

# МЕЧЕТЬ ИЗ ЧАК-ЧАКА ОТВЕДАТЬ НЕ ХОТИТЕ ЛИ?



**Конкурс национальных блюд мусульман Башкортостана прошел в медресе имени Марьям Султановой. Он был приурочен к празднику разговения Ураза-байрам и проводился с целью популяризации культуры питания и поддержания национальных традиций народов Башкортостана, исповедующих ислам.**

Известно, что Ураза-байрам длится трое суток. Приятно, что в этом году второй день праздника многим мусульманам запомнился благодаря кулинарному мероприятию в медресе им. Марьям Султановой.

Конкурс национальных блюд мусульман Башкортостана начался с молитвы. После чего Председатель ДУМ РБ муфтий Нурмухамет Нигматуллин отметил, что производство дозволенной продукции у нас стабильно увеличивается. Данная выставка, по его мнению, может способствовать повышению спроса на качественные халяльные продукты. Нурмухамет хазрат поблагодарил организаторов мероприятия: медресе им. М.Султановой, Ассоциацию кулинаров РБ и ГУП "Учебно-курсовой комбинат общественного питания РБ".

Все гости в один голос отметили "выставочные экспонаты" кафе "Ватрушкин" из Стерлитамака. Никак иначе эти блюда и не назовешь. Фаршированные курицы, названные "Подружками", утки "Два друга" напомнили персонажей из детских сказок. Красочная "Шапка муфтия" идеально подошла бы в качестве подарка любому хазрату, будь она сделана не из теста. Хотя, такому сладкому знаку внимания будет рад каждый. "Все это коллективная работа повара, технолога, кондитера под руководством заведующих производства", - поделилась директор предприятия Татьяна Абдуллова. "Если говорить о мясе, то мы покупаем у одного человека. Он мусульманин, держит подсобное хозяйство". Зрители оказались правы: кафе "Ватрушкин" завоевало "Гран-при". На первое место вышли ресторан "Айтон" и бистро "Lido на Пушкина".

При входе в выставочный зал сразу бросался в глаза стол с башкирской кухней: казы из конины, гусиная грудка, рулет из баранины с мятой (оказывается, мята нейтрализует специфический вкус баранины), корот, коймак, кыстыбый... Директор ресторана Розалия Сахибгареева рассказала о том, как они во время поста в четыре часа утра готовили завтрак для гостей из Кувейта. Им очень понравились кызыл эремчек, бауырсак. "Многие спрашивают конину: в нем нет холестерина. Мы покупаем мясо у одного фермера, он разводит лошадей. Стараемся, чтобы все было свежим и "дозволенным", так как у нас много посетителей-мусульман".

Экспозиция бистро вызвала восхищение у зрителей: мечеть из чак-чака с минаретом в виде башкирской юрты, фигурки супружеской пары в национальных костюмах, домашняя утварь из теста заинтересовали многих.

Стол с арабской кухней привлек меня интересно оформленными блюдами с экзотическими названиями типа "меза". Оказалось, это овощное ассорти из пяти составляющих: хоммус, хоммус-бейрути, ганнуж, бабаганнуж и мутабаль. Проще говоря, салаты из свежих помидоров, печеных баклажан, болгарского перца, зелени в гранатовом соусе, грецкого ореха и гороховое пюре с кунжутным маслом. Шеф-повар Ильдар Минубаев сказал, что мясо они заказывают у населения, следовательно, не всегда могут отслеживать халяльность. Если же посетители сделали предварительный заказ и попросили приготовить дозволенную пищу, то ресторан покупает мясо в специализированных магазинах. Ресторан "Изюм" поделил второе место с "Первой кальяной" и "Фитнес-баром World-Class".

Экспозиция азербайджанского ресторана расположилась в левой стороне помещения. Гостей заинтересовал садж из баранины - кушанье, которое готовится на плоской сковороде. Благодаря горячим углям в жаровне, на которой садж подается к столу, блюдо долго не



остывает. По словам старшего повара Джейран Тагиевой, мясо им поставляется из Азербайджана на самолете. Она заверила, что у них все халяль. На реплику о том, что мусульманам запрещено курить кальян (ресторан называется "Первая кальяная"), ответили, что это для привлечения посетителей.



