



Татарская национальная кухня во все времена славилась своим разнообразием и щедростью. В ней нет и намека на модную в последнее время постную и пресную диетическую пищу. В этом и есть ее своеобразие и неповторимость, ведь татарский народ любит поесть. Кто из нас откажется от домашней салмы на наваристом бульоне из баранины, ароматных прямячей, жаренных в подсолнечном масле, сдобных пирогов с различными начинками и многого другого из того, что умеет готовить практически каждая татарка! Для женщины из татарской семьи умение готовить блюда родной, национальной кухни является делом чести. С детства она перенимает этот навык, а, может быть, даже талант, национальную черту характера, у матери и бабушки, с возрастом совершенствует его, а потом передает своим дочери и внучке. С давних времен у татар было принято на все праздники, свадьбы и поминки готовить выпечку самим. Накануне застолья старшие женщины в семье собирались, чтобы печь и жарить всевозможные пироги. Их разнообразие просто поражает воображение: это и коронное татарское блюдо – прямяч, и алка – жареный пончик без начинки с дыркой в середине, ватрушки с творогом, эччит – печеный треугольник с мясом, большие закрытые пироги с курагой, лимоном, черносливом, плюшки с сахаром. Все это, да еще и в огромном количестве, рассчитанном на несколько десятков человек, две-три умелые татарочки могут напечь и нажарить за один вечер. Люди со стороны, в основном русские соседи и друзья, удивляются и говорят, что все это можно было бы купить в магазине или заказать в пекарне, которых сейчас великое множество. Но нашим женщинам такое даже в голову не приходит, ведь приготовление пищи доставляет им огромное удовольствие, несмотря на то, что является нелегкой работой. Да и могут ли магазинные пирожки заменить или сравниться с домашними, в каждый из которых вложен кусочек души мастерицы, обмят ее теплыми, заботливыми руками.

В день праздника или поминок татарские женщины накрывают щедрый стол, наперебой угощают гостей, а потом, провожая их домой, обязательно дают гостинцы с собой.

Сестры Биккняевы (в девичестве): Мяхузя Атаулловна Актерякова, Флора Атаулловна Салеева и Клара Атаулловна Байбекова своим умением печь пироги славятся не только в родном селе Пензятка Лямбирского района, но и в Саранске. А Мяхузю Атаулловну знают и многие жители города Дзержинска Нижегородской области, где она живет и работает пекарем. К пирожковой, где продается ее продукция, с утра до вечера тянутся проголодавшиеся горожане. Скоро наступит зима, и горячий прямяч не только утолит голод, но и согреет.

Вот такие они татарские женщины: гостеприимные, умелые, на все руки мастерицы.

Именно поэтому нам, молодому поколению, нужно перенимать их опыт и уникальный навык, пока живы наши матери, бабушки и тетушки.

Эльвира Баляева