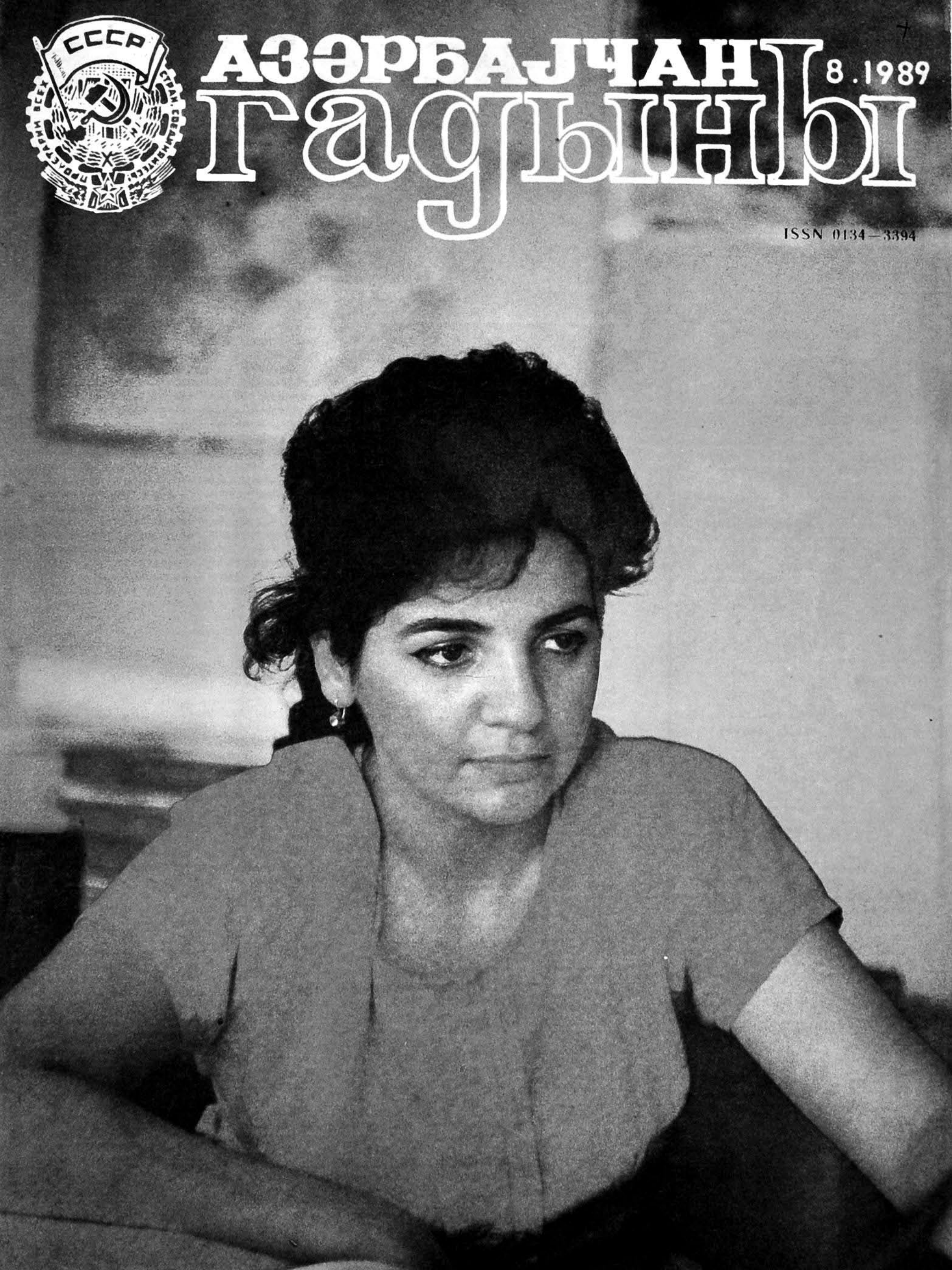
# АЗӘРБАЈЧАН ГАДЫНЫ

8.1989

ISSN 0134—3394



Рафиг ЈУСИФОҒЛУ

## КОР КҮЛӘК

Аj күләк, о јандан әс,
Аj күләк, бу јандан кеч.
Һара кәлди кедирсән,
Дејәсән көрмүрсән һеч?!

Каһ даша чырпылырсан,
Каһ дағa чырпылырсан,
Каһ да ки, гәләмәли
Будаға чырпылырсан.

Көзүн көрсәјди әкәр
Дајаныб бир анлыға,
Јолуну дәјишәрдин,
Кирмәздин тиканлыға.

## ЧЫҒЫРДА ЈАШЫЛ ИШЫГ

Мешә јолу гаранлыг,
Довшан чашды бир анлыг.
Онун јолу үстүндә
Нәдир белә нур сачан?
Ишыгфор гондарыбләр
Бу чығырда бәс һачан.
Јашыл ишыг јанырса
Демәли, јол ачыгды.
Бәс шәләгујруг довшан
Нә үчүн јолдан чыхды?
Дөнүб керијә гачды,
Нејнәсин јазыг довшан?!
Чүнки гурд көзләрийди
Чығырда парылдајан.

