

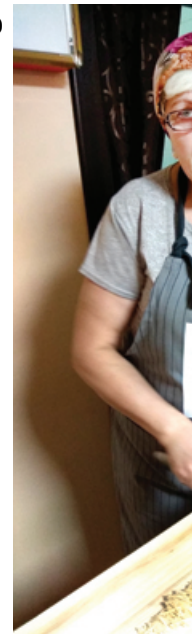


19 октября в одном из халяль-кафе Саранска прошел очередной – третий этап конкурса «Татар кызы Мордовия - 2018». В этот раз этап был кулинарным: девушки состязались в умении приготовить татарское национальное блюдо, которое в Казани называется токмач. У нас в Мордовии это блюдо также очень популярно среди татар, только называем мы его по-другому – салма (домашняя лапша). Кулинарный этап конкурса проходил в форме мастер-класса по приготовлению салмы, который показала повар с более чем двадцатилетним стажем работы, замечательная хозяйка, мастерица в умении готовить такие национальные татарские блюда как прямяч, бялеш, эчпочмак, катлама (хворост) и многое другое Клара Атаулловна Байбекова. Клара апа, как называли ее девушки, показала, как приготовить домашнюю лапшу из одного яйца, щепотки соли и 100 граммов муки. Пропорции специально взяли небольшие, чтобы легче было месить тесто, а потом его раскатывать.



Каждая из участниц готовила свою порцию салмы из такого же набора продуктов. Было заметно, что они волнуются, ведь результатом их сегодняшней работы должна была стать большая кастрюля наваристого супа с домашней лапшой. Сначала девушки замесили крутое тесто и дали ему «отдохнуть» 7-10 минут. Когда тесто отлежалось, девушки начали раскатывать его скалками. Это оказалось нелегким делом. На выходе нужно было получить пласт толщиной 1-2 мм. Не у всех это получилось так, как нужно, но участницы старались на совесть. Именно на этом этапе проступили и все

погрешности, которые были совершены при замешивании теста. Кто-то недостаточно его вымесил, кто-то положил слишком много муки, кто-то – мало. Теста из одного яйца хватило как раз для того, чтобы получился один тонкий круглый пласт раскатанного

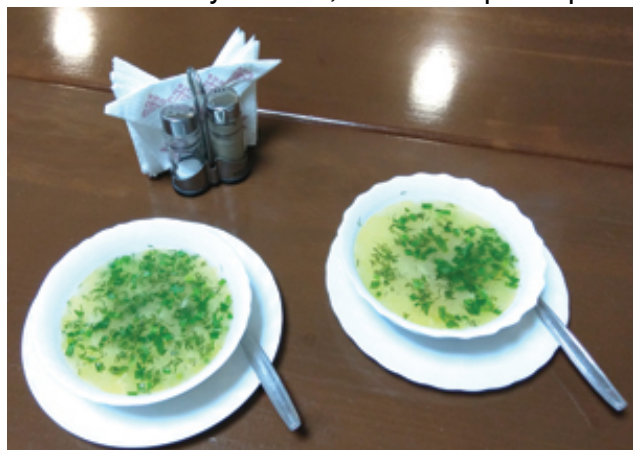


теста. Еще на 10-15 минут девушки оставили его подсыхать, чтобы потом легче резалось. А в это время на плите уже вовсю кипел бульон с ароматной, домашней курицей.

Процесс нарезания лапши был самым увлекательным: Клара апа делилась с девушками секретами и тонкостями приготовления этого блюда. А сами участницы уже немного успокоились, их первоначальное волнение и переживания прошли, и они с удовольствием делились с соседками по столу рассказами о том, кто в какой раз готовит это блюдо, каким оно получается у их любимых мам и бабушек.

Приятно было наблюдать со стороны, как девушки работают, режут салму и ведут неспешную беседу. Наверное, именно так выглядели девичьи посиделки в татарской деревне когда-то давно: во времена наших бабушек и прабабушек. Поэтому я даже не удивилась, когда участницы конкурса хором затянули песню на татарском языке. Ведь с хорошей песней любое дело спорится быстрее.

Когда салма у всех девушек была нарезана и немного подсохла, Клара Атаулловна показала им свою работу – тонко нарезанную лапшу одинакового размера и толщины и приступила к оценке качества салмы участниц. Она сразу подчеркнула, что даже если что-то не получилось, не стоит расстраиваться, ведь с первого раза мало у кого выходит



приготовить салму идеально. Но здесь на практике девушки смогли убедиться в том, что готовить ее быстро и несложно. А какой вкусный получается суп с домашней лапшой! Клара апа в числе лучших отметила работу Айгель Вагаповой, Айсылу Новиковой, Линизы Карабановой, Юлии Солдатовой и Марьям Мавлихановой, было видно, что они готовят это блюдо не впервые: умеют хорошо месить тесто, и рука набита на нарезку салмы. В завершение она поблагодарила всех девушек за качественную старательную работу, отметила, что блюдо получилось у всех.



Затем организаторы конкурса взяли по небольшой горстке лапши у каждой участницы и сварили из нее замечательный суп. Завершением мастер-класса стала совместная трапеза, было как раз время ужина, с ароматной домашней салмой и душистым чаем. Девушки, наконец, выдохнули и с улыбкой рассказывали о том, кто как готовил. Некоторые признались, что делали это впервые, но теперь, научившись у профессионала, обязательно будут готовить это простое, но в то же время вкусное и сытное блюдо своим близким. Другие говорили, что готовились к кулинарному этапу и пробовали приготовить салму дома самостоятельно. В любом случае все участницы - молодцы, ведь они справились с поставленной задачей.

Отрадно, что в процессе конкурса участницы приобщаются к культуре и традициям своего родного татарского народа, причем, не только в теории, как это было на историческом этапе, но и на практике, как в случае приготовления татарского национального блюда – салмы.

А впереди у девушек еще и участие в акции «Татарча диктант», которая пройдет 27 октября. В ходе этой акции люди во всех уголках России и мира напишут диктант на татарском языке, отдавая дань уважения культуре своего народа.

Эльвира Баляева