



Azərbaycan Respublikası  
Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi



F.Köçərli adına Respublika  
Uşaq Kitabxanası



## **Beynəlxalq Kulinariya Günü**

**Mərkəzi kitabxanaların uşaq şöbələri, MKS-nin şəhər, qəsəbə, kənd kitabxana filialları üçün hazırlanmış metodik vəsait**

**Bakı – 2017**

**Tərtibçi:**

**Könül Səmədzadə**

**Redaktor:**

**Könül Ağazadə**

**İxtisas redaktoru və  
buraxılışa məsul:**

**Şəhla Qəmbərova**  
*Əməkdar Mədəniyyət işçisi*

**Beynəlxalq Kulinariya Günü:** metodik vəsait / tərt. ed. K. Səmədzadə; red. K.Ağazadə; ix. red. və burax. məsul Ş.Qəmbərova; F. Köçərli adına Respublika Uşaq Kitabxanası. - Bakı, 2017. – 24 s.

## Tərtibçi

*“Azərbaycan qədim tarixə, mədəniyyətə, gözəl təbiətə, böyük iqtisadi potensiala və eyni zamanda rəngarəng, ezackar mətbəxə malik ölkədir”.*

**Heydər Əliyev,**  
*ümummilli lider*

Beynəlxalq Kulinariya günü – hər il 20 oktyabr tarixində keçirilir. Bu bayram Azərbaycanda 2007-ci ildən təntənəli şəkildə qeyd olunur. Bu gün kulinariya sahəsində çalışan insanların əlamətdar günüdür. Bu bayramın keçirilməsi ona görə əhəmiyyətlidir ki, gənc nəsil Azərbaycan Milli Kulinariyasının sirlərinə bələd olur, gələcəkdə ölkənin hüdudlarından kənar da xalqı layiqincə təmsil etmək hüququ qazanır.

Ümumdünya Kulinariya Təşkilatları Birliyi 2004-cü ildə İrlandiyanın Dublin şəhərində keçirdiyi beynəlxalq konfransda hər il oktyabrın 20-si Beynəlxalq Kulinariya Günü kimi elan edilməsi haqda qərar qəbul edib.

Xalqımızın milli mətbəx mədəniyyətinin öyrənilməsi və təbliği ilə məşğul olan Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi 1991-ci ildə yaradılıb. 1992-ci ildən Ümumdünya Kulinariya Təşkilatları Birliyinin üzvüdür. Ölkəmiz keçmiş SSRİ ərazisindən və Türk dünyasından bu quruma qəbul edilən ilk dövlət olub. 1993-cü ildə Azərbaycan komandası ilk dəfə Maltada keçirilən Dünya kulinariya çempionatına qoşulub və qızıl medalla vətənə dönüb. Çünki Milli Kulinariya Mərkəzi yarandığı gündən aparıcı kulinarları, səliqə-sahmanı və bu sahədə yaradıcılıq fantaziyası olan mütəxəssisləri ətrafında birləşdirib.

Qatıldığı bütün yarışlarda birinciliyi əldən verməyən milli kulinariya ustalarımız dünyanın bir neçə ölkəsində xalqımıza məxsus zəngin mətbəx mədəniyyəti nümayiş etdiriblər. Hətta

Malta Prezidenti Qvide de Marko, İngiltərə şahzadəsi Anna azərbaycanlı kulinarların əl qabiliyyətinə heyran qalmış, onları qəbul etmiş, mükafatlandırmışdılar. Kulinariya özü də bir yaradıcılıqdır. Ölkəmiz 1998-ci ildən YUNESKO-nun Xalq Yaradıcılığı Təşkilatının da üzvüdür.

Hamı bilir ki, Vətənimiz tarixən təkcə yeraltı və yerüstü sərvətləri ilə şöhrətlənməyib, həm də xalqımızın özünəməxsus qonaqpərvərliyi və milli mətbəxi ilə də tanınmış, dildən-dilə düşmüşdür.

Azərbaycan mətbəxinin öyrənilməsi və inkişafı ümummillə lider Heydər Əliyev hakimiyyətə gələndən sonra daha geniş vüsət alıb. 1994-cü ilin aprel ayında ümummillə liderimiz Heydər Əliyev Norveçdə keçirilən Dünya Kulinariya Konqresinə məktubla müraciət göndərərək Ümumdünya Kulinariya Təşkilatı Birliyini Azərbaycanla sıx əməkdaşlığa dəvət edib. 1999-cu ildə “Gənclər siyasəti proqramı” çərçivəsində gənc və peşəkar kulinarların olimpiadalarının keçirilməsi barədə görkəmli dövlət xadimi Heydər Əliyev tapşırıq verib. Ümummillə liderimiz Heydər Əliyevin yolunu uğurla davam etdirən ölkə başçısı cənab İlham Əliyev Respublika səviyyəsində keçirilən Novruz bayramı tədbirlərində ən çox diqqəti milli mətbəximizin təbliğinə yönəltdir.

## Bölmə I

### Tədbirlərin keçirilməsi

Mətbəx iyi, qəmi, dəhliz xəyalı,  
Sədri düyünün buyi-fərəhbiz xəyalı,  
Qəndablə pürkaseyi-ləbriz xəyalı.  
Bir də o gözəl günləri, ya rəb, görərəm mən?

