

Традиции

В минувшее воскресенье мусульмане отметили один из главных праздников – Ураза-байрам, знаменующий окончание священного месяца Рамадан. После тридцатидневного поста верующие могут снова насладиться любимыми блюдами. В дружной многонациональной Магнитке принято угощать друзей тем, что любишь сам, и с открытым сердцем принимать традиции соседей.

Борщ и пельмени для представителей тюркских народов давно не экзотика. А они, в свою очередь, славятся умением готовить плов, чак-чак и другие вкусности. Не за горами Сабантуй – праздник плуга, когда наряду с народными забавами батыров идёт другое состязание – кулинарное. Означенется ли Сабантуй народными гуляниями, как в прежние годы? Вероятнее всего, пандемия коронавируса внесёт коррективы. Но ничто не помешает собраться за одним столом в семейном кругу и порадовать себя и близких.

Бешбармак не впервые, но впервые за много лет попробовала у своей русской подруги Светланы Жирновой. Неудивительно – её муж из большой казахской семьи. В Магнитогорск Олег (Урыхбай) Якшембетов в начале 2000-х переехал из посёлка Спасский Верхнеуральского района, работает сортировщиком в ООО «Огнеупор». Супруга там же трудится в должности табельщика. Растёт сын Артём, впитывая культуру русских и казахских предков. Светлана подчёркивает:

– В Спасском у нас не только свекровь Улбусым Акатаевна и братья мужа, Серикпай и Жанатбек, но и огромная родня. Двоюродные, троюродные братья с семьями из Спасского и окрестных сёл собираются вместе на свадьбы и похороны, дни рождения и другие значимые события. Если за праздничным столом сорок человек – это нормально и даже немного. Кроме того, с односельчанами тёплые, можно сказать, родственные отношения. Сегодня одна хозяйка зовёт к себе на бешбармак, завтра другая принимает гостей. Мы, городские жители, нередко становимся разобщёнными, а в Спасском сильны и обычаи казахов держаться вместе, и традиции сельчан. Без соседского братства и взаимовыручки порой не



Светлана Жирнова

Звезда казахской кухни

Бешбармак в переводе с тюркских языков значит «пять пальцев»



Малика Курманалиева, Гульзайнап Ишимова



Улбусым Якшембетова

обойтись, а если вместе в беде и в труде, то и в праздники – тем более. Рада, что у меня прибавилось сестёр, братьев. И хотя казахи чаще женятся на «своих», чем на женщинах других национальностей, ко мне в семье Якшембетовых отнеслись тепло. Мы с мужем и сыном любим приезжать в гости – и по хозяйству помочь, и пообщаться, и свежим воздухом подышать. Я и сама садовод, работа на земле меня не пугает. От свекрови учусь готовить блюда казахской национальной кухни – и ради мужа, и самой нравится. Дочек у неё ведь нет, только сыновья и невестки. Да и своих гостей люблю удивить необычными блюдами.

– О да, помню-помню твой потрясающе вкусный бешбармак. И никогда не забуду, как ты отговаривала меня от добавки, а я не послушала. Вроде ещё чуть-чуть

положила на тарелку... Потом остальные гости ели салаты, пили чай с тортом, а я была в состоянии только полулежать в кресле, обвевшись...

– Ещё бы, бешбармак – блюдо сытное. Мясо и тесто – то, что нужно, чтобы накормить большое количество людей. Сейчас гостей не принимаю, как и все, кто соблюдает социальную изоляцию, а значит, и большое блюдо бешбармака готовить не для кого. К тому же, в городской квартире и не соберёшь столько народу, как в просторном дворе деревенского дома. Поэтому для «Магнитогорского металла» попросила фотографии с любимым казахами и многими другими тюркскими народами кушаньем у жителей Спасского. На фото Малика Курманалиева и Гульзайнап Ишимова держат блюда с бешбармаком. А ещё – обязательно разместите фото любимой свекрови, бабушки моего сына, Улбусым Якшембетовой – моей наставницы в казахской национальной кухне.

– Имей в виду, Светлана, как только закончится пандемия... Ну, ты поняла намёк, правда? А пока – рассказывай о блюде, которое называют звездой казахской кухни.

– В переводе с тюркского бешбармак – «пять пальцев», потому что есть его вкуснее всего руками, а не столовыми приборами. Вся жизнь казахов крутится вокруг бешбармака. Сытный и быстро приготавливаемый, он и в будни хорош, и в праздники. На дни рождения, юбилеи у казахов не забыты самые дальние родственники, особое внимание к пожилым людям. Одинокие бабушки не чувствуют себя брошенными – даже если нет рядом детей, они часть рода, который о них заботится. И в приготовлении праздничных кушаний взаимовыручка тоже на первом месте, потому что одной хозяйке не справиться. Несколько женщин-родственниц договариваются и идут вместе катать сочни из теста. Бывает, все кровати в доме сплошным ковром застелены бумагой, а на ней разложены сочни.



И на поминках бешбармак подают как основное блюдо, только поверх мяса его ещё накрывают лепёшкой из дрожжевого теста – шельпеком, которую разрывают на кусочки и делят между всеми. Двери в доме не закрываются, приходят все, кто знал покойного, это и 200, и 300 человек может быть.

Казахских девочек мамы в первую очередь учат работать с тестом. Они прекрасно пекут баурсаки, чак-чак, и наши вековые традиции продолжают. Женится мой сын – и, если невестка захочет, тоже поделюсь с ней секретами приготовления бешбармака и других кушаний.

– И с читателями «ММ» тоже! Итак, приступаем к приготовлению...

