



10 декабря в Исламском культурном центре снова было многолюдно. В этот день здесь состоялись сразу два этапа Республиканского конкурса «Татар кызы Мордовия – 2022». Вначале в рамках кулинарного этапа девушки приняли участие в мастер-классе по приготовлению татарского национального блюда токмач (салма, домашняя лапша). Специальные приспособления: доски, скалки, ножи участницы принесли свои собственные из дома, чтобы было удобнее и сподручнее. Повар Исламского культурного центра Зайтуня Расимовна Абдюшева показала девушкам, как замесить тесто, поделилась хитростями его тонкой раскатки и филигранной нарезки лапши. Затем в работу включились участницы, каждая из них замесила тесто на двух куриных яйцах с добавлением небольшого количества воды и раскатала его в тонкий пласт. Муку девушки добавляли по собственному усмотрению, ведь у каждой семье есть свои рецепты и секреты приготовления этого традиционного блюда. Пока тесто подсыхало перед нарезкой, прошел интеллектуальный этап конкурса. Девушки ответили на вопросы об истории, культуре, литературе татар Мордовии, татарских селах нашего региона, блеснули знаниями об известных татарах республики, России, мира, показали знания элементов национального татарского костюма. Вопросы были сложными, но все участницы успешно справились с поставленной задачей. Например, Дина Аббясова, уроженка города Кузнецк Пензенской области, отметила, что ей интересно было узнать информацию о татарских селах нашей республики, отметила, что многие из известных татар, кого в Мордовии считают своими земляками, считаются уроженцами Пензенской области. Это происходит потому, что населенные пункты, которые сейчас входят в состав Мордовии, раньше относились к Пензенской губернии. В ходе тестирования девушки узнали о таких элементах женского костюма как хасите и итяк, показали свои знания различных татарских блюд, их составы и предназначение.



После завершения интеллектуального этапа участницы вернулись к своим заготовкам, они нарезали лапшу. Толщину пласта, количество муки девушки регулировали сами, именно поэтому домашняя лапша у всех получилась разная: у кого-то посуше и потоньше, у кого-то помягче и потолще. Не у всех это получилось мастерски, но все старались. Многие даже готовились к этому испытанию: готовили салму дома вместе со старшими родственниками. Потом участницы вместе поставили варить свою лапшу на курином бульоне. Когда суп был готов, также дружно сели за стол, пообедали и поделились впечатлениями от прошедшего дня.



После завершения кулинарного и интеллектуального этапов и выставления оценок за них были подведены итоги. В финал конкурса «Татар кызы – 2022» вышли Лилия Солдатовая из Лямбиря, Венера Арюкова из села Латышовка Кадошкинского района, Арина Багаутдинова из села Татарская Пишля Рузаевского района, Регина Исхакова из села Кривозерье Лямбирского района, Айлина Сюбаева из Лямбиря, Айлина Каримова из Саранска, Дина Аббясова из города Кузнецк Пензенской области, Сабина Касимова из села Татарская Пишля Рузаевского района, Рената Ходайбердина из Саранска и Аделина Богатнова из Саранска.

Впереди девушек ждет финал, который состоится 20 декабря в 19.00 часов в Государственном музыкальном театре имени И.М. Яушева. Подготовка идет полным ходом: уже начались репетиции, ведется работа с режиссером и хореографом. Финалистки разучивают общие номера: дефиле, танцы, песни, а также индивидуальные творческие номера и визитки на татарском языке. Готовятся костюмы, обувь, образы – все должно быть продумано до мелочей.



Однако, несмотря на подготовку к финалу, 14 декабря состоится еще один этап конкурса по декоративно-прикладному искусству. В ближайшую среду под руководством опытных мастеров участницы конкурса будут вышивать на термобелье, предназначенном для участников СВО, элементы татарского национального орнамента. Отметим, что одна из главных целей проведения масштабного финала конкурса – сбор средств для гуманитарной помощи. По задумке организаторов, на средства, вырученные от продажи билетов, планируется приобрести теплые вещи, продукты питания, а также предметы, необходимые солдатам, принимающим участие в СВО.

Эльвира БАЛЯЕВА