

II. Тармагы: Техника жана технология**4. Жанры: салттуу тамак-ашка байланыштуу техника жана технологиялар,
Дан-азыктары**

Le 30 SEP. 2015

№ 0628

Кириш номери	Элементтин аталышы	Учурдагы жайылтылган аймагы
2.4.1	Боорсок	Өлкөнүн бардык аймактары
2.4.2	Комоч нан	Өлкөнүн бардык аймактары
2.4.3	Каттама	Өлкөнүн бардык аймактары
2.4.4	Жука нанды жасоонун салттуу ыкмалары (Жупка, калама, челпек, чабаты)	Өлкөнүн бардык аймактары
2.4.5	Чурок, суртмо, катырма	Өлкөнүн бардык аймактары
2.4.6	Куймак	Өлкөнүн бардык аймактары
2.4.7	Бурама, чалмакей	Өлкөнүн бардык аймактары

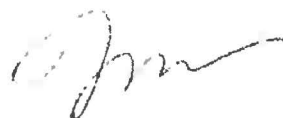
II. Domain: Techniques and Technologies
4. Techniques and technologies linked with traditional cuisine,
Bakery products

Reference number	Name	Geography
2.4.1	Boorsok	All regions of the country
2.4.2	Komoch nan	All regions of the country
2.4.3	Kattama	All regions of the country
2.4.4	Tradition and knowledge related to thin flatbreads (jupka, kalama, chabaty, chelpek)	All regions of the country
2.4.5	Churok, surtmo, katyrma	All regions of the country
2.4.6	Kuymak	All regions of the country
2.4.7	Burama, chalmakey	All regions of the country

Материалдык эмес маданий мурастарынын элементин идентификациялоонун анкетасы

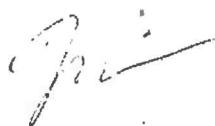
I. Элементтин идентификациясы		
Негизги аталышы, кириш номери		Жука нанды, жасоонун салттуу ыкмалары (Жупка, калама, челпек, чабаты) [2.4.4.]
Дагы башка аталыштары	Эгер бар болсо	
Материалдык эмес маданий мурастардын тармактары жана жанрлары	<p>Элдик оозеки чыгармачылык: -жомоктор; -эпикалык ырлар (кичи эпостор); -эпостор (чоң эпостор); -макал-лакаптар</p> <p>Аткаруучулук өнөр: -ырчылык өнөр; -бийчилик өнөр; -музыкалык-аспаптык өнөр; -театрдык өнөр; -айтуучулук өнөр</p> <p>Элдик каада-салттар: -майрамдар -каада-салттар -ырым-жырымдар</p> <p>Техника жана технология: -салттуу кол өнөрчүлүккө байланыштуу техника жана технологиялар; -элдик музыкалык аспаптарга байланыштуу техника жана технологиялар; -салттуу кийимдерге байланыштуу техника жана технологиялар; -салттуу тамак-ашка байланыштуу техника жана технологиялар</p> <p>Оюндар: -улуттук оюндар</p>	<p>Тармагы: Техника жана технология жанры: салттуу тамак-ашка байланыштуу техника жана технологиялар</p>

