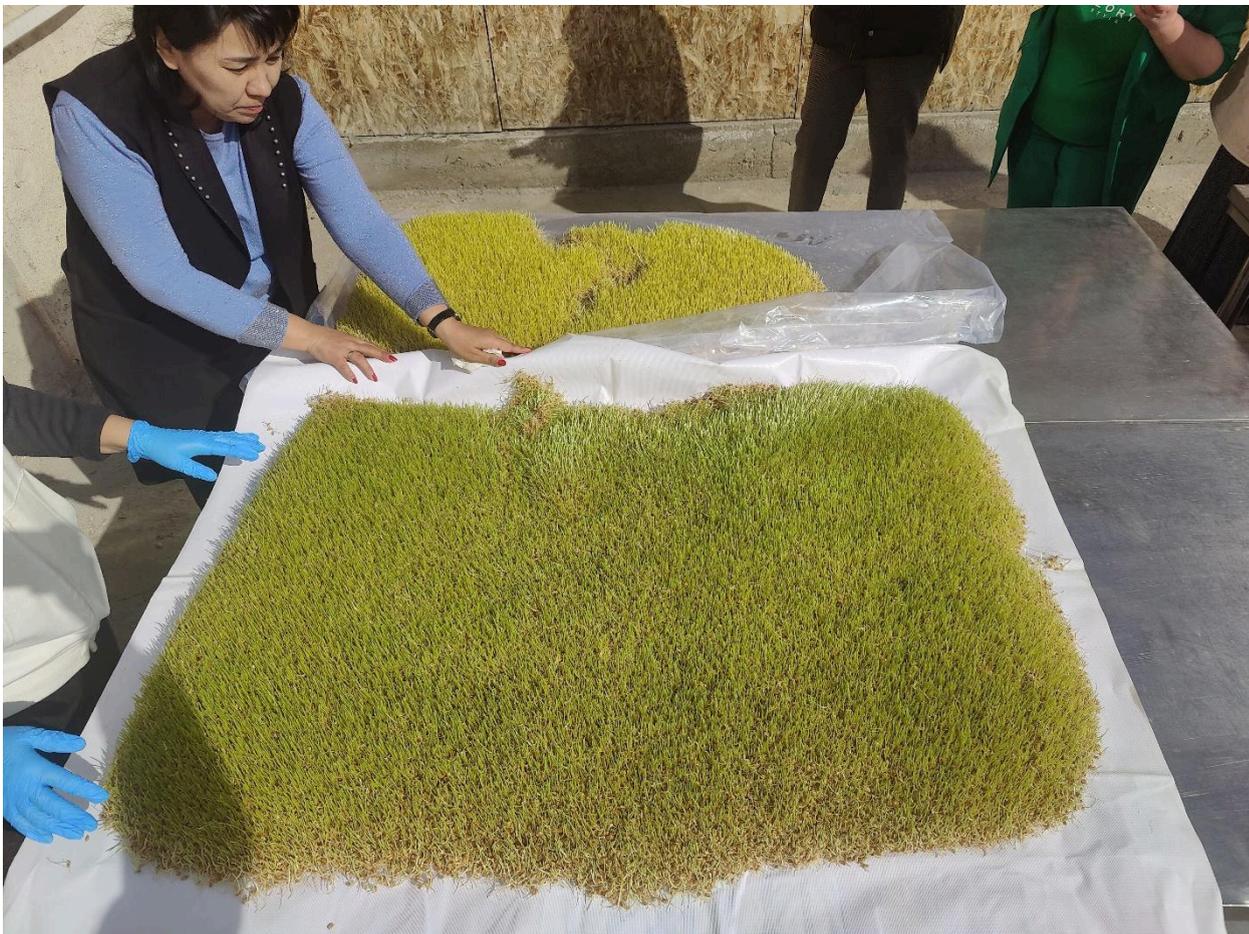


В День весеннего равноденствия почти в каждой кыргызстанской семье накроют дасторкон – белую скатерть с различными блюдами. Особым угощением станет сүмөлөк – праздничное блюдо из пророщенных зерен пшеницы с добавлением муки, масла и сахара.