**M.Ə.Sabir**

Hər xalqın özünəməxsus tarixi, ədəbiyyatı, folkloru, milli adət-ənənəsi olduğu kimi, özünəməxsus mətbəxi də mövcuddur. Azərbaycan milli mətbəxinin tarixi də xalqın tarixi qədər qədimdir. Bir çox Azərbaycan xörəklərinin adlarına qədim yazılı mənbələrdə, səyyahların xatirələrində rast gəlinir. Xalqımız zaman-zaman işğalçı qüvvələrin istilalarına məruz qalsa da, böyük iradə hesabına öz milli mədəniyyətini, ədəbiyyatını, incəsənətini qoruyub saxlaya bilmişdir.

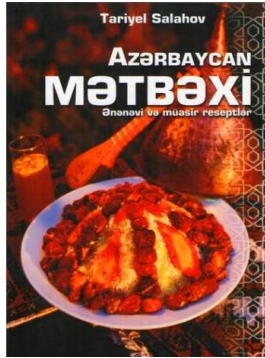
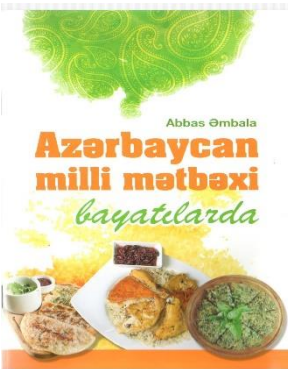
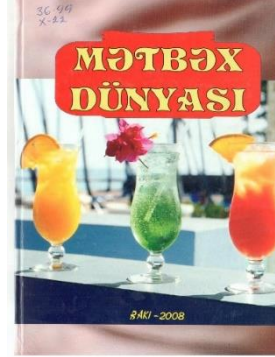
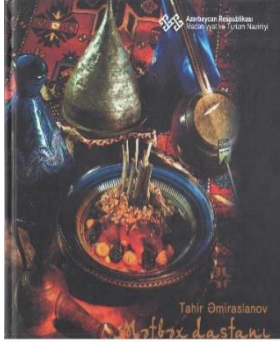
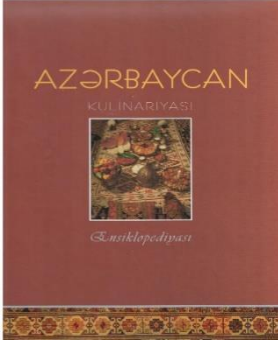
Milli mətbəximiz özünəməxsusluğu ilə müəyyən səciyyəvi xüsusiyyətlərə malikdir. Milli xörəklərimiz öz dadı-tamı ilə dünyada məşhurdur. F.Köçərli adına Respublika Uşaq Kitabxanasında 20 oktyabr Beynəlxalq Kulinariya Günü ilə bağlı bir sıra tədbirlərin keçirilməsi nəzərdə tutulmuşdur. Tədbirlərin maraqlı və rəngarəng olması üçün ən əvvəl sərgilərin keçirilməsi vacibdir. Sərgilər müxtəlif səpkilərdə keçirilə bilər. Məsələn, kitabxanada Kulinariya günü ilə əlaqədar kitab sərgisi, foto sərgi, əl işlərinin sərgisi və. bu kimi sərgilər keçirilə bilər. Əvvəlcə kitabxanada milli mətbəximizlə bağlı kitabların, dövrü mətbuatda nəşr olunan qəzet və jurnalların, bukletlərin nümayişi nəzərdə tutulur. Hər bir sərginin qarşısında qonaqlara milli mətbəximiz haqqında ətraflı məlumatlar verilir. Bu cür sərgilərin keçirilməsində məqsəd kitabxanaya gələn oxucuları milli mətbəximizin ləziz yeməkləri və şirniyyatları ilə tanış

etməkdir. Sərgiyə müxtəlif başlıqlar vermək olar. Məsələn, “Azərbaycan milli yeməkləri”, “Milli yeməklərimiz dünya mətbəxində” və s.

“*Azərbaycan milli yeməkləri*” adlı sərginin nümunəsini sizlər üçün təqdim edirik.

1. Başlıq: “Azərbaycan milli yeməkləri”
2. Kitabların nümayişi.
3. Dövri mətbuatda nəşr olunmuş qəzet və jurnalların, bukletlərin nümayişi.
4. Milli mətbəximizlə bağlı hazırlanmış slaydın nümayişi.
5. Milli mətbəximizlə bağlı söylənilmiş sitatlar.
6. “Çörək bol olarsa, basılmaz Vətən!” (sərgi)
7. Milli mətbəximizin ləziz yeməkləri və şirniyyatları (sərgi).
8. Şeir parçası.

## Kitabların nümayişi



## “Çörək bol olarsa, basılmaz Vətən!”



Azərbaycan milli mətbəxi dünyanın ən qədim, zəngin və dadlı mətbəxlərindən biridir. Bunu Azərbaycanın qonağı olan və bu nemətlərdən dadan hər bir kəs təsdiq edə bilər. Bu gün bir daha zəngin Azərbaycan mətbəxi haqqında danışacağıq.