Кыргыз Республикасынын
маданият жана маалымат министри

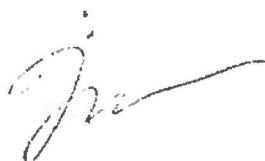


С. Раев

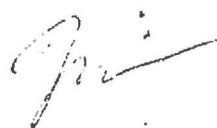
Учурдагы жайылтылган аймагы	Азыркы мезгилде таралган жери, областы, Өлкөсү	Кыргызстандын бардык областарында, Таласта, Ысык-Көлө, Нарында, Чүйдө, Ошто, Жалал-Абадда, Баткенде
Элемент тууралуу кошумча байкоолор	Эгер андайлар бар болсо	Жупка нанды жасаган мекемелердин тизмеси тузулгон.
II. Элементтин аныктамасы		
Текст	Элементтин негизги мүнөздөмөсү жана өзгөчөлүктөрү	<p>Жупка гүлазыгы</p> <p>Тапталган жука калама жупка жолдо ыңгайлуу. Кургак жана калдырак келип, алар көпкө чейин бузулбайт, өзүнүн азыктуулук сапаттарын жоготпой сакталат, андыктан көчмөндөр менен жоокерлер жолго чыкканында азык катары дайым жупканы алышкан. Жупка оңой даярдалат. Жолоочу жупканы майдалап бөлүп, айранга, сүткө, чайга эзип, курсагын тойгузган. Эгер кырдаал-парт эч кандай мүмкүнчүлүк бербесе, аларды кадимки сууга эзип жешкен. Азыр да апалар жупканы өздөрүнүн балдарына жасап беришет: аларга жупканы ысык сүткө чылап, бир аз сары май кошуп беришет. Балдар бул даамдуу тамакты канааттануу менен жешет.</p> <p>Даярдалышы:</p> <p>Камырды катуу жуурушат да, бир азга тыныктырып коюшат. Андан соң анча чоң эмес бөлүктөргө бөлүп, тоголоктошот да үбөлүк менен жупжука калама кылып жайышат. Катуу кызытылган казанга оодарыштыруу менен эки тарабынан тең бышырышат.</p> <p>Биздин ата-бабалар убакытты үнөмдөө максатында жупканы төмөндөгүдөй кылып бышырышкан. Каламалар бири бирине жабышпасын үчүн араларына бир аз ун сээп дөмпөгөй идиштин үстүнө коюштурушкан. Андан соң казанды кызытып, түбүнө биринчи каламаны коюшкан, даяр болгонунда үстүнө экинчисин коюп, биринчи калама үстүнө келгендей кылып оодарышкан. Анын үстүнө-үчүнчүсүн, даяр болгонунда экинчи калама үстүнө келгендей кылып оодарышкан ж.д.у.с. Калама катмары жети-сегиз даанага дейре жеткирилген.</p>



Кошумча байкоолор	Эгер алар бар болсо	Кошумча видео, фото материалдарды мекемелерде тапса болот: Маданият министрлигинде; Илимий Академияда; Айгине маданий-изилдоо борборунда; Супара этно комплекси; Мин кыял Фонду
III. Элементтин мүнөздөмөсү		
Маданий мурастардын материалдык объектилери менен элементтин карым-катышы	Материалдык элементтер (алар элемент менен байланышкан аспаптар, атайын кийим-кечек же ар кандай ыйык жерлердин объектилери (эгер болсо))	жок
Кошумча байкоолор	Эгер алар бар болсо	жок
IV. Элементтин классификациясы		
Тили	Элементти өткөрүп берүү, тапшыруу тили (музыкалык, вербалдык)	Вербалдык
Материалдык эмес маданий мурастардын элементин аткаруу техникасы	Элементти берүү үчүн пайдаланылган аспаптын аталышы көрсөтүлөт (музыкалык аспап, өндүрүш шаймандары ж.б. аткарган кызматы, мааниси)	жок
Башка маалыматтар	Эгер алар бар болсо	жок
V. Элемент менен байланыштуу коомчулук, адамдар		
Алып жүрүүчү/Коомчулук/мекеме		Этно-комплекс «Супара» Аламудин району, Кокжар айылы, Карагул Акмата 1а кочосу Тел.: +996 (312) 465051 Моб.: +996 (555) 465051 Факс: +996 (312) 465051



		E-мейл: ethnocomplex@supara.kg Мин-кыял Фонду Асангулова Айдай Токтогул кочосу, 57 Моб.: +996 (555) 32-62-64 E-мейл: bukon@mail.ru
Башка маалыматтар	Эгер алар бар болсо	Мекемелердин тизмеси документтерге тиркелген
VI. Элементтин абалы		
Жашоого жөндөмдүүлүгү		
Азыркы абалы	Учурдагы абалына кыскача анализ	Жалпы элге таралган.
Жашоого жөндөмдүүлүгүнө тоскоолдуктар	Жок болуп кетүү коркунучу жана анын себептери (алып жүрүүчүлөрдүн санынын азайышы, социалдык чөйрөнүн өзгөрүшү ж.б.)	Жок
Мезгилдери	Элемент жок болуп кетүү коркунучуна мурда кабылганбы	Жок
Каттоо		
Мурдагы каттоо	Мурдагы каттоо иштери тууралуу маалымат	2007 жылы болгон
Башка маалыматтар	Эгер алар бар болсо	
VII. Маалыматты түзүүчү		
Аты-жөнү		Иш тобу: Исаева Нурзина (Илимдер академиясы) Орозова Гулбара (Илимдер академиясы) Исаева Асел (Илимдер академиясы) Бексултанова Чинара (Илимдер академиясы) Асангулова Айдай Токтогулов Миррахим
Элементти белгилөө формасы		Аудио белгилөөлөр, Фото белгилөөлөр, Видео белгилөөлөр, Жазуу тексттери



