

**Гости пришли к нам в редакцию в нарядных костюмах, быстро освоились на кухне - и закипела работа.**

**О**чередные «Посиделки на кухне «МВ», или наш семейный обед с читателями, мы проводили вместе с удмуртской национально-культурной автономией г. Нижневартовска. Заранее решили: готовить будем блины - табани и пироги - перепечи. Скоро Масленица, и удмуртские рецепты разнообразят стол многих. Напомним, что осенью «Местному времени» исполнится 75 лет, и в преддверии юбилея мы решили поближе познакомиться за обедом и с читателями, и с национальной кухней разных народов, проживающих в Нижневартовске. В сентябре все, чему научимся за этот период, представим на одном большом праздничном столе, который организуем перед редакцией газеты. Словом, встретим день ее рождения - 4 сентября - одной большой дружной семьей. А пока не откладываем далеко фартуки и постигаем каждый месяц премудрости той или иной национальной кухни. Итак, после первого совместно приготовленного плова нас ждали пироги и блины.

### Такие пироги – праздничное угощенье!

- Вообще-то пекут удмуртские блины и пироги в русской печке, - уточняла Татьяна Бармина. - Получаются они тогда более пышными, с запахом угольков и дымка. За неимением печи будем готовить их в духовке.

Удмуртские блины делают на дрожжах, и накануне Татьяна поставила традиционную опару на молоке. Напекла часть блинов у себя дома в духовке, чтобы быть ближе к первоисточнику, и показала желающим, как готовится к ним молочный соус зырет.

- В емкость наливается молоко, кладется сливочное масло, соль, сахар по вкусу, разбивается яйцо, растираются, и как только смесь подогрелась, в нее добавляется мука, и все вновь растирается на огне, как будто мы готовим заварной крем, - комментировала свои действия хозяйка нашей кухни. - Зырет и станет основным наполнителем для наших пышных блинов. Рядом можно поставить мед, варенье, сметану и все, что душа пожелает, но без зырета удмуртские блины табани - не блины. Причем в зырет их не макают и не окунают, а щедро накладывают соус на каждый кусочек большой ложкой. Причем, как выяснилось, кто-то перенял это искусство еще в детстве от своих матерей. А кто-то стал учиться по кулинарной книжке, чтобы не говорили, что не знает своей кухни.

В открытых пирогах-перепечах, как мы поняли, главное - начинка. Пироги-то - праздничное угощенье! Встречают ими гостей, угощают на свадьбах. Лепятся они из простого пельменного теста размером не более ладошки, а на лепешку накладывается мясной или грибной фарш. Края защипывают в



«Мы ждем гостей», - поется в песне.

## Печём табани и перепечи

**Знакомимся с читателями и с национальной кухней разных народов.**



Первыми пробуют пироги Анатолий Шалашов и Анатолий Малькин.

виде небольших бортиков - и в печь! Желательно, конечно, русскую, но за неимением таковой - опять же в духовке!

### У каждого платья - своя история

Среди других распространенных блюд удмуртской кухни гости называли пельмени, и они уже красовались на столе. Удмурты, как и сибиряки, тоже считают их своей родиной. На удмуртском языке слово «пельмень» звучит как «пельнянь», или «тестяное ухо». «В Ижевске даже есть памятник пельменю, - говорит Надежда Диязова. - Установлен он в виде двухметровой вилки, на которой красуется пельмень... Будете в столице Удмуртии, обязательно разыщите эту достопримечательность».

Тем временем стали собираться на обед читатели. Зазвучала в этот момент песня на удмуртском языке. Как пояснили Надежда и Татьяна, песня исполнялась специальная - для встречи гостей. Слова у нее простые. Мы ждем гостей, накрываем стол, спрашиваем - откуда

вы, рассказываем, чем будем поить и кормить. Те, кто слушал коронную песню бурановских бабушек на Евровидении в Баку, наверняка помнят и тот перевод. Они пели в ней о том, что ждут сыновей, что поднимается тесто, сердце волнуется, радость переполняет, вот и будем петь звонко, и грусть уйдет. Так и наши мастерицы приветствовали тех, кто заглянул к нам на обед, приветливой и дружеской песней. Расстелили хозяйки на столе большую скатерть, раскинули по центру вышитое полотенце «Хлеб да соль», расставили приготовленные блюда - «Добро пожаловать всем!»

