Гөбәдия. – Текст: турыдан-туры, электрон // Түгәрәк уен. – 2022. - № 2. – Б. 60-63. – URL: https://tatcultresurs.ru/system/files/ednumber/7837/890185377.pdf

Гөбәдия

УЗГАН ЕЛНЫҢ ДЕКАБРЕНДӘ БАШЛАНЫП КИТКӘН «ТАТАРХАНӘ» ПРОЕКТЫНЫҢ «ТАТАР ТАБЫНЫ» РУБРИКАСЫН ДӘВАМ ИТӘБЕЗ. «ТӨМЛЕ БУЛСЫН» РЕСТОРАННАР ЧЕЛТӘРЕ ҖИТӘКЧЕСЕ, ТАТАР АШЛАРЫ һӘМ МӘДӘНИЯТЕ ХАЛЫКАРА АССОЦИАЦИЯСЕ ПРЕЗИДЕНТЫ, ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ АТКАЗАНГАН ХАЛЫККА ХЕЗМӘТ КҮРСӘТҮ ӨЛКӘСЕ ХЕЗМӘТКӘРЕ, ТАНЫЛГАН АШ-СУ ОСТАСЫ **РЕЗИДӘ ХӨСӘЕНОВА** БЕЛӘН ТАТАРСТАННЫҢ АТКАЗАНГАН АРТИСТЫ **ДИНӘ ЛАТЫЙПОВА** БҮГЕН СЕЗНЕ ГӨБӘДИЯ ПЕШЕРҮ СЕРЛӘРЕНӘ ӨЙРӘТӘЛӘР.

Гөбәдия – татар милли камыр ризыгы, ул әче камырдан күпкатлы итеп ясалган пирог. Татар телендә «гөбәдия» сүзенең «гөлбәдийә» (Пермь сөйләме), «гөлбәдия» (Нократ сөйләме) вариантлары очрый.

Бүгенге көндә гөбәдия табынга десерт итеп бирелә. Аның эченә бөртферелгән дөге, йөзем җимеше, пешкән йомырка, кара җимеш, өрек һәм гөбәдиягә үзенчәлекле тәм бирүче төп ингредиент – корт салалар. Этнограф, галим К. Насыйри бу милли ризык турында болай дип яза: «Әмма гөбәдия дигәне һәм бәлеш кебек түгәрәк буладыр. Ләкин гөбәдиягә итне турап салмыйлар, чабып салалар бик вак итеп аска, аның өстенә корт салалар, аның өстенә йомырканы пешереп, төеп салалар, май салалар. Бәлеш кебек итеп камыр белән төрәләр; зиядә хуп нигъмәт була» . Корт эремчектән ясала. Эремчеккә атланмай, шикәр комы салына һәм суы беткәнче сүрән генә утта кайнатыла. Кортны бал, атланмай кушып болай да кулланырга мөмкин. Сүрән генә утта кайнатылган корт йомшак була, ә шикәр комы аңа төс бирә. Кайнатылган кортның төсе алтынсудан алып кызыл төскә кадәр булырга мөмкин (шикәр комын күбрәк кушсаң, ул кызыл төскә керә).

Элек-электән гөбәдия аш-су мәҗлесләрендә төп сыйларның берсе булган. Гадәттә, аны туйга кәләш үзе әзерләгән. Кайбер якларда туйга бу камыр ризыгын кияү алып килгән. Әгәр дә буйга

җиткән кыз оста итеп гөбәдия пешерсә, аны инде кияүгә бирергә вакыт дип санаганнар. Уңган кызлар пешергән гөбәдиянең эче һәрвакыт чәчелеп торган, ә түбә (уртасы) коры булып пешкән. Мулла никах укып, яңа туган гаиләне котлагач, табынга чыгарылган.

Гөбәдия кисүнең үз йоласы булган: аны сак кына, уртасы күренеп торырлык итеп кискәннәр. Кияүнең әтисе гөбәдиянең беренче кисәген алып, аңа тәңкә (акча) салган – бу гөбәдия сатып алу күренеше. Аның катламнары һәрвакыт так итеп ясалган, гадәттә, гөбәдиядә ничә катлам булса, кияү шулкадәр кәләш йортында кала алган.

Гөбәдияне чәй белән дә, десерт итеп тә бирергә, әгәр дә ул ит белән пешерелсә, төшке, кичке ашны да алыштырырга мөмкин. Гөбәдияне табынга кечкенә тәлинкәләргә салып, янына балкашык куеп чыгаралар.

Гөбәдия әзерләүнең ысуллары күп. Һәркем үзенә ошаган вариантны сайлап ала. Гасырлар дәвамында аның төп ингредиентлары үзгәрмәгән диярлек, тик кайберләре үзләренә тиңдәш продуктларга алыштырылган.

КИРӘКЛЕ ИНГРЕДИЕНТЛАР:

Камыр өчен:
400 г он,
2 йомырка,
250 мл сөт,
20 г чүпрә,
150 г көнбагыш мае,
100 г атланмай,
2 балкашыгы шикәр комы,
төменчә тоз.

Эчлек өчен:
300 г бүртерелгән дөге,
200 г йөзем җимеше,
5 йомырка,
300 г корт,
250-300 г атланмай,
2 аш кашыгы шикәр комы,
5-6 данә күрәгә, кара җимеш.

1

Алда әйтелгән барлык ингредиентларны кушып, йомшак кына камыр басабыз. Камырны ясагач, 10 минутлап ял иттерәбез

2

Камыр ял иткән арада гөбадия эчлеге әзерлибез: әзер кортны суыткычтан алабыз, дөгене бүрттерәбез, йөземне, курагане, җимешне юып киптерәбез, йомырканы пешереп, эре угычта уабыз, атланмайны эретәбез

3

Камырны икегә бүлеп, зуррак өлешен нәзек итеп җәябез

4

Килеп чыккан түгәрәк җәймәне таба өстенә куеп, тигезлибез

5

Табадагы җәймә өстенә әзерләп куелган эчлекне – корт, дөге, йөзем, йомырка, җимешне катлам-катлам итеп җәябез, шикәр комы сибәбез, атланмай салабыз

6

Калган камырдан җәймә ясап, каплап куябыз. Өстен камырдан ясалган чәчәкләр белән бизибез. Атланмайны шикәр комы, он белән уып сибеп, кайнар мичкә куеп, 180 градуста 30-35 минут пешерәбез

Ашларыгыз тәмле булсын!

Фоторәсемнәр Татарстан Республикасының мәдәният өлкәсендә инновацияләр һәм традицияләр саклау ресурс үзәге архивыннан