

## Что такое табани?

Добавил(а) olga

21.05.18 18:12 - Последнее обновление 22.05.18 11:34

---



**Кто не любит вкусно поесть? Конечно же все. Мы живем в многонациональной стране и у каждого народа всегда есть несколько любимых блюд, которые определяют его национальное лицо: у русских-блины и пироги, белоруссов – драники, татар - бэлиш, кыстыбый и многие-многие другие блюда. В удмуртской народной кухне также есть блюда, в одинаковой степени любимые всеми. К ним относятся перепечи, табани. Что такое табани и с чем их едят, жители и гости города Чайковский смогли познакомиться на ярмарке, которая состоялась 19 мая 2018 года в торговом комплексе «ЦСК» (ул. Советская, 2/10, корпус 6), организатором которой стал МАУК «Чайковский районный центр развития культуры» (пер. Камский, д.6).**

В этот день участницы Удмуртского фольклорного национального ансамбля «Золотая осень» провели мастер-класс по изготовлению удмуртского блюда – табани. Участниками и зрителями стали молодые семейные пары, семьи с детьми, люди пожилого возраста, более 150 чел. Кто - то просто смотрел и интересовался: «А что это?», кто - то – не постеснялся и самостоятельно попробовал разлить и запечь на сковородке подготовленную массу, кто -то усердно смешивал ингредиенты для соуса, но в итоге каждый обязательно попробовал это блюдо на вкус. Помимо изготовления одного из любимого национального удмуртского блюда, женщины из удмуртского ансамбля расположили на столах для дегустации и ознакомления такие яства, как: перепечи и

## Что такое табани?

Добавил(а) olga

21.05.18 18:12 - Последнее обновление 22.05.18 11:34

---

пирожки с разными начинками. Конечно, эти блюда не могли быть незамеченными, за небольшой промежуток времени вкусная выпечка была съедена.

Табань – удмуртское популярное праздничное хлебное блюдо в виде лепёшки из кислого теста, по виду очень напоминают русские блины. Эти кислые лепёшки пекли из всех видов муки, употреблявшихся в пищу удмуртами: ржаной, пшеничной, овсяной, гречневой, гороховой. Название «табань» произошло от удмуртского слова «таба» - «сковорода», т.к. на ней пекут табань. Табань пекли не только по праздникам, но и по воскресеньям. В зависимости от времени года они были наполнены различными приправами: летом – толчёными ягодами, мёдом, творогом. Осенью и зимой набор приправ богаче и разнообразнее – это коровье масло, сметана, холодное жидкое картофельное пюре, грибы и другие. Издавна ели табани очень своеобразно – с зыретом (подливой). Для зырета не требуется большого количества продуктов, достаточно молока, яиц, муки. Но для приготовления подливы необходимы особая тщательность и внимание. Тогда зырет получается нежным, мягким, без единого комочка.

Все, кто присутствовал на мастер-классе убедились, что удмуртские блюда очень вкусные, и, возможно, тоже захотят приготовить их для себя или гостей. И как сказал удмуртский поэт Владимир Романов: «Пусть в нашей жизни будет меньше дней без гостей в доме и без табаней».

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