

# Султан-баурсак здесь главный

## Татарское блюдо вновь объединило более семи тысяч гостей гастрофестиваля

|| Портфель экскурсовода

**В поселке Прииртышском Тобольского района состоялся четвертый традиционный гастрономический фестиваль «Сибирский баурсак».**

На территории спортивно-оздоровительного комплекса «Сибиряк» собрались 29 участников, которые попробовали свои силы в главном событии мероприятия – выпекании самого большого в России баурсака, традиционного татарского блюда.

Что немаловажно, в нашем регионе готовят не обычный баурсак, а его аналог, который характерен для кухни представителей сибирских татар Тюменской области. В отличие от обычного, сибирский баурсак имеет форму шапочки, а в процессе выпекания расширяется и поднимается.

### У нас иная форма

– Такой баурсак изготавливается только здесь, у тоболо-иртышских татар. Само по себе это блюдо есть и у других народов, но они выпекают его совершенно иной формы, – поделилась подробностями кандидат исторических наук, руководитель тобольской общественной организации «Национально-культурная автономия сибирских татар» **Зайтуна Тычинских**.

На главной сцене перед зрителями и участниками с приветственной речью выступил глава Тобольского района **Леонид Митрюшкин**, по инициативе которого фестиваль и начал проводиться.

– Наш праздник – это уникальная возможность показать свои умения, мастерство. Испечь самый большой баурсак – значит показать, какие мастера живут на нашей Сибир-



**У каждой команды было три попытки, за которые им требовалось приготовить блюдо максимального размера**

|| Фото Михаила КАЛЯНОВА

ской земле, – отметил глава муниципалитета.

### О нем узнала вся Россия

Стоит обратить внимание на то, что фестиваль с каждым годом становится всё масштабнее. В 2023 году его посетили шесть тысяч человек, а в этом – от семи до восьми тысяч. Вместе с тем расширяется и география участников и гостей.

– К нам приезжают участники из Тюмени, Тобольска, Вагая, Увата и нашего Тобольского района. Мы рады гостям и надеемся, что в дальнейшем фестиваль будет расширять свои границы, – сказал Леонид Митрюшкин.

Что немаловажно, о баурсаке Тюменской области узнала вся Россия. В качестве одного из символов региона он был представлен на но-



### Угадываем, пробуем, трогаем

**В преддверии Дня города молодежь сможет поучаствовать в интерактивах от тематических сообществ.**

Для жителей и гостей Тюмени 25 июля в 18 часов проведут интерактивную ярмарку «Почувствуй Тюмень» (0+) от молодежных команд и объединений города. На уличной площадке «Улетная точка» на Цветном бульваре участники мероприятия смогут оценить площадки, символизирующие органы чувств человека: слух, вкус, осязание, обоняние, зрение.

На площадке «Пробуя Тюмень» состоится мастер-класс от центра развития экологических программ «Живая планета». Участники смогут собрать свой уникальный чай из трав, узнать об их полезных свойствах. Затем горожан ждет игра-медитация «Угадай звуки Тюмени», где им придется подумать, какая локация ассоциируется с услышанными мелодиями. За лучшие ответы будут выданы открытки с видами города. Игрой руководит команда проекта «Голос внутри».

В интерактиве «Кажется, Тюмень нащупал» участники будут угадывать предметы в кубках и получать сладкие подарки. Также будет доступна аромаигра «Угадай запах Тюмени» от эко-волонтерского отряда «Ботва». Команда предложит провести ассоциацию запаха пяти разных аромасвечей с определенным объектом города.

Мастер-класс по созданию быстрых скетчей проведут на площадке «Созерцай Тюмень». Эксперты SAS Film club и кинокомпании «Пушка» помогут горожанам создать анимацию из нарисованного с натуры колеса обозрения. Событие завершится показом кинокартины «Роби», снятой тюменцами.

– Мы предлагаем проверить, насколько хорошо вы знакомы с городом. Наша задача – через призму пяти органов чувств напомнить жителям о культурной идентичности, познать их с сообществами Тюмени, – рассказала руководитель мультицентра «Моя территория» в Тюмени **Айгерим Уакпаева**.

**Елена ВОЛКОВА**

вогодней елке Тюменской области, которая была выставлена на ВДНХ. Впоследствии о нем рассказывали на выставке «Моя Россия».

За счет проведения фестиваля «Сибирский баурсак» это блюдо было включено в региональный реестр нематериального этнокультурного достояния Тюменской области. А само мероприятие вошло в список событийного календаря региона.

При этом во время проведения первого конкурса-фестиваля именно в Тобольском районе выпекали самый большой в стране баурсак. Впоследствии его внесли в Книгу рекордов России.

### И чак-чак, и эчпочмак

Каждый из представителей населенных пунктов Тобольского, Уватского и Вагайского районов, а также Тюмени и Тобольска сегодня открыл собственную палатку. Они представили свои кулинарные умения. Разумеется, основным блюдом у каждого участника стал баурсак, однако тюменцы предлагали гостям пироги, пирожки, свежие ягоды, чак-чак, эчпочмак. Все участники готовили

блюда своими руками и из местных ингредиентов.

Помимо этого, для гостей мероприятия было организовано множество различных станций. Проводились мастер-классы, спортивные игры и конкурсы. Так, посетители фестиваля создавали татарский оберег, прыгали в мешках и соревновались в рубке дров. Также для гостей события состоялось конное выступление, где воспитанники центра «Пегас» продемонстрировали свои навыки контроля лошади и поучаствовали в конкурсе.

Для юных посетителей фестиваля были доступны спортивные испытания. Любой желающий мог сдать комплекс нормативов ГТО и получить соответствующий сертификат. Более того, за успешное выполнение заданий участники получали значки, которые обменивали на баурсаки.

На протяжении всего мероприятия на основной сцене для гостей выступали артисты и коллективы, исполняющие традиционные татарские песни в национальных костюмах.

### Победила Тюмень

Рядом со сценой располагался навес, под которым сразу в двух казанах участники мероприятия выпекали

баурсаки. У каждой команды было три попытки, за которые им требовалось приготовить блюдо максимального размера. Для этого повара применяли различные техники. Одни специально заранее нагоняли под тесто воздух, а другие ловкими движениями формировали шапочку в процессе выпекания.

Первые результаты появились уже через 40 минут после старта соревнования. Делегация ансамбля «Туган тел» Ирекского сельского клуба смогла выпечь баурсак шириной 72 сантиметра, а высотой 17,5 сантиметра. Для сравнения, текущий рекорд по размеру – 76x36 сантиметров.

Еще 16 участников пробовали свои силы в приготовлении блюда, однако по результатам всех испытаний победителем стала команда Института языка и культуры сибирских татар в городе Тюмени. Они смогли испечь баурсак размером 72,5x31 сантиметр.

Участникам не удалось установить новый рекорд, однако они смогут попытаться удачу в следующий раз на юбилейном фестивале «Сибирский баурсак» в 2025 году.

**Владислав УСОВ**