

## ПОЛЕЗНОЕ

# Камыр басыгыз. Учим татарский по рецепту өчпочмака

эле генә



Өчпочмак яратасызмы? :)

А давайте учить татарский по рецепту? К концу этой статьи у вас будет дюжина кухонных глаголов, полный словарь ингредиентов и, если всё пойдёт по плану, противень горячих өчпочмаков.

## Что в имени твоём: өч + почмак

По-русски пишут "эчпочмак", а на татарском блюдо называется **өчпочмак**: **өч** – три, **почмак** – угол. Буквально – "треугольник".

Но, пожалуйста, никогда не называйте это блюдо "треугольниками", это очень обижает татар. Это блюдо – өчпочмак, по-русски правильно сказать эчпочмак, но никак не треугольник. Это название не переводится.

Редактор Эйдэ! Online как-то встретил человека, который утверждал, что название этой выпечки произошло от слова **эч** (нутро, живот). Совпадение получилось красивое: начинка ведь и правда прячется внутри. Но этимология непреклонна: углы, а не живот.

## | Ингредиенты — они же: ваш первый словарь

Из этих пропорций получается примерно 10-12 өчпочмаков среднего размера.

Что нужно для теста?

- **он** – мука (500 г)
- **сөт** – молоко (200 мл)
- **йомырка** – яйцо (1 шт. + 1 для смазывания)
- **май** – масло (100 г)
- **тоз** – соль

Для начинки:

- **ит** – мясо (400 г говядины; классика также – гусь или утка)
- **бәрәңге** – картофель (3–4 шт.)
- **суган** – лук (2 шт.)
- **борыч** – перец
- **шулла** – бульон (примерно стакан)

И два слова, без которых не обойтись: **камыр** – тесто и **эчлек** – начинка.



### БУ ТЕМАГА:

Татарский на каждый день: ризык әзерләү (готовка еды)

## | Готовим и учим: рецепт по шагам

Каждый шаг – сначала по-татарски, а потом перевод и глагол, который вы только что выучили.

### 1. Онны, сөтне, йомырканы, майны һәм тозны салыгыз.

*Кладите муку, молоко, яйцо, масло и соль.*

Глагол: **салу** – положить, класть.

### 2. Камыр басыгыз.

*Замесите тесто.*

Глагол: **басу** – месить. Да, тот же глагол, что "давить" и "наступать" – тесто месят с силой!

### 3. Камырны 30 минутка калдырыгыз.

*Оставьте тесто на 30 минут.*

Глагол: **калдыру** – оставлять.

### 4. Бәрәңгене әрчегез.

*Почистите картофель.*

Глагол: **әрчү** – чистить (овощи, фрукты, яйца – всё, с чего снимают кожуру или скорлупу).

### 5. Итне, бәрәңгене һәм суганны вак итеп турагыз.

*Мелко нарежьте мясо, картофель и лук.*

Глагол: **турау** – нарезать, крошить. **Вак итеп** – мелко: запомните эту связку, она пригодится в любом рецепте.

### 6. Тоз, борыч салыгыз, болгатыгыз.

*Посолите, поперчите, перемешайте.*

Глаголы: **салу** – класть, **болгату** – перемешивать.

### 7. Камырны жәегез, түгәрәкләр ясагыз.

*Раскатайте тесто, сделайте кружки.*

Глаголы: **жәю** – раскатывать, расстилать; **ясау** – делать. **Түгәрәк** – круг (и "круглый").

## 8. Уртасына эчлекне салыгыз.

*В середину положите начинку.*

**Урта** — середина. **Уртак** – общий, **уртача** – средне.

## 9. Кырыйларын ябыштырыгыз, өстә тишек калдырыгыз.

*Защипните края, сверху оставьте отверстие.*

**Кырый** – край, **тишек** – отверстие, дырка. Глагол: **ябыштыру** – склеивать, слеплять.

Это отверстие – не для красоты, а для бульона. Инженерная мысль татарской кухни!

