



# тиюменские известия



Татьяна Гаврикова:  
«Сельского почтальона  
в каждом доме  
ждут  
как дорогого  
гостя!»

Сельские  
истории »11



Хотите знать,  
сколько воды  
утекло?  
Реформа ЖКХ »6



Фото Анатолия Меньшикова.

## Приглашение к столу

«Блин — не клин, брюха не расколот» — утверждают русские. «Масло в горле не застяннет» — авторитетно заявляют чуваш. «Мельница сильна водой, а человек — едой» — мудро говорят армяне. «Где хорошая пища обитает, там болезни не бывает» — уверяют наблюдательные казахи. «Было бы что в котле, а половник всегда найдется» — не сомневаются узбеки. А татары, между прочим, замечают: «Сухая ложка рот дерёт!»

Многое о культуре и традициях народа может рассказать накрытый стол и умение хозяев привечать гостей. У каждой

нации свои правила гостеприимства. Но не существует, пожалуй, ни одной, которая для добрых людей держала бы дверь закрытой.

Тюменская область богата этносами, среди них — кулинарными талантами, и жить здесь вкусно. Представители свыше 150 национальностей проживают на территории региона. Можете себе представить, сколько всевозможных лакомств умеют они готовить!

«Тюменские известия» открывают новый проект «Этновкус» и приглашают читателей познакомиться с гастрономическим многообразием на-

шего края. Мы отправимся в гости к обычным людям, которые знают и любят свою национальную кухню. Прекрасная возможность обогатить личный рацион и больше узнать о наших соседях.

И к первым постучимся в дверь к татарам. В селе Ембайево проживает дружная и гостеприимная семья Садыковых. У хозяйки дома Халиды Рафиковны не бывает стол пустым. В любое время загляни — подаст к чаю свежую выпечку. Её кулинарное искусство высоко ценит глава семьи Фарат Фаридович. Теперь пришла наша очередь...

Рецепт квашеной капусты  
от «Тюменских известий»

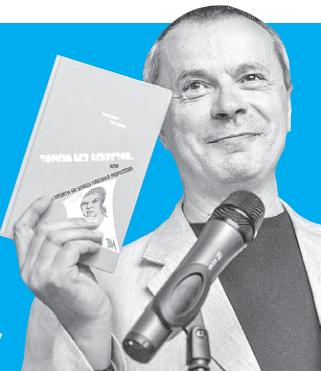
Качество жизни »14

Театральные байки  
от Сергея Белозерских

Закулисье »13

Александр  
Петрушин  
знает всё  
о ненайденных  
кладах

Диалоги о Тюмени »7



# 5 этновкус



В доме Садыковых всегда пахнет свежей выпечкой. Её аромат наполняет жизнь Фарата Фаридовича и Халиды Рафиковны уютом, собирает за их столом родственников и друзей. Здесь чтят национальную кухню сибирских и казанских татар. Но любят также русские, украинские, среднеазиатские и кавказские блюда.

Ирина Тарабаева  
Тюмень

— У нас постоянно гости. Кто-нибудь да заглянет. Если внезапно, делаю коймак — блинички на скорую руку. — Халида Рафиковна ведёт нас прямиком на кухню, в центре которой стоит распахнутый стол. Она готова поделиться с читателями «Тюменских известий» секретом приготовления тыквенного пирога — национального блюда сибирских татар.

Сама-то хозяйка — казанских кровей. Её дед с бабкой перебрались из Поволжья в Западную Сибирь в 1930-х. Вырастили на этой земле детей, внуков, породнились со здешними жителями. Халида вышла замуж за сибирского татарина и переехала из деревни Ахманы в село Ёмбаево. Свекровь научила невестку местной кухне, а та в свою очередь обогатила рацион новых родственников казанскими блюдами. Теперь для неё привычно готовить и кыстыбый — пироги с картошкой по рецепту своих предков, и яттырум — пирожки с творогом по примеру свекрови.

