

Под звуки курая

Местная общественная организация Башкирская национально-культурная автономия города Сургута отмечает в этом году двадцатилетие. «Сургутские ведомости» встретились с ее руководителем **Зульфирою СЫРЛЫБАЕВОЙ**, которая рассказала о праздниках и буднях национального центра.



– **Зульфира Тимерхановна, расскажите об истории создания вашей организации.**

– В 2002 году активистами был создан башкирский национальный центр «Курай» (название уникального духового музыкального инструмента, «визитная карточка» Башкортостана, – прим. автора), а первым председателем избрали **Мухтара Сагитова** – именно он открыл башкирский класс, в котором уже тогда занимались 30 детей. В 2006 году возглавлять наше национальное общество доверили мне. Хотя и давно это было, но до сих пор помню, с какой радостью, с каким энтузиазмом мы с земляками взялись за общественную работу! Я очень благодарна всем, с кем мы начинали. Не могу не отметить и поддержку городских властей. Советы, консультации, помощь в проблемах, которые возникали у молодого национального центра, гранты, приглашения на мероприятия – это очень существенно.

– **Чем занимается ваше национальное объединение?**

– Самое главное – мы объединяем людей и по их откликам понимаем, как это важно. Представители очень многих национальностей живут в Сургуте. Очень многих! И каждой из них предоставлена возможность изучать свой язык и культуру – это замечательно! Наши коллективы, активисты с радостью участвуют во всех городских мероприятиях: Сабантуй, «Соцветие», «Навруз Байрам», День народного единства, День города. Кроме того, с нашими выступлениями мы бываем в детских садах, различных учебных заведениях.

– **Кем гордитесь?**

– Конечно, людьми! У нас очень много талантливых, творческих, отзывчивых, трудолюбивых людей, поэтому наши коллективы известны не только в Сургуте, Югре, но и в Башкортостане. Самодеятельный коллектив – ансамбль башкирского народного танца «Шатлык» начал активно развиваться в 2007-2008 годах, тогда было 50 участников в двух составах. Сейчас у ансамбля уже три состава и множество побед на различных уровнях, от городского до международного. Коллективный портрет участников ансамбля заслуженно представлен на Доске почета Сургута, спасибо за это руководителям коллектива – **Риязу Байзитову** и **Лиле Гарифуллиной**. Не менее перспективен наш молодой вокально-фольклорный коллектив «Ирандык» под руководством **Наили Зулькарнаевой**. Администрация города безвозмездно выделила помещение, где могут заниматься наши артисты, и регулярные репетиции дают отличный результат.

У нас замечательный класс башкирского языка, который ведет **Гульсира Абдрашитова**, дети ее очень любят, всегда с радостью бегут на уроки.

Совместно с татарской автономией мы проводим состязания в народной борьбе «Куреш» – это борьба на поясах. **Ильдар Каримов** и **Айбулат Сафин** уже много лет тренируют детей, достижения которых тоже наша гордость. Спортсмены регулярно привозят награды и кубки с соревнований разных уровней. Наши воспитанники **Егор Егоян**, **Альберт Рахматуллин**, **Айгиз Зайнетдинов** – чемпионы города, округа, страны, мира.

Гордимся мы не только людьми творчества и спорта. Вот, например, мои многолетние помощники по всем административным и бухгалтерским делам **Эльвира Туктагулова** и **Танзиля Салищева** достойны отдельного благодарного слова. Газетной полосы точно не хватит, чтобы рассказать обо



ходить на концерты башкирских артистов, больше общаться с земляками – мы обсуждали какие-то дела, планы, и я прониклась идеей того, что свою культуру и традиции надо беречь. Вот наша организация и старается работать в этом направлении. Все важно: и большие праздники, где собирается много участников, и небольшие чаепития, на которых людей не так много, но все очень готовятся: пекут сладости, наряжаются и приходят целыми семьями, чтобы просто поговорить на родном языке, что-то повспоминать, попеть народные песни. Это важно – иметь возможность погружения в культуру своего народа. Люди хотят живого общения, как бы ни входил в нашу жизнь формат «онлайн».

Очень надеюсь, что совсем скоро пройдут трудные времена и мы опять выйдем на сцену перед всем Сургутом и будем петь и танцевать на радость всем!

всех, кто этого заслуживает, мы ценим каждого!

– **А вот башкиры – они какие? Какая у вас национальная черта характера?**

– Башкиры – народ с большой историей, и на сегодняшний день ученые доказывают, что это одна из древнейших наций на земле. Культура башкирского народа настолько многогранна и интересна, что даже в танце заложена многовековая мудрость. Смотришь и словно погружаешься в историю – так сильно генетическая память.

Башкиры – народ простой в общении, дружелюбный, гостеприимный, не завистливый, не мстительный, трудолюбивый и веселый. Но если надо что-то важное для семьи, для людей отстаивать, то башкиры могут быть очень упрямыми. Всегда в башкирских семьях главный мужчина, а на женщине лежит огромный труд по воспитанию детей. Бережно относятся земляки и к национальной культуре. Вот мы живем далеко от своей родины, но чувствуем ее заботу и тут – нас очень поддерживает республика Башкортостан, мы как будто никуда и не уезжали. Ощущение близости и единства очень важно.

– **Говоря о башкирской культуре, нельзя не спросить и о национальной кухне.**

– Образ жизни определяет кухню, а башкиры всегда были полукочевниками, поэтому мясо и мучные изделия – это их основная еда. Но при этом башкирская национальная кухня имеет много традиций и очень разнообразна. В каждом районе республики есть свое главное блюдо. Вот я родом из Сибая, и у нас очень любят бешбармак – его подают и как праздничное, и как повседневное первое блюдо. Конечно, праздничная сладость – это чак-чак, наш любимый напиток – кумыс, башкирский мед означает на весь мир, красный творог – редкое угощение, губадия – праздничный многослойный пирог, кыстыбый... Всего не перечислишь.

– **Сургут для вас – это...**

– Мой родной город, который я люблю, в котором с удовольствием живу и работаю. В Сургут я приехала вместе с семьей в 1988 году и, признаться, сначала не особо интересовалась общественной работой. Потом стала

Марина МЕЛЬНИЧЕНКО

Фото из архива

Башкирской национально-культурной автономии Сургута.



Справка СВ:

Готовим красный творог

В башкирских деревнях немногие женщины делают красный творог. Немногие, потому что этот процесс требует времени и терпения. У читателей «Сургутских ведомостей» есть уникальная возможность научиться готовить необычное блюдо, для которого нужны молоко, катык (можно заменить ряженкой), сметана, сахар и чугунная или толстостенная кастрюля. Молоко ставим на средний огонь. В закипающее содержимое добавляем катык из расчета 80 г на литр молока. После этого молоко начинает сворачиваться и получается нежный творог. Образовавшуюся сыворотку надо отлить (она может пригодиться позже). Творог на оставшейся сыворотке продолжает вариться на среднем огне. Сыворотки становится все меньше, и творог начинает менять свой цвет. Если сыворотка кончается, то надо ее доливать и продолжать варить, пока цвет творога не станет насыщенным, от розового до коричневатого. Сливаем остатки жидкости, остужаем и пропускаем творог через мясорубку. Добавляем в массу сметану или сливочное масло, сахар по вкусу. Блюдо готово!