Ощутили культуру ...на вкус

Традиция. В четверг, 30 октября, в кыштымском филиале Миасского медицинского колледжа во второй раз состоялся конкурс «Национальное блюдо»

АННА **НАУМОВА**

В местном филиале учатся не только русские, но и татары, башкиры, казахи, таджики, узбеки, армяне, азербайджанцы и даже табасаранец — представитель народа Дагестана. Студенты скучают по своей Родине, потому и родилась идея: организовать конкурс в преддверии Дня народного единства, который бы объединил разные нации.



И накормили, и удивили

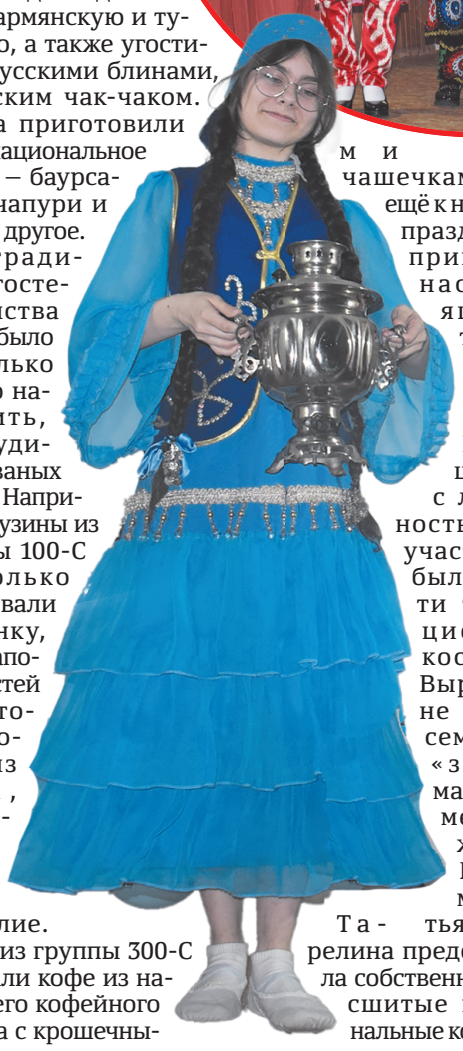
По условиям конкурса, нужно было приготовить любое блюдо национальной кухни и представить свой народ. При этом форма подачи могла быть совершенно разной: песня, танец, стихотворение или презентация.





Наши гости, которые были приглашены на конкурс в качестве жюри, смогли попробовать два вида плова: таджикский и узбекский, отведали два вида пахлавы: армянскую и турецкую, а также угостились русскими блинами, татарским чак-чаком. Ребята приготовили интернациональное блюдо – баурсаки, хачапури и многое другое.

В традициях гостеприимства важно было не только вкусно накормить, но и удивить званых гостей. Например, грузины из группы 100-С не только станцевали лезгинку, но и напоили гостей гранатовым соком из рога, олицетворявшего изобилие. Турки из группы 300-С подавали кофе из настоящего кофейного сервиза с крошечными чашечками. А ещё к нам на праздник пришёл настоящий турецкий султан.



Большой сложностью для участников было найти традиционные костюмы. Выручили не только семейные «закрома», но и местные жители. К примеру, Татьяна Карелина предоставила собственноручно сшитые национальные костюмы.



В конкурсе не было проигравших, хотя и определились победители. Лучшие команды выявляли опытные судьи: председатель курултая башкир в Кыштыме Гульсира Истамгулова, координатор программы «Навигаторы детства», методист Дома детского творчества Ольга Батятина, управляющая доставкой «Вкус» Алёна Банникова и начальник отдела по делам молодёжи Дарья Трифонова.

В меню плов и пахлава

Всего было представлено десять команд, количество участников не ограничивалось. Студенты не только представляли свои блюда, они участвовали в интересных состязаниях: «Отгадай народный промысел по картинке», «Отгадай и исполни танец народов мира». Пока жюри подводило итоги, зрители исполнили татарскую песню «Туган як».

По словам председателя курултая башкир Гульсиры Истамгуловой, студенты продемонстрировали не только кулинарные способности, но и творческие. – Ребята и танцуют, и поют, и говорят! Честно, мне всё понравилось – от подготовки до призов для участников. Я думаю, они были довольны и согласны с решением жюри! – прокомментировала Гульсира Фатиховна.



Несмотря на то, что были крайне сложно определить победителей, жюри выделило лучшие команды. Третье место – группа 300-С, приготовили турецкую пахлаву. В прошлом году эта группа тоже была в числе лучших, что и неудивительно, ведь капитан команды – Марина Миронова, также как и её мама, очень любит готовить блюда разных стран.



Второе место поделили две команды – группа 100-С и группа 103-Ф. Ребята из 100-С подали хачапури, а студенты группы 103-Ф представили несколько блюд башкирской кухни и угостили чаем. Зрители в зале и члены жюри услышали настоящую башкирскую речь и увидели национальный танец. На сцену из группы 101-С вышли 13 человек – это была самая многочисленная команда. Три девушки облачились в национальные наряды, вместе с одногруппниками исполнили песню «Айн носкайн». Эта команда стала победителем конкурса и кроме сувениров ребята получили сертификат на ужин от главного спонсора. Но самое ценное в этом празднике то, что каждый познакомился с культурой другого народа и ощутил её вкус.

РЕЦЕПТ ТАДЖИКСКОГО ПЛОВА ОТ КОМАНДЫ ПОБЕДИТЕЛЕЙ:



- ◆1 кг моркови
- ◆1 кг мяса
- ◆На 1 кг риса 2 литра воды
- ◆1 столовая ложка соли
- ◆0,5 литра растительного масла
- ◆1 пачка специй

Способ приготовления:

1) Налить в казан масло.

2) Пожарить мясо, добавить морковь, его тоже поджарить до полуготовности. Налить воду и пусть 20 минут содержимое томится.

3) В это время промыть рис и на пять минут его оставить в воде с солью (1 столовая ложка). Потом воду слить, а рис добавить в плов.

4) Когда рис набухнет, нарыть его крышкой и готовить на медленном огне 20 минут.