Azərbaycan ərazisində olan doqquz iqlim qurşağı, vətənimizin flora və faunasının zənginliyi eyni zamanda mətbəxin də rəngarəngliyinə təsir edir. Firidun bəy Köçərli adına Respublika Uşaq Kitabxanasında Beynəlxalq Kulinariya Günü ilə əlaqədar müsabiqə keçirilir. Müsabiqədə yaxşı əl qabiliyyəti olan oxucular iştirak edə bilər. “Bacarıqlı əllər” adlı müsabiqənin elanı kitabxananın giriş hissəsindən asılır. Müsabiqənin şərtləri:

– Müsabiqəyə qatılan oxucuların bişirdikləri yemək və şirniyyatların dadına baxılır sonra isə münisflər tərəfindən qiymətləndirilir.

Beynəlxalq Kulinariya Günü ilə əlaqədar F. Köçərli adına Respublika Uşaq Kitabxanasının nağıl otağında “Qədim və ulu mətbəximiz” adlı nağıl saati keçirilir. Kitabxanaçı oxuculara “Hədik” yeməyinin necə yaranması haqqında rəvayət danışır.

Rəvayət olunur ki, qədim zamanlarda bir ana var imiş ananın üç balası var imiş. Bir gün evin böyüyü yəni ata qazanc dalınca uzaq səfərə gedir. Evdə yeməyə heç nə olmur. Uşaqlar acından



ağlayırmış. Ana çarəsizlikdən başını itiribmiş. Çox fikirləşən ana çarəsiz qalıb uşaqları axşam buxarının ətrafına toplayıb ovundurmağa çalışır. Ocağa qazan asıb su doldurur, balaca çınqıl daşları qazana töküüb çömçəylə qarışdırmağa başlayır. Ana qazandakı daşları qarışdırdıqca Allaha dualar edir. Qazanda qarışdırılan daşların səsi gəldikcə uşaqlar elə bilirlər ki, anaları yemək bişirir, bu dəqiqə yemək hazır olacaq onlar da yemək yeyəcəklər. Ana isə gözləyir ki, uşaqlar yeməyi gözləyə-gözləyə yuxuya gedəcəklər. İki-üç saat keçir amma uşaqlar yuxuya getmirlər. Ana Allaha yenə yalvarır ki, Allahım mənim balalarım kömək ol! Onları yox yerdən doyuzdur. Bu zaman ananın dualları Allahın dərgahına yetişir. Allah ananın dualarını eşidir. Qazandakı kiçik çay daşları taxıl dənələrinə-arpa, buğda, darı, qarğıdalıya çevrilir. Ana qazandan gələn rahiyəyə dönəndə görür ki, qazanda “hədik” bişir. Və bu zaman ana Allaha şükür edərək uşaqlarına qazanda bişən hədikdən çəkib yedizdirir, daha sonra onları yatızdırır. Əziz uşaqlar, rəvayətə görə milli mətbəximizin yeməklərindən biri “hədik” belə yaranır. İndi isə sizlərə “Fisincan” haqqında rəvayət söyləyəcəyəm.

Bir rus nağılında rəvayət olunur ki, bir gün ac əsgər bir xəsis kişinin evində gecələməli olur. Əsgər çox ac olur, hey gözləyir ki, ona yemək versinlər. Lakin ev yiyəsi xəsis olduğundan deyir ki, yeməyə heç nəyimiz yoxdur. Bu zaman əsgər evin küncündə duran baltanı götürüb deyir ki, izin verin mən baltadan şorba bişirim, siz də yeyin, mən də. Əsgər ev yiyəsindən qazanı alıb içərisinə baltanı qoyur, su töküüb qaynadır, sonra bir az duz, bir az yarma istəyir, daha sonra başqa ərzaqları yavaş-yavaş, hiss etdirmədən bir-bir alıb qazana töküüb şorbanı hazırlayır. Şorba hazır olandan sonra qazandan baltanı çıxarıb yerinə qoyur. Bəli, əziz uşaqlar, buna oxşar yemək qaydası Azərbaycanın dilbər guşələrindən biri Lənkəran və Bakı şəhərlərində də eyni qayda ilə bişirilir. Lakin sadəcə olaraq Lənkəranda balta əvəzinə at nalı işlədiblər ki, bu dadlı yeməyin adı “Fisincan” adlanır. Şorba əvəzinə, fisincan bişiriblər.

Bəli, əziz uşaqlar, ta qədimdən təbiblərimiz bir sıra xəstəliklər, qanazlığı, halsızlıq, zəiflik və s. zamanı xəstəyə dəmirçilərin qızmış dəmiri söndürdükləri sudan yəni dəmir ionları ilə zəngin olan su içməyi məsləhət görürdülər.

Balta salınmış şorbanın da işgənəsi, mayesi belə aktiv dəmir ionlarla zəngindir. Fisincan bişirəndə isə nal paslanmış qaba, sirkə ya abqora, ya turş nar suyu və s. əlavə edilir. Bu zaman turşular metalla reaksiyaya girir ki, bu da xörəyi zil qara rəngə boyayır, həm də orqanizmi aktiv dəmirlə təmin edir.

İranlı yazar Maideh Mazda fisincan haqqında yazır: “Güclü, incə, qeyri-adi dada malik fisincan mənə əvvəllər heç vaxt hiss etmədiyim ləzzəti verdi. Hesab edirəm ki, Siz heç olmazsa həyatınızda bir dəfə də olsa fisincanın dadına baxmalısınız”.

Nadir Mirzə “Karnamə” (XIX əsr) əsərində yazır ki, “Sulu fisincan Allaha and olsun ki, çox dadlı, bəmərə və yaxşı yeməkdir”.

