

21 марта в Исламском культурном центре прошел первый - кулинарный этап конкурса «Татар кызы Мордовия - 2020». В нынешнем году этот этап конкурса прошел в новом формате. Если участницы предыдущего конкурса готовили всего одно блюдо – токмач (салма, домашняя лапша), то новые конкурсантки показали свои кулинарные способности в приготовлении двух национальных блюд. В качестве домашнего задания девушкам было поручено подготовиться к приготовлению катламы (ее еще называют хворост или урама). А то, что их научат готовить еще и эчпочмак, стало для участниц сюрпризом. Первым прошел мастер-класс по приготовлению катламы. Повар с большим стажем и знаток в приготовлении национальных татарских блюд Клара Атаулловна Байбекова поделилась с девушками рецептом, которому научила ее свекровь – уроженка села Старая Кулатка Ульяновской области Фярхана Исмаиловна Байбекова. Чтобы получить вкусный, хрустящий, но в то же время 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). Девушки под руководством повара прошли все этапы приготовления катламы. Готовый хворост обильно посыпается сахарной пудрой и подается к столу.

В кулинарном этапе конкурса приняли участие девушки, прошедшие отборочный тур: Надия Ляпина, Карина Овчинникова, Иркям Исхакова, Айлина Абузярова, Айлина Бульхина и Сабиля Абдуллова. А также три новые участницы, которые присоединились уже после отборочного тура, прислав свои видео-визитки: Алина Ямбикова, Лиана Юмаева и Рината Нугманова.



Алине Ямбиковой 19 лет, она родилась и живет в Саранске, учится на третьем курсе

театрального отделения Института национальной культуры по специальности «актер/режиссер». Занимается танцами. Лиана Юмаева учится на выпускном курсе филологического факультета МГУ им. Н.П.Огарева. Девушке 21 год, живет в Саранске, ее корни из села Алтары Ромодановского района. Занимается волонтерством, работает вожатой. Рината Нугманова родилась и выросла в селе Лямбирь, девушке 23 года. Окончила юридический факультет МГУ им. Н.П.Огарева, работает в банке. Является участницей народного ансамбля песни и танца «Умырзая».

Еще одна наша участница из села Митрялы Темниковского района Альфия Нураева не смогла принять участия в этом этапе конкурса, так как заболела. Мы желаем ей скорейшего выздоровления. Она пройдет это испытание индивидуально.

Приготовив катламу, девушки принялись за приготовление эчпочмака. Правда, тесто и начинку из мяса, картофеля и лука для этих пирожков заранее приготовила профессиональный повар Зайтуня Рясимовна Абдюшева. Она рассказала участницам, как правильно замесить тесто, какие пропорции у начинки, показала, какой формы должны быть эчпочмаки. Поделилась секретом, что в них нужно оставить «окошко», в которое потом можно добавить сливочное масло, так начинка станет более сочной и вкусной. Готовые изделия девушки дружно выложили на противень. Повара по десятибалльной шкале оценили работу участниц. Эти оценки будут выставляться после прохождения каждого этапа и копиться, итоговая сумма баллов каждой конкурсантки будет представлена членам жюри на финале конкурса.

Пока выпекались эчпочмаки, девушки делились своими впечатлениями с членами оргкомитета конкурса. Все отметили, что среди участниц нет конкуренции, а есть теплые, дружеские взаимоотношения. Это было видно и во время приготовления блюд: все друг другу помогали. Затем беседа продолжилась за гостеприимным столом, на котором в изобилии были представлены традиционные татарские блюда. В том числе катлама и эчпочмак, приготовленные участницами конкурса «Татар кызы Мордовия - 2020».

Следующим этапом будет конкурс рукоделия. Ожидая его, девушки могут ознакомиться с видами татарской вышивки, попробовать себя в этом виде декоративно-прикладного искусства.

Эльвира Баляева