— Мы пустой чай не пьём, поэтому каждый день что-нибудь стряплю, — улыбается хозяйка и приглашает нас за стол подкрепиться. Хлопочет:

— Всё не добавляете в чай молоко? А мы любим. Узбеки вообще предпочитают шир-чай. Делают крепкую заварку, наливают в неё молоко, солят, крошат туда лаваш. И едят. Говорят, очень вкусно. Я, правда, ни разу не пробовала.

В будничной жизни рацион Садыковых не имеет единой национальной окраски. Они уважают манты и пельмени, которые, по мнению историков-кулинаров, пришли в Европу из Китая, с удовольствием едят плов, чай родной считается Средней Азией. Глава семьи нежно любит русский рассольник и наслаждается насыщенным вкусом украинского борща. А его двухлетняя внучка Ясмина предпочитает итальянские макароны. Фарат Фаридович рассказывает:

— Меня недавно один чеченец в гости пригласил. Говорит: приезжай, галушками угощу! Я так удивился! Оказывается, они, как и украинцы, готовят такое блюдо.

Рассказывает дочь Фарата и Халиды Садыковых Резеда: «Однажды моя одногруппница Вика отвела маминого тыквенного пирога. Он ей очень понравился, и она попросила рецепт. Мама на словах поведала, как готовить. И Вика взялась стряпать дома. Вроде всё верно сделала, соблюдая последовательность действий. Но позвонила, пожаловалась: «Почему-то тыква получилась твёрдой! Начали выяснять, что да как, оказалось, она тыкву не очистила от кожуры...»

У разных народов много похожих блюд. Но у каждой национальной кухни есть свои неповторимые черты. У татарской — румяное лицо сытной сочной выпечки.

тюменские известия

Суббота, 21 октября 2017 года, №184 (6786)

# Пирог должен улыбаться!

— Берём половинку тыквы среднего размера, очищаем и нарезаем маленьными кубиками, — приступает к делу Садыкова. — Тыква должна дать сок, который мы потом отожмём, чтобы пирог не получился жидким. А теперь замесим тесто — бездрожжевое, на соде. Яйца в муку не кладём. Иначе тесто будет твёрдым. На полтора килограмма муки возьмём щепотку соды (это меньше половины чайной ложки), две ладочки сахара (где-то три столовых ложки), соли примерно одну чайную ложку...

Садыков признаётся, что больше всего любит татарский пирог из картошки. Это вкус детства, который подарила ему бабушка. — Внуков у неё много было. И я помню, она целый день что-нибудь стряпала. Даже делала самсу с начинкой из коровьего вымени. Сейчас это забытое блюдо.

— А я в детстве любила суп из домашней лапши — токмач шурпа. У нас такой часто готовили. К нему подавали горкой мясо, которое прямо руками разделяли и раскладывали по тарелкам, — делится своей историей Халида Рафиковна. — На праздники у нас всегда готовили бялеш — круглый пирог с рисом и изюмом. Но, знаете, пироги сибирских татар мне больше нравятся.

Пирог из тыквы — свекровкина наука (Халида Рафиковна даже тесто защищивает на тот же лад). Осенью, когда в огороде созревают тыквы, она печёт её один-два раза в неделю. Уходит влёт!

— Такой же буду стряпать в честь иминаяречения, — сообщает хозяйка, освобождая стол для теста. — У сестры мужа родилась внучка. Будут давать ей имя. Вообще-то, когда ребёнка привозят из роддома, надо сразу крикнуть имя ему в ухо три раза. Но чтобы оно хорошо закрепилось, потом следует созвать гостей и пригласить муллу, который прочтёт молитвы.

У себя на кухне Халида Рафиковна приворна и точна в действиях. Кажется, у неё десять рук, как у индийской богини-воительницы Дурги. Только вооружена она разделочным доской и кухонным ножом, а не копьём и саблей.

— Я так привыкла, — пожимает она плечами. — Вот есть у нас лапшерезка, но мы лашпу ножом режем. Тоньше получается.

