

Секреты от смуглянки-молдаванки

Эту женщину в Мендыкаринском районе знают многие. Наталья КОЗЛОВА – председатель Совета общественного согласия районной ассамблеи народа Казахстана. А еще она вкусно готовит национальные блюда.

Наталья Ивановна по национальности молдаванка. Ее родители со старшим братом и бабушкой из солнечного Кишинева приехали в Казахстан на целину. Родилась она уже в Целинограде (ныне Нур-Султан). В доме была в почёте национальная кухня, соблюдали все традиции и обычаи, приучили к ним детей.

– На столе почти всегда была фасоль, – рассказывает героиня. – Мама отваривала её с разными приправами, отчего фасоль получалась пикантной. Потом обжаривала, добавляя давленный чеснок. На вид получались как орешки. Вкусно! Бабушка готовила из фасоли блюдо с добавлением овощей и большим количеством воды – фасолице. Кстати, в молдавской кухне овощи никогда не обжаривают. Даже в суп мы добавляем их свежими.

А какую мамалыгу умела делать бабушка! Наталья Ивановна такую, как в детстве, из бабушкиных рук, больше нигде не ела. Мамалыга для молдаван – второй хлеб. Они варят густую кукурузную кашу из кукурузной муки, потом допекают ее в духовке. Получается низенький каравай. Вкусно и с молоком, и с чаем, и со сметаной.

Молдаване едят все виды мяса,



и всегда в любое мясное блюдо добавляют томатный сок или вино. Наталья Ивановна очень много знает из истории национальных кухонь. Говорит, что молдавская переплетается с турецкой, румынской, украинской.

– Вот студень у нас называется рэсол, – увлеченно рассказывает женщина. – А сыр – это брынза для молдаван. Мы с сестрами отлично печем плаинды – на тонкое тесто выкладывается любая начинка, заворачивается в рулет и запекается.

Активная, заводная, нерав-

ВПРОК

Бабушка Натальи Ивановны мариновала виноградные листья или пересыпала лимонной кислотой.

нодушная. Окончив институт культуры, Наталья осталась в этой сфере. Научилась у друзей-казахов делать настоящий айран, печь баурсаки, готовить бесбармак. А еще у нее есть большой огород и сад. Здесь растет всё, что нужно для молдавских блюд. Перец, баклажаны, стручковая фасоль, кукуруза... А в саду – слива, вишня, малина, яблоки, груши... И когда она, бабушка четырех внуков, все успевает?

– На благодатной казахской земле мы с мужем создали молдавский уголок, как я его называю. Вырастили виноград, теперь я могу делать голубцы, как на моей исторической родине, – делится героиня. – Такие голубцы всегда там подают на свадьбах и значимых праздниках.

Кстати, когда Наталья Ивановна отмечала свой выход на пенсию, угощала коллег казахским бесбармаком и молдавскими голубцами.

ГОЛУБЦЫ «СЭРМЭЛУЦЕ МОЛДОВЕНЕШТЬ»

800 г смешанного фарша, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, 150 г риса, соль, перец, 0,5 кг красных помидоров, лавровый лист и виноградные листья.

Приготовить фарш как обычно на голубцы с добавлением риса, лука, специй. Завернуть в виноградные листья, уложить в казан. А вот помидоры, нарезанные не очень мелко, морковь – кубиками – пойдут на заправку сверху. В конце добавим лавровый лист, укроп, зеленый лук, петрушку и сельдерей.

