы жоғары болу үшін спиртті еменнен жасалған ыдыста кемінде бір жыл сақтайды. Сақталу мерзімінен кейін оған арнайы

дәм беру үшін күйдірілген қант қосады. Ромдық спирт емен кеспектерде 18–20° С температурада 3–4 жыл бапталыды. Қант құрағы өсірілетін елдерде өндіріледі.

РОМШТЕКС (ағылш. *rump* — steaks) — ірі қара етінен құрғақ нан ұнтағына ауатып қуырылып өзірленген тағам.

РОСТБИФ (ағылш. *roast beef* — көміп пісірілген, *beef* — ет) — ірі қара мал етінен қуырылып дайындалған тағам; бірқатар елдерге тараған ағылшын тағамы; сиырдың кесек етінен тұтастай дайындалады. Р. еті істікке түйрелмей, қатқыл жіппен орай байланған күйінде пісіріледі. Грильденген ростбифтің ортасы піспей ашық-қызғылт түсті күйінде қалады. Бұқтырылып пісірілген ростбифтің ортасы мұндай болмай түгел піседі. Ыстықтай және суытылған күйінде көбіне көк бұршақ, сондай-ақ құлмақ, қыша қосылып қойылады. Нағыз бабындағы Р. үшін кемінде 3 кг болатын кесек ет қажет. Бұқтырып пісіру үшін 1 л суға тұз, бұрыш, асқөк, сөбіз, пияз, баддырқөк қосылып 3–4 сағаттай бұқтырылады (көкөніс бұл уақытта мүлдем пісіп кететіндіктен алып тасталады). Ростбифті ет талшығына көлденең жұкалап тілімдеп, тұтастай қояды.

РОТАН — алабұға төріздестер қатарының балығы.

РОТАПРИНТ (лат. *roto* және ағылш. *print*) — офсеттік баспа әдісіне негізделген, құрылысы қарапайым, кіші пішімді баспа машинасы. Мұнда баспа қалыбындағы бояу алдымен аралық резеңке бетке, одан қағазға көшіріледі.

РОТАТОР (лат. *rota* — айналдыру) — мәтіндік материалдың, сызбаның және т.б. көшірмесін алуға арналған аппарат; трафаретті баспалау әдісімен қолжазбаларды, сызбаларды, суреттерді көбейту аппараты.

РОТОР (лат. *rotare* — айналдыру) — машинаның айналатын бөлігі; әдетте, статордың ішінде орналасады.

РУБЕРОИД — жабындық өрі су өткізбейтін орама материал; тез жанытын мұнай битумы сіңірілген өрі бір не екі жақ бетіне баяу балкитын мұнай битумы жағылған жабындық картоннан дайындалады. Төзімділігін арттыру үшін битум жағылған бетіне тальк, ұсақталған слюда не ірі түйіршікті минералдар себіледі. Р. тұрғын және қоғамдық үйлердің төбесін жабу үшін және т.б. мақсаттарға қолданылады.

РЮКЗАК (нем. *rucksack*) — зат салып иыққа ілетін қап.

РЮМКА (голл. *rouemet*) — спиртті ішімдік ішуге арналған, шыныдан жасалған шағын сыйымдылық.

С

САБА — қымыздың өзіне тән ыдысы; қымыз сақталатын ыдыс; тек жылқы терісінен тігіледі. Сабаға ашытқан қымыз өрі дәмді, өрі көшіп-қонғанда алып жүруге өте ыңғайлы. Саба жасауға көп мінілмеген, арқасы жауыр болмаған семіз жылқының терісі таңдап алынады. Тері қыс бойы от жағатын асхананың (шошаланың) төбесіне кептіріліп, жаз шыға қайтадан жібітіледі де, құрымға (шошаланың төбесіне жиналған қара күйе, ыс) салынады. Қара күйеден өрі ашы, өрі қышқылы мол, қою шай төріздек сүйік зат өзірлеп, теріні соған батырады. Тері құрымда 20–30 күн ұстатып, жүні, шелі, ет қалдықтары тазартылады. Осыдан соң тері ширақ, шымырланып, қоңыр-қошқыл түске енеді. Осылай иленген тері шуда жіппен көктеліп, ішіне күм толтырып керіледі де, кептіріледі. Кебуі жеткен саба шерткен кезде сыңғырлап тұрады. Бұл — саба жасау әдісінің бір сатысы. Екінші сатысында — кепкен саба жылқының сүр етінің және қымыздың майымен сіңіре майланады. Үшінші сатысында — ыстайды. Ыстауға бүрі піспеген жас тобылғы мен қараған қолданған. Сабаға ерекше иіс беру үшін кейде отынға аздап арша, көкпек, құрғақ көк пішен қосып жағады. Саба піспегенді басы қызыл аршадан ойылып, сүйек, күміспен өрнектелген. Саба тек бір маусым пайдаланылады.

САБА АЯҚ — сабаның астына қоюға арналған, ағаштан жасалған тұғыр. Биіктігі 15–20 см аяқтардың үстіне тақтай, шетіне саба тиянақтап тұрарлықтай жақтау ағаш қағылады.

САБАУ — жүн сабауға арналған жіңішке тал шыбық; жүннің ұйысқанын жазып, тазарту үшін пайдаланатын жіңішке таяқ. Түзу өскен жынғылдан немесе қабықталған тал мен мойылдан өзірленеді. Сабауға ұзындығы — 120–130 см, диаметрі 1,5–2 см түзу шыбықтар таңдап алынады. Жүн сабағанда жылдам жүру үшін сабауды қозға көсеп алады. Жүнді тулақтың үстіне жайып, екі-үш адам қатар отырады да, қос қолдарына сабау ұстап, екі қолды кезек жұлсап сабайды. Сабалатын жүннің сапасына орай жүн сабаудың көсіп сабау, есіп сабау, екішөп сабау, көпсітіп сабау, қаржып сабау, қос қолдап сабау, кезек қолдап сабау деп аталатын түрлері бар.

САБЗА (парс.) — сүйегі жоқ жүзім сортының мейіз; мейіздің бір түрі.

САБО (франц. *sabot*) — ағаштан ойылып жасалған немесе табаны ағаштан жасалған аяқ киім.

САБЫН — май мен сілті қосындысынан тұратын ерігіш зат; негізінен жоғары майлы қышқылдар, сондай-ақ нафтен және шайыр қышқылдарының тұздары. Сабын өндіруге негізгі шикізат ретінде түрлі мал және өсімдік майлары, синтетикалық майлы қышқылдар, күйдіргіш негіздер және т.б. пайдаланылады. Қолданылуына қарай сабындар кір сабын, иіс сабын, арнайы сабындар (мыс., емдік сабын) болып бөлінеді. Сабынның қатты, сұйық, ұнтақ түрлері болады.

Кір сабын (қатты, кептірілген) тұрмыста пайдалану үшін 65, 70 және 72%-дық қышқылдар қосылып дайындалады. Бұл сабын күнбағыс, мақта, соя және т.б. өсімдік майларын өңдеуден алынған қатты май қоспасынан, синтетикалық майлы қышқылдардан, сұйық өсімдік майларынан, шайырдан жасалады. Сабын ерітіндісінде жүн, жібек (табиғи және жасанды) маталарды бүлдіретін күйдіргіш заттар болады, сондықтан жүн және жібек маталарды синтетикалық қоспалармен жуу керек. Кір сабынды қолды, денені, шашты жууға пайдаланбаған жөн.

Иіс сабын (қаттысы) 74–78%-дық майлы қышқылдар қосылып, ірі қараның, шошқаның жоғары сапалы майынан, кокос майынан және синтетикалық майлы қышқылдарға хош иісті заттар араластырылып жасалады. Иіс сабынның сулы өндірісінде күйдіргіш реакция болғандықтан, қол жуған кезде теріні майсыздандырып, тітіркендіреді. Сондықтан бұлардың кейбір сорттарына теріні майсыздандырудан сақтап, тітіркенуден қорғайтын заттар (ланолін, күзен майы, норлі крем және т.б.) қосылады. Кейбір сабындарға ланолиннен басқа теріні тітіркенуден қорғайтын бор қышқылы қосылады. Емдік және дезинфекциялық қасиеттері бар арнайы сабындар қатты иіс сабынның бір түрі болып саналады. Олар дөрігердің рұқсатымен ғана қолданылады. “Дегтярное” сабынның құрамында қара май болатындықтан түрлі тері ауруларын (себорея, есекжем) емдеу үшін, “Карболовое” сабыны инфекция және жағымсыз иістерді кетіру үшін пайдаланылады. “Лесное” сабынның құрамына қылқан жапырақты ағаштардан алынған хлорофил — каротинді паста енетіндіктен, емдік, жеңіл-желпі дезинфекциялау және жағымсыз иісті жою қасиеті бар. Теңіз суын пайдаланғанда “Морское” сабынын пайдаланған жөн. Шаш күтімі үшін құрамына қына қосылған “Гаянэ” сабыны шығарылады. Сұйық иіс сабын жасау үшін күнбағыс, кориандр, кокос майлары, күйдіргіш калий, спирт, глицерин және хош иісті заттар пайдаланылады. “Дегтярное” сұйық сабыны — тазартылған қара майдың сулы-

спиртті ерітіндісі — қан айналу процесін күшейтеді, антисептикалық қасиеті бар. Ұнтақталған сабынның қос көмір қышқылды, содалы түрі үй шаруасында кір жуу үшін, ал крахмал қосылған түрі қырыну үшін пайдаланылады.

САБЫНДАНУ — судың немесе сілтінің әсерінен кейбір органикалық қоспалардың ыдырауы. Май өндірісінде осы тәсіл қолданылады.

САБЫНСАУЫТ — сабын салуға лайықталған құты.

САБЫНСУ (*Шампунь*; ағылш. *shampoo*) — жуғыш зат құрамында май қоспалары, коректік заттар, ішінара бояулар болатын, бас жууға арналған сұйық; крем тәріздес түрі де болады. С. жасау үшін негізгі шикізат ретінде табиғи кокос майын арнайы тәсілмен өңдеу арқылы алынатын заттар пайдаланылады. Жасалу әдісіне қарай сабынсулар сұйық, қоймалжың және крем тәріздес бола да, олар бірқалыпты, құрғақ және майлы шаштарға арналады. Сабынсулар — жоғары активті заттардан және әр түрлі пайдалы үстемелер қосылған су мен спирттің ерітіндісінен тұрады. Қоймалжың және крем тәрізді сабынсулар түрлі майландырығыш, активті биологиялық және өсімдік экстракттары сияқты үстемелер қосылған жоғары активті заттар негізіндегі қоймалжың және крем тәріздес жүйелерден тұрады. Балаларға арналып шығарылатын С. көзді ашытпайтын жуғыш заттардан жасалып, оған тері мен шаштың құрғауына жол бермейтін витаминдер, амин қышқылдары және т.б. арнайы үстеме заттар қосылады.

САБЫНТАМЫР (*Качим туркестанский; allochrusa gypsophiloides*) — қалампыр тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік. Оңтүстік Қазақстан, Жамбыл облыстарының оңтүстігінде кездеседі. Сары топырақты тау бөктерінде, тау етегіндегі жазықта өседі. Мамыр—маусымда гүлдейді. Биіктігі — 50–80 см. Гүлі — ұсақ, ақ не қызғылт түсті. Гүлшоғыры — сыпыртық. Тамырында 10–16% сапонин бар, сабын қайнату үшін пайдаланылады, алдын ала дайындалады.

САГО (малай. *sagu*) — саго пальмасының түйіршікті крахмалынан немесе осы тектес картоп, жүгері крахмалдарынан алынған жарма.

САҒАЛДЫРЫҚ — аттың сағасына дәл келетін жүгеннің астыңғы жағынан тартып байлайтын қайыс бау.

САҒАН — қымыз күйған ыдыс.

САҒАТ — 1) тәуліктегі уақытты есептейтін механизм; 2) алмыс минутқа тең уақыт өлшемі; 3) белгілі бір мерзім, уақыт.

САҒАТ ЖӨНДЕУ ШЕБЕРХАНАСЫ — бұзылған сағаттарды жөндейтін арнаулы орын.

САФАТШЫ — сағат жөндейтін маман, шебер.

САДАҚ — ағаштан иіп жасалған соғыс қаруы; жебе атуға арналған қол қаруы. Күрделі садақтың сыртқы бетіне сіңір тартылып, ішкі жағы мүйізбен қапталады, кейде ортасы мен екі шетіне сүйек бастырма қағылады.

САЗАН (*Cyprinus carpio*) — тұқы тұқымдасына жататын көсіптік балық. Ұзындығы — 1 м-ге, массасы 16 кг-ға дейін жетеді. Денесі ұзын, алтын түстес, ірі қабыршақты. 3—5 жылда тұқым береді. Жылы суда (25—29° С) қоректенеді, бірақ ұылдырық шашарда, салқын суда (1—2° С) қоректенуін тоқтатады да, шұңқырға кіріп жатып алады. Еті дәмді балық.

САЙДА (фин. *saita, saidan*) — нөлім тұқымдасына жататын, ұзындығы — 115—120 см, массасы — 10 кг шамасындағы теңіз балықтарының бірі.

САЙКА НАН (фин. *saija*) — сопақша немесе домалақ пішінді, бүйір жақтарының немесе бір бүйірінің қатқыл беті болмайтын, бидай ұнының наны. Жай (бірінші сортты ұнға май және қант қосып немесе екінші сортты ұнға тек май қосып пісіріледі), қышала (бірінші сортты ұнға қыша майын және май, қант қосып пісіріледі) немесе мейізді (жоғары сортты ұнға қант, май және мейіз қосып пісіріледі) болып шығарылады.

САЙРА (*Cololabis saira*) — макрель шортандар тұқымдасына жататын теңіз балығы. Тұрқы — 40 см, массасы 170 г-ға жетеді.

САК (франц. *sac*) — 1) жол жүруге қажетті заттар салатын, қалың тығыз матадан тігілген қап сияқты сөмке; 2) кен тігілген ойел пальтосы.

САКВОЯЖ (франц. *sac* — қапшық, *de voyage* — саяхат) — ауызы бекітілетін, теріден немесе қалың тығыз матадан тігілген жол қоржыны.

САҚ БАЛЫҚ (*Rutilus frisii*) — тұқы тұқымдас балықтардың бір түрі. Тұрқы — 75 см, массасы 6 кг-ға дейін. Теңіздің суы тұшылау жерін мекендейді, еті дәмді, қылтанағы аз, құнды көсіптік балық.

САҚАР — калий карбонатының техникалық атауы; ақ түсті, ұнтақ зат. Өсімдіктер күлінде болады. Ауада ылғал тартады, суда жақсы ериді. С. сұйық сабын, шынының арнайы сорттарын шығаруға, тоқыма өнеркәсібінде, фотографияда және т.б. қолданылады.

САҚИНА — сәндік үшін саусаққа салатын зергерлік бұйым. Алтыннан, күмістен және т.б. түсті металдардан соғылады.

САҚПАН — 1) төл алу кезіндегі қойшылардың жордемшісі; 2) тас атуға арналған ойыншық құрал.

САҚТАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ — азық-түлік шикізаттарын, өнімдерін қоймаларда сақтау үшін белгіленген ережелер. Оларда сыртқы ауаның температурасы, ылғалдылығы, өнімнің өз ылғалының мөлшері және басқа да қажетті жағдайлар көрсетіледі, мыс., қаптағы ұнды сақтау үшін оларды ағаш төсем үстіне жазда 8 қатар, ал қыста 12 қатардан асырмай орналас-тырады.

САҚТАУ МЕРЗІМІ — азық-түлік шикізаттарын, өнімдерін қоймаларда сақтау үшін белгіленген мерзім. Мыс., ұнды дүкенде 15 күннен артық сақтауға болмаса, ал құрғақ ашытқыны таза, құрғақ бөлмеде 10° С температурада 6 ай сақтауға болады.

САҚТАУДЫҢ КЕПІЛДІК МЕРЗІМІ (Гарантийный срок хранения) — сақтау шарттары бұзылмай орындалған жағдайда өнім сапасының бұзылмай сақталатын мерзімі.

САЛ (Плот) — су жолымен адамдарды, жүктерді тасымалдауға арналған, бір-бірімен байланыстырып бекітілген, жүзбелі заттардан (бөренелер, кеспектер және т.б.) тұратын платформа.

САЛА (Отрасль) — белгілі бір өнеркәсіптің, шаруашылықтың, өндірістің және т.б. жеке бөлігі, тармағы; мыс., тамақ өнеркәсібі нан пісіру, кондитер бұйымдарын шығару және т.б. салалардан тұрады.

САЛАКА (*Clupea harengus membras*) — балтық майшабағы; майшабақ тұқымдасына жататын балық, тұрқы — 20 см, массасы — 75 г.

САЛАТ (итал. *salato* — жасыл) — дәмдеуіші бар көкөніс кесектерінің үстіне көктер қосылған, кейде жұмыртқа, ет, балық қосылатын салқын тағам.

САЛАТ (*Lactuca sativa*) — күрделі-гүлділер тұқымдас бір жылдық көкөніс өсімдігі; көкөніс дақыл. Құрамында С, В, РР витаминдері мен каротин мол. Тағамға жапырағы пайдаланылады.

САЛАТ ҚҰРАМЫ — басытқы жасалатын көкөністер мен қоспалар түрі. Салат құрамына мыналар кіреді: жасыл салат, жаңа үзілген қияр, қызанақтар, көк пияз, шалқан, барлық қырыққабат түрі, сәбіз, шалғам, бұрыш, алма. Салатқа дәмдеуіш ретінде сірке суы мен өсімдік майының қоспасы, тұз, бұрыш немесе майонез қолданылады. Кейде салаттың дәмін түрлендіру үшін оның үстіне қант, қыша, дайын өткір соустар құяды. Салатты хош иістендіру үшін ақжелкен, асқөк және лимон шырыны пайдаланылады.

САЛАТ САУЫТЫ — көкөністен, жемістен жасалған басытқы тағам салуға арналған асхана ыдысы.

САЛҚЫН ТАҒАМДАР (Холодные блюда) — қыздырылмай немесе төмен температурада дайындалатын, адамның асқа деген төбетін ашу үшін ыстық тамақтың алдында берілетін, кейде таңертен және кешке негізгі ас болатын тамақ. Салқын тағамдар бірнеше топқа бөлінеді: бутербродтар, салаттар, көкөніс, балық және ет өнімдері, құс еті және т.б.

САЛҚЫНДАТУ — бұзылудан сақтау үшін тамақ өнімдерінің температурасын жасанды түрде төмендету; С. әсерінен тамақ өнімдерінің сапасын бұзатын ферменттердің әсері азаяды. С. тамақ өнімдерін тоназыту алдындағы процесс.

САЛМА (Начинка) — қаусырманың, көкөністердің, көмпиттің және т.б. ортасына салынатын алуан түрлі қоспалар; Салмалардың *жеміс-жидектен жасалған* (езілген жеміс-жидек массасын, қант немесе сірне қосып қойылғанша қайнатып, дәмдік және хош иістендіргіш заттар қосып дайындалған); *сүттен жасалған* (қант сірне шырынын сүт қосып қойылғанша қайнатып, үгілген какао, кофе, жаңғақ, жеміс-жидек массаларын қосып дайындалған, қою созылмалы консистенциялы масса); *далаптан жасалған* (қантты сірнелі шырынды әр түрлі қоспалармен қойылғанша қайнатып, бұлғанған масса); *сүтті-далаптан жасалған* (сүтті салмадан айырмасы — мұнда сүт өнімдері қосылады); *ликерден жасалған* (қант сірне шырынын қойылғанша қайнатып, ликер, шарап, спирт, коньяк, қышқылдар, эссенциялар, бояғыштар қосып дайындалады); *балдан жасалған* (бал және басқа қоспалар қосып, қант сірне шырынын қойылтып қайнатып дайындалған); *желеден жасалған* (қант сірне ағар шырынын қойылғанша қайнатып, жеміс-жидек езбесін қосқан); *май-қанттан жасалған* (қант ұнтағын кокос майымен (кемінде 30%) араластырып, жалбыз майы немесе жалбыз эссенциясымен, қышқыл қосып дайындайды); *марципанды* (жаңғақтарды ұнтақтап, қант, шарап, кофе, эссенциялар немесе ыстық қант сірне шырынымен араластырып дайындалады); *жаңғақтан жасалған* (қуырылған жаңғақ дәндерін ұнтақтап, қант ұнтағымен араластырып, дәмдік және хош иістік заттар қосып дайындалады); *шоколадты-жаңғақтан жасалған* (жаңғақтарды какао бұршақтарымен, какао майымен (10 %) және қантпен езілеп араластырып дайындалады); *бұланған* (қант сірне шырынын жұмыртқа ақ уызымен немесе басқа көбіктенетін заттармен бұлғап, ал кейбір түрлері жеміс, жидек, тамақ қышқылдары, бояғыштар, спирт, шарап қосылып дайындалады); *жүгеріден жасалған* (қуырылған жүгері, ұн, қант,

сірне, май және какао өнімдерін қосып езілініп дайындалады) түрлері бар.

САЛМАЛЫ КАРАМЕЛЬ — ішіне әр түрлі салмалар салынған, сопақ немесе жастық тәрізді карамель. Оралып немесе оралмаған қалпында шығарылады. Салмасының түріне қарай әр түрлі болып өндіріледі. Қос салмалы, жұмсақ түрлері бар.

САЛМАЛЫ ШОКОЛАД — шоколадты, сүтті, қаймақты салмалары бар шоколадтар; ұзынша, сопақ түрлері бар.

САЛОН (франц. *salon*) — қабылдау бөлмесі, қонақ бөлмесі, қоғамдық бөлме; көркем бұйымдар дүкені, тауарларды таныстыру залы және т.б.

САЛПЫНШАҚ — сәндік үшін іліне-тін өшекей; ат өзбелінде үзбелі, өрнекті шашақты түрлері болады.

САЛТ — тарихи тұрғыда қалыптасқан, ұрпақтан ұрпаққа ауысып отыратын әдет-ғұрып, дәстүрлер.

САЛТ-ЖОРАЛЫҚ ҚЫЗМЕТТЕР — салт-жоралық рәсімдерін атқаруда көрсетілетін қызмет түрлері.

САЛУШЫ, ҚАЛАУШЫ (Укладчик) — бір нәрсені салатын, қалайтын маман. Мыс., камыр дайындамаларын нан қалыптарына салушы. Дайын өнімдерді арнаулы сыйымдылықтарға салушы.

САЛФЕТКА (итал. *salvetta*) — 1) тамақтанғаннан соң ерін сүруге арналған қол орамал; матадан немесе жұмсақ қағаздан шағын төртбұрышты пішінде жасалады; 2) шағын үстелге арналған кішкене дастарқан.

САЛЫҚ (Налог, обложение) — жеке және заңды тұлғалардан, мекемелер мен кәсіпорындардан міндетті түрде алынатын мемлекеттік алым.

САЛЫМ (Вклад) — 1) жинақ қассасына немесе банкке сақтау үшін салынған ақша сомасы; салымның талап етуге дейінгі, жедел, ұтысты, шартты түрлері болады. С. бойынша азаматтар пайызбен және ұтыс түрінде кіріс алады.

САЛЫМШЫ (Вкладчик) — жинақ қассасына немесе банкке сақтау үшін ақша салған тұлға.

САЛЫСТЫРМАЛЫ ЫЛҒАЛДЫЛЫҚ — ауадағы ылғал құрамын көрсететін шама.

САЛЯМИ (итал. *calame* — шұжық) — біркелкі өте ұсақтап туралған (немесе тарылған) майлы еттен әзірленген шұжық. Ысталған, қатты шұжық түрі.

САМАР (көне) — қымыз құятын, ет жасайтын үлкен астау, тегене.

САМАУРЫН — оттығы ішінде болатын су қайнатуға арналған металл сыйымдылық. Суды электрмен және

отынмен қайнатан самаурын түрлері шығарылады. Самаурынның тұрқы тұғырыққа бекітілген: оны, өдетте, жез қаңылтырдан жасайды. Самаурынның ішкі бетін қалайымен қаптайды. Су құйылатын сыйымдылық ішінде металдан жасалған құбыры бар, оған не отын салады, не түтікшелі электр қыздырғыш (электр самаурын) орнатылады. Отын үшін ағаш көмірі, құрғақ бұталар мен жаңқалар, сексеуіл, қарағай бүршігі пайдаланылады. Мұндай самаурынға отын аз жұмсалады өрі су шашпаң қайнайды, сонымен бірге самаурын жылуды ұзақ сақтайды, күтімді де көп қажет етпейді. Отынмен қайнататын самаурындардың сыйымдылығы — 2; 2,5; 3 және 4 литрлік және одан да сыйымды түрлері болады. Электр қыздырғыштарына жұмсалатын қуат мөлшері тиісінше 0,8; 1; 1,25 және 1,6 кВт. Самаурындағы судың қайнау мерзімі 30 минуттан аспайды.

САМБУК (лат. *sambucus*) — 1) қ. *Любадам*; 2) жұмыртқаның ақ ауызы және кант қосып бұлғанған жидек езбесі.

САМОГОН — крахмалды заттардан (картоптан, астық дөңдерінен) үйде дайындалатын спиртті ішімдік.

САМСА — жұқа жайылған қамырға майда ет пен пияз салып тандырда немесе тандыр шафта пісірілетін тағам. Оларды арнаулы самсаханаларда пісіріп саатады.

САМЫРСЫН ЖАҢҒАҒЫ (Кедровый орех) — қылқан жапырақтылар тұқымдасына жататын самырсын ағашының жемісі. Халық арасында тайғаның інжу-маржаны, тайға патшасы, тайғаның қызыл ағашы деп аталады. Көбіне Сібір ормандарында (негізінен самырсын өсетін не ағашының басым бөлігі самырсың болып келетін жерде) өседі. Ол Сібір жаңғағы деп аталады. Қазақстанда бұл жаңғақ Алтайда балқарағай, майқарағай, шырша және ақ қайыңмен араласып, көрікті ну орман құрайды. 100–200 жылда 20–30 метрге дейін (кейде 50 м өсіп) 500 жыл жасайды. Осы уақытта оның діңінің диаметрі 1,5–1,8 метрге жетеді. Жалпы баяу өседі. Самырсын жаңғақтары шілдеде гүлдеп, шамамен 55 күнде пісіп жетіледі. Өнімін құркүйек—қазанда жинайды. Суықта, аязда қалған жаңғақтары көгеріп шіріп, дөмі қышқылданып, бұзылып кетеді. Оның құрамында 10–15% май, 17% белок, 20–24% крахмал мен кант болады, күнжарасынан халуа, торг және пирожный пісіруге болады. Әр 3–4 жылда бір жеміс салады. Бұл кезде 1 га жердегі самырсын ағашы 100–200 кг жаңғақ береді. Қылқанында С витамині көп болғандықтан, одан С витаминінің концентратын жасайды және эфир майын алады, күнжарасы ауруларды емдеуге пайдаланы-

лады. Оның құрамында 6–2% эфир майы мен сильвин қышқылы, скипидар бар. Дөнінен самырсын майын алады.

САНАТОРИЙ (лат. *sano* — емдеймін, айықтырамын) — науқасты табиғи шипалы емдермен (ауа райы, минералды су, шипалы балшық және т.б.), физиотерапия, емдік дене шынықтыру арқылы емдейтін және аурудың алдын алу шараларын жүргізетін мекеме.

САНДЫҚ — киім-кешек және үй тұрмысына қажет заттар салуға арналған үй жиһазы; ағаштан жасалып, сырты өрнектеліп, сырланған. Сандықтың ауызына көбінесе ішкі құлып, кейде аспа құлып орнатылады. Сандықтың астыңғы төрт бұрышымен үйлестіре тақтайдан бұрыштап аяқ орнатады. Сандықтың беті әр түрлі бояумен сырланып, өрнектеледі не айшықты қаңылтырмен, кейде өрнекті сүйекпен қапалады. Сандықтың екі бүйіріне тұтқа орнатылады. Сандықтың үлкенін — абдыра, кішкенесін — қол сандық, ал шай өзбелдерін салуға арналған шағын түрін — боғиребас деп атаған. Онеркәсіпте шығарылатын сандықтың алдыңғы беті сырлы қаңылтырмен қапалады. Сырты түгелімен қапталған сандық — *қаптама сандық*, ал алдыңғы жағы оюлы былғарымен көмкеріліп, оған асыл тас орнатылған, күміс өшекей бастырылған түрі — *күміс жағлан* деп аталады.

САНДЫҚҚАП — сандықты бүлінуден сақтау үшін сыртына кигізілетін киіз қап; сандықтың сыртына кигізетін ұлттық жиһаз. Сандықты тоздырмауға, түйеге артқанда жайлы болуы үшін қолданылады. Оны жұқа басылған ақ киізден тігіп, сыртына қызыл, жасыл шұғадан ою бастырады. Киізді сандыққа өлшеп-пішіп, сандықтың қақпағына тура келетін бетінен сандық сыярлық ауыз қалдырады да, қалған қосындыларын шуда жіппен тепшіп тігеді. Жүкке жиналған сандыққаптың алдыңғы бетіне кейде кесте тігіледі, түсті бағалы мата тұғылады. Тұтқасына дөл келетін тұсы өлшеп тесіліп, тұтқалары сыртына шығарылады. Сандыққаптың аузы баулармен немесе түймелермен жабылады.

САНИТАРИЯ (лат. *sanitas* — денсаулық) — гигиенаның ғылыми қорытындылары мен талаптарына сай халықтың күнделікті еңбек жағдайын, тұрмысын жақсартуға арналған практикалық шаралар жиынтығы. С. қала, елді мекендердің тазалығын зерттеп, нақтылы гигиеналық шаралар белгілейді, жұқпалы ауруларға қарсы күрес және халық арасында санитариялық үгіт-насихат жұмыстарының жүргізілуін бақылайды.

САНИТАРИЯЛЫҚ-ТЕХНИКАЛЫҚ ЖАБДЫҚТАР — тұрғын және өкімшілік-коммуналдық үйлердің, өнеркәсіптік

көсіпорындар мен мекемелердің санитариялық (тазалық) қажетіне арналған жабдықтар. Бұларға гигиеналық мақсаттарға арналған бөлмелердегі қол жуғыш, ванна, душ және т.б.; асханалар мен асуыларда орнатылған ыдыс жуғыштар, арнаулы мақсаттар үшін орнатылған басқа да жабдықтар жатады. Мұндай жабдықтар керамикадан, пластмассадан, темірден, шойыннан жасалады.

САНКЦИЯ (лат. *sanctio* — бұлжытпай орындالاتын қаулы) — 1) жоғары инстанцияның қайсыбір құбылыстың заңдылығын мойындауы, бірдеңені бекітуі; ризалық беруі; 2) құқық нормасы бекіткен тәртіпті бұзғаны үшін қолданылатын шара. С. әрбір заңға немесе келісім шартқа тән қасиетті элемент.

САНЫРАУҚҰЛАҚТАР (Грибы; *fungi* немесе *mycetes*) — өсімдік организмдерінің ерекше тобы; төменгі споралы өсімдік. Дайын органикалық заттармен қоректенеді. С. микробиология өнеркәсібінде витаминдер, антибиотиктер, ферменттер, стероидті препараттар алу үшін пайдаланылады. Көптеген түрлері жеуге жарамды, ашытқысы нан пісіруде және сыра қайнатуда қолданылады. С. туралы ғылым — микология. Санырауқұлақта белок, әр түрлі қант, адамға пайдалы минералды тұздар және фосфор қышқылдары, А, В₁, В₂, С, Д, РР, витаминдері бар, сондай-ақ экстракты және хош иісті заттар мол. Сондықтан да санырауқұлақтан әзірленген тағам өте дәмді болады және олар араластырылған тағамның жақсы сінуіне көмектеседі. Жеуге жарамды негізінен түтіккі санырауқұлаққа жататындар төмендегілер.

Ақ санырауқұлақ — жаппақ жапырақты және қылқан жапырақты ормандарда, өдетте, ашық алаңда және орман шеттерінде, жас шыршалар арасында, ылғал топырақта өседі. Бастарының түсі емен ормандарында қара қоңыр, жапырақты орманда ақшыл қоңыр, қарағайлы орманда күлгін реңі бар қара қоңыр, шыршалы орманда қызғылт қоңыр болып келеді. Барлық ақ санырауқұлақтың бастарының төменгі жағы (түтіккі қабатты) ақ, өсіңкіреген соң сарғайып, ақырында сарғыш жасыл болады. Сабағы түбіне таман жуандай түседі, сарғыш, ақ жолақ реңі бар. Жұмсағы ақ, ол сығанда да, кептіргенде де бояуын жоғалтпайды. Ақ санырауқұлақ сұйық және қою тағам әзірлеу үшін, сондай-ақ кептіру, тұздау және маринадтау үшін пайдаланылады.

Қайың санырауқұлағы — қайың немесе қайың аралас орманда өседі. Басы жайпақ бұдыр. Оның үстіңгі жағы ашық сұр, сарғыш немесе қара қоңыр, төменгі жағы ақ, өскен сайын сұрғылттана түседі. Саба-

ғы сұрғылт-ақ түсті, қара қабыршағы бар; жас санырауқұлақтың сабағы біршама жуан, бірақ өскен сайын созыла түседі. Ең дұрысы қайың санырауқұлағын қуырған жөн. Жас санырауқұлақтың басын маринадтауға, тұздауға, кептіруге болады.

Қызыл санырауқұлақ (қызыл басты) — жапырақты, көбіне көк теректі, қайыңды орманда, кейде қарағайға таяу жерде өседі. Жас санырауқұлақтың басы жарты шар тәрізді, шеттері сабағына өте таяу. Басының үстіңгі жағы қызғылт-сарғыш немесе қара-күрен сарғыш, төменгі жағы ақ, кейін сұрғылт тарталды. Сабағының төменгі жағы жуан, берік қара-қоңыр жолағы бар. Оны қою тағам әзірлеуге, тұздауға және кептіруге пайдаланады. Бұл жағдайда жаңа терілген қызыл санырауқұлақ маринадтауға жақсы.

Маслята — негізінен қарағай, кейде шырша ормандарында, көбіне күм топырақта өседі. Басы қоңыр, кілегейлі қабықты. Жас санырауқұлақтың басын ашық сарғыш түсі, төменгі жағын жұқа ақ қабық қаптап тұрады, ол кейін ажырап санырауқұлақ сабағында сақина тәрізді болып қалып қояды. Қою тағам әзірлеуге, маринадтауға, тұздауға және кептіруге болады.

САП АЛТЫН — алтын құрамындағы күмістің (43%-на дейін) қоспасы түрінде кездесетін минерал. Түсі қанық және солғын сары, қызғылт.

САПА — білгілі бір заттың, құбылыстың басқа бір заттар мен құбылыстардан өзгешеленетін ерекше қасиеті, белгісі; заттың ішкі елеулі байланыстары мен қасиеттерінің тұрақты жүйесі, оның бар болуымен тікелей байланысты болатын анықтығы. Әрбір заттың өзіне ғана тән сапасы болады, яғни сапаның өзгеруі сол заттың түбегейлі өзгеруіне апарып соқтырады.

САПА СЕРТИФИКАТЫ — тауардың сортын, бағасын, сапасын және т.б. қасиеттерін көрсететін құжат.

САПАЛЫ УЫЛДЫРЫҚ (Икра голловная) — қызыл балықтардың сапасы жоғары уылдырықтары.

САПАЛЫҚ ТАЛДАУ — заттың қандай элементтерден тұратынын анықтау әдістері. С.т. — аналитикалық химияның негізгі бөлімдерінің бірі. Оның химиялық, физикалық-химиялық және физикалық әдістері бар. Спектрлік, электрлік, магниттік, адсорбциялық және люминесценттік талдаулар физикалық әдістерге жатады. Бұлар затты қоспадан жеке бөлмей-ақ, өте аз мөлшермен талдау жасауға мүмкіндік береді.

САПАЛЫЛЫҚ — талаптарға сай, сапасы жоғары болу (азық-түлікке қатысты).

САПАНЫҢ ТҮЙСІКТІК КӨРСЕТ-КІШТЕРІ (Органолептические показатели качества) — тамақ өнімдерін түйсіктік (дәм, иіс) сезімдер арқылы бағалау.

САПОНИДЕР (лат. *saponis* — сабын) — өсімдік гликозидтері тобына жататын азотсыз күрделі органикалық қосылыстар. Қышқыл не ферменттік гидролиз кезінде моносахаридтерге және көмірсусыз бөлік — агликонға (сапогенин) ыдырайды. С. көбік түзетін болғандықтан, өрт сөндіретін көбікті зат, сусын, сыра дайындауда пайдаланылады. С. көптеген дәрілік өсімдіктер қабығында болады. Бұдан қақырық түсіретін, несеп айдайтын дәрі дайындалады, жүрек дәрісі ретінде пайдаланылатындары да бар.

САПТАМА (Насадка) — аспаптың, аппараттың бір нәрсеге кігізілетін бөлігі.

САПТАМА ЕТІК — қазақтың ерлер киетін, кең қонышты, тізені жауып тұратын, сапалы былғарыдан қос ұлғандап тігілетін ұлттық қысқы аяқ киімдерінің бірі. Оның ішінен киіз байпақ киіледі.

САПТЫ АЯҚ — қатты ағаштан жасалған, қазақтың ұлттық ыдысы. Оның өзінен өрнектеліп ойылып шығарылған тұтқасы болады.

САПФИР (грек. *sappheiros* — көк тас) — көк не жасыл түсті асыл тас; тотықтар класының минералы, корундтың бір түрі. I-класты көгілдір түсті асыл тас. Оның көгілдір түсі құрамындағы кобальт пен титан қоспасына байланысты. Зергерлікте қызылдан басқа барлық боялған мөлдір корундтар С. деп аталады.

САРАЙ (түрік. *sarai*) — 1) әр түрлі заттар сақталатын үсті жабық ғимарат; 2) сәулет өнерінің өсем де салтанатты, бірін-бірі қайталамайтын ғажайып көркем ғимараты.

САРАПТАМА (Экспертиза; франц. expertise; лат. expertus — тәжірибелі) — белгілі бір мәселені шешуде арнайы білім мен құрал-жабдықтар қолдануды қажет ететін зерттеу процесі; ғылым, техника, өнер және т.б. салаларда шешімі арнайы білімді талап ететін кейбір мәселелерге маман (сарапшы) тарапынан жүргізілетін зерттеу.

САРАПШЫ (Эксперт; лат. expertus — тәжірибелі) — белгілі бір іске, мәселеге байланысты өз пікірін, шешімін айтуға шақырылған маман; арнаулы білімі бар сарапшы адам. Сарапшы алынған өнімді зерттеп, сапасын анықтап, қорытынды жасайды.

САРАПШЫЛЫҚ БАҒА (Экспертные оценки) — тікелей өлшеуге келмейтін процестер мен құбылыстарды мамандар шешімі негізінде сандық немесе қатарлық бағалау.

САРДЕЛЬКА (итал. *sardello*) — жуан қысқа шұжық.

САРДИНДЕР (итал. *sardina*) — майшабақтар тұқымдасына жататын балық түрлерінің атауы; дене тұрқы 13—35 см, массасы — 50—100 г, етінің майлылығы — 11—28%. Олардан дәмді консерві жасалады. Италияның Сардиния аралының атымен аталған.

САРҚЫТ — 1) үлкен кісілерден, қонақтардан қалған тамақ; 2) тойға, қонаққа барған кісілердің алып келетін тағамы, дөмі.

САРНАҚ — киіз үй сүйегін жасаушылардың жоңғы құралы. Уық, кереге, шаңырақтардың қарына сызық, ирек су ағар түсіру үшін қолданылады. Ағашқа өрнек із түсіретін арнаулы тістері бар, иіліп келген, екі басы сапты, темір қырғыш. Сабын мүйізден, ағаштан сақиналап сәндідейді. Тістері бір жағына қарай азырақ қайырылған.

САРСУ — ұйытқан айраннан, іріткен сүттен бөлінетін сары тұсты су. Тамақ өнімдеріне қосымша құраушы ретінде қосылады.

САРЫ АУЫЗ МАЙШАБАҚ (Желто-губка) — көсіптік маңызы бар май шабақ; ұзындығы — 32 см, массасы — 400 г. Каспий теңізінде өседі.

САРЫ ҚАНТ (Желтый сахар) — қамыс құрағынан алынатын қант; қант өндірісінің аралық өнімі.

САРЫ ҚЫМЫЗ — шөп пісіп, биенің сүті қоюланған кездегі ашытылған қымыз.

САРЫ МАЙ (Сливочное масло) — қаймақтан өндірілетін май; тағамдық майтардың көп тараған түрі. Сары майдың құрамындағы май мөлшері — 61,5—82,5%. Оның 97%-ы адам организміне сінеді. Жұғымды, кенеулі май. Құрамында А, Д, Е және В витаминдер тобы бар. Сары майды қаймақтан, пастерлеп, хош иісін сақтау үшін суытып (2—4° С) бірнеше сағат ұстап, арнаулы сепараторларда май түйіршіктерін ажыратып алады. Сары майдың тұздалмаған (пастерленген қаймақтан сүт қышқылды бактериялар қосып немесе қоспай алынады. Майы 82,5%, ылғалдылығы 16%-дай); тұздалған (тұздалмаған майға 1,5% тұз қосып дайындалған. Майы 81,5%, ылғалдылығы 16%-дай); жеңсік май, бутерброд майы, шаруа майы, емдәмдік май, жеңілдетілген, шоколад, жеміс жидек қосылған және т.б. түрлері болады.

Сары майға бұлғанған талқан. Талқан-ның үстіне сары май салынады да, талқанға май сіңгенше өбден бұлғанады. Әсіресе, қолдан піскен айранның майына

бұлғанған талқан ерекше дәмді, хош иісті келеді. Майға тары талқаны да, бидай, жүгері талқаны да бұлғана береді. 1 кесе талқанға — жарты кеседен астам сары май.

САРЫ УЫЗ (Желтоқ) — күс жұмыртқасының ішінде ақ уызбен қоршалған қою сары бөлігі.

САРЫ ШАБАҚ (Сапора) — массасы — 200 г, ұзындығы — 20 см ұсақ шабақтар; Арал теңізінде және Белікөлде кездеседі.

САРЫМСАҚ (Чеснок; *allium satium*) — пияз туысына жататын көп жылдық өсімдік. Дәмдік, дорілік өсімдік. Құрамында 64,66% су, 35–42% құрғақ зат, 6,0–7,9% белок, 20–27% кант, 7–28 мг% С витамині, 26,31% көмірсулар, 0,06% май, 0,77% клетчатка, 1,44% күл бар. Күздік және жаздық С. болып бөлінеді. Күздік С. өнімді, бітік шығады, бірақ ұзақ сақталмайды, жаздық түрінің түсімі аз, ұзақ, келесі жылға дейін сақталады. Гүл сабағының биіктігі — 60–150 см. Тұқым салмайды. Бағанасы 2–50 бөліктен тұрады, әр бөлігі қатты қабыршақпен қапталған. Топырақ астындағы бөліктері не жер бетіндегі баданашықтары арқылы өсіп-өнеді. Бағанасы, жас жапырағы мен сабағы тағам ретінде пайдаланылады, сондай-ақ консерві өнеркәсібінде, фармакологияда қолданылады. Сарымсақтың өткір иісі мен ащы дәмі құрамындағы эфир майына (0,23–0,74%) байланысты. Сарымсақтың түрлі ауру тудыратын бактерияларды жоятын қасиеті бар.

Сарымсақ қосылған бөлке. Ашыған қамырдан 10 дөңгелек жасалып, майланған табаға орналастырылған соң, температурасы 220° С пеште 15–20 минут пісіріледі. Піскен соң салқындатылып, төбесі тесіледі де сарымсақ қоспасы тамызылады. 2 кесе ұнға — 1 ас қасық кант, 2 ас қасық маргарин, 1 жұмыртқа, 10 г ашытқы, ширек шай қасық тұз, жарты кесе су, қоспаға — жарты сарымсақ, 1 ас қасық өсімдік майы, ширек қасық тұз, кесенің 1/3 бөлігіндей су.

САТУРАТОР (лат. *saturio* — толтыру, қанықтыру) — сұйықты көмір қышқыл газымен (мыс., салқындатқыш сусындар өзирлеген кезде суды көміртек диоксидімен) қанықтыратын аппарат. Мұнда қанықтыру процесі су мен газды С. цилиндрінде араластыру және суығу нәтижесінде жүреді; 2) кант өңдірісінде бос өкті кетіру үшін кант шырынын көміртек диоксидімен өңдеуге арналған аппарат.

САУАЛНАМА ЖҮРГІЗУ (Анкетирование, опрашивание) — сауалнама парағын тарату арқылы керек мәліметтерді жинау.

САУАЛНАМА ПАРАҒЫ (Анкета, опросный лист; франц. *enquete*) — белгілі бір бағдарламамен немесе нысанмен

жасалған сұраққа жауап арқылы мәлімет жинау; 2) берілген сұрақтарға алынған жауаптар жазу парағы; жиналған мәліметтерді жазу қағазы.

САУДА АВТОМАТЫ — дара өнімдерді, тауарларды адам көмегінсіз сатуға арналған автоматты қондырғы.

САУДА ЖАБДЫҚТАРЫ — сауда мекемелерінде қолданылатын техникалық құралдар жиынтығы. Олардың негізгі түрлері: көтеру-тасымалдау жабдықтары; өлшеу жабдықтары; бұйымдарды орналастыратын, сақтайтын және сатып алушыға бұйымдарды көрсететін қондырғылар; азық-түлік дүкендеріндегі машиналар мен құралдар; өнеркәсіп бұйымдарын сатуға дайындайтын жабдықтар; касса аппараттары; тоназытқыш машиналар мен құрылғылар және т.б.

САУДА ЖАРНАМАСЫ — сұраныс қалыптастыру және сатып откізу ниетімен тауарлардың тұтынушылық қасиеттері туралы ақпарат тарататын жарнамалар.

САУДА МАРКАСЫ, ТАҢБАСЫ — саудамен айналысатын мекеменің, кәсіпорынның белгісі.

САУДА ОРТАЛЫҒЫ — сауда қызметінің бір теліме орналасқан, бір-бірімен өзара байланыста болатын кәсіпорындарының біртұтас кешені. Оның құрамына магазиндер, қоғамдық тамақтандыру орындарымен қатар, халыққа тұрмыстық және басқа да қызмет көрсету мекемелері кіреді. С.о. халыққа неғұрлым қолайлы өрі кешенді қызмет көрсетуге, сауда және тұрмыстық қызмет кәсіпорындарының пайдаланылу тиімділігін арттыруға, сондай-ақ сәулеттік-композициялық шешімдердің үйлесімділігін қамтамасыз етуге мүмкіндік береді. Сауда орталықтары мен сауда және қоғамдық тамақтандыру саласының ірі кәсіпорындары қаланың қоғамдық орталықтарының, оның алаңдары, көшелері және саябақтары жүйесімен тығыз үйлесім тауып тұруға тиіс. Сауда орталықтарын мәдени-көпшілік мекемелерімен орайлас біріктіре салу ұтымды. Мұның өзі халықтың көптеп келуіне және оларға әр тарапты қызмет көрсетуге, сонымен бірге қала құрылысын неғұрлым өсем де сәнді жүргізуге жағдай жасайды.

САУДА ҮЙІ — сауданы ұйымдастыратын, сауда жүргізетін жер.

САУМАЛ ҚЫМЫЗ — жаңа сауылған, ашып болмаған қымыз.

САУМАЛДЫҚ (Кислица; *oxalis*) — саумалдық тұқымдас көп жылдық, кейбір тұқымдары бір жылдық шөптесін өсімдіктер, ара-тұра жартылай бұталар. Жалпы 800-дей түрі бар. Жапырағында қымыздық қышқылды бар кейбір түрлері тамаққа пайдаланылады. Көптеген түрлері сәндік үшін өсіріледі.

САУНА (фин. *sauna*) — ыстық құрғақ ауалы бу камерасымен жабдықталған фин моншасы. Құрғақ бу температурасы — 90–140° С, ылғалдылығы — 5–15° С мен суық сулы бассейнге (немесе табиғи тоғанға) кезекпен түседі.

САУЫҚТЫРУ ҚЫЗМЕТТЕРІ — адамдардың денсаулығын сауықтыруға арналған қызметтер (былау, сылау, массаж, күнге кую, гимнастикалық жаттығулар жасау және т.б.).

САУЫМ — сауып алынған сүт мөлшері.

САХАРИМЕТРИЯ — ерітіндідегі қанттың концентрациясын анықтау әдісі; тамақ өнеркәсібінде және химия-фармацевтика өнеркәсібінде қолданылады.

