



Әйе, Әйе, Әниле-кызлы, алган профессиялареннән башка, ашка-суга осталар алар. Татар хатын-кызларына аш-су осталары булу борынгыдан килә. Шулай тамырлар кушканга килеп чыга, чәнки Әйшә Әбиләре камыр ашларын бик уңдыра иде, Нурия Әниләреннән дә бәләшләре пешерергә сорала иделәре авылдашлары. Бәген Әниле-кызлы Роза белән Алсу Абсалямовалар алар кебек ашка-суга осталар.

Борынгыдан килгән - ир кеше мамонтны егип китерә, хатын-кыз шуны табын әчен әзерли. Гади генә аш булса да әзерли. Безгә кадәрге хатын-кызлар ир-атларны, балаларын нинди генә деликатеслар белән сыйлауны уйлап тапмаган бит! Әр яһа буын ризык әзерләгәнне яһа баскычка кәтәре, хуәабикләре нинди генә тортлар әзерләми хәзер! Бәйрәм табынына берәре ят ризык әзерлисе килсә, аптырап торасы юк, интернетны ачса, рецептларны кәпләгәннән баш әйләнә. Әмма рецептка гына риза булмыйлар, әзләренә пешерә ысулын уйлап табалар, экспериментлар әткәреләре. Әм иә уәганын кәршеләргә, дусларга тараталар. Сәзем Роза ханым белән кызы Алсу Абсалямовалар турында. Роза ханымны чәк-чәген ашап туймассың. Кызына да шул ук осталыкны бәләкәк иткән; туй табыннарына менеп утыра аларны чәк-чәге. Ялгышмадым аларны дөп, Әниле-кызлы пешерәләре.

Хуәабикләренә миен әрәкән бер сорау бораулап тора: бәген нәрсә пешерергә икән? Файдалы да, тәмлә дә булсын, кабатланмасын да. Абсалямовалар китергән рецептлар хәрмәтле хуәабикләргә кирәкле булыр дөп ышанабыз.

Бу гаиләдә балыкны әзләре тозлый да, ысый (коптить) да. Камыр әчендә пешерелгән балык рецептын тәгъдим итәләре алар. Пикша яки камбала итәнә тоз, борыч сибеп, камырга манып алырга да кайнап торган әсемлек маенда азлап салып кыздырырга. Әер балык кисәкләрен савытка салып, әстенә әретелгән ак май әәм яшел тәмләткәч әлән сибәргә. Әстәлгә биргәндә янына аерым кыздырылган бәрегә дә куярга мөкин. Камыр болай әзерләнгән: 1 стакан салкын сәткә тоз, йомырка сарысы, 1,5 аш кашыгы он әстәп болгатыгыз да кәбекләндерелгән йомырка агын кушыгыз.

- Ә мантий болайрак тиз пешә. 4 мантийга 140-150 г ит, 25-30 г май, 140 г башлы суган

кир?к. Камыры ?чен: 160 грамм он, 80 грамм су, кир?генч? тоз, борыч. Су, тоз, он алып, токмачныкына караганда йомшаграк итеп камыр басарга ??м аны, 10-15 минут тастымал бел?н каплап ?лгертерг? кир?к. Шул ара эчлекне ?зерлибез. Итне ит тарткычтан чыгаралар яис? агач тагаракта ваклап чабалар да вак итеп тураган башлы суган, аз гына салкын су ?стил?р. ?г?р ит симез булмаса, эретеп май, тоз, борыч салып, яхшылап болгатыгыз. Аннары камырны юка гына (1-2мм) итеп ??йг?ч, 10x10 см квадратлар кисеп, уртасына эчлек салыгыз. Кырыйларын б?леш ясагандагы кебек к?т?ртеп ?ыялар ??м ябыштыралар. ?зер мантийлар кипм?сен ?чен, ?стен каплап торалар. Аннары махсус мантий казанында кайнап торган су ?стенд? - парда пешер?л?р. Башта т?г?р?к тишекле калайларны майыйлар, аннары мантийны р?т-р?т тез?л?р, ?стен? салкын су сибеп томалыйлар. Ул 35-45 минутта пешеп ?ит?. ??р кешег? д?рт?р мантий салып, янына ?з ген? шулпа, каймак ?ст?п, табынга кайнар килеш китер?л?р, ди Роза ханым. Ху?абик?л?р авылларда балан б?лешен элек-элект?н оста пешереп килдел?р. Шундый ысул бел?н пешерг?н балан б?леше бик т?мле ??м баллы була. Роза ханым шулай пешер?. Камыр ?чен 2 стакан ?ылыткан с?т, 1 аш кашыгы ч?пр?, 4 аш кашыгы шик?р комы, 3 аш кашыгы к?нбагыш мае, тоз т?менч?, 2 йомырка, он кир?к. ? эчлекк? балан, шик?р комы, манний ярмасы, алма яис? алма повидлосы куеп ясый. Болайрак ?зерли ул: 1 стакан ?ылы с?тт? ч?пр?не ?ебет?, калган с?тк? тоз, шик?р комы, йомырка салып туглый, шу?а ч?пр? салган с?тне куша, болгата, май ??м он салып камыр баса. Камырны ?стен? каплап ?ылы урында тота. Камырны кабарырга куябыз. Бу арада эчлек ?зерлибез. Баланны юып, суы саркысын ?чен дуршлагга салабыз. Баланны, шик?р комын, бернич? кашык манний ярмасын ??м алма повидлосын яис? алманы кушып бутап алабыз. ?зер камырны икег? б?л?без, ??еп формага салабыз. Камыр ?стен? эчлекне салабыз да, ?стен? камырны? икенче ?лешен ??еп каплап кырыйларын б?реп куябыз. Б?лешне? ?стен каплап, 40 минут к?т?релсен ?чен тотабыз. Духовкада 180-200 градуста пешер?без. ?зер б?лешне суытып, турап ?ст?лг? куябыз.

- Чечели чернослив б?леше ?чен 1 стакан шик?р комы, 70 г атланмай, 1 стакан су, 4 аш кашыгы бал, яртышар ч?й кашыгы ч?й содасы ??м дарчин (корица), 150 г кара?имеш, 280 г он, ярты пакет камыр к?перткеч, 2 дан? яшел алма, камыш шик?ре (т?мен? карап) кир?к, ди б?лешл?р, тортлар оста пешерг?н Алсу Абсалямова. - Майны тир?нр?к эчле савытта эретеп, шу?а су бел?н шик?р комы ?ст?п болгатырга ??м плит?г? куеп ?ылытырга (кайнатып чыгарырга т?гел). Икенче бер савытка кара?имеш (вак кына турап), бал, ч?й содасы, корица, камыр к?перткеч ??м он салып болгатырга кир?к. Шуннан ике савыттагы катнашманы берг? кушып болгатырга ??м табага салып, мичк? куярга. 20 минут чамасы пешк?нн?н со? мичт?н алып, ?стен? юка гына телемн?рг? туралган алманы тезеп чыгарга, ?стен? шик?р комы сибеп, фольга кис?ге бел?н капларга ??м тагын 25 минут пешерерг?. Т?мле ??м тиз пешерел?. Тагы рецептлары к?п аларны?, сорап алып бастыргаларбыз.

**Н.Х?лил**