



Azərbaycan Respublikası
Mədəniyyət Nazirliyi



F. Kocçerli adına Respublika
Uşaq Kitabxanası



Çörək bol olarsa, basılmaz Vətən!

16 oktyabr – Ümumdünya çörək günü münasibəti ilə mərkəzi kitabxanaların uşaq şöbələri, MKS-nin şəhər, qəsəbə, kənd kitabxana filialları üçün hazırlanmış metodik vəsait

Bakı-2023

Tərtibçi:

Nuray Əlizadə

İxtisas redaktoru və

Şəhla Qəmbərova

buraxılışa məsul:

Əməkdar Mədəniyyət İşçisi

Redaktor:

Ruhiyyə Məmmədli

Ümumdünya Çörək Günü - 16 oktyabr
Ümumdünya çörək günü münasibəti ilə mərkəzi
kitabxanaların uşaq şöbələri, MKS-nin şəhər,
qəsəbə, kənd kitabxana filialları üçün hazırlanmış
metodik vəsait / tərt.ed.: N.Əlizadə; ix.red. və
burax.məsul Ş.Qəmbərova; F.Köçərli adına
Respublika Uşaq Kitabxanası. -Bakı, 2023.-53s.

©F. Köçərli adına Respublika Uşaq Kitabxanası, 2023

Giriş

“Çörək bol olarsa, basılmaz Vətən” – söyləyib Xalq şairi Səməd Vurğun. Atalar isə çörəyi süfrələrin başı hesab ediblər. Ona görə də 16 oktyabr bütün dünyada Ümumdünya Çörək Günü kimi qeyd olunur. Çörək və çörək məmulatları dünyanın hər yerində həmişə ən çox sevilən ərzaq məhsuludur. Hətta əksəriyyət müxtəlif pəhrizlərə əməl etdiyi bir zamanda belə, onlar çörəyi daha az kalorili qalet peçenyeləri və ya suxarilərlə əvəz edirlər. Müxtəlif milliyyətlərdən olan insanlar çörəyə qənaətlə və qayğı ilə yanaşırlar. O, hər zaman olduğu kimi, həyatın rəmzi sayılır. Əvvəllər isə çörək ailədə bərəkət və firavanlığın əsas əlaməti idi. Ümumdünya Çörək Günü isə bu sahədə çalışan mütəxəssislərin peşə bayramıdır. Məqsədi bu müqəddəs nemətə marağı artırmaqla yanaşı, dünyada mövcud olan aclıq, kasıblıq və yarıaclıq probleminə diqqəti cəlb etməkdir. Bu gün dünyada müxtəlif tədbirlər, festivallar, sərgilər, yarışlar, ustad dərsləri və çörəkçilərin, şirniyyatçıların görüşləri, seminar, konfrans və təcrübə mübadiləsi üzrə müxtəlif forumlar təşkil edilir.

Azərbaycanlılarda İslamdan əvvəl üç müqəddəs and yeri olub. Hər üç and İslamdan sonra da Quranla bərabər çox yüksək tutulub. Bu andlar üçü də qida ilə bağlıdır. Birinci and yeri Ana südü, sonra çörək və ocaq olub. İkinci and yerimiz çörək isə o qədər müqəddəs, o qədər yüksək tutulub ki: “Çörək Qurandan irəlidir” deyib babalarımız.

Çörək bütün xalqların süfrəsində qəbul edilmiş ənənəvi qida məhsuludur. İnsanın yaşaması, həyatın mövcudluğu üçün birinci şərtidir. Ən böyük andımız, alqışımız həmişə çörəklə bağlı olub. Qədim zamanlardan xalqımızın sərvəti, bolluq və bərəkət rəmzi sayılır. Azərbaycanda çörəyə xüsusi münasibət var. Uşaqdan böyüyə hamı müqəddəs

nemət kimi böyük ehtiramla yanaşır. Ölkəmizdə çörəksiz süfrə təsəvvür etmək mümkün deyil.

Bayram Beynəlxalq Çörəkçilər və Qənnadıçılar Birliyinin təşəbbüsü ilə 2006-cı ildə təsis edilib. Tarixin məhz bu günə təsadüf etməsi - 16 oktyabr 1945-ci ildə kənd təsərrüfatının və onun istehsalının inkişafında problemlərin həlli ilə məşğul olan BMT-nin Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatının yaradılması ilə əlaqədardır. Bu gün, hər zaman olduğu kimi, dünyanın hər bir ölkəsində çörək və çörək məhsulları geniş və sevgi ilə istifadə olunur.

Hər zaman çörək hörmət, bolluq və firavanlıq rəmzi, xalqımızın irsi hesab olunub. Qədim dövrlərdən bəri Azərbaycanda əkinçiliklə məşğul olunub, ölkədə tapılmış paxlalı taxıllar buna sübutdur. Qədim dövrlərdən ocaq, çörək və ana südünə and içirik, çörəyi bıçaqla kəsmirik, əlimizlə bir parça qoparıyıq, çünki Çörək - bizim üçün müqəddəsdir.

Dünyanın bir çox ölkələrinin arxeoloqları sübuta yetiriblər ki, ilk çörək bitkisi müasir çovdar və buğda yox, şam olub. Misir ehramlarında aparılan axtarışlar zamanı tapılmış heykəlciklər və digər əşyalar göstərir ki, qədim misirlilər dəni üyüdüb un almaqla bərabər, undan çörək bişirməyi də bacarırdılar.

Bişmiş çörəyin dadı tərkibindəki üzvi turşuların qədərindən asılıdır. İnsan həyatı boyu digər qida məhsulları ilə birlikdə təqribən 15 ton çörək yeyir. İnsanın sağlamlığı üçün çörək ancaq su ilə müqayisə edilə bilər. Bəlkə də çoxları çörəyin gənclik vitamini sayılan E vitamininin, habelə PP və B qrupu vitaminlərinin mənbəyi olduğunu bilmirlər. Həmin vitaminlər insan beynini aktivləşdirir, onun yorulmasına və fəaliyyətsizliyinə imkan vermir. Çörəkdə həzm prosesini yaxşılaşdıran və orqanizmin təmizlənməsinə kömək edən sellüloz var. Çörək insan orqanizminin sulu karbonlara sutkalıq tələbatını təmin edir.

Ənənəvi olaraq Ümumdünya Çörək Günündə bir çox ölkələrdə çörək məhsullarının müxtəlif sərgiləri, kulinariya mütəxəssislərinin, çörəkçilərin və şirniyyatçıların görüşləri, yarmarkalar, ustad dərsləri, el şənlikləri, eləcə də bütün ehtiyacı olanlara pulsuz çörək paylanması, xeyriyyə tədbirləri və s. keçirilir. Hər kəs çörək və çörək məmulatlarının müxtəlif sort və növlərini dadmaqla yanaşı, çörəyin necə yarandığı, tarixi və adət-ənənələri, nədən hazırlandığı, harada bitdiyi, necə bişirildiyi və s. haqqında da məlumat əldə edə bilər. Bütün bəşəriyyət üçün bu gün, dünyanın hər yerindən çörəkçilər çətin və məsuliyyətli bir işdə - dadlı, ətirli və sağlam çörək bişirməkdə təbrik və minnətdarlıq qəbul edirlər. Bugünkü bayram - Ümumdünya Çörək Günü - həm bu sahədəki işçilər üçün peşə bayramıdır, həm də təbii ki, çörək istehsalı ilə əlaqəli bütün mütəxəssislərə və çörəyin özünə hörmət göstərildiyi zaman məhsula hörmətdir. Bundan əlavə, bu geniş ictimaiyyətin diqqətini dünyadakı aclıq, yoxsulluq və qidalanma problemlərinə yönəltməyin bir səbəbidir. Çörəyin yaradılmasına güc və ruh verən hər kəsə bayramınız mübarək olsun!