САХАРИН — суда, спиртте нашар еритін, төтті дөмі бар (қанттан 400–500 есе төтті) түссіз кристалдар. Әр түрлі өнімдерге, мыс., тіс пастасына, төтті дәм беру үшін қолданылады; бұрын диабеттен ауыратын науқастарға қант орнына берген. С. организмге сіңбейді.

САХАРОЗА (қызылша немесе қамыс қанты) — дисахаридтер тобына жататын қолтырауыш. Суда жақсы еритін, түссіз кристал. С. өсімдіктер құрамында, әсіресе қант қызылшасының тамырында және қамыс қантында көп болады. С. тамақ өнеркәсібі мен микробиология саласында көп пайдаланылады.

САЯБАҚ (Парк; лат. *parricus* — қоршаулы орын) — серуендеу, демалыс мақсаттарына арналған, табиғи немесе қолдан өсірілген жасыл желекті жер телімі; гүлдері, тоғандары, саяжолдары бар үлкен бақ.

САЯЖАЙ (Дача) — қала тұрғындарының жазда тұратын, дем алатын қала сыртындағы үйі; жеміс-жидек, көкөніс өсіріледі.

САЯЖОЛ (Аллея; франц. *allee*) — саябақ ішіндегі жол; жан-жағына ағаштар, бұталар өсіріліп, асфальтталған жаяу жол.

САЯХАТ — 1) зерттеу не аралап көру мақсатымен алыс жерге, ел аралауға шыққан сапар; 2) жақын жерде құратын сейіл-серуен, бой жазу.

СӘБІЗ (Морковь; *daucus*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын өсімдік туысы. Тағамдық және мал азықтық сорттары бар. Тағамдық сәбіздің тамыр-жемісі құрамында 88,8% су, 1,1% азотты заттар, 0,2% май, 9,2% көмірсу және витаминдер бар.

СӘКІ — үй іші жиһазы, диван. Аласа отырғыш, екі басында аяғы бар ұзын орындық, төр алдында еденнен көтеріңкі тұрған орынды және тақтай немесе кірпіштен қаланған нарды да С. дейді.

СӘЛДЕ — мұсылман елдерінде қожа-молдалар бастарына орайтын ақ мата, шалма; айналдырып орайтын, ұзын матадан жасалған.

СӘЛЕМДЕМЕ (Посылка) — біреу арқылы беріп жіберілетін сыбаға, сәлем-сауқат.

СӘН АТЕЛЬЕСІ — жаңа үлгідегі киімдер тігетін шеберхана.

СӘУКЕЛЕ — қыздардың ұзату тойында киетін оқалаған сәнді, әшекейлі бас киім.

СӘУЛЕЛЕНДІРУ (Облучение) — өнімдерді микроорганизмдерге әсер ететін сәулелердің күшімен зарарсыздандыру.

СӘУЛЕТ (Архитектура; лат. *architectura*) — адамдардың өмірі мен тіршілік қарекетіне қажетті материалдық тұрғыда ұйымдастырылған орта құрайтын ғимараттар мен басқа да құрылыстар; арнау мақсатына, қоғамның техникалық мүмкіндіктері мен эстетикалық көзқарасталғандарына сай келетіндей ғимараттар мен олардың кешендерін жобалау және салу өнері.

СӘКОЛЬНИК — қызылшадан пісірілген салқын көже. Аршылып, мұқият жуылған, жіңішкедеп немесе текшелеп туралған қызылшаны сірке суы қосылған суға салып пісіріп алады. Пісуінен 10 минут бұрын аздап жаңа жиналған қызылшаның туралған сабағын қосады да, тұзын салып суытады, нан қвасын құяды, қабығын аршып, ұсақтап туралған жас қияр, тұзға аунатқан көк пияз, ақжелкен не аскок, өбден піскен жұмыртқа салады. Қаймақ қосып беруге болады.

СӘБЕЗГІ (Душ; франц. *douche*) — жуынып-шайынуға арналған, жоғарыдан су шашатын құрылғы; адамның денесіне су шапшымаларымен әсер етуге саятын емдік не гигиеналық амал.

СӘБЕТ (Корзина) — затты тасымалдауға, сақтауға, орауға арналып жас шыбықтан, қамыстан және т.б. материалдардан тоқып жасалған бұйым.

СӘГІЗ ҚАНАТ ҮЙ — керегесі сәгіз болатын киіз үй.

СЕЙСМОГРАФ (грек. *сейсмо...* жер сілкінісі және *...граф* жазамын) — жер сілкінісінде, жарылыста жер қыртысының тербелісін жазатын аспап.

СЕЙСМОЛОГИЯ (грек. *сейсмо...* — жер сілкінісі және *...логия* — ғылым) — жер сілкінісін және онымен байланысты құбылыстарды зерттейтін геофизика бөлімі.

СЕЙСМОМЕТР (грек. *сейсмо...* — жер сілкінісі және *...метр* — оқу) — жер тербелісін зерттейтін құрал; жер қыртысының тербелісіне, қимылына байланысты жердің және ғимараттар бөлігінің қозғалысын өлшейтін аспап.

СЕЙФ (ағылш. *safe*) — 1) құнды заттар, құжаттар, бағалы қағаздар сақталатын, жанбайтын, ашылуы өте қүпия болат немесе темір шкаф; 2) банкте және басқа мекемелерде ақша не құнды заттар сақтауға арналып жабдықталған бөлме, жай.

СЕКРЕТЕР (франц. *secrtaire*) — жоғары бөлігінде сөрешелері мен жөшікшелері бар жазу үстелі; үстел есебінде пайдалануға болатын ашылмалы немесе суырмалы тақтасы бар шағын кітап шкафы.

СЕКТОР (лат. *seco* — қоямын, бөлемін) — 1) анық білінетін құрамды бөлік; 2) мекеменің немесе ұйымның ұсақ бөлімшелерінің жұмысын біріктіретін ірі бөлімі; 3) радиустық сызықтармен шектелген телім, мыс., стадионның секторы.

СЕКЦИЯ (лат. *sectio* — кесу, бөлу) — мекеменің, ұйымның бір бөлігі; имараттың, құрылғының бір бөлігі.

СЕЛ (араб. *sail* — тасқынды ағын) — нөсер жаңбырдан, қалың қардың жылдам еруінен, тау өзендері деңгейлерінің күрт көтерілуінен пайда болатын лай немесе тасты-лайлы тасқындар.

СЕЛИТРАЛАР (лат. *sal* — тұз және *nitrum* — табиғи сода, сілті) — аммоний, калий, кальций, натрий және барий нитраттары.

СЕМЕСТР (лат. *semestris* — алты айлық) — арнаулы орта және жоғары оқу орындарындағы оқу жылының жартысы; сынақ, емтихандармен аяқталады.

СЕМСЕР БАЛЫҚ (Меч-рыба) — алабұға тәрізділер отрядының ксифия деп аталатын тұқымына жататын балықтардың сақталып қалған жалғыз түрі; ұзындығы — 4 м, массасы — 500 кг-ға дейін жетеді, көсіптік маңызы бар балық. Қара теңізде кездеседі.

СЕМІЗ ЕТ — құрамында майы көп ет.

СЕМІК ДӨН — толық массалы емес, толмаған дөн.

СЕНІМ ХАТ (Доверенность) — бір тұлғаның өз атынан екінші бір тұлғаға заңи іс-әрекет жасауға берген жазбаша уәкілеттігі.

СЕНСЕЦ — марка қозының қырқылмаған терісі. Елтіріден гөрі өскелең, саласала болып, бұйраланып тұрады. Сенсеңді илеп, одан жаға бөрік, құлақшын, тымақ, ішік және т.б. киімдер тігеді. Сенсең теріден тігілген тымақты сенсең тымақ деп атайды.

СЕПАРАТОР (лат. *separator* — ажыратқыш, бөлгіш) — қатты және сұйық заттардың механикалық қоспаларын ажыратуға, олардан үстеме қоспаларды бөліп алуға, газдарды қатты және сұйық

бөлшектерден тазартуға арналған аппарат. Сепараторлардың жұмыс атқару жүйесі бөлшектердің пішініне, массасына, тығыздығына, үйкеліс коэффициенттеріне, магниттік және электрлік және т.б. қасиеттерінің ерекшеліктеріне негізделген. Тамақ өнеркәсібінде С. әр түрлі майларды су тамшыларынан және механикалық қоспалардан тазарталы. Сүтті тазарту және одан кілегей бөліп алу үшін пайдаланылады.

СЕПАРАЦИЯ — қоспадағы әр түрлі қатты заттардың түйіршіктерін, тығыздығы әр түрлі сұйықтарды, эмульсияларды, сондай-ақ бу мен газдардағы қалқыма қатты түйіршіктерді немесе сұйық тамшыларын бір-бірінен ажырату процесі.

СЕПКИШ (Лейка) — құбыршалы шүмегі бар шелек тәрізді, гүлге, бақшаға су себуге арналған сыйымдылық.

СЕРВАНТ (франц. *servante*) — ыдыс-аяқ, асхана аспаптары мен ақжаймаларын сақтауға арналған шыны сөрешелері бар аласа буфет.

СЕРВЕЛАТ — ысталған, сүрленген шұжық түрі.

СЕРВИЗ (франц. *service*) — белгілі бір адам санына сөйкес болатын асхана немесе шай ыдыс-аяғының толық құрамы.

СЕРВИС (ағылш. *service*) — халыққа тұрмыстық қызмет көрсету.

СЕРГІТКІШ СУСЫН — адамның жүйке орталықтары мен бұлшық еттеріне әсер етіп, көңілін жадырататын сусын.

СЕРПАНТИН (франц. *serpentin*) — 1) карнавалдар мен маскарадтарда шашылатын, түрлі-түсті жіңішке қағаз таспалар; 2) таудағы ирелен жол.

СЕРПИМДІЛІК — сыртқы күш әсері тоқтаған кезде денелердің пішіні мен өлшемдерінің бастапқы қалпына оралуын көрсететін сипаттама. Мұндай қасиеті болатын денелер серпімді деп аталады.

СЕРТИФИКАТ (франц. *sertificat*, лат. *certum* — дұрыс және *facere* — істеу) — белгілі бір фактіні растайтын құжат; 2) тауардың сапасын айғақтайтын құжат.

СЕРУ — өрмек тоқығанда астыңғы жіп пен үстіңгі жіпті жұптап тізу үшін пайдаланылатын ағаш құрал. Ол жіңішке ағаштан жұмырланып жасалады. Бас қазықтан шалып алынған өрмек жіптерін қазықтан бір метрдей қашықта екі-екіден жұптап (бір астыңғы, бір үстіңгі жіпті) серу ағашқа жіппен шалып бекітеді. Бұл жіптердің орнының ауысып кетпеуі үшін қажет. Өрмек өлден тоқылған болған соң серу жіпті шешіп алып, серу ағашқа орап қояды. Ол келесі өрмек үшін пайдаланылады.

СЕРППЕ — механикалық энергияны уақытша жинақтау, бастапқы кернеу тудыру, дірілді болдырмау, соққы және итерме өсерлердің дүмпүйн кеміту (амортизациялау) үшін пайдаланылатын серпімді элемент.

СИГАРА (франц. *sigare*, исп. *sigarro*) — тартуға арналып нығырлап оралған темекі жапырақтары.

СИГАРЕТА (франц. *sigarette*) — 1) мүштіксіз папирос; 2) кішкентай жіңішке сигара; 3) жұқа қағазға жіңішке етіп оралған фильтрлі не фильтрсіз шылым.

СИГНАЛ (франц. *signal*, нем. *signal*, лат. *signum* — белгі) — қандай да бір оқиға, құбылыс, объектінің күйі жөніндегі хабарды тасымалдаушы немесе басқару пәрменін, хабарландыруды және т.б. жеткізуші физикалық процесс не құбылыс.

СИДА БАЛЫҚ, ТАЛМА БАЛЫҚ (Гольян) — тұқы тұқымдасына жататын, тұщы су балықтарының бірі; ұзындығы — 16–17 см, массасы — 100–110 г, көсіптік маңызы шамалы.

СИДР (франц. *cidre*) — алма шырынынан ашытылған, көмір қышқыл газымен қанықтырылған күші аз шарап (спирт 5–7 көлемдік %).

СИККАТИВ — сыр-бояу материалдарын (өліпмай, майлы бояу мен лактар) тез кесітіру үшін пайдаланылатын зат. Лак, сыр материалдарына сиккативті белгілі бір мөлшерде (бояу мен өліпмай салмағының 2–3%-ынан артапайтын) ғана қосу керек. Сыр не өліпмайға көрсетілген нормалдан артық сиккатив қосуға болмайды, өйткені бұл сырдың сапасын төмендетеді.

СИМПОЗИУМ (лат. *symposium*) — қайсыбір ғылыми мәселе бойынша өткізілетін (көбіне халықаралық) кеңес.

СИНТЕТИКАЛЫҚ МАЙЛАР — көбіне жағар материалдар, жылдатысығыштар, илемді жағармайлардың құраушылары ретінде қолданылатын сұйықтықтар.

СИПАТТАМА — бір нәрсені толық, жан-жақты қамтитын ауызша не жазбаша анықтама.

СИФОН (грек. *siphon* — түтік, насос) — тармақтарының ұзындығы әр түрлі болып иіліп жасалған түтік; суды, шырынды және басқа сусындарды газдандыруға арналған аспап; қақпағы герметикалық түрде қабылады. Ыдысқа сусын құйып, оған қысыммен көмірқышқыл газ жібереді, содан газ сусында жарым-жартылай еріп, оны газдандырады. Ал ерімеген газ ыдыста (артық атмосфера қысымымен салыстырғанда) қысым тудырады, бұл қысым сұйықты ыдыстан ығыстырып шығаруға тырысады. Сифон-

ның шүмегін ашатын кішкене иініректі (немесе батырманы) басқанда сусын стақанға құйылады. Сифондардың ыдысы шыныдан және металдан жасалады, ыдыстың пішіні сфера, цилиндр, тамиы төрізлес және басқалай болады. Шыны ыдыстың қабырғасын қалың өрі берік етіп жасайды да, оны қауіпсіз болу үшін металл тормен қаптайды. Ыдыстың сыйымдылығы 1 л-ден аспайды. Металл ыдысты болаттан жасайды; оның сыйымдылығы 2 л-ге дейін болады. Көп таралғаны — автосифондар, оларды үй жағдайында өте кішкентай баллондағы (сыйымдылығы 10 см³) газбен толтырады. Баллондағы газ сұйытылған күйінде болады; баллонның аузы алюминий тығынмен герметикалық түрде тығындалады. С. арқылы сұйықты бір ыдыстан екінші бір ыдысқа төңкермей-ақ күюға болады.

СИЫР БҮЙРЕГІ — құрамында 82–83% су, 1,8–2% май, 12,5% белок және көптеген витаминдер, минералдық заттар бар. Ферменттер мен экстракты заттар мол. Жағымсыз дәмі мен иісін кетіру үшін 30 минуттай суда немесе сірке қышқылдың ерітіндісінде ұсталыды.

СИЫР ТІЛІ — құрамында 70–72% су, 12–13% май, 13–14% белок және витаминдер мен экстракты заттар болады. Сыртқы қабығы ыстық сумен 2–5 минуттай шарпылады.

СИЫРБҮРШАҚ (Лобия; vigna) — бұршақ тұқымдасына жататын бір жылдық, кейде көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда 1 түрі: қытай сиырбұршағы (*V. sinensis*) бар. Оңтүстік Қазақстанның суармалы жерлерінде, кейде республиканың солтүстік аудандарында бақшада өсіріледі. Биіктігі 20–60 см-дей. Сабағы шырмалы не тік өседі. Жапырағы күрделі, үш құлақты. Гүлі күлгін не ақ түсті хош иісті, ұзын шашақ болып шоқталған. Жемісі — бұршақ, ұзындығы 4–9 см, 3–4 дөні бар. Тұқымы ірі, сопақша, 15°C жылылықта онеді. Құрамында 21,68% азотты заттар, 1,12% май болады. Дөні мен жапырағын тағамға пайдаланады.

СИЫРДЫҢ БАУЫРЫ — құрамында 70–73% су, 2–4% май, 17–18% белок және барлық ауыстырылмайтын амин қышқылдары болады. Витаминдер мен ферменттер, экстракты заттар, темір және фосфор мол. Пісірілген бауыр майды жақсы сіңіреді. Жұғымдылығына байланысты көптеген тағам түрлері дайындалады.

СИЯ — жазуға арналған бояғыш заттектің судағы ерітіндісі.

СИЯСАУЫТ — сия құятын кішкене құты.

СКАЛЬПЕЛЬ (лат. *scalpellum* — кішкене пышақ) — тұтас металдан жасалған, ұзындығы — 12–15 см хирургиялық пышақ.

СКУББЕР (ағылш. *scubber*) — газ тазалайтын құрылғы.

СКУМБРИЯ — делдал тұқымдасына жататын теңіз балықтарының бірі; еті — дөмді, майлы, ұзындығы — 50–60 см, массасы — 1,5–1,7 кг, етінің майлылығы — 16,5%, кәсіптік маңызы бар балық. Уылдырығын қаңтардан мамыр айына дейін шашады. Қорегі — планктон мен ұсақ балық.

СЛЕСАРЬ — металл бұйымдарды қолмен жөндейтін, жинайтын жұмысшы маман.

СМЕТА — алдын ала жасалатын кіріс-шығыс есептері.

СОҒЫМ — қыста союға арнап семіртілген мал. Соғымды күзден бастап жемге қояды да, етің ұзағырақ сақтау үшін қыс ортасына таман сояды.

СОҒЫМ БАСЫ — соғым сойған үйдің көрші-қолаңды асқа шақыру салты.

СОЛИДОЛ (грек. *solidus* — тығыз және *oleum* — май) — синтездік май қышқылдарының кальций тұзы қосылған мұнай майы. С. қара-қоңыр түсті, суда ерімейтін қою зат. Автомобиль және т.б. машиналардың мойынтіректерін майлауда қолданылады.

СОЛЯНКА — ет, балық немесе саңырауқұлақ сорпасынан әзірленетін сұйық тағам. Ол үшін ет өнімдерінің бір немесе бірнеше түрін: ірі қара, қой, т. б. еті, ет қалдықтары, ішек-қарын, өкпе-бауыр, сондай-ақ жіңішке шұжық, сарделька, қайнатылған шұжық, үй құстары мен үй қояндарының еті пайдаланылады. Балық солянкасын кез келген балықтың жон етінен, ал саңырауқұлақ солянкасын жастай кептіріп, тұздалған саңырауқұлақтан әзірлейді.

СОРҒЫ (Насос) — сұйықтарды қысыммен айдамалауға немесе соруға арналған құрылғы; жер суару және басқа шаруашылық мақсатымен құдықтан, скважинадан, өзендер мен тоғандардан су соратын құрылғы. Оның қол С. және электр С. сияқты түрлері бар. Электр сорғының центрден тепкіш және вибрациялы түрлері кең тараған. Центрден тепкіш вертикаль электр С. құдықтан, скважинадан не ашық тоғандардан су соруға арналған. Сағатына 1,3–1,5 текше метр суды 7 м тереңдіктен сорып шығара алады. Пайдаланатын кернеуі 220 В; қуаты 350 Вт, массасы 5,3 кг. Сорғыны құдыққа не жер бетіне орнықты етіп қоюға және тасымалдауға болады. Вибрациялы сорғының құралымы центр-

ден тепкіш насосқа қарағанда қарапайым. Ол суды тереңнен (20–40 м-ге дейін) сора алады.

СОРПА — малдың, аңның, балықтың, құстың қайнатып пісірілген етінің суға шыққан сөлі, маңызы, майы. Сорпа қазақ ұғымында еттің ең күшті нөрі. Сорпаның көптеген түрлері, атаулары бар. Оның кейбіреулері сорпаның қандай еттен жасалғанын көрсетсе, кейбіреулері сол сорпаның құнарлылығын, дәмін көрсетеді. Мыс., мал етінің сорпасы жас сорпа, сүр сорпа деп екіге бөлінеді. Сүр сорпасы, бақыр сорпасы деп тағы бөлінеді. Қазан сорпасы — үйде қазанға асылған еттің, бақыр сорпасы — түзде бақырға асылған еттің сорпасы. Бұларға түйе, құс, балық сорпаларын қосу керек. Жазба және халық аузындағы деректерге қарағанда, сорпаның қырықтан астам түрі бар.

Жас сорпа — жаңа сойылған еттен, көбінесе қой мен ешкі етінен жасалады. Жас сорпаның жақсы тамақ, ауруға қалжа боларлық қасиеті — оның ішінде еттің мүшелерімен қатар, бас-сирақ, өкпе-бауыр, ішек-қарынның болуына байланысты. Қазақ ғұрпында, қандай етті болмасын, асар алдында жуып, арам без, ақшөл сияқты керексіз заттарынан тазартады. Ет қайнап жатқанда көбірек сапырылса, сорпа дөмді және құнарлы болады. Сорпа жасалатын етті әрқашан мөлдір, тұшы суға асу керек. Ащы суға сорпа жасалмайды. Жас сорпа жасалатын суды от жағулы қазанға мөлшерлеп құяды да, ол ысымай тұрып жаңа сойылған мал етін салады. Еттің ішінде бас-сирақ, өкпе-бауыр, ішек-қарын, жілік мүшесі түгел болуы шарт. Етпен бірге мөлшерлі тұз салып, шымырлап қайнаған соң сорпаны бірнеше рет сапыру қажет. Қазан астының оты біркелкі, жай ғана жаңу керек. Қазанның беті жабулы болады. Еттің біркелкі, сорпаға теріс батып жатуына зер салынады. Қайнай бастаған қазанның анда-санда қақпағын ашып, сорпаның көбігі ұйысып қалмау үшін сапырып отырады. Ең алғашқы, майсыз қанды көбігін аздап алып тастауға да болады. Бір қайнағаннан кейін сорпаның тұзын татып көріп, аз болса, үстеп тұз салынады. Жас ет 2–2,5 сағатта піседі. Дұрыс қайнаған сорпаның беті кілегейленбей, қандай семіз болса да, бұйраланып, қойыла түседі. Етті түсіріп алғаннан кейін қазанның қақпағын жауып біраз уақыт сорпаны бұқтырып, демін ішіне тарттыру керек. Содан кейін сорпаны берместен 15–20 минут бұрын тегенге қотарып алып, сапырып, шым-шым ыстық, қоңыр жай қалпында ұсынылады. Кейде сорпа ерекше дөмді болу үшін оған табақта қалған тұздықты қосып, қара бұрыш салып сапырады. Әдет-

те, жас сорпаға бұрыштан басқа ешнәрсе қоспайды.

Қалжа сорпасы жас еттен жасалады. Ал мал сойылмай, бұрыннан тұрған, бірақ онша кеспеген жас ет асылғанда, тұзын аз салып, қара бұрыш, көк жуа, аздап бетиді ұнын себелеп қайнатады. Сорпаның беті өте майлы болса, аздап қалқып алынады. Сырқат жазыла бастап, төбеті қалпына келген соң сорпаға күріш, тары, түйілген бидай немесе кеспе, уماش қосып, қоюлау көже жасап беруге болады. Ауруды оңалту керек болғанда — сорпа қоспаларын және оның түрлерін, белокты, витаминді заттарды көбейте түсу керек.

Нарын сорпа — жас етті ұсақтап турап, аздап бидай ұнын себелеп, тұз, сарымсақ, бұрышын татығып, қою етіп әзірленеді, еті мен сорпасы тең болады. Кейде нарын сорпаға пісірген бұршақ, күріш, уماش қосуға да болады.

Турамьш сорпа — бұған аздап ет турап қайнатылады. Аспаздың қалауына қарай турамьш сорпаға картоп, сөбіз, қырыққабат қосып, бұрыш, сарымсақ, ұнталған желкек, сонымен бірге томат төзілі дөмдендіргіштер араптастырылады, кейде кеспе, уماش, тары, күріш көже жасауға да болады.

Көкірім сорпа — сүр еттің сорпасы. Айран, қатық, іркіт қосып, атала төрізді етіп жасалатын қышқылтым дәмі бар ақ сорпа.

Көкөніс сорпасы — азақ халқының өте ертедегі тағамдарында болған көк сорпа, шөп сорпа, жапырақ сорпа, шардөрі сорпа, бабған сорпа деген аттармен аталған борщ, щи, солянка тектес сорпа.

СӨРЕ — 1) үстіне күрт, ірімшік және т.б. тағамдарды кептіруге арналған ши жайылатын, төрт бағанға орнатылатын өре; 2) киім-кешек, ыдыс-аяқ, кітап-қағаз қойылатын тақта; кітап, ыдыс және т.б. үй мүліктерін орналастыруға арналған, қабырғаға немесе шкаф ішіне бекітілген тақтайша; 3) бөйгеден, жарыстан озып бұрын келетін жерді белгілейтін көмбе, мөре.

СПАГЕТТИ (итал. *spagetti* — байлама жіп) — құрғақ күйінде диаметрі 2 мм-ден аспайтын, жіп төріздіс дөңгелек кеспе. Барлық қамыр тағам секілді тұзды суда, өйтсе де сындырып, бөлшектелмей тұтас күйінде пісіріледі. Ұзындығы 50–75 см “шыбықтар” тігінен салынып, судағы бөлігі пісуіне қарай біртіндеп батырылады. Әр түрлі дәмқосар, көбіне үккен сыр мен қызанақ езбесі қосып желінеді.

СПИДОМЕТР (ағылш. *speed* — жылдамдық және *метр*) — автомобильдің, мотоциклдің және т.б. қозғалыс жылдамдығы мен жүріп өткен жолын білдіретін аспап.

СПИРТ ӨНДІРІСІ — тамақ өнеркөсібінің дөңді дақылдардан ішімдік (этил) спиртін дайындайтын саласы. Этил спирті, негізінен тамақ өнеркөсібінде, медицинада және радиоэлектроникада қолданылады. Спирт өндіру үшін дөңді дақылдар, картоп және қант өнімдері пайдаланылады. Дөң тазаланып, ұнтақталып, арнаулы қазандарда сумен қосылып қайнатылады. Осыдан пайда болған қою массаға ашытқы ферменттері қосылып ашытылады. Крахмал ашу өсерінен спиртке айналады. Ашытылған масса сүзіліп, сүзінді айыру аппаратына жіберіледі.

СПИРТОМЕР — тығыздығы бойынша арақ-спирт ерітінділерінің күшін анықтауға арналған ареометр.

СТАВРИДА (*Trachurus*) — алабұға төрізділер отрядына жататын, ұзындығы — 40–50 см, массасы — 400 г, денесі жіңішке, ұсақ қабыршықты балық. Еті дәмді, көсіптік маңызы бар.

СТАДИОН (грек. *stadion* — жарыс өткізілетін алаң) — футбол алаңы, трибунасы, жарыс, жаттығу орындары және т.б. болатын кешенді спорт құрылысы.

СТАНДАРТ (ағылш. *standard* — норма, үлгі, өлшем) — сөздің кең мағынасында — басқа ұқсас объектілерді онымен салыстыру үшін негіз ретінде қабылданған үлгі, эталон, модель. Әдетте С. дегенде біртекті өнімдер тобына қойылатын талаптар белгіленген нормативтік-техникалық құжат ұғынылады және қажет болған жағдайларда нақты бір өнімге қойылатын талаптар, оның талдап-белгіленуін, өндірілуі мен қолданылуын қамтамасыз ететін ережелер, сондай-ақ стандартталатын басқа да объектілерге, мыс., шама өлшем бірліктерінде, физикалық тұрақты белгілеріне қойылар талаптар түсініледі. С. мемлекеттік, салалық және кәсіпорындық болып сараланады.

СТАНДАРТТАУ — физикалық шамаларға, шикізат пен жаппай шығарылатын өнімдерге талаптар қою және норма дәрежесін белгілеу.

СТАНИОЛЬ (нем. *stanniol, stannum* — қалайы) — қалайының немесе оның қорғасынмен қоспасының өте жұқа (0,008–0,12 мм) жапырақшалары не таспалары; электртехникада конденсаторлар жасау үшін, тамақ өнеркөсібінде өнімдерді орау үшін және т.б. мақсаттарға қолданылады.

СТАРТЕР (ағылш. *starter, start* — бастау, жүргізіп жіберу) — қозғалтқыш білігін қажетті айналыс жиілігіне дейін айналдыратын агрегат.

СТАТОР (ағылш. *stator*, лат. *sto* — тұрмын) — электр машинасының қозғалмайтын бөлігі.

СТЕРИЛИЗАТОР (лат. *sterilis* — түл) — биологиялық объектілерді, тамақ өнімдерін, медициналық аспаптар мен материалдарды, ыдыс-аяқты зарарсыздандыруға арналған қондырғы. *Ыстық стерильдеу* әдетте 0,3 МПа-дан артық қысыммен 100° С-тан 130° С-қа дейінгі температурада жүргізіледі. *Суық стерильдеу* әр түрлі химиялық реактивтермен (формалин, сілтілер және т.б.), ультральдыбысмен жүргізіледі, микроеукеткі сүзгіштермен сүзу арқылы да стерильдеуге болады. С. құрылымы жағынан алып жүретін шағын қайнатқыштар, үлкенді-кішілі камералар (автокластар), қыздырғыш қабаттары бар сыйымдылықтар және т.б. түрінде жасалады.

СТЕРИНДЕР (грек. *stercos* — қатты, тығыз және лат. *oleum* — май) — стероидтер қатарына жататын, барлық организмдердің биологиялық жарғақтарында болатын органикалық заттар; С. суда ерімейтін түссіз, жақсы кристалданатын, спиртте, эфирде және т.б. органикалық ерітінділерде еритін зат. Адам мен жануарлардағы стериндердің аса маңызды түрі — холестерин.

СТУДИЯ (итал. *studio* — оқу бөлмесі) — 1) суретшінің, мүсіншінің шеберханасы; 2) көркемсурет, музыка, балет мектебі не сыныбы; 3) іс жүзінде өнердегі жаңа өлістерді зерделейтін және жас кадрлар даярлайтын театр ұжымы.

СУ АЙДАУЫШ МҮНАРА ЖӘНЕ РЕЗЕРВУАР — сумен қамтамасыз ету жүйесіндегі су шығынын, қысымын реттеуге, су қорын жинап, сорғы станциясының жұмысын қадағалауға арналған құрылыс. Су айдауыш мұнара цилиндр тәрізді ыдыстан (биіктігі — 25–30 м) және оны көтеріп тұратын тіреуіш құрылымнан тұрады.

СУ БУЫ — судың газ тәрізді күйі; суды бу қазандарында, кептіргіштерде және жылу алмастырғыштарда қыздыру кезінде пайда болады.

СУ ЖАҢҒАҒЫ (Чилим) — суда өсетін бір жылдық өсімдік. Жапырағы ромб пішіндес, қабығы қалың, жылтыр, сағағы жуан. Жапырағының бір бөлігі суға батып тұрады. Гүлдейтін кезде өсімдік тұтасымен су бетіне шығады. Ұсақ ақ түсті гүлдері жапырақ қолтығына орналасады. Ұрықтанып болғаннан кейін өсімдік су астына түседі. Жемісі су астында дамып, піседі. Жемісі — қара қоңыр, қатты жаңғақ. Жаңғақ ішінде ақ түсті үн сияқты ұнтақ дәні болады. Дәнінің дәмі талшынның дәміне ұқсас. С. ж. шикілей пісірілген және қайнатылған түрінде төтті тағам ретінде желінеді. Жемісінің құрамында крахмал, май және минералдық заттар бар.

СУ КЕРМЕКТІГІ — кальций, магний тұздарының еруінен пайда болған табиғи сулардың қасиеті. Бұл қасиет осы екі элементтің көмірқышқылды тұздарынан қалыптасса, онда С.к. — карбонатты кермектік деп аталады.

СУ ҚҰБЫРЫ — су тасымалдауға арналған құбыр.

СУ ҚЫЗДЫРҒЫШ — суды бумен, ыстық сумен және газбен немесе электр тоғы, қыздырылған денелер арқылы қыздыруға арналған жылу алмастырғыш. Ол сумен жылыту және қамтамасыз ету жүйелерінде, қазандық қондырғыларындағы суды қыздыру үшін т.б. жерлерде пайдаланылады.

СУ СЕПКИШ МАШИНА — қоғалға су себетін, ал көшеге, алаңға және адам жүретін жаяужолдарға су шашатын әрі оларды жуатын машина. Машина автомобиль шассііне орнатылады және ол суға арналған цистернадан, сорғыдан, су жүретін құбырдан, саптамалардан тұрады. Су ағыны саптамалардан сыртқа қарай жазық желіуіш тәрізді шаптып шығады.

СУ ТҮШЫТУ — шаруашылыққа, ауыз суға қажет тұщы су алу үшін табиғи судағы тұз мөлшерін (1 г/л-ге дейін) азайту. Су тұщытудың буландыру, қатыру, ион алмастыру, электроионит әдістері бар. Суды буландыру әдісінде ашы суды бұға айналдырып, кейін конденсациялайды. Бұл арнайы аппараттарда түрлі отын пайдаланып жүргізіледі.

СУАТ — өзеннің, көлдің, бұлақтың мал суаруға бейімделіп жабықталған тұсы.

СУБЛИМАЦИЯЛЫҚ КЕПТІРГІШ (Сублимационная сушилка) — аязбен қатырып алып, кейін мұз қалпынан (сұйық фазаға соқпай) булау арқылы өнімдердің ылғалын кетіру. С.к. кезінде өнімдегі ылғал ферменттерді, витаминдерді, экстракты заттарды ілестіріп өкпей, бу түрінде кетеді. С.к. 0° С-тан төмен температурада жүргізіледі. Өнімнің түсі, иісі, дәмі сақталады. С.к. тамақ өнеркәсібінде, сондай-ақ биологиялық тұрғыдан белсенді препараттар мен вакциналарды кетіру үшін қолданылады.

СУДЫ АУАЛАНДЫРУ — суды ауалағы оттекпен қанықтыру. Тазарту құбырлары имараттарында суды темірсіздендіру және одан бос көмірқышқылдары мен күкірт сутектерін кетіру арқылы судың сапасын жақсарту мақсатында қолданылады; сарқынды суларды биологиялық тазарту имараттарында мұндай сулардан органикалық заттердің минералдануы процесін жеделдететін микроорганизмдердің тіршілік қарекетін қамтамасыз ету үшін пайдаланылады; балық өсіретін тоғандарда С.а. шаралары жүргізіледі.

СУДЫҢ КЕРМЕКТИГІ — құрамында кальций мен магний тұздары болатын судың қасиеті. Кермек судың пайдаланылуынан құбырға, ыдысқа қақ қатады, тамақ өнімдерін дайындауда, кір жуғанда қиындық келтіреді. Уақытша және тұрақты кермектік болып ажыратылады. Біріншісінде суда гидрокарбонаттар, ал екінші жағдайда басқа тұздар болады. Уақытша кермектікті қайнату арқылы кетіреді. Тұрақты кермектік болғанда суды сөндірілген өк, сода қосып, катиониттерді қолданып жұмсартады.

СУЛЬФИТАЦИЯ — жемістерді, көкөністерді және олардың жартылай фабрикаттарын консервілеу мақсатында күкіртті ангидридпен, күкірт қышқылымен, сондай-ақ натрий бисульфитімен өңдеу. С. қант дайындауда, консервілеуде және тамақ өнеркәсібінің басқа да бірқатар салаларында қолданылады.

СУРЕТ ГАЛЕРЕЯСЫ — негізінен немесе бірыңғай кескіндеме туындылары жинақталатын көркемсурет мұражайы.

СУСПЕНЗИЯ (лат. *suspensio*) — сұйықтықтарда қатты заттар бөлшектері жүзіп жүретін дисперсті жүйелер. Олар жүзінділер деп те аталады. С. бөлшектерін микроскоппен ғана көруге болады.

СҮЙЫҚ — заттың қатты және газ тәрізді күйлерінің аралығындағы агрегаттық күйі.

СҮЛЫ (**Овес**; *avena*) — қоңырбас тұқымдас бір жылдық (екпе түрлері) және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; астық дақылы. 70-тей түрі бар. Дәнінің құрамында 9–19,5 % белок, 21–55% крахмал, 7–24% клетчатка, 2,9–5,7% құл, 2–11% май, витаминдер болады. Дәнінен жарма, ұн дайындайды.

СУРЫПТАУ — табиғат жағдайында табиғи сұрыптау, адам қатысуымен қолдан сұрыптау, ауыл шаруашылық өсімдік сұрыптау, мал сұрыптау.

СУБЕ — қабырға етегіне біткен, майлы қалың ет.

СУЗБЕ — жақсы ұйыған қатықтың қалтаға құйылып, сорғытылған түрі. С. екі түрде дайындалады: тұздалып немесе тұздалмай өзірленген кеберсіген сүзбе қарынға салынады. Тұздалған сүзбе ұзақ сақталады, көже-сорпаға езіп ішуге, жолаздыққа арналады. С. — әрі сусын, әрі тоқ ас.

Сүзбеге жанышқан сөк. Кеңірек ыдысқа салынған сүзбе бірнеше рет бұлғанады да, үстіне сөк, мейіз, ұсақтап туралған кепкен алма, тұз салып, араластырылады. Сөйтіп беті 15–20 минут жабылып қойылады да, тағы бір рет араластырылып, дастарқанға әкелінеді. 1 кесе сөкке — 1 кесе сүзбе, 2 ас қасық мейіз, жарты кесе кепкен алма.

СҮЗГІ (**Фильтр**; франц. *filtre*) — сұйықты немесе газды бөгде қатты қоспалардан тазалауға арналған қондырғы немесе зат; Сүзгінің өте майда тесіктерінен сұйық пен газ өтеді де, қатты түйіршіктер онда қалып қояды. Мұндай сүзгілер мақта-матадан, жүннен, тоқыма кенептен, шыны талшықтардан және т.б. жасалады. 2) кейбір сәулелерді тоқтатын аспап (жылу сүзгісі, жарық сүзгісі).

СҮЗУ — сұйықты ерімеген қатты түйіршіктерден, газдарды шаң-тозаңнан, күйден бөлу өдісі.

СҮЙЕКТІ ЖЕМІСТЕР — раушан-гүлділер тұқымдасына жататын жемісті өсімдіктер. Оларға: шие, алхоры, өрік, шабдалы, алша және т.б. жатады. Жемісі — бір ұялы сүйекті, сырты шырынды жұмсақ етті, тұқымы — сүйекті жемісінің ішінде орналасқан. Жемісін тағамға пайдаланады, компот, тосап, джем, шырын, дайындалады.

СҮЙМЕНТАМЫР (**Любисток**; *levisticum*) — шатыршагүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдік; сабағы жұмыр, жапырақтары қауырсын тәрізді. Кептірілген тамыры дәм татымдық зат ретінде пайдаланылады, жас тамырынан тосап қайнатылады.

СУР ЕТ — қақтап, тұздап кептірілген ет; әдетте, еттің сұрпы жағы, яғни қазы, қарта, жал, жая, омыртқа, төс еттері ғана сүрленеді. Сүрлеу үшін жұқалап қақталған етті тұздап, көлеңке әрі жел соғып тұратын жерге кептіреді. Ерекше дәмді ет.

СУРГЛЕУ — материал бетін тұрақты қалыңдықпен қырып жонып алу арқылы өңдеу.

СУРЛЕМ (**Силос**; исп. *silos* — дән сақтауға арналған ұра) — 1) астық өнімдерін, қант және т.б. тамақ өнімдерін сақтауға арналған, қима аудандары әр түрлі, темірден, темір-бетоннан жасалған сыйымдылықтар; 2) арнаулы сыйымдылықтарда консервіленетін, майдалап туралған көк өсімдіктерден дайындалған шырынды жем.

СҮТ — мал өнімі; сүт қоректі жануарлардың сүт бездерінен бөлінетін секретиялық сұйық. Адам баласы саналы тіршілігінің барысында өз қажетіне қарай лайықтап алған бұл табиғи өнімнің қоректік жағынан алғанда тағамдық құндылығы өте жоғары. Сүттің өзі және одан өндірілген өнімдер өте сіңімді және адам организмі үшін өте пайдалы тағам. Пісірілген сүтті ыстықтай және салқынлатып ішеді, шайға, көжеге қатады. Сүттен қаймақ, кілегей алынып, сары май шайқалады. Айран, қатық ұйытылып, құрт-ірімшік, сарсу, сүзбе дайындалады. Сүт қатып көже, ботқа өзірленеді. Сиыр, қой, ешкі сүтінен айран

ұйытылып, май шайқалса, сондай-ақ тағы басқа сүт тағамдары дайындалса, бие сүтінен қымыз, түйе сүтінен шұбат ашытылады. *Көк сүт* — қаймағы алынған, нөрі аз сүт; майсыз сүт. *Қатырған сүт* — мұзлатып ұзақ сақтайтын сүт. *Майдың сүті* — қаймақтан май шайқалғанда іркіліп шығатын қышқыл сүт. Кейде суын ретінде ішкен, кейде қайнатып ақірімшік жасаған, көжеге қосып ішкен, нан ашытқан. Жаңа шайқалған майды салқын суға салып сығымдаған соң қалған сұйық май сүтінің шалабы, кей жерлерде май шалап деп аталған.

Сүтжент. Сөк әуелі сүтке бөктіріледі. Содан кейін сары май, қант, мейіз, қатқан нан ұнтағы қосылады да, қаймақ құйылып, жаншылады. 1 кесе сөкке — 1 кесе сүт, 3 ас қасықтай сары май, 3 ас қасық мейіз, 2 ас қасық қатқан нан ұнтағы, 3 ас қасық қаймақ.

Сүтке жібіткен майсөк. Сөк ыдысқа салынып, үстіне ыстық сүт құйып бөктіріледі. Әбден бөгіп, жарылғаннан кейін сары май салып, жақсылап араластырылады. Содан кейін кесеге салынып, дастарқанға әкелінеді. 1 кесе сөкке — 1 кесе сүт, 2 ас қасық сары май. Сыр қосылған печенье — майға үн араластырылып, жалпақ пышақпен кескіленеді де, ұсақ көзді үккіштен өткізілген сыр, бір шөкім түз және қызыл бұрыш қосылады, қамыр иленеді. Қамырдың қалыңдығы 2 мм етіп жазылып, печенье кесетін құралмен не ернеуі жіңішке стаканмен кесіледі. Печеньеге жұмыртқаның ақ уызы жағылып, табаға салынады да 230–250° С температурада пісіріледі. Дайын болғанда табадан алынып, салқындатылады. 2 кесе ұнға — 300 г сары май, 300 г сыр, бір шөкімнен түз, қызыл бұрыш, 2 жұмыртқаның ақ уызы.

СҮТ ҚЫШҚЫЛЫ — бір негізді оксикарбон қышқылы; жануарлардың, өсімдіктердің және микроорганизмдердің зат алмасуында түзілетін, суда жақсы еритін, түссіз кристалды, маңызды өнім. С.к. және оның тұздары тоқыма, тері илеу өнеркәсібінде, медицинада және т.б. қолданылады.

СҮТ ӨНІМДЕРІ — сүттен дайындалатын әр түрлі тағамдар: май, сыр, ұйытқан сүт өнімдері, сүт консервтері. Сүттен әр түрлі тағамдық өнімдер дайындалған кезде сүттің сақталу мерзімін ұзарту және оның құрамындағы пайдалы заттар мен жұғымдылық сапасын сақтау мақсаты көзделеді. Сары май мен ірімшік төзімді өнімдер ерте заманнан белгілі. Қазіргі кезде мұнымен қатар сүт консервтері, ашытылған сүт өнімдерін өндірулерінен дамып келеді. Сүттің майлылығы — оның негізгі сапа көрсеткіші

болады. Мыс., сиыр сүті (% есебімен): — 3,9, ешкі сүті — 4,3, қой сүті — 7,2, түйе сүті — 5,0.

СҮТ ПАСТЕРЛЕУШІ — сүтті лезде және қысқа мерзімдік пастерлеуге арналған аппарат.

СҮТХАНА — емшектегі дені сау және 3 жасқа толмаған науқас балалар үшін арнайы тамақ өзiрлейтiн қоғамдық тамақтандыру мекемесi. Тамақ түрлерi мен тамақтандыру тәртібiн педиатр-дәрігер белгілеп береді.

СЫБАҒА 1) — қазақтың ежелгі сыйластық көделерінің бірі; қадірменді, сыйлы адамға арнайы сақталған соғым еті, мүше; 2) әркімнің өзіне лайық еншісі, үлесі (*ауысп.*).

СЫДЫРҒЫ — таспаны өңдеу үшін қолданылатын құрал. Ұзындығы 15–20 см-дей жіңішке ағаштың екі жағын сөл жонады да, оның орта бөлігін (бір қырына) бір ернеуін тік, екінші ернеуін көлбеу етіп тар үя жасайды. Таспаның бір шетін ойықтың тік ернеуіне сүйеп, өткір пышақтың жүзін ойықтың көлбеу шетіне тіреп ұстайды. Таспаны бір қалыпты жылжытып тартқанда, дышақ жүзіне ілінген жері сыдырылып қалады. Сондықтан бұл құралды “сыдырғыш” деп атаған.

СЫЙЫМДЫЛЫҚ — өзіне белгілі бір мөлшерде бір нәрсені сыйғызатын қасиет; бір нәрсе сақтауға арналған ыдыс.

СЫЛАУ (Массаж; франц. massage, арабтың масс — түйісу) — емдеу не сауықтыру мақсатында адам организміне жеңілдеп немесе арнаулы тәсілдермен механикалық әсер ету. Зат, қан алмасу процесін жақсартады, тер және май бөлінуін жылдамдатады.

СЫНЫҚШЫ — мертіккен адамның және малдың тайған, шыққан буыны, шытынаған және сынған сүйегін орнына салушы адам; оташы.

СЫР (Краска) — жұқа қабықша түзгіш заттардың еріткіштердегі ерітінділері. Сырды металдан, ағаштан және т.б. бұйымнан жасалған заттардың бетіне жұқалап жаққанда, ол кеуіп, жылтыр, мөлдір қатты қабықша түзіп, жағылған бетке мықты бекиді. Сырдың негізгі құрам бөлігі — қабықша түзгіш заттар. Бұдан басқа еріткіш, пластификаторлар, катализаторлар, инициаторлар (металл тұздары, органикалық асқын тотықтар) болады. Сыр бұйымдарды атмосфера мен түрлі зиянды әсерлерден бұлнуден қорғау үшін қорғаныш жабынды, электр окшаулағыш материалдар ретінде және затқа сөн беру үшін қолданылады. Қабықша түзгіштігіне қарай сыр: майлы, шайырлы, эфирцеллюлозалы және т.б. болып бөлінеді.

Майлы сыр — өсімдік майы мен табиғи не синтездік шайырлар төзімді қабықша түзгіш заттар ерітіндісі.

Шайырлы сыр — табиғи не синтездік шайырлардың ұшпа еріткіштердегі ерітінділері.

Эфирцеллюлозалық сыр — целлюлоза эфирлерінің ерітінділері.

СЫР-БОЯУ МАТЕРИАЛДАРЫ — қабыршақ түзгіш не паста төзімді қоспалар. Оның негізгі бөлігі — жұқа қабыршақ түзгіш арнаулы заттар.

СЫР ЖАСАУ — сүтті мәйек ферментімен немесе сүт қышқылымен ұйыту арқылы сыр жасау. Осы заттектердің өсерімен тығыз ұйыма түзіледі. Бұдан өрі сарсуынан сүзіп алып, үгітіп, түйіршік қалпына келтіреді. Қыздырып барып, сығып кесектеп домдайды. Домлама сыр тұздалып, бабына келгенше ұсталады. Дайын сырды әдетте парафинсиді, полимер үлдірмен, эмульсиямен қаптайды.

СЫРА (Пиво) — арпа, сү және құлмақ араластырып ашыту арқылы дайындалатын күші аз сусын (шімдік); құрамында 4–10 % шамасында тез сіңетін тағамдық заттар, 0,3–0,4% көмірқышқыл газы мен органикалық қышқылдар, құлмақтың ашы қалдықтары, сондай-ақ 1,8–6 % шамасында алкоголь болады. Сыра дайындауда арпаны тазалайды, жуады, суға салып жібітіп қауызынан ажыратылған дөңдерді көктетіп, өрі қарай ыстық бумен кептіріп диірменге тартады да, суға араластырады. Суда біраз ұсталғаннан кейінгі қою массаны сүзіп, үстіне құлмақ салып қайнатады. Осыдан соң массаны қайта сүзіп суытып, ашыту аппаратында 5–9° С температурада 7–8 тәулік сақтайды. Бұдан өрі ашыту және дөмі жетілу үшін — 0–2° С температурада арнаулы ыдыста сақталады. Сыраның толық ашу уақыты — 21–90 тәулік. Осыдан соң сүзіліп, ыдыстарға құйылады. Сыра қайнату өнеркәсібі — тамақ өнеркәсібінің үлкен бір саласы.