Пробовали мы табани и перепечи вместе с Анатолием Малькиным, председателем удмуртской общины. Анатолий Васильевич сказал, что как только увидел родные табани, так моментально слезы на глаза навернулись, потому что тут же вспомнил свою малую родину. Анатолий Малькин всей душой болеет за сохранение традиций и культуры удмуртов. Все мастерицы пришли на обед в национальных костюмах, и это его заслуга, что отшили им не просто

национальные платья, а в стиле того района, откуда они родом. Вот потому на платье одной из женщин родом из Балтасинского района Татарии, где живут удмурты, крупная клетка и свой рисунок, у другой - родом из Кизнерского района Удмуртии - мелкая клетка и со специальной каймой на подоле и на рукавах. Мы знаем, что женщины ханты по национальному платью могут определить, кто из какого рода. Так и удмурты, представляющие финно-угорский народ, могут определить по костюму, кто где родился. Правда, у наших нижневартовских женщин на платье сделан еще один небольшой акцент. На кайме подола и на сумочке вышит хантыйский орнамент. Это для того, чтобы люди знали - перед ними удмурты из Югры.

### Гербер и праздник зубка

Среди почетных гостей на обеде был Анатолий Фадеевич Шалашов. Мы не сговаривались специально, но так получилось, что уже во второй раз к нам приходит человек, стоявший у истоков освоения Саяногорска. На первой встрече на приготовлении плова был Иван Андреевич

Ефимов, работавший в 70-е годы прошлого века в бригаде бурового мастера Григория Петрова. Анатолий Фадеевич приехал еще раньше - в 1968 году из Башкирии. Трудился водителем, отсыпал дороги Саяногорска, до этого занимался освоением целинных и залежных земель в Казахстане. Родом он из Алнашского района Удмуртии. Семейный обед в редакции заинтересовал его возможностью пообщаться с сородичами в тесном кругу. Вспомнить о национальных удмуртских праздниках. О Гербере - празднике плуга, знаменовавшем собой окончание сева - весной, а сенокоса - летом. Гербер, как и Сабантуй в честь завершения весенних полевых работ у татар и башкир, считается общенародным праздником в республике. Еще одно примечательное торжество у удмуртов проводится после рождения ребенка. Это праздник зубка. Тут уж всем предложили прийти в конце февраля на это торжество в центр национальных культур и посмотреть, как будут чествовать детей. За разговорами забыли о еще одних блинах, которые томились в духовке. И не блины, а целый блинный пирог с прослойками из сыра и моркови с печеньем. Угостили читателей также печеньем шекера, горячим удмуртским национальным напитком посятэм. Это что-то наподобие грога или пунаша, но на меду и на травах. Простуду, говорят, как рукой снимает. Пропели гостям мастерицы еще несколько песен. Есть у них свой ансамбль «Инвожо», на репетиции которого собираются каждую неделю в центре национальных культур. Рады каждому, кто интересуется культурой удмуртского народа. Многие знают свой язык, а кто забыл, тому напоминают, и все с наслаждением напевают родные мелодии. Ансамбль хорош тем, что слух о нем распространяется от одного к другому, и услышав о нем, женщины приходят на занятия и становятся уже полноправными участницами общественной жизни национально-культурной удмуртской автономии г. Нижневартовска.

На следующих «Посиделках на кухне «МВ» будем готовить, наверное, уху. Как выяснилось за столом, немногие знают, как правильно варить уху из налима. Что ж, будем учиться с помощью других мастериц - из организации коренных малочисленных народов Севера «Тор-Най!» Следите за дополнительным приглашением!

МВ» Ирина Черепанова.  
Фото Наталии Грушко.



Наш стол ломился от яств.