Çörəyin yaranma tarixi

Tarixçilərin və arxeoloqların dediklərinə görə, çörək bəşər övladına 15 min il bundan qabaq məlum idi. Çörəyin tarixi bəşəriyyətin yarandığı gündən başlayır. Bu gün dünyanın elə bir ölkəsi yoxdur ki, orada aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı çörəklə bağlı əlamətlərə rast gəlinməsin. Tarixi mənbələrdə İraqın şimalında tapılan ilk mədəni buğdanın eramızdan əvvəl onuncu minilliyin ikinci yarısına aid olması göstərilir. Mənbələrdə həmçinin eramızdan əvvəl 2-3-cü minillikdə Misirdə 3 buğda növünün əkildiyi qeyd olunur. Ölkəmizdə də aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı daşlaşmış buğda növləri eramızdan əvvəl 6-7 minilliyə aid

edilir. Bütün sivil mədəniyyət sahiblərində olduğu kimi bərəkətinə and içdiyimiz çörəyə hörmət və ehtiram daim xalqımızda qan yaddaşında olmuş və ənənə bu gündə davam etməkdədir. Bu müqəddəs nemətə ehtiram həm folklorumuzda, həm də ədəbiyyatımızda öz əksini daim tapıb. Yəqin ki, hər birimiz çörəyə qarşı hörmətsizlik edən axırının heçdə yaxşı gəlmədiyini dəfələrlə şahidi olmuşuq. Daş dövründə tarixdən əvvəlki əcdadlarımız buğdanı çiy-çiy yeyirdilər. Sonralar buğdanı daşların arasında, daha sonralar dəyirman daşlarının arasında əzməyi və alınmış unu (yarmanı) su ilə qarışdırıb horra hazırlamağı öyrənmişdilər. İlk çörək duru buğda sıyığı, yəni, horra şəklində olurdu. Asiyanın və Afrikanın bəzi ölkələrində belə horranı indi də yeyirlər. Qədim insanlar od almağı öyrəndikdən sonra qızmar daş üstündə şit kökə bişirməyə başlamışdılar. Bununla da qida problemi qismən həll edilmişdi.

Əsl çörək bişirənlər qədim misirlilər sayılır. Onlardan biri un və su qarışığını isti kürədə qoyub yatandan sonra səhər durub yumşaq xəmir alındığının şahidi olub. Həmin xəmindən çox ləzzətli çörək bişibmiş. İlk mayalı çörəyi Misirdə bişirməyə başlayıblar. Artıq çörək doyurucu hesab edilir və günəşlə rəmləşdirilərə, hətta ona bərabər tutulur, qədim əlyazmalarda mərkəzində nöqtə olan dairə rəmzi kimi təsvir edilib. Sonralar çörəkbişirmə peşəsi qədim yunanlara da keçib. Onlar çörəyi gildən düzəldilmiş formalarda bişirirdilər. Həmin formalara "klibanos" deyirdilər. Qədim qotların çörəyə verdikləri "xlayfs", qədim alman dilində "xlayb", rusların "xleb", ukraynalıların "xlib", estonların "leyb" adları "klibanos" adından törənmiş sözlərdir.

Qədim misirlilər və yunanlar çörəyi acıtma qatılmış buğda unu xəmirindən bişirirdilər. Dünyanın bir çox ölkələrinin

arxeoloqları sübuta yetirmişlər ki, ilk çörək bitkisi müasir çovdar və buğda yox, şam olub. Hələ çox qədim zamanlarda - 5 min il bundan əvvəl adamlar şam qozalarını toplayıb qurudur, əzib toz halına salandan sonra çörək bişirirdilər.

Bir çox minilliklərdən sonra insanlar dənli bitkilər becərməyi, çovdardan və buğdadan çörək bişirməyi öyrəndilər. İlk əvvəllər bişirilən çörək daş kimi bərk olurdu. Sonralar təsadüf nəticəsində mayadan istifadə etməyin təhərini öyrəndikdən sonra bişirilən çörək yumşaq və ləzzətli alındı. Misir ehramlarında aparılan axtarışlar zamanı tapılmış heykəlciklər və digər əşyalar göstərir ki, qədim misirlilər dənli üyüdüb un almaqla bərabər, undan çörək bişirməyi də bacarırdılar.

Fironlardan birinin sərdabasından tapılmış bir şəkildə Qədim Misir çörəkxanası təsvir olunmuşdur. Həmin şəkildə qədim çörəkbişirənlərin necə xəmir yoğurmaları və müxtəlif formalarda - dəyirmi, konusvari, hətta hörmə çörək və bulka bişirmələri aydın görünür. Misirlilər bulkaları quş, sfinks, balıq, piramida formalarında hazırlayırdılar.

Misir çörəkbişirənləri xəmirə acıtma da qatırdılar. Bunu pivə bişirənlərin tapılmış heykəlcikləri də sübut edir. Çörək və pivənin mənşəyində çox oxşarlıq var, hər iki məhsul mayanın qatılmasından sonra baş verən qızcırma nəticəsində əmələ gəlir. Ola bilsin ki, təsadüf nəticəsində xəmirə düşmüş pivə acıtması möcüzə yaratmış, xəmir adamların gözləri qarşısında sanki canlanaraq köpməyə başlamışdı.

Bunun səbəbi maya göbələklərinin xəmirə olan şəkəri udaraq spirt və karbon qazı əmələ gətirməsi idi. Karbon qazı xəmirdəki qabarcıqları doldurduğundan o, şişərək yumşalırdı. Kürəyə bişmək üçün qoyulmuş qabarcıqlı xəmir istilik dəyən kimi qabarcıqlarının ətrafındakı incə pərdələr quruyur və nəticədə yumşaq, asan çeynənilən çörək əmələ gəlir.

Bişmiş çörəyin dadı tərkibindəki üzvi turşuların qədrindən asılıdır. Bu turşular süd turşusu bakteriyalarının qıçqırması prosesində əmələ gəlir. Yüksək temperaturun təsiri altında bioloji sürətləndiricilər - fermentlər undakı zülalları və karbohidratları dəyişkənliyə uğratmaqla çörəyin özünə müstəsna dad və ətir verir. Dadlı çörək bişirmək üçün yüksək keyfiyyətli narın üyüdülmüş un tələb olunur. Misirlilər dəyirman daşlarını kəşf etməklə narın un üyütmək imkanı qazanmışdılar. Xəmirə acıtma qatmaqla çörək bişirmə üsulunu misirlilərdən qədim yəhudilər və finikiyalılar, onlardan da yunanlar və romalılar öyrənmişdilər. Qədim Yunanıstanın kübar adamları çörəyi yavanlıq olmadan yeməyə üstünlük verirdilər. Homer buğdanın insan həyatında əhəmiyyətini nəzərə alaraq onu insanın beyni ilə müqayisə edirdi. Deyirdi ki, ev sahibi zəngin olduqca evində adamları kifayət miqdarda ağ çörəyə qonaq edir. Ellinlər çörəyə böyük sevgi göstərir və inanırdılar ki, çörəksiz yemək yeyən adamlar böyük günaha yol verdikləri üçün hökmən allahlar tərəfindən cəzalandırılacaqlar. Hindistanda da çörəyə belə münasibət var idi. Eramızın birinci əsrində cinayətkarları müəyyən müddət çörək yeməyi qadağan etməklə cəzalandırırdılar. Hindlilər inanırdılar ki, çörək yeməyən adam axırda bədbəxt və xəstə olacaq. Bizim dövrümüzdə də dindar hindlilər səhər ibadətinə başlamazdan qabaq belə deyirlər: "Yeyilən hər şey qidadır, lakin çörək qidanın böyük anasıdır". Spartalılar çörəyi böyük təbii sərvət sanırdılar. Onlar süfrəyə çörəyi yalnız ən tənəneli hallarda qoyurdular.

Qədim Yunanıstanda boyat çörəyə xüsusi münasibət bəslənilirdi. Güman edilirdi ki, boyat çörək qarın xəstəliklərini müalicə edir. Bəzi həkimlər inanırdılar ki, boyat çörəyin qabığına dilini sürtən adamın qarınağrılıarı dərhal kəsir.

Bir çox xalqlarda çörəyin müalicəvi xarakterinə böyük inam vardı. Məsələn, ingilis əsgərləri müstəmləkəçilik

müharibələri zamanı zökəmliyin qabağını almaq üçün təzə bişən çörəyi qoxulamaqla müalicə edirdilər.

Eramızdan qabaq II əsrdə Romanın və digər şəhərlərin çörəxanalarında çörəyi acıtma qatmaqla bişirirdilər. Belə bir çörəxana Vezuvi vulkanının püskürməsi nəticəsində məhv olmuş Pompey şəhərinin xarabalıqlarında tapılmışdır.

Qədim Yunanıstanda çörəkbişirənlər ən yüksək dövlət vəzifələri də tuta bilirdilər. Romada 2 min il bundan əvvəl yaşamış Mark Evrizak adında bir çörəkbişirənin şərəfinə ucaldılmış 13 metrlik abidə dövrümüzə qədər qalmışdır. Bir neçə böyük çörəxanası olan bu insan bütün Roma şəhərini çörəklə təchiz edirmiş. Abidəni çörəyin bütün bişirilmə mərhələlərini təsvir edən şəkillər bəzəyir.