СЫРБАЗ — өз терісіне орап қоламтаға көміп пісірген бағлан еті; кей жерлерде жолжұмыр деп те аталады.

СЫРБҮРІККІШ (электрлі) — металдан, пластмассадан, ағаштан және басқа материалдардан жасалған бұйымдардың жалпақ және бедерлі беттерін сырлауға немесе лактауға (жұмыс көлемі шағын болған жағдайда), сондай-ақ үй-жайларды өр түрлі сұйықтармен және экстракттармен ылғалдандыруға және бүркеуге арналған құрал.

СЫРҒА (Серьги) — 1) сәндік үшін құлаққа тағылатын қымбат металл мен асыл тастан жасалған зергерлік бұйым; 2) малдың құлағына бекітілетін нөмірлі қаңылтыр.

СЫРМАҚ — киізден сырып, оюлап жасалған төсеніш. Оны жасаудың атадан балаға жалғасып, дәстүр болып келе жатқан өзіндік ерекше салты бар. Сырмақты түрлі түсті киізден ойып, өрнек салып та, сондай-ақ шымқай ақ киіздің бетіне ақ, қызыл, сары маталардан ою бастырып та тігеді. Сырмақ жасау үшін алдымен ою-өрнек салынған үлгісі дайындалады. Мұндай үлгілерді жасауға қалың қағаз, картон, жұқа пластмассалар пайдаланылады, пластмассадан жасалған үлгілерді бірнеше рет пайдалануға болады.

Сырмаққа керекті ақ, қара киіздер бөлек-бөлек дайындалады, сондай-ақ олар жұқа өрі тығыз басылуы керек. Киіз басылып біткен соң, бір-біріне беттестіріп, үстіне дайындалған ою үлгілерін салып, бормен немесе түсті қарындашпен сызып, суретін киізге түсіреді. Қазір басқа тәсіл де қолданылады, яғни ою-өрнектің суретін қағазға немесе картонға түсіріп алған соң, сол өрнекті бөлек ойып алмай, оның үлгісін картонның бетіне салып, біздің ұшымен сызып із түсіріп алады. Осы әдіспен істелген қағазды екі қабатталған киіздің үстіне салып, 5–6 жерден иімен іліп, ақ бордың ұнтағымен тесіктердің үстінен етпет себелеп шығады. Киізді беттестіргенде, қара киізді үстіне келтіріп салған жөн, сонда ақ бордың ізі қара киізде анық көрінеді. Осыдан кейін киізге салынған із бойымен екі киізді бірден ойып шығады да, ақ киіздің ойылған оюын қараға, қарасын ақ киізге салып киюластырып тігеді. Құрастырылған екі түсті киіздің оюын сол қалпымен тұтас үлкен киіздің үстіне салып жапсырады. Оюлардың құрастырылар жерінің үстін бастыра жиектейді. Біріншіден жіптің бояуы ақ, қара киіздің түсінен басқа ашық түсті болады, сонымен қатар жиек бірнеше жіптерден қабатталып иіріледі. Үй тұрмысында сырмақ, текеметтей емес, тұтынуға төзімді, мықты болады. Сырмақтың оюларын құрастырып, үстінен басып тігіп біткеннен кейін, ақ киіздің үстін ақ жіппен, қара киізді қара жіппен жөрмеп тігеді. Осы әдіспен тігілген сырмақ шымыр, қатты болады. Шеберлердің қолынан шыққан сырмақтардың бояулары бір-бірімен үйлесімді, оюлары жатық, өсіресе ақ пен қара оюдың қосылар жеріне қызыл жиек жүргізу мәнері ерекше көз тартады. Сырмақ жасау өнерінде қошқар мүйіз ою-өрнегі көп қолданылады, олар өте дәлдікпен орналасып, бір-бірімен жалғасып ұласып жатады. Қазақстанда жиі кездесетін сырмақтарда үш-төрт ою бірігеді де, бір шаршы немесе ромбы құрайды. Павлодар облысында жасалған сырмақтардың бетіндегі ою-өрнектерде өр түрлі гүлдердің бейнесі көп кездеседі.

Сырып тігудің екі түрі болады, біріншісі — жеке жіптің өзімен әрлі-берлі тік шаншып тігу, екіншісі — қос жіппен сырып тігу. Мұнда инедегі жіптің астынан тағы бір жіпті бос төсей отырып сырып тігеді, тігістің бұл түрі машинаның тігісіне ұқсайды. Сырмақты сыру үнемі ою-өрнектердің бағытымен жүргізіледі, бұдан кейін сырмақтың шеттерін тегістеп қиып, шетіне айналдыра жиек бастырады. Сырмақтың жиегін бастыратын жіпті ақ жүннен иіреді. Жиекке арналған жіпті жалаң қабат түрінде біреуін оңқай, екіншісін солақай етіп иіреді, содан кейін оларды өзді-өзіне қосады да, екі қабаттап, екі бөлек етіп тағы иіріп, бояуға салу үшін төгеді де, жарты метр шамасындай етіп келепейді. Жиек жіптерді қазанға салып, суға ерітілген бояумен бірге аударыстыра отырып қайнатады, жіптердің қылшықтары бүріліп, сыптығырланғанда жіптің бояуы қанды деуге болады. Халық арасында жіпке бояу жақсы сіңуі, бояудың тұр-түстері ашық болуы үшін бояу мен суға ашудас, мүсәтір, тұз қосып, аздап май салып бояған, Бояу сіңіп, қайнап боялған жіпті сөл қалпында сөреге іліп кептіреді. Кепкен жиек жіптерді оңқай мен солақайын бір-біріне қатар жарыстыра отырып, оны ширатпай-ақ домалақтап орайды. Сонда жиектің қатар түскен ширатындысындағы оңқай иірім мен солақай иірім қарсыласа келіп, біркелкі таңдай өрнегін жасайды. Осы мөнер сырмақтан басқа бұйымға да қолданылады. Мұндай бұйымдарды жасауға қажетті киізді көбінесе оюлап кеспей, тұтас пішіп алып, өрнекті жиектің жібінен соның бетіне жапсыра тігеді.

СЫРМАЛЫ АСТАР — жүннен, мақтадан не бұларды араластырып сырып, сырт киімдердің астарына мақта орнына пайдаланылатын материал. Ол сырт киімнің астарымен немесе оның тысымен бірге пішіліп, арнаулы желімдер арқылы не тігу арқылы киімге ұластырылады.

СІЛІКПЕ (Студень) — ішінде ет немесе балық кесектері бар, қоюланған ет немесе балық сорпасы.

СІРІҢКЕ — бір жақ ұшына оңай тұтанатын қоспа жағылған жіңішке ағаш шырпы. Ол қоспа тотықтырғыш, қалпына келтіргіш, байланыстырғыш, толтырғыш, бояу және пигмент тәрізді заттардан тұрады. Сірiңке қорабына жағылатын қоспа құрамында қызыл фосфор, күкіртті сурьма, темір жосасы, пиролюзит, тері желімі, бор, декстрин және гуммитрагант болады. Сірiңкені қорапқа жағылған қоспаға үйкеген кезде, ең алдымен қораптағы фосфор жанады. Сөйтiп, бертоле

тұзы тотығып, шырпы басына жағылған қоспа құрамындағы күкірт от алады да, сiрiңкенi өзiн жандырады.

СЭНДВИЧТЕР (ағылш. *sandwich* — арасына салу) — бутербродтардың ағылшынша және қазіргі жалпыеуропалық атауы. Май жағылған, үстіне біржапырақ ет не балық еті салынған бір тілім нан салат, балдырқөк жапырағымен не тағы бір тілім нанмен жабылып беріледі. Казинодан ойынды үзіп түскі тамаққа кетпеу үшін ойлап шығарған лорд Сэндвичтің атымен аталған.

Т

ТАБА — 1) тамақ қуыруға арналып металдан жасалған дөңгелек, тұтқалы ыдыс; 2) нан пісіретін көмбе.

ТАБА НАН — табаға шоқтың қоламтасына көміліп пісірілген нан.

ТАБАҚ — тағам салатын дөңгелек жайпақ ыдыс.

ТАБАҚША — шағын табак.

ТАБАЛДЫРЫҚ — есіктің маңдайшасына қарама-қарсы, төменгі жағында еденге тиіп тұратын екі босағаны жалғастыратын көлденеі ағаш.

ТАБАН БАЛЫҚ (Ленц; *abramis brama*) — тұқы тұқымдас көсіптік маңызы бар балық. Ұзындығы — 25—45 см, массасы 5 кг-ға дейін. Еті дәмді, майлылығы — 4,9—8,7%. Тұздалған, қакталған, ысталған, жас түрінде тағамға пайдаланылады.

ТАБИҒИ ГАЗ — жер қыртысында газ күйінде кездесетін көмірсутектер. Олардың негізгі құраушылары: метан, пропан, бутан. Қоспалары: тез қайнайтын көмірсутектер (пентан, гексан және т.б.), көмірқышқыл газы, азот, күкірт, сутек, инертті газдар. Т.г. — өте бағалы отын. Сонымен бірге оларды өңдеуден метил спирті, формальдегид, ацетальдегид, сірке қышқылы, ацетон, этилен, пропилен, синтетикалық талшықтар және т.б. көптеген органикалық қосылыстар алынады.

ТАБИҒИ ЖАРЫҚТАНДЫРУ — терезе, төбе арқылы ғимарат, бөлме ішіне түсетін күн сәулесі арқылы, адамдардың атқаратын қызметіне сәйкес жарық беру.

ТАБИҒИ ЖЕЛДЕТУ (Естественная вентиляция) — ғимарат, бөлме ішіне адамдардың атқаратын қызметіне сәйкес қолайлы жағдай жасау үшін ондағы ауаның ауысуын қамтамасыз ету. Ауаның тығыздықтарының айырмасы арқылы қозғалуын табиғи конвекция деп атайды.

ТАБИҒИ КОФЕ — кофе ағашының тұқымдарынан (дәндерінен) қуырып үгітіліп алынатын қоспасыз кофе; құра-

мында кофеин, қант, минералдық, азотты заттектер болады.

ТАБИҒИ РЕСУРСТАР — қоғамның материалдық және рухани қажеттерін қамтамасыз ету үшін табиғи ортаның өндірісте пайдаланылатын бөлігі. Табиғи ресурстардың минералдық, климаттық, су, топырақ, өсімдік, жануарлар дүниесі, теңіздің лықсуы мен қайтуы, сондай-ақ жердің ішкі жылуы және т.б. түрлері болады.

ТАБИҒИ СҮТ — табиғи, сұйытылмаған сүт. Ол май құрамын 3,2%-ға жеткізіліп қалыптастырылған немесе толық, жартылай (майының құрамы 3,2%) құрғақ сүттен қалпына келтірілген түрінде болады.

ТАБИҒИ ШАЙЫРЛАР — кейбір өсімдіктерден шығатын, химиялық құрамы күрделі заттар; ауада қатады, суда ерімейді, органикалық ерітінділерде ериді. Қыпқан жапырақты өсімдіктер мен тропик өсімдіктері құрамында мол болады. Өнеркәсіптік маңызы бар шайырларға канифоль, янтарь, даммара, шеллак, мастик және т.б. жатады; қазба түрлері — копал, янтарь. Т.ш. сабын қайнатуда, қағаз желімдеуде, косметикалық препараттар дайындауда, медицинада, парфюмерияда қолданылады. Синтетикалық өнімдермен алмастырылатындықтан, қолданылуы кемуде.

ТАБИҒИ ШЫҒЫН — азық-түліктің сақтау кезінде, қоршаған ортадағы құрғақ ауаның ылғалдылығына сөйкес өзінің массасын жоғалтуы. Сондықтан азық-түлік сақтауда қоймадағы ауаның салыстырмалы ылғалдылығы қажетті мөлшерде болуы тиіс.

ТАБИҒИ ШЫРЫН (Натуральный сок) — жеміс-желектерден сығымдалып алынған қоспасыз өнім.

ТАБЛЕТКА (франц. *tablette*) — ұнтақтап сығымдау арқылы белгілі мөлшерде дөңгелетіп қатырған дәрі. Дәрілік заттектерге қант, крахмал, натрий хлориді, спирт, су қосып, нығыздап фармацевтика фабрикасында жасалады. Кейбір таблеткалардың сырты жұқа қабықшамен қапталды.

ТАБЫС САЛЫҒЫ (Подходный налог) — заңды және жеке тұлғалардың табысынан алынатын тікелей салықтың бірі.

ТАБЫС ТУРАЛЫ МӘЛІМДЕМЕ (Декларация о доходах) — табысы туралы тиісті мекемеге өткізілетін анықтама құжат.

ТАҒА — доға сияқты иілген металл жолақ; аттың тұяғына жұмыс көлігінің тұяқтары қажалмау, таймау үшін тұяққа лайықтап қағылады. Тағаны сом темірден

иіп, қақтап, шеге өтетін тесік пен сай салып жасайды. Белерлі өкшелік шығарады. Тағаны ат тұяғына басы сайға кіріп тұратындай арнайы шегемен қағады. Таға қыста немесе таулы-тасты жолмен алыс сапарға шыққанда қағылады.

ТАҒАМ РАЦИОНЫ, АС ҮЛЕСІ — бір адамға арналған тағамның тәуліктік мөлшері. Азық жиыны мен оларды өңдеу әдісі организмге қажетті азықтық заттарға деген талапты қанағаттандыруы тиіс; сондықтан оларды адамның жасына, жынысына, еңбекке қабілетіне, климаттық жағдайларға байланысты анықтайды. Белгілі бір мерзімге арналған тағам үлесі немесе тағам пәгі.

ТАҒАМ САПАСЫ — тағамның құрамында адам организміне қажетті құрауыштардың толық болуы.

ТАҒАМДЫҚ ЖҰМЫРТҚА — қажетті қоректік заттектердің бәрі болатын бағалы тағамдық өнім. Калориялығы жөнінен Т.ж. қондылығы орташа сиыр етіне барабар. Тамаққа негізін тауық, бөдене, мысыр тауығы жұмыртқасы пайдаланылады. Тағамдық жұмыртқаның сапасын бағалау үшін стандарттар мен техникалық шарттар белгіленген: осылар бойынша, сондай-ақ сақталу мерзімі мен өдісіне қарай, сапасы мен массасы есепке алынып, емдәмдік және асханалық болып бөлінеді. *Емдәмдік жұмыртқалар* — жаңа, сапасы жоғары, суық температурада ұсталмаған, тұтынушыға 7 күннен артық сақталмай жеткізілген жұмыртқа. Тағамдық жұмыртқаның құрамында 26% құрғақ заттек, соның ішінде 12–13% протеин, 12% липид (липидтің 99%-ы сары уызда болады), 1% көмірсулар және 1% минерал заттектер бар. Тағамдық жұмыртқаның ақуызында 60%-ға жуық алмастырылмайтын амин қышқылдары, ферменттер (соның ішінде лизоцим) және гликопротеидтер (авидин) болады. Сары уыздың түсі оның құрамында каратиноидтердің болуына байланысты. Т.ж. құрамында сондай-ақ микроэлементтер (20-дан астам), А, В, Е, Д және басқа витаминдер болады. Тамақтық қасиеттерінің өсіресе ұзақ сақтаған кезде сақталуы үшін оларды меланжға және жұмыртқа ұнтағына айналдырады. Меланж 8–10 ай, жұмыртқа ұнтағы 2 жыл сақталады. Құстардың белгілі бір кезең (ай, жылы) ішінде жұмыртқалауы жасына, тұқымына, қорасы мен қорегінің жағдайына байланысты. Тауық 4,5–6 айдан бастап, күрке тауық 6,5–8, үйрек пен қаз 8–10, бөдене 1,5 айдан соң жұмыртқалай бастайды. Бір жылға есептегенде тауық 150–280, үйрек 120–220, күрке тауық 100–150, қаз 30–80, бөдене 250–300 жұмыртқа табады. Құстар 10 жылға дейін және одан да көп уақыт жұмыртқалайды.

ТАҒАМДЫҚ КОНЦЕНТРАТТАР — азық-түліктің тез өрі оңай тамақ дайындап алуға болатын арнайы өңделген құрғақ қоспалары. Концентраттардың түрлері сан алуан: *сұйық* (бұршақ езбе-көжесі, ши, борштар, көкөніс картоп және қозы-құйрық көжелері және т.б.) және *қою* (алуан түрлі ботқалар, кеспеліктер, жармалықтар, пудингтер және т.б.) тағамдардың, сондай-ақ *төтті тағамдардың* (кисельдер, кремдер, желелер және т.б.) концентраттары, ұннан жасалған *кондитер тағамдарын* (кекстер, торттар және т.б.) дайындауға арналған концентраттар, сондай-ақ балаларға арналған қоспалар мен концентраттар. Қай мақсатқа арнаулына байланысты сұйық және қою тағамдардың концентраттарын ет, сүт қосып немесе вегетариандық (май ғана салып) етіп жасайды. Негізгі шикізатына қарай оларды бұршақты, жармалы, көкөніс, көкөніс-жарма және макарон тағамдарынан жасалған концентрат деп саралайды. Төтті тағамдардың концентраттары жеміс-жидек экстрактыларының немесе қантты құрғақ сүттің тағамды кілегейлендіретін, кейде қоймалжыңдандыратын крахмал, бидай ұны, ұнтақ жармағы және басқа өнімдер қоспасы болып келеді. Пісірілген кремнің немесе өр түрлі желелердің концентраттарының кондитер тағамдарына бір қабат етіп жағуға және өсемдеуге қолдануға болады. Ұннан жасалған кондитер тағамдарын дайындауға концентраттар — кекс, печене және т.б. төттілер пісіру үшін қажет өнімдердің қоспалары. Балаларға арналған тамақтық концентраттар: күріш не сұлы сорпасын қосқан сүт қоспалары, витамин қосқан көкөніс-үн қоспалары, сөбіз қосқан күріш-сүт қоспасы, жеміс және көкөніс-ұнтағы қосылған ұннан жасалған тамақтық қоспалар, қант пен құрғақ сүт қосқан жарма сорпаларының қоспалары, сүтке пісірілген төтті жарма ботқасы, ет қосқан және етсіз езбе төрізді көкөніс көжжелері. Концентраттардың зат белгілерінде оларды қалай дайындайтыны көрсетіледі.

ТАҒАМДЫҚ МАЙЛАР — қазіргі өндіріс орындарында дайындалатын жоғары сапалы май өнімдері. Оларға сары май, қорытылған жануар майлары, маргарин және т.б. жатады.

ТАҒАМДЫҚ ӨНІМДЕРДІ МҮЗДАТУ (Замораживание пищевых продуктов) — өнімдегі су (коллоидтар байланыстырған судан басқа) мұзға айналатын температурада қатыру болып шығатын консервілеу әдісі. Мұздату шамамен — 20° С температурада тоңазытқыштардың мұздатқыш камераларында не мұздататын аппараттарда жүзеге асырылады.

ТАҒАМНЫҢ БАЛЛАСТЫҚ ЗАТ-ТЕКТЕРІ (Балластные вещества пищи) — тағамдағы адам организмінде қорытылмайтын заттар.

ТАҒАМНЫҢ КАЛОРИЯЛЫЛЫҒЫ — адам организмнің жұмсалған энергиясын толықтыру үшін тағамнан алатын энергия мөлшері.

ТАҒАМНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ — тағам құрамында адам организмін улайтын және организмге зиянды заттектердің болмауы.

ТАЗА МАССА (Нетто; итал. *netto* — таза) — оралған, қапталған өнімнің таза массасы; шығынды есептен шығарған соң қалған таза салмағы немесе мөлшері.

ТАЗА ШАРАП (Натуральное вино) — табиғи шарап; жүзімді ашытып, сақтап, тазалап алынатын ішімдік.

ТАЗАРТУ (Ректификация, рафинирование) — сұйықты айдау арқылы тазарту (мыс., спирт өндірісі); қоспалардан тазарту мыс., күмшекерді тазалап рафинад алады, майды қоспалардан тазалап рафинадталған май алады.

ТАЗАРТУ ИМАРАТТАРЫ (Очистные сооружения) — өндіріс орындарынан шығарылатын суларды химиялық, биологиялық және т.б. жолдармен тазалауға арналған имараттар.

ТАЙМЕН БАЛЫҚ (Красуля) — массасы 10–100 кг-ға дейін болатын ірі балық түрі.

ТАКЕЛАЖ (голл. *takelage*) — ауыр жүкті көтеруге, тасымалдауға қажетті құралдар (шыңжырлар, сым арқандар) құрамы.

ТАКСИ (франц. *taxi*) — жүрілген жолға арнаулы таксометрдің көрсетуі бойынша ақы ұстап, жолашушылар мен жүк тасымалдауға арналған автомобиль. Белгілі бағдар бойынша белгіленген уақыт аралығында қатынайтын таксиді бағдарлы такси деп атайды.

ТАКСОМЕТР (лат. *taxo* — құнын анықтаймын және *метр*) — белгіленген тарифке сәйкес жүрілген жолға төленетін ақыны көрсететін аспап.

ТАҚИЯ — кестеленген, сырып тігілген дөңгелек бас киім.

ТАҚТА — оқу орындарында, ғылыми мекемелер мен өндірістік кәсіпорындарда және т.б. жерлерде өр түрлі жазба мәліметтерді көрнекілендіру үшін пайдаланылатын жабдық.

ТАҚТА ШАЙ — қара және көк болып бөлінеді. Қара тақта шай — шай үгінділерінен массалары 100, 200, 500 г болатындай етіп, төрт бұрыштап, баспаланып өндіріледі. Оның түсі, дәмі, иісі байша шайымен бірдей.

ТАҚТА ШОКОЛАД — өте құнарлы тағам, құрамында 0,6%-ға дейін тосебромин, 0,4%-ға дейін қымыздық қышқылы бар. Массалары 15, 18, 20, 25, 50, 100 г болатын тақта шоколад түрлері екі немесе үш қабатталып оралып (бірінші қабат — жұқа қағаз, екіншісі — фольга, үшіншісі — көркемделген қағаз зат белгі) шығарылады. Мұндай өнімдердің сақталу мерзімдері: қоспасы жоқ болса — 6 ай, ал қоспалы немесе салмалы болса 3 ай болады. Сақтау температурасы 18°C-тан жоғары емес, ал ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75%-дан аспауы керек.

ТАҚТАЙ — бөренені ұзынынан тіліп жасалатын екі жағы тегіс жұқа ағаш.

ТАЛҒАМ — адамның өмір мен өнердегі эстетикалық құбылыстарды ажырата білуге, түсінуге және баға беруге деген қабілеті; өсемдікті, сұлулықты түсінетін сезім.

ТАЛДАУ, АНАЛИЗ (грек. *analysis* — жайғастыру) — бір нәрсенің құрама бөліктерін, қасиетін қарастыру арқылы зерттеу тәсілі; жан-жақты қарастыру; заттың құрамын анықтау.

ТАЛДАУ ТАРАЗЫСЫ — заттың массасын өте жоғары дәлдікпен анықтау үшін жасалған механизм, аспап. Ғылыми-зерттеу жұмыстарында кеңінен қолданылады.

ТАЛҚАН — қуырылған бидай, жүгері, тары және т.б. дәндердің диірменге тартылған не келіге түйілген ұнтағы. Қуырып ақталған тарының сөгіні, қуырған бидай мен жүгерінің диірменге тартып дайындайды. Диірменге бір тартқаннан кейін үлкен табаққа салынады да, екшеліп, ірілері қайта тартылады. Содан соң елеуішпен еленеді. Талқан — көптеген тағамдарға таптырмайтын шикізат. Одан быламық, ботка, атала дайындауға болады. Сондай-ақ сүтке, қаймаққа, сары майға, сорпаға, суға бұлғап желінеді. Ол асығыста оңай дайындалатын тағам.

ТАЛҚЫ — теріні керіп, созып, иін қандыра жұмсартатын ағаш аспап. Талқының ирек, сүзгі, созғы, баспа талқы, тіс ағаш дейтін түрлері болады. Баспа талқы аша ағаштан жасалады. Екі ашаның ортасына еркін сиатын, астында кертілген тістері бар бастырық орнатылады. Талқының екі ашасында бастырықтың тістеріне (қышыры) қарама-қарсы кертілген тістері болады. Талқымен тері өндегенде бір адам терінің өңін ішіне қарата шиыршықтап бүктеп, бастырықтың астына төселіп, жайлап айналдырып отырады, екінші адам бастырықты көтеріп, басу арқылы терінің қырыс-тырысын жазып, жұмсартады. Талқидан шыққан теріні кермеленген тері дейді. Оны сақармен жуады.

ТАЛПОН (франц. *talon*) — қандай да бір бүтін құжаттан бөлініп алынатын бөлігі немесе бөлінгеннен соң қалғаны; бір нәрсе алуға берілген құқықты растайтын бақылау құжат.

ТАЛШЫН ЖАҢҒАҒЫ (Қаштан) — бук тұқымдасына жататын талшын және төтті талшын деп аталатын ағаштардың жемісі. Ағашының биіктігі — 35 м, диаметрі 2 м-ге жетеді. Жаңғағы қыр-күйек-қазан айларында пісіп, жиналады. Талшын жаңғағы тағамға жасаң түрінде де пайдаланылады. Негізінен оны қайнатып, қуырып немесе қамырға араластырып пісіріп, сары май қосып төтті тағам жасайды. Жаңғақты қуырарда немесе қыздырарда қауызынан ажыратпай-ақ тілімдеп қояды. Қайнатарда қауызын алса да, адмаса да бола береді. Талшын жаңғағының қатты қабығын оңай түсіру үшін алдымен су сеуіп алып, одан кейін жаңғақты 10–15 минут ыстық духовкаға ұстайды. Егер қауызы аршылғаннан кейін оның қабықшасы ақпиль-қызыл қоңыр түстеніп, дәмі қышқылтым тартса, оны 1 минуттай қайнаған суға салып қояды.

ТАМАҚ ЖАБДЫҚТАРЫ — тамақ өнімдерін өндеуге қажетті жабдықтар. Олар механикалық (кесу, араластыру, қопсыту, илеу, бұлғау және т.б.) және жылулық (қазандар, плиталар, су қайнатқыштар және т.б.) болып бөлінеді.

ТАМАҚ КӘСІПОРЫНДАРЫ — нан зауыттары, кондитер, макарон, шай фабрикалары, спирт, арақ, шарап, сусындар, май және т.б. өнімдер шығаратын кәсіпорындар.

ТАМАҚ ҚАЛДЫҚТАРЫ (Пищевые отходы) — қоғамдық және жеке тамақтану, сондай-ақ тамақ өнеркәсібі мекемелерінің қалдығы; негізінен мал азығына пайдаланылатын көкөніс, жеміс, балық, ет, нан қалдықтары, жұмыртқа қабығы және т.б.

ТАМАҚ МАЙЛАРЫ. Қай ұлттың тағамдарын алсақ та майсыз жасалмайды. Себебі май барлық азықтардың негізгі нөрі, ең негізгі құнары. Тамаққа пайдаланылатын майлар — мал майы, сүйек майы, өсімдік майлары.

Малдың майына құйрық, іш май жатады. Іш май — қазы, түйенің өркеші мен қомы, үлпершек май, ұлтабар май, бүйрек май, желін май, сүбенің майы, жал-жаяның қыртысы, шелдің майы және т.б. Іш май шарбы, шажырқай деп екіге бөлінеді; шарбы — қарынды орап тұратын ала бүлт жұқа май; шажырқай — ішектерді орап жататын, көптеген ұйқы бездері болатын желбірше май.

Сүйек майы — соғым сүйектерін қыстай жинап қойып, жазғұтұрым жарып қайнатылатын май. Сүйек майы сары

майға тең келетін бағалы май саналады. Сол сияқты семіз малдың сорпасының бетінен калқып алынатын *сорпа майы* да сапалы май қатарына жатады. *Мал майы* пісіріп те желінеді, шыжғырып алып, басқа тағамдарға қатық ретінде де пайдаланылады. Кейінге сақтау үшін шыжғырып, тоназытылған мал майы — тоң май немесе тоназыған май деп аталады. Оны бауырсақ, шеплек, қуырдақ қуыруға, басқа да асқатыққа пайдаланады. Малдың сүті мен майынан әрі нәрлі, әрі дәмді тағамдар жасалады. *Май қоспа* — шыртылдаққа қойдың құйрық майын және қант қосып тоназытқан ас. *Торта* — сары майды қайнатқанда түбіне шөгіп қалатын тұз, қаймақ, сүт, іркіттердің тұнбасы. *Майөңез* — арнаулы түрде әр түрлі заттар қосып, дәмдеп пісіру арқылы жасалатын сый табақтың бір түрі. *Сары май* — сүттің қаймағын шайқау және іркіт жинап, сабаға, күбіге пісу, әдістері арқылы алынады. Қарынға салынып көп сақталады. Сары май қазақтың ұшай дастарқанында бас табақ дәрежесінде болған. Ол ірімшік-құртқа қосып, нанға жағып жеу үшін қойылады. Кейде өте қадірлі қонақты, қарттарды сыйлау үшін қуырдақ, қуймақ, май шеплек сияқты тағамдар сары майға пісіріледі.

Өсімдік майын — күнбағыс, зығыр, мақта, жаңғақ сияқты майлы дақылдардың дөнін жанштыап, ағызу, қыздырып тарту сияқты қарапайым тәсілдермен алып, қарынға, бүйенге, күблерге, шепке құйып сақтаған. Төп (ботка), палау басуға, талқан бұлғауға, нан пісіруге, ет қуыруға пайдаланылған. Қазір өсімдік майы техникалық өдіспен алынып, шыны, темір ыдыстарда сақталады.

ТАМАҚ ӨНЕРКӘСІБІ — дәм-тағам өнеркәсібі, ет, сүт және балық өнеркәсібі салаларының жиынтығы. Дәм-тағам өнеркәсібіне қант, кондитер, нан, әр түрлі сусындар мен ішімдіктер, басқа да тамақ өнімдері кәсіпорындары, сондай-ақ темекі өнімдерін, сабын және майлы негіздегі жүгіш заттар, парфюмерия-косметика өнімдерін шығаратын кәсіпорындар қамтылады.

ТАМАҚ ШЫҒЫМЫ — тағамдық шикізаттан дайындалған тамақ мөлшері.

ТАМАҚТАН УЛАНУ — тағамға улы заттардың араласуынан, улы саңырау-құлақтардан, бұзыла бастаған тағамнан пайда болатын ауру.

ТАМАҚТАНУ — организмнің өмір сүруге, денсаулықты және жұмысқа қабілеттілікті сақтауға қажет нәрлі заттарды бойға сіңіру процесі.

ТАМАҚТАНУ РЕЖІМІ — тамақ мөлшерінің бір күнде тамақтану мезгілдері бойынша физиологиялық тұрғыдан

неғұрлым дұрыс бөлінуі; тамақтану режимінің принциптері — мезгілінде тамақтану, яғни тәуліктің белгілі бір уақытында тамақтанып отыру; тәулік ішінде тамақты мезгіл-мезгіл бөліп ішу.

ТАМАҚТАНУ ЭСТЕТИКАСЫ — тәбеттің ашылуына жақсы әсер ететін дастарқанның жалпы көрінісі, оның өсем жасалуы, тағамдарды үйлестіріп, рет-ретімен беру.

ТАМАҚТЫҢ СІҢІМДІЛІГІ — организмнің энергетикалық шығыны мен түрлі биосинтездерді толтыру үшін тамақтық заттарды пайдалану дәрежесі. Организмге түскен және одан шығарылған белоктардың, майлардың, көмірсулардың мөлшерімен анықталады. Сіңімділік көрсеткіштері: мал белоктары — 92–96%, өсімдік белоктары — 46–70%, майлар — 95%, көмірсулар — 98%.

ТАМШҮЙІР (Пипетка; франц. *pipette*) — сұйық көлемін дәл өлшеуге арналған шыны түтік; химияда, медицинада қолданылады.

ТАМЫЗЫҚ — өт тұтауға арналған шырпы; жаңқа сияқты кепкен, қураған ұсақ отын.

ТАМЫРЖЕМІСТЕР (Корнеплоды) — кейбір мәдени өсімдіктердің (сөбіз, қызылша, шалқан, аскек және т.б.) жер астындағы қуатты шырынды органдары.

ТАМЫРСАБАҚ (Корневище) — көп жылдық өсімдіктердің жер асты сабағы.

ТАМЫРТҮЙНЕК (Клубнеплод) — тамаққа, мал азығына жұмсалатын жуан, етті тамыры бар өсімдіктер (қызылша, тарна, сөбіз және т.б.).

ТАНДЫР — нанды қабырғаларына жапсырып, қарып пісіруге арналып кірпіштен дөңгелектеп қаланған даладағы пеш.

ТАНДЫР ШКАФ (Духовой шкаф) — ыстық ауа күшімен тамақ пісірілетін, өңделетін шкаф.

ТАНКЕР (ағылш. *tanker, tank* — цистерна, бак, резервуар) — сұйық заттар (мұнай және оның өнімдері, сұйытылған газ, тамақ өнімдері, химиялық сұйықтар және т.б.) тасымалдайтын кеме.

ТАҢБАЛАНҒАН ЕТ (Клейменное мясо) — қасапханаларда, ет комбинаттарында сойылған мал ұшаларының сыртына қойылатын белгі. Мұндай ет өндірістен тексеріліп шығарылады, сапасы белгіленеді.

ТАҢБАЛАУ (Клеймение, маркировка, отметка) — бір нәрсеге белгі салу; 2) өнімге марка салу; белгі қою.

ТАҢЕРТЕҢГІ АС, ТАҢҒЫ АС — таңертең дайындалған ас; таңертең ішлетін тамақ.

ТАҢҚУРАЙ (Малина; *rubus*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық шала бұта туысы. Қазақстанда 4 түрі бар. Екі түр тармағынан тұратын қызыл Т. (*R. idaeus*) мен қара Т. (*R. occidentalis*) ерекше мәнді. Биіктігі 3 м-дей. Жемісі — сүйекті жидек, қызыл не сары түсті. Оның құрамында 5–13% қант, 1–2% органикалық қышқыл, 10–40 мг% С витамині, фольй қышқылы, полифенол бар. Жидегін жинап алысымен және өңдегеннен кейін де (тосап, шырын, шырын, джем) пайдаланады. Т. халық емшілігінде де қолданылады.

Таңқурай қаусырмасы. Сары уыз бен қант өбден көпіршігенше бұлғанып, сары май, үн және жұмыртқаның шайқалған ақ уызы қосылады. Иленген қамыр майланып, үн себілген формаға (немесе аласа кастрөлге) аударылады. Пешке қойылып, 8–10 минуттан соң шығарып алынады да, таңқурай жемісі себіледі. Сөйтіп, тағы да 20–25 минуттай пешке қойылады. Дайын қаусырма салқындаған соң қант ұлпасы себеленеді. 1,5 кеседей ұнға — 200 г май, 1,5 кеседей қант, 6 жұмыртқа, 5 кесе таңқурай, жарты кесе қант ұлпасы.

Таңқурай тосабы. Хош иісті, құрамында қант, органикалық қышқылдар, С витамині мен каротин мол болатын тосап. Тосапқа ірі және орташа жидекті алып, сағанынан тазартады. Жас, таза жидекті жұмаса да болады. Егер таңқурай құрты байқалса, ас тұзының 1–5%-дық ерітіндісінде (салқын суға) ұстайды. Қалқып шыққан құртты алып тастайды да, ерітіндіні төгіп, жидекті тағы бір шайып алады. 1-түрі. Дайын жидекке (1,5 кг қант, 2,5 кесе су) ыстық шырын құйып, қант сіңгенше 3–4 сағат тұндырып қояды. Дуршлагпен не елекпен жидекті бөліп алып, шырынды қайнатады да, жемісті қайта салып, күшті отта дайын болғанша қайнатады. Салқындатып, банкаларға бөліп құяды. 2-түрі. Дайын жидекті ыдысқа салып, үстіне қант себеді де (1 кг жидекке 1,5 кг қант), салқын жерде 6–8 сағат ұстайды, отты басынқырап қыздырып, 5–6 минут қайнатады. Осылайша арасында 7–10 сағат үзіліс жасап болғанша бірнеше рет қайнатау керек. Үзіліс кезінде ыдысты кеуезеп отырып көбігін алады. Дайын болған тосапты салқындатқан соң банкаларға бөліп құяды.

ТАҢҚЫШАЯНДАР (Крабы; *brachyura*) — он аяқты шаян торізді омыртқасыздар отрядының бір тармағы. Басы кішкене, бас кеудесі кең, кеуде қалқаншасы 2–20 см, теңізде, тұщы суда, кейде құрлықта кездеседі, аяғының бірінші жұбы қысқышқа айналған. Көсіптік маңызы бар.

ТАҢСЫҚ АС (Экзотические блюда) — белгілі бір өңірдің адамдарына бейтаныс, басқа елдердің тағамдары.

ТАПСЫРЫС (Заказ) — бір нәрсені дайындауды, орындауды, жасауды, табуды тапсыру. Тапсырыс салондарына тұтынушылар керекті заттарына алдын ала тапсырыс бере алады.

ТАПСЫРЫСПЕН ДАЙЫНДАУ — жиһаз немесе басқа да қажетті тұрмыстық бұйымдарды алдын ала рәсімдеп, келісіп дайындату.

ТАПШЫ ТАУАР (Дефицитный товар) — саудада тауардың тұтынушылар суранысын қанағаттандырмауы; тауардың базарда жеткілікті мөлшерде болмауы.

ТАРАЗЫ — 1) заттың массасын өлшеуге арналған механизм, аспап. Табақшалы, іінді, электронды және т.б. түрлері бар. Табақшалы таразыда өнім массалары белгілі кір тастары арқылы өлшенеді. Тұрмыстық таразылардың серіппелі және іінді түрлері кең тараған. Серіппелі таразының негізіне жазық не цилиндр шиыршық серіппе алынады. Оның қызметі өлшенетін заттың массасы мен сығылған не созылған серіппе күшін теңестіруге негізделген; таразының көрсетуін шкала бойынша есептейді. Ал шкала бойымен серіппе арқылы жалғасқан нұсқар жылжып отырады. Серіппелі кол таразысы 6 немесе 10 кг болып шығарылады. Адам массасын өлшеуге еден таразысы, сондай-ақ іінді таразылар да кеңінен қолданылады; 2) гравитациялық күштердің тиімділігін пайдалану арқылы массаны өлшеуге арналған аспап. Жұмыс істеу түріне қарай: иінірректік, электртензометрлік, гидростатикалық, гидравликалық, серіппелік болып сараланады. Арнау мақсатына қарай: үлгілік, лабораториялық, жалпы мақсаттағы, арнаулы болып бөлінеді. Ең көп өлшеу шамасы бойынша: жалпы мақсаттағы таразылардың үстелге қойылатын (50 кг-ға дейінгі), жылжымалы (50 кг-нан б т-ға дейінгі), стационарлық (6 т-дан 200 т-ға дейін) түрлері болады.

ТАРАЗЫЛАП МӨЛШЕРЛЕУ — өндіріс орындарында үздіксіз жұмыс атқаратын қондырғыларға өнім беру үшін октын-октын сыйымдылығы белгілі ыдысты қолдану. Мұндай өдіс негізінен сусымалы және сұйық шикізаттарды мөлшерлеуде қолданылады.

ТАРАЗЫШЫ — таразыға өлшейтін немесе таразыға өлшеуді бақылайтын адам.

ТАРАҚ — шаш тарауға арналған қатарланған тістері бар ұзынша пластина; сүйектен, мүйізден, целлулоидтан (кейде ағаштан, металдан) жасалады.

ТАРАҚ БАЛЫҚ (Еле) — тұқылар тұқымдасына жататын балықтардың бір

түрі. Ұзындығы — 20 см, массасы — 200 г дейін, кәсіптік маңызы бар. Еті дәмді, бірақ қылтанақты. Қуырып, қақтап, ыстап жеуге болады.

ТАРАМЫС — теріден, көннен, былғарыдан жасалған бұйымдарды тігетін, ірі қараның сіңірінен алынған берік жіптаспа. Т. әзірлеу үшін күзде соғымға сойылған ірі қараның желке, жіліншік сіңірлерін ет ілестірімей сылып алу керек. Сылынған сіңірлерді көлеңкеге іліп қойып, бабымен кептіреді. Әбден кепкен тарамысты дөңбекке салып, ағаш балғамен жанышпай соқса, ол тарамдалып, шашақтана жұмсарады. Сонан соң оны алдымен тарактың ірі жүзімен, содан кейін жүзімен тараса, біркелкі жіңішке талшықтарға айналады. Теріден, былғарыдан, қайыстан, көннен жасалған бұйымдарды тарамыспен тігеді. Қажет болған жағдайда тарамыс талшықтарын қабаттап, ширатып та пайдаланады. Іс тіккенде тарамысты аздап ылғалдап алу керек. Оны сілемдеу дейді. Сілемделген Т. іс тіккенде сөл созылып отырады, кебе келе тырысып, тігісті бүріп, берік ұстайды. Тарамыспен тігілген тері ыдыстар ішіне сұйық құйылғанда ылғал жібермейді. Себебі Т. ылғалдана келе ісініп, сұйықтық өтетін тесіктерді бекітіп, бітеп қалады.

ТАРАТҚЫШ (Распределитель) — машиналарда қозғалтқыштардағы электр энергиясын, буды, газды беру, жіберуді реттеу аспабы немесе механизмі.

ТАРИФ (франц. араб. *tarif*) — ресми орнықтырылған баға мөлшері, төлем мөлшері және т.б. Көрсетілген қызметке алынатын ақы мөлшері жүйесі.

ТАРНА (Брюква; *brassica napus rapifera*) — шаршыгүлділер тұқымдастарына жататын қырыққабат туыстас екі жылдық шөптесін өсімдік; мал азығындық және азықтық дақыл. Күтімді онша тілемейтін тамыржеміс. Т. Ресейде ХХ ғ. дейін белгісіз болып келген, ал орта ғасырларда тарна Еуропаға кең таралып, жеуге толық жарамды көкөніс деп танылған. Т. құрамында С витамині көп (100 грамма 30 мг), кант — 7%, клетчаткалар, эфир майлары, РР және В тобы витаминдері, калий, кальций, натрий, темір, магний, фосфор тұздары бар.

ТАРПА — 1) ер-тоқымды бастырып байлайтын қайыс бау, тұрман; 2) үстелдің суурма жөшігі; 3) аңға салатын саят құстарын қайырганда шынықтыру, ширату үшін берілетін ет.

ТАРЫ (**Просо**; *panicum*) — астық тұқымдасына жататын бір жылдық шөптесін өсімдік туысы, жармалық дақыл. Дүние жүзінде 500 түрі бар. Биіктігі — 70–100 см, сабан сабақты, шашақ тамыр-

лы, жаздық жылусүйгіш, қуаңшылыққа төзімді, ыстыққа шыдамды дақыл. Құрамында 3–4% май, 1–2% клетчатка бар. Тарыдан көптеген жармалар, тағамдар жасалады. Т. жармасы өте құнарлы: құрамындағы белок мөлшері (10,6%) қарақұмықтан (11,4%) аздау да, майы (3,9%) күріш пен қарақұмықтан көп болады. Т. дәні шикілей жем ретінде және спирт алу үшін пайдаланылады.

ТАРЫ ӨНІМДЕРІ. Тарыдан шикі және піскен сөк (жармалар) алынады. Шикі сөкті бәуде қоспалардан тазалап, сұрыптап қауыздау машиналарынан бірнеше рет өткізіп, сыртқы қаузынан, тұқым қаптарынан, шамалы алейрон қабатынан ажыратып алады. Шикі сөктің түсі ашық-сарыдан сарыға дейін болады. Сары түсті шикі сөктің шынылығы жоғары және тұтыну, тағамдық қасиеттері жақсы, пісірілген ботқа дәмді болады және езілмейді. Шикі сөк 40–45 минут аралығында піседі және өзінің көлемін 4–7 есе ұлғайтады. Шикі сөктің жоғары, бірінші, екінші сорттары шығарылады. Шикі сөк сонымен бірге әр түрлі пісірмелер, пудингтер және т.б. дайындауға қолданылады.

ТАС ЖУА — таулы-тасты жерде өсетін жуаның бір түрі.

ТАС КӨМІР — өсімдіктер қалдықтарының өзгеруінен түзілген жанғыш пайдалы қазынды. Көміртеқ мол болады, түсі қара, кара сұр, жылтыр не күңгірт.

ТАС УАТҚЫШ — әр түрлі құрылыс материалдарын және түрлі тау жыныстарын майдалауға арналған машина.

ТАСБЕКІРЕ (Лопатнос) — бекіре тұқымдасына жататын балық; Ұзындығы — 36–75 см, массасы — 2,5 кг болады.

ТАСБҮЛДІРГЕН (Костяника) — раушангүлділер тұқымдасына жататын өсімдік; түсі ашық қызыл, қышқыл жидегі жеуге жарамды.

ТАСПА — иленген тақыр теріден тілінген жіңішке қайыс.

ТАСПИҚ — діни адамның (намаз оқушының) құдайға сыйыну кезінде қолына ұстап санап, тартып отыратын моншақ тізбектері.

ТАСПӨП (Тимьян, чабрец; thumis) — тауқалакай тұқымдас жартылай бұталар мен бұташықтар; дәрілік және хош иісті өсімдік. Жалпы 140–150 түрі бар. Эфир майын алу үшін көдімгі таспөп (*T. vulgaris*) өсіріледі.

ТАТЫМДЫҚТАР — тағамның дәмін келтіру және хош иіс беру үшін қосылатын заттар.

ТАУАР (Товар) — адам қажетін қанағаттандыруға, сатуға, айырбастауға арналған өзіндік құны, бағасы бар еңбек өнімі.

ТАУАР БЕЛГІСІ — тауарға қойылатын, керекті мөлiмeттер жазылатын белгi.

ТАУАР ӨНДІРІСІ — өнiмдi өз тұтынуына емес, тауарды алу-сату арқылы айырбас үшін өндiру.

ТАУАРДЫ ҮЙГЕ ЖЕТКІЗІП БЕРУ ҚЫЗМЕТІ — магазиндерде, фирмаларда сатып алынған тауарды үйге жеткізіп беру мақсатында жұмыс істейтін қызмет көрсету түрі.

ТАУАРТАНУ — тауарлардың тұтыну құнын зерттейтін ғылыми пән.

ТАУАРТАНУШЫ — тауар тану маманы.

ТАУТАН БАЛЫҚТАР (Ерши) — ала-бұға тұқымдас балықтар туысы. Ұзындығы — 20 см, массасы — 200 г дейін, тұшы суда болатын, еті өте дәмді балық.

ТАУЫҚ ЕТІ. Тауық етінің негізгі бөлiктерi — белок, май, су, минералдық заттар, аздаған мөлшерде көмірсулар, витаминдер, азотты және азотсыз экстракт заттар, микроэлементтер. Тауық етінде 12–18 % белок, 3,1–16,5% май болады; коректік құндылығы — 494–938 кДж.

ТАУЫҚ ЖҰМЫРТҚАСЫ — тауық өнімі; құрамында толыққанды белоктар, майлар, минералды заттар, А, Д, К, В витаминдері бар, массасы — 45–75 г. Жұмыртқаның сыртқы қабығы — 12%, ақ уызы — 56%, ал сары уызы — 32%. Тауық жұмыртқасы *диеталық* (массасы 44 грамнан кем емес, сақталу мерзімі 7 күннен аспауы және минустық температурала, өк ерітіндісінде сақталмауы қажет) және *асханалық* (массасы 43 г — сақталған уақытына байланысыз, 44 г және сақтау мерзімі 7 күннен асады) болып бөлінеді.

ТӘБЕТ (Аппетит; лат. *appetitus*) — тамақтану қажеттілігін білдіретін сезім; сондай-ақ организмге қорек қажеттілігін реттейтін физиологиялық процесс.

ТӘЖІРІБЕ (Эксперимент; лат. *experimentum* — тәжірибе) — құбылысты өр түрлі жағдайда ғылыми зерттеу; тар мағынасында таным объектісін елестету, тәжірибе; ғылыми болжамды тексеру.

ТӘРЕЛКЕ — 1) жиегі көтеріңкі, түбі жайпақ дөңгелек пішінді асханалық ыдыс; 2) жайпақ бетті бөлшектердің атауы.

ТӘТТІ — 1) қантқа тән, жағымды; ал тұзды, қышқыл, ащыға қарама-қарсы дәм; 2) қантпен әзірленген; 3) түскі астағы десерт тағамы.