Һәгигәт МӘРДӘКАНЛЫ

## ТУРАЛ

Турал ширин балады,
Көзләри гапгарады.
Тотуг-тотуг әли вар,
Гыврым-гыврым тели вар.

Долудур ағзы сөзлә,
Күлә-күлә о үзә
Елә гар-гур ејләјир,
Билмирик нә сөјләјир.

Мәзаһир ФИТРӘТ

## ХАЛЛЫ ПИШИК

Балбалача
Халлы пишик,
Евимизә
Чәкәр кешик.
Сичан көрсә
Күндүз, кечә
Тутуб боғар
Бирчә-бирчә.

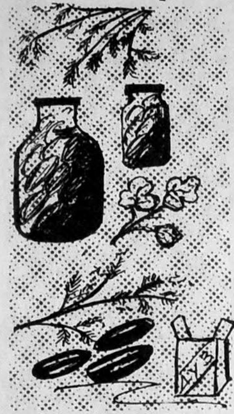
## ТОПЛАН

Инчи кими дишләри
Дүзүлсә дә јан-јана,
Топлан һәлә һүрмәјиб
Бирчә нәфәр инсана.
Анасындан ајрылмаз
Чүнки һәлә көрпәдир.
Билмәјир ки, дүнјада
Јахын нәдир, јад нәдир.
Елә һәр кими көрсә
Ајағыны јалајыр.
Бурнуну гырышдырыб,
Гујруғуну булајыр.

Рәссам Ф. Мәммәдова

Гыша һазырлыг

# Тәрәвәз мәһсулларынын консервләшдирилмәси



## АЗЧА ДУЗЛАНМЫШ ХИЈАР

Сечилмиш хијары габа долдуруб үстүндән сарымсаг гарышыглы шүјүт гојур, сонра дузлу су төкүрләр. Хијарын дузу тез чанына чәкмәси үчүн һәр ики башыны кәсир, балона, јахуд банкаја гојдугдан сонра үстүнә исти, дузлу сују төкүрләр. Бу чүр һазырланмыш аз дузлу хијар бир нечә саатдан сонра һазыр олур. Хијарын бөјүк-кичиклијиндән асылы олараг 10 литр суја хырда хијарлар үчүн 400 гр, ири хијарлар үчүн 600 гр дуз көтүрүлүр.

## ШОРАБА ХИЈАР

Хијары елә сечмәк лазымдыр ки, һамысы бир бојда, тәзә вә јашыл олсун. Базардан алынмыш вә јахуд бостандан дәрилмиш хијары бир нечә саат сојуг суда сахламаг вә сонра дуза гојмаг лазымдыр.

10 килограм хијардан шораба һазырлајаркән 100 гр доғранмамыш сарымсаг, чичәкләјән вә јахуд тохумвермә әрәфәсиндә олан бир бағлама шүјүт, 150 гр дилимләнмиш гытыготу, 250 гр гарағат јарпағы көтүрүлүр.

Һазырланмыш мәһсулун 1/3 һиссәсини чәлләјин, јахуд банканын дибинә јығараг үстүндән суда олан хијарлары јығыб јердә галан көј-көјәрти, дузлу су илә долдурурлар. Әкәр хијар чәлләкдә дуза гојуларса, онун ағзы мөһкәм өртүлдүкдән сонра дузлу су тыхач үчүн гојулан хырда дешикдән долдурулур, сонра әскијә сәринмиш ағач тыхачла мөһкәм бағланыр. Шорабанын дузлулуғунун дәрәчәси исә хијарын бөјүклүјүндән асылыдыр. Әкәр хијар көрпә вә орта бөјүклүкдәдирсә, 10 литр суја 700 гр, бөјүкдүрсә, 800 гр дуз көтүрүлүр. Хијары дузламаг үчүн гајнадылыб сојудулмуш су көтүрмәк мәсләһәтдир. Хијарла долдурулан чәлләји 3—4 күн орта һәрарәтдә олан јердә сахлајыб, сонра сојуг анбара вә ја башга сәрин јерә көчүрмәк лазымдыр. Тәгрибән 5 дәрәчә истиси олан јердә сахланан хијарлар кејфијјәтчә јахшы олурлар.

## ШОРАБА КӘЛӘМ

Кәләм шорабасы үчүн онун орта вә кеч јетишән нөвләри јарарлыдыр.