Əziz uşaqlar, bir gün Molla Nəsrəddindən soruşurlar ki, ən çox sevdiyiniz yeməklər hansılardır? Molla Nəsrəddin cavab verir ki, “paxlava ilə bürək”. Sual olunur ki, Molla Nəsrəddin bəs musiqilərdən, çalğılardan hansını sevirsen? Cavab verir ki, “Çömçənin qazanda çalması musiqisini”.

Nağil saatının sonunda tədbir iştirakçıları süfrə arxasına keçirlər və hazırlanmış milli mətbəximizin nümunələrinin dadına baxırlar.

Beynəlxalq Kulinariya Günü ilə əlaqədar keçirilən tədbirlərdən biri də söhbətdir. “Dünyanın ən yaxşı mətbəxləri” adlı söhbətə kitabxanaçı bir ay qabaqcadan hazırlaşır. Tədbir kitabxananın oxu zalında keçirilir. Tədbirdə iştirak edən qonaqlarla dünyanın ən yaxşı mətbəxləri haqqında söhbətlər aparılır. Tədbir “Dünya mətbəxi Sizin boşqablarınızda!” adlı slaydla başlayır.

**1. Amerika mətbəxi** – Amerika mətbəxinin zənginliyi Hindlilər, Afrikalılar, həmçinin Avropa və Asiya immiqrantların təsiri nəticəsilə formalaşmış. Müxtəlif regionlarda məskən salan

etnik qruplar aşpazlıq mədəniyyətinə təsir göstərirlər. Əlavə olaraq, ölkənin böyük ərazisi də Fast fud anlayışı birbaşa Amerika mətbəxi ilə assosiasiya edilir. Fast fud dedikdə, dərhal ən populyar Amerikan yeməkləri olan xot doq, qamburqer və toyuq qanadları yada düşür. Fast fud adətən bayırda nahar zamanı tez tələsik yeyilən çox kalorili və o qədər də sağlam olmayan qida deməkdir.

**2. Argentina mətbəxi** – Argentinanın vizit kartoçkası qrildə qızardılmış şirəli mal əti, donuz piyində qızardılmış ləzzətli iri klyoteklər və qeyri-adi qırmızı çaxırdır. Argentina mətbəxinə locro-şorba, humita (qarğıdalı yarpaqlarına bükülən və sonra bişirilən tərəvəzlərdən hazırlanmış) yeməyi misal göstərmək olar.

**3. Asiya mətbəxi** – Asiya mətbəxlərində istifadə olunan əsas məhsul müxtəlif növ, ölçü, rəng və formada olan düyüdür. Ədviyyatlardan daha çox soya sousundan istifadə olunur.

**4. Holland mətbəxi** – əsasən, müxtəlif növ pendir və şokoladlarla məşhurdur. Hollandlılar siyənək, skumbriya, durnabalığı, həmçinin dəniz məhsullarından istifadə edirlər. Çox vaxt onlar soğanla yaşıl siyənək-maatyes haring, bulkaya qoyulan skumbriya-broodye makreel, hissə verilmiş durna balığından-gerookte paling istifadə edirlər.

**5. Fransız mətbəxi** – yeməyi yaxşı bilənlərin bir çoxlarının fikrinə görə, Fransız mətbəxi dünyada ən yaxşı mətbəxlərdən biridir. Cuisses de grenouilles-qurbağa ayaqları, marinada qoyulmuş qızılbalıq, pinalail-fransız sarımsaq baqeti və s.

**6. Alman mətbəxi** – Alman mətbəxinin çox zəngin və maraqlı tarixi var. Onun kulinar ənənələri ölkənin regionlarından asılı olaraq fərqlənir. Kartoffelsalat-alman kartof salatı və s.

**7. Macarıstan mətbəxi** – Ədviyyatlı Macarıstan mətbəxi şübhəsiz ki, istiotun istifadəsi ilə məşhurdur. Bogralsgulyas-qulyaş şorbası, halaszle-balıq şorbası və s.

**8. Hindistan mətbəxi** – Hind xörəkləri həqiqətən hissiyatımız üçün cənnət deməkdir. Capati-düyü və tərəvəzlərlə yeyilən çörək və s.

**9. İtaliya mətbəxi** – Lazanya makaron, tərəvəzlər və döyülmüş ət, rizotto-tərəvəz və düyü, Siciliya spaqettisi və s.

**10. Yapon mətbəxi** – təbii və ahəngdar olan bu mətbəx dünyanın ən sağlam mətbəxi sayılır. Tərkibində kalori miqdarı azdır. Yapon mətbəxi dəmir və proteinlə zəngindir, tərkibindəki xolesterin və piylərin müxtəlif növlərinin miqdarı isə aşağıdır. Lobyə sousu, krevet sousu, kürülü suşi-balıq, dəniz məhsulları, tərəvəz və s.

**11. Polşa mətbəxi** – olduqca ləzzətli hissə verilmiş ətlər və kolbasalar, həmçinin şirniyyatlar və desertlərlə, xüsusilə piroqlarla məşhurdur. Yolunuz Polşaya düşsə, mütləq biqos, kələmli və göbələkli piroqlar, zurek (turş çovdar şorbası) və mal əti ruletlərindən dadın.

**12. Çin mətbəxi** – Düyü, tərəvəzlər və soya Çin mətbəxinin əsas inqrediyentlərini təşkil edir. Ət və balıqdan başqa mətbəxlərlə müqayisədə nisbətən az istifadə olunur.