Этой, почти ювелирной, работе она научилась в детстве. Совсем крохой была. Бабушка раскатывала тесто, а дедушка увещевал: «Тебе, внученька, в чужую семью иди. Ты должна уметь тонко-тонко лашпу резать».

— Дедушка был мудрым человеком, — отрывается взгляд от стола Халида Рафиковна. — Мы (четыре сестры и брат) часто его вспоминаем. Наставления деда нам очень пригодились. В татарских семьях детей рано начинают готовить к будущей семейной жизни. Девочек в первую очередь учат чистить ово-

щи и стряпать. Вот Ясмина уже с тестом возится. Шарики катает, что-то лепит. Мы её творения жарим и запекаем. Она потом с гордостью всех этой стряпней угощает. Сама делала!

Помимо тыквы, объясняет хозяйка, в начинку пирога идёт рис, изюм и красный творог — корт, который готовится из цельного молока и кисломолочного продукта — кашка путём долгого кипячения на медленном огне. Но если нет времени или возможности приготовить корт, его можно заменить курдюк. Как раз наш случай.

— Полстакана курдюка и стакан изюма заливаем кипятком и даём сухофруктам время набухнуть, — продолжает она мастер-класс. — Рис отвариваем до ощущения ядрышек внутри.

— То есть до состояния аль-денте... А сколько нужно риса? — уточняем.

— Стакан. Ко всему мы добавим две столовых ложки сметаны, перемешаем. И вернёмся к тесту.

Пора раскатывать. Оно подошло и легко поддаётся скалке. Подчиняясь умелым рукам, легко взлетает над доской, посыпанной мукой, и поворачивается нужной стороной. Стол вздрагивает и тоненько скрипит.

— Поёт! — смеётся Садыкова. — Ему 30 лет, он стоит в доме с того дня, как я переехала к мужу. И скалка того же возраста. Нам дарили на новоселье красивый набор с разделочными досками. Он висел на стене, на почётном месте. А потом я взяла скалку в оборот. И так к ней привыкла!

Основу для пирога необходимо раскатать толщиной примерно в полсантиметра. Затем расстелить её на противне, смазанном растительным маслом. После этого наступит черед начинки, которую нужно уметь тонко-тонко лашпу резать». — Дедушка был мудрым человеком, — отрывается взгляд от стола Халида Рафиковна. — Мы (четыре сестры и брат) часто его вспоминаем. Наставления деда нам очень пригодились. В татарских семьях детей рано начинают готовить к будущей семейной жизни. Девочек в первую очередь учат чистить ово-

щи и стряпать. Вот Ясмина уже с тестом возится. Шарики катает, что-то лепит. Мы её творения жарим и запекаем. Она потом с гордостью всех этой стряпней угощает. Сама делала!

— Закрываем пирог, узорно защищиваем края. И взбитым яйцом смазываем всю его поверхность. Иначе не зарумянится красиво, и никакого аппетита не будет. Прежде чем отправить пирог в разогретую до 180 градусов духовку, чтобы он не поднялся шапкой, сделаем в серёдке отверстие, которое можно украсить косичкой из теста, и наклоним в нескольких местах вилкой.

— Долго он просидит в печи? — интересуемся, с нежностью гурманов глядя на это произведение кулинарного искусства.

Простой вопрос приводит хозяйку в лёгкое замешательство. Она не только в рецепт не заглядывает, но и за минутной стрелкой, занимаясь стряпней, никогда не следит.

— Бабушка мне всегда говорила: «Пирог должен улыбаться!» Вот как разумчится, как расцветёт — можно подавать к столу!

Как у многих сельских жителей, у Садыковых своё хозяйство: огород, коровы, куры, пасека. При этом оба работают. Фарат Фаридович — работник котельной на асфальтовом заводе. Халида Рафиковна — хранитель фондов музея села Ёмбаево. Встают в пять утра, ложатся за полночь. Дочери, Резеда и Эльмира, уговаривают родителей отдохнуть, пожить для себя.

Но Садыковы привыкли трудиться.



Фото Павла Анущенко.