ТӘТТІ ШИЕ (Черешня; *cerasus avium*) — раушангүлділер тұқымдас жапырақ таспайтын шие туысы ағашы; жеміс дақылы. Тәтті шие сорттарының жемістері түрлі түсті болып келеді; сары, күлгін қызыл, қызыл, қара. Тәтті шиенің құрамында: 7–15% қант (негізінен глюкоза), органика-

лық қышқылдар (алма қышқылы басымырақ), минерал тұздар, 15 мг % С витамині, каротин (А провитамины) бар. Тәтті шиенің тағам ретінде мәні үлкен, басқа жеміс түрлеріне қарағанда ерте пісіп, жеміс маусымын ашады. Ерте пісетін сорттары көбінесе жаңа піскен күйінде пайдаланылады. Жемісті жеміс сағағымен қоса үзеді, өйтпесе жеміс зақымданады (шырыны ағып кетеді) және тез бұзылады. Тәтті шие — тез бұзылатын жеміс; өдеттегі жағдайда 5 күнге дейін сақталады; 0° С температурда 85°–90% салыстырмалы ылғалда 20 күндей сақтауға болады. Тәтті шиені кептіреді, одан қайнатпа, компот қайнатады.

Тәтті шие тосабы. Шай дастарқаны тағамы. Шиенің бұл түрінен де тосап сүйексіз және сүйегімен әзірленеді. Сүйегімен қайнатқан тосаптың жемісі жиыртылып, құрғақтау болады. Сондықтан тәтті шиені көбінесе сүйексіз қайнатады. Табаққа қант салып, су құйып, шырын қайнатады. Дайын болған шырынға тәтті шиені салып, сақындағанша қоя тұрады. Арасында үзіліспен 4 рет қайнатылады. Сөйтіп жемісін тесік бақыр арқылы бөліп алып, шырынды баяу отта тағы 10 минут қайнатқан соң жемістің үстіне құяды.

ТӘТТІЛЕР — кондитер бұйымдары, көмпиттер, бал және т.б.

ТӘУЛІКТІК РАЦИОН — төуліктік тамақтың үлесі және құрамы.

ТЕАТР (грек. *theatron* — ойын-сауық орны; ойын-сауық) — өмір көріністерін драмалық әрекет арқылы көрермендердің көз алдында актерлер күшімен бейнелейтін сахналық өнер; ойын-сауық немесе спектакль; түрлі сахналық ойын-сауықтар, сонымен қатар жалпы мәдени шаралар өткізілетін жай.

ТЕБЕН, ЖУАЛДЫЗ — ұзын, жуан ине; қалың материалдарды тігуге арналған үлкен ине.

ТЕБЕН БАЛЫҚ (Иглы рыбы) — ұзындығы — 60 см, массасы — 220 г болатын, Каспий теңізі мен Қара теңізде кездесетін балық.

ТЕБІНГІ — ер-тұрманның құрамына жататын әбзелдердің бірі. Тебінгі бір жағынан өсемдік үшін тағылса, екіншіден, тоқым қысқа болған жағдайда аяқ киімді аттың терінен қорғайды, ал тоқым ұзын болған жағдайда оны жылдам тозудан сақтайды. Қазіргі кезде тебінгіні жеке жасамайды, тек киіз тоқымдарға жапсырылып тігіледі. Халық арасында мұндай тебінгіні тоқымның тебінгісі деп те атайды.

ТЕГЕНЕ — ағаштан, темірден өшекейленіп жасалған қымыз, ас құятын үлкен шұңғыл ыдыс.

ТЕГЕРІШ — киіз үйдің керегесі мен уығын айналдыра қысып буатын әрі киіз үйді сәндеу үшін қолданылатын бұйым. Т. басқұрдан жоғары, уықты айналдыра ұсталады. Оның ұзындығы уықтарды түгел орап шығатындай болу керек, ені — 50—60 см. Оны қызыл, көк киізді немесе матаны өрнектеп, ойыстырып, қалындау матамен астарлап, оюдың шетін бастыра машинамен немесе қолмен сырып жасайды. Ол киіз үйдің уықты бөлігіне бейімделіп, етек жағы кеңдеу, бас жағы кішірек болады.

ТЕГЕШ — ас, су қую үшін жасалған ернеуі тік, шұңғыл ыдыс.

ТЕГІСТЕУ, АЖАРЛАУ (Шлифование; пол. *szlifowac*) — металл, ағаш, шыны және т.б. материалдардың бетін қазақ құралмен өңдеп тегістеу, жылытрату, ажарлау.

ТЕЖЕУІШ (Тормоз) — машиналарды тоқтатуға немесе жылдамдығын бәсеңдетуге арналған құрылғы.

ТЕЗ — қысық ағашты түзету үшін, не болмаса тұзу ағашты белгілі пішінге келтіріп ию үшін қолданылатын құрал. Төрт сирақ орнатылған жуан ағаштың (дөңгелектің) үстіңгі жағынан арамен тік төрт бұрыш бітімді ойық ояды. Түзетілетін не иілетін ағашты мормен жұмсартып алған соң тезге салып түзетеді де иеді. Үйші тезбен жұмыс істегенде ағаштың бос ұшы мықынына салып ырғап, түзеліп не иіліп болған соң оны белгілі келісімге келіп тастайды.

ТЕЗ ЕРИТІН КОФЕ — қайнақ суға салғанда тез дайындалатын арнайы өңделген кофе ұнтағы.

ТЕЗ МҮЗДАТЫЛҒАН ӨНІМ — ұзақ уақыт сақтау үшін және жылдам қалпына келу үшін арнайы тәсілдермен өңделген көкөністер мен жемістер.

ТЕКЕМЕТ — бетіне түрлі түсті ою-өрнек басылған киіз; үй жиһазы. Оның күзем жүннен басылған талдырма бетіне ақтай немесе қызылға, көкке, қараға не басқа түске боялған жүнді әр түрлі өрнектеп тартады. Жүнді алдымен көпсітеді. Текеметті де киіз басқандай әдіспен басады. Алғашқы жартылай басылған түрі талдырма деп аталады. Бұл әлі толық басылып, қатаймаған кезі. Оны оюлы тұр салуға негіз ретінде келтіріп, құрғатып дайындайды. Т. мықты болу үшін жартылай басылған екі киізді біртестіріп білектейді. Ою-өрнек негізгі талдырмаға салынады. Текеметтің көптеген түрлері бар. Оның ішінде шашақты текеметті қымбат маталармен бәсеңдіріп жасайды.

ТЕКСТОЛИТ (лат. *textus* — мата және грек. *lithos* — тас) — мақта мата мен шыны талшықтарына қыздыру (150° С шама-

сында) арқылы жасанды шайырлар сіңіріліп сығымдалған материал. Диэлектрлік қасиеттері жоғары, органикалық еріткіштер мен ылғалды орталарға төзімді әрі механикалық өңдеулерге икемді болады. Электр машиналары мен аппараттарында окшаулағыш материал ретінде, металл емес беріліс элементтерін жасау үшін және т.б. пайдаланылады.

ТЕКШЕ (Брикет; франц. *brique*) — плитқа немесе кірпіш түрінде нығыздалған көмір, руда, жаңқа немесе басқа ұсақ материал.

ТЕКШЕЛЕУ (франц. brique — шағын кірпіш) — материалдарды геометриялық тұрғыдан дұрыс (массасы да, бітімі де іс жүзінде біркелкі бітімде болатындай етіп) өңдеу процесі. Әр түрлі баспаларда жүзеге артылады. Б. арқылы қолданылуы тиімсіз әрі қиын ұсақ материалдардың пайдаланылуы оңайлатады. Б. негізінен тамақ өнеркәсібінде кеңінен қолданылады.

ТЕЛЕ (грек. *tele* — алыс) — 1) күрделі сөздердің құрауышы; алыс дегенді, сондай-ақ алыс қашықтыққа өсер етуді білдіреді (мыс., теледидар, телеграф т.б.); 2) мағынасы жөнінен “телевизиялық” дегенге сәйкес.

ТЕЛЕАНТЕННА ОРНАТУ — теледидар сигналдарын қабылдауға арналған қондырғы орнату. Олар ішкі немесе сыртқы телеантенна болып бөлінеді; тұрмыстық қызмет түрі.

ТЕЛЕГРАММА (теле... және ...грамма) — телеграф арқылы жіберілетін құжаттық (яғни міндетті түрде жазылып алынатын) хабар. Байланыс көсіпорны телеграмманы тұрғын халықтан, мекемелерден, ұйымдардан қабылдайды және жеткізіп береді.

ТЕЛЕГРАФ (теле... және ...граф) — телеграмма, радиограмма, фототелеграмма және т.б. түрінде хабарларды алыс қашықтыққа шапшаң жіберуге арналған электрлік оптикалық және т.б. байланыс түрі; телеграф байланысын іске асыру үшін телеграфтық каналдар мен станциялық жабдықтар кешенінен құралған байланыс көсіпорны.

ТЕЛЕДИДАР (Телевизор; теле... және лат. *viso* — қарапайым) — объектінің кескіні мен дыбысын радио немесе өткізгіш сымдармен таралатын электрлік сигналдар арқылы тарату әрі бұларды қабылдау негізінде сол объектінің кескінін көрсету және дыбысын естіртумен шұғылданатын радиотехника саласы. Телевизиялық хабарларды, яғни қозғалмалы немесе қозғалмайтын объектілердің кескінін алысқа таратудың мөн жайы мынада; жарық сәуле арқылы берілетін

кескін электрлік сигналға (кескін сигналына) айнадырылады, бұл сигналдар радио немесе кабельдік желі арқылы алысқа таратылады, ал қабылданған сигналдар керісінше көрінетін кескінге (ақ-қара немесе түрлі түсті) айналдырылады. Қазіргі түрлі түсті және ақ-қара телевизиялық жүйелердің барлығы бір-бірімен үйлесімді, яғни теледидардың экрандарына түрлі түсті бағдарлама хабарларын тамашалауға (ақ-қара кескін түрінде) немесе ақ-қара бағдарлама хабарларын түрлі түсті теледидар экрандарынан көруге мүмкіндік береді.

ТЕЛЕДИДАР ЖӨНДЕУ ШЕБЕРХАНАСЫ — түрлі түсті немесе басқа телевизор түрлерін жөндеуге арналған тұрмыстық қызмет кәсіпорны.

ТЕЛЕСКОП (теле... және грек. *skopeo* — қараймын) — аспан шырақтарын бақылауға арналған астрономиялық оптикалық аспап.

ТЕЛЕФОН (теле... және *phone* — дыбыс) — дыбыстық жиіліктегі электрлік тербелістерді сол жиілік спектріндегі акустикалық (дыбыстық) тербелістерге түрлендіретін, қуаты шағын құрылғы.

ТЕЛЕФОН АППАРАТЫ — телефон байланысының абоненттік желісіне жалғастырылатын сөйлеу құрылғысы. Онда дыбыс таратқыш ретінде — микрофон, ал дыбысты қабылдағыш ретінде телефон пайдаланады.

ТЕЛЕФОН ОРНАТУ — телефон аппаратын телефон жүйесіне жалғау; тұрмыстық қызмет түрі.

ТЕМЕКІ (Табак; *nicotiana*) — алқа тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық шөптер мен бұталар. Қазақстанда 3 түрі бар: көдімгі Т. (*N. tabacum*), маخورка темекісі (*N. Rustica*), иісті Т. (*N. affinis*) бар. Келтірілген жапырағында 1–3,7 % никотин, 2–20 % көмірсулар, 1–13 % белок, 5–17 % органикалық қышқылдар, 4–7 % шайыр, 0,1–1,37 % эфир майлары болады. Жапырағынан өңдеу арқылы көптеген темекі өнімдерін жасайды.

ТЕМІР-БЕТОН (Железобетон) — әр түрлі құрылымдар құрамында сыртқы әсерді бірге қабылдайтын болат арматура мен бетоннан біртұтас болып құралған элемент. Құрылыстың әр түрлі салаларында (азаматтық-тұрғын үй, өнеркәсіптік, ауыл шаруашылығы құрылыстары) пайдаланылатын негізгі материалдық элементтердің бірі.

ТЕМІР ЖОЛ (Железная дорога) — жолаушылар, жүк, пошта және т.б. тасуға арналған техникалық жүйесі бар кешенді көліктік кәсіпорын. Оның негізгі техникалық жүйесіне жылжымалы құрам, рельс

жол, темір жол тораптары мен станциялар, автоматика және телемеханика құралдары, жөндеу пункттері, өкімшілік үйлер және т.б. жатады.

ТЕМІР КЕСПЕК — жанар, жағар майлар, өсімдік майларын және т.б. тамақ өнімдерін сақтауға, тасымалдауға арналған, сыйымдылығы әр түрлі болатын ыдыстар.

ТЕМІР КҮРЕК — күреу, тиеу-түсіру, жер қазу жұмыстарына арналған құрал; ұзын және қысқа сапты түрлері болады.

ТЕМІР ПЕШ — ыстық тамақ дайындауға, үйді жылытуға арналған металл құрылғы.

ТЕННИС (франц. *tenes* — мә, алыңыз) — арнайы алаңда (кортта) допты тор үстінде қалақпен қақпақылдайтын спорттық ойын.

ТЕНТ (ағылш. *tent*) — күннен, жаңбырдан паналауға арналған жаппа.

ТЕҢГЕ БАЛЫҚ (Пескарь) — тұқы тұқымдасына жататын өзен балығы; майда, ұзындығы — 15–22 см, массасы 250–300 г. Уылдырығын маусым айларында шашады; көпшілігі омыртқасыз жәндіктермен, кейбіреуі өсімдіктермен қоректенеді; өздері жұртқыш балықтарға жем болады, кәсіптік маңызы бар.

ТЕҢІЗ АЛАБУҒАСЫ (Марулькин) — суы суық теңіздерді мекендейтін алабуға.

ТЕҢІЗ ҚЫРЫҚҚАБАТЫ (Морская капуста) — ламинария туыстаз теңіз балдырлары; кейбір түрлері медицинада пайдаланылады. Кулинарияда (әсіресе жапон және қытай асханасында) ол күрішке, ет және балық тағамдарына, салаттар және көкөністен жасалған сорпаларға тұздық ретінде пайдаланылады. Саудаға консерві, қатырылған немесе келтірілген күйде түседі.

ТЕПКІНШЕК — жас баланы атқа мінгізгенде қолданылатын ер-тоқым өзбелдерінің бір түрі. Қазақ халқында 5–6 жастағы баланы алғаш атқа мінгізгенде аяғы үзетінге жетпейтін болғандықтан, оған арнайы тігіліп, ою-өрнекпен әсемделген бетінгі-тепкіншек қолданылады. Тепкіншекті түрлі түсті жүн жіппен термелеп тоқылған өрнекті басқұрдан немесе шүгадан және т.б. қалық матадан астарлап қоржын сияқты етіп тігеді де, бетін кестелейді. Оны ердің үстіне салады, екі басына бала екі аяғын салып отырады.

ТЕРЛІК — тоқымның астына салынатын, тер сіңіру және аттың арқасына ердің қапталы батпау үшін қойдың жабағы жүнінен жасалған тершік; шеттері былғары немесе матамен көмкерілген киіз.

ТЕРМАЛЬДЫ СУЛАР (грек. *therme* — жылы) — табиғи жағдайдағы температурасы 20°C-тан жоғары жер асты сулары.

Олар жылы (20–40° С), ыстық (40–70° С), өте ыстық (70–100° С), аса қызған (100° С-тан астам) болып жіктеледі. Т.с. жердің терең қойнауына өтіп кеткен жер асты суларынан қалыптасады. Емдік мақсатта қолданылады.

ТЕРМИН (лат. *terminus* — шек, шекара) — ғылыми атау; арнайы ғылыми мағынасы бар сөздер немесе сөз тіркестері. Ондіріс пен техниканың, ғылым мен өнердің, қоғамдық өмірдің салаларына тән терминдер жиынтығы терминология деп аталады.

ТЕРМИЯЛЫҚ ӨНДЕУ — металдар мен қорытпаларды және т.б. қыздыру, белгілі бір температурада ұстау және салқындату арқылы олардың қасиеттерін өзгерту үшін жүргізілетін операциялар жиынтығы.

ТЕРМО (грек. *terme* — жыту, ыстық) — жылуға, температураға қатысы бар күрделі сөздің алғашқы бөлігі.

ТЕРМОЖҮП — ұштары бір-біріне пісіріліп біріктірілген ер текті екі металдан немесе жартылай өткізгіштен құралған жылу сезгіш элемент (датчик).

ТЕРМОМЕТР (*термо...* және *...метр*) — температураны өлшеуге арналған аспап. Оның жұмыс істеу тәртібі заттардың кейбір физикалық қасиеттерінің температураға тәуелді болып өзгеруіне негізделген. Ондай заттарға сынап, спирт, гелий, азот және т.б. жатады.

ТЕРМОС (грек. *thermos* — жылы, ыстық) — өзінде сақталатын тамақ өнімдерінің температурасын сақтауға арналған, қабырғасы қосқабат шыны не алюминий ыдыс. Тұрмыста қолданылатын (0,25–2 л) және қоғамдық тамақтандыру орындарына арналған (сыйымдылығы 10 л дейін) термостат болады.

ТЕРМОСТАТ (*термо...* және грек. *statos* — тұрған, қозғалмайтын) — белгілі бір температураның тұрақтылығын сақтауға арналған аспап.

ТЕРПЕНДЕР (Терпены) — органикалық қосылыстарға жататын қанықпаған көмірсутектер. Т. және олардың спирттері, альдегидтері, кетондары көптеген өсімдік эфир майларының негізгі құрам бөліктері болып есептеледі. Өсімдіктер гүлдерінің, қылқан жапырақты ағаштар шайырының ерекше иісі әр түрлі терпендерге байланысты. Т. парфюмерия, дәрі-дәрмек және сыр-бояу, қағаз өнеркәсібінде көп қолданылады.

ТЕРРАКОТА (итал. *terra cotta* — сөзбесөз: күйдірілген жер) — ұсақ кеуекті өйнексіленген керамика бұйымдары (қаптама плиталар, ыдыстар, құмыралар). Ондай бұйымдар түрлі-түсті болғанымен, сырты өйнекеленбейді Т. саздан қалыптап

күйдіріледі. Неолит дәуірінен мәлім, сәулет құрылыстарында көп пайдаланылған.

ТЕРРАСА (франц. *terrasse*, лат. *terra* — жер) — өзен аңғарларындағы, шару, төбе беткейлеріндегі, көл мен теңіз шараларындағы баспалдақ тәрізді жер.

ТЕРРЕНКУР (франц. *terrain* — жергілікті жер және нем. *kur* — емдеу) — курорттар мен санаторийлердегі ұзақтығы, уақыты мен бұрылыс бұрыштары есептелген емдік жаяу жүріс жолы; емдік мақсаттағы жаяу жүріске арнайы жабдықталған жол.

ТЕРІ — адам мен жануарлар денесінің сыртқы жабыны. Ол организмді сыртқы орта осерінен қорғайды, сезім қызметіне, зат алмасу, жылу реттеу процесстеріне қатысады. Ересек адамның терісінің аумағы 1,5–2м². Терінің сыртқы қабатының клеткалары 20 тәулікте жаңарады.

ТЕРІ ӨНДЕУ — мал терілері тон, жарғақ, бас киім, аяқ киім, белбеу, аттың жүген-үзентісі, саба, қауға, шелек, көнек, мес, торсық дайындауға пайдаланылады. Т.ө. күрделі процесс. Дұрыс өңделмеген тері пайдалану барысында тез тозып, жарамсыз болып қалады. Қой, қозы терісін өңдеу үшін ең алдымен оны тегіс жерге жайып, жүнін пышақпен қырып тазалайды. Тазаланған теріге ашыған айран немесе езілген күрт жағып, күнге кептіреді. Бұл тәсілді тері жұмсарғанша 4–5 рет қайталайды. Осыдан кейін теріні умаждап жұмсарталды. Қой, қозы терісін өңдеудің тағы бір тәсілі бар: өңделген теріні алдымен 2–3 күн суда, содан кейін үн, тұз, ашы айран қоспасында ұстайды. Жібiген теріні тазалап кептіріп, умаждап сапасына жеткізеді. Жылқы, сиыр, түйе терілерін өңдеу үшін суда жұмсартып жүнінен айырады да, 7 күн ашы айранда ұстайды. Айранға су, тұз, үн қосады. Кепкен соң теріні оқтаумен ысқылап, жұмсарталды. Саба жасауға арналған құрым теріні суға салып, тұздап қояды. Тері өзiне тұзды өбден сіңiргенше тұздықта тұрады. Кепкен теріні 5–7 күндей ұстайды. Теріні ұстау үшін тереңдігі 1 аршын етіп шұңқыр қазылады. Шұңқырдың жарты аршындай жерінен қолденең таяқ қойылған, оған терілер ілінеді. Осылайша шұңқыр беті терімен түгел жабылған соң, пеш құбыры арқылы астынан 7–10 күндей түтін жіберіледі. Ысталған тері қатып қалғандықтан оны маймен сылап бірте-бірте жұмсарталды. Теріні бояу үшін оны алдын ала суға салып жұмсарталды. Ол үшін су, тұздалған су немесе ашыған айран қолданады. Тері суда жібiген соң, оны кепкенше киізбен бастырып тастайды. Содан соң теріні қолмен илеп, маймен өбден сылайды. Теріні ашыған айранға салып жібіткен соң, бірнеше күн (3–4)

бойа жасалған ыдыста ұстайды. Теріні ұқсату үшін оны қалыптап қатыру, өрнектеп тігу, батырып бедерлеу, бояп құрастыру, өрмелеп тоқу әдістері қолданылады.

ТЕРІНІ ШЕЛДЕУ — терінің майын, шелін алу; иленбеген теріні астындағы клетчаткалардан тазалау.

ТЕРІШІ — тері өңдеу өндірісінің жұмысшысы; тері өңдеумен айналысатын адам.

ТЕСКІШ — металл тесуге арналған құрал. Тескіш болаттан жасалады. Оның бітімі ұшталған жұмыр қарындашқа ұқсайды. Металл тескенде тескіштің ұшының тесілетін металға тигізіп ұстап, балғамен ұрады. Бұрын тескішті халық ұсталары суын тауып жай темірден де жасаған.

ТЕФТЕЛИ — сиыр, қой, бұзау, үй қояны және балықтың етінен (немесе кез келген балықтың жон етінен) дайындалатын қою тағам; ет тартқыштан өткізілген ет және балық етінен өзірленген домалақ (шар тәрізді) котлет. Бұршағы еттен ірілеу, орташа адма мөлшеріндегі болады. Котлеттен тек пішіні ғана емес, кулинарлық белгілерімен де ерекшеленеді. Біріншіден, Т. кепкен нан ұнтағына емес, ұнға аунатылады. Егер оны қуыратын болса, ең дұрысы — күріш ұны, онан кейін — бидай ұны. Екіншіден, Т. тек балық пен ет турамасынан ғана өзірленбейді, оған күріш және көкөністер қосылады. Пісірілген сорпасымен не қуырылған пияз, қызанақ, қаймақ немесе жеміс шырыны қосылған тұздықпен беріледі.

ТЕХНИК — техника саласында арнаулы техникалық білімді талап ететін жұмыспен шұғылданатын адам.

ТЕХНИКА (грек. *technike*) — 1) адам еңбегін неғұрлым аз жұмсап, көбірек нәтижеге жету үшін қолданылатын әдіс-тәсілдер жиынтығы; 2) қоғамдық өндірісте және адам еңбегінде дайындалуы, қолданылуы және жетілдірілуі өзара байланысты еңбек құралдарының жиынтығы; 3) машиналар, механикалық саймандар, құрылғылар; 4) қандай да болмасын бір істе, шеберлікте, өнерде қолданылатын кәсіптік тәсілдер жиынтығы.

ТЕХНИКАЛЫҚ БАҚЫЛАУ — шығарылатын бұйымдар сапасының тағайындалған стандарттар мен техникалық талаптарды қанағаттандыруын қадағалау және өндірістік ақауды жібермеу мақсатында өнеркәсіп орындарында атқарылатын жұмыстардың жиынтығы.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДАҚЫЛДАР — сабағы, жапырағы, жемісі, тамыры, гүлі әр түрлі өндірісте шикізат ретінде пайдаланылатын өсімдіктер (мыс., крахмалды өсімдіктер — картоп, батат және т.б.).

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ — халыққа көрсетілетін қызмет түрі; әр түрлі бұзылған техникаларды қалпына келтіру, жөндеу (мыс., автомобиль жөндеу).

ТЕХНИКУМ — арнаулы орта білім беретін оқу орны.

ТЕХНОЛОГ — технология маманы.

ТЕХНОЛОГИЯ (грек. *techné* — өнер, шеберлік, іскерлік және *...логия*) — 1) дайын бұйым алу үшін өндірістік процестерде пайдаланылатын шикізаттың, материалдың немесе шала өнімнің пішінін, қасиетін, күйін өзгерту, оларды дайындау және өңдеу тәсілдерінің жиынтығы; 2) шикізатқа, материалдарға және шала өнімдерге өндіріс құралдары арқылы әсер ету тәсілдері туралы ғылым. Біртекті немесе ұқсас бұйымдар жасау үшін жоспарлы түрде орындалатын технологиялық операциялар жиынтығы және жалпы өндірістік процестің белігі технологиялық процесс деп аталады.

ТОБЫЛҒЫ (Таводга; *spiraea*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; қызыл күрең түсті, биіктігі — 0,15–2,5 м бұта. Тұрмыста қолданылады және балды өсімдік ретінде де пайдаланылатын түрлері бар.

ТОҒАН — 3–5 м тереңдікке дейін қазылып немесе кішігірім өзен, бұлақ аңғарына, жыраға бөгет салу арқылы жасалған жасанды тоспа. Т. суландыру, балық өсіру және т.б. мақсаттарға арналып салынады.

ТОЙТАРМА (Заклепка) — бір ұшы алдын ала тойтарылған дөңгелек қималы қысқа өзекше. Ол әр түрлі беттерді бір-бірінен ажырамастай етіп біріктіруге пайдаланылады. Оның бір басы (қалпақша, телпекше) жартылай домалақ, конустық және т.б. пішінде дайындалады. Жапсарласқан беттерді тесіп, тойтарманы өткізеді де, екінші ұшы тойтарылып бекітіледі.

ТОҚҚАҒАР (Предохранитель) — электр желісін, басқа электрмен қоректену көздерін қысқаша түйықталу салдарынан болатын токтың кенет шамадан тыс артып кетуінен қорғауға арналған құрылғы. Мұндай кернеу есептегішті, сымдардың оқшаулағышын бүлдіруі, тіпті өрт шығаруы мүмкін. Тұрмыста балқымалы Т. жиі қолданылады. Мұндай тоққағарлардан ток белгілі бір шамаға арналған тез балқитын сым арқылы өтеді. Ток шамадан артып кеткенде сым балқыды да, желі немесе аспап ток көзінен ажыратылады. Балқымалы тоққағарлар қораптан және оған кігізілетін 6, 10 ампер және одан да көп ток күшіне арналған балқымасы бар фарфор бұрамалы тығыннан тұрады. Бұрамалы тығын жанып кеткенде,

алдымен желідегі бүлінген жерді немесе артық тоқты реттеп жөндеп, содан кейін дәл сондай токқа арналған басқа бұрамалы тығынмен алмастыру керек.

ТОКСИКОЛОГИЯ (грек. *toxikon* — у және *...логия*) — удың физикалық және химиялық қасиетін, оның тірі организмге тигізетін әсерін, уланудың себептерін зерттейтін, сондай-ақ оның алдын алу мен емдеу әдістерін, улы заттарды пайдалану нысандарын іздестіретін медицинаның саласы.

ТОҚПАҚ — қазық қағу үшін қолданылатын құрал. Т. көбіне сабымен бірге алынған қайыңның безінен жасалады. Т. неғұрлым салмақты болса, қазық жерге соғуғрлым оңай кіреді. Т. жасалатын ағаштың қабығы аршылып, көленкеде кептіріледі. Сабы қолға ұстауға лайықтап жіңішкертіледі. Т. басының бутақтары тазартылып тегістеледі. Тоқпақпен қаққан ағаш қазық жарылмайды.

ТОҚЫМ — ер-тұрман жабдықтарының бірі; ердің ат арқасына батпауы үшін салынатын төсеңіштің бірі. Ол көбіне аттың арқасына ер батпас үшін киізден екі қабаттан пішіліп, тебінгілігі төзімді мата немесе былғарымен қапталып, өрнектеле сырылып жасалады. Кейде киіз тоқымның жиегін шуга не барқыт сияқты маталармен көмкеріп, сыртын түгелдей қалың былғарымен қаптайды. Сырма тоқым мен көмкерілген тоқымдарды көбінесе әйелдер жасайтын да, ал былғары тоқымдарды шебер ершілер ғана жасайды. Тоқымның көлемі де, пішілу үлгісі де әр түрлі болады. Әйелдерге арналған көп тоқымдар үлкен, әшекейі көп, ал еркектердің тоқымдары шағын болады.

ТОМАҒА — бүркіттің басына кигізілетін былғары тұмылдырық. Ол жұмсақ қалың былғарыдан тігіледі, алқымынан байлап қоятын екі қайыс бауы болады.

ТОМАТ ЕЗБЕСІ (Томатное пюре) — үккіштен өткізілген қызанақтан (2–3) рет қайнатып өзирленетін тағам. Томат пастасына қарағанда мұның құрамындағы құрғақ заттардың мөлшері (12–20%) аздау болады. Құрамында 20% құрғақ заты бар томат езбесінде (орта есеппен): 11,8% қант, 1,8% органикалық қышқыл, 26 мг % С витамині, 1,8 мг % каротин (А витамині негіздес) болады. Т.е. томат пастасының орнына да қолданылады. Томат езбесін үйде де дайындауға болады. Ол үшін піскен қызанақтарды іріктеп алып, жуады да, пышақпен тұрайды немесе ет тартқыштан өткізеді. Тағамды кастрюльге (эмальды немесе тот баспайтын болат) құйып, қайнағанша (араластыра отырып) отта ұстап, сол ыстық күйінде елеуіштен немесе сүзгіштен өткізеді (елеуіштің көзі өте майда болуы қажет, елеуіш көзінен

қызанақтың жұқа қабығы мен дәні өтпейтіндей болуы керек). Қызанақ қайнаған кезде қатты көпіршіктенеді, сондықтан кастрюльдегі қызанақ оның 1/3 бөлігіне дейін ғана құйылуы керек. Тағамның жалпы көлемі азайған (2,5–3 есе) кезде кастрюльді оттан алу қажет. Қызанақтың өзіне тән хош иісін, түрін және құрамындағы витаминдерін сақтау үшін тағамды отқа қойып шағын кастрюльде қайнатады. Қайнату ұзақтығы 45 минуттан аспайды. Дайын томат-езбені ыстық күйінде жақсылап жуып, ыстық сумен бұға ұсталған шөлмекке немесе банкаларға құйып, оны ішіне ыстық су құйылған кастрюльге немесе шелекке салып 30–40 минут қайнатады. Одан соң шөлмектерді қайнатылған тығындармен, ал банканың аузын жез немесе лактелген консерві жапқыштармен жабады.

ТОМАТ ПАСТАСЫ — қызанақ өнімі. Піскен қызанақтан жасалады. Қызанақты 6–8 рет қайнатып, қаңылтыр немесе шыны банкаларға, құты немесе кеспекке салып, тұз сеуіп, бетін саңылау қалмайтындай етіп мұқият жабады. Томат пастасының құрамында 30% құрғақ зат, ал неғұрлым құнарлысының құрамында 35–40% құрғақ зат болады. Құрамында 30% құрғақ заты бар томат-пастада орта есеппен 19% қант, 2,5% органикалық қышқыл, 60 мг % С витамині және 2 мг % каротин (А витаминінің негіздері) бар. Т.п. тұздық, борщ, жарма мен көкөніс сорпасын, еттен, балықтан, көкөністен қою және жеңіл тамақтар дайындауға қолданылады. Беті жабық ыдыста томат пастасын 20° С-қа дейінгі температурада сақтауға болады. Томат пастасын беті ашық ыдыста ұстауға болмайды, өйткені оның дәмі бұзылып, көгеріп бастайды. Ұзақ мерзімге сақтау үшін оны беті ашық ыдыстан эмальді немесе тот баспайтын болаттан жасалған кастрюльге (алюминий немесе жез ыдысты пайдалануға болады) аударып алып, үнемі араластырып отырып қайнатады. Салмағының 10%-ындай тұз қосып, тағы да 5–10 минут қайнатады. Содан соң ыстық күйінде жақсылап жуылған және ыстық бұға ұсталған шыны банка немесе шөлмектерге салып, бетін ыстық суға жуылған қақпақпен немесе тығынмен жабу керек. Жабардың алдында пастаға аздаған ыстық өсімдік майын құюға болады. Паста 0° С-тан +5° С-қа дейінгі температурада жақсы сақталады. Кеспекте тұздалған пастаны сатып алып сақтаған жағдайда қосымша тұз себуге болмайды, себебі оның құрамында 10% тұз бар.

ТОМЫРТҚА — ыстық сорпаға мұз салып ішетін шөлбасар.

ТОННЕЛЬДІ ПЕШТЕР (Тоннельные печи) — көптеген нан өнімдері, тоқаштар және пряниктер пісірілетін пештер.

ТОҢАЗЫТҚЫШ — тез бузылатын өнімді қоршаған ортаның температурасынан төмен температурада салқындатуға, мұздатуға және сақтауға арналған қондырғы. Тамақ өнімдерін салқындатып, мұздатуға арналған өндірістік тоңазытқыштар, бөлгіш тоңазытқыштар, порттық, көліктік тоңазытқыштар болып сараланады. Үйдегі (тұрмыстық) тоңазытқыштар үйдегі жағдайда өнімдерді қысқа уақытқа сақтау үшін қолданылады. Қазір бір камералы және көк камералы және т.б. тоңазытқыштар шығарылады. Бір камералы тоңазытқыштың тоңазыту камерасының төменгі температуралы бөлімі бар (мұздату бөлімі немесе мұздатықшы), онда — 6° С-тан — 12° С-қа дейінгі (кейбір тоңазытқыштарда — 18° С-қа дейін) температура сақталады, ал тоңазыту камерасының өзінде 0–6° С температура болады. Көк камералы тоңазытқыштардың төменгі температуралы бөлімі тоңазыту камерасынан іс жүзінде оқшауланған, сондықтан өзіндік температуралық режимі бар жеке тоңазыту камерасы болып табылады. Сыйымдылығы 120 дм³-ге дейінгі тоңазытқыш бір кісіге жеткілікті, екі адамы бар отбасына 140–160 дм³, үш адамы бар отбасына 180–240 дм³ сыйымдылықты тоңазытқыштар жеткілікті деп есептеледі. Қазіргі кездегі бір текті тоңазытқыштардың тұтыну қуатының бір-бірінен айырмашылықтары аз ғана; тоңазытқыштың үнемділігі көбінесе оның пайдалану жиілігіне және пайдалану ережелерінің сақталуына тоуелді болады.

ТОҢАЗЫТҚЫШ ҚОНДЫРҒЫ — жасанды суыту үшін қажет тоңазытқыш машина және қосалқы аппараттар мен аспаптар, құбырлар мен құрылғылар жүйесі. Тоңазытқыш қондырғыда тікелей суыту — салқындатылатын объектінің жылуын қайнаған тоңазытқыш агентпен өкету және суытқышпен салқындату ажыратылады. Тікелей суыту неғұрлым үнемді (энергияның үлесті шығыны, күрделі шығын азырақ болады, құрылғы ықшамдалады), алайда пайдаланудың ерекше жағдайларына байланысты (спорт имараттары, тамақ өнеркәсібінің кейбір салалары) кейде пайдалануға келмейді.

ТОПСАЛЫ МЕХАНИЗМ — барлық буындары айналымды кинематикалық жуптардың құрамына енетін механизм. Оның жазық немесе көлемдік түрлері бар.

ТОРСЫҚ — қымыз, шұбат, іркіт сияқты сүт тағамдарын құюға арналған, мал терісінен тігілетін ыдыс. Торсықтың түрлері көп. Т. тігілетін терінің шел майы мен көк етін тазартып, түгін тықырлап

қырады. Одан соң түтінге ұстап ыстайды да, ыс өбден сіңгеннен кейін теріні белгілі пішінге келтіріп пішеді, шуда жіппен жөрме тігеді. Торсықтың бүйірі дөңгелек, мойны жіңішке өрі ұзын болып келеді. Оның аузына ағаш тығын тығылады. Тығын жоғалып қалмау үшін қайыстан бау өткізіп, оның бір ұшын торсықтың мойнына бекітіп қояды. Торсықтың ішіндегі ең сәндісі — шимайторсық пен мүйізторсық. Бұл торсықтарды ірі қараның қалың терісінен тігеді, оны түтінге ыстап, құрымға салып өбден пісіреді. *Шимайторсықтың* бетіне арнаулы мүйіз шапқымен (кейде ысқыш деп те атайды) әр түрлі өрнек салады: бүйірі табак сияқты дөп-дөңгелек болады. *Мүйізторсықтың* да беті шауып өрнектеледі, күміс шытыралармен әшекейленеді. Мүйізторсықтың түп жағы дөңгелек болғанмен, екі інін қошқар мүйіз ою секілді, сәндеп шығарылады. Торсықтың осы екі түрі жай ыдыс қаңа емес, үйдің сәнді жиһазының бірі есебінде саналады. *Өркеш торсық* — түйенің өркеш терісінен тігіледі. Терінің жалпақ жағы торсықтың түбіне, жіңішке жағы аузына сөйкес келеді. Оның пішіні сопақша болады. Өркешторсық сәнді болмағандықтан, оған көбінесе айран, іркіт құйылады. Торсықтың тағы бір қарапайым түрі — *жанторсық*. Оның сыртында ою-өрнегі де, шытырасы да болмайды. Бұл малшылар мен жолаушылар сусын құйып, қанжығасына байлап жүруге арналған. Мұндай торсыққа сүт тағамдарымен қатар сусын көже құюға да болады. Жанторсықтың терісі шимайторсық пен мүйізторсықтың сірісі сияқты қатты болмайды. Шимайторсық пен мүйізторсықты да қымыз құйып, қанжығаға байлайды. Бірақ, бұл торсықтар аса сәнді және онайлықпен жасалмайтын болғандықтан, оларды көшіп қонғанда, не болмаса той-жиында ғана пайдаланады.

ТОРТА — май қайнатқанда бөлінетін тұнба.

ТОСАП — жеміс-жидекті қант қосып консервілеудің бір түрі. Дұрыс қайнатылған тосапта, жемістер бітімі мен түрін сақтап, шырынның бетіне көтеріліп не түбіне шөгіп қалмай біркелкі орналасады, ал шырынның түсі қоймалжыңданбай ашық болады. Тосапқа арналған жеміс-жидек сапалы, өбден піскен болуы тиіс. Қант шырынның көбігінен тазарту үшін оны матамен сүзеді. Дайын жемісті табакқа салып, үстіне ыстық шырын құяды да, оны жеміс сіңіріп алғанша 3–4 сағат бойы қоя тұрады. Сонда қант жемістің клеткааралық кеңістігіне сіңеді де, бөлінген су шырынға араласады. Мұндай текену процесі тосапты қайнату үстінде де, соңынан да жүре

береди. Егер жас жеміс-жидекті ұзақ уақыт қайнататын болса, жемістің бойындағы су шырынға көшеді де, жеміс жиырылып қалады. Бұл тосаптың түрін бұзады әрі сапасы да төмендейді. Сондықтан кей жемісті бірнеше рет қайнатып, арасында 5–12 сағат үзіліс жасайды. Әрбір қайнау уақыты жемістің сорты мен түріне байланысты 3–10 минут аралығында болады. Сөйтіп тұнып тұрған кезінде шырындағы қант жеміске сіңеді де, жемісті жиырылудан сақтайды. Әр жемістің қайнату процесі әр түрлі. Кей жеміс-жидек бір қайнатқанда-ақ дайын болады. Бұлдірген мен қарақат езіліп кетпес үшін дайын жемістің үстіне қант сеуіп түнімен бөлме температурасына сай орнына қояды. Жемістен бөлінген сөл қантты ерітеді де, өзіне сіңіріп алады. Сонда жеміс езілмейді. Жидек езілмес үшін оны қайнап жатқанда қасықпен араластырмай, ылдысты қозғап тұрады. Тосапты тортанбайтың болаң, алюминий және эмальды кей сыйымдылықта қайнатады.

ТОСТЕР — жұқалап тілген нанды кептіруге арналған электрлі құрал. Кептіретін нанды тостердің қуысына еркін сыятындай етіп дайындайды. Бір секциялы екі жағынан қызатын жартылай автоматтандырылған тостерлар шығарылады. Ол қосу механизміне бекітілген пластмасса табаннан және сым электр қыздырғышы бар 2 жұмыс камерасынан тұрады. Нанды арнаулы иіртре арқылы жұмыс көшірілетін сым торға салады. Астаушаларды көшіру барысында қыздырғыштар іске қосылады. Белгіленген уақытта автоматты қондырғы тостерді желден ажыратып, нан салынған астауша бастапқы жағдайға келеді. Тостерді қолмен ажыратуға да, іске қосылу уақытында реттеп отыруға да болады. Сондай-ақ Т. термощектегішпен жабдықталған. Қажетті қуат — 800 Вт, массасы — 2 кг.

ТӨП — 1) талқаннан жасалатын ботқа; 2) спирт өндірісіндегі картоптық, астықтық, сірнелік қалдық өнімдер. Мұның 94 %-ы су, 6–8 %-ы құрғақ заттар. Шарап және сыра қайнату өндірістеріндегі қою қалдықтар мал жемі есебінде қолданылады.

ТӨС ЕТ — сиыр мен жылқының төстігі; төстен бөлек алынып қақталады. Төс сүйек қазанға салынарда етегінен бөлектенеді және төс сүйектің өзі, ірі шеміршектері екі-үш бөлек етіп жүйеленеді. Төс етек 3–4 күннен көп тұратын болса, түздалады. Жылқы төсінде етек, шеміршектер қазыға кетеді де, төстің соқа басы қалдырылады. Ол қазанға бөлшектеп салынады. Төс етті тілімдегенде, майлы қыртысы бірдей тілкемделуі көзделеді.

ТӨСТІК — қой, ешкі сойғанда төс етін тұздап, отқа қақтап пісіретін тағам.

ТРАМВАЙ (ағылш. *tramway, tram* — вагон, арба және *way* — жол) — контактілік сым арқылы келетін электр энергиясынан қуш алып рельс жолмен жүретін моторлы вагон.

ТРАНЗИСТОР — электр тербелістерін күшейтуге, оны тудыруға және түрлендіруге арналып жартылай өткізгіш кристалл негізінде жасалған электрондық аспап. Электрондық лампа сияқты қызық атқаратын транзисторлар одан өлшемінді едәуір кішілігімен, электр энергиясын тұтынудағы аса үнемділігімен, механикалық аса беріктігімен және бүлінбей ұзақ жұмыс істейтіндігімен, бірден өсер етуге өзірлігімен ерекшеленеді. Радиолампа орнына қолданылатын жартылай өткізгіш аспаптар (транзисторлар) негізінде жасалған өте кішкентай радиоқабылдағыштарды көбінесе транзисторлар деп дұрыс атамайды: оның дұрыс атауы — транзисторлы қабылдағыш немесе транзистор негізінде жасалған қабылдағыш.

ТРАНЗИТ (лат. *transitus* — өту, басып өту) — аралық пункт арқылы бір жерден екінші жерге жүк және жолаушы тасымалдау.

ТРАНСЛЯЦИЯ (лат. *translatio* — жіберу, тарату) — студиядан тысқары белгілі бір оқиға өтіп жатқан жерден радио және теледидар хабарларын тарату, сондай-ақ қалааралық байланыс желілерінен келген хабарларды жергілікті хабар тарату желісіне беру; электрлік байланысты сыммен таралатын сигналдарды қабылдап, оларды әрі қарай тарату процесі.

ТРАНСФОРМАТОР — айнымалы тоқтың кернеуін жоғарылатуға немесе төмендетуге арналған электр аспабы. Үй жағдайында трансформаторды пайдаланып, электр аспабын кернеуі 127 В желіден кернеуі 220 В желіге және керісінше қосуға болады. Егер Т. жоғары кернеулі желіге ауыстырылып қосылса, онда оны кернеуі 220 В желіге қосуға болмайды. Ойткені одан алынатын жоғары кернеу (380 В-тан астам) трансформатордың және ол арқылы қосылған электр аспаптарының бұзылуына өкеліп соқтыруы мүмкін. Т. таңдаған кезде оның қуаты электр аспаптарын бір мезгілде қоректендіруге арналған құрал-жабдықтардың жалпы қуатынан кем болмауын еске сақтаған жөн.

ТРАП (голл. *trap*) — ұшаққа, кемеге жолаушыларды мінгізіп-түсіргенде пайдаланылатын жылжымалы баспадақ.

ТРЕНАЖЕР (ағылш. *train* — тәрбиелеу, үйрету, жаттықтыру) — машинаны (не механизмді) басқаруға машықтандыру

және жүргізу техникасын кемелдендіру мақсатында пайдаланылатын оқу-жаттығу құрылғысы; үшқыштар мен ғарышкерлер даярлауда, автомобиль жүргізушілерді үйретуге қолданылады.

ТРИЕР (франц. *trieur* — іріктеуіш, сорттау) — түрлі дақылдардың тұқымын әр түрлі қоспалардан тазартатын және сұрыптайтын машина.

ТРОЛЕЙБУС (ағылш. *trolleybus, trolley* — контактілік сым, аунақшалы ток қабылдағыш және bus — автобус) — контактілік сым арқылы келетін электр энергиясынан күш алып, жер бетіндегі рельссіз жолмен жүретін көлік түрі.

ТУЛАҚ — жүн сабау үшін немесе төсеніш үшін қолданылатын мал терісі; тайдың терісін шикідей кепіріп кептірген көн, төсеніш. Сондықтан оны тайтері деп те атайды. Тулақ жасау үшін жаңа сойылған тайдың терісін шелінен, көк етінен арылып, тазалап алады. Егер тері өте майлы болса, күйдірілген әк тас; ашы (сортаң топырақ, тұзды көлдің сазы) жағып майын алады. Терінің майын алу үшін құстың саңғырығын да жағады. Содан кейін теріні тегіс жерге немесе тақтайға кепіріп шегелеп тастайды. Әбден кепкен тері қатайып көнге айналады. Теріні күн көзінен таса, көлеңкеде кептірген абзал. Кепкен терінің үстіне бөстек, көрпе, жержастық салып, төсеніш ретінде пайдаланады. Жүн сабағанда тулақты төсеніш ретінде пайдаланады. Егер сабайтын жүн көп болса, оған көрші-қоланын көмекке шақырады. Жүн сабап болған соң, көмектескен адамдарға шашу тамақ береді. Оны тулақ шашу деп атайды.

ТУННЕЛЬ, ТОННЕЛЬ (ағылш. *tunnel*) — көліктің жүруіне, суды өткізуге, қала шаруашылығы желілерін өткізуге арналған жер асты (су асты) имараты.

ТУРАУЫШ — үстіне бекітілген жалпақ пышағы бар ағаш тақтай түрінде болады. Туралатын өнімнің қалыңдығы пышақ пен тақтайдың арасындағы ойықтың мөлшеріне байланысты. Қарапайым турауыш тақта мен темір пышақтан құралып, турау кезінде оны бір қолмен көлбеу жағдайда ұстап тұрады. Екі бүйірлік қабырғасы бар үстел үстілік турауыш жұмыс кезінде сырғанамайтындай тиянағы болады. Аралас турауыш кенеремен бекітілген 3 тақтайшадан құралады. Ортаңғы тақтайша нығыз тиянақталып, бір жағына көкөністі тілімдеп кесетін жалпақ, келесі жағында әр түрлі етіп, кесетін ирек пышақ орнатылады. Шеткі тақтайшаны қозғау арқылы туралған өнімнің қалыңдығын өзгертуге болады. Ал жылжымалы ұзын тақтайшаға 2 сым тартылып, ол турау кезінде ирек пышақты

бағыттап отырады. Сымдардың бетімен өнімді жылжытып отыруға болады. Турауышпен жұмыс істегенде қолды жарақаттап алмас үшін абай болған жөн. Астаушалы турауыш негізінен қырыққабат турауға арналады. Ол бірден сырғанауышқа орнатылады. Астаушаға қырыққабатты салып, бетін қақпақпен нығыздап жабады да, астаушаны пышақ жүзіне қарсы қырыққабат туралып біткенше арлы-берлі қозғайды. Қырыққабат туралып біткеннен кейін, қақпақ пышақ жүзіне түсіп кетпес үшін астаушаның ішіне тиянақ орнатылады.