Çörəxanaların dəyirman daşları qul, yaxud at qüvvəsi ilə hərəkətə gətirilirdi. Qullar çörəxanada xəmir yoğurur, kündələyir və böyük kürələrdə çörək bişirirdilər. Digər qullar bişmiş çörəyi sayır, tərəzidə çəkir və zənbillərə yığırdılar.

Orta əsrlərdə hər bir qəsrin və monastırın öz çörəxanası var idi. Həmin çörəxanalarda xüsusi təlim görmüş adamlar çalışırdı. Onlar sonrakı illərdə şəhərlərdə də çörəkbişirmə sexlərini açmışdılar. Çörəkbişirənlərin yaratdıqları ittifaqda onların öz gerbləri, bayraqları, nizamnamələri, tədris qaydaları vardı. Çörəkbişirmə ustası adını almaq istəyənlər imtahan verəndən sonra çörək bişirmək hüququ qazanırdılar. Çörək dükanlarının girişində çörəkbişirənlərin özlərinin sevdikləri bərəkət rəmzləri asılırdı.

Avropada adamın sosial statusunu yediyi çörəyin təzəliyi müəyyənləşdirirdi. Kral ailəsi təzə çörək, yüksək cəmiyyətin adamları axşamkı çörəyi, mal-mülkü az olan dvoryanlar iki gündən qalma çörək, rahiblər və məktəblilər üç gündən qalma çörək, kəndlilər və sənətkarlar ən boyat çörək yeyirdilər. Həmin vaxtlar Asiyada qurumuş boyat çörək təzə bişmiş çörəkdən üstün tutulurdu.

Fransız kralı Dördüncü Henrix çörəyin xalqın həyatında müstəsna rolunu nəzərə alaraq özünün titullarına "Çörək kralı" titulu da əlavə etmişdi.

Hələ o vaxtlar da çörəkbişirənlər arasında dələduzluq edənlər vardı. Onlar çovdar və yulaf çörəyini xlorla ağardır və ağ çörək adı ilə baha qiymətə satırdılar. Həmin məqsədlə tabaşirdən və xırdalanmış sümükdən də istifadə edilirdi. Bəzi haramzada çörəkbişirənlər insan orqanizmi üçün çox ziyanlı olan xlorlu çörəyə kişmiş əvəzinə qurudulmuş milçəklər də qatırdılar. Onlar qanunazidd hərəkətlərinə görə ciddi cəzalandırılır, ən yaxşı halda böyük məbləğdə cərimə olunurdular.

İsveçrədə dələduz çörəkbişirənləri qəfəsə salıb qıvcırmış peyin quyusunun üstündən asırdılar. Qəfəsdən çıxıb qaçmaq istəyənlərin özlərini üfunət yayan qıvcırmış peyin horrasının içinə atmaqdan savayı çarələri qalmırdı.

Bu gün, hər zaman olduğu kimi, dünyanın hər hansı bir ölkəsində dəyişməz sevgidən zövq alırlar. Hətta indi də çoxları fərqli diyetlərə riayət edərkən çörəyi aşağı kalorili xırtıldayan çörək, peçenye və ya krakerlə əvəz edir. Fərqli millətlərdən olan insanlar həmişə çörəyə və onların çörəyinə qayğı ilə yanaşırdılar. Masanın ən şərəfli yerini ona verdilər, həyat simvolu idi və qalır. Köhnə günlərdə çörək həm də ailənin rifahının və evin rifahının əsas əlaməti idi.

Milli çörək növlərimiz - Azərbaycanda min illər tarixi olduğu hesab edilən çörək əsrlərdən bəri bolluq və bərəkət rəmzi sayılır. Azərbaycanda çörəyin müxtəlif növləri bişirilir: yuxa, yayma, fətir, lavaş, səngək, xamralı, qalın, nazik, fəsəli, kətə, təndir çörəyi, xərək çörəyi, bəyim çörəyi, qoz çörəyi, badam çörəyi və sairə. Azərbaycanın hər bölgəsinin özünəməxsus çörək növü və bişirilmə üsulu mövcuddur. Gilqamış dastanında Gilqamışın xidmətçisi Enkidu adam olmaq, insan olmaq üçün çörək yeməyə çalışır. Çünki çörək yemədən insan olmaq olmazdı. Bizim xalqımız

çörək yetişdirən ən aparıcı xalq olduğundan Azərbaycanda çörəyin onlarca növü, adları var.

Təndir çörəyi, kürə çörəyi, külfə çörəyi, xərək çörəyi, bəyim çörəyi, sici çörəyi, Gəncə çörəyi, Tovuz çörəyi və s. Çörəklərin üzü yumurtalı, şirəli, küncüdlü, xaş-xaşlı və s. olur, hərəsinin öz ətri, öz ləzzəti, forması var, adətən yumru, ellips formalı çörəklər bişirilir. Nizami Gəncəvinin əsərlərində dəfələrlə uzun nazik çörək, çovdar çörəyi, arpa çörəyi, buğda çörəyi, yumşaq çörəklər, zərif çörəklər, incə çörəklər, yuvarlaq çörəklər, ağ çörək, ağ yumşaq çörək, nazik çörək, nan və bu kimi çörək adlarına rast gəlirik. Çörəklər külfəyə, kürəyə uzun ağac kürəklərdə qoyulub çıxarılır, təndirə isə rəfətə ilə yapılır. İndi isə Azərbaycanın milli çörəklərinin bir qismi haqda məlumatlarla tanış olaq:

- **Lavaş çörəyi** - Daha çox Naxçıvan, Qubadlı və Zəngilan regionlarında istifadə edilir. Hətta regionlarda lavaş ehtiyat üçün 2-3 aylıq bişirilir, sonra qurudularaq dəsmala bükülür və uzun müddət saxlanılır. Yeməkdən əvvəl qurudulmuş lavaşın üzünə azca su çilənir və dəsmala bükülərək bir müddət yumşalmağa qoyulur. Lavaş çörək bişirmə ənənəsi 2016-cı ildə “Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka – Nazik çörəyin hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti” adı ilə UNESCO-nun “Qeyri-Maddi Mədəni İrs üzrə Reprezentativ Siyahısı”na daxil edilmişdir.
- **Səngək çörəyi** - Bakı, Gəncə, Naxçıvan, Şamaxı və digər yerlərdə vaxtilə geniş yayılan çörək növlərindən biridir. Bu çörək növü xırda-xırda daşların üzərində, qırmızı kərpicdən hazırlanan kürələrdə bişirilir və əsasən bozbaş, piti kimi duru, yağlı yeməklər üçün

nəzərdə tutulur. Onun əsas üstünlüyü 3-4 gün ərzində təzə qalması və rahat həzm olunmasıdır.

- **Ləzgi çörəyi** - Ləzgi çörəyi görünüşünə görə günəşi xatırladır. Bu isə ləzgi xalqının mifologiyası ilə bağlıdır. Ləzgi çörəyinin özünün də müxtəlif növləri var.
- **Xərək çörəyi**- Bu çörək növü mayalı və mayasız xəmindən qalın lavaş yayılıb üstü ləkələnməklə hazırlanır. Onu xərəyə qoymazdan əvvəl üzünün yaxşı qızarması üçün üzərinə yumurtalı su və yaxud ayran çəkilir. Xərək çörəyinin çoxlu üstünlükləri də var. Bu çörək ovulmur və 10-15 gün kif atmır.
- **Şirin Çörək**- Şirin çörək ən çox sevilən milli çörək növlərimizdəndir. Bəzən buna südçörəyi də deyirlər, çünki onun hazırlanmasında maye olaraq süddən istifadə edir. Çörəyə qatılan sarıkök ona həm gözəl rəng, həm də qeyri-adi dad verir.
- **Təndir çörəyi** -yerdə açılan və ətrafı palçıqla süvanmış bir çuxurun içində bişirilən çörək. Çörək təndirin üzərinə yapışdırılaraq bişirilir.

Orta əsrlərdə Bakı əhalisinin məişətində ən çox yayılmış tikililər sırasına çörək bişirmək üçün nəzərdə tutulan təndirləri də aid etmək olar. İçərişəhərin müxtəlif yerlərində arxeoloji qazıntılar nəticəsində orta əsrlərdə Bakıda çörəkbişirmə üsulunu öyrənməyə imkan verən çoxlu sayda təndir aşkar edilmişdir. Azərbaycanda çörəkbişirmənin çox qədim tarixi vardı. Arxeoloji tədqiqatların nəticələri göstərir

ki, Bakıdan aşkar edilmiş təndirlərin öyrənilməsi İçərişəhərin qaranlıq səhifələrinin işıqlandırılmasına kömək edəcəkdir. Təndir çörəyi hazırlamaq üçün müxtəlif ərzaqlardan istifadə edilir. Qədimdə xəmirin gəlməsi üçün acıtmadan (bir gündə xəmiri saxlayıb qıçqırtmaq), müasir dövrdə isə quru mayadan istifadə edilir. Hər zaman təhlükəsiz qidaya üstünlük verən milli mətbəximizin ənənəvi bişirmə üsullarının tətbiqi gələcək nəsillərin sağlamlığına zəmin yaradar.