Сакталган жери		Кыргыз Республикасынын маданият, маалымат жана туризм министирлиги; Коомдук фонд “Мин кыял”; Маданий изилдоо борбору “Айгине”.
Толтурулган күнү		12 Апрель, 2011

Кыргыз Республикасынын
маданият жана маалымат министри



С. Раев

National form for identifying ICH element

I. Identification of the element		
Name of the element, reference number		Tradition and knowledge related to thin flatbreads (jupka, kalama, chabaty, chelpek) [2.4.4.]
Other variations of the name	If any	
Domains and genres of ICH	<p><u>Oral tradition and expressions:</u> -folktales; -epic songs (<i>small</i> epics); -epics (<i>large</i> epics); -sayings and proverbs.</p> <p><u>Performing arts:</u> -the art of singing; -the art of dancing; -musical and instrumental art; -art of narrating.</p> <p><u>Festive and ritual culture:</u> -celebrations; -ceremonies; -rituals.</p> <p><u>Techniques and Technologies:</u> - techniques and technologies linked with traditional crafts; - techniques and technologies linked with musical instruments; - techniques and technologies linked with traditional clothing; - techniques and technologies linked with traditional cuisine.</p> <p><u>Traditional Games:</u> -games for children; - games with alchiks; - horse games; - martial arts and competitions</p> <p><u>Traditional knowledge:</u></p>	<p>Domain- Techniques and Technologies Genre- techniques and technologies linked with traditional cuisine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - knowledge about using natural resources for sustainable livelihood of population (pastoral/nomadic knowledge); -knowledge about traditional system of self-government and methods of transmission of information of ecological and ethnic importance from generation to generation; - knowledge about traditional system of formation, development and maintenance of high quality of individual and population health of ethnos (through the system “Jeti Ata”; -traditional medicine <p><u>Ornaments</u></p>	
The current distribution region	Country, area where the element is in a given time	In all regions of the Kyrgyz Republic- Issuk-kul, Talas, Naryn, Osh, Jalal-Abad, Batken, Chui.
Additional remarks about the element	If any	List of flatbread making community composed by regions.
II. Definition of the element		
Description of the element	Description of main characteristics and features of the element	<p>Thin flatbreads (mostly under the name Jupka) and knowledge related to them have long been part of the Kyrgyz intangible heritage mainly because of the convenience of the use of these flatbreads during travel for long distances. In the nomadic life of the nation, and during war time campaigns and economically difficult times, communities have used lightweight, dry and slightly crispy flatbread as most suitable nutritious food thanks to its capacity to remain fresh for longer period of time and maintain all of its useful properties and energy value. Travelers crumble flatbread into pieces and mix with Airan (traditional yoghurt), milk, and tea or, in exceptionally difficult or compelling circumstances, simple water to become full. Nowadays, just as centuries earlier, mothers cook flatbreads for their children to use at various occasions. Traditionally, they add Sary Mai (melted butter) to flatbread soaked in hot milk, which makes this greatly delicious food satisfying and gratifying for the kids.</p> <p>Composition; Flour: 1kg, Melted butter: 50 g, Salt: moderate (up to</p>

		<p>personal taste) Preparation skills: The preparation process of flatbread (jupka) is generally simple. Dough for flatbread is kneaded stiffer, and is left for a while. Afterwards, dough is divided into small round pieces and rolled out until it becomes thin flatbread to bake them in heated cauldron (kazan) by turning over one side after another. In different parts of the country various furnaces are used for preparing flatbreads. For the purpose of saving time, our ancestors used to prepare flatbread in the following multi-layer manner. The first flatbread is placed on a heated cauldron, and when its one side is ready the second flatbread is placed over the first flatbread, and together these two are turned upside-down in such a way that the baked side of the first flatbread is on top. Then, the third is added, and the layers are turned over so that the baked second one gets on top in its turn. The number of layers can reach up to seven or eight. In order to ensure that these layers of flatbread remain in adherent to each other, in the very beginning flour is sown in between these layers, and they are placed on a convex dish.</p>
Additional remarks	If any	<p>Full video and audio information about the element is stored and available in the following organizations: Ministry of culture, tourism and information; National Academy of Sciences; Public foundation “Min kyal”; Ethno-complex “Supara” Cultural and Research Centre “Aigine”.</p>
III. Features of the element		
Interconnection of the element with tangible objects/places of cultural heritage	Tangible objects /tools (such as special clothes or places, ritual objects (if there are any) associated with enactment or transmission of the element	no
Additional remarks	If there are any	no
IV. Classification of the element		
Language	Language of the element’s transmission	Verbal