ТУЫРЛЫҚ — киіз үй жабылғы; керенің іргесінен уықтың орта беліне дейінгі аралықты жауып тұратын киіз. Үй ішіне әсем көрік береді.

ТУЫРЛЫҚ БАУ — туырлықты ұстап тұратын әрі өсемдік үшін ою-өрнек салынған жалпақ терме бау.

ТУҒЫР — 1) мүсіндік шығармалар (мүсіндік топтама, сыралға және т.б.) мен бағаналардың, обелискілердің астына қойылатын сандықша-негіз; 2) қолға үйретілген саят құстардың қонақтайтын орны; 3) машинаның жылжымайтын бөлігі; тұғырға машинаның негізгі тораптары мен бөлшектері бекітіліп, тұғыр бойымен жылжып отырады.

ТҮЗАҚ — тұздап есіп, ілмектеліп жасалған аңшылық құралы.

ТҮЗДЫҚ — туралған, піскен еттің үстіне күйю үшін тұз, бұрыш, пияз салып дайындалған майлы сорпа; туралған еттің курғақ болмауы және оның дәмін келтіру үшін құйылады. Туралған ет тағамының қосымшасы. Тұздық жасау үшін етті түсірер алдында бір аяқ майлы сорпа құйып алынады да, оған күштірек етіп тұз, пияз, қара бұрыш салып, бетін жауып бұқтырып қояды немесе сөл қайнатады. Бұл кезде пияз бен бұрыш бөріп, тұзы еріп, тұздықтың хош иісі күшейеді. Тұздықтың ел арасында көп тараған бірнеше түрлері бар.

Май тұздық — жоғарыда аталғандай қалқып алған майлы сорпадан жасалады, кейде ет арық болса, оның сорпасына шекілдеуік майы, сары май, ерітіп құйрық май қосылады.

Қатық тұздық — қарынға тұздап кептірілген сүзбеден сорпаға езіп жасалады.

Құрт тұздық — ыстық, майлы сорпаға құрт езіп жасалады.

Көже тұздық — кеспе, бидай, тары, бұршақ, үн көже езіп жасалады.

Қымыз тұздық — қымызға тұз езіледі.

Ақ тұздық — айран, қатық, іркіттен әзірленеді.

Ежігей тұздық — сүзілген құрт сүтке, сорпаға езіледі.

Саумал тұздық — ашуы жетпеген жас кымыздан жасалады.

Тосап тұздық — суық тигенде, зертен, көксау болып ауырғанда арнайы жасалады.

Сөл тұздық — көкөніс өсімдіктерінің сөлінен жасалады.

Қақтама тұздық — пияз, бұрыш, сірке суы күштірек қосылып жасалады.

Атала — сүр еттің сорпасына кепкен тұздық немесе жас сүзбе езілетін тұздық.

Қызыл тұздық — қызған табаға май мен үн салып араластырылып, сарғайғанша қуырылады. Ол сорпаға сұйытып, пияз, сөбіз ботқасын, томат салып 1 сағат қайнатылады. Содан кейін салқындатып, сүзіледі. Өзір болған тұздыққа бояғыш, дәмдеуіштерді бөлек қыздырып қосады да, тағы 15 минуттай қайнатқан соң семіз етке, қазы, шұжыққа, котлетке күйіп дастарқанға береді.

Майөз тұздық — жұмыртқа, кант, тұз, қыша қосып әбден езілген соң, өсімдік майын қосып үздіксіз араластырады. Тұздық қойылған кезде сірке суын қосып тағы да шайқайды.

Сүт-пияз тұздығына пиязды ұсақтап турап, азырақ қайнатып алады да, сүт, үн шаймасын, май қосып қақпағын жауып бүктірады. Аздап бұрыш қосады.

Мипалау тұздығы — қойдың барлық бас еті мен миына құйрық қосып кесеге ұсақтап тұрайды, оған 1 кесе сорпа, 2 шай қасық бұрыш, 3 буда көк жуа, 3 ас қасық қаймақ, 2 шай қасық тұз салады.

ТҮЙЫҚ ПЕШТЕР — дайындама бір жағынан салынып, піскен өнім осы жағынан түсірілетін пештер. Мұндай пештің қонвейері нан піскенше пеш ішінде бір орам жасап шығады.

ТҰҚЫ (Карп) — сазанның тоған суларда жерсіндірілген қабыршақты не қабыршақсыз түрі. Тоған шаруашылығының негізгі объектісі.

ТҰРМЫСТЫҚ ҚЫЗМЕТ — халыққа көрсетілетін өндірістік және өндірістік емес қызмет түрлерінің кешені; оған тұрғын жайларды жөндеу, бұйымдарды жуу, химиялық тазалау, киім-кешекті, аяқ киімді жөндеу, автоколлекторға техникалық күтім жасау, заттарды прокатқа беру, монша және фотография қызметі және т.б. қамтылады. Қазіргі кезде Т.к. жоғары өнімді машиналармен және механизмдермен жарактанған өнеркәсіп орындары, өндірістік бірлестіктер мен комбинаттары бар үлкен сала.

ТҰСАУ, ТҰСАМЫС — жылқының алдыңғы екі аяғына салынатын қайыстан не есілген жіптен істелген өзбел; мал алысқа ұзап кетпеуі үшін тұсалады. Оны жіп қайыс немесе белдіктен жасайды. Тұсамыстың тиек орнатылған алақаны

және балақбауы болады. Атты тұсағанда балақбаудың ат шашасы жағында болуы шарт.

ТҰСКИІЗ — сәндік үшін төсектің тұсына ұстайтын үй жиһаздарының бірі. Тұскиізге нығыз басылған жұқа киіз тандалып алынады. Тұскиізді безендіріп, өшекейлеу үшін түсті барқыттар, жібек, шұға және т.б. маталардан бетіне ою-өрнектер тігіледі. Қазақстанның әр облысында жергілікті қалыптасқан дәстүр бойынша оюды әр түрлі нысанда жасайды. Мыс., Батыс Қазақстанда тұскиіздің орта шеніндегі жасыл мақпал үстіне қызыл шұғадан ойылып, тұтас өрнек жапсырса, солтүстік облыстарда осы күнге дейін тұскиізді матадан оюлап тігу дәстүрі сақталып келеді. Өдетте, оюдың шетін сары жіппен жиектеп, кестелеп тігеді. Ал екі жағы мен басына жалпақтау етіп көк шұға мен мақпал ұстайды. Оған қатарлап, ортаңғы үлгіге қарағанда уақтау, сол тектес қызыл шұғадан ою түсіреді. Тұскиіздің өн бойына екі сызық тартылып тігіледі. Кейбір облыстарда тұскиізді сырмақ оюына ұқсас етіп жасайды. Мұндай тұскиіздердің ортасына ою-өрнек салынады немесе кестеленіп тігіледі, олардың көлемі де әр түрлі болады. Кейде тұскиізді үйдің жасау-мүлкі ретінде пайдаланады, қыста суықтан қорғану мақсатында керегеге ұстайды, мұндай тұскиіздерді ою-өрнектер салып қалың киізден тігеді. Фабрика шеберлері мауытыдан, драптан оюлап сәнді тұскиіздер шығарады. Тұскиізге салынатын ою-өрнектердің дайындалуы жалпы сырмақ оюын дайындауға ұқсайды. 3—4 түрлі түсті мауыты үлгісіне салып өрнек іздерін бормен түсіріп, әр түстің оюларын қайшы-мен ойып алып бір-бірімен жалғайды. Ол үшін алдымен тұскиіздің ауданынан үлкендеу етіп шығтап астар дайындайды. Шыт мата теріс болу үшін оны ағаштан жасалған жақтауға тартып кереді, содан соң өрнек жапсырылады. Ою-өрнектерді шыт матаға қосып, іс тігетін машинамен өрнектің түйіскен жерлерін иректөп тігеді. Тұскиіздің шетін көмкеруге түрлі түсті жіңішке жіптерді қабаттап иіріп жиек жіптерін дайындайды. Содан кейін аталған машинамен драпты шыт матамен үш қабаттап тігеді. Тұскиізге керекті ою-өрнекті мамандар әзірлейді.

ТҰСКАҒАЗ (Обои) — біркелкі немесе түрлі түсті бояу немесе бедер баспа тәсілімен салынған алуан түрлі өрнегі бар қағаз текті өрлеу материалы; бөлмелердің ішкі қабырғасына жапсырылады. түрлі-түсті бояуы бар орама қағаз. Сәндік тұсқағаздардың өрнекті беті ағаш, мата, металл және басқа да материалдардың түсіне ұқсас келуі ықтимал. Қағаздағы

өрнектер табиғи гүлдер, өсімдіктер түрінде, алуан түрлі нақыш-оюлар қалпында, торкөзді болып тұтас ая жасайды. Қалың қағаздан бедерлі баспа тәсілімен әр түрлі маталарға ұқсастырып жасалған өрі үлдір қабаты бар жоғары сапалы тұсқағаздар жуылатын болып та жасалады. Тұсқағаздардың кейбір түрлері ылғалға, кір алғыш ертінділерге төзімді келеді.

ТУТҚЫРЛЫҚ — газдар мен сұйықтықтардың өздерін ағызушы сыртқы күштердің әсеріне қарсы кедергісін сипаттайтын қасиеті.

ТУТЫНУ ЗАТТАРЫ — өндірістік тұтыну үшін емес, жекедей тұтыну мақсатында өндірілген еңбек өнімдері; тамақ өнімдері, киім-кешек, тұрғын үй және т.б. қызмет түрлері — тұтыну заттарына тон сипатты түрі.

ТУШЫ ҚАМЫР (Пресное тесто) — қаймақ, төтті айран, сүт немесе суға аз мөлшерде май мен қант қосылып, жұмыртқаға иленеді. Тұшы қамыр қаусырма, бүктемелерге пайдаланылады.

ТУБІРТЕК (Квитанция; итал. *quitanza*) — бағалы заттар, құжаттар, ақша қабылдағандығы туралы берілетін белгілі бір нысандағы ресми қағаз.

ТУБИТ — қой мен ешкі, түйе мен үй қояны және мамық терілі аңдардың жүніндегі өте-мөте жіңішке келетін ұлпа талшықтар; Тоқыма өнеркәсібі мен жеңіл өнеркәсіп шикізаты. Малдың түйеінің кезінде алынады. Биязы жүнді қой мен ешкінің, үй қоянның жүні түгелдей Т. талшықтарынан тұрады. Кейбір аңдардың жүні түгелдей түбиттен тұрады. Әсіресе ешкі түбігі ерекше құнды: талшықтары өте мықты әрі үлгілек келеді, суық өткізбейді, біркелкі біткен. Түбиттен жұқа трикотаж, орамал (оның ішінде: халықаралық көрмелерде жоғары бағаланған әйгілі Орынбор түбіт орамалы бар), түрлі бұйымдар тоқылады.

ТҮЙЕЖАҢҒАҚ (Грецкие орехи; *Juglans regia*) — жаңғақ тұқымдасына жататын ағаш. Қазақстанда табиғи өсімдік ретінде кездеседі. Құрамындағы эфир майына байланысты жапырағы хош иісті. Жемісінде 45–77% май, 8–12% белок болады. Т. жемісі жинап алысымен дайын тағам ретінде, кондитер, тамақ өнеркәсібінде пайдаланылады.

Түйежанғақ қосылынған печенье. Тазартылып, ұсақталған түйежанғақ (1 кесе) қуырылады, қант араластыра отырып ет тартқышпен тартылады. Содан соң үн, май, жұмыртқаның сары уызы, шарап қосылып, қамыр иленеді. Сөйтіп қамырдың қалыңдығы 1 см болатындай етіп жазылады да, дөңгелек формамен не стаканмен кесіледі. Әрбір печеньеге жү-

мыртқаның сары уызы жағылып, ортасына жаңғақ дәнінің төрттен бір бөлігі салынады. Печенье 230–240° С температурадағы пеште 25–27 минутта дайын болады. 2 кесе жаңғақ дәніне — 1 кесе үн, 100 г сары май, жарты кесе қант, 2 жұмыртқаның сары уызы, 1 ас қасық шарап.

ТҮЙЕМЕШ — келіге түйілген немесе тоқпақпен жанышталған кескен ет. Қатырып немесе қарыға салып сақтайды. Майға қарып, суға қайнатып, кейде ішекке тығып қайнатып пісіреді. Дәмдеуіштер қосылады.

ТҮЙМЕШЕТЕН (Пижма) — күрделі-гүлділер тұқымдасына жататын көп жылдық өсімдік туысы; биіктігі 30–150 см; гүлінің құрамындағы эфир майлары 2% шамасында; емдік қасиеті бар, ашық сары түсті, гүлдері ірек болатын өсімдік. Жапырағы мен гүлі — дәмдеуіш.

ТҮЙРЕУІШ — 1) түйреп бекітіп қоюға арналған, темірден жасалған бұйым; 2) өсемдік үшін немесе түйреу үшін қажетті басты ине.

ТҮЙІН (франц. *resume*) — сөйленген сөздің, мақаланың қысқаша түйіні, қысқаша қорытындысы.

ТҮНДІК — төрт бұрыштарына бау тағылған, ақ киізден жасалып, шаңырақ үстіне жабылатын киіз үй бөлшектерінің бірі. Баулары үйдің белдеуіне байланады. Түнде жабылып, күндіз ашылады.

ТҮПТЕУ МАТЕРИАЛДАРЫ — кітап түптеуге арналған былғары, пергамент, мата, қағаз және т.б. материалдар.

ТҮРКЕ БАЛЫҚ (Омуль; *coregonus autumnalis*) — албырт балықтар тұқымдасына жататын балық. Ұзындығы — 64 см, массасы — 2,7 кг, етінің майлылығы — 15 %.

ТҮРП — ірі және үшкір сиректеу тістері (бүртіктері) бар егеу; ағаштың кедір-бұдырын тегістеуге арналған құрал. Жұмсақ материалдарды, ағаш, пластмасса материалдарын, теріні және т.б. алдын ала тегістеп, жұқартып өңдеуде қолданылады.

ТЫҒЫРЫҚ — сомынның не бұранда басының астына салынатын жазық сақина пішіндес астар; сомынды бұрап қысқан кезде бұйымның бетін бүлінуден сақтайды және тіректік бетті ұлғайтады, сомынның өздігінен бұралып босап кетуін тежейді.

ТЫМАҚ — теріден тігілген бас киім; қысқы аязда киюге арналып, малдың немесе аңның терісінен тігіледі.

ТЫРМА — жыртылған жердің топырағын майдалайтын құрал; ұзын ағаш сапты, жер қопсытуға арналған.

ТЫРНАУЫШ — шабылған шөпті және т.б. жинауға арналған құрал. Тырнауыштың басы ағаштан да, темірден де

жасалады. Темір тырнауыш зауытта шығарылады. Оның он, он беске дейін темір тісі болады. Тырнауышты ағаш сапқа саптайды. Ағаш тырнауыш төрт қырлап жонылған ағашқа қатты ағаштан жіңішке тіс өткізіліп жасалады. Ол да жұмыр ағашпен сапалады.

ТІГІН ИНЕСІ — іс машинасы күресі. Қол инесі және іс машинасының инесі болып екіге бөлінеді. Ал қол инесінің өзі — іс тігетін (диаметрі мен ұзындықтары әр алуан 12 нөмірлі шығарылады); тері, қайыс тігетін (3 нөмірлі); желкен (парусинді және қалың маталарды тігетін, 2 нөмірлі); кап тігетін (2 нөмірлі), торлайтын (3 нөмірлі) және кесте тігетін (0—2 нөмірлі) түрлері болады. Іс машинасы инелерін тек жуандығына қарап ажыратады, сондықтан олардың нөмірлері әр түрлі болады. Іс тігетін және түзу (өйткені сөл ғана қисайған ине де тігістің түзу түспеуіне себепші болады), сырты жылтыр және ұшы мұқалмаған үшкір болады.

ТІГІН МАШИНАСЫ — тігін бұымдарының бөліктерін өзара тігіспен қосуға, түйме қадауға, торлауға, сондай-ақ әр түрлі кесте тігуге және т.б. арналған машина; тігін, трикотаж, аяқ киім, галантерей өнеркәсібінде және тұрмыста қолданылады. Тігін машинасының қол машина, аяқ машина және электр машина деп аталатын түрлері бар. Құраулылық орындалуы жағынан тігін машиналары астында тұғыры бар қақпақты машина, сандық-қапты машина, үстел-шкафты, жазылмалы үстелі бар машина деп бөлінеді. Тігін машинасының үш класы шығарылады: тек тура тігісті — 2М; тура және бір не екі жіпті инемен ирек тігіс жүргізетін — 132 класты; бір немесе екі жіпті инемен тура немесе ирек сызықты тігіс жүргізетін, сондай-ақ өрнек жүргізетін және арнайы тігіс тігетін 142 класты машиналар. 2М класты тігін машиналары киім бөліктерін бір сызықты тура тігіспен тігуге, тігісті ең басында және аяғында бекітуге, параллель тігістермен тігуге, шілтерді немесе таспа бауды киімге бастыруға, киімнің шеттерін бүгуге, бүрме тігіс тігуге, бір тегіс етіп кестелеуге, жамау жапсыруға арналған. 132 класты машинамен бұған қосымша ілгектерді торлауға, түйме қадауға, сәндік тігіс түсіруге, бауды ызып тігуге, матаның шетін жөрмеуге, ирек сызықты тігіспен бір-біріне түйістіруге болады. 142 класты машина бұл аталған жұмыс түрлеріне қоса арнайы және сәндік тігістерді тігу үшін қолданылады.

ТІКЕН БАЛЫҚ (*Gasterosteidae*) — тікен балық тәрізділер отрядына жататын, ұзындығы — 3,5—5,5 см кейде — 7 см ұсақ балықтар.

ТІЛҚИЯР (*Зубровка; hierochloa*) — астық тұқымдасына жататын, тамыр-сабақты көп жылдық өсімдік. Биіктігі — 25—70 см. Құрамында хош иісті зат — кумарин бар. Дәрі жасауға пайдаланылады. Хош иісті сөлі әр түрлі ішімдіктерге қосылады.

ТІРКЕМЕ — қозғалтқышы жоқ автомобильге не тракторға тіркелетін, доңғалақты, жабық қорапты, бортық платформалы немесе арнаулы белгілі бір жұк тасымалданатын қораппен жабықталған көлік құралы.

ТІСТЕУІК — шеге суыруға не бір нәрсені қатты қысып ұстауға арналған құрал; темірден жасалады. Негізгі бөліктері — басы, білігі, сабы. Тістеуіктің басы іш жағы қиялай жонып жүзделген, ішіне қарай шұғыл иілген екі жарты сақина тәрізді. Жарты сақиналар мен саптарының орта бөлігі жұқартылып, темір білік арқылы бір-біріне жалғастырылады. Білік тістеуіктің ашылып-жабылуын қамтамасыз етеді. Сабы қолға ұстауға қолайлы етіп жұмырлап жасалады. Қант шағуға арналған шағын түрі қант шаққыш деп аталады.

У

У (Яд) — тірі организмге өсер еткенде қалыпты тіршілік әрекеттерін күрт өзгертетін, яғни уландыратын не өлімге ұшырататын заттар. Бұл заттар организмге ішкен тамақ, дәрі-дәрмек, тыныс алу және т.б. арқылы өтеді, кейде организмнің өзінде пайда болуы мүмкін. Уды қайтаратын арнаулы дәрілер бар.

УВОЛОГИЯ (лат. *uva* — жүзім және *logos* — ілім) — жүзімнің құрылымдық құрауынштары және олардың тамақ өнеркәсібінің шикізаты ретіндегі қасиеттері туралы ғылым. У негізгі қағидалары бойынша жүзімнің шаруашылық-технологиялық қасиеттері табиғат жағдайларына, сортының ерекшеліктеріне және өсіру әдіс-амалдарына байланысты анықталады. Жемістерінің механикалық қасиеттерін талдау — олардың сабақтарға беку беріктігін және езуге қарсы кедергісін анықтауға дерек береді. У жүзім жемістерінің химиялық құрамын, олардың пісу динамикасын зерттейді және сорттың органолептикалық бағасын анықтайды. У мәліметтерінің негізінде тамақ өнеркәсібінде оны ұқсатудың жүзім сортына сәйкес технологиясы талдап-белгіленеді.

УМАШ ҚОЖЕ — алақанмен ұқалап, қиыршықталған ұнды сүтке қайнатып пісіретін ас.

УНИВЕРСИТЕТ (лат. *universitas* — жиынтық, жинақ) — ғылыми білімдердің

негізін құрайтын пәндер жиынтығы зерттелетін жоғары оқу-ғылым мекемесі; жаратылыс тану, қоғамдық, басқа да гуманитарлық ғылымдар саласынан кең көлемде жоғары білімді мамандар даярлайтын, көп профилді оқу-ғылыми жоғары оқу орны. Оқу мен ғылыми-зерттеу жұмыстары үйлестіре жүргізіледі.

УРБАНИЗАЦИЯ (лат. *urbs* — қала) — өнеркәсіп кәсіпорындарының және тұрғын халықтың ірі қалаларға шоғырлануы, яғни ел немесе аудан экономикасында қала рөлінің артуы.

УЫЗ — 1) төлдеген малдың алғашқы күндердегі қоймалжың сүті; уызда жай сүтке қарағанда амбулин көп болады, дәмі тұздылау және қайнатқанда бірден ұйып қалады; 2) жаңа төлдеген малдың төлі емгеннен кейінгі алғашқы сүтінен пісірілген тағам. Оте дәмді ақірімшік. Уызға тары салып уыз көже пісіреді. Уызды бүйенге күйіп, етпен бірге пісіреді. Уыз — мал төлдейтін кезеңдегі ең дәмді тағам.

УЫЗ ІРІМШІК — уыз сүттен жасалған ірімшік. Уыз ірімшіктен сан алуан тағамдар әзірленеді.

Сүр салған ірімшік — сүр ет қосылып қайнатылған ірімшік. Мұндай ірімшіктен кепкенде өз ісімен бірге сүрдің иісі және дәмі білініп тұрады.

Ірімшік талқан — келіге түйіліп, сүтке, қаймаққа бұлғанған кепкен сары ірімшік.

Жент — өте дәмді және тотті тағам; түйген сары ірімшікке қант, күрт, өркемәйіздердің ұнтағы, сары май немесе шыртылдық, кейде жаңғақ, өрік дәндері, бал қосып жасалады.

УЫЛДЫРЫҚ — 1) аналық балықтың жыныс бездерінен бөлініп шығатын түйіршікті ұрықтар; 2) арнаулы өңдеуден өткізілетін тағам түрі. Уылдырықтың 3 түрі бар: *қара У.* (қортпа, бекіре, шоқыр сияқты бекіре тұқымдас балықтардан), *қызыл У.* (кета, кемиек сияқты албырт тұқымдас балықтардан), *ұсақ түйіршікті У.* (сазан, көксерке, қарақоз, табан, шортан, жайын сияқты балықтардан) алынады. Қазақстанда (Жайық өз.) қара У. өндіріледі. Оның құрамында 47–55% су, 23–27% белок, 13–18% май, 3,0–4,5% минерал тұздары бар. Әзірлеу технологиясына қарай У. 3-ке бөлінеді. Аса бағалы түйіршікті У. әзірлеу үшін тірі балықтың уылдырығын түгелдей ванна үстінде орнатылған електен өткізіп, шырыштан арылтады, тазарған У. түйіршіктеріне құрғақтай ұнтақ тұз (У. салмағының 3–5%-ы) сеуіп, оларды 3–5 минут мұқият араластырады. Тұздалған дайын уылдырықты қаңылтыр банкілерге бөліп салады да, 60° С температурада 30

минут қыздырып зарарсыздандырады (пастерлеу әдісімен). Нығыздалған У. алу үшін уылдырықты шырышынан арыттала да, ыстық тұздықта (38–40° С) 1,5–2 минут бойы тұздайды, содан кейін кенеп қапқа салып нығыздайды да, кеспекте сақтайды. Өңделмеген У. пісіп жетілмеген не өбден пісіп жарылып кеткен уылдырықты шырышымен бірге 40–45 минут бойы ащы тұздықта тұздау арқылы алынады. Республикада қара У. экспортқа шығарылады.

Ұ

УДАЙЫ ӨНДІРІС — үздіксіз қайталағып, жаңартылып отыратын қоғамдық өндіріс. Ол материалдық игіліктерді, жұмыс күшін және өндірістік қатынастарды ұдайы өндіру процестерін қамтиды.

УЖЫМ — ортақ жұмыс, ортақ мүдде негізінде ұйымдасқан бір мекемеде, бір кәсіпорында не шаруашылықта бірлесіп жұмыс істейтін адамдар тобы.

УЙЫҚ — аяқ киімнің ішінен киегін, қонышы қысқа тоқыма байпақ.

УЙЫТҚЫ (Закваска) — сүт ұйытып, айран жасайтын ашытқы.

УЙЫТУ — ашытып қышқылдандыру. Мұндай процестер арнаулы сыйымдылықтарда — күбілерде, кеспектерде жүргізіледі.

УҚСАСТЫҚ (Аналогия; грек. analogia — сөйкестік) — заттардың (құбылыстардың, процестердің) қандай да бір қасиеттерінің ұқсастығы.

УЛПА (Пудра; франц. poudre, лат. pulvis — шаң) — 1) ұнтақталған ақ минералдан (талық), каолиннен, жүгері крахмалынан, бояғыштардан, хош иісті заттардан тұратын косметикалық зат; ұнтақтан қант ұлпасы; 2) қуысты, шашылы, төгілмелі, кеуекті.

УЛТАБАР — адам мен малдың тоқ ішегі мен үлкен қарнын жалғастырып тұратын мүшесі.

УЛТАН — аяқ киімнің астыңғы табаны; аяқ киімнің астыңғы табанының жартысы.

УЛТАРАҚ — аяқ киім ішінен табанға салынатын жұқапаң зат.

УЛТТЫҚ КИІМ — белгілі бір ұлтқа тән, ұлт ерекшеліктерін көрсететін, қамтитын киімдер. Қазақтың ұлттық киімдері: *айырқалпақ* — ерлердің жеңіл киізден тігілетін бас киімі; *байпақ* — жылылық үшін етіктің ішінен киегін киізден тігілген аяқ киім; *бөрік* — бағалы аң терілерінен және жас төлдің елтірісінен тігіледі; *жаулық* — ақ түсті матадан тігілетін

өйелдердің бас киімі; *күлі* — ішіне жабағы салып, сыртын матамен тыстап тіккен қыстық жылы сырт киім; *күрте* — жеңі, жағасы болмайтын жеңіл киім; *қамзол* — көйлек сыртынан киетін, барқыт, мақпал, пүліш сияқты маталардан тігелетін киім; *малакай* (құлақшын) — күндыз, бұлғын, сусар, жанат, түлкі, қарсақ, суыр және т.б. аңдар мен құлын, бузау, терілерінен, қозы, лақтың елтірілерінен тігілетін ерлердің салқында киетін бас киімі; *мәсі* — былғарыдан, шегіреннен, хромнан тігілетін, жеңіл, жұмсақ әрі тазалық үшін аса қолайлы, аяқ киімнің бір түрі; *саптама етік* — ішінен киіз байпақ киетін, былғарыдан тігілетін қазақы аяқ киім; *сөкеле* — ұзатылған қыз бен жаныңдағы құрбылары киетін, төбесі қиық конус болып келетін, негізгі бөліктері төж, төбе бас киім; *тақия* — ерлердің, биік төбелі, тегіс төбелі, үшкір төбелі жеңіл бас киімі; *тон* — қойдың, ешкінің және құлынның терісінен тігілетін сырт киім; *шалап* — қалың матадан, арасына жүн, мақта салып, астарлап немесе қос астарлап сырып тігілетін киім; *шекеп* — түйе жүнінен тоқылатын сырт киім, *ішік* — елтірілен, сенсеннен, аң терілерінен сыртын матамен тыстап тігілетін киім.

ҰЛТТЫҚ КІТАПХАНА — анықтамалық-библиографиялық жұмыстар жүргізетін, баспа өнімдері мен жазбалар жинайтын және сақтайтын мемлекеттік статусы бар мекеме.

ҰЛТТЫҚ НАН ТҮРІ — ашыған қамырдан от шоғына пісірілетін нандар. Мыс., таба нан (қамырды екі таба арасына салып, шокка пісіреді), тандыр нан (алдын ала қыздырылған тас немесе күм тандырға жапсырып пісірілетін нан), қазанжаппа (жарты қазанға жапсырылып, ошақтың аузына төңкеріліп, қоламтаға пісіріледі). Соңғы кездері нан зауыттарында ұлттық нанның таба нан, жай нан, май нан және т.б. түрлері шығарылады.

ҰЛТТЫҚ СУСЫНДАР — сүт және сүт өнімдерінен дайындалатын, сондай-ақ жарма дөңдерінен қайнатылатын сусындар; мыс., айран, қойыртпақ, шалап; бидай көже, күріш көже және т.б.

ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАР — қазактың ұлттық тағамдарына асылған ет, өсіп, жаубүйрек, жөргем, қарын бөртпе, қимай, қуырдақ, сорпа, сірне және т.б. жатады.

ҰЛУ (*Моллюски улитки*; лат. *molluscus* — жұмсақ) — 1) теңіздерде тіршілік ететін, жұмсақ денелі, омыртқасыз, сауытты жәндік; 2) құрғақ жерлерде тіршілік ететін, сыртында ақшыл түсті қабығы бар, шырышты жәндік.

ҰЛУТАС (Ракушечник) — өк тұнбаларымен байланысқан, теңіз омыртқасыздарының сыртқы қабаттарынан тұратын

қуысты өк жынысы; теңіз жағалауларында ұлу қабыршақтарының қалдықтарынан пайда болған жыныс.

ҰЛЫҚТАУ (Инаугурация) — мәртебелі қызметке сайланған тұлғаның қызметке кірісу рәсімі.

ҰН — диірменге тартылған дәннің ақ ұлпа ұнтағы; бидай, қара бидай, сулы, арпа, тары, жүгері, қарақұмық, соя, бұршақ және т.б. дөңдерді диірменге тарту нәтижесінде дайындалатын өнім. Бидай ұны, негізінен нан өнімдерін пісіруге қолданылса, сұлы ұны печенье және балаларға арналған нәрлі қоспалар дайындау үшін пайдаланылады; арпа ұнынан шеппек, жүгері ұнынан бидай ұны араластырып нан пісіріледі. Ұн сортына, түріне байланысты түсі, ірілігі әр түрлі болады. Ұнның құрамында 10–12% белок, 70% шамасында көмірсу, 1,6–5% май, 2%-дай минералдық заттар, В, РР, Е витаминдері бар. Бұршақты дақылдар ұнының құрамында 30%-дан астам белок, 60% шамасында көмірсу, 2%-дай (соя — 20%) май бар. Ұн — нан, кондитер, макарон өнімдерін және т.б. дайындау үшін пайдаланылады.

ҰН АССОРТИМЕНТІ. Бидай ұнының бес сорты шығарылады — *жарма түйіршікті* (бидайдың шыны төрізді және қатты түрлерінің қоспаларынан алынады; шығымы 10%, белокқа, крахмалға бай, сары реңкті, ақ түсті эндосперманың біркелкі түйіршіктерінен тұрады); *жоғары сортты* (жұмсақ шыны төріздес және жарғылай шыны төріздес бидай сорттарынан алынады; құрамында кебек жоқ десе болады. Ұш сортты үн тартуда шығымы — 10–15%, екі сортты үн тартуда — 40%. Негізінен нан өнімдерін пісіруге қолданылады); *бірінші сортты* (жұмсақ жарғылай шыны төріздес бидай түрлерінен алынады. Құрамында кебек болғандықтан түсі сары реңкті ақ болады, шығымы — 72–75%); *екінші сортты* (бірінші сортты ұнға қарағанда кебегі көптеу болады. Бір сортты үн тартуда мұндай ұнның шығымы — 82–85%); *кебекті* (жұмсақ бидай түрлерінен кебегі алынбай тартылған үн, шығымы — 96%). Қара бидай ұны үш сортты болып шығарылады: еленген үн (майда тартылған үн; бір сортты үн тартуда шығымы — 63%, екі сортты үн тартуда — 15%. Ұнның түсі көкшілдеу реңкті ақ болады, кебегі аз). Жүгері ұны майда, ірі және кебегі алынбаған үш түрлі болып тартылады. Түсі ақ немесе сарғыш болады. Негізінен кондитер өнімдерін алуда қолданылады. Арпа ұны екі сортты болып тартылады: бір сортты және кебегі алынбаған. Витаминделген үн екі жолмен алынады: бірінші — жай тартылған ұнға витаминдер қосады, екіншісі — дөңдегі

витаминдерді сақтау үшін арнаулы технологиялық тәсілдер қолдану арқылы. Жоғары белокты ұн — астық дөндерінің эндосперма құрылысының ерекшеліктерін еске ала отырып тартылады, құрамында 20—25% белок болады. Сапасы төмен ұнға қосады.

ҰН ҚИЫРШЫҒЫ (Крупчатка) — жарма түйіршікті ұн бидайдың шыны торізді және қатты түрлерінің қоспаларынан алынады. Мұндай ұнның шығымы — 10%. Белокқа, крахмалға бай, сары реңкті, ақ түсті эндосперманың біркелкі түйіршіктерінен тұрады.

ҰН САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР — кез келген ұнның сапасын органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша бағалайды. Органолептикалық көрсеткіштерге ұнның иісі, дәмі және түсі кіреді. Кейде ұнның доминант пісіріп анықтайды. Түсі ұнның ірілігіне байланысты өзіне тән болу керек. Майда тартылған және сорты жоғары ұнның түсі ақпауы болады. Физикалық-химиялық көрсеткіштерге ұнның ылғалдылығы, күлділігі, қышқылдылығы, желімтек мөлшері, тарту ірілігі, зиянкестермен зақымдануы жатады. Ұнның ылғалдылығы 15%-дан аспауы, күлділігі — 0,5—5%-ға дейін, желімтек мөлшері 20—30% аралығында болуы тиіс.

ҰН ТАҒАМДАРЫ — ұннан дайындалған тағамдар үшін алдымен ашымаған қамыр илеп, оны пішіндеп, содан соң жартылай фабрикатты жылумен өңдейді. Жартылай фабрикаттар негізінен суда қайнатылып пісіріледі, ал кейде майда қуырылады немесе (пешке) жабылады.

ҰН ТАРТУ — астық дөндерінің элеваторларда әр түрлі қоспалардан тазаланған ұн тарту зауытының ұн тарту желісіне берілуі. Елімізде ұн тарту өндірісі — ең жоғары механикаландырылған өндірістердің бірі. Ұн тарту схемасы өте күрделі және көптеген сатыдан тұрады. Ұн тартуға арналған бірнеше білікті диірмендерде астық дөндері жармаланып, еленеді, сұрыпалады. Ұн тарту өндірісі, негізінен элеваторлармен, кейде жарма зауыттары мен құрама жем зауыттарымен бірігіп комбинат құрайды. Тартылған ұн арнаулы ұн тасымалдау автомобильдері мен вагондары арқылы басқа өндіріс орындарына жіберіледі. Ұн тарту процесі негізінен екі кезеңнен тұрады: дөнді тартуға дайындау және дөнді жармалау.

ҰН ШАҢЫ, ҰН ТОЗАҢЫ — ұнның ауадағы немесе қонған өте ұсақ түйіршіктері. Ұн шаңы зиянды (ауадағы ұн шаңының концентрациясы белгілі бір мөлшерге жеткенде қопарылыс қаупі болады). Сондықтан оны арнаулы қондырғылар арқылы тазалайды.

ҰНҒА АУНАТУ — кейбір жартылай фабрикаттарды (мыс., ет, балық өнімдерін) майға қуырып пісіру үшін оларды ұнға немесе кепкен нан ұнтақтарына аунатып алу.

ҰНДЫ АУАЛАНДЫРУ (Аэрация муки) — ұнның сапасын жақсарту үшін оны қоршаған ортадағы ауамен қанықтыру. Ол үшін ұнды ауа ағынымен араластырады, сол кезде ұн ауадағы оттектен қанығады.

ҰНДЫ ШАЛА ҚУЫРУ, ПАССЕРЛЕУ — тұздыққа арналған ұнды қуыру. Шикі ұнның дәмі жағымсыз болғандықтан, ұнды пассерлейді, түсін өзгертпей 120° С-та немесе түсін өзгертіп 150° С-та кептіреді. Тұздықтағы ұнның мөлшері бір литр сұйықтыққа — 50 г. Пассерлеу кезінде ұнның құрамындағы белок денатурацияланып, ал крахмал өзінің қасиеттерін өзгертеді. Осының нәтижесінде ұн ыстық суда ісіну және жоғары тұтқырлы ерітінді жасау қасиеттерінен айырылады. Ұнды май қосып та пассерлеуге болады. Ол үшін ұнды қорытылған (ұнның 80%-ын) майға салып араластырып қыздырады. Май ұнның біркелкі қызуын қамтамасыз етеді. Май салмай қыздыру кезінде еленген ұнның қалыңдығы 3—5 см болады. Пассерленген ұн көп мөлшерде керек болғанда біркелкі қуырылуы үшін түзбен араластырып қыздырады.

ҰННЫҢ АШУЫ — ұзақ уақыт жылы жерде сақталған ұнның микроорганизмдер әсерінен қышқылдануы.

ҰННЫҢ ХИМИЯЛЫҚ ҚҰРАМЫ. Бидай ұнның құрамында суда ісініп, созылмалы масса — желімтек құрайтын глиадин және глютениннен тұратын белок (9—16%), крахмал және клетчаткадан тұратын көмірсу (75% крахмал, 1—3% қант), тез қышқылданатын және аштын май (2%), калий, магний, натрий, фосфор, темір, микроэлементтер — марганец, мырыш және т.б. минералдық заттар, В, РР, Е, каротин тектес витаминдер, ашу кезінде үлкен рөлі атқаратын амилаза, протеаза, липаза және т.б. сияқты ферменттер болады.

ҰНТАҚ ЖАРМА (Манная крупа) — бидайдан сорттық ұн тарту кезінде, оның массасы бидай массасының 2%-ындай болатын қиыршықты жармаларынан таңдап алынған жарма. Бұл жарманың Т, МТ, М деген маркалары бар. Т — түсі сарғыш, қайнағанда езілмейтін, қатты бидай түрлерінен алынады, құрамында құнды белоктар мол, МТ — жұмсақ бидайдан алынған жарма мен 20%-дай қатты бидай жармасының қоспасы. М — жұмсақ бидайдан алынатын ақ, ұнтақ жарма.

ҮНТАҚТАҒЫШ (Дробилка) — кесек материалдарды жармайтын және жемді ұнтақтап, араластыратын машина.

ҮНТАҚТАЛҒАН БҮРЫШ — қара, ақ, хош иісті және қызыл бұрыштардың кептірілген дөндерін немесе сабақтарын ұнтақтап алынған дәмдеуіш.

ҮНТАҚТАУ — 1) үйкелеу, ысқылау арқылы ұнтаққа немесе майда бөлшекке айналдыру; 2) жармалап майда бөлшектерге, ұнтаққа айналдыру.

ҮНҒЫ — қайсыбір құралдың сапқа кигізілетін қуыс жағы, қуысы; мылтықтың, пулеметтің оқ шығатын жері, аузы.

ҮРА — 1) астық сақтау үшін жерден қазып жасалған қарапайым орын. Үраның ауыз жағы тар және дөңгелек, ал түбі мен бүйірі кеңдеу етіп жасалады. Түбі мен қабырғасына құрғақ сабан салынады, құйылған астықтың беті де сабанмен қымтап жабылып, топырақпен су өтпестей етіп көміледі.

ҮРШЫҚ — жүннен шүйкелеп жіп иіруге арналған жеңіл аспап; жіп иіруге арналған құрал. Үршықтың басы қорғасыннан құйылып, ағаштан, түйенің ортан жілігінің айдар басынан ойылып не тастан қашалып жасалады. Үршықтың салмағы жіпті үзіп кетпейтіндей болуы керек. Үршық тым жеңіл болса иірілген жіп ширатыла береді. Сондықтан оның басының қалыпты салмағы болуы тиіс. Үршық басының дәл ортасынан тесік тесіліп, оған үршықтың сабы өткізіледі. Сабын жұмырлап жонып, ұшын үшкірлейді. Ал жіп оралатын бөлігінің ұзындығы бір тұтамдай болады; ұшына таяу жерінен тесік теседі де, оған жіңішке шырпыдан көлденең жіңішке мұрындық өткізеді.

ҮСАҚ ТАС (Щебенка) — құрылыстық және жол жұмыстарына пайдаланылатын майдаланған тас.

ҮСТА ДҮКЕНІ — ұсталық қалыптау немесе ұсталық баспалау жұмыстарын орындау үшін жабдықталған орын. Материалдарды қолмен және машина көмегімен соғу арқылы өңдеу кезінде пайдаланылатын аспаптарды ұсталық аспаптар деп атайды. Оларға тос, балға, қысқыш, баспақ және т.б. жатады.

ҮСТАЛЫҚ (Мастерство) — ұста өнерін көсіп етушілік.

ҮСТАРА — шаш алуға, қырынуға арналған жиналмалы болат пышақ. Бүктемелі, жүзі алып-салмалы, бідекті, электрлік және механикалық ұстара болып бөлінеді.

Бүктемелі ұстараны пайдаланар алдында арнаулы қайысқа не брезентке жанып алады. Егер ұстара өтпесе, алды-

мен қайраққа қайрап, соңынан еппен қайта жаниды.

Біледекті ұстара — жүз ұстауыш пен тұтқадан тұратын құрылғы. Құрылғының жүз ұстауышы бөлек алынатын немесе бөлек ұсталығын екі түрлі болады.

Электр ұстарасымен қырыну пышақ блогының іске қосылуы арқылы жүзеге асырылады. Пышақ блогы екі түрлі — дөңгелек және торкөз пішінді болады. Кейбір электрлі ұстаралардың мұртты, самайды басатын қосымша жүзі болады. Дөңгелек пышақ коллекторлы электр-козғалтқыш арқылы, ал торкөз пышақ — электрмагнитті тербелткішпен жұмысқа қосылады. Электр ұстараның пайдаланатын қуаты 12 Вт-тан аспайды, айнымалы, тұрақты ток көзімен немесе электр батареясымен іске қосылады.

Механикалық ұстара — мұндай ұстара пышақ блогынан және тұрық ішіндегі серіппелі механизмнен тұрады. Серіппенің бір рет толық бұралуы, одетте, 3–4 минут қырынуға жетеді. Жұмыс істеу реті электр ұстарасындағыдай.

ҮСТАХАНА — темірден әр түрлі заттар жасап шығаратын шеберхана.

ҮША — терісі сыпырылған, бас, сирағы, ішкі органдары бөлек алынған мал еті; екі жамбастың үстіндегі қалың етті омыртқа мен сүбе қабырғалар жиынтығы.

ҮШАНЫ МҮШЕЛЕУ — ұшаның етін сорттап бөлшектеп саудаға дайындау; ұшаны мүшелерге бөліп дайындау.

ҮШҚАТ (Жимолость; *lonicera*) — үшқат тұқымдасына жататын шырмауық бұта, кейде ағаш туысы. Қазақстанда көп таралған 21 түрі бар. Әсіресе суыққа, құрғақшылыққа төзімді, өсемдік өсімдік — татар үшқатының (*L. tatarica*) үлкен мәні бар. Ү. бақта, саябақта, орман алқабында өсіріледі. Биіктігі — 15–200 см. Жемісі — дәнек. Құрамында флавоноиды заттектер, С витамині бар, кейде тағам ретінде пайдаланылады.

ҮШПА (Летучий) — ауада ұшатын (тұқымдар, дөндер), жеңіл буланатын, жылдам өтетін заттар.

ҮШТЫҚ — бір заттың ұшына кигізілетін немесе байланатын үшкір немесе қалпақша төрзді зат; бір заттың үш жағы.

ҮШЫРҒЫШ (Веялка) — астық дөндерін қауыз-мекенінен айналдып тұратын желдеткішпен тазалауға арналған машина.

ҮШЫРУ — қырмандағы астықтың қауызын желдетіп тазарту.

ҮЗЫЛ ТЕЛЕФОН — ара ұясы сияқты белгілі бір ортадан байланысатын телефон жүйесі.

У

УГУ — 1) ұнтақтап, майдалап майда бөлшектерге бөлу; 2) диірменде астықтан ұн тарту, ұнтақ жасау; 3) майда бөлшектерге бөлу, түйіршіктерге айналдыру; 4) талқандап, майда бөлшектерге жармалау.

ҮГІЛМЕ ҚАМЫР — май, қант және жұмыртқадан иленетін қамыр. Бұл қамырдан өзiрленетiн тағамдар үгiлмелi болады. Үнға сода қосылып, үстел үстiне еленедi де, үйiп, ортасы шұңғылданалы. Май мен қант көпiршiгенше езiледi де, бiртiндеп сары уыз салынып, түз себiледi. Бөри жақсылап бұлғануы, үнның ортасындағы шұңқырға құйылады. Бiртүтас массаға айналғанша иленедi. Қамыр тiкбұрыш нысанына келтiрiлiп, қалыңдығы 1—1,5 см етiп жайылады. Қамыр жайғанда үн мольнан себiледi. Бiркелкi жайылған қамыр оқтауға оралып, құрғақ металл табаға көшiрiледi де, тегiстелiп, артығы кесiп тасталады. Бiрнеше жерден пышақпен тесiледi. 210—230° С температурада түсi сарғыштанғанша пiсiрiледi. Үгiлме қамыр негiзiнен печенье, торт пiсiруге пайдаланылады.

ҮГІТІЛГЕН СЫР — үккіште майдаланған сыр; тағамды өрлендіру үшін де қосылады.

ҮЗБЕ — сүтке, сорпаға пісіретін қамыр кесектері.

ҮЗБЕН — кеспе көже; кейбір жерде жайылған қамырды ұзыншалап кесіп, суға қайнатып, сүт қосып пісіретін көже.

ҮЗЕҢГІ — ер-тұрман әбзелдерінің бірі. Зергерлер оны қоладан құятын болған, темірден қақтап та жасаған. Ердің екі қапталына қайыс бау арқылы тағылады. Ол атқа онай мініп-түсу және ат үстінде мығым отыру үшін қолданылады. Үзенінің екі қабырғасының жоғары жағында таралғы өткізетін тесік болады, ал аяқ киімнің табаны тұратын жері тұтас сопақша болып келеді. Ершілер үзеніні кеппеген қайыңнан иіп немесе ойып жасайды, мұндай үзенгілер атқа жеңіл болады және ол қыста аяқты қарымайды. Торлама, жалпақ табан, ашамай және т.б. түрлері бар. Ағаштан, металдан жасалады.

ҮЗІК — 1) киіз үйдің жоғары жағына, уықтың үстіне, туырлықпен аастаырыла жабылатын киіз; 2) жіп, арқан, сым сияқты заттардың үзілген бөлігі.

ҮЙ — 1) адам тұратын баспана; 2) белгілі бір қоғамдық қажеттілік үшін пайдаланылатын орын, мекеме.

ҮЙ-ЖАЙ — үйге тән мүлік, тұрмысқа қажетті шаруашылық.

ҮЙГЕ ЖЕТКІЗІП БЕРУ (Доставка на дом) — керекті затты, бұйымды тапсырыс бойынша үйге жеткізіп беру қызметі.

ҮЙМЕ (Бурт) — ұзынша етіп үйілген, сырты жабылған көкөністер, тамыр-жемістер, картоп үйінділері. Мұндай үймелерді арнаулы үймелегіштер арқылы жасайды.

ҮЙРЕК — үй құсы және жабайы құс; негізінен қуырылып және бұқтырылып (қайнатып пісірген үйрек еті дәмсіздеу), картоп, күріш, алма, өрік сияқты үйрек етінің өзіне тән иісін кетіретін, майын сіңіріп алатын көкөністер мен жидектер қосылып дайындалады.

ҮЙШІ — киіз үйдің сүйегін, қаңқасын жасайтын шебер.

ҮЙІРМЕ — белгілі бір іспен, өнермен айналысу үшін біріккен адамдар тобы.

ҮККІШ (Терка) — көкөністерді, жемістерді үгіп майдалауға арналған асхана аспабы; бір нөрсені майдалайтын, ұнтақтайтын құрылғы.