Çörək dünyada ən geniş yayılmış qida sayılır. Müxtəlif ölkələrdə yerli xalqlar özlərinin aşağıdakı milli çörək növlərini bişirirlər:

- Bazlama (Türkiyə) ^[2]
- Bresel (Almaniya)
- Briş (Normandiya, Fransa)
- Çapati (Hindistan)
- Lavaş (Qafqaz)
- Massa (İsrail)
- Pide (Türkiyə)
- Pita (Yaxın Şərq)
- Pissa (İtaliya)
- Tortilya (Meksika)
- Folar (Portuqaliya)
- Fransız bageti (Fransa)
- Qara çörək (Rusiya)
- Saç əkməyi (Türkiyə)
- Təndir-nan (Orta Asiya)
- Vestfal çörəyi (Almaniya)
- Yuxa|Yuxa (Azərbaycan)

Çörək Muzeyləri - Əksər xalqlar müqəddəs neməti daha əziz tutaraq mövcud ənənələri gələcək nəsllərə ötürmək, milli əxlaqi dəyərlərin daha geniş və məzmunlu təbliği məqsədi ilə çörək muzeyləri yaratmışlar. Bu sıralamada bizdə fəxrlə ölkəmizin adını çəkə bilərik...

Dünyada ilk çörək muzeyi İsveçrənin Sürix şəhərində şəhər sakini Mişel Veren tərəfindən 1940-cı ildə yaradılmışdır. M.Verenin şəxsi mənzilində yaradılan muzeydə qədim Misirdə, Romada və dünyanın digər ölkələrində bişirilən çörək nümunələri indi də nümayiş olunur. Muzeydə həmçinin daş dövrünə aid, eramızdan 6 min əvvəl çörək mayası olmadan bişirilmiş çörək nümunəsi də sərgilənir. Bu nadir eksponat suyu qurumuş göldə aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı aşkar edilmişdir.



Dünyada ikinci, bəzi mənbələrdə birinci göstərilən Almaniyanın Ulm şəhərindəki Çörək muzeyi 1955-ci ildən fəaliyyətdədir. Muzeyin adının daim birinci sırada çəkilməsi onun ilk rəsmi dövlət statusu alması ilə bağlı olduğu deyilir. Hazırda muzeydə 18500-dən çox eksponat, çörək və çörək məmulatlarının hazırlanma texnologiyaları, çörəkbişirmə ilə bağlı tarixi sənədlər və qədim eksponatlar nümayiş olunur. Ulm şəhəri Dunay çayının sahilində yerləşir. Muzey şəxsi

olsada, amma qeyri-kommersiya xarakteri daşıyır. Muzeyə giriş pulludur. Əldə olunan gəlirlə maarifləndirmə işi aparılır. Əlavə olaraq kitablar, bukletlər nəşr edilir, eksponatların mühafizəsi həyata keçirilir. Muzeyin yaradılma ideyası şəhər sakini antifaşist Villi Ay-Zelenə məxsusdur. Ulm şəhəri həmdə görkəmli fizik Albert Eynşteynin vətəni kimi tarixə düşmüşdür. İki nümayiş zalından ibarət olan muzey də, həm də çörək-bulka məmulatlarının bişirilmə texnologiyasına həsr olunmuş zəngin kitabxanada fəaliyyətdədir.

Qədim un dəyirmanında yerləşən Fransa Çörək muzeyi isə 1972-ci ildən ziyarətçilərin istifadəsindədir. Burada müxtəlif əmək alətləri qədim çörək numunələri, çörəkdən bəhs edən kitablar nümayiş olunur. Muzeydəki eksponatların sayı 1000-i keçir.

1983-cü ildən istifadəyə verilən Kiyev Çörək muzeyi isə bir qədər fərqlənir. Yəni muzeyə gələnlər mövcud olmuş çörək numunələrindən dada bilərlər. Muzeyin ərazisində istifadəyə verilmiş çörəkxanada bütün növ qədim və yeni numunələr bişirilir. Və satışa çıxarılır. Kiyev muzeyində “Leninqard muhasirəsində” bişirilən çörəkdən tutmuş, “kosmos”da yeyilən çörəyədək nümayiş olunur. Muzeydə habelə Ukraynanın bütün vilayətlərindən toplanılmış 100-dək çörək numunəsi, ABŞ, Fransa, Almaniya və digər ölkələrin çörək numunələri də nümayiş olunur. Ekoloji-naturalist mərkəz tərəfindən yaradılan muzeyin əsas məqsədi çörəyə və biçinçi əməyinə hörmət və ehtiram hissini aşılamaq, qədim ənənələri yaşatmaqdır.

Ukrayana da ikinci çörək muzeyi Vinnitsa şəhərindədir. Muzey bu gün baxımsızlıq ucbatında məhv olma təhlükəsi ilə üzləşmişdir. Bu gün muzeydə saxlanılan 700 eksponatdan 500-dək hissəsi sıradan çıxmışdır. Muzeydə qədim külək dəyirmanı da vardır.

Ukranadakı üçüncü çörək uzeyi Odessa şəhərindədir. “Odessa Çörək” MMC tərəfindən yaradılan muzeydə “Çörəkbişirmə tarixi”, “Çardövründəki çörəkbişirmə mədəniyyəti”, “İnqilab dövrü çörək bişirmə”, “Çörək bişirmə mədəniyyəti İkinci Dünya müharibəsi dövründə”, “Müsair Odessanı çörək bişirmə mədəniyyəti” mövzusunda ekspozisiyaları nümayiş olunur. Muzey eksponatları içərisində II Yekatrina dövründə verilmiş əmrlər və digər sənədlərdə diqqəti çəkir. Muzey hələlik rəsmi dövlət statusu almamışdır. Rusiyanın 3 şəhərində – Sankt-Peterburq, Gəlincik və Bolqar şəhərində bu tipli muzey fəaliyyətdədir. Rusiya Federasiyasında birinci olan muzey-Sankt-Peterburq Çörək Muzeyi 1988-çi ildə istifadəyə Mixail Qlazumutski tərəfindən verilsədə, dövlət statusunu yalnız 1993-cü ildə ala bilmişdir. Hazırda muzeydə 14 000 eksponat nümayiş olunur. 2010-cu ildə isə Rusiyada daha iki muzey Krasnodar diyarının Gəlincik şəhərində Çörək və Şərab muzeyi, o





cümlədən Tatarıstan Muxtar Respublikasının Bolqar Şəhərində Çörək muzeyi istifadəyə verilmişdir. Bu muzeyin tərkibində çörəcxana, at tövləsi və dəmirçi emalatxanası vardır. 2011-ci ilin yanvarında muzeyə Hollandiyadan qədim un dəyirmanı da gətirilmişdir. Xatırladaq ki, adıçəkilən şəhər X-XVII əsrlərdə bu ərazilərdə yerləşən Volqa Bulqarlarının paytaxtı olmuşdur. Muzeyin həyatində habelə külək dəyirmanı, dəyirmançı evi və həyat yanı sahələr vardır. Maraqlı cəhət ondadır ki, turistlər hətta özləri burada çörək bişirə bilirlər. Əlavə olaraq bayramların keçirilməsi üçün meydançanın, restoranın və dükən-bazarda istifadəyə veriləcəyi bildirilir. Muzey kompleksi Tatarıstanın paytaxtı Kazan şəhərindən 140 kilometr aralıda yerləşir.