## 10. Өстен йомырка белән майлагыз.

*Смажьте поверхность яйцом.*

Глагол: **майлау** – смазывать. Узнали корень? **Май** – масло. Смазывать = "маслить", даже если яйцом.

## 11. Мичкә куегыз, 180 градуста 40-45 минут пешерегез.

*Поставьте в печь, выпекайте 40-45 минут при 180 градусах.*

Глаголы: **кую** – ставить, **пешерү** – печь, варить, готовить. **Мич** – печь, духовка.

## 12. Тишек аша шулпа өстәгез.

*Через отверстие добавьте бульон.*

Глагол: **өстәү** – добавлять. **Аша** – через.

Делается это минут за 10–15 до готовности – и именно этот шаг отличает настоящий өчпочмак от "пирожка с картошкой".



### БУ ТЕМАГА:

Урок 18: Тәмле ризык пешерәбез (готовим вкусную еду)

## Рецепт целиком – тренировка чтения

А теперь весь рецепт одним текстом. Прочитайте – вы уже понимаете каждое слово:

Онны, сөтне, йомырканы, майны һәм тозны салыгыз, камыр басыгыз. Камырны 30 минутка калдырыгыз. Бәрәңгене әрчегез. Итне, бәрәңгене һәм суганны вак итеп турагыз, тоз, борыч салыгыз, болгатыгыз. Камырны жәегез, түгәрәкләр ясагыз. Уртасына эчлекне салыгыз, читләрен ябыштырыгыз, өстә тишек калдырыгыз. Өстен йомырка белән майлагыз. Мичкә куегыз, 180 градуста 40–45 минут пешерегез. Тишек аша шулпа өстәгез. Әзер!

*(Әзер – готово!)*

## За столом

Өчпочмаки готовы – осталось выучить два главных слова татарского застолья:

- **Тәмле булсын!** – *Приятного аппетита!* (буквально: "пусть будет вкусно")
- **Авыз итегез!** – *Угощайтесь!*

На этом всё! Двенадцать глаголов, один рецепт и ноль скучных таблиц. Кухня вообще лучший репетитор: глаголы здесь сразу подкрепляются делом (и ужином).

**А теперь ваш ход:** приготовьте өчпочмак по нашему рецепту и пришлите фото в комментариях в наших соцсетях – устроим парад треугольников.

А если у вашей семьи свой секрет идеального өчпочмака – поделитесь, обсудим!



**БУ ТЕМАГА:**

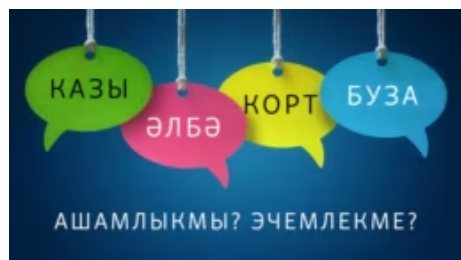
17 прилагательных для описания вкуса еды

Понравился материал? Заходите на [наш сайт](#), каждый день вы найдёте там что-то новое и интересное! Также подписывайтесь на наши соцсети: мы есть в [Telegram-e](#), [Instagram-e](#), [Youtube](#) и [Тиктоке](#).

Проект "[Эйдә! Online. Изучаем татарский](#)" предлагает качественные и современные курсы и материалы для изучения татарского языка. Онлайн-курсы разговорного татарского, адаптированные литературные тексты, новости с подстрочным переводом, видео- и аудио-материалы, тесты и многое другое!

Если у вас есть предложения, то Вы всегда можете оставить их [в нашей группе в Вконтакте](#) или по адресу: [eydetat@gmail.com](mailto:eydetat@gmail.com)

Скоро – больше! Оставайтесь с нашим проектом, сау булыгыз!



БУ ТЕМАГА:

Ашамлыкмы, эчемлекме? Игра на знание татарской национальной кухни

This item is part of

Эйдә! Online

полезное