	(musical, verbal)	
Tools associated with elements	Name of the instrument used for the expression of the given element (musical instruments, means of production etc, and their roles) should be indicated. It is possible to include photos of these instruments.	no
Other information	If there are any	no
V. Practitioner /bear/community /organization		
Name/ Address		<p>1. Public Foundation "Min kyal" Aidai Asangulova (Ms.), director 57, Toktogul str., Bishkek, Kyrgyz Republic +996 555 32-62-64 bukon@mail.ru</p> <p>2. Supara Ethno-Complex 1a Karagul Akmata Str., Kok-Jar village, Alamedin region, Chui oblast, Kyrgyz Republic Phone: +996 (312) 465051 Mobile: +996 (555) 465051 Fax: +996 (312) 465051 Email: ethnocomplex@supara.kg</p>
Other information	If there are any	The contact list is included in the database
VI. Status of the element		
Viability		
Current condition	Brief analysis of the current condition	Widely used
Threats to the viability	Degree of threat extinction and its causes(reduction in numbers, change of environment, etc)	No
Frequency	Has the element been threatened to	No

	extinction before	
Inventory		
Previous inventory		In 2007 year
Other information	If there are any	no
VII. Person (s) who compiled the inventory entry		
Full name		Work group: Yisaeva Nurzina (Academy of sciences) Orozova Gulbara (Academy of sciences) Isaeva Asel (Academy of sciences) Beksultanova Chinara (Academy of sciences) Aiday Asangulova Miraxim Toktogulov
Forms of fixation of the element		Audio, Photos, Video, Written texts
Place of storage		Ministry of culture, tourism and information; Public foundation "Min kyal"; Cultural and Research Centre "Aigine".
Date of completion		April 12, 2011

II. Техника жана технология

4. Салттуу тамак-ашка байланыштуу техника жана технологиялар

Жука нанды жасоонун салттуу ыкмалары (жупка, калама, челпек, чабаты)

Кириш номери: 2.4.4

Тапталган жука калама жупка жолдо ыңгайлуу. Кургак жана калдырак келип, алар көпкө чейин бузулбайт, өзүнүн азыктуулук сапаттарын жоготпой сакталат, андыктан көчмөндөр менен жоокерлер жолго чыкканында азык катары дайым жупканы алышкан. Жупка оңой даярдалат. Жолоочу жупканы майдалап бөлүп, айранга, сүткө, чайга эзип, курсагын тойгузган. Эгер кырдаал-шарт эч кандай мүмкүнчүлүк бербесе, аларды кадимки сууга эзип жешкен. Азыр да апалар жупканы өздөрүнүн балдарына жасап беришет: аларга жупканы ысык сүткө чылап, бир аз сары май кошуп беришет. Балдар бул даамдуу тамакты канааттануу менен жешет. Камырды катуу жуурушат да, бир азга тыныктырып коюшат. Андан соң анча чоң эмес бөлүктөргө бөлүп, тоголоктошот да үбөлүк менен жупжука калама кылып жайышат. Катуу кызытылган казанга оодарыштыруу менен эки тарабынан тең бышырышат. Биздин ата-бабалар убакытты үнөмдөө максатында жупканы төмөндөгүдөй кылып бышырышкан. Каламалар бири бирине жабышпасын үчүн араларына бир аз ун сээп дөмпөгөй идиштин үстүнө коюштурушкан.

Өлкөнүн бардык аймактары



II. Domain: Techniques and Technologies
4. Techniques and technologies linked with traditional cuisine

<p>Tradition and knowledge related to thin flatbreads (jupka, kalama, chabaty, chelpek)</p> <p>Reference number: 2.4.4</p>	<p>Communities have long used thin flatbreads (jupka, kalama, chabaty, chelpek) have long been used in the Kyrgyz tradition mainly because of their convenience during travel for long distance. In the nomadic life of the nation, and during war time campaigns and economically difficult times, lightweight, dry and slightly crispy flatbread jupka has proved to be most suitable nutritious food thanks to its capacity to remain fresh for longer period of time and maintain all of its useful properties and energy value. Travelers would crumble flatbreads into pieces and mix with Airan (traditional yoghurt), milk, and tea or, in exceptionally difficult or compelling circumstances, simple water to become full. Nowadays, just as centuries earlier, mothers cook Jupka for their children. Traditionally, they add Sary Mai (melted butter) to flatbreads (jupka) soaked in hot milk, which makes this greatly delicious food satisfying and gratifying for the kids.</p>	<p>All regions of the country</p>
---	---	-----------------------------------