Moldovadakı muzey isə Oknitsa rayonu Qraunitsa kəndindəki məktəbdə fəaliyyət göstərir. Bəzi mənbələr Belçika və Hollandiyada da çörək muzeyinin olduğunu qeyd edirlər. İsrailin Xayfa şəhərində Plamur Meydanı yaxınlığında bu ölkədə yeganə olan Çörək muzeyi fəaliyyət göstərir. “Daqon” Çörək muzeyi ilk dəfə 1966-cı ildə rəsmi status aldıqdan sonra ziyarətçilərə açıq elan edilmişdir. Muzeyin yaradılmasının təşəbbüskarı yerli iş adamı Geyven Gext həmin ildə öz taxıl elevatorunun birinci mərhələsini istifadəyə vermişdi. Əvvəlcə müəssisənin inzibati binasında yerləşən muzeyə sonralar ayrıca bina inşa edilmişdir. Muzeyə

giriş pulsuz olsa da, hər gün ancaq 30 dəqiqə açıq olur. İlk dəfə olaraq ziyarətə gələnlərə müəssisənin yaranmasına həsr olunmuş qısa metrajlı film göstərilir. İlk dövrlərdən başlamış son dövrlərdə müəssisənin inkişaf tarixi, bütün texnoloji proseslər filmdə öz əksini tapmışdır. Məlumatlarda o da bildirilir ki, Xayfa şəhərinin inkişafında əsas xidmət məhz Geyven Gixtə düşür. Hazırda muzey məhz Geyven Gextin adını daşıyan fond tərəfindən maliyyələşdirilir. Latviyadakı çörək muzeyi Latqaliya ərazi vahidliyinin Aqlon kəndində fəaliyyət göstərir. Bu kənddə həm də qədim katolik kilsəsi fəaliyyətdədir. Yerli özünüidarəetmə orqanının keçmiş üzvü Via Antsane tərəfindən yaradılmış muzeydə onlarca çörək növləri nümayiş etdirilməklə, yanaşı həm də turistlərə dadmaqda təklif olunur. Hazırda həmin kənd tursit marşrutlarına salınıb. Yeni, özudə konservantsiz undan hazırlanan çörəyin ətri bəzən bütün kəndə yayıldığı deyilir. Muzey ötən əsrin sonlarından ziyarətçilərin ixtiyarına verilib.

Yunanıstan Çörək muzeyi paytaxt Afinadan xeyli aralıda olan ucqar kənddə yerli folklor qrupu tərəfindən 1982-ci ildən fəaliyyətdədir. Muzeydə yerli çörək və buğda növləri ilə yanaşı, çörək bişirmə texnologiyalarında nümayiş olunur. Polşa Çörək muzeyi isə 2000-ci ildə “İzi” şirkətinin rəhbəri Pyotr Mankeviçin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır. P.Mankeviçin yaratdığı şirkət məhz çörəkbişirmədə istifadə olunan texnologiyaların istehsalı ilə məşğuldur və muzeyin eksponatların əksəriyyətində məhz onun istehsal etdiyi mexanizmlərdir. Portuqaliyanın Seya yaşayış məntəqəsində 1996-ci ildən istifadəyə verilən muzey yerli tarixçilərin təşəbbüsü ilə yaradılmışdır. 2200 eksponat fondu olan muzeydə Portuqaliyanın çörəkbişirmə mədəniyyəti və tarixini əks etdirən eksponatlar nümayiş olunur. Zavodskoy muzey 10 min kv/m ərazidə inşa edilən muzey kompleksində sərgi salonları, restoran fəaliyyət göstərir.

Serbiya Çörək muzeyinin tarixi isə 1995-ci ildən başlayır. Peçintsa yaşayış məntəqəsində fəaliyyət göstərən muzeydə Serbiyanı çörək mədəniyyətini əks etdirən eksponatlar muzeydə nümayiş olunur. Muzeyi əsas rəssam Slobodan Eremic-Eremiya tərəfindən qoyulub. Braziliyada fəaliyyətdə olan muzeyin binası İtaliyadan olan mühacirlər tərəfindən inşa edilib.

Qədim un dəyirmanında fəaliyyət göstərən muzeyə gələn turistlərə çörəkbişirmənin sirləri də öyrədilir. Qədim abidə yerli elmi mərkəzin layihəsi ilə ötən əsrin sonlarında bərpa edilmişdir. Araşdırmalar zamanı diqqətimizi çəkən məqamlardan biridə “Buğdadan çörəyə” proqramı çərçivəsində keçirilən Beynəlxalq Çörək bayramı idi. Artıq dördüncü dəfə keçirilən festival ənənəvi olaraq Sloveniyanın Novi-Sad şəhərində keçirilir. Burada çörək məmulatları ilə yanaşı çörək bişirmədə tətbiq olunan yeni innovasiyalar, texnologiyalar sərgiləir. Belə bir tədbir ənənəvi olaraq “Balkankult Fondu” tərəfindən ən qədim çörək muzeyinin fəaliyyət göstərdiyi şəhərdə- Almaniyanın Ulm şəhərində də baş tutur.

Ağdam çörək muzeyi

Ağdamda dünyada ikinci çörək muzeyinin açılması ideyası 1982-ci ildə Ağdam Rayon Partiya Komitəsinin birinci katibi işləmiş Sadıq Murtuzayevə məxsusdur. Muzey ilk qonaqlarını 1983-cü il noyabrın 25-də qəbul edib. Çörək Muzeyinin yerləşdiyi dəyirman XIX əsrin sonlarında rayonda adlı-sanlı nəsilədən olan Məhəmməd Qarayev tərəfindən inşa etdirilib.

Dəyirman mədəniyyət abidəsi kimi dövlət tərəfindən qorunub. Kompleksə karvansara da daxil olub. Sovet illərində “Dəyirman həyəti” adlandırılan bu ərazidəki karvansara yaşayışa uyğunlaşdırılıb və yerli sakinlərin istifadəsinə verilib. 1987-ci ildə dəyirman tam işlək vəziyyətə gətirilib.



Muzeyin tərtibatı işləri ilə Mədəniyyət Nazirliyinin bədii tərtibat qrupu məşğul olub. Üç əsas bölmədən ibarət olan muzeyin girişi bilavasitə yay salonuna açılıb. Salonun ortasında kiçik fəvvarə olub. Buradan “Sümbül” kafesinə, mətbəxə və iki kiçik yeməxanaya yol olub. Salonun girişindən solda sərgi salonu yerləşib.

Tavanı yüksək olan sərgi salonunun bəzi yerləri yuxarı və aşağı yaruslara bölünüb. Birinci sərgi salonunun sahəsi 80 kvadratmetr, ikincisinininki 30 kvadratmetr olub. Birinci salonda gün ərzində 8-10 ton dən üyüdən dəyirman yerləşib. Burada ötən əsrin 30-cu illərində toxumu qatışıqdan ayıran “Triyer” maşını nümayiş etdirilib. İkinci sərgi salonu da maraqlı eksponatlarla zəngin olub. Burada əmək alətləri – xış, taxıldöyən lövhə, bıçaq, oraq, II əsrə aid əl dəyirmanı (“kirkirə”), “çarçar” adlandırılan taxıldöyən sərgilənib.

Dəyirmandan solda taxta pilləkənlə ikinci yarus qalxıblar. Burada un məmulatı, o cümlədən Gəncə, Naxçıvan, Qarabağ, Gürcüstan, Ermənistan, Dağıstan və Səmərqənddə bişirilən çörək növləri nümayiş etdirilib. Bundan əlavə, aşağı salonda qədim kuzələr və mətbəx avadanlığı nümayiş etdirilib. Sonrakı salonun eksponatları sırf taxılçılıq və əkinçilik ilə bağlı olub. Burada müxtəlif buğda növləri, taxıldan hazırlanan eksponatlar, müharibə illərində uşaqlara



verilən çörək kartoçkaları, habelə buğda toxumlarından hazırlanmış Azərbaycanın xəritəsi sərgilənib.

Muzeyin ən qədim eksponatı - eramızdan əvvəl VII minilliyə aid daşlaşmış buğda toxumları vaxtilə böyük maraq doğurub. Bu toxumları muzeyə akademik İmam Mustafayev təqdim etsə də, onları tanınmış arxeoloq İdeal Nərimanov Ağdamın Afətli kəndi ərazisindəki təpədə qazıntı işləri zamanı aşkar edib.

Ermənistan silahlı qüvvələrinin hücumları zamanı muzey iki dəfə mərmə zərbəsindən ziyan çəkib. Birinci mərmə sərgi salonuna düşsə də partlamayıb. İkinci mərmə 1992-ci il avqustun 12-də saat 16:40-da muzeyi viran qoyub. Qarabağ rayonlararası prokurorluğunun böyük müstəntiqi Zəhid Vəliyev 64525 nömrəli cinayət işinin materiallarında bildirir ki, 1992-ci il avqustun 12-də Ağdam şəhəri keçmiş Əsgəran rayonunun Xanabad və Naxçıvan kəndləri tərəfindən güclü raket və artilləriya atəşinə tutulub. Nəticədə raketlərdən biri Çörək Muzeyinə düşüb. Məhz bu mərmə muzeyin mövcudluğuna son qoyub. Yanğını söndürmək cəhdləri səmərəsiz olub. Nəticədə muzeydə 1500-ə qədər eksponat yanıb külə dönüb.

