



2 декабря в Исламском культурном центре прошли кулинарный и интеллектуальный этапы конкурса «Татар кызы Мордовия - 2023». Девушкам заранее сказали, что готовить они будут катламу (ее еще называют хворост или урама). После приготовления национального блюда девушек ждал тест по истории и культуре татар.

Мастер-класс по приготовлению катламы провела повар с большим стажем и знаток в приготовлении национальных татарских блюд Клара Атаулловна Байбекова.

Она поделилась с девушками рецептом, которому несколько десятилетий назад научила ее свекровь. Чтобы получить вкусный, хрустящий, тающий во рту хворост, в посуде для замешивания теста нужно смешать одно целое яйцо и один желток, 2 чайные ложки сахара, соль – на кончике ножа, 1 чайную ложку растопленного сливочного масла, 1 чайную ложку молока. Добавить туда около 200 граммов муки, ее может понадобиться чуть больше или чуть меньше, все зависит от размера яиц. Затем замешивается крутое тесто, которое раскатывается в тонкий пласт. Из тонких пластинок теста делаются заготовки различных форм, которые потом



обжариваются во фритюре (большом количестве растительного масла). Готовый хворост обильно посыпается сахарной пудрой и подается к столу.

Девушки самостоятельно под руководством повара прошли все этапы приготовления катламы от замешивания теста до жарки. Отметим, что некоторые из них готовили это блюдо впервые, а другие подошли к этапу уже со знанием дела, потренировавшись дома. Организаторы были рады, что все девушки работали умело, поддерживали чистоту на столе, следили, чтобы заготовки были красивыми и ровными, показав себя с положительной стороны. В итоге у всех получилось вкусно и красиво. Жюри оценило работы всех участниц на 10 баллов.

Отрадно, что участниц пришли поддержать их мамы, сестренки, подруги. В присутствии родных людей работа ладилась, и было меньше волнения.



В ходе интеллектуального этапа участницы конкурса ответили на вопросы об истории татарского народа, татарском национальном костюме, культуре и литературе татар, например, о таких элементах женского костюма, как хасите и итяк, а также показали свои знания о различных татарских блюдах, их составах и предназначении. Все прошли тестирование успешно, ответили на большую часть вопросов.

Все отметили, что среди участниц нет конкуренции, а есть теплые, дружеские взаимоотношения. Это было видно и во время приготовления катламы: девушки друг другу помогали.

После нелегкой работы на кухне и умственного напряжения на интеллектуальном этапе все собрались за гостеприимным столом, пили чай, пробовали приготовленную конкурсантками катламу, делились впечатлениями.

Следующим этапом будет конкурс рукоделия. Ожидая его, девушки могут вспомнить навыки шитья на швейной машинке, так как им предстоит шить постельное белье для госпиталей, в которых проходят лечение участники СВО. Кроме того, участницам предстоит сделать окопные свечи для ребят, которые сейчас «за ленточкой».

Эльвира БАЛЯЕВА