

# Азербайджанский этнокультурный центр «Достлуг» приглашает темиртаусцев

**В Темиртау проходят дни этнокультурных объединений. В числе первых о себе рассказали участники азербайджанского этнокультурного центра «Достлуг». Он существует в Темиртау с 2008 года.**

- В сентябре-октябре в Темиртау проходят дни этнокультурных объединений. Каждую неделю какое-то из них знакомит горожан со своими традициями, обычаями, национальной одеждой и блюдами, - рассказывает руководитель отдела внутренней политики города Темиртау Гульмира Олжабаева. - В заключение состоится концерт с участием этнокультурных объединений. Самые активные будут награждены премиями акима города Темиртау в различных номинациях. Планируем это мероприятие на конец октября и обязательно пригласим темиртаусцев. Раньше этнокультурные объединения просто подавали документы на соискание премии, а в этом году мы решили устроить такие вот смотры: чтобы как можно больше жителей города узнало о том, какие у нас есть этнокультурные центры, какую лепту вносят в укрепление межнационального согласия.

На день открытых дверей собралось много гостей.

- Мы существуем с 2008 года, и за это время о нас узнали многие темиртаусцы, - говорит руководитель азербайджанского этнокультурного центра

несколько книг - это и проза, и стихи. У нас есть молодежь, которая интересуется традициями и обычаями азербайджанского народа. Некоторое время у нас даже работала воскресная школа, мы преподавали там азербайджанский язык. И, конечно, мы всегда и во всем друг другу помогаем. Сейчас мы с другими этнокультурными центрами базируемся в центре Ассамблеи народа Казахстана АО «АрселорМиттал Темиртау» и рады, что у нас столько друзей!

К праздничному мероприятию женщины азербайджанского этнокультурного центра накрыли шикарный-стол. Здесь были национальные блюда - долма, плов, суп довга с кефиром и зеленью, шашлык, люля-кебаб, блюдо «Три сестры» - это фаршированные баклажаны, перец и помидоры. Из сладостей на столе была шекербура из рассыпчатого теста с начинкой из орехов и сахарного песка, слобренных пряностями. Бадамбура отличается от шекербурсы тем, что тесто у нее слоеное, а начинка («бадам» по-азербайджански миндаль) должна содержать измельченный миндаль вперемешку с сахарным песком. Был и шор-гогал —



**Руководитель азербайджанского этнокультурного центра «Достлуг» Ширван Абишов:** *«У нас есть инициативная группа, около 50 человек, участвующая во всех наших мероприятиях. Есть молодежь, которая интересуется традициями и обычаями»*

«Достлуг» Ширван Абишов. - У нас есть инициативная группа, около 50 человек, участвующая во всех наших мероприятиях. Писательница Кифайат Аббасова с помощью этнокультурного центра выпустила уже

выпечка из слоеного рассыпчатого теста с соленой начинкой. Угощали чаем, привезенным из Азербайджана.

- Наш совет был создан не так давно, но мы очень рады, что теперь можем собираться

женским кругом, обсуждать то, что нас волнует, - говорит Кену Алиева, председатель женсовета азербайджанского этнокультурного центра «Достлуг». - Мы хотим показывать

нашу культуру - национальные блюда, традиции, танцы. И будем развиваться в этом направлении.

Встреча получилась веселая и душевная. Ну а впер-

еди - знакомство с другими этнокультурными объединениями нашего многонационального города.

**Оксана ВОЛГИНА**



*Писательница Кифайат Аббасова при поддержке этнокультурного центра выпустила уже несколько книг*



*Гости мероприятия попробовали блюда национальной азербайджанской кухни*