Кәләмин јарпагларыны узунуна доғрајыб 3—4 дәфәјә чәлләјә долдурмаздан әввәл тәкнә ичәрисиндә үстүнә дуз төкүб әл илә о вахта гәдәр гарышдырмаг лазымдыр ки, дуз кәләм сујунда бүтүнлүклә әрисин. Бундан сонра чәлләјин вә ја банканын дибинә тәмиз кәләм јарпаглары сәриб доғранмыш кәләми ораја долдурмаг лазымдыр. Һәр нөвбәдә кәләм гојулдугча чәлләк вә ја банка ағачла елә дөјәчләнмәлидир ки, сују үзә чыха билсин. Бундан сонра кәләмин үзәринә хырда доғранмыш көк төкүб, һәр кәсин зөвгүнә көрә һәр лајын үстүнә алма, истиот, дәфнә јарпағы да јығмаг олар. Һәр лајын ортасында хырда бүтөв кәләм вә кәләмин өзәјини дөрд һиссәјә бөлүб гојмаг јахшыдыр. Чәлләјин вә ја банканын үзәринә көј кәләм јарпағы сәриб парча вә ја дәјирми тахта илә өртәрәк, үстүнә ағыр даш гојмаг лазымдыр. Ағырлығын тә'сири илә кәләм тәдричән ашағы чәкиләндән бир нечә саат сонра чәлләји вә ја банканы дузлу су илә долдурурлар. Дузлу су кәләмин үстүнү өртмәлидир. Белә едилмәзсә, шораба тез хараб олар.

Кәләмин јетишмәси (туршумасы) бинанын һәрарәтиндән чох асылыдыр. Ән нормал һәрарәт 18—20 дәрәчә һесаб олунур. Белә истилик шәраитиндә кәләм 7 күнә јетишир.

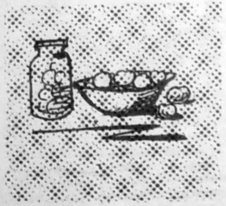
Туршума заманы бир нечә күндән сонра чәлләкдә габарчыглар көрүнмәјә башлајыр, бу заман тәмиз ағачы чәлләјин вә ја банканын дибинә бир нечә дәфә салмаг лазымдыр ки, ичәрисиндәки газлар чыхыб гуртарсын. Бу иш тәкрарән 2 күндән сонра бир дә едилмәлидир.

Гычгырма дајандыгдан сонра чәлләјин вә ја банканын ағзына гојулмуш кирдә тахта парчасыны көтүрүб, тәзә кәләм јарпағы сәриб башга парча илә өртүрләр. Кәләм јахшы туршујуб јетишәндә ағ вә ја каһраба кими сары рәнкә чалыр, јахшы гохујур, диш алтында јүнкүлчә хыртылдајыр, чәлләкдәки вә ја банкадакы буланлыг дузлу су дурулур.

Кәләм тамам туршујандан сонра ону 5 дәрәчәдән артыг һәрарәти олмајан бинада сахламаг мәсләһәтдир. Шораба кәләм ишләдәркән елә етмәк лазымдыр ки, дузлу су һәмишә чәлләкдәки вә ја банкадакы кәләмин үстүнү өртсүн. Дузлу сујун үзәриндә әмәлә кәлмиш кәфи диггәтлә тәмизләјиб көтүрмәли, чәлләјин вә ја банканын ағзы гајнар су илә јујулмалыдыр.

Кәләмин тез јетишмәси үчүн чәлләјин дибинә кәләм јарпағына бүкүлмүш гара чөрәк гојмаг кифајәтдир.

25 килограм тәмизләнмиш кәләмдән шораба гојмаг үчүн 550 гр дуз, 120 гр истиот, 3 гр дәфнә јарпағы, зөвгә көрә 5—6 гр зирә көтүрмәк лазымдыр.



## ПОМИДОР ШОРАБАСЫ

Помидор шорабасы һазырламаг үчүн ејни дәрәчәдә јетишмиш помидорлар көтүрүлмәлидир. Онлар сечилиб, јујулдугдан сонра габын ичәрисинә чәркә илә дүзүлүр. Помидору чәркә-чәркә јығдыгча араларына шүјүт, мәрзә, киләнар јарпағы гојулмалыдыр. Банка помидорларла долдугдан сонра үстүнә дузлу су төкүб, ағзыны дәјирми гапагла өртүр, онун да үстүнә јүнкүл даш гојурлар. Һәр 12 литр — јә'ни бир ведрә суја 700—800 гр дуз гатылмалыдыр. Шораба помидор сојуг јердә сахланылмалыдыр.

## СИРКӘ-БАДЫМЧАН

Бадымчанын саплағыны кәсиб јудугдан сонра ортадан чәртиб 10 фаизли дузлу суја салараг 2—3 дәгигә гајнатмаг лазымдыр. Сонра онлары гајнар судан чыхарыб ашсүзәнә јығырлар. Бадымчанлар сојудугдан сонра үстүнә габ чевириб онун үзәринә ағыр бир шеј гојмаг лазымдыр ки, тәркибиндәки су тамамилә ахыб чәкилсин. Бадымчан бу һалда бир күн галыр, сонра ичини долдуруб бәрнијә вә ја банкаја јығыр, үстүнә түнд үзүм сиркәси төкүрләр. 4—5 күндән сонра сиркә-бадымчан һазыр олур.

Бадымчанын ичини долдурмаг үчүн сарымсағын габығыны сојуб бир гәдәр дуз гатараг һәвәнкдә дөјмәк вә гуру нанә әлавә едиб јахшыча гарышдырмаг лазымдыр.

1 килограм бадымчана 150 гр дуз, 300 гр сиркә, 350 гр бибәр, 2—3 дәстә чәфәри, 100 гр гуру нанә көтүрмәк лазымдыр.