ИНТЕРЕСНЫЕ ВСТРЕЧИ

МОЛОДЁЖНЫЙ ФОРУМ набирает силу

В рамках межнационального проекта «Под одной крышей» татарской национально-культурной автономии Лесосибирска в Маклаковском доме культуры состоялся вечер «Кухни мира»

Вкусные блюда на этой встрече можно было увидеть на экране, а затем полакомиться ими на фуршете. Русские блины и украинское сало, татарские «пирожки» бэлиш, праздничный пирог губадий и знаменитое лакомство «Чак-чак», польские пончики с яблоками разных сортов и блюдо дагестанской кухни «Чуду» представали сначала в подробном видеорассказе, а затем выставлялись на стол

Ведущие вечера Регина Гатина и Руслан Гинетуллов

С юбилеем, Равиль!

для всеобщего пиршества. Впервые прибыла на форум большая делегация Кыргызской диаспоры Лесосибирска, буквально поразив всех своим пловом, самсой, слоёными лепёшками с сухофруктами «Каттама» и лакомством к чаю «Нават».

К чести участников форума, следует отметить высокий уровень подготовки презентации блюд. Видеоролики либо рассказывали об истории и бытовании национального блюда, либо о процессе его изготовления. Кто из вас, дорогие читатели, знает, к примеру, о том, что пончики с яблоками самых разных сортов очень популярны в Польше? А о том, что в татарской кухне есть специальный свадебный пирог, которым в прежние времена невеста была обязана накормить всю деревню? Пробовали ли вы когда-нибудь дагестанский пирог «Чуду»? А очень похожую на хворост каттаму? Знаете ли, чем отличается кыргызский плов от узбекского? А о том, что украинцы потому придумали за века столько вариантов приготовления сала, что в древние времена у них просто не было другого выхода, так как после набегов тюркоязычных народов, которые свинину в пищу не употребляют, содержание в своих хозяйствах свиней оставалось для украинцев чуть ли не единственной возможностью поесть мяса? Специально для форума руководитель общественной организации «Кобзарь» Тарас Степанович Лонюк приготовил необычное блюдо — сало в шоколаде. Оказывается, такое яство действительно существует.

Нагуляв аппетит, участники форума вышли в холл Дома культуры к богато накрытому столу. В центре внимания сразу же оказался кыргызский плов, о котором так интересно рассказывалось со сцены. Желтоватого цвета, с очень аппетитным запахом, он щедро раздавался всем прямо из ещё не остывшего казана.

- Кыргызский плов готовится из узгенского риса. Такой рис выращивается только в Кыргызстане, в высокогорной местности Узген, где очень чистая вода и очень чистый воздух. Это знаменитый рис. В средние века он ценился во всех странах Шёлкового пути, поставлялся вплоть до Индии. Русские цари заказывали его к своему столу. Узгенский рис — желтоватый, имеет особый вкус. Нигде в мире больше нет такого риса. Мы специально делали заказ в Кыргызстан, чтобы приготовить плов на форум, - рассказал представитель Кыргызской диаспоры в Лесосибирске Сулейман Кадыров.

Пир на весь мир усилиями молодых хозяек

Впервые пришла на форум красавица Зарема Махмудова, представив на общий стол лакский пирог «Чуду». Зарема совсем недавно переехала из Дагестана в Лесосибирск — вышла замуж за лакца, который давно живёт в нашем городе. Очень скромная, сдержанная по характеру, Зарема — отличная хозяйка. Её чуду быстренько разобрали с большого блюда участники форума.

Повезло в этот день члену Татарской национально-культурной автономии Равилю Хакимову.

- У меня сегодня день рождения — исполнилось 25 лет. Даже не мечтал увидеть такой стол на свой юбилей! Очень доволен, всё нравится. Спасибо ребятам и девчатам, которые пригласили меня на форум! — выразил он свой восторг.

Школьницы Лена Емец и Диана Фёдорова из ансамбля польской песни «Каролинка» щедро угощали всех пончиками с яблоками.