ҮЛГІ — қалаған заттар, бұйымдар, өнімдер және т.б. туралы ой түйеу, сынауға болатын осы заттың, бұйымның, өнімнің және т.б. бір данасы.

ҮЛГІҚАЛЫП (Стандарт) — бұйымның сапасы мен қасиеті жағынан танылған, қалыптасқан үлгі.

ҮЛЕС (Порция; лат. portio) — 1) белгілі бір нормаға сай адамға тиісті ұлс немесе мөлшер; мейрамханада, асханада бір адамға шақталып берілетін тағам немесе сусын.

ҮПІЛМӘЛІК (Клещевина) — сүттіген тұқымдас, ағаш тәріздес көп жылдық және бір жылдық техникалық өсімдік; майлы дақыл. Дөнінің құрамында 46—55% май болады.

ҮРМЕБҮРШАҚ (Фасоль; лат. phase-lus) — бұршақ тұқымдасына жататын бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы.

ҮСКІ — былғарыны, ағашты және т.б. тесетін іші қуыс біз; ағаш тесу үшін қолданылатын құрал. Оның ұшы біз тәрізді етіп, қатты темірден ұштап жасалады да, ұзын жұмыр ағашпен сапалады. Үскі алымды болу үшін ұшы үш қырлы, төрт қырлы болып жасалады. Кереге сағанағы мен уықтың көзін тескенде үскінің сабына таспа не жіңішке жіп шалып алып, оның ұштарын екі қолмен ұстап алма-кезек саумалап тартады. Үскінің шүйдесінен бір адам басып тұрады. Сонда үскінің жүзі қарама-қарсы бағытқа бұрылып, біртіндеп ілгері жылжиды.

ҮСКІЛЕУ — үскімен тесу.

ҮТІК — матаның, киімнің қыртыстыртысын жазып үтіктеуге арналған аспап; құрылымына және қыздыру тәсіліне қарай үтіктің платаға қойып қыздырылатын шойын және электрлі түрлері болады. Тұрақты бекітілген немесе алмалы-салмалы тұтқасы бар платаға қоятын үтіктерді газға, электр плиталарына, басқа да қызу көзіне қойып қыздырады. Электрлі үтік қорапшасының ішіне орнатылған электрқыздырғыш элемент есебінен қызады. Ол қажетті температураны автоматты түрде ұстап тұратын термореттегіш және кейбіреулері дымқылдандырғышпен де жабдықталады. Термореттегіш үтіктің үстіндегі шкала арқылы іске қосылады (үтіктің температурасы 60–90° С, 100–130° С-қа және 160–200° С-ка жетеді). Температураны мөлшерін 185–225° С-ка жеткізу үшін термореттегіштің құлағын ақырына дейін бұрап қою керек. Бу дымқылдандырғыш электрлі үтіктің қорапшасына орнатылады немесе одан тыс тұратын су құятын кішкентай құты болады. Бұл құтыдан қарапша ішіндегі бу камерасына күйылатын су бұға айналады, ол үтік табанының санылауларынан шығып, матаны дымқылдандырады. Термореттегішті үтіктің тұтыну қуаты өдетте 1000 Вт, массасы 1,2–1,8 кг. Сондай-ақ қуаты 400 Вт-қа дейін, салмағы 0,4–0,8 кг аралығындағы кішкене электрлі үтіктер де шығарылады. Кейбір электрлі үтіктерге оның іске қосылған-қосылмағандығын байқататын шам орнатылған.

ҮТІКТЕУ МАШИНАСЫ — бұйымды айналмалы білік пен үтіктеу машинасының соған жабысуы тұрған ыстық табанының (үтігінің) арасына керіп ұстау арқылы үтіктейді. Машинаның аяқпен басатын басқышы бар; соның көмегімен табанның білікке қажетті мөлшерде қысылуы, сондай-ақ біліктің айналу электрқозғалтқышының ток көзіне қосылып, ажырауы қамтамасыз етіледі. Үтіктеу барысында матаның қалыңдығы ұлғайған сайын оның қысылу күшін автоматтық қондырғы көбейте түседі. Үтік түтікті электрлі қыздырғыш элемент арқылы қызады. Үтіктеу машинасына түрлі маталарды үтіктеу үшін қажет температураны белгілейтін термореттегіш орнатылған.

ҮТІКТЕУ ҮСТЕЛІ — киім-кешек үтіктеуге арналған құрылғы. Ағаштың қатты сорттарынан жасалады. Үтіктеу үстелінің түрлі құралмалары шығарылады. Ағаштан немесе металмен қиыстырып істелген жинамалы үстелдер неғұрлым қолайлы. Жұмсақ болу үшін, өдетте, тақтайдың бетін жұқа киізбен қаптайды.

Тақтайға үтіктейтін затты оңай кигізу үшін оның бір жағын сүйірлеу етіп жасайды. Үтіктеу үстелінің үтік қоюға арналған металл тұғыры болады. Үстелдің орташа өлшемі: ұзындығы — 110–120 см, ені — 30–35 см, биіктігі — 75–90 см. Жең мен ұсақ-түйек бөліктерді үтіктеуге арналған алмалы-салмалы және серіппелі қондырғылары да болады.

Ф

ФАБРИКА (лат. *fabrica* — шеберхана) — негізінен жеңіл және тамақ өнеркәсібінің тауарларын шығаратын, машиналар жүйесін қолдануға негізделген өнеркәсіптік кәсіпорын. Мыс., қағаз фабрикасы, аяқ киім фабрикасы, кондитер фабрикасы және т.б.; механикалық жолмен тамақ дайындайтын ірі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорын — фабрика-ахана. Экономика тұрғысынан фабрика мен зауыттың арасында айырмашылық жоқ.

ФАБРИКАТ (лат. *fabricatus* — дайындалған) — өндірістің дайындаған өнімі, фабриканың дайын бұйымы; қосымша өндеусіз өндірісте не жекелей тұтынылатын өнім.

ФАНЕРА (нем. *furnier*, франц. *fournir* — жабдықтау, беттестіру) — үш не одан да көп өте жұқа ағаш тақталарды бір-біріне кесе қолденең беттестіріп желімдеу арқылы жасалатын ағаш материал.

ФАРФОР (түр. *farfur, fagfur*, парс. *ферфур*) — су мен газды өткізбейтін тығыз керамикалық материал. Ф. саз, каолин, кварц және дала шпаты қоспасын жоғары температурада (1280–1450°С) күйдіру арқылы алынады.

ФАЯНС (франц. *faence*) — ұсақ кеуек құрылымды түсі ақ қыш материал. Ол — саз, каолин, кварц және дала шпаты қоспасын жоғары температурада (1280°С-ка дейін) күйдіру арқылы алынады. Фаянсқа да фарфор өндірісіне қажет материалдар пайдаланылады. Фарфор өндіруден айырмашылығы — оны жасайтын қоспаның құрамында дала шпаты және т.б. аздау болады және Ф. бұйымдары екі рет (алғаш 1280° С-қа дейін, екінші рет 1050° С-қа дейін) күйдіріледі. Ф. өнімдерінің сыртына мөлдір немесе мөлдір емес өйнекей жағылады. Ф. санитариялық-техникалық жабдықтар, медициналық материалдар, ыдыстар мен сәндік бұйымдарын жасауда пайдаланылады.

ФЕЙХОА (*Feijoa*) — мирта тұқымдас ағаштар мен бұталар туысы. Жемісі сопақша, тұрқы 5 см, қабығы жасыл не

сарғыш-жасыл, тегіс немесе кедір-бұдырлы болып келеді, шырыны мол, қой бүлдірген сияқты жағымды иісі бар; дөмі қышқылтым, төтті. Етінде көп ұсақ дөні болады. Фейхоа құрамында қант, белок, С витамині бар. Жаңа жиналған жемісі қайнатпа, джем, компот жасауға пайдаланылады.

ФЕН (ағылш. *fan*) — шаш кептіруге арналған электрлік құрал. Фотосуреттерді және сызба көшірмелерін (кальканы) т.б. кептіруге де пайдаланылады. Ол білікке бекітілген қанатшалы электр қозғалтқышы мен шиыршықты электр қыздырғыш элемент орнатылған пластмасса қораптан тұрады. Желдеткішке сорылған ауа шиыршықтың маңында 50–70° С-ка дейін қызып, жылы ауа ағыны күйінде сыртқа шығады. Қыздыру элементінің тұтыну қуаты әдетте 250–400 Вт, электр қозғалтқыштың қуаты — 50–70 Вт. Шаштың қалыңдығы мен ұзындығына байланысты Ф. 10–20 минут аралығында кептіреді. Оның жұмыс істеу ұзақтығы 1 сағаттан артауы тиіс, содан кейін 10 минут суытылады. Фен белгілі температура ауаны автоматты түрде ұстап отыратын термореттеуішпен жабдықталады. Қыздырғыш тым қызғанда яки болмаса электр қозғалтқыш істен шыққанда термореттеуіш фенді ток көзінен ажыратып тастайды. Кейбір фендерді үстелге қоюға, қабырғаға ілуге ыңғайлы етіп жасайды. Фенге шаштың кездейсоқ түсіп кетпеуі мұқият қарастырылады; 2) таулы жердегі жылы құрғақ жел (метеор).

ФЕНХЕЛЬ (*Foeniculum*) — шатыршагүлділер тұқымдас, бір, екі және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; биіктігі екі метрдей, жапырағы тілімденген, гүлдері сары, шатырша болып орналасқан, жемісі екі дөңді, дөрілік қасиеті бар өсімдік. Көдімгі Ф. — татымдық (жасыл жапырақтары), эфирлімайлы (тұқымдарындағы майы) және дөрілік (майы, тұқымы) дақыл. Құрамындағы эфир майлары кейбір дәрілердің құрамына кіреді, бауыр, бүйрек ауруларына шипа ретінде пайдаланылады.

ФЕРМА (франц. *ferme*; лат. *firmus* — мықты, берік) — 1) түзу өзектермен құрастырылған көтергіш құрылым. Темірбетоннан, металдан және т.б. жасалып, негізінен құрылыста, үй жабынында, машиналар мен механизмдердің көтергіш құралмасы ретінде де қолданылады; 2) (франц. *ferme*, кейінгі лат. *firma* — жалдама ақы) — жеке адамдардың өз жеріндегі не жалдап алған жердегі жеке меншік ауыл шаруашылығы кәсіпорны.

ФЕРМЕНТТЕР (лат. *fermentum* — ашытқы) — барлық тірі клеткаларда болатын, белоктан түзілген биологиялық

катализаторлар. Организмде зат алмасу-дағы барлық биохимиялық реакцияларды тиісті Ф. катализдейді.

ФЕРМЕР (ағылш. *farmer*) — жеке меншік ауыл шаруашылығы кәсіпорнының, ферманың иесі немесе басқарушы адам.

ФЕСТИВАЛЬ (франц. *festival*) — көркемөнердің әр алуан түрлеріне байқау жүргізе отырып, оларды көпшілікке көрсете өткізілетін қоғамдық мерекелік шара.

ФЕТР (франц. *feutre*) — биязы жүннен нығыздап, ширақ басылған киіз; қалпақ жасауға арналған киіздің жұқа, тығыз жоғары сорты.

ФИЗАЛИС ЖАҢҒАҒЫ (*Physalis*) — алқалар тұқымдасына жататын бір және көп жылдық, шырмауықты, жіңішке, ағаш тектес бұтақты бақша өсімдігі. Қазақстанда екі түрі өседі. Көдімгі физалисті халық арасында шие деп те атайды. Жапырағы жүрек пішіндес, айқын түсті, дара, қоңырау гүлді. Мамыр—сәуір айларында гүлі бұр жарайды. Осыдан кейін-ақ қызғылт, қызыл домалақ жемісі шығады. Оның бүлдірген дәмдес, хош иісті жемісін жасап түрінде пайдаланады. Құрамында минералдық тұздар, қант, пектин бар. Кондитерлік тағам, маринад, уылдырық жасауда және басқа да тағамдардың тұздығына қолданылады.

ФИЛАТЕЛИЯ (франц. *philatehe*) — маркаларды және пошталық төлемнің басқадай белгілерін зерделеп жинау.

ФИЛИАЛ (нем. *filial*; лат. *filialis*) — қандай да болмасын ірі мекеменің, кәсіпорынның дербес бөлігі немесе бөлімі.

“ФИЛИПП МОРРИС ҚАЗАҚСТАН” ААҚ-ы — Қазақстандағы темекі өнімдерін шығаратын, өз өндірісіне қажет шикізатты Қазақстан жерінде өсіріп, даярлайтын және жергілікті фермерлермен тікелей байланыста жұмыс істейтін ірі кәсіпорын. Алғаш ферментация зауыты болып салынған кәсіпорын құрылысы 1933 ж. басталып, 1936 ж. аяқталды. Екінші дүниежүзілік соғыс жылдары Ресей мен Украинадан эвакуацияланған темекі фабрикаларының жабдықтары негізінде зауыт қуаты екі есе артты. Кейін кәсіпорында сигарет жасайтын станоктар орнатылды. 1958 ж. зауыттың цехтары бірігіп, комбинатқа айналды. 1965 ж. папирос шығаратын екі үдемелі технологиялық желі іске қосылды. Комбинат 1993 ж. халықаралық тендер нәтижесінде жекешелендірілді. Тендерді ұтқан Филипп Моррис компаниясы (АҚШ) жарғы капиталын иелену жөніндегі ҚР-мен жасалған шарт бойынша комбинатты сатып алды. Қазақстан тарихында бұл қолма-қол ақшаға жекешелендірілген

бірінші жоба. Алматы темекі комбинаты ораулы өнім шығаратын өлемдегі аса ірі Филипп Моррис темекі компаниясының бөлімшесіне айналды. Компания өндірісті жаңғыртуға, жабдықтауға, темекі өндіруге және республикада темекі өсіруге 340 млн АҚШ доллары көлемінде қаржы жұмсады. 1994 ж. Алматы облысында жаңа темекі фабрикасын салуға кіріскен. Негізгі ғимараттары 1999 жылдың аяғында бой көтерген. Жаңа фабриканың жобалық қуаты жылына 25 млрд тал темекі шығаруға арналған. Компания сигареттің жергілікті маркаларының сапасын халықаралық стандарт деңгейіне көтерді.

ФИРМА (итал. *firma* — қол қою; лат. *firmus* — берік, сенімді) — заңды құқықтары бар сауда не өнеркәсіп кәсіпорнының атауы.

ФИТИНГ (ағылш. *fitting*) — құбырлардың бұрылысына, тармақтарына, бір диаметрден екінші диаметрге жалғасуына пайдаланылатын байланыстыру бөлшектерінің жалпы атауы.

ФИТОНЦИДТЕР (грек. *phyton* — өсімдік және лат. *caedo* — өлтіремін) — өсімдіктерде түзілетін биологиялық активті заттар: микроорганизмдердің өсуі мен дамуын тежейді немесе оларды өлтіреді; өсімдік иммунитетінде және организмдердің биоценоздағы қарым-қатынасында маңызы зор. Ф. әсері әр түрлі өсімдікте әрқалай. Құрамында Ф. бар пияз, сарымсақ, желкен және т.б. өсімдіктер препараттары медицинада қолданылады.

ФЛАГШТОК (голл. *vlagstok*) — жалау, ту көтеруге арналып орнатылған тік ұзын сырық.

ФЛАКОН (франц. *flacon*) — көбіне өтірге, иісуға арналған шағын шыны қуты.

ФЛАНЕЦ (нем. *flansch*) — жазық сақина немесе бұрандама салуға арналған тесіктері бар диск тәрізді біліктерді, құбырларды бір-біріне жалғауға арналған бөлік; металл немесе басқа беттердің тікбұрыш жасалып қайырылған шеті.

ФЛИГЕЛЬ (нем. *flugel*) — бас ғимараттың жанындағы тұрғынжай немесе үлкен ғимараттың ауласындағы шағын үй.

ФЛОМАСТЕР (ағылш. *flowmaster*) — арнаулы бояу сіңірілген қуысты жазу өзекшесі бар, жазуға, сурет салуға арналған аспап.

ФЛОТАЦИЯ (ағылш. *flotation*) — әр түрлі заттардың суға әрқалай шыланатыны негізінде бағалы металдарды ажыратып алу тәсілі.

ФЛЯГА (нем. *flasche* — бөтелке) — 1) алып жүруге ыңғайлы, сырты металдан жасалған кішкене торсық; 2) сұйықтарды тасымалдауға арналған, құлақты үлкен сыйымдылық.

ФОЙЕ (франц. *foyer*) — театрда, кинозалда сеанс алдында немесе үзіліс кезінде дем алатын жай.

ФОЛЬГА (пол. *folga*; лат. *folium* — парақ) — түрлі металдар мен корытпалардан алынатын жұқа парақтар мен таспалар (2–100 мкм); маркалары А5, А6, АД1 деген алюминийдің жұқа қабаттарынан дайындалады. Бетінің сапасы жағынан Ф.: ФГ — жылтыр бетті, ФЛ — түссіз лак жағылған, ФО — түсті лак жағылған, ФТ — беті бұдырланған, ФОТ — бұдырланған және боялған деп бөлінеді. Тамақ және электр техникасы өнеркәсіптерінде, полиграфия саласында қолданылады.

ФОНАРЬ (грек. *ponation*) — жарық көзі жартылай немесе толық шынымен немесе басқа мөдір затпен қоршалған жарық беру аспабы.

ФОНОГРАММА (грек. *phone* — дыбыс және *gramma* — жазу) — дыбыс тербелістері жазып алынған үлдір, магнитті таспа не пластмасса диск.

ФОНОМЕТР (грек. *phone* — дыбыс және *metreo* — өлшеймін) дыбыс және дауыс күшін өлшеуге арналған аспап.

ФОНТАН (итал. *fontana*; лат. *fons* — қайнар) — 1) жоғары атқыған су, мұнай және т. б. шапшымасы; 2) ғимарат төңірегіне салтанатты сипат беру әрі ауаны жақсарту мақсатында орнатылған су бұрқағы.

ФОРЕЛЬ, БАХТАҚ (*Salmo*) — албырт тұқымдасына жататын балық туысы. Қазақстанда 2 түрі: құбылмалы Ф. (*S. Irdeus gibbons*) және бұлақ Ф. (*S. Trutta morphafario*) бар. Ұзындығы 50 см, массасы 6 кг шамасында. Бұлақ Ф. Алматы түбіндегі балық шаруашылығында өсіріледі. Ұзындығы 25–30 см, массасы 200–500 г.

ФОРМАЛИН (лат. *formica* — құмырсқа) — құрамында 37–40% формальдегид және 6–15% метил спирті бар ерітінді. Бұқырлауыш, иіс кетіргіш ретінде қолданылады.

ФОРСУНКА (ағылш. *force — pump* — сығымдау сорғысы) — сұйықтықтарды бүркетін құрылғы; негізінен сұйық отынды бу қазандарының оттығына, іштен жанатын қозғалтқыштардың цилиндрлеріне береді.

ФОРШМАК (нем. *vorschmack*) — балық етіне ақ нан, жұмыртқаның сары уызы, пияз қосып дайындалатын салқын тағам.

ФОТО (грек. *phos, potos* — жарық) — фотография саласына, жарыққа қатысы бар біріккен сөздердің бастапқы бөлігі.

ФОТОАППАРАТ — заттың оптикалық кескінін фотоүлдірдің, фотопластин-

каның не басқа фотоматериалдардың жарық сезгіш қабатына түсіруге арналған оптикалық механикалық құрылғы. Кескінді фотоматериалдың жарық сезгіш қабатына фотографиялық аппарат көмегімен түсіру процесі фотоға түсіру деп аталады. Жарық сезгіш фотографиялық материалдармен жұмыс істеу арнаулы (сыртқы жарық көзінен қорғалған) фотолaborаторияларда жүргізіледі.

ФОТОГРАФИЯ (*фото...* және *...графия*) — жарық сезгіш қабатта заттардың кескінін алуға немесе физикалық, химиялық және т.б. процестер кезінде түскен сәулені тіркеуге арналған тәсілдер жиынтығы.

ФОТОЭЛЕМЕНТ — электрондар ағыны немесе электр тогы жарық арқылы басқарылатын электрондық аспап. Оның жұмыс істеу принципі металдан немесе жартылай өткізгіштен жасалған электродтың бетіне электромагниттік сәуле түсіргенде фотоэффект құбылысының пайда болуына негізделген.

ФРАКЦИЯ (франц. *fraction*) — нақты белгілері бойынша бөлінген сұйық қоспаның, сусымалы немесе қатты материалдың бөлігі.

ФРЕСКА (итал. *fresco* — жаңа) — үйдің қабырғасына сылағы кеппей тұрғанда бояумен салынатын кескіндеме. Сылақ кепкенде кальций көмір қышқылының жұқа мөлдір қабаты пайда болады да, бояуды ұзақ сақтайды. Үй қабырғасын өсімлеуде қолданылатын негізгі әдістердің бірі.

ФРИ (франц. *frit* — қуырылған) — қайнап тұрған майға қуырылған тағам (мыс., картоп).

ФРИЗЕР (ағылш. *freezer, freeze* — тоңазыту) — балмұздақ өндірісіндегі жартылай өнімдер қоспасын шайқау және тоңазыту үшін қолданылатын машина. Оның негізгі бөлігі — қос қабатты цилиндрге құйылған қоспа бұлғауыш пен пышақтан тұратын механизммен шайқалады. Ал цилиндр қабырғаларының арасындағы кеңістікке сұйық аммиак не хлорлы кальций ерітіндісі құйылады.

ФРИКАСЕ (франц. *fricasse*) — жас малдың етінен әзірленетін тағам; етті алдымен табада май мен тұздықта қуырады. Сонан соң қою тұздықта өбден піскенше бұқтырады.

ФРИТЮР (франц. *friture*) — қулинариялық өнімдерді қуыруға арналған май атауы; қыздырылған май немесе бірнеше майдың қоспасы; әр алуан азықтар мен өнімдерді осы майға батырып қуыруға арналған. Қуырудың мұндай тәсілінде майдың салмағы оған салынатын өнімдердің салмағынан 4 есе артық болуы тиіс;

майды қыздыру температурасы — 130° С–180° С. Ф. үшін құрамында суы неғұрлым аз майлар алынады, олар өзінің дәмін өзгертпей, жалындамай, қоңырсымай жоғары температураға дейін қайнайды. Сонымен бірге Ф. қуырылатын өнімнің өзіндік ерекшеліктеріне сәйкес келуі тиіс. Фритюрге сары май, қаймақтан жасалған және асхана маргарині жарамайды, өйткені бұл майлар қатты қызған кезде қоңырсып, шашырай бастайды және қуырылатын тағамнан күйік дәмі шығып кетеді. Фритюрге арналған дайын қоспалар — сұйық май, өсімдік майы және қулинариялық маргарин сияқты басқа да майлар болып табылады. Ф. ретінде сиырдың іш майын, өсімдік майларын, ал қуығанда өте жоғары температураны қажет етпейтін тағамдарды әзірлегенде тортасын айырған сары майды пайдаланған дұрыс. Ірі қараның іш майы мен қойдың майын (соңғысын көбіне Кавказ және Орта Азия аспаздары) Ф. ретінде ет тағамдарын, арасына ет салған қамыр қуыруға пайдаланады. Өсімдік майымен араластырылған мал майларына көкөніс тағамдары мен тәтті емес қамыр тағамдарын (самса және басқаларын) қуырады. Тәтті қамырдан жасалатын тағамдарды (тоқаштар, қытырлақ нандар және т. б.) қуыру үшін ірі қараның іш майы мен өсімдік майы алынады. Балық өнімдерін қуыруға өсімдік майы дұрыс. Үй құстарының майын сол құстың өзінен әзірленетін тағамдарды қуыруға пайдаланады. Ф. үшін түбі қалың қазандар, шұңғыл табалар қажет, ал аздаған мөлшердегі Ф. үшін шойын табалар жеткілікті. Майды ыдысқа салалы (немесе құялы) да, шамалы отқа қойып қыздырады. Бұл процесс фритюрді қыздыру деп аталады. Ол (қызу дәрежесіне қарай) шамамен 15–20 минутқа созылады және майды тазалау үшін қажет, өйткені май құрамында қыздыру кезінде тығыздалып, түбіне шөгетін белок заттары болады; осыдан кейін май мөлдір затқа айналады. Фритюрлердің әр түрлі температурасында түрлі тағамдар қуырылады. Егер қуырылатын тағам құрамында ылғал көп болса (мыс., көкөністер), оны орташа ыстық фритюрде (130–140° С), алдын ала суға пісірілген тағамдарды (үннан, еттен және т. б. пісірілген) — ыстық фритюрде (150–160° С), қамырдан жасалған тағамдарды өте ыстық фритюрде (170–180° С қуырады). Ф. суып қалмас үшін қуыратын тағамды шағын мөлшерде, аз-аздап салады.

ФРИТЮР ҚУЫРҒЫШ — ет, балық және көкөніс тағамдарын фритюрде қуыруға арналған алюминий ыдыс. Корпусында түтікті электрлік қыздырғыш элемент орналасқан, жылу реттегішпен жабықталған қақпақпен жабылады.

Күрғақ спиртпен қыздыруға болатын қосымша құрылғысы бар. 6 айыршасына текшелей кесілген ет, балық немесе көкөніс түйреледі.

ФРУКТОЗА (левулоза, жеміс қанты) — $C_6H_{12}O_6$, моносахаридтер тобындағы көмірсулардың бірі, глюкоза изомері; Ф. негізінен өсімдік жемістерінің құрамында глюкозамен бірге болады. Кейбір жемістерде өсіресе, алма мен қызанақта, ара балында фруктоза мол (47%) болады. Ф. өте бағалы қант, ең тәтті көмірсулардың бірі; тамақ өнеркәсібінде, медицинада қолданылады.

ФУГАНОК (нем. *fugebank*) — жазық бетті тазалап сүргілеуге арналған үлкен сүргі.

ФУЖЕР (франц. *fougere*) — шарап, сусын ішуге арналған биік бокал.

ФУМИАНТТАР (франц. *fumigation*, лат. *fumigare* — түтіндету) — ауыл шаруашылығы өсімдіктерінің зиянкестерін құрғуға арналған сұйық, қатты және газ тәрізді химиялық препараттар; қоймаларда, көшетханаларда, жылыжайларда астық, көкөніс, жеміс өнімдерін өңдеу үшін қолданылады.

ФУНДУК (тат.) — қайың тұқымдас бұталар немесе ағаштар туысы. Жаңғағында 70%-ға дейін май бар — кондитер өндірісінің құнды шикізаты. Қуырылған түрінен көмпитті жаңғақ массалары, жаңғақты, шоколадты-жаңғақты, карамель салмалары дайындалады. Жаңғақты шоколад, грильяж және шығыс тәттілерін өндіруде ұнтақталған немесе бүтін түрлері қолданылады.

ФУНИКУЛЕР (франц. *funiculare*) — қысқа қашықтықта тік өрге көтерілу үшін жолаушылар мен жүк тасымалына арналған сым арқан арқылы сүйрелетін вагоны бар рельсты жол.

ФУРГОН (фран. *fourgen*) — жүк немесе жүк өрі жолаушы таситын автомобильдің, тіркеменің белгілі бір жүкті тасымалдауға арналған арнаулы жабық қорабы; жүк тасымалдауға арналған үлкен жабық арба.

ФУРНИТУРА (франц. *furniture*) — қандай да болмасын өндірісте қолданылатын қосымша (қосалқы) материалдар (мыс., аяқ киім тігуге қажетті шегелер, жіптер, ілгектер).

ФУРФУЛОР (лат. *furfur* — кебек, *oleum* — май) — қара бидай наньының иісі шығып тұратын, жарық түскенде сарғаятын түссіз сұйықтық; қайнау температурасы 161,7° С. Жүгері собығынан, сұлы мен күріш қауызынан, мақта қауашақтарынан және де басқа да өсімдікті шикізаттан алынады. Мұнай және өсімдік

майларын тазарту кезінде айырғыш ертінді ретінде, полимерлер алынатын шикізат ретінде қолданылады.

ФУРШЕТ — көп адам жиналған үлкен қабылдауларда жайғасып отырмай, түрегеп тұрып тамақтануға арналып жасалатын дастарқан. Жиналғандар дастарқаннан тағамды өздері салып алып тамақтанады.

X

ХАЙУАНХАНА (Зоопарк) — жабайы жануарларды торда, шарбақта және табиғи жағдайға ұқсас үлкен алаңдарда ұстап, тіршілігін зерттейтін, халыққа таныстыратын ғылыми-ағарту орны.

ХАМСА (Анчоус; исп. *anchova*) — майшабақ тектес кішкене теңіз балығы. Көбіне консервіденген түрінде тамаққа пайдаланылады.

ХАРИУС (*Thymallus*) — албырт балықтар отряды тармағының бір туысы. Ұзындығы — 25–35 см, массасы — 450 г, еті дәмді.

ХОЛЕСТЕРИН — стериндер тобына жататын заттек; жануарлар организмнің барлық клеткаларында, бүйрек үсті безі, ми, бауыр, жұмыртқа сары уызында көп болатын органикалық заттектер.

ХОЛИН — В тобының витамині; дәмді, бұршақты дақылдардың дөнінде, қызылмияда және басқа да өсімдік тектес өнімдерде, ашытқыда, бауырда болады. Зат алмасуда маңызды мәні бар.

ХОШ ИІСТЕНДІРІЛГЕН ШАРАПТАР — жүзім шараптарынан спирт, қант және хош иісті шөптер мен тамырлардың тұнбалары қосылып дайындалған шараптар. Хош иістендірілген шараптардың ең танымал түрлерінің бірі — вермут. Ол күшті, өзіне тән хош иісімен және дәммен ерекшеленеді. Кондициясы бойынша вермут күшті (спирт құрамы 18%, қант 8%), десерттік (спирт 16%, қант 16%), түсіне қарай ақ, қызғылт және қызыл болып сараланады. Шөптер мен тамырлардың хош иісті қоспасының құрамына жусан, жалбыз, сәлбен (шалфей), түймедақ, мускат жаңғағы, зімбір, кориандр, шүйгін тамыры және т. б. қамтылады.

ХОШ ИІСТІ ЗАТТАР — әдетте жағымды иісі бар органикалық қосылыстар. Химиялық табиғаты бойынша хош иісті заттардың көпшілігі — күрделі эфирлер, альдегидтер мен спирттер. Көптеген хош иісті заттар эфир майларынан, скипидардан, балзамдардан, табиғи текті басқа да өнімдерден алынады. Алайда өнеркәсіптік маңызы бар Х. и. з. көбіне химиялық синтезбен жасалады. Әтір, иіссу, қолса-

бын, синтетикалық жуғыш заттар жасауда, сондай-ақ сусындар мен кондитер тағамдарын дайындауда қолданылады.

ХРУСТАЛЬ (грек. *krystallos* — кристалл) — құрамында көбірек мөлшерде қорғасын тотығы не барий тотығы бар шынының ерекше бір түрі. Хрусталдан сәндік бұйымдар, люстралар, ыдыстар, зергерлік және т.б. бұйымдар жасалады.

ХУРМА (*Diospyros*) — эбен тұқымдас ағаштар мен бұталар туысы; жеміс дақылты. Сорттыңа қарай қазан, желтоқсанда піседі. Басқа жаққа жөнелтпей, сол жерде пайдаланылатын хурманы алдын ала жинап алмай-ақ, суық түскенше ағашында қалдыруға болады. Ұзақ сақтайтын немесе алысқа жөнелтілетін хурманы шала піскен кезінде жинайды (жеміс үзіп алынғаннан кейін де піседі). Жаңа піскен хурманы желдеткіші бар, ылғалдау, қараңғы жерде сақтайды. Хурмада қант, 55%-ға дейін С витамині, каротин (А провитамины) бар. Сондай-ақ оның құрамында тұтқыр заттар мол. Хурманы жаңа піскен күйінде де, қақ жасап та жейді.

ХЭК (*Merluccius*) — нәлім балық тұқымдасына жататын, ұзындығы — 1,3 м-ге, массасы — 10 кг-ға дейін болатын, көсіптік маңызы бар балық туысы.

Ц

ЦЕДРА (итал. *cedro* — лимон) — цитрус жемістерінің сыртқы боялған қабаты; лимонның не апельсиннің ұсақталған (үгітілген) немесе қағтірілген қабығы. Негізінен кондитерлік тағамдарға хош иіс беру үшін қолданылады.

ЦЕЛЛОФАН (франц. *cellulose* грек. *phanos* — таза, жарық) — вискозадан алынатын мөлдір түссіз материал; көлімгі целлофан — құрамында 0,3% күл, 7–10% су, 10–13% глицерин, 74–84% ағаш целлюлозасы бар гидратцеллюлозды үлдір. Бір текше метрінің массасы 35, 45, 55, 65, 75 және 85 г етіп шығарылады; физикалық-механикалық қасиеттері бойынша А және Б маркалы (А маркасы Б маркасына қарағанда мықтылау) болып бөлінеді. Ц. мөлдір, газ өткізбейді, күн сәулесіне, майға және хош иістерге төзімді, иіссіз және адамға зияны жоқ; декстринді немесе желатинді желімдермен жалғасады, жақсы боялады. Ылғал өткізбес үшін Ц. беті әр түрлі лактармен өңделеді. Негізінен азық-түлік, парфюмерия, фармацевтика, галантерея бұйымдарын орау үшін қолданылады.

ЦЕЛЛЮЛОЗА (лат. *cellula* — клетка) — негізгі құрам бөліктері өсімдік клеткаларының қабығын түзетін үлкен молеку-

лалы көмірсу (полисахарид). Өсімдіктердегі қарапайым көмірсулардан күрделі биохимиялық синтез нәтижесінде түзіледі. Одан түрлі бұйымдар: мата тоқылады, арқан есіледі, қағаз жасалады. Целлюлозаны гидролиздеу және одан түзілген глюкозаны ашығу арқылы этил спирті алынады. Химиялық өңдеу арқылы алынған эфирлері жасанды талшық, жұқа үлдір, сыр, пластмасса, оқ-дәрі өндіруде қолданылады.

ЦЕМЕНТ (нем. *zement*; лат. *caementum* — ұсақталған тас, қиыршық тас) — гидравликалық байластырғыш материалдар тобы; негізгі құрылыс материалдарының бірі; органикалық емес материалдың майда ұнтағы. Сумен араласқанда қатаятын қасиеті бар. Оның портландцемент, шлақты және пушпалан цемент деп аталатын түрлері бар. Портландцемент жоғары негізді кальций силикатынан тұрады. Цементтің өнеркәсіптік өндірісі XIX ғасырдан басталған.

ЦЕНТРИФУГА (центр және *fugo* — жүгіру, жүгіріс) — біртекті емес жүйені орталан тепкіш күшті пайдалану арқылы ажыратуға (жіктеуге) арналған қондырғы.

ЦЕРЕЗИН (лат. *cera* — балауыз) — C_{36} – C_{55} құрамдағы қатты қанық көмірсутектердің қоспасы; ақ түстен қоңыр түске дейінгі балауыз тектес затте, балку температурасы 65–88° С; озокериттен, кейбір ұқсатылған мұнай өнімдерінен, сондай-ақ көміртек пен сутек оксидінің негізінде синтез өнімдерінің қоспасынан алынады. Пластикалық майлардың құрауышы, электр және радиотехникада оқшаулағыш материал; церезиннің ерекше таза сорттары опа-далап құралдарын, сүзбе орамаларын жасау үшін пайдаланылады.

ЦЕХ (нем. *zeche*) — өнеркәсіп кәсіпорнының негізгі өндірістік бөлімшесі; негізгі, қосалқы, қызмет көрсету, қосымша, жанама цехтар болып бөлінеді.

ЦИГЕЙКА (нем. *ziege* — ешкі) — 1) ешкінің қырқылған және боялған терісі; 2) осындай теріден тігілген қысқа тон.

ЦИКЛ (грек. *kyklos* — шеңбер) — белгілі бір уақыт аралығы бойында бір айналым түзетін процестер, құбылыстар жиынтығы; бір-бірімен байланысқан құбылыстар жиынтығы, тізбектелген қатар.

ЦИКЛЯ (нем. *ziehklinge*) — сүргілген бетті тегістейтін жіңішке болат тілікше тәріздес, ағаш өңдейтін кесу аспабы; ағаш бұйымдарын тазартып тегістейтін қол аспап.

ЦИРК (лат. *circus* — шеңбер) — 1) өнер түрі; клоунада, акробатика, иллюзионизм сияқты ойын-сауық түрлері енеді; 2) цирк көрсетімдері қойылатын ғимарат.

ЦИРКУЛЬ (лат. *circulus* — шеңбер) — сызғық ұзындығын өлшеуге, шеңбер сызуға арналған екі ашалы аспап.

ЦИСТЕРНА (лат. *cisterna* — суйойма) — сұйықтық сақтауға арналған, тастан, темір-бетоннан, бетоннан, металдан және т.б. жасалған үлкен ыдыс. Кейде Ц. автомобильге, темір жол арбасына орнатылып, сұйық заттар тасымалданады.

ЦИТРУС (лат. *citrus*) — қабықтарында эфир майлары болатын апельсин, лимон, мандарин, манап өсімдіктерінің жалпы атауы.

ЦИТРУС ДАҚЫЛДАРЫ — шырынды жемістер беретін мәңгі жасыл өсімдіктердің үлкен тобы. 60-тан астам түрі, түр тармағы бар. Апельсин, манап, мандарин, лимон көбірек тараған, ал басқалары цитрон, бигарадия, помпельмус, шеддок және т.б. аз тараған. Цитрус дақылдарында витамин көп. Жемістерінен сусын, тосап, джем, компот, цукат жасалады, лимонад, ликерге қосылады. Жеміс қабығынан алынатын эфир майы өтірге, иісуларға қосылады.

ЦИФЕРБЛАТ (нем. *zifferblatt*) — өлшенетін шаманың мәнін көрсететін жылжымалы нұсқары бар шкалалы жазық бет.

ЦИФР (араб. *cyfr*) — сан ұғымын жазуда белгілейтін таңба.

ЦУКАТ (итал. *succada*) — жемістің (лимон, апельсин, қауын және т.б.) қантты қабығы немесе қантты жеміс. Оны тұтас не кесілген жемісті, сондай-ақ туралған цитрус жемісінің қабығын, қарбыз бен қауынды қант шырынына салып қайнатып, қақ жасау арқылы өзірлейді. Кептірерде цукаттын бетіне жұқалап қант себеді. Цукатты, әдетте, шаймен бірге береді, оны әр түрлі тағамға қосуға, тортты, пирожниды, тәтті қаусырманы және т.б. кондитер тағамдарын өсемдеуге пайдаланады.

Ч

ЧЕК (ағылш. *check* немесе *cheque*) — бөлшек саудала қассаның сатып алушыдан ақша қабылдап алғаны туралы түбіртек.

ЧИПС (ағылш. *chips*) — жұқалап туралып, майға қуырылған қытырлақ картоп.

Ш

ШАБАҚ (Спица) — 1) арба доңғалағының күшшегі мен қапсырма шеңберін жалғастырып бекітіп тұратын ұсақ тіреуіштер, кегей; 2) өсіп жетіле қоймаған жас, майда балық.

ШАБДАЛЫ (Персик; *persica*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын жеміс бар, онтүстікте өсетін ағаш және сол ағаштың сүйекті жемісі. Биіктігі — 3–5 м. Ш. 2–3 жылдан кейін жеміс бере бастайды, шаруашылықта 12–15 жыл пайдаланылады. Жемісінің салмағы — 50–200, кейде 500 г; қышқылтым, тәтті шырынды; құрамында 80–90% су, 6–14% қант, 0,1–1,0% қышқыл, 0,5–1,2% пектин заттары, 9–20 мг% С витамині, 0,6–1,0 мг каротин, ал тұқымында 20–60%-ке дейін май қышқылдары және эфир майы болады. Жемісі жастай, кептірілген күйінде (компот, тосап, тәтті сусын және т.б.) пайдаланылады.

Шабдалы тосабы — шай дастарқанына арналған тағам. Ірі жемісті (сүйегі алынған) жігінен екіге бөліп, сүйегінен ажыраталы. Қайнаған суға немесе 85° С температурада 5 минут ұстап, бірден салқындатады. Содан соң қабығын сыдырады. Ыстық суға салар алдында тазартылған жемістердің қарайып кетпеуі үшін 5–10 минуттай 1%-дық проценттік лимон қышқылы ерітіндісінде (1 литр суға 10 г лимон қышқылы) ұстайды. Шырын дайындау үшін 2 кесе суға 0,9 кг қант езіп, 1–2 минут қайнатады да, дайын түрған жеміске құйып, 3–5 сағаттай қоя тұрады. Содан соң отты басып, 5–7 минут қайнатады, тағы да 6–8 сағат қояды. Соңғы қайнататын алдында 1 кесе қант қосып, тосап дайын болғанша қайнатады. Лимон қышқылын қосады.

Сүйегі алынбаған шабдалы тосабы. Піскен жемістерді іріктеп алып, жуып, түйреуішпен қаттылау жерінен піскейтеді. Қою шырын дайындап, жемісті салады да, 4–5 минут қайнатады. Бір тәуліктен соң тосап дайын болғанша тағы бір қайнатады.

Қабықсыз шабдалы тосабы. Оте піспеген жемісті ыстық сумен шарпып, қабығын сыдырған соң қарайып кетпес үшін салқын суға сала тұрады. Шырын дайындап, суынан сорғыған жемісті салады да, жұмсарғанша қайнатады. Содан соң жемісін салып алып, салқын жерге қояды. Келесі күні шырынды көбігін алып тұрып қайнатады, аздап салқындаған соң, жеміске құйып бір тәулік тұндырады. Осы бір тәуліктен кейін шырынды жеміспен бірге қайнатады да, салқындатқан соң таза банкаларға құяды.

ШАҒЫМ КІТАБЫ — халыққа қызмет көрсететін мекемелерде болатын, олардың жұмысының кемшілігін көрсетіп шағым жазатын кітап.

ШАЖАМАЙ — 1) малдың іш майы, шажырқай; 2) аяқ киімнің басы мен табанының жапсарына жұлықты бастырып жапсыра тігілген жіңішке көмкерме.

ШАЙ (*Thea*) — 1) шай тұқымдасына жататын мәңгі жасыл ағаштар мен бұталар; осы өсімдіктің жапырағынан дайындалатын өнім. Жылу және ылғал сүйгіш өсімдік. -12° С-қа дейінгі аз уақыт аязды (қар жамылғысыз) көтереді. Тіршілік ұзақтығы 100 жыл және одан астам. Шай жапырақтарынан шай сусының әзірлейтін өнім, ал қалдығынан кофеин, витаминдік препараттар, тұқымдарынан — косметикада, консерві өнеркәсібінде, сабын қайнатуға қолданылатын май алынады; 2) мәңгі жасыл шай өсімдігінің арнайы өңделген жапырағы, сондай-ақ осы жапырақтан әзірленген сусын. Шайдың өзіне тән хош иісі, тіл үйретін дәмі, шөл қандырып, сергітетін әсері бар. Байха шайы (үгітілген) және такта шай деп бөлінеді.

Байха шайы қара (ең көбірек тарағаны), көк және сарғыша, қара (көк шай қоспасы) түрлерге бөлінеді. Байха шайында белокты заттар мен амин қышқылдары (16–25%) және бояғыш заттар (10%-ға дейін), А, В₁, В₂, РР, С және т.б. витаминдер болады. Шайдың сергітетін әсері оның құрамындағы кофеинге (4%-ке дейін) байланысты. Шайдағы кофеиннің кофедегіге қарағанда әсері біршама жағлы әрі организмге жиналмайды. Шайға эфир майы (0,006%-ға жуық) хош иісі, тіл үйретін дәм береді. Көк байха шайының иісі мүлдем басқа. Оның дәмі сөл ашқылтым, шөлді жақсы қандырады. Күні ыстық жерлерде өте жоғары бағаланады, сергітетін қасиеті мен Р витаминінің құрамы жөнінен көк шай қара шайдан асып түседі.

Такта шай баспаланған (қара және көк) және кірпіш (қара және көк) шай болып бөлінеді. Қара такта шайды шай өнеркәсібінің екінші кезектегі өнімдерінен (байха шайдың қиқымы мен қауызынан) өндіреді. Ол күштілігі, түсі, дәмі мен иісі жағынан байха шаймен бірдей. Оны 100, 500 және 200 г мөлшерінде төрт бұрыштап баспалайды. Кірпіш шайды ерте солған ірі жапырақтарды жинап, арнайы өдіспен өңдейді де, салмағы 2 кг мөлшерінде кірпіш бітімінде баспалайды. Оның тіл үйретін дәмі және аздап хош иісі болады. Түйіршік шайдың такта шайдан айырмашылығы, оның ең жоғары сортты қиқымдарын әуелі майдалап үгітіп, 3–5 грамнан түйіршіктеп баспалайды. Кейде үгіндіні баспаламай кішкентай қағаз қапшыққа салады (бір, екі не төрт кесе шайға жетерліктей). Дәмді әрі хош иісті шай тұнбасын алу үшін оны құрғақ орында, қақпағы жақсы жабылатын ыдыста не арнайы шайсалғышта сақтайды. Шайдың құрамында танин, кофеин, теобромин, эфир майы, Р, С, В, В₂, РР витаминдері,

пигмент және т.б. заттар бар. Ш. шөл басады, көздің көруін жақсартады, жүйке жүйесіне жақсы әсер етеді, қан тамырын кеңейтеді, бүйрек қызметін үдетеді, адамның еңбек ету қабілетін, ой қызметін жақсартып сергітеді.

ШАЙ-СУ — жеңіл-желпі тамақ, ас-су.

ШАЙ ДАҚТАРЫН КЕТПІРУ — киімдегі шай төгілгеннен болған дақтарды глицерин мен мүсәтір спиртін қолданып кетіруге болады. Бұл үшін екі шай қасық глицеринге 10%-дық мүсәтір спиртін жарты шай қасығын қосып қоспа дайындайды. Осы қоспаға батырып алынған мақта түйірімен сүртсе, дақ ізі қалмай кетеді.

ШАЙ ҚАСЫҚ — британиялық көлем (сыйымдылық) өлшемі; бір шай қасық — 4,928992 см³, немесе 0,004928992 л.

ШАЙҚАУ — 1) сұйықты араластырып, қозғалысқа келтіру; 2) қоспаны жеңіл соққылармен қосыту, көбіктендіру; тұнбаны қозғап сұйықпен араластыру; 3) таза сумен шаю.

ШАЙҚУРАЙ (Зверобой) — көпжылдық шөптесін және бұташық түрінде өсетін өсімдік туысы; биіктігі — 30–100 см. Дәрілік қасиеті бар. Шілтер шөбінде гиперин глюкозиді, сапониндер, холин, С витамині, каротин, эфир майы, шайырлар, илік заттар бар.

ШАЙНЕК — шай демдейтін немесе су қайнататын ыдыс; шүмегі және сабы (тұтқасы) бар сыйымдылық.

ШАЙСАУЫТ — құрғақ шай салуға арналған құты немесе басқа сыйымдылық. Күмістен, фарфордан және т.б. жасалады.

ШАЙХАНА — шай ішетін асхана.

ШАЙЫР — 1) шайдан жапырақты ағаштардың және басқа кейбір өсімдіктердің иісті, ауада жылдам кебетін жабықсақ шырыны; қатқан кезде ерімейтін және балқымайтын жасанды полимерлер. Ылғал өтпес үшін тактай жіктерінің арасына, шөлмек тығындарына жағылады; 2) қой жүнінің тұтасып, баттаса желімденген кірі.

ШАҚПАҚ ҚАНТ (Сахар-рафинад; франц. *rafinade*) — әр түрлі пішіндегі (кесекті) тазаланған қант.

ШАҚПАҚТАС (Кремень, огниво) — кремнезем тектес минерал; керамика, шыны және т.б. өндірістерде кеңінен қолданылатын, ертеректе от тұтатуға арналған қатты тас.

ШАҚША — насыбай салуға арналған құты; ерте кезде сиырдың, ешкінің мүйізінен жасалған.

ШАҚЫЛДАҚ — диірменнің тасы.

ШАЛА — отынның толық жанып бітпеген қалдығы.

ШАЛАП — айранға су қосып дайындалған сусын.

ШАЛҒАМ (Редиска; *raphanus sativus*) — шаршыгүлділер тұқымдас бір жылдық және екі жылдық өсімдік; көкөніс дақылы. Қазақстанда шалғамның бір жылдық түрі өсіріледі. Құрамында 1–4% кант, 0,8–1,5% белок, тамыржемісінде 25–30 мг %, жапырағында 50–60 мг % С витамині, минерал тұздар, ферменттер, эфир майы бар. Тамыржемісін жастай тағамға пайдаланады.