10 noyabr 2020-ci ildə Ermənistanın qol çəkdiyi üçtərəfli bəyanatda qeyd edilən Azərbaycan rayonlarının işğaldan

azad edilməsi cədvəlinə uyğun olaraq, 20 noyabr 2020-ci ildə erməni silahlı birləşmələri Ağdam rayonunu tərk etdi. 20 noyabr 2020-ci ildə müzəffər Azərbaycan ordusu Ağdama daxil oldu və təhlükəsizliyin təmin edilməsi üçün zəruri tədbirlərin icrasına başlanıldı. Ağdam şəhərinin mərkəzində Azərbaycanın Dövlət Bayrağı ucaldıldı və Dövlət Himni səsləndirildi.

Çörəklə bağlı maraqlı məlumatlar

- İnsan həyatı boyu digər qida məhsulları ilə birlikdə təqribən 15 ton çörək yeyir.
- Dünyanın ən bahalı çörəyi İspaniyanın Alqotosin kəndində Pan Pina çörəkxanasında 150 dollara satılan qızıl kəpəkli çörəkdir.
- Qədimdə ağ çörəyi əsasən ali təbəqənin nümayəndələri, qara və boz çörəyi isə (rənginə görə) kasıblar yeyirdilər. Yalnız XX əsrdə arpa və dənəvər çörəyin fayda və qidalılığını öyrənəndən sonra, o populyarlıq qazanıb.
- Boyat çörək yumşaq təzə çörəkdən daha faydalıdır. Çünki, Boyat çörək daha yaxşı mənimsənilir və köp, ağırlıq kimi xoşagəlməz hisslərə səbəb olmur.
- Ən faydalı çörək emal olunmamış, təmizlənməmiş buğdadan hazırlanır. Belə çörəkdə buğdanın bütün faydalı xüsusiyyətləri saxlanılır.

- M. Veren, muzeyində nümayiş olunan çörəklərdən birinin 6000 yaşında olduğunu iddia etdi. Bu həqiqətən əbədi çörəyin istehsal tarixinin necə müəyyənləşdirildiyi bəlli deyil. New York Çörək Muzeyindəki bir çörək parçasının 3400 il yaşı vermə yolu da eyni dərəcədə aydın deyil.
- Antik dövrdə bişmiş çörəyin yeməkdə istifadəsi mədəni (qədim Yunanlara və Romalılarına görə) insanları barbarlardan ayıran tamamilə aydın bir işarə idi.
- Orta əsr Avropasında çörək zadəganlar tərəfindən də uzun müddət yemək qabı kimi istifadə olunurdu. Bir çörək yarıya bölündü, qırıntı çıxarıldı və şorba üçün iki kasa əldə edilirdi.
- Buğda kəpəyi əlavə olunmuş çörək də çox faydalıdır. Kəpək mədə-bağrsağ sisteminə müsbət təsir edir, qəbizliyin qarşısını alır, orqanizmdən ziyanlı maddələri xaric edir.
- Çovdar çörəyi orqanizm üçün faydalıdır. Çovdar çörəyi şəkər, ürək-damar xəstəliklərinin inkişafının qarşısını alır və insanı tez doydurur.
- Artıq çəkiddən azad olmaq istəyənlər, qara çovdar çörək miksindən istifadə edə bilirlər.
- Bolqarıstanda ortası dəlik çörəyi əkinin ilk günü bişirir və məhsul yığılandıqdan sonra taxılı həmin dəlikdən xəlbirləyir və anbarda qoyurdular ki, taxıl yaxşı qalsın.

- Çovdar çörəyi qanda xolesterinin miqdarını azaldır, maddələr mübadiləsini yaxşılaşdırır, orqanizmdən şlakları təmizləyir, onlarca xəstəliyin, o cümlədən onkoloji xəstəliklərin qarşısını almağa kömək edir.
- Çörək üçün ilk xüsusi sobalar məhz Qədim Misirdə yaranmışdı.

Çörək günü ilə bağlı atalar sözləri

Çörək bol olarsa, basılmaz Vətən;

Çörəyi bol olan ölkə həmişə özünü yenilməz sanmışdır;

Çörəyin qədrini bilməyən, elin də qədrini bilməz;

Taxıl anbarlarda- xoş güzəran evlərdə;

Çörək hər şeyin başıdır;

Duzsuz, çörəksiz- yarım yemək;

Çörək və bal olmadan doymazsınız;

Çörəyi tapdalamazlar;

Duz çörək düz çörək;

Kişi ilə çörək kəsərlər, namərdlə yox;

Çörək qan kəsər;

Çörəyə and olsun;

Çörəyi ver çörəkçiyə, birini də üstəlik;
Çalışmaq çörək, tənbəllik qıtlıq gətirər;
Aclıq ilində bir tikə çörək, bir külçə qızıldan artıqdır;
İtə çörək verməzsən, acından hürər;
Ata çörəyi – meydan çörəyi, oğul çörəyi – zindan çörəyi;
Yaxşı gündə yağlı çörəyi bəyənməyən yaman gündə
quru çörəyə salam verər;
Heç kəsin çörəyi heç kəsin qarında qalmaz;
Yetimə öyüd verən çox olar, amma çörək verən az olar;
Çörəyi dizində olandan uzaq ol;
Çörəyi torpaqdan al, özgənin ağzından yox;
Çörəyə hörmət, bərəkət nemət;
Çörəyin qədrini bilənin bərəkət başından aşar;
Çörəyin tək yeyən yükün özü çəkər;
Bir tikə çörək on il yadda qalar;
Xəstəyə döşək, aca çörək lazımdır;
Bir çörək özün ye, birin də Allah yolunda ver;

Bahalıqda çörəyini əsirgəyən, ucuzluqda yalqız qalar;

Kəl qoşub cüt sürməyən çörək qədrini bilməz;

İsti çörək təndirdən, minnəti yox pendirdən;

Aclıqda darı çörəyi halvadan şirin olar;

Aclıq ilə toxluğun arası bir parça çörəkdi;

Öz quru çörəyim özgənin plovundan yaxşıdır;

Düşmən səni daşla vurursa, sən onu çörəklə vur;

Daimi narahatlıq içindəki zənginlikdənsə, ürək dincliyi ilə əldə edilən çörək daha yaxşıdır;

Ağıllıynan daş daşı, nadanla çörək yemə;

Əmir olmağa qılinc gərək, şeyx olmağa – çörək;

Torpaq çörəyi ilə, insan əməyi ilə;

Çörəyi nabələdlə, dərdi qohumla bölüşərlər;

Kasıb çörək dərdində, ağa kefdə, şənlikdə;

Çörəyi itə ver, nanəcibə vermə;

Çörəyin dadı çörək yiyəsinin üzünə görədir;

Axşam çörəyini sabaha saxla, axşamın işini səhərə saxlama;

Acın gözü – çörəkdə, toxun gözü – hənəkdə;

Halal çörəyi küçədə də yemək olar;

Hər adamın çörəyi yeyilməz.

Çörək günü ilə bağlı kitabxanada

keçiriləcək tədbirlər

Bu əlamətdar gün ilə bağlı kitabxanamızda müxtəlif tədbirlər, müsabiqələr, viktorinalar keçirmək məqsəduyğundur. Çörək günü ilə bağlı metodist uşaqlara maraqlı və öyrədici məlumatlar verir. Həmin məlumatlar ətrafında metodist uşaqlara “Çörək günü haqqında nə bilirəm?” adlı viktorina keçirir. İndi isə sizə həmin viktorinadan sualları təqdim edək:

1) 16 oktyabr nə günüdür?

Cavab: Çörək günü

2) Çörək nədən bişirilir?

Cavab: Yoğrulmuş xəmindən

3) Azərbaycanda hansı çörək muzeyini tanıyırsız?

Cavab: Ağdam çörək muzeyi

4) Hansı tərkibli çərəklər orqanizmə xeyirlidir?

Cavab: Çovdarlı, buğda kəpəyi

5) Çörək sözündə neçə sait var?

Cavab: 2

6) Hansı ölkələrdə çörək muzeyi vardır?

Cavab: Rusiya, Ukrayna, Fransa, Serbiya, Yunanıstan

7) Milli çərəklərimizi kimlər bilir?

Cavab: Təndir, lavaş, Ləzgi, Səngək, Xərək, Şirin və başqaları

8) Çörək bişirən insanlara nə deyilir?

Cavab: Çörəkçi

9) Nə olmasa süfrəmiz kasıb görünər?

Cavab: Çörək

10) Kim çörək günü ilə bağlı şeir deyə bilər?

Cavab: -

11) Çörək nə vaxt yaranıb?