– Берём самую большую кастрюлю в доме, объёмом восемь–десять литров, и закладываем вариться мясо. Самое «правильное» мясо – это конина, но подойдёт и баранина. Кроме мякоти на косточке, в кастрюлю можно положить и домашнюю колбасу шыжок, но если её нету – просто не жалеем мяса. Пока оно варится, замешиваем тесто для сочней. Для теста потребуется примерно 500–600 граммов муки, половина чайной ложки соли и три куриных яйца. Отделяем колобок теста размером с яблоко и начинаем раскатывать сочень, чтобы получился круг толщиной примерно один миллиметр и диаметром 50–60 сантиметров. У меня в хозяйстве есть специальная длинная скалка, но если нет, стодится и обычная. Мастерство хозяйки проявляется в том, чтобы равномерно раскатать сочень и не порвать его. Готовые сочни раскладываем на «подпылённую» мукой бумагу-кальку или на газету.

Следующий компонент блюда – туздук: репчатый лук режем полукольцами, круто солим и заливаем горячим жиром, снятым с бульона, и даём постоять минут 15. Вытаскиваем мясо, а в бульон закладываем вариться сочни целиком, предварительно на кусочки не режем. Затем сервируем будущий бешбармак: на дно глубокого подноса-тайбака наливаем пару столовых ложек бульона, чтобы сочни не прилипли, и аккуратно, при помощи двух вилок и мужа, поддерживающего кастрюлю, выкладываем сочни, а затем уже на подносё рвём их на небольшие кусочки. Поверх сочной должно лежать нарезанное на кусочки мясо и кружки колбасы, причём мясо у казахов крошит обязательно мужчина. И сверху поливаем туздуком. По периметру блюда можно уложить варёный картофель.

Приятного аппетита!

Елена Лещинская

Хозяйке на заметку

Если кастрюля пригорела...

Даже у лучших хозяек иногда подгорает еда в кастрюлях. Но в большинстве случаев эта беда поправима. Последствия можно исправить без особых усилий. А какой способ для этого выбрать? Предлагаем несколько простых путей решения проблемы.

Соль. Кастрюлю из нержавеющей стали или алюминия наполните холодной водой, оставьте на непродолжительное время, затем вылейте воду и насыпьте достаточное количество поваренной соли. Через два-три часа пригоревшая пища легко очистится с помощью кухонной губки. Некоторые хозяйки добавляют соль

в холодную воду, но бывают случаи, что после такого добавления соли могут появиться тёмные пятна на нержавеющей кастрюле, которые уже не удалить. Эмалированную кастрюлю не стоит сразу же заливать холодной водой – надо дать посуде остыть, иначе под воздействием холодной воды эмаль можно повредить.

Кипячение. На дно металлической кастрюли налить горячую воду, добавить столовую ложку соды. Дать постоять полчаса или дольше, затем поставить на плиту, прокипятить пять–десять минут, убрать с огня. После того как кастрюля с содовым раствором остынет, промойте её традиционным способом – остатки пищи легко удалятся.

Чтобы очистить пригоревшую эмалированную кастрюлю, сделайте крутой соляной раствор: на литр воды – пять–шесть столовых ложек соли. Залейте его в кастрюлю и прокипятите на протяжении 40–45 минут. Пригоревшая пища должна отстать от стенок и дна.

Активированный уголь. Этот способ подойдёт и для эмалированных кастрюль, и для алюминиевых, а также для кастрюль из нержавеющей стали. Особенно он эффективен при пригорании молока. Возьмите несколько таблеток активированного угля и измельчите их до порошкового состояния. Этим порошком засыпьте дно кастрюли и дайте постоять 30–40 минут. Потом налейте в кастрюлю холодной воды и оставьте постоять ещё полчаса. После этого кастрюля легко отмоется с любым моющим средством для посуды.

Уксус. На пригоревшую поверхность кастрюли можно также налить столовый уксус или его за-

менитель – лимонную кислоту, свежесжатый сок лимона. Накройте крышкой, дать постоять около двух часов. Особенно уксус хорош для алюминиевых кастрюль.

Молочная сыворотка. Такой незамысловатый продукт поможет избавиться от пригара в эмалированной, алюминиевой кастрюле и в посуде из нержавеющей стали. Налейте в кастрюлю сыворотку на один-два сантиметра выше уровня пригоревшего места и оставьте на сутки. Благодаря разнообразным кислотам, содержащимся в сыворотке, основные куски пригоревшей пищи должны легко отойти от поверхности кастрюли.

Сода. Если пострадало не только дно кастрюли, но и наружная её поверхность, то хорошим способом избавиться от пригоревших продуктов будет кипячение самой кастрюли в содовом растворе. Но не забудьте перед этим снять с посуды пластмассовые детали. В кастрюлю гораздо больших разме-

ров, чем пригоревшая, поместить «страдалицу». Залить раствором, приготовленным из расчёта: на пять–шесть литров воды полукилограммовая пачка пищевой соды – и поставить на плиту. Вода должна накрывать кастрюлю на два-три сантиметра. После закипания убавить огонь и кипятить ещё около двух часов.

Содово-солевая смесь. Чтобы очистить пригоревшую кастрюлю из алюминия или покрытую эмалью, смешайте в равных количествах соду и соль. Засыпьте этой смесью дно пригоревшей кастрюли, добавьте тёплой воды столько, чтобы получилась кашка. Закройте кастрюлю крышкой и дайте ей постоять 24 часа. Через сутки замените содово-солевую смесь и добавьте воды так, чтобы покрывалось пригоревшее место. Затем полчаса кипятить и лишь потом вымыть.

И, конечно, не забудьте о специальных моющих средствах.