Тщательно исполненные изделия мастеров карвинга понравились многим. Карвинг в кулинарии - это фигурная резка по овощам и фруктам. Так, пчела и мечеть из тыквы прекрасно вписались в интерьер медресе. Приготовленные шеф-поваром Ларисой Мухтасимовой юрты из корейки баранины и тултырылган тауык никто не осмелился разрезать - все было настолько красиво исполнено.

На третьем месте оказались шеф-повар ресторана "Дуслык" Абит Мирзаев, студенты и преподаватели Уфимского торгово-экономического колледжа и Уфимское дамское общество мусульманок во главе с Мунирой Байгильдиной.

Чувчара (пельмени), шашлыки, плов, машура (суп), люля-кебаб - стол, оформленный мастерами узбекского ресторана, представлял собой мечту любого мужчины. Интересно было бы приготовить узбекские лепешки: в ресторане они готовятся на боковых стенках тандыра, получается очень вкусно. Названия многих блюд трудно не только запомнить, но и просто правильно записать. Абит Мирзаев угощал гостей и попутно пытался объяснить, что и как называется, рассказать о содержимом всех яств. Многие отметили доброжелательность и щедрость повара. Приятно, когда уважительно относятся не только к членам жюри, но и к каждому посетителю в отдельности.

Уфимское дамское общество мусульманок (кухня при мечети "Мунира") порадовало сладостями башкирской и татарской кухни: чак-чак, губадия (пирог с рисом и фруктами).

Самым молодым участником стал Радмир Галлямов. Ему всего 14. Несмотря на юный возраст, он приготовил оригинальные изделия из хвороста и фруктового желе. Еще один молодой конкурсант, студент лицея №136 Азат Чанышев, предложил на суд жюри заливной язык и курицу с грибами.

На выставке была представлена и иранская кухня. Она считается одной из древнейших в мире. Поэтому и рецепты её несколько необычны, хотя не внешний вид она очень проста. Конкурсанты Сирус Борзо и его сын Резо представили пару-тройку блюд из риса, мяса, свежих овощей и зелени. Вроде они и приготовлены вполне традиционно, но на выходе получилось что-то невообразимо вкусное. Если будете проездом в Иране, попробуйте рис с овощами и мясом в ореховом соусе "чело-хореш", кисло-сладкий рис с изюмом, миндалем и апельсинами "поло-чирин" или просто отварной рис "кате" во множестве вариантов.

В завершении выставки председатель жюри вице-президент Ассоциации кулинаров РБ Людмила Еникеева поблагодарила организаторов за трепетное отношение к национальным традициям. Она сказала, что после этой выставки у нее появилась мечта в рамках 110-летия Уфимской Епархии провести конкурс христианской кухни. После завершения конкурса и подведения итогов всем участникам были вручены дипломы и памятные подарки. Победителям же и наиболее отличившимся конкурсантам была дана возможность повышения квалификационного разряда.

Роза Вильданова и Людмила Филимонова:

Нам больше всего понравились блюда кафе "Ватрушкин" из Стерлитамака. Оформление бесподобное, правда, мало что удалось попробовать. Еще хотелось бы отметить ресторан "Дуслык": повар всех гостей угостил маленькими пельменями в кляре и восточными сладостями. Стол у него быстро опустел. Повара Чишминского ПО предложили попробовать их красный творог, корот. Сразу видно - натуральная продукция.. Понравилась акция "Глобус Гурмэ": покупая у них продукты, и они бесплатно готовят любое блюдо из этих компонентов. Вообще, это мероприятие стало для нас приятной неожиданностью.

Асхат Мингажетдинов (кандидат медицинских наук, врач высшей категории, ветеран ВОВ):

Такой миллионный город, в котором живет много татар и башкир, нуждается в заведениях, торгующих халялем. Такими продуктами должны питаться не только мусульмане - все люди. В Коране же сказано, что Аллах разрешил нам только халяль. Таких магазинов, кафе, столовых должно быть больше.

Елена Фаткуллина:

Обычно мы об оформлении блюда не задумываемся. Повара из Стерлитамака показали, что можно из простых, казалось бы, вещей сотворить шедевр. Просто надо пофантазировать.

Оксана НАЗАРОВА

Фото Тимура РАХМАТУЛЛИНА.

Продолжение темы на 8 стр.