**13. Türk mətbəxi** – müxtəlif valehedici ətiqlərin və inqrediyentlərin qarışığıdır. Bu müxtəliflik Türkiyənin tarixən Avropa, Asiya və Ərəb ölkələrinin kəsişməsində yerləşdiyindən irəli gəlir.

**14. Dönər** – kabab, Türk çörəyi, İmam bayıldı və s.

Beynəlxalq Kulinariya Günü ilə bağlı kitabxanada kitab müzakirəsinin keçirilməsi də məqsədəuyğundur. Tədbiri kitabxananın oxu zalında keçirtmək olar. Tədbiri hazırlayan kitabxanaçı Bakı Qida Sənayesi Kolleci tələbələrini, təcrübəli kulinarları, kulinariya elmimizin unikal bilicisi, professor Tahir Əmiraslonovu və s. qonaqları tədbirə dəvət edə bilər. Kitab müzakirəsi zamanı kitabxanaçı milli mətbəximizlə bağlı 2011-ci ildə Bakı nəşriyyatı tərəfindən nəfis şəkildə tərtib olunmuş

“Mətbəx dastanı” adlı kitabın müzakirəsini keçirir. İlk əvvəl kitabxanaçı kitab haqqında geniş məlumat verir.

Əziz qonaqlar! Əlimizdə olan bu kitab nəinki Azərbaycan, hətta dünya miqyasında analoqu olmayan qəribə bir kitabdır. Kitabda Azərbaycan mətbəx nümunələri haqqında dastanlar yer alıb. Dastanlar bizim klassik mənada anladığımız dastan deyil, Azərbaycan mətbəxi texnologiyasının, tarixin, etnoqrafiyanın, linqvistikanın, folklormuzun, biologiyanın, fiziologiyanın və s. elmlərin sintezindən yaradılmış qeyri-adi, orijinal əsərdir. Kitabın müəllifi milli qeyrətkeşlik işində çoxlarımıza örnək ola biləcək istedadlı qələm sahibimiz, kulinariya elmimizin unikal bilicisi Tahir Əmiraslanovdur. Kitabda o, xalqın adından-haqqın adından danışır.

Mətbəx dastanı kitabını ərsəyə gətirən Tahir Əmiraslanov yorulmadan çalışır, çarpışır, mətbəx mədəniyyətimizdə yaşayan tarixi-mənəvi gücümüzü Azərbaycanımızın hüdudlarından uzaqlarda Avropa və Asiya ölkələrində, Rusiyada, Amerikada, Türkünstan məmləkətlərində yüksək potensilliq və ləyaqətlə təqdim etməyi bacarır.

Kitabda qeyd olunan milli yeməklərimiz (Şişlik, Şiş kabab haqqında dastan) bölmələrlə verilmişdir. Məsələn: “Xəngəl haqqında dastan”, “Dolma haqqında dastan”, “Ləvəngi haqqında dastan”, “Şəkər(qənd) haqqında dastan,” “Halva haqqında dastan” və s. ümumi bir yanaşma daxilində verilən dastanlar müxtəlif sərgilərdə, müxtəlif stillərlə, müxtəlif kontekstlərlə verilib. Yazılarda Azərbaycan mətbəxi, mədəniyyəti tərənnüm edilib. Dastanları oxuyanlar bu xörəkləri yaradan xalqa, millətə vurulmaya, onu sevməyə bilməz. Bəli, bu kitabı oxuyan hər bir oxucu növbəti dəfə bu xalqın dahiliyinə əmin olur.

Kitabda qeyd olunan Yumurta haqqında dastanda yumurta və riyaziyyat, yumurtanın niyə bu formada olması, fizika, biologiya, texnologiyadan və s. maraqlı bir sintez ortaya çıxır.

Çörək haqqında dastan məşhur alim Maksvellin tapmacaları ilə vəhdətdə yazılıb. İsti vuranda su niyə çörəyin üstünə yox

içərisinə yönəlir sualı Maksvellin başqa tapmacası ilə bağlanır və çox gözəl izah olunur.

Boranı haqqında dastan adamı çaşdırır. Həmişə balqabaq kimi tanıdığımız boranı sən demə heç də balqabaq deyilmiş.

Halva haqqında dastan XII əsrdə Gəncədə yaşamış Abu Bəkrin “Munisnamə”sindən başlayıb Xəqani ilə davam etdirilir. Nizami Gəncəvi ilə birgə tədqiq edilir. Qayğanaq xalq mahnısı ilə başlayır və başa çatır və s.

Paxlava haqqında dastan xörəklərimizin sakral mənasını açır, xörəklərin insana və onun psixologiyasına, onun davranışına, təfəkkürünə təsirini açıqlayır.

Kürü haqqında dastanda heç kəsin indiyə qədər açıqlamadığı gizli bilgilər açılır.

Bu kitab müəllifin həm Azərbaycan, həm Rus dilini çox səlis, dərindən, bütün məna çalarları ilə bildiyini göstərir.

Beləliklə, əziz oxucu, qarşımızda təəccübləndirən, həyacanlandıran ədəbi, texnoloji, fəlsəfi, etnoqrafik, tarixi elmi bir əsər, bir sözlə, dastan var və ümidvarıq ki, bu kitab hər bir azərbaycanlının stolüstü kitabına çevriləcək.