20-марта 2023 года Международный Медицинский Университет организовал праздник НООРУЗ, где поучаствовали ЕМУ, МФК и Билим Бишкек школа-комплекс.



Сүмөлөк – история происхождения и легенды

Это традиционное блюдо имеет многолетнюю историю. Давайте узнаем легенды происхождения сүмөлөк. Существует множество легенд и толкований возникновения чудесного сүмөлөк. Считается, что сүмөлөк наделяет людей особой жизненной силой и энергией. Это сила тела и духа.

Слово «сүмөлөк» (по-другому ещё называют блюдо «суманак», «сумалак», «сумелек») произошло от двух слов – «сума», что означает «запаренная пшеница» и «лакс» – пшеничная мука. Другая версия происхождения названия блюда указывает, что означает оно «30 ангелов» и придумала его женщина, которой ангелы оказали помощь в приготовлении блюда.

Легенда №1

Одна из легенд рассказывает о женщине, которая потеряла своего мужа. На руках у неё осталось семеро детей. Когда зимние запасы в семье закончились, и детям не из чего было готовить пищу, женщина выкопала проросшие ростки пшеницы, налила в большой котёл воду и начала их варить. Когда дети спрашивали у неё, когда будет готова еда, она

отвечала, что мясо ещё не сварилось, и кидала туда вместо мяса камушки. Процесс готовки был долгим, чтобы дети за это время уснули.

Наутро женщина открыла своё варево и не поверила глазам. На поверхности густой массы она увидела рисунок крыльев. Это был знак, что во время сна к ней в дом явились ангелы и наполнили её котёл.

Приготовленное варево оказалось очень питательным и вкусным. Дети были сыты, и женщина смогла поделиться едой со своими соседями, которые тоже голодали. Она рассказала свою историю, и соседи принялись повторять её. Так они, делясь своим варевом с ближними, все вместе смогли пережить голод. И по сей день в сумелёк принято добавлять камешки и делиться угощением со своими соседями.



Легенда №2

Как-то город-крепость на берегу реки Джейхан (ныне – Амударья) был осажен кочевниками. И как логичный исход осады, еда в городе закончилась. И тогда старейшина приказал принести мешки отсыревшей и проросшей пшеницы и приготовил варево, с виду совсем неприглядное. Люди съели его и через пару минут ощутили небывалый прилив сил, который позволил им яростно отбиваться от врагов. Последние, в свою очередь, удивились такой отваге жителей и отступили. Так сумелёк принёс мир и надежду народу.

Студенты и преподаватели отнеслись очень ответственно к данному мероприятию и с самого утра здесь кипела работа.



Приготовление сумелека

Для приготовления необходимо:

пшеница

мука (пшеничной)

орехи, обычно грецких

масло

В горячую посуду налить масло, довести его до кипения, но не кипятить, а затем слегка остудить.

Высыпать в масло муку, хорошо перемешать и постепенно вливать первую порцию отжима, постоянно при этом помешивая, чтобы не было комочков. Когда жидкость покипит и загустеет, добавить вторую часть, не забывая мешать, а после загустения второй порции – добавить третью. Чтобы блюдо не пригорело, можно добавить грецкие орехи или положить на дно чистые камушки небольших размеров, чтобы частично закрывали дно посуды.



Руководители, в частности заведующий кафедры “Фармация” Исмаилов М.В., зав. Кафедры ЕНД Турсуналиева К.С., активно принимали участие в приготовлении праздничного блюда.



Ни один праздник у Кыргызстанцев не проходит без ПЛОВА. 50 кг плова накормили всех участников данного мероприятия.



Также были проведены национальные игры, музыкальные номера, танцы, викторины по произведениям Ч.Т. Айтматова и также презентация национальных блюд.



Больше всех, нам кажется что именно наши иностранные студенты отдыхали по полной)))







Но все таки возле костра было интереснее чем на главной площади)))









Приготовление Сумелека закончилось поздно ночью в 01:00. Благодаря организаторам и студентам праздник получился очень насыщенным и веселым, особенно активно поучаствовали студенты и преподаватели кафедры "Фармация".