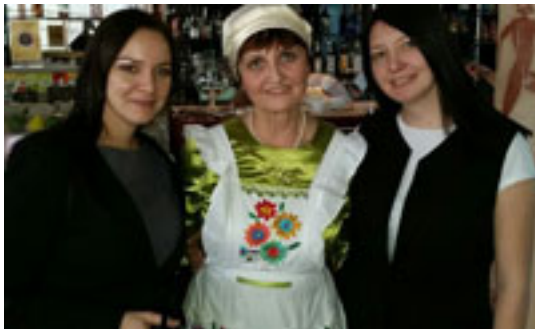




В Пензе состоялся мастер-класс «Секреты татарской кухни». Присутствующих учили готовить национальные блюда.

В Пензе 10 февраля состоялся национальный мастер-класс «Секреты татарской кухни». Все желающие научиться готовить национальные татарские блюда собрались в ресторане «Седьмое небо» в 14.00. Известные кулинары и повара поделились секретами, которые сделают ваши блюда невероятно вкусными.

Фирдаусь Тумеркина, председатель кооператива «Алтын Куллар», показывала мастер-класс. О том, как приготовить прямячи дома, заставив восторгаться гостей, она рассказала всем пришедшим:

«Мы готовили прямячи чечеле, они без дрожжей. Их еще называют сладкими прямячками. Узнать секрет этого блюда пришли и взрослые, и молодежь, что очень приятно. Рецепт блюда следующий:

- Молоко - 250 миллилитров;
- Яйцо - 1 штука;
- Чайная сода - 1/2 чайной ложки;
- Соль - 1/2 чайной ложки;
- Перец - по вкусу
- Подсолнечное масло - 2-3 столовой ложки;
- Мука - 450-500 грамм;
- Сахар - столовая ложка;
- Фарш (конина или говядина) - 1/2 килограмма;
- Несколько луковиц.

*Для приготовления нам потребуются для начала все ингредиенты кроме фарша и муки. Тщательно все перемешиваем, после чего добавляем муку. Как только получается однородная масса, раскатываем тесто на доске.*

*Следующим шагом нарезаем мелко-мелко лук, добавляем фарш и соль, перец (по вкусу). Перемешиваем все. Наша начинка готова.*

*Далее разделяем тесто на кусочки. Делаем из них шарики, потом раскатываем их и размазываем мясо по нему. Складываем в форму, оставляя сверху дырочку.*

*Жарить пелямени необходимо правильно. Для начала добавляем подсолнечное масло на сковороду, блюдо укладывается дырочкой вниз. Жарится. Следующим шагом переворачиваем наш пелямень и наливаем масло, взятое из сковородки, в дырочку. Как только начинает закипать масло, блюдо можно считать готовым! Ставим чай и подаем кулинарный шедевр к столу! Всем приятного аппетита!»*

Председатель региональной женской общественной организации татарских женщин «Ак калфак» Васильева Эльмира об организации кулинарного праздника:

*«В 2016 году мы работаем согласно составленному графику. На 10 февраля запланировали мастер-класс по изготовлению пеляменей (национальное татарское блюдо). На подготовку самого мероприятия ушло порядка двух недель. Так как мы все знаем и умеем, с трудностями при организации мы не столкнулись.*

Директор газеты и портала «PRO город» Ильмира Мусаутова была приглашена на мероприятие как гость и представитель популярного СМИ Пензы.

*«Что можно сказать о впечатлениях, когда ты слышишь родную татарскую речь и видишь собравшихся людей, желающих прикоснуться к татарской еде! Конечно, это счастье, что есть еще такие мероприятия! Я приучаю и свою дочь к татарским обычаям. К сожалению, сегодня она не смогла прийти».*

Завершилось мероприятие дегустацией приготовленных блюд.

[Перейти в фотоальбом](#)

Новости Пензы ПроГород58.