Kitab texnoloqlar, dilçilər, tarixçilər, fizioloqlar, etnoqraflar, ədəbiyyatçılar, kitabxanaçılar və digər sahələr üzrə bir tapıntıdır, həm də ali və orta ixtisas məktəblərində dərs vəsaiti kimi də istifadə oluna biləcək bir kitabdır.

F.Köçərli adına Respublika Uşaq Kitabxanasında 20 oktyabr Beynəlxalq Kulinariya Günü ilə bağlı keçiriləcək tədbirlərdən biri də ədəbi-bədii gecədir. Ədəbi-bədii gecə iki hissədən ibarət olur. Birinci hissədə çıxış və məruzələr dinlənilir, ikinci hissədə isə milli mətbəximizlə bağlı müxtəlif yarışmalar, viktorinalar, şeirlər və musiqilər səsləndirilir.

**I Aparıcı:** Hər vaxtınız xeyir, hörmətli valideynlər, qonaqlar, kitabxanaçılar və uşaqlar! Sizi “Aşpaz günü” münasibətilə təşkil olunmuş tədbirdə görməkdən çox şadıq. Aşpazların peşə gününü həm də “*Yaxşı əhvali-ruhiyyənin resepti*” adlandırı bilərik. Tədbirimizi ilk olaraq viktorina ilə başlayırıq. Kitabxanaçı

hazırladığı sualları iştirakçılara paylayır. Viktorinanın suallarını aşpazlar daha sonra isə tamaşaçılar cavablandıracaqlar. Viktorinanın suallarını sizlər üçün də təqdim edirik:

1. 😊Gəmi aşpazı neçə adlanır? (Kok)
2. 😊Ləzzətli yemək? ( Smak, Ləzzət, ləziz)
3. 😊Bal gətirən ağac?(Lipa-cökə)
4. 😊Kiçik bublik? (baranka)
5. 😊Güzgülü balıq? (Karp)
6. 😊Naharın sonunda nə verilir? (Desert)
7. 😊Kələm şorbası? (Şi)
8. 😊Bostan bitkisi? (Qarpız)
9. 😊Mineral su və digər içkilər üçün nəzərdə tutulmuş qab?(Fujer)
10. 😊Gündüz yeməyi? (nahar)
11. 😊Sacda bişirilmiş çörək?(yuxa)
12. 😊“Tüklü” cənub meyvəsi (şaftalı)
13. 😊Yemək hazırlama sənəti? (kulinariya)
14. 😊Mətbəximizin şah yeməyi? (Aş)
15. 😊Borş yeməyində istifadə olunan tərəvəz? (Kələm)
16. 😊Şirniyyat məmulatı?(tort)
17. 😊Kafedə, restoranda yeməklərin siyahısı?(menyu)
18. 😊Azərbaycanın ənənəvi sərinləşdirici içkisi? (ayran)
19. 😊Bu qənnadı məmulatının hazırlanma sirrini açardısı Avstriya kralının şirniyyat ustasını ölüm gözləyirdi? (dondurma)
20. 😊Acı, lakin xeyirli tərəvəz?(soğan)
21. 😊Şirin kartof? (batat)
22. 😊Cənubi Amerikadan (Peru) Avropaya gətirilən tərəvəz?(kartof)

23. ☺ Yemək və çay üçün qablar?(servis)
24. ☺ Kabab nədə bişirilir? (maqal)
25. ☺ Meyvələrdən bişirilmiş içki? (kompot)
26. ☺ “İmperator”ların tortu?(Napoleon)

Afərin, tapşırığın öhdəsindən gəldiniz... İndi isə biz əhvali-ruhiyyəmizi yüksəltmək üçün qeyri-adi yemək hazırlayacağıq. Bu yeməyin hazırlanma qaydasını bilirsiniz? Bəli, belə bir resept var... Reseptin tərkibini tədbirimizin gedişatında biləcəksiniz. İlk növbədə bayram abu-havasını yaratmalıyıq. Bunun üçün nə etməliyik? Sadə bir cavab: Musiqi, şeirlər və tamaşaçı alqışı... Biz tədbirimizi təsadüfən “*Yaxşı əhvali-ruhiyyənin resepti*” adlandırmamışıq. Bu gün bizim aşpazların və tamaşaçıların köməyi ilə elə bir yemək hazırlayacağıq ki, hamı şənlənəcək, ürəklərə sevinc, işıq və istilik gələcək. Aparıcı üzünü uşaqlara tutur: Başlaya bilərik, yeməyimizin ləzzətli alınması üçün nə tələb olunur? İlk növbədə müdriklik, peşəkarlıq və təcrübə.

**II Aparıcı:** Əvvəl cavab verin – Aşpaz kimdir? Bu peşədə sizi cəlb edən nədir?

Hörmətli aşpazlar, düşünürəm ki, hazırlayacağımız yeməyin əsas, vacib inqrediyentlərindən biri də xeyirxaqlıqdır. Bu keyfiyyət həyatımızın tərkib hissəsini təşkil edir. Razısınız?

**İştirakçılar:** Bəli.

**I Aparıcı:** Gəlin bura əziz, xeyirxah mətbəx işçilərini dəvət edək. Onların hər biri mükafatlandırılacaq. Biz sizi peşə bayramınız münasibətilə təbrik edirik! Arzu edirik ki, yeni-yeni reseptlərinizlə bizləri sevindirəsiniz. Yeməyimizsə artıq qaynayır, ona ətir verməyin vaxtıdır.