- Вы несколько пончиков попробуйте, - рекомендовали они. — *Тесто везде одинаковое, а начинки — разные. От этого и вкус изменяется.*

Ну и вкуснятина!

К концу пиршества на столе остались нетронутыми, пожалуй, только блины, что вполне понятно. Любители сладостей расспрашивали кыргызов о том, как надо есть нават — вкусное сладкое лакомство, внешне напоминающее комок цукатов однородного светло-оранжевого цвета. Как выяснилось, намат потребляют с толком и расстановкой во время длительных чаепитий, а

Зарема Махмудова со своим чуду

Вот так было представлено сало в шоколаде

готовится он из сахара.

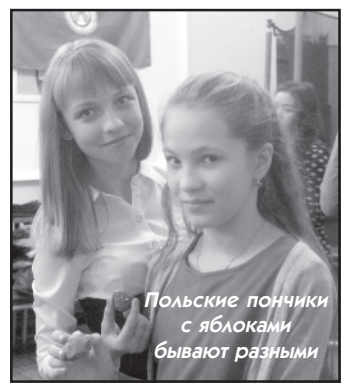
Об итогах вечера в первую очередь хотелось расспросить, конечно, так тепло принятых на форуме новичков — дружную делегацию Кыргызской диаспоры Лесосибирска.

- Нам всё очень понравилось. Спасибо Залиде Гимальдиновой за приглашение! Наша диаспора образована в Лесосибирске в 2012 году. В неё входит 150-200 человек. Мы участвуем в Сабантуе - приходите! Вот там и попробуете не только плов, но и бишбармак, боорсок. Не все блюда национальной кухни мы можем приготовить здесь, в Сибири — на границе почему-то не пропускают нашу молочную продукцию. Но что могли, то сегодня представили, и я рад, что всем понравилось. А вообще наша диаспора живёт дружно. У нас здесь проживает более 20 семей. Каждый год 21 марта мы отмечаем свой национальный праздник Наурус. Проводим его весело: устраиваем застолье, состязания по волейболу и борьбе курэш, - рассказал председатель Кыргызской

Настоящий кыргызский плов

диаспоры Абдималик Аттокурович Жолдошов.

- Я очень довольна. И сегодня форум прошёл дружно, интересно. Я не помню, чтобы именно молодёжь разных национальностей принимала в нашем городе участие в кулинарной выставке, в кулинарной презентации блюд, а сегодня было хорошо видно, что и девушки умеют вкусно готовить, знают свои национальные блюда. Рада, что к нам присоединяются новые диаспоры, ведь объединение — цель нашего форума. Если говорить в целом, то наш проект явно набирает силу. Мы чувствуем это по социальным сетям. На нашу страничку «ВКонтакте» пишут, спрашивают, когда будет следующее мероприятие, выкладывают наши фотографии на своих личных страничках. И на мероприятиях людей прибавляется. Это очень хорошо. Значит, и итоговый фестиваль, назначенный на 7 декабря, пройдёт у нас массово. Возможно, до конца ноября мы проведём в городе какую-нибудь важную социальную акцию, - поделилась своими оценками и планами руководитель Местной татарской национально-культурной автономии Залида Гимальдинова.


Польские пончики с яблоками бывают разными

Автор Тамара Попова

Хлебосольная делегация Кыргызской диаспоры Лесосибирска

- Я не первый раз присутствую на этом форуме. Мне нравится его идея — объединять народы. Она полностью созвучна фестивалям «Весенние голоса» и «Хоровод дружбы», которые проходят в нашем Доме культуры. Они тоже нацелены на единство, дружбу между народами и государствами. Я считаю знаменательным, что итоговый фестиваль форума пройдёт 7 декабря, в день 80-летия Красноярского края. Вместе с организаторами проекта мы сделаем хороший подарок нашему краю, - считает директор Маклаковского дома культуры Роза Рашидовна Ярмухаметова.

Участники встречи "Кухни мира"

Тамара ПОПОВА,
г. Лесосибирск, фото автора