ШАЛҒЫ — шөп шабуға арналған құрал; зауытта болаттан жасалады. Оның алқымындағы ойығына темір шығыршық кигізіледі. Шалғының шүйдесі мен алақаны қос-қостан тесіліп, олардың арасына қиғаштай жіңішке темір шыбық шегелеп бекітіледі. Бұл шөп шапқан кезде шалғының желкесіне көп күш түспеу үшін керек. Шалғыны ұзын саппен саптайды. Сабының ортасына талдан иіп жасалған білік (тұтқа) орнатады. Біліктің ұштары қайыс таспамен тартып бекітіледі. Шалғы өткір болу үшін оны төстің ұшына қойып, шын балғамен біркелкі етіп шыңдайды. Содан соң жануышпен жүзін тегістейді.

ШАЛҚАН (Рена; *brassica rapa*) — шаршыгүлділер тұқымдасының қырыққабат туысына жататын екі жылдық тамыржемісті өсімдік; көкөніс дақылы. Жемісі — сопақша келген бұршаққын. Тамыржемісіннің салмағы — 150–300 г. Құрамында 8,5–16,9% құрғақ зат, 42–73 мг% С витамині, 1,23–2% белоктық заттар, каротин бар; пісірілген, қуырылған тағамға көктей пайдаланылады, өзіндік хош иісі құрамындағы қыша майына байланысты.

ШАЛФЕЙ (*Salvia*) — ерінгүлділер тұқымдас көп жылдық шөптер мен жартылай бұталар туысы. Эфир-майлы дәрілік өсімдік; сәндік үшін де өсіріледі.

ШАЛЫ — 1) қамыс бумасы; қаша салуға пайдаланылады, қораның төбесін жабады. Шалыны нар қамыстан дайындайды. Шалы жеңіл өрі бір орыннан екінші орынға көшіруге қолайлы; 2) қауызынан тазаланбаған күріш дәндері.

ШАМ — 1) жарық беруге арналған әр түрлі аспап, құрылғы; 2) жарық көзі шынымен жартылай немесе толық қоршалған аспап; 3) қараңғыда үй-ішін, көшені жарық қылатын әр түрлі құрылғылардың жалпы атауы.

ШАМДАЛ (Подсвечник) — шам астындағы таған; май шам қоятын тұғыр.

ШАМОТ (франц. *chamotte*) — күйдірілген балшық және балшықтан күйдіріліп жасалған, отқа төзімді кірпіш. Нан пісіретін пештердің оттықтары осындай кірпіштен қаланады.

ШАНА — жүк тасуға, адам тасуға арналған қатынас құралы. Шананы көбінесе қайыңнан жасайды. Шана жасалатын қайыңды жастай қиып алып, оның иілетін бөлігін бауырлап жонып екі ағаштың арасына, не болмаса тез төгіздес арнаулы қалыпқа салып қысып иеді де, қайыспен не кендірмен таңып байлап тастайды. Ағаш өбден кепкен соң байлаудың шешіп, шананы табандап өңдейді. Шана табанының үстіңгі жағынан 5–6 жерден қашаумен ойып, оған қорам сұғып бекітеді. Қорамалардың жоғарғы жағынан шананың жан ағашы кигізіледі. Екі жақтау ағаштың арасына бірнеше жерден кергіш шабақ өткізіліп, шананың екі басы бұрап байланған талмен, не екі шетінде қаусырмасы бар кергіш ағашпен керіледі. Қорамалар қос-қостан тал бұрап байланады. Шанаға көп жүк сәю үшін шананың жақтау ағаштарынан 30 см-дей шығып тұратындай етіп кең қанат байланады. Шананың табаны тозбау үшін оны жалпақ темірмен табандайды. Мұндай шананы жайдақ шаңа деп атайды. Шананың адам мінуге арналған түрін көшауа деп атайды. Көшауаның ұзындығы жайдақ шанадан қысқа, сүйегі нозік, басының иіні анағұрлым қайқы болады. Көшауаның үстіне тақтай төселіп, оған кісі отыруға лайықтап жасалған қорап орнатылады. Қораптың арқалығы биік, жаны аласа болып келеді. Көшауаның алдыңғы жағында делбесі отыратын, ал арқалық қалқанның дәл түбіне тірей орнатылған жолаушы отыратын орындық болады. Көшауа жылы болу үшін табанына киіз төселеді.

ШАНАҚ — 1) қобыз, домбыра төрізді ішекте музыка аспаптарының үш бұрышты немесе домалақша келген дүмі; 2) диірменнің астық құйылатын немесе үн төгілетін жөнігі; 3) арба мен машинаның қорабы.

ШАНАШ (Бурдюк; өзерб. *burduk*) — ешкі терісінен жасалған торсық.

ШАНЫШҚЫ — тамақ жейтін асхана аспабы; 2) балық аулайтын үш айыр істік темір, сере; 3) қосарланған ұшы бар құралдардың жалпы атауы.

ШАҢҒАЛАҚ — жаңғақтың сыртқы қатты қабығы.

ШАҢҒЫ — қар үстінде сырғанайтын, жұқа ағаштан жасалған спорт құралы.

ШАҢДАТҚЫШ — сұйықтықты ұнтақты шашыратуға, тозаңдауға арналған құрал.

ШАҢҚОБЫЗ — ауызға салып тартатын, темір тілікшелі музыкалық аспап.

ШАҢҚОРҒЫШ — бөлменің еденін, қабырғасын, сондай-ақ жиһаздар, кілем, киім және т.б. заттарды шаң-тозаңнан

арылтуға арналған машина. Жұмыс атқаратын бөлігі — ауа сорғыш агрегат (коллекторлы электрқозғалтқыш) жетегі бар желдеткіш. Агрегат желдеткіш тудыратын ауа ағынының көмегімен ауаны ішке сорып алады. Бұлардан басқа бірнеше қондырғысы бар кеңірдек тәріздес иілгіш шлангімен жабдықталған. Шаңсорғыштың едендік, қолға ұстап жүретін, автомобиль тазалайтын және шетка-шаңсорғыш сияқты түрлері болады.

ШАҢЫРАҚ — киіз үй сүйегінің негізгі бір бөлігі; киіз үйдің уықтарын біріктіріп, еңсесін көтеріп, тұтастырып ұстап тұратын дөңгелек шеңбер. Ол талдан немесе қайыңнан жасалады. Үлкен шеңберінде иіп жасалған 8 күлдіреуіші болады. Шаңырақ шеңберінде айнала уық өткізуге арналған көздер жасалады. Күлдіреуіштердің дөңес жағы үстіне қаратылып, шеңберге бекітіледі. Шаңырақтың екі бүйірінен екі желбау байланады. Шаңырақтың шеңберін сырлап, ішкі жағын сүйекпен, күміспен өшекейлеген түрлері де болған.

ШАПАН — қалың матадан арасына жүн, макта салып, астарлап немесе қос астарлап сырып тігілген сырт киім. Тік жағалы немесе қайырма жағалы болады. Оның сырмалы, қаптал, қималы түрлері бар.

ШАПАШОТ — бірыңғай тек ағаш шабатын, ұңғыдан төменгі жағы ұзынша келген, шот пішінді жеңіл шағын құрал.

ШАПИТО (франц. *chapiteau* — қалпақ, шатыр) — негізінен тірк ойын-сауығына арналған театр ғимаратының уақытша түрі; дінгек-тіректердің үстіңгі жағын брезентпен немесе жеңіл материалдармен жапқан жинамалы шатыр түрінде болып келеді. Шапитоның ортасында манеж, айналасында көрермендер орны болады.

ШАПҚЫ — қатты зат кесетін асыл темірден жасалған құрал; жер өңдеуге арналған құрал.

ШАППА — ашып-жабылатын шағын пышақ, бөкі (кезінде жазуға арналған қаз қауырсынын ұштауға арналған).

ШАРАП ҚЫШҚЫЛЫ, ДИОКСИ-ЯНТАРЬ ҚЫШҚЫЛЫ — екі негізді органикалық қышқыл; суда жақсы, спиртке нашар еритін түссіз кристалдар. Бос күйінде немесе тұз күйінде көптеген жемістердің, әсіресе жүзімнің құрамында болады. Тамақ өнеркәсібінде (лимонад, печенье дайындауда), мата бояуда, органикалық синтезде және т.б. қолданылады.

ШАРАП ӨНЕРКӘСІБІ — тамақ өнеркәсібінің жүзім және жеміс-жидек шарабын, аққайнар, коньяк өндіретін

саласы. Шикізаттары: жүзім, жеміс және жидек. Шарап жүзімді спиртпен ашыту арқылы дайындалады. Шарап өндірісі екі кезеңнен тұрады: алғашқысында — жүзім ұқсатылып, шарап материалдары дайындалады, екінші кезеңде шарап материалдарына тиісті дәм, хош иіс және бұзылмайтын және т.б. сапа беру үшін оларды қайта өңдеу және белгілі бір мезгілде сақтау процестері жүреді.

ШАРАП СПИРТІ (*этанол, метилкарбинол*) — бір атомды, қаныққан, өзіне тән иісі бар, түссіз сұйық спирттердің бірі. Су, спирт, эфир, глицерин, бензин және т.б. органикалық еріткіштермен кез келген мөлшерде араласады. Шарап спиртін астық, картоп және т.б. өнімдерді ашыту, өсімдік тектес заттарды гидролиздеу, этиленді гидраттау және т.б. әдістер арқылы алынады. Шарап спиртінің өнеркәсіптің көптеген салаларында еріткіш, синтездік каучук, ацетальдегид, хлороформ, диэтил эфиірі, таза этилен, сірке қышқылы, шарап дайындауда маңызы зор.

ШАРБАҚ — 1) бір нәрсені бөлетін, қоршайтын, көбіне жалпақ тақтайлардан жасалатын қабырға; 2) ағаш қазықтардан, шыбықтардан және т.б. жасалған қоршау; 3) бір нәрсені қоршайтын жеңіл қабырға, қабырғалармен қоршалған жер; 4) шыбықтардан немесе сабақтардан өріліп жасалған қоршау.

ШАРПУ (Шпарка) — қайнаған сумен қарпу; ыстық сұйықтықпен, бумен қарпу.

ШАРПЫЛАУ (Бланширование; франц. *blanchir* — ағарту, ағарғанша жуу, қайнақ сумен шарпыту) — тамақ өнеркәсібінде Ш. жемістер мен көкөністерді ыстық сумен, бумен өңдеу; көкөністерді қарайып кетуден сақтайды, жемістің клеткаларына кант молекулаларының сіңуін оңайлату амалы ретінде тосап қайнатуда қолданылады. Ш. сондай-ақ мейіз дайындауда, жүзімді сақтауға дайындауда қолданылады. Терінің шел қалдықтарын сылуда да Ш. амалы қолданылады.

ШАРЫҚ — 1) кескіш аспаптар мен әр түрлі бұйымдарды қайрауға (өңдеуге) арналған дөңгелек қайрақ; 2) қимасы дөңгелек, төртбұрышты, үшбұрышты қайрауға арналған сопақша тас. Осы жұмысты атқаратын адамды шарықшы деп атайды; 3) жіп орайтын, екі басы қалпақша дөңгелек, іші қуыс ағаш.

ШАТЫР — 1) үйдің төбесінен жауын өтпеу, қар суы ақпау үшін жасалған қосымша төбе; 2) қалың, берік матадан жасалған уақытша баспана.

ШАФРАН — құртқашаш тұқымдас көп жылдық өсімдік; дәмдеуіш және ас бояуы. 80 шақты түрі бар. Ш. дәндерінен

май алынады және кептірілген гүлдері парфюмерияда пайдаланылады; 2) мөуесі сарғыш, онша ірі емес төтті алма сорты.

ШАШБАУ — бұрымның үш жағына қоса өретін, күміс теңге, шолпы төрізді түрлі өшекеш таққан, таспадай жіңішке жай жіптен не жібектен ескен бау.

ШАШЫРАТҚЫ (Цикорий; лат. *cichorium*) — күрделігүлділер тұқымдасына жататын шөптесін өсімдіктер туысы; салат өсімдігі. Кептірілген тамырынан кофеге қоспа және кофе суррогаты дайындалады. Шашыратқы тамырын кептіріп, қуырып және ұнтақтап үгітілген күйінде кофе сусынын өзірлеуге пайдаланады. Бұл сусын тұнбасының түсі қонырқай және тіл үйретін дәмі болады. Оны кофеге де қосады (бір стакан суга 2 шай қасық кофе, 1/2 шай қасық шашыратқы ұнтағы). Жапырақты (салаттық) шашыратқы ашқылтым салат өсімдігіне жатады; сөл ашқылтым, сүйкімді дәмі бар. Жапырағы көк салат жасауға пайдаланылады.

ШӘК-ШӘК — шай дастарқанына арналған төтті тағам; қант, шикі жұмыртқа, сары май қосылып, жақсылап езіледі де өбден араластырылады. Ұнға сүт немесе су күйылып, тұз салынады да қамыр иленеді. 40 минуттай беті жабылып қойылады. Содан соң қалыңдығы 0,4 см етіліп жазылып, ұзындығы 4,5 см, ені 0,4 см етіліп кесіледі. Қазан ішіне май салып қыздырылады. Ол қайнай бастағанда өлгі кесілген қамыр салынып, аудармалай отырып қуырылады. 5–7 минут ішінде ол сарғыш тартады. Қуырылған шөк-шөк кепсермен сүзіп алынып, майынан 5 минуттай сорғытылады. Бөлек ыдысқа бал салынып, қант қосылады да, отқа қойылып, ерітіледі. Балдың жетімді-жетімсіз екенін білу үшін оны созып көру керек. Ол үзілмей, жіпше созылып тұрса — балдың жеткілікті болғаны. Сондай-ақ оны отқа қойғаннан кейін қадағалап отырмаса күйіп кетеді. Қуырылған шөк-шөк эмальды ыдысқа салынып, үстіне өлгі дайындалған бал күйылады да, жақсылап араластырылады. Содан соң өсем ыдыстарға әр түрлі формаға келтіріліп салынады да, әр жеріне мөмпоси жапсырылады. Мөмпосидің орнына жанғақ дәні, кепкен қара өрік, өрік дәні де пайдалануға болады.

ШӘҢГІ — тоқаш, күлше.

ШӘҢКІШ (Калина) — бөріжидек тұқымдасына жататын шағын ағаш не бұталар; жеуге жарамды қышқылтым қызыл жидекті өсімдік туысы. Кейбір түрлерінің қабығы медицинада (қан тоқтатады) қолданылады.

Шәңкіш тосабы — құрамында көп мөлшерде құнды витаминдер (С, Р) мен каротині бар тосап. Шәңкіш жемісін аяз

түскен соң жинайды. Себебі оған дейін олар ашы болады. Ашы дәмін кетіру үшін 3–5 минуттай ыстық суга салады, 6–8 минут буга немесе 1–2 минут қақпағы жабық кастрюльге бұқтырады. Содан соң жемісті ыстық шырынға салып, 4–5 сағат тұндырады. Екі рет қайнатады.

ШӘРБАТ — қасиетті төтті сусын.

ШӘРКЕ — өгіз терісінен тігілген жеңіл аяқ киім.

ШӘУГІМ — шай қайнататын тұтқалы, іші сыйымды ыдыс.

ШӘУЛЕ — майы мен еті аздау, күршітен пісірілген дәмді тағам.

ШӘУЛІ — қазандағы піскен ет пен қамырды сүзіп алатын құрал.

ШЕГЕ — қарапайым бекіту құралы; басында қаппақшасы бар, үшкір жіңішке темір.

ШЕГЕН — құдықты шегендейтін құрсау тас, кима ағаш, өрме тал.

ШЕГЕН ҚҰДЫҚ — жер асты суларын пайдалануға арналған гидротехникалық құрылыс.

ШЕГЕНДЕУ (Каптаж; франц. *captage* — ұстап қалу) — бұлақ және әр түрлі жер асты суларын жинайтын әдейі жабдықталған инженерлік-техникалық ғимарат. Судың мол жиналуы үшін және ұзақ уақыт пайдалану мақсатында бұлақ көзі тереңдетіп қазылады да, темір, әсбет құбырлар орнатылады. Құдық қабырғалары темір-бетон құрсаулармен бекітіледі.

ШЕЗЛОНГ (франц. *chaise longue* — ұзын орындық) — жантайып жатуға болатын, отырғышы ұзыншалау, жазылып-жиналуы жеңіл кресло.

ШЕКПЕН — иірілген жүннен өрмекпен тоқылған соң тігілген сырт киім.

ШЕКІЛДЕК — қытырлақ ши бауырсақ.

ШЕЛ — жұқа май қабыршығы; қой терісінің шелі.

ШЕЛЕК — көлемінің өлшемі 12 литрге дейін жететін, цилиндр, қиық конус бітімдес, бауы бар, сұйыққа, сусымалы заттарға арналған сыйымдылық.

ШЕЛПЕК — ашымаған, кейде ашыған қамырдан жұқа жайылған, майға жүздіріп пісірілетін жайма қамыр. Оны қайнап жатқан майға бірнеше минут жүздіріп алса болғаны, тез піседі және үлбіреген жұмсақ болып шығады.

Қатқабат шелпек. Пісіріп алған шелпектің арасына қарақаттың қағын орап жасайды. Кейде оны қақ ораған шелпек деп те атайды.

Май шелпек — сары майға илеп, онша жұқартпай пісіріледі. Май шелпектің арасына қойдың, жылқының шығығын бұрмелеп те жасайды.

Қиықша — қант, жұмыртқа қосып, сүтке илеп, жұқа жазылған, бетіне тұмарша, төрткүл өрнектерін басып, қиықшалап кескен шеллек.

Солде — жіңішке таспа етіп тілінген, шумактап, майға қуырған шеллек. Оны қатты қыздырып, көудірек етіп қуырады. Табаққа саларда мейіз, көкнөр немесе жеміс шырындарын тамызып дәмдендіреді.

Бүкпе шеллек — ішіне жеміс қақтары немесе қуырған ет салып бүріп пісіріледі. Бүкпенің кейбір түрлерін табаға салып пешке де пісірген.

Дөңгелек — тұзы татыған жылы суға, сорпаға, кейде ақ құйып, қатты илеп, дөңгелектеп жайып, майға қуырылған, күнделікті дастарқанға арналған тағам. Оны ашыған және ашымаған қамырлан да қуыра беруге болады.

Лойлек — қаймағы алынбаған сүтке илеп, жұқалап жайып, жұмсақ етіп қуырған дөңгелек шеллек.

Күлше — қоламтаға көміп пісірген нан. Оның атауына қарағанда бастапқы түрі отқа көміп пісірген жұқа нан болуы тиіс. Бірақ қазіргі кезде майға қуырылатын жұмсақ шеллек те осылай аталады. Күлшені пісіру үшін ұнды тұзы татыған суға қатты илеп, 15–30 минут бетін жауып бұқтырады. Содан соң қамырды жуандау есіп, бөлектеп кеседі де, оқтаумен дөңгелектеп жазады. Дөңгелек бетіне ағаш қасықтың сабымен өрнек жасайды. Содан кейін сары маймен майлап, өте ыстық емес пешке 7–8 минут қойып пісіреді. Күлше көбіне шай дастарқанына арналған ыстық нан.

Су шеллек. Майға, сүтке, илеген шеллекті кейде құр суға қайнатып пісіреді. Су шеллек туралған етке, қуырдаққа, кейде бұршақ ботқасына, сары ірімшікке қоса табаққа салынады.

ШЕРБЕТ — 1) жеміс-жидек шырынынан жасалған табиғи салқындатқыш сусын; шербеттің қою, шырын мен қанты мол және сүйік, тәтті емес деуге келетін, татымдық және хош иісті заттары бар екі түрі болады; 2) жаңғақ қосылған қант, шоколад, жеміс немесе кофе қосып дайындалатын қою массаның атауы.

ШЕТЕН (Рябина; *sorbus*) — раушангүлділер тұқымдас ағаштар мен бұталар туысы; жидекті және сәндік дақыл. Ең маңыздысы кодімгі Ш. (*S. aucuparia*) — жемісі домалақ, қызыл. Жидегі кондитер өндірісінде қолданылады.

Шетен тосабы — құрамында микроэлементтер, сондай-ақ витаминдер, пектинді заттар мол болатын, емдік қасиеті бар тосап. Шетенді ағаштан алғашқы аяздан соң тереді, себебі осы кезде ерекше дәмді болады. 1-түрі. Қызыл шетен

жемісін іріктеп алып, салқын сумен жуады. Ашылығын кетіру үшін қайнап тұрған 2,5–3 пайыздық ас содасы ертіндісіне 3–5 минуттай салып, соңынан салқын сумен жуады. Аздап үсіген жемісті осы концентрацияда 2 минуттан артық ұстауға болмайды. Шырын (1,5 кг қантқа — 3 кесе су) қайнатып, оны жемістің үстіне құяды да, 6–8 сағаттай тұндырады. Содан соң дайын болғанша қайнатады. 4–5 рет 10–15 минутқа оттан алып қойып көбігін алу керек. Тосап дайын болған соң 12 сағат тұндырып алып, жемісін банкаларға салады. Ал шырынды қоюланғанша қайнатады да, жемістің үстіне бөліп құяды. Тосап салқындалған соң қақпағын бекітеді. 2-түрі. Шетеннің дайын тұрған жемістерін жоғарыдағыдай тұзды ертіндіге салады. Шырынын 2 рет қайнатады: алдымен қайнауға жеткізіп, 8–10 минут қайнатқан соң жеміс шырынды сіңіруі үшін оттан алып 10 сағаттай тұндырады. Содан соң дайын болғанша қайнатады. Тосаптың дәмін жақсарту үшін 1 кг шетенге қарақаттың 1 кесе дәмін қосуға болады.

ШЕТКЕ ШЫҒАРУ (Экспорт; лат. *exporto* — алып кетемін, сыртқа шығарамын) — тауарлар мен капиталды шет елге шығару.

ШИ (*Achnatherum*) — астық тұқымдасына жататын көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы; сабағы жіңішке қамыс тектес өсімдік. Қазақстанда 3 түрі бар. Әсіресе маңыздысы — ақ Ш. (*A. splendens*), ол республиканың барлық өңіріне тараған, Биіктігі — 30–250, кейде 350 см. Ақ шидің көсіптік мөні бар. Одан киіз үй керегесін қаптайтын, күнделікті тұрмысқа қажетті шилер тоқылады; сондай-ақ гүлшоғырымен бірге байланған сабағынан сыпыртқы жасалады; ши өсімдігінен қабығы аршылып, сыртына түсті боялған жүн орап тоқылған ұлттық үй жиһазы.

ШИ ТОҚУ — қазақ халқы мен Орта Азия халықтары арасында (бұрын және қазіргі кезде) кеңінен тараған өнер. Күнделікті тұрмыс пен шаруашылық қажеті үшін тоқылған ши қазірге дейін кеңінен пайдаланылып келеді. Ши сырт көрінісіне қарай: ақ ши, ораулы ши, шым ши болып үш топқа бөлінеді. Олардың әрқайсысы өз орнымен әр түрлі мақсатқа пайдаланылады. Атап айтқанда, қабығынан тазартылған ақ ши көбінесе құрт, ірімшік, т.б. жаю үшін қолданылатын болса, ұзына бойы әр түсті жүнмен немесе жібекпен оралған шым ши киіз үйдің сәнді жиһаздарының бірі болып табылады. Ал өн бойы тұтас емес әр жерінен аралатып оралған шиді орама ши немесе ораулы ши деп атайды. Бұл да ши сияқты сәндік жиһаздарының бірі. Қазақтың ұлттық

колөнерінің ерекше бір түрі — шым ши току. Шым ши току өнерінде кездесетін жекелеген және тұтас ою нысанын *шаршы ою* деп те атайды. Шым ши токуда геометриялық ою элементтері ромбы, төрт бұрыш, шаршыдағы жұлдыз, үш бұрыш, көп бұрышты немесе сүйірлі бұрыштанып келген айқш тәрізді болып келеді. Қазақ шеберлері өрнектеп ши току өнерін де қолданған. Олардың ши бетіне салған түрлері *жүзіктеу* деп аталады. Алты шаршыдан кейін, оның екі жағынан шыбық ши, одан кейін алақан ши жалғасады. Алақан шиге тұр салынбайды. Көшір-қонғанда тұр салынған жағы түтіліп, тез тозып қалмау үшін алақан ши шым шидің екі жағынан салынады. Кереге сыртынан бір босағадан екінші босағаға дейін шиді айналдыра тұтуды — *ши ұстау* деп атайды. Ши ораудың екі түрі бар. Біріншісі — тоқулы тұрған даяр шидің өрнегіне сала отырып орау, екіншісі — жаңа өрнек суретінің үлгісімен току. Ши тоқитын жіпті екі қабаттан ширатып, бірнеше домалақ етіп дайындайды, бұл домалақтарды салмақты ету үшін темірге немесе тасқа орайды. Ши тоқу үшін ашасы бар екі ағашты белгілі бір қашықтықта тік қадап, екі ашаға көлденең ағаш қойып, арнайы жасалған қарапайым білдек пайдаланылады. Білдектерді киіз үй ішіне немесе жабық бастырма астына орнатады. Ашаның үстіне қойылған арқалықтың биіктігі 120–130 см, түрегеліп тұрып тоқуға ыңғайлы болып бекітіледі. Білдек (сырық) дайын болған соң, тас салмаға ораған жіптерді арасын 10–15 см етіп жалпы саны ши талының ұзындығына байланысты арқалыққа көлденең асады. Содан соң бірінші шиді жіп үстіне салып, салманы әрлі-берлі айқастыру арқылы шалып бастырады. Осылай көлденең сырықтың үстіне салынған ши бастап-аяқ тоқылғаннан кейін екіншісі салынады, осы тәртіп ши тоқылып біткенше қайталанып отырады.

ШИБАРҚЫТ — бет жағы жол-жол болып келген барқыттың бедерлі түрі.

ШИЕ (*Вишня; cerasus*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын жеміс ағаштарының туысы. Қазақстанда көлімгі Ш. (*C. vulgaris*) өсіріледі. Сондай-ақ дала шиесі (*C. furticosa*), тұкті Ш. (*C. tomentosa*) және Тянь-Шань шиесі (*C. tianschanica*) мәдени өсімдікке айналдырылуда. Биіктігі — 3–5 м ағаш (бұтасы — 1,5 м). 3–4 жылдан кейін жеміс бере бастайды. Жемісінің құрамында 7,3–17,5% қант, 0,8–2,4% органикалық қышқылдар, 0,15–0,88% илік заттар және витаминдер бар. Оны жинап алысымен де, өңделгеннен кейін де (шырын, компот, тосап, шарап) жеуге болады. Ағашынан ұсақ бұйымдар жасалады.

Шие тосабы (*сүйексіз*) — шай дастарқанына арналған қышқыл тосап; шиенің әр сортынан дайындайды. Шиенің сүйегін арнайы құралмен, ағаш бізбен алып тастайды. Қайнату тәсілі әр түрлі. *1-түрі*. Тазартылған жеміске қант сеуіп 3–4 сағат ұстайды. Сонан соң сүйегін шығарғанда аққан сөлі мен су құйып (1,5 кесе), отты басып қойып қыздырады. 3–4 рет оттан түсіріп, ақырын табақты қозғап-қозғап алады. Қайнаған соң, көбігін алып, отын күшейтеді де, дайын болғанша қайнатады. *2-түрі*. Табаққа су құйып, қант себеді. Шырынды қант толық ерігенше қайнатып, көбігін алады. Сонан соң шиеңі салып, жарты сағат қайнатады да, оттан түсіріп, 5 сағат тұндырып қояды. Бұдан соң тосапты дайын болғанша қайнатады. Ыстық күйінде банкаға құяды.

ШИКІЗАТ, ШИКІ МАТЕРИАЛ — өндірілуіне еңбек жұмсалған еңбек заты (*металлургия зауытында* — темір рудасы, диірменде — дән күйіндегі астық және т.б.). Шикізат түрлері егіншілік және мал шаруашылығы өнімдері, минерал өнімдер және жасанды өнімдер болып сараланады.

ШИФЕР (нем. *schiefer*) — табиғи тақтатасты, кейде күмтасты қыздыру арқылы алынатын, шағын тақта түріндегі жабындық материал. Жасанды түрі асбесті цементпен баспаланып жасалады.

ШИФОН — жұқа, жұмсақ, жібек мата.

ШИША — 1) керосин шамның жалын тартаатын төменгі жағы, бүйірлі шыны түтікше; 2) сусын құятын шыны ыдыс, бөтелке, құты.

ШКАФ — 1) киім-кешек, заттар сақталатын, есіктері бар, қабырған биіктетіп қойылған үлкен жәшік; 2) кептіруге, дайындауға арналған және т.б. максаттарға пайдаланылатын, жабылатын қорап тәрізді арнаулы құрылғы; мыс., пісіру шкафы, кептіру шкафы.

ШКИВ (голл. *schijf*) — сыртына түйікталған белдік (не сым арқан) кигізілетін күрсаулы доңғалақ түріндегі, диаметрі әр түрлі таспалы беріліс бөлшегі.

ШЛАГБАУМ (нем. *schlagbaum, schlag* — соққы, жабылып қалу және *baum* — ағаш, бөрене) — темір жол өтпесі арқылы өтетін жаяу адамдар мен көлік түрлерін поезд өткенше тоқтата тұратын сырғауыл түріндегі құрылғы. Ол кейде елді мекендерге кірер жерлердегі тексеру пункттерінде де пайдаланылады. Қолмен немесе механикалық жетек арқылы көтеріліп-түсіріледі.

ШЛЮЗ (нем. *schleuse*; голл. *sluis*) — каналдағы су деңгейін өзгертуге арналған тоспалы гидротехникалық құрылыс.

ШОКОЛАД — қақао ұнтағына оның дәмі мен хош иісін арттыру, сондай-ақ нәзік те қолайлы консистенция беру үшін

басқа қоспалар қосылып жасалған кондитер өнімі. Шоколадтар құрамына какао ұнтағынан басқа, қант, какао майы, майсыз сүт ұнтағы, глюкоза шырыны, ваниль немесе ванилин, этил спиртінің шырыны, өсімдік (жаңғақ) майы, жаңғақтар (бадам, фундук және т.б.), лейцитин, пектин, табиғи немесе жасанды хош иісті заттар, натрий бензоаты, лимон қышқылы, лимон майы, апельсин майы, жалбыз майы қосылады. Бұл құрауыштар тек шоколадтың ғана емес, оның ортасындағы қоспалардың да дәмін кіргізеді. Қазіргі кезде басқа дәстүрлі сорттармен қатар, шоколадтың тұзды, ащы, кеуекті түрлері де шығарылады. Кондитер өнеркәсібінде Ш. көмпит, зефир, мармелаттарды глазурилеуге қолданылады. Жеміс-жидектен жасалған кондитер бұйымына Ш. қосылмайды.

ШОҚПАР — сойылдан қысқа, бас жағы жұмыр болатын қол қаруы; ырғай, тобылғы, қайың сияқты қатты ағаштардан жасалады. Кейде басына темір немесе қорғасын құяды.

ШОҚЫР (Севрига; *acipenser stellatus*) — бекіре тұқымдасына жататын, еті мен уылдырығы аса бағалы, тұмсығы семсер тәрізді балық; ұзындығы — 220 см, массасы 68 кг-ға дейін. Кәсіптік маңызы зор. Қара теңіз, Азов және Каспий теңіздерінде кездеседі.

ШОМЫР (Редька; *raphanus*) — қырыққабат тұқымдасына жататын, бір не екі жылдық өсімдіктер туысы; көкөніс дақылы. Суыққа төзімді, тамыр жемісінің құрамында 1,58% қант, 1,92% белок, 1,55% клетчатка, 1,07% күл, 8,3+29,0 мг% С витамині, ферменттері бар өсімдік. Тамыр жемісі жас күйінде тағамға және дәрі жасауға пайдаланылады.

ШОМЫРТ (Слива колючая; *prunus spinosa*) — раушангүлділер тұқымдасына жататын алқоры туысы; кішірек келген бұталар. Биіктігі 4–8 м болатын ағаш. Жемісі бір сүйекті, ұсақ, қара көк түсті. Жемісінің құрамында 5,5–8,8% қант, 0,8–2,8% қышқыл бар. Ш. суыққа және қуаңшылыққа төзімді. Дәмі — кермек-қышқылт, кептірілген және өңделген (тосап, мармелад) күйінде пайдаланылады.

ШОРТАН (Щука; *esox lucius*) — албырт қатарының өзі аттас тұқымдасына жататын балық. Қазақстанның барлық табиғи суқоймаларында кездеседі. Ұзындығы — 1,5 м, массасы — 35 кг-ға дейін. Тағамға жастай да, тұздап та пайдаланылады және консерві дайындалады.

ШОССЕ (франц. *chaussee*) — қиыршық тас төселген жол немесе қатты табанды жолдың барлығы.

ШОТ — ағаш шабуға арналған құрал. Шоттың басы жалпақ темірден жасалып,

бір шетінен қиялай жонып жүз шығарылады. Екінші шетіне бекітілген ұңғыға кепкен ағаштан иіп жасалған имек сап сұғылады. Ш. балтамен шабуға келмейтін кішігірім ағаш бұйымдарды өңдеуге қолданылады.

ШПАГАТ (нем. *spagat*) — берік жіп; буып-түюге, тітуге арналған жінішке кендірден (кейде зығыр қосады) ширатып жасалады.

ШПАЛ (голл. *spalk* — тірек, тиянақ) — рельс астына тиянақ ретінде көлденең төселетін, ағаштан, темір-бетоннан, металдан дайындалатын келдек.

ШПРИЦ (нем. *spritze, spritzen* — шашырату) — 1) медициналық аспап; 2) цилиндр ішінде поршені мен ұшында түтікше инесі бар торт бетін өшекілеуге, крем құюға арналған аспап.

ШПРОТ (*Sprattus*) — май шабақ тұқымдасына жататын балық; ұзындығы — 17 см-дей. Тағамға тұздалған, сүрленген күйінде пайдаланылады және консерві дайындалады. Кәсіптік маңызы бар.

ШРОТ (нем. *schrot*) — майды өсімдіктердің (жер жаңғағы, қыша, майкене, жүгері, құнбағыс, зығыр сығындылары) ұнтақталған, майы алынған тұқымы. Құрамында протеин мол, құнарлы мал азығы.

ШТАТ — мекемеде тұрақты жұмыс істейтін қызметкерлер құрамы.

ШТАТ КЕСТЕСІ — өкімшілік басқару қызметкерлерінің құрылымы мен санын белгілейтін құжат. Онда әр қызмет адамының айлық жалақысының мөлшері көрсетіледі.

ШТЕПСЕЛЬ — тасымалданатын аппараттарды ток көзіне жалғауға арналған айыр.

ШТУРВАЛ (голл. *stuurwiel, stuur* — руль және *wiel* — доңғалақ) — ұшақты, қонбайнды, кемені, құбыр желілеріндегі жапқыштарды және т.б. механизмдерді басқару тетігі.

ШУДА — түйенің өркешіне, желкесіне, тізесінің үстіне және мойнының астына шыққан ұзынша қылшық жүні, жіп иіріп алаша, кілем тоқуға пайдаланылады.

ШУРФ (нем. *schurf*) — құдық сияқты тіп-тік, терең ор; жер бетінен бастап қазылатын, көлденең қимасы шаршы, тік төртбұрыш немесе ромбы пішіндес болып келетін, барлау, желдету, қопару жұмыстарын жүргізу мақсаттары үшін жасалатын, онша терең болмайтын тік қазба.

ШҮБАТ — жаңа сауылған түйе сүтінен өзіндік шипалы сусын. Әрі тағам, әрі ем ретінде ежелден белгілі. Ол 2 өдіспен өзіндік пішіндеді. Ш. өзіндік өнеркәсіптік өдісі жаңа сауылған сүтке арнайы

микроорганизмдер — болгар таяқшасы мен ашытқы салып, оны биохимиялық ыдыраудын ақырғы сатысына жеткенше, яғни сүт қышқылды мен этил спирті пайда болғанша ашытуға негізделген. Түйе сүтін сауып алысымен дәке арқылы сүзіп тазарталды да, аздап салқындатады; содан кейін арнайы ыдыс — емен күбіге қотарып құяды да, үстіне сүттің 3–4 бөлігіне 1 бөлік ашытқы қосалды. 20–30 минут бойы пісіп, өбден араластырады да, жылы жерге 3–4 сағат қойып ашытады. Осылай өзiрленген Ш. ақырында өзiндiк дәмi бар, көбiк пашкан, сөл қышқылым, тiл үйiрiен шипалы ақ сусынға айналады. Ш. өзiрлеудiң халықтық одiсi қымыз өзiрленгей; құрамындағы спирт мөлшерi мен қышқылдығына қарай Ш. тұщы (құрамында 5% май, 0,5% этил спиртi бар, қышқылдығы 60–80° Т), *тотти* (құрамында 5% май, 1% этил спиртi бар, қышқылдығы 80–105° Т) және *ащы* Ш. (құрамында 5% май, 1,2% этил спиртi бар, қышқылдығы 106–120° Т) болып бөлiнедi. Шубаттың емдiк қасиетi оның құрамындағы сүт қанты (1,79%), сүт қышқылы, этил спиртi (0,5–1,2%), көмiрқышқыл газ (0,04%), бөлeк (4,45%), минералды тұздар, антибиотиктер сияқты заттар мен витаминдердiң (А–0,35 мг/л, С–55,5 мг/л, В₁–1,8 мг/л, В₂–1,3 мг/л) арақатынасына байланысты. Ш. белогы ыдырағаннан кейiн бойға тез сiңедi, қарын бездерiнiң қызметiн үдетiп, асқазан қызметiн жақсартады. Ш. — кенеулi тағам, шөл қандырар сусын, өкпе ауруы сияқты қауiптi ауруларға шипа ретiнде қолданылады.

ШҮЖЫҚ — туралып, тұздалып, бұрышталып iшекке салынған майлы соғым етi. Сүрлеп (бұрышталмағанын) ұзақ уақыт сақтауға болады.

ШҮЙКЕ — иiруге арнап түтiлген, шумақтап оралған жүн.

ШҮМЕК — құман, шөйнек, самаурын тәрiздi ыдыстардың су ағатын тетiгi, аузы.

ШҮРЕК (түрк. *şorok*) — ашымаған қамырдан пісірілетін шеплек тәрiздес нан. Бидай, жүгерi, арпа үндарынан қоламтаға көмiп немесе тандырға пісірiледi.

ШЫҒЫР — құдықтан су тартуға арналған құрал; қолмен немесе механизм көмегiмен айналатын, атанаққа оралатын арқаннан, шынжырдан және т.б. тұратын қарапайым жүк көтеру механизмі. Ұзындығы 1–1,5 м-дей жұмыр ағаш кеспектің өзегіне ұзын темір өткізіліп, құдықтың екі шетіне қарама-қарсы орнатылған екі тіреу ағашқа бекітіледі. Темірдің қолмен бұрайтын шеті майыстырылып иінді етіп тұтқа жасалады. Ағаш кеспектің орта бөлігіне шеге арқылы кендір не шынжыр бау байланып, оның екінші

ұшына шелек ілінеді. Тұтқаны бір бағытпен айналдырғанда шелек төмен түседі, ал керісінше айналдырғанда суы бар шелек жоғары көтеріледі.

ШЫҒЫРШЫҚ — дөңгелекше жұмыр темір.

ШЫЖ-БЫЖ — қуырмаштап тез дайындаған жеңіл-желпі ас.

ШЫЖЫҚ — шығырған майдың шыжығы.

ШЫЖЫМ ЖІП (Тонек) — өзен және теңіз ақпа ауларының қатқылдарына байланатын жіп; жуандығы — 0,5 см, ұзындығы — 40–160 м болады.

ШЫҚ — көктем мен күздің салқын түндерінде шөп басына тұратын атмосфералық дымқыл; ауа температурасы 0° С-қа шамалас кезде қалыптасатын атмосфералық ылғал.

ШЫҚ НҮКТЕСІ — ауадағы не басқа газдағы су буы қаныққан күйге жету үшін ауа мен басқа газды қаншалық салқындату қажет болатынын көрсететін температура. Мұндай температура кезінде ауада және онымен астасқан заттарда су буларының конденсациясы байқалады (шұқ түседі) Ш.н. ауа ылғалдылығының негізгі сипаттамаларының бірі.

ШЫЛАПШЫН — металдан жасалған кір немесе қол жуатын ыдыс.

ШЫЛАУЫШ — кимешек үстінен байланатын, үлкен ақ шаршы орамал; жаулық.

ШЫЛБЫР — жүгеннің шығыршығына тағылған жіңішке қылдан есілген жіп.

ШЫМ ТОПЫРАҚ — өсімдік қалдықтары, тамыры, өркендері тұтасып біріккен топырақтың беткі қабаты.

ШЫМТЕЗЕК — өсімдіктерде жиналған массаның көмірге айналу сатысының алғашқы өнімі, жанғыш пайдалы қазынды. Батпақты жерлерде толық шірімеген өсімдіктер қалдығының жинақталуынан түзіледі. Жылу шығарғыштық қабілеті — 5000–5700 ккал/кг. Отын, тынайтқыш, жылу оқшаулауыш материал ретінде пайдаланылады.

ШЫМШУЫР — әр түрлі заттарды қысып ұстауға арналған құрал. Оның негізгі бөліктері — басы, білігі, сабы. Ш. басы жалпақ темірді қысып ұстауға қолайлы етіп жасалады. Басы мен сабына орнатылған білік (темір) шымыурдың ашылып-жабылуын қамтамасыз етеді. Оның сабы әрі ұзын, әрі сом болады. Оттан шок алуға арналған шымыур жұқа темір тілікшеден жасалады. Темір тілікше дәл ортасынан бүктөп иіліп, иінге жақын жерінен шығыршық кигізіледі. Ол тілікшелерді жазылып кетпейтіндей етіп

ұстап тұрады. Шымшуырды іліп қою үшін оның бүгілген жеріне темір шығыршық өткізіледі.

ШЫМЫЛДЫҚ — 1) жас жұбайлардың төсегінің алдына тұтылатын ұлттық жасаудың бір түрі; жібектен, атластан және т.б. тігіледі; 2) театр сахнасын жауып қоятын матадан тігілген қалқан.

ШЫНЖЫР — бір-біріне ілмектеле тізбектелген шығыршықтар тізбегі. Қозғалыс беруші, жүк көтеруші түрлері болады. Буындары сымнан, пластиналардан тұрады. Шынжырлы берілістерде қолданылады. Қозғалыс екі жұлдызшаға айнала ілінген шынжыр арқылы беріледі.

ШЫНЫ — 1) кварц құмының ерітіндісінен жасалған мөлдір түсті жұқа зат; 2) фарфордан жасалған шай ыдысы.

ШЫНЫАЯҚ — кесе, шыны сияқты шай ыдыстары.

ШЫНДАУ — шалғының, кетпеннің және т.б. ауыл шаруашылығы құралдарының жүзін жұқарту мақсатында, қайраудан бұрын орындалатын жұмыс. Төске қойылған құралдың жүзі балғамен соғылып жұқартылады.

ШЫНЫЛТЫР — өйнек, қыш, фаянс және т.б. заттардың сыртын жылтырататын қорытпа.

ШЫРАҒДАН — 1) бір немесе бірнеше ұялы металлдан, тармақталып жасалған, шырақ (май шам) орнатылатын тұғыр; 2) ортасына жіңішке жұмыр бітте салып жасалған май шам.

ШЫРАҚ — жарық беруге арналған ортасында пілтесі бар майлы заттан жасалған таяқша.

ШЫРАЛЖЫН ЖУСАН (Эстрагон; франц. *estragon*) — күрделігүлділер тұқымдасына жататын жусан төріздес шөптесін өсімдік; хош иісті жапырағы дәмдеуіш есебінде пайдаланылады. Ә. жас күйінде: жапырағы — салатқа, сабақтары қияр, саңырауқұлақ тұздауға пайдаланылады. Кепкен жапырағын аз мөлшерде ыстық тағамдарға — сорпаға (ет, көкөніс) және балыққа арналған тұздыққа қосады.

ШЫРҒА — саят құстарын дөңкіртіп баулу үшін бір басына өзге аңның терісіне орап қойылатын жем.

ШЫРПУЫШ — қаладағы жасыл желек бұталарының басын шырпитын құрал.

ШЫРПЫ — ағаштан (өдетте, көк теректен) немесе картоннан жасалады; шырпы талының басындағы тұтанғыш жаңғыш зат құрамына бертолет тұзы (тотықтырғыш), желім, күкірт (жаңғыш заттек) және т.б. енеді. Шырпы қорабы қабырғасындағы жақпа құрамында қызыл фосфор, сурьма сульфиді, сүйек желімі

және т.б. бар. Ш. алғаш рет XIX ғ. 30-ж. (ұлы түрі: талының ұшындағы жаңғыш зат құрамында ақ фосфор болған), 1855 жылдан бастап қазіргі шырпылар пайда болды. Тұрмыстық шырпылардан басқа арнаулы — желге арналған (желде сөнбейді), сигналды (түрлі түсті жарық) шырпылар бар.

ШЫРТ-ПЫРТ — жылқы майына бөктірілген сок. Кең ыдыстағы соктің үстіне жылқы майы құйылып, қант салынады да, әбден араластырылады. Содан кейін ыдыстың қақпағы жабылады да, салқын жерге немесе тоңазытқышта тоңазытылады. 1 кесе сөкке — жарты кесе жылқы майы, 2 ас қасық қант.

ШЫРТЫЛДАҚ — 1) тортасынан айырған сары май; 2) осындай майға жылқы майын қосып жасаған женттің бір түрі.

ШЫРЫН — өсімдіктің бойындағы, оның жеміс-жидегіндегі тотті нәр.

ШЫРЫНСЫҚҚЫШ (Соковыжималка) — жемістерден, жидектерден, көкөністерден сығымдап шырын алуға пайдаланылатын құрал, аппарат.

ШЫТЫР (Лепталеум; *lepidium*) — шаршыгүлділер тұқымдасына жататын шөптесін өсімдік туысы. Жемісі — екі дөңді бұршаққын.

ШІДЕР — тұсау өзбелінің бірі: жылқының алдыңғы екі аяғы мен артқы бір аяғын қосып салатын тұсау. Оны қайыстан, кейде шынжырдан жасайды. Шідер — үш балақ (тұсамыс және өре) болып келеді. Ол жылқының алдыңғы екі аяғы мен артқы бір тілерсегіне салынады. Әр балақта бір-бірден алақан, тиек және балақ баулар болады. Қыл шідердің тұсауын, өресін және балақ бауларын жылқы қылынан жеке-жеке дайындап алып құрастырады. Ал қайыс шідерді сыыр терісінен иленген қалың қайыстан екі қабаттап жасайды. Қос қабатталған қайыс таспамен тігіледі. Мұндай шідердің тұсауы мен өрелігі шығыршық арқылы жалғасады. Өрме шідердің үш балағы бөлек өріліп біріктіріледі. Оның балақ бауларын қос қабат жіңішке қайыс таспалардан жұмырланып өріледі.

ШІЛИЯ — қамытты аттың мойнына кетірмеу үшін пайдаланылатын өзбел. Шілияны қайыстан тігіп, түйіп өріп істейді, шеберлер күміспен, жезбен қадақтап өсемдейді, әр жеріне қайыстан шашақ тағады.

ШІЛТЕР — жібектен, мақта немесе жүн жіптен селдір етіп тоқылатын тоқыма бұйым; өшекейлі перде және т.б. жіпті озу қилы шалып тоқу арқылы шілтерге өсем өрнектер салынады. Жастықтың бетіне, төсек жапқыштың жиегіне және т.б. тігіледі.

ШІРЕ — 1) төтті дәм; 2) кондитерлік бұйымдар (көмпиттер, тосаптар, бал және т.б.); 3) жапырақтарда тіршілік ететін жөндіктерден бөлінетін төтті, жабысқақ сұйықтық.

ШІРНЕ — өсімдіктің сабағында, жемісінде болатын төтті шыршы; өсімдіктердің бал бездерінде түзілетін қантты шыршы. Әр түрлі өсімдікте Ш. құрамы мен қант мөлшері әрқалай болады. Мыс., ат талшы — тек сахарозасы бар шірне; рапе — глюкоза мен фруктозасы бар шірне; кейбір өсімдіктер (қасқыржидек, таураушан, азиялы, қызанақ, тамыр дәрі) ұятты шірне шығарады.