**Aşpaz:** Elə ətir olmalıdır ki, tamaşaçılarımızın zövqünü oxşasın.

**II Aparıcı:** Fikirləşirəm ki, çöl güllərinin ətri uyğun olar. Tədbirə uyğun “Nərgiz”, “Lalələr” musiqisi səslənir.



Slayd göstərilir.

**I Aparıcı:** 20 oktyabr Beynəlxalq Kulinariya (Aşpazlar) Günüdür. Aşpazlıq ən qədim peşələrdəndir. İnsanlar od üstündə yemək bişirməyi öyrənəndən sonra aşpazlıq peşəsi yaranmışdır. Aşpazlıq çox nadir peşələrdəndir ki, dadbilmə hissiyyatı peşəkarlığın vacib psixoloji keyfiyyətinin əsasını təşkil edir. Oxucular səhnəyə daxil olur. Milli yeməklərimiz haqqında şeir parçaları söyləyirlər.

### **Düşbərə**

Lavaş yayıb kəsirsən,  
Qiyməylə bükülürsən.  
Bişib nanə səpəndə,  
İştahla yeyilirsən.

### **Düşbərə**

Aşdı-daşdı düşbərə  
Hamıdan başdı düşbərə  
Hərə bir qaşığı qarıb  
Taraş-taraşdı düşbərə

### **Yarpaq xəngəl**

Xamır yoğur kəs kündə,  
Yay, qurusun, qoy, gündə.  
Doğra, bişir, süz, gətir,  
Qaraltısı üstündə.

### **Gürzə**

Yuxa yayaq, doğrayaq,  
Gürzəyə içlik qoyaq.  
Süzüb kasada gətir,  
Qatıqla yeyib doyaq.

### **Tikə kabab**

İştahı açır adı,  
Bel, qabırğa kababı  
Soğan doğra, sumaq səp,  
Ye xumar etsin dadı.

### **Piti**

Noxud, quyruq, duz, əti,  
Dopuya doldur gəti.  
Pəsdəyisi qatılıb  
Dəminən bişir piti.

**II Aparıcı:** Kulinariya qaydalarına əsasən yeməyin dadlı olması üçün əlavələr etmək lazımdır. Mənə belə gəlir, Azərbaycan mətbəxinin adət və ənənələrini yada salmalıyıq. Bunun üçün mənə 4 aşpaz lazım olacaq. Əvvəlcə yarışmamızın qaydalarına görə gözləriniz dəsmalla bağlanır. Təqdim olunan ərzaqları (alma, banan, portağal və xiyar) dadına görə tapmalısınız.

**I Aparıcı:** Müsəbiqəmizin ikinci şərti bunlardır. Yenə bizə iki nəfər lazım olacaq. Gələcəkdə kim aşpaz olmaq istəyirsə nəinki incə dadbilmə, həm də yaxşı iybilmə qabiliyyətinə malik olmalıdır. Yoxlayaq, görək siz ərzaqları iyinə görə təyin edə bilərsiniz? Yenə də gözlərinizi dəsmalla bağlayaq.

Aparıcı məcməyinin içərisində soğan, sarımsaq, kolbasa, xardal, çörək gətirir. İştirakçılar ərzaqları dadlarına görə tapmalıdır. Bəli, Səməd ərzaqları dadlarına görə tez tapdı.

Bəli, əziz müsəbiqə iştirakçıları tədbirimizdə iştirakınıza görə sizlərə çox sag ol deyirik.

**II Aparıcı:** İndi yeməyimizə bir neçə lirik notlar əlavə edək. Musiqi səslənir.

*Oxucular səhnəyə daxil olur. Şeir parçaları söyləyirlər.*

### **Qasıq xəngəli**

Yuxa yayın incə əl,  
Doğra balaca xəngəl.  
Üstünə kişniş səpib.  
İç, tərlə sağal dincəl.

### **Bozbaş**

Qazanda su, döş, boyun,  
Ocağın üstə qoyun.  
Kartof, soğan, noxudla,  
Bişsin siz yeyin doyun.

### **Dovğa**

Ayran, düyü, un-bula,  
Göyörtisi bol ola.  
Dədəli, çiyilinin  
Dadı damaqda qala.

### **Küftə**

Əti bol, soğanı az,  
Düyü qatmasan olmaz.  
Ədva, noxud, gavalı,  
Girdələnib edər naz.

### **Övrəştə**

Əti bişir duzun at,  
Soğan qovur ətə qat.  
Qora suyunu tök ki,  
Övrəştəyə versin dad.

## Narqovurma

Qaynat ətı, soğanı,  
Şabalıd, zəfəranı.  
Qovur dənə narı tök,  
Bişir narqovurmanı.

## Kükü

Alanı doğra narın,  
Yumurta çırpıb çalın.  
Duzla istiot vurub,  
Yağda qəşəng qızardın.

**I Aparıcı:** Əziz qonaqlar! Bildiyiniz kimi, aşpazın rolu çox böyükdür. Beləki, bizim əhvali-ruhiyyəmiz işlərimizdəki müvəffəqiyyətlər ən əsası sağlamlığımız onun bişirdiyi yeməklərdən asılıdır. Hörmətli tədbir iştirakçıları, gəlin birlikdə “Sağlam qida” haqqında hazırladığımız slayda baxaq.

