



Традиции праздника

ВОКРУГ Ураза-байрама сложилось множество традиций. Так, верующие поздравляют друг друга знаменитым выражением "Ид мубарак!", что в переводе означает "Желаю тебе благословенного праздника!". Очень важной традицией является выплата специальной милостыни - Закят-аль-Фитр. Это могут быть как продукты питания, так и деньги, которые мусульманская община отправляет самым обделенным людям той же местности - больным, бедным, а также тем, кто попал в сложную жизненную ситуацию.

и алкоголь. Но приступать к трапезе можно только после коллективной молитвы - Ид-намаза.

Помимо общих традиций, во время празднования Ураза-байрама следует соблюдать ряд правил. К празднику начинают готовиться накануне. Верующие убирают в доме и во дворе, готовят праздничные блюда. Перед праздником мусульмане совершают полное омовение, надевают лучшие свои наряды и ходят в гости к родственникам (в том числе и на могилы усопших) и друзьям, даря им по-

Праздник Ураза-байрам

Пожалуй, самым главным символом Ураза-байрама является переполненный стол. После длительного и очень сложного поста, во время которого мусульмане отказывались от еды и воды, они получают шанс есть и пить что угодно и когда угодно. Конечно же, исключая запрещенные в Исламе нехалальные продукты

дарки, улыбки и поздравления.

Коллективная молитва обычно проходит не только в мечетях, но и во дворах перед ними, а иногда и на больших площадях в центре города. Завершается праздничный намаз обращением к Аллаху, когда имам просит Всевышнего простить грехи и ниспослать блага.

Что готовят на Ураза-байрам?

ТАК КАК Ураза-байрам длится три дня, то принято заранее готовить много еды. На праздник разговения готовят самые вкусные и сытные блюда, среди которых обязательно есть сладкие десерты. Эта часть меню заслуживает особого внимания. Ураза-байрам - это прежде всего праздник сладостей. Чтобы приготовить несколько видов десертов, хозяйки специально встают в день празднования Ураза-байрама пораньше. Орехи, сухофрукты, сладкие сиропы, мармелад и фрукты - всё это можно встретить в традиционных мусульманских рецептах. Обязательно готовят много печенья, чак-чака, баурсака (пончики, жареные в казане), урама (хвороста), всевозможные пироги с сезонными ягодами и творогом.

Поскольку ислам исповедуют разные народы со своей самобытной культурой и гастрономическими традициями, то и понятие праздничного стола у всех разное. У каждого народа есть свои любимые национальные блюда. Для азербайджанцев его обязательный атрибут - азербайджанский плов (он отличается от узбекского). Его готовят из длинного риса сорта басмати, а начинка подается отдельно - это мясо, курага, чернослив, изюм, тушеные в масле с луком. Часто в него добавляется ещё и каштан. Кроме того, на азербайджанском праздничном столе часто можно встретить долму из

виноградных листьев. У татар праздник не обходится без перемячей (это жареные пирожки с мясом, похоже на беляши) и мант. Почётных гостей встречают, подавая олаш - блюдо с овощами и мясом, либо тукмач - суп с домашней лапшой.

- Праздник Ураза-байрам мы отмечаем так же, как и большинство мусульман в мире, - говорит мегионец Умар Алиев, уроженец Дагестана. - Мы стараемся придерживаться всех традиций. Вся наша семья в течение месяца держит пост. А к празднику готовимся заранее. Готовим национальные блюда и сладости. У нас в Дагестане готовят, в основном, два вида мучной халвы, чак-чак, ореховую халву, пекут пироги из орехов и кураги, готовят пахлаву из грецких орехов. Также пекут национальные пироги с мясом, зеленью, с сыром - все они называются "чуду". Основные блюда - мясные: долма, люля-кебаб, жаркое, шашлык, манты курзе. Всего не перечислить... Все близкие и знакомые ходят в эти дни друг к другу в гости, поздравляют с окончанием поста. Детям обычно раздают сладости. Раньше этот праздник отмечался более широко: дети ходили по дворам и собирали сладости. Детям уделяется особенно много внимания: каждый старается подарить им лучшие подарки. Надеемся, что этот праздник у нас пройдет в радости, и ничто его не омрачит!

Итак, представляем вам наиболее известные из мусульманских рецептов.

С 13 апреля по 12 мая 2021 года у мусульман длится самый строгий и обязательный пост - Рамадан. Заканчивается он большим праздником - Ураза-байрамом. На арабском языке он называется "Ид-аль-Фитр", что переводится как "праздник прекращения поста". В тюркских языках он получил название от персидского слова "руза" - "пост" и турецкого слова "байрам" - "праздник". Ураза-байрам - один из самых значимых праздников для мусульман. Он входит в число главных праздничных дней в исламском календаре. В этом году он отмечается 13 мая.



С праздником Ураза Байрам!!!
Мир Вашему дому и добра!

РЕЦЕПТЫ

Мясной пирог беляш или бэлиш

ИНГРЕДИЕНТЫ: сметана - 200 грамм; сода - 1/2 ч. л.; маргарин - 200 грамм; соль - 1/2 ч. л.; мука; баранина - 500 грамм; картофель - 1 кг; лук - 3 шт.; перец.

Способ приготовления:

В сметану добавить соду, тщательно перемешать. Затем - маргарин и соль. Муку нужно всыпать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. После этого накрываем его полотенцем на 20 минут. Готовим начинку: режем кубиками мясо, лук и картофель. Соединяем всё в одной миске, солим, перчим. 2/3 теста раскатываем, перекладываем на противень, сверху выкладываем начинку, накрываем оставшимся раскатанным тестом. Отправляем в духовку, разогретую до 180 °С примерно на один час. Для того, чтобы определить готовность, срезаем тесто в середине, пробуем мясо и картофель.



Рулет с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ: яйца - 6 шт.; сливки - 2 стакана; толчёные грецкие орехи - 2 стакана; сахар - 1/2 стакана; сахарная пудра - 2 ст. л.; разрыхлитель - 1 ст. л.; сливочное масло - 1 ст. л.; ванильный сахар - 1 ч. л.

Приготовление:

Белки отделить от желтков. Последние растереть с обычным и ванильным сахаром, разрыхлителем, орехами. Белки взбить в крутую пену, аккуратно смешать с желтковой массой. Выложить тесто на противень, выстеленный промасленным пергаментом, выпекать в духовке 15 минут. Получившийся корж остудить, поместить на лист плотной бумаги, посыпанный сахарной пудрой, смазать взбитыми сливками и свернуть рулетом.

Приятного аппетита!