ШІРУ — шіріткіш микроорганизмдер өсерінен азотты күрделі қосылыстардың (өсіресе белоктардың) ыдырауы. Шіру кезінде газ тәрізді аммиак бөлінеді. Шіріткіш бактериялар тағамды бұзады. Оларға қарсы зарарсыздандыру, туздау, қақтау, ыстау, қатыру, мұздату және т. б. әдістер қолданылады.

ШИ — ақ қауданды қырыққабат немесе саумалдық пен қымыздықтан өзіндетін сұйық тағам. Шиді жас қалақайдан немесе қалақай қосылған қымыздықтан да өзіндету болады. Ши ет, көкөніс, балық, саңырауқұлақ сорпасынан өзінденеді. Жас ши (ақ қауданды қырыққабаттан). Алдымен етті 1,5–2 сағат қайнатып, содан кейін сорпасын көстрөлге сүзіп құяды да, оған аздап қуырылған пияз, сөл кейінірек ет, туралған қырыққабат, тұз салады. 30–40 минут қайнатады. Бұрыш пен лавр жапырағын шн пісуге 5–10 минут қалғанда салған дұрыс. Аздап қуырылған үн қосуға да болады. Шиге картоп пен жас қызанақ (3–4 түйір) салса да артықтығы жоқ. Қабығы аршылып, туралған кортоп көстрөлге қырыққабаттан соң, тұздық құяр кезде салынады. 500 г етке — 2–3 л су, 500 г қырыққабат, бір түйір тамыр, 1 пияз, 2 ас қасық сары май керек. Тұз татымына қарай салынады.

Ы

ЫДЫС, ЫДЫС-АЯҚ — 1) ішіне сұйықтықтар құюға, сусыма заттар салуға арналған тұрмыстық бұйымдар; 2) азық-түлік сақтауға, тамақ, сусын ішуге арналған түрлі ыдыстар. Ағаштан, металдан, пластмассадан, шыныдан және т.б. жасалады.

ЫҚШАМАУДАН (Микрорайон; грек. *mikros* — кішкентай, шағын) — көлік магистральдары жақын орналасқан, тұрғындардың мәдени-тұрмыстық қызметтерге сұранымын өтеуге арналған мекемелері бар тұрғын үйлер кешені.

ЫЛҒАЛ — заттар құрамындағы су. Тамақ өнімдерінің құрамында мол болады және оның сақталуына өсер етеді.

ЫЛҒАЛДАНУ — заттың құрамындағы су мөлшерінің көбеюі. Ондай заттарды ылғалды зат деп атайды.

ЫЛҒАЛДАУЫШ — тұрғын үйлерде гигиеналық жағдайды жақсартуға арналған аспап; адамның денсаулығына қажет мөлшерде ауа ылғалдылығын қамтамасыз етіп тұрады және организмнің тіршілік өрекетіне қолайлы жағдайлар жасайтын теріс иондармен байытады. Ылғалдауышты бөлменің ашық жеріне, қабырғадан, терезеден және жиһаздан 1/2 м қашықтықта, кішкене балалардың қолы жетпейтіндей етіп орнатады. Ылғалдауыштың негізгі бөлігі — сумен толтырылған түтік. Ылғалдауышты электр желісіне қосқан кезде ол ауаға ұсақ дисперсиялы су тозаңы түрінде шашылып, ылғалмен қанықтырады. Түтіктер төрелке немесе төңкерілген конус түрінде ашық, сондай-ақ су құятын, тозаңдататын саңылауы бар қақпақпен жабылған болып келеді.

ЫЛҒАЛДЫЛЫҚ — материал ішіндегі ылғал мөлшері.

ЫҢҒЫРУ — ағаш ыдыстардың ішін оюға арналған ойғыш құрал. Ыңғырудың басы пышақ тәрізді етіліп асыл темірден жасалады да, ағашқа сапталады, науаланып иіледі. Ол ыдыстың ішін бүйірлеп оюға қолайлы. Ыңғыру негізінен аталғының жүзі ала алмайтын шағын ыдыстарды үңгу үшін пайдаланылады.

ЫҢҒЫРШАҚ — өгізге жүк арту үшін ағаштан жасалатын биік ер. Оны ер секілді көлікке салып, қатты тартып қояды да, үстіне жүк артады. Кейде оны — ашамай деп те атайды.

ЫРҒАЙ (Бузина; *sambucus*) — ұшқат тұқымдасына жататын бұталар, аласа ағаштар мен көп жылдық шөптесін өсімдік туысы. Бұта, аласа ағаш, кейде көп жылдық шөптесін өсімдіктер. Жыңғыл, тобылғы тәрізді топтасып өседі, қоңыр-сұр қабықты тұзу жіңішке бұталар. Дәрілік, шыршынды өсімдік.

ЫРДУАН — арбаның екі доңғалақты, қорабы биік түрі.

ЫСҚАУРЫН — киіз үй ағаштарын керекті қалыпқа келтіріп иіп және түзетін ағаш құрал.

ЫСҚЫ — күміс бетін жылғыратуға арналған былғарымен қапталған қайқы таяқша.

ЫСТАУ — 1) сақтау мерзімін ұзарту үшін өнімді (мыс., шұжық, ет, балық және т.б.) арнаулы ыстау цехтарында немесе үйде түтінге ұстау, не түтік сіңіру; 2) қымыз сақтайтын сабаны, күбіні түтінге ұстау.

ЫСЫРМА — есікті, қақпаны және т.б. жабуға арналған жылжымалы тілікшесі бар, шағын немесе үлкен құрылғы.

I

ІЛГЕК — 1) бір затты ілуге арналған немесе оған ілінуге болатын дене; 2) бір нәрсенің шетін, киім өңірлерін жалғастыратын, байланыстыратын тетік (түйме, ілгек, түйреуіш және т.б.); 3) күрмеп байланған жіп; киімнің түймелеуге, ілгек, қыстырғыш бекітуге арналған ойығы; есік, терезе сияқты ашылатын заттарды бекітіп қоятын ілмек.

ІЛГЕШЕК (Вешалка) — бас киім, көйлек және т.б. ілуге арналған тақта немесе баған.

ІНЖУ — теңіз түбіндегі карбонит құрамды, меруерт бағалас қымбат асыл тас; теңіздік, тұщы сулық қос жақтаулы моллюскілер қабыршағының ішінде дамитын домалақ, сопақша, бұрыс пішінді келген, негізінен карбонат құрамды минералдық түзілім. Инжудің заттық құрамы моллюскі қабыршағының заттық құрамымен бірдей. Инжудің түсі — ақ, алқызыл, сары, кейде қара болады. Жарықты құбыллатын сыртқы өдемі кейпіне байланысты І зергерлік істе қолданылады. Басқа асыл тастар сияқты — алқа, жүзік, сырға, түйреуіш және т.б. өсемдік бұйымдар жасауға пайдаланылады. Жасанды түрлері де бар.

ІНЖІР (Инжир; *figus carica*) — тұт тұқымдасына жататын субтропиктік жеміс ағашы. Биіктігі — 4–8 м, діңінің диаметрі — 0,2–0,4 м. Жемісі етжеңді, жеміс шоғырының ішінде ұсақ жаңғақ болады, жемісінің массасы — 32–77 г. Жас жемісінде: 12–23% қант, 0,5–4,2% пектин заты, 3,4–7,4% клетчатка, С, В₁, В₂ витаминдері, каротин, кальций, темір және фосфор мол болады. Жемісінен шырынсу, тосап, джем дайындалады, кепкен жемісінде 50–77% қант болады.

ІРЕУ — мал сойғанда терісін етінен қол күшімен ажырату.

ІРКІТ — құрт қайнатуға, кейде майын алып, іркітін сусынға ішу үшін сабаға, күбіге жинап ашытқан айран, қатық, шикі сүт. Іркіттің басын піскен сүттен ұйғытып алып сабаға құяды да, үстіне шикі сүт құйып жинай береді. Содан кейін оны пісіп, майын алады, қалған іркітіне құрт қайнатады; кейде іркітті пісіп, сапырып сусын орнына да ішеді. І, өте тоқ сусын. Қойдың іркіті, сиырдың іркіті, пісілген іркіт, пісілмеген іркіт, сабаның іркіті, күбінің іркіті деген түрлері болады.

ІРУ — микроорганизмдер немесе олардан бөлінетін ферменттер әсерінен органикалық заттардың ыдырау процесі.

ІРІ ТАРТЫЛҒАН ҮН — түйіршіктері ірілеу тартылған үн.

ІРІМШІК — 1) жаңа сауылған сүтті мөйекпен (мөңдірмен) ұйғытып, суалғанша қайнатып алынатын өнім. Қайнауы жеткен ірімшік қызыл-сары түске айналады. Оны сүзіп алып, дорбаға салып, желге, күнге қойып кептіреді. Кепкен ірімшік бұзылмайды, көп сақталады. Кепкен ірімшіктен түйіп, жент жасалады; 2) сүтті арнайы өңдеуден өткізу арқылы алынатын сіңімді тағамдық өнімдердің бірі. Дайындау кезінде микробиологиялық, ферменттік процестердің әсерінен І дәмі мен тағамдық құндылығы жағынан сүттен жоғары болады. Құрамындағы белоктың мөлшері — 25%, майдың мөлшері — 30%, сондай-ақ амин қышқылдары, В, РР тобындағы, А витаминдері, пантотен қышқылы және фосфор тұздары болады. Ірімшікті адам организмі түгелге жуық (98–99%) сіңіреді. Құрамында белок пен май көп болғандықтан, ірімшіктің калориялылығы 2500–4500 ккал аралығында болады. Онеркәсіптік жолмен ірітіп, дайындауына, дайындауға пайдаланылатын іріткілеріне қарай: мөйекпен және қышқылдармен ірітілген болып бөлінеді. Іріткі ретінде бузаудың немесе қозының мөйегі қолданылады. Қазір мөйек орнына пепсин ферменті немесе күстың жемсауынан алынған пепсин қосылады. Соңғы кезде өсімдіктердің кейбір түрлерінен алынатын сүт ірітетін ферменттер ірімшік дайындауға пайдаланылады. Ірімшіктің қатты баспаланған, қатты, жұмсақ, тұздықты және т.б. түрлері болады. І. дайындаудың технологиясы: сүтті қабылдау мен сортау, сүттің ұюын бақылау, сүтті ұйытуға өзірлеу (кальцқа келтіру, пастерлеу, ашытқы қосу, минералды заттар қосу), сүтті ұйыту, ұйындығы өңдеу, ірімшікті ұйындысын өңдеу (ұйындыны бөлшектеу, араластыру, ірімшік ұйындысын екінші рет қыздыру, оны араластыру, ірімшікті қалыпқа салу, сығып, сарысын шығару, тұздау); ірімшікті жетілдіру.

Ірімшік пен цукат салынған қаусырма. Сары май немесе маргаринге үн қосылып, пышақпен кескіленеді де, қант, жұмыртқа, араластырылып, қаймақ, сода, тұз қосылады. Иленген қамыр бір тоуліктік тоңазытқышқа қойылады. Ортасына салу үшін ірімшік, қант, сары май қосылып, әбден араластырылады. Жұмыртқа, сүт, ванилин, цукат (мейіз де болады) қосылып, аздап тұздалады. Тағы да араластырылады. Тоңазытқыштан алынған қамыр жайылып, майланған салқын табаға салынады да жиегі қайырылады (қоспа

ағып кетпес үшін). Қыздырылған духовкаға пісіріледі. 4 кесе ұнға — 300 г сары май немесе маргарин, 1 кесе қаймақ, 0,5 шай қасық сода, бір шымшым тұз, ортасына салуға — 1 кг ірімшік, 1 кесе қант, 100 г сары май, 1 жұмыртқа, 1 кесе сүт, ванилин, цукат (мейіз) дәміне қарай.

ІСКЕК (Пишет; франц. *pinsette*) — 1) медицинада, техникада майда, нәзік және сусыма заттарды ұстауға арналған серіппелі қысқаш; 2) сақал-мұртты, қасты бір талдап жулатын кішкене тістеуік темір.

ІШЕК-ҚАРЫН (Внутренности) — сойыс малының тамаққа пайдаланатын ішкі органдары мен етінің кейбір бөліктері. Жұғымдылығы мен дәмділігіне қарай ішек-қарынды бірінші және екінші санатқа бөледі. Бірінші санатқа — бауыр, бүйрек, ми, жүрек, желін, ет кикымы, құйымшақ, көк еттер; екіншісіне — өкпе, қарын, ұлақ, ерін, сирақ және басқалар жатады. Құрамындағы белоктың мөлшері жағынан ішек-қарынның еттен айырмасы аз. Ми, желін майлы болады, бауырда едәуір мөлшерде РР витамині, пантотен қышқылы, В және басқа топтағы витаминдер, сондай-ақ кальций, магний, фосфор тұздары бар. Темір құрамы көбінесе бүйрек-бауырда, ал фосфор мида көп. Ішек-қарынның шырышты қабығы алынып, ұйыған қаннан тазартылып, майсыздандырылып, таза, тоңазытылған немесе мұздатылған күйінде сатуға түседі. Қойдың, бұзаудың сирағында, сондай-ақ ірі қараның ерні мен сіңірінде және малдың барлық түрінің құлағында желімді заттар мол болады, сондықтан оларды сілікпе дайындауға пайдаланады. Сіңір мен қарыннан тағамдардың бірнеше түрлерін жасайды.

ІШК — елтіріден, сеңсеннен, аң терілерінен тігіліп, сырты матамен тысталатын жылы сырт киім.

ІШІМДІК — ішуге арнап дайындалған сұйықтық. Салқындатқыш, спиртті және т.б. түрлері бар.



ЭБОНИТ (грек. *ebenos* — қара ағаш) — табиғи не синтездік каучукты күкіртпен қосып күшті вулкандау арқылы алынатын, қара-қоңыр не қара түсті, қатты, оңай өңделетін, ылғал тартпайтын, қышқылдар мен сілтілер өсеріне төзімді, техникада кеңінен пайдаланылатын техникалық материал.

ЭВАЛИПТ — мирта тұқымдас, мәңгі жасыл ағаштар мен бұталар туысы; биіктігі 100 м-ге жетеді. Ағашы вагон, кеме салуда, қағаз өнеркәсібінде, қабығы илік заттар

өндірісінде пайдаланылады, жапырағы мен сабақтарынан тығыздығы 0,915 г/м³, сарғыш түсті сұйық эвкалипт майын (эфир майы) алады. Майы медицинада, парфюмерияда қолданылады.

ЭЖЕКТОР (франц. *ejecteur, ejecter* — лақтырып тастау) — газды не сұйықтықты сору үшін басқа газдың немесе сұйықтықтың кинетикалық энергиясы пайдаланылатын ағынды аппарат. Сұйық пен газды араластыруға арналған көптеген машиналар эжектор принципіне жұмыс істейді.

ЭКЗОГАМИЯ (экзо... және грек *gamos* — неке) — бір рудың, тайпаның ішінде некелесуге тыйым салатын дәстүр.

ЭКЗОТЕРМИЯЛЫҚ РЕАКЦИЯ (экзо... және грек. *therme* — жылу) — химияда, тұрмыста жылу бөлетін, жылу беретін процестер, құбылыстар; химиялық реакция.

ЭКЗОТИКА (грек. *exotikos* — бөтен, басқа жерлікі) — алыс елдердің (табиғатының, дәстүрінің, көркемөнерінің және т.б.) танданарлық ерекшеліктері.

ЭКИПАЖ (франц. *equipage*) — 1) кеме, ұшақ, танк командасының жеке құрамы; 2) жолаушы таситын жеңіл көліктің жалпы атауы.

ЭКЛЕКТИЗМ (грек. *eklektikos*) — өртекті, кейде қарама-қарсы принциптердің, көзқарастардың, теориялардың және т. б. механикалық қосылысы; құрылыс пен бейнелеу өнеріндегі өртекті стильді элементтердің үйлесімі.

ЭКЛЕР (франц. *eclair*) — ортасында кремді (тәтті немесе қышқыл) бар, қайнатпа қамырдан дайындалған және глазурь жағылған торт тілімі.

ЭКОЖҮЙЕ (Экосистема; грек. *oikos* — үй, мекен және жүйе) — тірі организмдер жиынтығының қоректену, өсу және ұрпақ беру мақсатында белгілі бір тіршілік ету кеңістігін бірлесе пайдалануының тарихи қалыптасқан жүйесі.

ЭКОЛОГИЯ (грек. *oikos* — үй, мекен және ...логия) — тірі организмдердің тіршілік ету жағдайларын және организмдер мен олардың тіршілік ету ортасы арасындағы өзара байланысты зерттейтін ғылым.

ЭКОНОМАЙЗЕР (ағылш. *economizer*) — 1) бу қазанына берілетін суды сыртқа шығарылатын отын газдарымен алдын ала жылытатын жылу армастырғыш; 2) қақпағы толық ашық автомобиль карбюраторындағы жанар қоспаны байытатын тетік.

ЭКРАН (франц. *ecran* — перде) — өр түрлі энергия сууелерін өзінің бетімен қайтаратын, жұтатын, өңдейтін құрылғы.

ЭКРАНДАУ — біреуді, бір нәрсені зиянды әсерлерден және т.б. арнаулы экран арқылы сақтандыру, қорғау (мыс. электрмагнитті сәулелердің әсерінен). Тұрмыста теледидар, компьютер мониторларының т.б. беттері, жоғары жиілікті ток жүретін сымдардың сыртқы қабаттары да экрандалып шығарылады.

ЭКСТАУСТЕР (ағылш. *exhauster, exhaust* — айдап шығару, сорып тастау) — ауа сиретуге (вакуум жасауға) арналған желдеткіш немесе ауа урлеуіш. Ол көбінесе ауа, газ, ауаның газбен және қатты затпен қоспасын айдамалау (сору) үшін пайдаланылады.

ЭКSIKATOP (лат. *exsicco* — кептіру) — ауадан ылғалды оңай тартатын заттарды кептіруге және сақтауға арналған, қалың шыныдан жасалған, түбіне ылғал сіңіргіш зат салынатын, беті шыны қақпақпен тығыз жабылатын ыдыс.

ЭКСКУРСИЯ (лат. *excursio* — сапар, серуен) — ғылым, білім беру, мәдени-ағарту мақсатында белгілі орындарға ұйымдастырылатын ұжымдық сапар не жорық.

ЭКCЛИБРИС (лат. *ex libris* — кітаптардан) — кітаптың иесін көрсететін, оның ішкі бетіне салынатын арнаулы кітап белгісі.

ЭКCПАТРИАНТ (лат. *ex patria* — отанынан) — азаматтық құқығынан күштеп айырылған немесе өзі бас тартқан, басқа елге ел ішінен көшірілген немесе өзі көшкен тұлға. Бұл құбылысты экспатриация деп атайды.

ЭКCПЕДИЦИЯ (лат. *expeditio* — төртпікке келтіру, жорық) — 1) бір нәрсені тарату, жіберу (мыс., хат-хабар, жүктер және т.б.); 2) мекеменің осы шаруалармен айналысатын бөлімі; 3) бір топ адамның арнаулы тапсырма бойынша (ғылыми, әскери) жасайтын жорығы; осы топтың атауы.

ЭКCПЛУАТАЦИЯ (франц. *exploitation* — пайдалану, пайда табу) — бөтен адамның еңбегін пайдалану, қанау; табиғи байлықтарды өңдеу, пайдалану; еңбек және көлік құралдарын пайдалану.

ЭКCПОЗИЦИЯ (лат. *expositio* — түсінік, көрсету үшін қою, көрсету) — бейнелеу өнерінде мұражайлар мен көрмелерде қойылған экспонаттарды белгілі бір жүйемен (хронологиялық, типологиялық) орналастыру.

ЭКCПОНАТ (лат. *exponatus* — көрсетуге қойылған) — көрмеге, мұражайға көрсетуге қойылған зат.

ЭКCПРЕСС (ағылш. *express*) — әдеттегі жылдамдықпен салыстырғанда жылдамдығы жоғары, өте алыс қашықтыққа жүруге арналған жүрдек поезд немесе кеме.

ЭКCТРА (лат. *extra* — тыс, сыртында) — күрделі сөздің тыс, сыртында, қосымша, жоғары сияқты мәні бар бастапқы бөлігі.

ЭКCТРАГЕНТТЕР — қатты денелерден немесе сұйық қоспалардан жекелеген құрауыштарды ажыратып ала алатын заттар. Э. ретінде көмірсутектер, бейорганикалық қышқылдар мен сілтілердің судағы ерітінділері, фосфаттар (эфирлер) және т.б. қолданылады.

ЭКCТРАДИЦИЯ (франц. *extradition*) — шет мемлекетке, ол елдің заңдарын бұзған адамды беру.

ЭКCТРАКТ (лат. *extractus* — айырып алынған) — дәрілік нысан; дәрілік шикізаттардан керекті құрауышты экстрагенттер көмегімен айырып алу. Экстракт түрі бойынша олар: сулы, спиртті, эфирлі болып бөлінеді.

ЭКCТРАКТОР — бір нәрсені шығаруға, бөліп алуға арналған құрал. Экстракциялау арқылы әр түрлі заттар қоспасын бөлуге арналған аппарат.

ЭКCТРАКЦИЯ (лат. *extraho* — суырамын) — бір не бірнеше құрауышты бұл ерітіндімен араласпайтын басқа бір ерітіндіге ауыстыру арқылы ажыратып алу. Экстракциядан кейінгі фазалар тундыру, центрифугалау, кристалдау арқылы жүргізіледі. Гидрометаллургияда, фармацевтикалық препараттарды, тамақ және химия өнімдерін алуда қолданылады.

ЭКCТРУЗИЯ (ортағас. лат. *extrusio* — итеремін) — резеңке, пластмассадан кескінделген ұзын бұйымдарды дайындау. Жұмсартылған материалды белгілі бір қуыс арқылы сығымдап өткізу арқылы дайындалады. Экструдерлерде өткізіледі.

ЭКЮ (франц. *ecu*) — Францияның күмістен және алтыннан соғылған ертедегі монеті.

ЭЛАСТИК (лат. *elasticus* — серпімді) — белбеу, құрсау және т.б. тұрмыстық заттар жасалатын, жақсы созылатын резеңке талшықтары қосылған мата; шұлық және т.б. жасалатын, созылмалы қасиеті жоғары синтетикалық талшық.

ЭЛЕВАТОР (лат. *elevator, elevo* — көтеруші, көтеремін) — 1) жүкті тік немесе қолбеу бағытта үздіксіз тасымалдауға арналған, сөрелі, бесікшелі, шөмішті құрылғы; 2) мол астық қорын қабылдап алып, оны желдету, салқындату, кептіру, сұрыптау арқылы сапалы күйде сақтайтын ғимарат.

ЭЛЕКТР АСПАПТАР — ағаштан, металдан, пластмассадан және т.б. әр түрлі бұйымдар жасау, сондай-ақ пәтерді және тұрмысқа қажетті заттарды жөндеу кезінде аралау, егеу, бұрғылау, үшкірлеу, сүргілеу, өңдеу, жылытрату үшін қолданылатын, электр қуатымен жұмыс істейтін құрал-

саймандар. Олар үстелге орнатылған немесе кол сайман түрінде болады.

ЭЛЕКТР МАШИНАСЫ — электр-магниттік индукция құбылысын пайдалану негізде қозғалатын машина; механикалық энергияны электр (генератор) энергиясына, электр энергиясын механикалық (қозғалтқыш) энергияға немесе бір параметрлі электр энергиясын басқа параметрлі электр энергиясына айналдырады.

ЭЛЕКТР ПЕШІ — электр тогы арқылы еріту немесе қыздыру пеші. Доғалық, индукциялық, кедергі пеші, электр-онды-сәулелі және т.б. болып бөлінеді.

ЭЛЕКТР ПЛИТА — тамақ пісіруге арналған электрлік қыздырғыш аспап. Оның энергия сыйымдылығы жоғары өрі әмбебап болады. Электр плиталарының еденге және стол үстіне қоятын түрлері шығарылады. Еденге қоятын электр плитаның негізгі элементтері: конфорка панелі, қызу жиналатын шкаф, ыдыс-аяқ қоятын шкаф және басқару панелі (электр тоғын ауыстырып қосқышымен қоса). Үстелге қоятын электр плитаның құрамына конфорка панелі, қызу жиналатын шкаф және басқару панелі кіреді. Олар кернеуі 380/220 Вт болатын айнымалы ток желісі арқылы іске қосылады. Біздің елімізде шығарылатын электр плиталарының белгіленген қуаты 3,6–8 кВт; Құрылысы мен негізгі техникалық сипаттамалары жағынан үстел үстіне қоятын электр плиталар еден плиталарына ұқсас келеді. Тек конфорка санының (екеу) кемдігі, қызу жиналатын шкаф көлемінің шағындығы және ыдыс-аяққа арналған шкафтың жоқтығы басты айырмашылығы болып табылады. Ондағы шойын немесе түтікшелі конфоркалардың (бір өлшемді конфоркалар сирек қолданылады) диаметрі 145 және 180 мм, қуаттылығы 1 не 1,5 кВт болады. Көдімгі газ плитасымен салыстырғанда электр плитаның бірқатар артықшылығы бар: мұнда газбен улану мүмкіндігі және газдың шығуынан болатын жарылу қаупі жок, жалынының жоқтығынан өрт пайда болу ықтималдығы кемиді, өттек жанбайды және толық жанып бітпеген газ асхана ауасын ластамайды; тамақ пісіруге арналған ыдыс-аяқ кірленбейді.

ЭЛЕКТР ТІЗБЕГІ — электр энергиясын тасымалдауға арналған сым немесе кабель.

ЭЛЕКТР ШАМЫ — электр энергиясы оптикалық сәулелер энергиясына айналатын жасанды жарық көзі.

ЭЛЕКТРДӨНЕКЕРЛЕУ (Электронпайка) — металдарды жылдам еритін металл көмегімен бір-біріне бекіту. Металды еріту арнаулы электр дөнекерлеу аспабы

арқылы жүргізіледі. Оның негізгі жұмыс органы — электр тогының күшімен қыздырылатын мыс өзекше.

ЭЛЕКТРДИРМЕН — астық өнімдерін тартуға арналған, жұмыс органдары электр энергиясының күшімен қозғалатын қондырғы.

ЭЛЕКТРИК — электртехника, электр саласының маманы.

ЭЛЕКТРҚОЗГАЛТҚЫШ (Электродвигатель) — электр энергиясын механикалық энергияға айналдыратын электрлік қозғалтқыш.

ЭЛЕКТРЛЕНДІРУ — өндіріс пен тұрмысқа электр энергиясын кеңінен енгізу. Ә. еңбек өнімділігі мен өндіріс тиімділігін арттырады.

ЭЛЕКТРЛІ ПІСІРГІШ — металдарды электр тогының күшімен қыздырып пісіру. Электрмен пісірудің жұмысшы маманын электр пісіруші деп атайды.

ЭЛЕКТРЛІК РАДИАТОР — тұрғын үйлерді қосымша жылыту үшін қолданылатын тасымалды электрлік жылытқыш. Радиатор жылуды сыртқы беті арқылы таратады. Кездейсоқ жанасу кеткен затты бірден күйдіріп жібермеу үшін оның температурасын 100–110° С-тан арттырмау керек. Сол кезде радиатор қорабының орташа температурасы 85–95° С-қа тең болады. Радиатордың аралық жылу бергіші бар электрлік радиаторлар (әдетте жылу бергіш ретінде минерал майы қолданылады) және құрғақ электрлік радиаторлар немесе жылытқыш электр панелдер деп аталатын түрлері бар.

ЭЛЕКТРЛІК ТҰРАҚТАНДЫРҒЫШ (лат. *stabilis* — орнықты, тұрақты) — электр энергиясын қабылдағыштардың ену нүктесіндегі электр кернеуінің немесе тізбектегі ток күшінің мәнін автоматты түрде тұрақтандыруға арналған құрылғы.

ЭЛЕКТРОВАЗ — электрлі тарту қозғалтқышы бар локомотив.

ЭЛЕКТРОД (электр... және грек. *hogos*) — электр тогы сұйыққа немесе газға берілетін, пластина, тор, шар және т.б. тәрізді өткізгіш.

ЭЛЕКТРОКАР (электр... және ағылш. *car*) — зауыттарда, вокзалдарда және т.б. жерлерде жүк тасымалдауға арналған, электрқозғалтқыш орнатылған, өздігінен қозғалатын арбаша.

ЭЛЕКТРОЛИТТЕР (электр... және лит) — иондардың қозғалу нәтижесінде ток өткізетін химиялық заттар мен жүйелер.

ЭЛЕКТРОНИКА — электрондардың электрмагнитті өрістермен өзара әрекеттесуі және электронды аспаптар мен құрылғыларды жасау әдістері туралы ғылым.

ЭЛИКСИР (араб. *аль-иксир* — фило-софиялық тас) — 1) орта ғасырлардағы алхимиктердің өмірді ұзартады, жастықты сақтайды деп қиялдаған сусыны; 2) медицинада, косметикада қолданылатын, спиртте, қышқылда тұндырылған, өсімдік заттарынан алынған тұнба.

ЭМАЛЬ (франц. *email*) — бұйымдардың бетіне электрхимиялық тәсілмен жалатылатын берік шыны қабат. Ол оңай балқитын түрлі түсті арнаулы шыныға әр түрлі пигменттер мен қосымша заттарды (марганецтің қос тотығы, криолит, сурьманың үш тотығы және т.б.) қосу арқылы дайындалады. Эмаль мөддір немесе мөддір емес болып бөлінеді. Керамикалық және шыны бұйымдардың бетіндегі өйнекей де эмаль деп аталады. Беріктігімен, ыстыққа және коррозияға төзімділігімен ерекшеленетін Э. тұрмыстық бұйымдардың бетіне жалату үшін кеңінен пайдаланылады.

ЭМБАРГО (исп. *embargo*) — жекелеген тауарларды, шетел валюталарын, алтынды басқа елдерден әкелуге не басқа елдерге шығаруға мемлекет тарапынан тыйым салынуы. Басқа елдерге экономикалық қысым жасау тәсілі.

ЭМБЛЕМА (грек. *emblemata*) — қандай да болмасын бір идеяның, түсініктің шартты немесе символикалық бейнеленуі (мыс., ақ көгершін — бейбітшілік эмблемасы).

ЭМИССИЯ (лат. *emissio* — шығару) — 1) айналымға ақша және құнды қағаздар шығару; 2) электр өрісі, қыздыру өсерінен қатты немесе сұйық заттардың вакуумда немесе газды ортада электрондар мен иондарды шығаруы.

ЭМУЛЬГАТОРЛАР — эмульсиялар алуды жеңілдететін заттар (сабындар, белоктар, көмірсулар және т.б.). Эмульсия алуда бір сұйықтықты екінші сұйықтыққа араластыру, конденсациялау тәсілдері қолданылады.

ЭМУЛЬСИЯ (франц. *emulsus*, зерттелген эмульсияның бірі — сүт) — бір-біріне араласпайтын екі сұйықтың түзілетін дисперсті жүйе; бір сұйықтың ұсақ тамшы түрінде екінші сұйықта біркелкі таралуы арқылы пайда болады. Э. сабын қайнатуда, мұнай өңдеуде, тамақ өнімдерін, дәрі-дормек және т.б. дайындау технологиясында қолданылады. Фимараттар қабырғасын, тасымал көліктерін, тері, жиһаз беттерін бояуға арналған эмульсиялы бояулар осы тәсілмен алынады.

ЭМУЛЬСИЯЛЫҚ БОЯУЛАР — қабырғаларды, көлік құралдарын, теріні, жиһаздарды бояуға арналған ауа өткізбейтін қабат жасайтын бояулар. Ылғалды беттерді де бояуға болады. Металдар бетіне

тотығуға қарсы қабат жасайды. Мұндай бояулар улы емес, құрамында органикалық еріткіштер жоқ болғандықтан копарылыс, өртенгіш қасиеттері жоқ.

ЭМУЛЬСОР — сүт эмульсияларын дайындауға арналған құрылғы. Бір-бірінде ерімейтін сұйықтарды айналымды дискілердің көмегімен механикалық күштер арқылы майдалап араластырып, біртекті сұйықтық жасай.

ЭНДОГАМИЯ (*эндо...* және грек. *gamos* — неке) — алғашқы қауымдық құрылыстағы бір рудың, тайпаның немесе бір қоғамдық топтың ішінде некелесу дәстүрі.

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ (франц. *encyclopedie*) — жеке немесе барлық салалар бойынша ғылыми анықтамалық (көбіне сөздік нысанды) құрал.

ЭПИДЕМИЯ (грек. *epidemia*) — жұқпалы аурудың кең таралуы.

ЭПИДИАСКОП — объектілердің сұлбасын экранда көрсетуге арналған аспап.

ЭПИТАФИЯ (грек. *epitaphios* — құлпытастағы) — құлпытастағы өлең нысанындағы жазу. Э. классицизм дәуірінде жеке жанр болып қышпастады.

ЭПИЦЕНТР (*Эпи...* және центр — орталық) — жер сілкінісінің жер бетіндегі ошағының орталық нүктесінің проекциясы.

ЭПОКСИДТІ ЛАКТАР — эпоксидті шайырлар ерітіндісі немесе олардың түрлендірмелері. Механикалық қасиеті жоғары, электроқшаулағыш тотығуда қарсы қабат жасайды. Осы лактар негізінде жасалған эмальды сырлар әр түрлі сыйымдылықтарды, химиялық, медициналық аппараттарды, аспаптарды, тоназытқыштарды, кір жуу машиналарын және т.б. сырлауға арналған.

ЭРГОНОМИКА (грек. *ergon* — жұмыс және *nomos* — заң) — оңтайлы еңбек жағдайларын жасау мақсатында еңбек процестерін зерттейтін ғылым саласы.

ЭРЗАЦ (нем. *ersatz*) — бір нәрсенің барабар деуге болмайтын ауыстырмасы, суррогат; мыс., кофе суррогаты.

ЭРКЕР (нем. *erker*) — бөлмелердің ішкі ауданын үлкейтетін, жартылай шеңбер немесе көп қырлы, терезелері бар үй қабырғасының сыртына шығарылып орнатылған құрылыс. Көбіне көп қабатты үйлердің қабаттары бойымен салынады.

ЭРЛИФТ (ағылш. *airlift*) — сұйықтықтарды тасымалданатын сұйықтықпен араластырылған сығылған ауамен жоғары көтеретін құрылғы; мыс., скважинадан сығымдалған ауа күшімен мұнайды шығару.

ЭСКАЛАТОР (ағылш. *escalator*, лат. *scala* — баспалдақ) — адамдардың бір деңгейден екінші бір деңгейге тасымал-

дайтын жылжымалы баспалдақ түріндегі көтеру-тасымалдау құрылғысы. Метрода, көп қабатты қоғамдық үйлерде пайдаланылады.

ЭСКАЛАЦИЯ (ағылш. *escalation*) — бір нәрсені біртіндеп күшейту, көбейту, кеңейту.

ЭСКАЛОП — 1) қою тағам; әдетте әр үлеске қойдың, бұзаудың төс етінен екі тілім салады. Аздап жаншылған бір тілім етті (1,5–2 см) тұздап, бұрыштап, сары май немесе тортасынан айырған майға екі жағы қызарғанша қуырады. Ет дайын болғанда, оны басқа ыдысқа аударады да, орнына жарты стакан ет сорпасын құйып, 2–3 минут қайнатады, алынған тұздықты етке кюю керек. Гарнирі — қуырылған картоп, картоп езбесі, жасыл бұршақ, макарон, күрш немесе қарақұмық ботқасы; 2) қуырылған жұмсақ майсыз ет (бұзау еті) кесері.

ЭСКИЗ (франц. *esquisse*) — суреттің, картинаның, сызбаның немесе олардың бір бөлігінің алдын ала салынған нобайы.

ЭСКИМО (франц. *esquimaux*) — сыртына шоколад жағылған балмуздақ түрі.

ЭСПЕРАНТО (франц. *esperer* — үміттену) — кеңірек таралған жасанды халықаралық тіл.

ЭССЕНЦИЯ (лат. *essentia* — маңыз) — ұшпа заттардың қойылтылған ерітіндісі. Эссенцияға жемістің, әр түрлі эфир майларының немесе синтетикалық хош иісті заттардың қойылтылған спиртті ерітінділері жатады. Э. азық-түлік, фармацевтік препараттар өндірісінде және т.б. кең қолданылады. 80 пайызды сірке суы қышқылын сірке су эссенциясы деп атау белгіленген. Оны суға ерітіп, түрлі тағамдарға, маринадтауға, сондай-ақ кір жууға да пайдаланады.

ЭСТАКАДА (франц. *estacade*) — көліктердің, жаяу адамдардың өтуі үшін, коммуникацияларды өткізу үшін жер бетінен біршама биіктетіп темір-бетоннан, болаттан және ағаштан салынған имарат.

ЭСТАМП (франц. *estampe, estampe* — көшірмелеу) — көркем графика басылымының қондырғылы шығармасы. Оларға гравюра, литография жатады.

ЭСТРАДА (франц. *estrade*) — 1) өнер түрі; 2) өнер адамдарының жұртшылық алдында өнерін көрсетуіне арналған биіктетілген алаң;

ЭТАЖЕРКА (франц. *etagere*) — тірек бағандарына бекітіліп, бірінің үстіне бірі қатар-қатар орнатылған сөрелері бар жиһаз түрі.

ЭТАЛОН (франц. *etalon*, франкіше *stalo* — үлгі) — ғылым мен техника дамуының белгілі бір кезеңіндегі ең жоғары дәлдік деңгейіне сай өлшеу бірліктерін алу, сақтау және беру үшін қолданылатын үлгі өлшемдер мен өлшеуіш аспаптар.

ЭТИЛ СПИРТІ (*этанол*) — C_2H_5OH ; дәмі ауыз қуыратын, өзіне тән иісі бар, түссіз, жылжымалы сұйықтық; қайнау температурасы $78,4^\circ C$. Этиленді гидратациялау, өсімдік майларын гидролиздеу, тамақтық шикізатты (мыс., картопты, дәнді дақылдарды) ашыту арқылы алынады. Ректификация арқылы тазартады; ректификат-спиртте 95,57% этил спирті болады. Ацетальегид, сірке қышқылын, диэтил эфирін, этилацетат, алкогольді сусындар өндіруде қолданылады.

ЭТРОЛДАР — целлюлоза эфирлерінен алынған пластмассалар; галантерея бұйымдары, ойыншықтар, ұшақ, автомобиль бөлшектері жасалады.

ЭФЕМЕРЛЕР — бүкіл дамуы өте қысқа мерзімде (бірнеше аптада) өтетін бір жылдық өсімдік.

ЭФИР — спирт пен қышқылдардың әрекеттесуінен түзілетін, иісі ұнамды, бірақ тез ұшып кететін, түссіз органикалық қоспа.

ЭФИР МАЙЛАРЫ — күрделі құрамды ұшпа сұйықтар; өсімдіктерден түзіледі және солардың иісін береді. Басты құрауыштары — терпендер. Сұйық органикалық заттар — көмірсутектер, әсіресе терпендер, спирттер, фенолдар, альдегидтер, қышқылдар, күрделі эфирлер, сондай-ақ кейбір гетероциклды қосылыстар қоспасы. Эфир майлары көптеген өсімдіктерде кездеседі. Негізінен парфюмерияда (раушангүлі, акжұпар), тамақ өнеркәсібінде (бөден, аскөк), медицинада (жалбыз, эвкалипт) қолданылады.

ЭФИРЛІ-МАЙЛЫ ДАҚЫЛДАР — жапырақтарында, гүлдерінде, тамырларында, тұқымдарында хош иісті ұшпа заттар — эфир майлары болатын дақылдар. Эфир майлары көбіне сұйық түріндегі әр түрлі органикалық қосылыстар қоспасы. Эфир майларының бірсыпырасы парфюмериялық және косметикалық тауарлар (сабын, тіс пасталары, өтірлер және т.б.) өндіруде пайдаланылады. Тамақ өнеркәсібінде эфир майлары ликер, тамақ эссенцияларына, темекіні хош иістендіруге, тағамдарды дәмдеуге қолданылады. Антисептикалық қасиеттерінің болуына байланысты эфир майларын медицинада да қолданады.

ШАРТТЫ ҚЫСҚАРТУЛАР

ААҚ — ашық акционерлік қоғам
ағылш. — ағылшын сөзі
анат. — анатомиялық термин
атм. — атмосфералық
ауысп. — ауыспалы мағынада
Вт. — ватт
г. — грамм
г/л — литріне граммен
голл. — голланд сөзі
грек. — грек сөзі
ғ. — ғасыр
ҒА — ғылым академиясы
ғ. ғ. — ғасырлар
ЖАҚ — жабық акционерлік қоғам
ж. — жылы
ж.ж. — жылдары
исп. — испан сөзі
итал. — итальян сөзі

көне — көне сөздер
ккал — килокалория
қ. — қараңыз
ҚР — Қазақстан Республикасы
қыт. — қытай сөзі
л. — литр
лат. — латын сөзі
литв. — литван сөзі
мыс. — мысалы
нем. — неміс сөзі
обл. — облыс
t — температура
тат. — татар сөзі
тех. — техникалық термин
физ. — физикалық термин
франц. — француз сөзі
ц. — центнер
этн. — этностық

АВТОРЛАР ТУРАЛЫ ҚЫСҚАША МӘЛІМЕТ

ЖОМАРТОВ Әбдіразақ Шәушенұлы — техника ғылымдарының докторы, профессор; FTЗО “Жеңіл өнеркәсіп” ЖАҚ-ның президенті.

КҮЗЕМБАЕВ Қанаш (авторлар ұжымының жетекшісі) — техника ғылымдарының кандидаты, Алматы технологиялық университетінің Тамақ инженериясы және стандарттау кафедрасының доценті.

ҚҰЛАЖАНОВ Құралбек Сәдібайұлы — химия ғылымдарының докторы, профессор; Алматы технологиялық университетінің ректоры.

ҚҰЛАЖАНОВ Талғат Құралбекұлы — экономика ғылымдарының кандидаты; Алматы технология және бизнес университетінің бірінші проректоры.

ШАЙМЕРДЕНОВ Раушат Қайыржанұлы — “Мектеп” баспасы” ЖАҚ-ы Қазақ тілі терминдерінің түсіндірме сөздіктері редакциясының меңгерушісі.

ШАРМАНОВ Төрегелді Шарманұлы — Қазақстан Республикасы Ұлттық ғылым академиясының академигі, Ресей медицина академиясының академигі, “Қазақстан тамақтандыру академиясы” ЖАҚ-ның президенті.

ШОҚПАРОВ Дәркембай — этнограф; қолөнер шебері.

ІЗТАЕВ Әуелбек — Қазақстан Республикасы Ұлттық ғылым академиясының корреспондент мүшесі, Алматы технологиялық университеті Нан өнімдерінің технологиялары кафедрасының меңгерушісі.

ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТ

1. Алкогольные напитки: Популярная энциклопедия /Ред. —сост. С. П. Самуэль, Е. К. Знак. — Мн., 1994.
2. Блюда из теста: Полезные для здоровья и вкусные. — М., 1998.
3. Большая книга о вкусной и здоровой пище. /Авт. — сост. Л. И. Ничипорович, Ж. М. Райченко. — Мн., 1999.
4. Все о пряностях и приправах. /Авт. — сост. Е. В. Высоцкая. — Мн., 1999.
5. Золотая энциклопедия кулинарии./сост. В. В. Рафеевко. — Ростов на Дону, 2001.
6. Искусная хозяйка. Популярная энциклопедия по домоводству. — Смоленск, 2001.
7. Көкөніс тағамдары. (Құраст. Т. Ш. Омарова. — Алматы, 1992.
8. Кулинария по временам года. — М., 2001.
9. Қазақ Совет Энциклопедиясы. — VII т., Алматы, 1975.
10. Қазақ ССР: 4 томдық қысқаша энциклопедия. — Алматы, 1988.
11. “Қазақстан” Ұлттық энциклопедия. — I т., II т., III т., Алматы, 1998.
12. Қасиманов С. Қазақтың ұлттық тағамдары. — Алматы, 1977.
13. Одинец А. Энциклопедия домоводства. — М., 1999.
14. Пенни У. Лучшая кулинарная книга. — М., 2001.
15. Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. — “Классики кулинарного искусства”. — М., 2000.
16. Похлебкин В. В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. — Мн., 1988.
17. Садықов Б. Х. және т. б. Ақ дастарқан. — Алматы, 1987.
18. Сельское хозяйство. Большой энциклопедический словарь. — М., 1998.
19. Советский энциклопедический словарь. — М., 1981.
20. Тамақтану өліппесі (Құраст. Т. А. Комарова. — Алматы, 1994.
21. Шай дастарқаны (Құраст. З. К. Башбаева. — Алматы, 1994.
22. Шаңырақ (Қысқаша үй-тұрмысы энциклопедиясы). — Алматы, 1991.
23. Шедевра кулинарного искусства. (Большая кулинарная энциклопедия). — Мн.; М.; 2000.
24. Энциклопедия напитков. (Сост. Т. П. Тарасова. — Донецк, 1997.

Пікір жазғандар: техника ғылымдарының докторы, профессор
Б. А. Рыскелдиев; техника ғылымдарының кандидаты А. Ж. Құтжанова.

Қ 17 Қазақ тілі терминдерінің салалық ғылыми түсіндірме сөздігі:
Тамақ өнеркәсібі және тұрмыстық қызмет/Жалпы редакциясын басқарған — түсіндірме сөздіктер топтамасын шығару жөніндегі ғылыми-баспа бағдарламасының ғылыми жетекшісі, педагогика ғылымдарының докторы, профессор, Қазақстан Республикасы Мемлекеттік сыйлығының лауреаты А.Қ.Құсайынов — Алматы: “Мектеп” баспасы” ЖАҚ, 2002. — 256 бет.

ISBN 5-7667-8188-1

ISBN 9965-16-187-9

Сөздікте тамақ өнеркәсібі және тұрмыстық қызмет саласының 4000-ға жуық терминдері мен атауларына түсінік берілген. Терминдерді іріктегенде осы екі саланың дәстүрлі және жаңа заманға орай жиі қолданылатын терминдерін көбірек қамтуға көңіл бөлінді. Сөздік жалпы білім беретін мекемелердің мұғалімдері мен оқушыларына, жоғары оқу орындарының оқытушылары мен студенттеріне, сала мамандары мен ғалымдарға, барша оқырман қауымға арналған.

Қ $\frac{4602030000 - 225}{404(05) - 02}$ қос. шеш. — 02

ББК 81. 2-4

© Күзембаев Қ. және т.б., 2002

Көркем безендірілуі:

“Мектеп” баспасы” ЖАҚ

Барлық құқықтары қорғалған

Басылымның мүлтік құқықтары

“Мектеп” баспасы” ЖАҚ-ына тиесілі

ISBN 9965-16-187-9

МАЗМҰНЫ

Баспадан	5	П	175
А	7	Р	185
Ә	40	С	189
Б	41	Т	206
В	65	У	224
Г	68	Ү	225
Ғ	73	Ү	229
Д	73	Ф	230
Е	82	Х	234
Ж	88	Ц	235
З	107	Ч	236
И	108	Ш	236
К	111	Ы	246
Қ	130	І	247
Л	145	Э	248
М	147	Шартты қысқартулар	253
Н	163	Авторлар туралы қысқаша	
О	169	мәлімет	—
О	172	Пайдаланылған әдебиет	254

Оқулық-анықтамалық басылым

Қазақ тілі терминдерінің салалық ғылыми түсіндірме сөздігі

ТАМАҚ ӨНЕРКӘСІБІ ЖӘНЕ ТҮРМЫСТЫҚ ҚЫЗМЕТ

Редакторы **З.К. Башбаева**

Көркемдеуші редакторы **Ж.Болатбаев**

Техникалық редакторы **К.Е.Тұрымбетова**

Корректоры **Р.Б.Көшкінова**

Компьютер бөлімінің меңгерушісі **А.Ш.Сейнасинов**

Компьютерде беттеген **К.А.Кенебаев**

ИБ № 8514

Басуға 01.10.02 қол қойылды. Пішімі 60x90¹/₁₆. Әріп түрі “Times/Kazakh”. Офсеттік басылыс. Қағазы офсеттік. Шартты баспа табағы 16,0. Шартты бояулы беттаңбасы 16,24. Есептік баспа табағы 29,72. Таралымы 2000 дана. Тапсырыс № 2149.

“Мектеп” баспасы” ЖАК, 480009, Алматы қаласы, Абай даңғылы, 143

Тапсырыс дайын диапозитивтерден басылды.



“Kitap” баспа үйі, 480009, Алматы қаласы, Гагарин даңғылы, 93.

Тел.: 42-36-31, 42-07-90, too_kitap@mail.ru