**II Aparıcı:** Əziz qonaqlar, mənə elə gəlir ki, aşpazlıq peşəsindən çətin peşə yoxdur. Hər gün evdə yemək hazırlanır. Ancaq yemək hazırlığı da əsl elmdir. Yeməyi isə sevgi ilə hazırlamaq lazımdır ki, yemək dadlı alınsın. Bəli, hazırladığımız yeməyin tamaşaçı üçün gözəgəlimli olması üçün yeməyimizə bir damcı da şənlik qataq.

Musiqi səslənir...Qonaqlar hamısı gəldi, əhvalımız tamam düzəldi, yuxarı başa tez keçin, oturub-yeyin için...

**I Aparıcı:** Aşpaz öz işini sevən, duyan, yaratdığından zövq alan biridir. Əziz tədbir iştirakçıları! Reseptimiz pis alınmır. Yeməyimizdə nə isə çatışmır...sizcə nə çatmır?

Zaldan tamaşaçıların səsi gəlir:

Bibər...

Yox..

Duz...

Yox...

İstiot...

Yox...

Soğan...

Yox...

**I Aparıcı:** Gəlin bir az səbirli olaq. Resept o qədər də sadə deyil. Mənə elə gəlir ki, yeməyimizə bir az sevinc əlavə etməliyik. Razısınız?

**İştirakçılar:** Bəli!

Musiqi səslənir....

**II Aparıcı:** Bəli, yeməyimiz artıq hazırdır. Xoşunuza gəldi?

**İştirakçılar:** Çox...

**II Aparıcı:** Gəlin hamımız birlikdə bu reseptin hazırlanmasında iştirak edən hər kəsi səhnəyə dəvət edək.

**I Aparıcı:** Beləliklə, üçə qədər sayaq və qazanımızın qapağını açaq... Hazırlaşın..

Hamı birlikdə... Açıl!, Açıl, Açıl!

Böyük qazan açılır, kloun şarlarla zala daxil olub tamaşaçıları salamlayır...

**II Aparıcı:** Çox gözəl, zala baxın, hamının üzündə gülüş, təbəssüm var. Bu o deməkdir ki, məqsədimizə çatdıq. Qoy bu gözəl əhvali-ruhiyyə sizləri heç zaman tərk etməsin. Əziz dostlar, diqqətinizə görə sağ olun, bizə ilham verdiniz. Ayrılıq zamanı çatdı! Sağ olun, yeni görüşlərədək!

**S O N**

## **İstifadə olunan ədəbiyyat siyahısı**

Azərbaycan kulinariyası ensiklopediyası. - Bakı : Şərq-Qərb, 2007. - 168 s. : rəngli foto. - (Lügət və Ensiklopediyalar).

Azərbaycan mətbəxi [Elektron resurs] / Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi; məsl.- Bakı: İnnovativ Tədris Mənbələri (İTM) QSC, 2012. - 1 el. opt. disk (CD-ROM) : rəngli : şək., rəngli şək. - (Nizami layihəsi).

Evdarlıq : Cehizlik kitab. - Bakı : Çəşioğlu, 2008. - 272 s.

Əmbala A. Azərbaycan milli mətbəxi bayatılarda. - Bakı: Nurlar, 2004. - 32 s.

Əmiraslanov T. Mətbəx dastanı. - Bakı, 2011. - 212 s.

Əmiraslanov T. Söz mətbəxi. - Bakı : Nurlan, 2013. - 328 s. : il.

Xalılı K. Mətbəx dünyası. - Bakı : [s. n.], 2008. - 128 s. : rəng şək.

İxtiralar və kəşflər. - Bakı : Altun kitab, 2006. – S.107-108. - (Məktəblinin Kitabxanası. Elmi-Kütləvi Ədəbiyyat).

Kulinariya : Piti ; Tut yarpağından dolma ; Qoyun ətindən tikə-kabab ; Lülə kabab // Azərbaycan olduğu kimi. - Bakı : "İsmayıl" nəşriyyat poliqrafiya mərkəzi, 2002. – S.53. - Azərbaycan və ingilis dillərində.

Qocayev Ə. Kulinariya kəşfləri: Makaron; Sendviç; Kərə yağı; Dondurma //

Şirniyyat məmulatları. - Bakı : 2007. - 208 s.

Nəsibli A. Kulinariya // Xatun : qadınların stolüstü kitabı. - Bakı : Nərgiz, 2004. – S.309-384.

## **Dövri mətbuatda**

Əmiraslanov T. Çörək : Azərbaycan mətbəxi silsiləsindən // Işıq.  
- 2012. - № 2. - S. 38-43.

Hüseynli T. Milli mətbəximiz tarixi keçmişimizin və qədim  
mədəniyyətimizin tərkib hissəsidir // Mədəni Həyat . - 2014. -  
№ 5. - S. 55.

Musaqızı E. Yeməklərin şahı – süfrəmizin yaraşığı : ənənələr //  
Mədəniyyət.az. - 2015. - № 12. - S. 90-93.

**Beynəlxalq Kulinariya Günü**  
(metodik vəsait)

**Ünvan: AZ-1022 Bakı şəh., S. Vurğun küç. 88;**  
**E-mail: info@clb.az**  
**URL: www.clb.az**

F. Köçərli adına Respublika  
Uşaq Kitabxanasında  
çap olunmuşdur.  
Sifariş: 46  
Çapa imzalanmışdır: 15.09.2017  
Tirajı: 100  
Pulsuz