



12 мая 2018 года на территории МАУК «Чайковский районный центр развития культуры» (пер. Камский, д.6) состоялся мастер-класс по приготовлению национального удмуртского блюда – табани. Что такое табани и какова технология приготовления этого продукта рассказали и показали женщины из удмуртского национального фольклорного ансамбля «Золотая осень» (рук. Людмила Демьяновна Филиппова).

[Фотоальбом на сайте МАУК "ЧРЦРК"](#)

[Фотоальбом Вконтакте](#)

[Фотоальбом Одноклассники](#)

В субботний солнечный день поляна возле центра развития культуры наполнилась веселыми криками детей, звуками музыки, в воздухе витал аппетитный аромат от удмуртских блюд. Вкусные яства, словно окликали всех: «Съешь меня». В стороне от концертной площадки были расположены столы, на которых представлены удмуртские блюда: перепечи с грибной и картофельной начинкой, пирожки с морковью и тыквой с рисом, табани с начинкой – зырет.

Ансамбль «Золотая осень» стали гостями на детском празднике, поэтому Мастер-класс по приготовлению удмуртского блюда «Табани» прошел в рамках III межрегионального фестиваля – праздника «Детский Сабантуй-2018», зрителями и участниками которого стали представители не только татарского народа, но и русского, и удмуртского. Мастер-класс проходил параллельно концертной программе, поэтому гости праздника периодически подходили к столам с вкусной удмуртской едой, слушали, смотрели и даже пробовали сами сделать лепешку или начинку к ней. В приготовлении **удмуртских** табаней имеются свои нюансы. Выпекаются они на чугунной сковороде, в русской печи и на открытом огне. За отсутствием в городских условиях русской печи, табани в этот день готовились на электрической плитке.

Еще один нюанс, как поясняет руководитель ансамбля, Людмила Филиппова, есть такая поговорка «Те же мучки, но другие ручки», т.е. у каждой хозяйки, не смотря на один и тот же рецепт получается по-разному и даже вкус может немного отличаться. Так и здесь, на мастер-классе, каждый сделавший себе лепешку, внес в ее приготовление свое настроение и душу, у каждого получилось свое индивидуальное по-своему вкусное кулинарное изделие.

Табани - праздничное **блюдо**, представляют из себя пышные оладьи из кислого дрожжевого теста, выпекаемые различной формы: круглыми на всю сковороду или маленькими лепёшками.

Табани обязательно намазывают растопленным маслом (горячие, можно просто смазать кусочком масла), разрезают на четыре части и едят, макая в «

зырет

». Зырет - это национальный удмуртский соус, который подают к табаням. Обязательное условие, это подача данного соуса охлажденным. В итоге в мероприятии приняли участие больше 100 человек.

Мероприятие состоялось, благодаря использованию гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов, которые продолжатся в течение 2018 года.

Ансамбль «Золотая осень» приглашает принять участие в мастер-классе по приготовлению национальных удмуртских блюд, который состоится 19 мая 2018 года на территории торгового комплекса «ЦСК» (ул. Советская, 2/10, корпус 6), с 12.00. Информацию о мероприятиях можно узнать на сайте МАУК «Чайковский районный центр развития культуры»: www.culturechaik.ru или по тел. 4-57-46, 4-32-42.