Cavab: Bəşəriyyət yaranandan

12) “Çörək süfrəmizin bəzəyidir” atalar sözünü necə başa düşürsünüz?

Cavab: -

13) Çörəyi niyə qorumaq lazımdır?

Cavab: Bərəkətdir

Şeir müsabiqəsi

Kitabxananın böyük oxu zalında şeir müsabiqəsi keçirmək mümkündür. Kitabxananın saytında bu müsabiqəylə bağlı elan dərc olunur. Öncədən təyin olunmuş zamanda uşaqlar kitabxanaya gələrək müsabiqəyə qatıla bilərlər. Müsabiqədə mövzu ilə bağlı şeiri ən gözəl intonasiya ilə söyləyən oxucu qalib sayılacaqdır.

Kitabxana rəhbərliyi tərəfindən qalib iştirakçı maraqlı kitablarla mükafatlandırılacaqdır. Həmin şeirlərdən bir neçə nümunəni sizə təqdim edirik.

Qəşəm İsabəyli. Çörək-bərəkət

-Ana, hardasan? Bir dillənsənə!
Acmışam axı, çörək ver mənə.
-Gəl görüm, oğlum, bir azca otur.
Hazırdı süfrə, yeyib-içib dur.
-Yox ey, bir əlcə çörək bəsimdir.
Gözləyir Ramin, Nəsimi indi.
Geciksəm, gedib oynayacaqlar.
Məni oyuna qoymayacaqlar.
-Oğlum, süfrədə yeyilsin gərək.
Ayaq üstədə yeyilməz çörək
Ən böyük nemət çörəkdir, oğlum
Çörəyə hörmət gərəkdir oğlum.

İnqilab İsaq, Çörək ətri

Təndirdə od...
Çır-çırpı,
Yana-yana
Özünü gah
Ora çırpır,
Özünü gah
Bura çırpır.
Acıqlanır
Hirsli təndir.

Axırı ki
Ağarır o.
Tez nənəmi
Çağırır o.
Nənəm oda
Dua deyib,
Kündə yapır.
Od içində
Çörək bişir.
Qonşulara
Əvvəl çatır
Çörəklərin
Yekə payı.
Urra, urra...
Nənəm mənə
Saxlayıbdı
Yağlı, dadlı
Kökə payı.

İnqilab İsaq, Biçinçilər

Az biçdilər, üz biçdilər,
Dərə, təpə, düz biçdilər.
Şeh toxundu səhər-səhər
Gümüşləndi kərəntilər.
İşıq saçdı biçinçilər,
Gün əyildi günortaya...
Dirsəklənib göy çəmənə

Süfrə açdı biçinçilər.
Çəmən-sərmə ləpələndi,
Xotma-xotma təpələndi.

İnqilab İsaq, Köhnə Dəyirman

Kəndimizin
Dəyirmanı
O bir köhnə-
Dəyirmandı.
Çətin gündə
Elə arxa,
Elə candı.
Pərləri var,
Pərlərini
Sular hərlər.
O fırlanan
Daşdı, daşdı.
Dənli daşdı.
Üyündükcə,
Öyündükcə,
Canı daşdı.
Daşdan çıxır
Çörəyimiz.

Dəyirmənda

Döyünürmüş

Ürəyimiz.

Esmira Məhiqızı. Bir parça çörək

Bir çörək parçası atılıb yerə,
Heyrətdən quruyub, donub qalmışam.
Heç kimin önündə sınımadım belə,
Çörəyin önündə sınıb qalmışam.
Necə tullayıblar, necə atıblar,
Çörək də yerlərə düşərmi görən?
Çörəyin yanından ötən adamlar

Belə saymazyana keçərmi görən?
Çörəyin üzünə həsrət qalanlar,
Bir tikə çörəyə çox mohtaclar var.
Çörəklə sınağa çəkilən şahlar,
Çörəksiz can verən yalavaclar var.
Diz qoyub çörəyi götürürəm mən,
Öpürəm, qoyuram gözüm üstünə.
Elə bil təndiri qalayır nənəm,

Çörəyi düzürəm közün üstünə.
Əlimdə günəşdir bir parça çörək,
Kim atıb, görəsən, günəşi yerə?
Mənim əllərimi yandırdığı tək
Kimin əllərini yandırır belə?
Qurandan irəli ruzidi, gəlib,
Bizə yaradanın haqqı-sayıdır.

Haqsızın həmişə burnundan gəlib,
Çörək insanlara Tanrı payıdı.

Ay çörəkçi

Ay çörəkçi, çörəkçi
Bişir tez sən kökəni.
Oxlovla yay kündəni
Üstündə çək “Ç” hərfi.
Bişir onu təndirdə
Bəbəylə mənim üçün
Ay çörəkçi, çörəkçi
Bişir tez sən kökəni.
Oxlovla yay kündəni
Sonra da qoy təndirə
Bişir, bişir kökəni

A. Kərimova, Çörək

Sığal çəksən torpağa,
Torpaq çörək yetirər.
O olmasa, süfrəmiz
Görkəmini itirər.

Hər bir nemətdən əziz

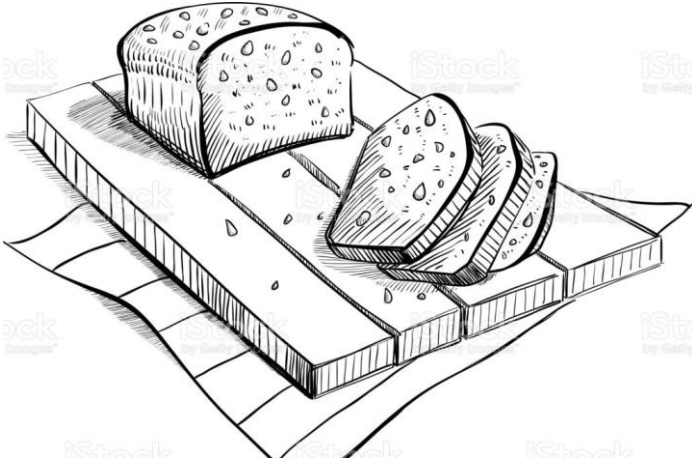
Yenə bizə çörəkdir.
Ay uşaqlar, çörəyi
Çox qorumaq gərəkdir.

Rəsm müsabiqəsi

16 oktyabr çörək günü münasibətilə kitabxanada rəsm müsabiqəsi keçirmək mümkündür. Müsabiqədə müəyyən yaş qrupunda olan uşaqların iştirakı nəzərdə tutulmuşdur. İştirakçılar kitabxanaya gəlib, burada onlar üçün ayrılmış otaqda mövzuya uyğun rəsmlər çəkməlidirlər. Ən sonda isə



ad, soyadlarını qeyd edib metodistə təhvil verməlidirlər. Müsabiqə nəticəsində uşaqların xəyal dünyasının nə qədər zəngin olduğunu müəyyənləşdirmək mümkündür. Sonda qaliblər müəyyənləşdikdən sonra qalib iştirakçı kitabxana tərəfindən maraqlı nağıl kitabları ilə təltif olunur. İndi isə sizə həmin şəkilləri təqdim edirik:



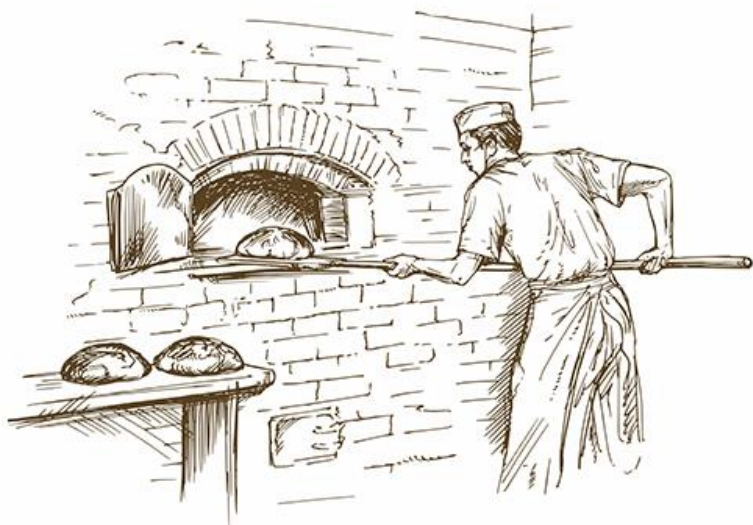
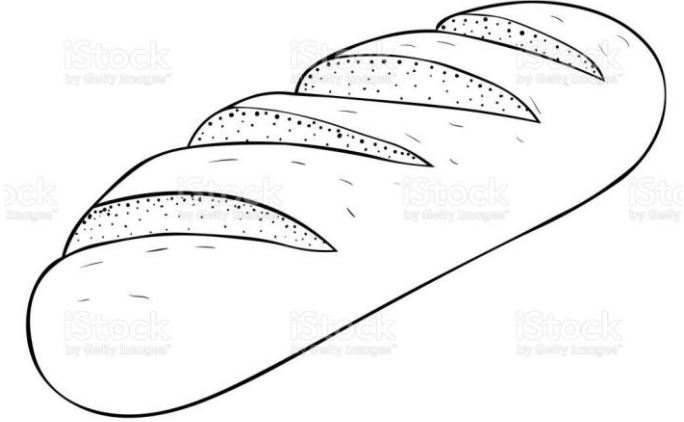
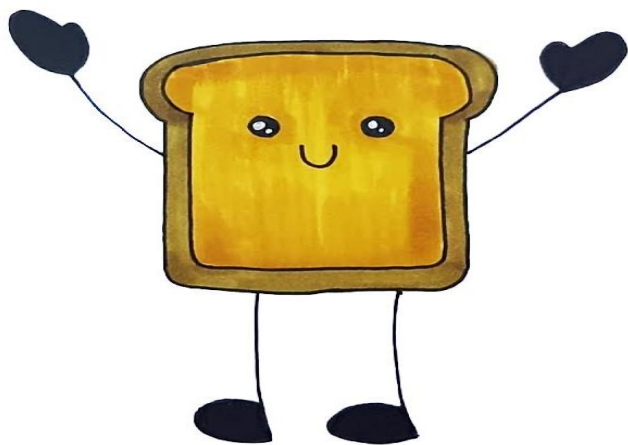
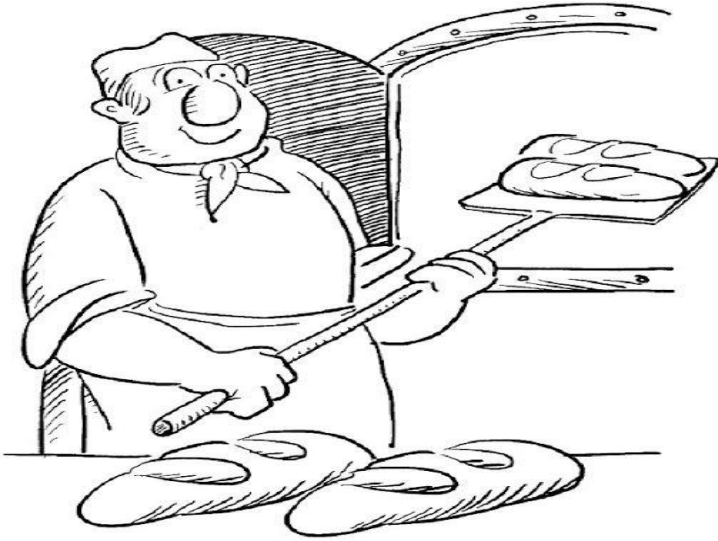


image by Getty Images image by Getty Images image by Getty Images image by Getty Images









Nağıl Saati

Kitabxanada 16 oktyabr çörək günü ilə əlaqədar kiçik yaşlı uşaqlar üçün “Çörək və qızıl” adlı nağıl saati təşkil olunmuşdur.

Kitabxanaçı: Əziz uşaqlar, 16 oktyabr Beynəlxalq Çörək Günüdür. Bu gün biz Çörək haqqında danışacağıq. Milliyyətimizdən və dini mənsubiyyətimizdən asılı olmayaraq, bütün insanlar üçün Çörək müqəddəs və ən vacib qida məhsulu sayılır. Hər zaman çörək hörmət, bolluq və firavanlıq rəmzi, xalqımızın irsi hesab olunub. Qədim dövrlərdən ocaq, çörək və ana südüne and içirik, çörəyi bıçaqla kəsmirik, əlimizlə bir parça qoparıyıq, çünki Çörək -

bizim üçün müqəddəsdir. Azərbaycanda süfrəni çörəksiz təsəvvür etmək mümkün deyil. Azərbaycanda da başqa ölkələrdə olduğu kimi çörək məhsulları insanın qida rasionunun ən əhəmiyyətli və ən vacib hissəsi kimi qəbul edilir.Əsl çörək bişirənlər qədim misirlilər sayılır. Sonralar çörəkbişirmə peşəsi qədim yunanlara da keçib. İnsanın sağlamlığı üçün çörək ancaq su ilə müqayisə edilə bilər.

Bəlkədə, çoxları çörəyin gənclik vitamini sayılan E vitamininin, habelə PP və B qrupu vitaminlərinin mənbəyi olduğunu bilmirlər. Həmin vitaminlər insan beynini aktivləşdirir, onun yorulmasına və fəaliyyətsizliyinə imkan vermir.

Kitabxanaçının dəyərli məlumatlarından sonra F.Köçərli adına Respublika Uşaq Kitabxanasının metodisti uşaqlara Şifahi Xalq Ədəbiyyatı nümunəsi sayılan “Çörək və qızıl nağılı” nı danışır.

Metodist: Biri varmış, biri yoxmuş...

Abbas kasıb bir kəndli idi. O, bütün günü özünə və ailəsinə yemək almaq üçün çalışır, boş vaxtlarında isə onu yoxsulluqdan xilas edəcək bir xəzinəni necə tapacağı haqda düşünürdü.

Çox isti günlərin birində Abbas həmişəki kimi tarlada işləyirdi. O, özünü çox yorğun hiss edib ağacın altında oturdu və xəyal qurmağa başladı: “Əgər Allah mənə sehrli bir güc versəydi, toxunduğum hər şeyi qızıla çevirə bilsəydim, o zaman zəhmətdən qurtular və tam rahat, razılıqla yaşayardım”. Birdən Abbas bir səs eşitdi:

- Ey Abbas! İndi çox istədiyini əldə edəcəksən! Əlini bir əşyaya qoy, dərhal o saf qızıla çevriləcək.

Abbas qulaqlarına inanmadı. Yenə də yerə əyilib kiçik bir çinqıl götürdü. Ona toxunan kimi daş dərhal xalis qızıla çevrildi. Sonra Abbas başqa bir daşa toxundu - o da qızıl oldu.

Abbas çox sevindi və fikirləşdi: “İndi mən şəhərə gedib toz-daşı, hamsını qızıla çevirəcəm... sonra çoxlu torpaq alıb çayın kənarında böyük bir saray tikəcəm, ətrafına isə nəhəng bağ salacam. ...Gözəl atlar alıb dəbdəbəli paltarlar geyəcəm...”

Bir qədər sonra Abbas ayağa qalxmaq istədi, amma özünü çox yorğun, ac və susuz hiss etdi və yeriyə bilməyəcəyini anladı.

- Səhər evdən gətirdiklərimi yeyim, aclığım bir az azalsın!- deyərək Abbas öz-özünə düşündü. O, əlini ağacın altına qoyduğu kiçik bir çantaya uzatdı. Abbas çantadan çörək götürüb ağzına qoyan kimi ağzında metal hiss etdi. Çörək qızıla çevrilmişdi!

Çantada hələ bir soğan var idi. Abbas tələsik onu da götürüb yeməyə çalışdı, lakin soğan da qızıl külçəsinə çevrildi. Abbas gördüklərindən çaşıb yerində qalmışdı. Abbas çox qorxdu.

- İndi necə yeyib-içəcəm? Bu qızıl külçələr dünyasında necə yaşayacam? Axı çox yaxında aclıqdan və susuzluqdan, asanlıqla verilən qızıldan belə istifadə etmədən öləcəm! - Abbas fikirləşdi.

O, hər toxunduğu əşyanı qızıla çevrildiyi üçün aclıqdan və susuzluqdan əzab-əziyyətlə necə öləcəyini xəyal etdi. Amma sonra gözlərini açdı, özünü ağacın kölgəsində uzanan gördü.

O, yuxu gördüyünü anladı. Abbas dərin bir nəfəs aldı. Çiyinlərindən sanki dağ götürüldü.

- Allaha həmd olsun ki, bunların hamısı yuxu idi! – o, dedi.

Səhnəcik

Çörək nağılı

Aparıcı: Biri var idi, biri yox idi. Əlinin zəhməti ilə çörəyini qazanan Etibar adında bir kişi var idi. Bu kişinin güləruz, mehriban arvadı, on iki də bir-birindən xırda balası var idi. Etibar kişi ağır zəhmətlə başa gələn çörəyin qədir-qiymətini yaxşı bilərdi. Bir buğda dənini çöldə qoymaz, bir tikə çörəyin tapdalanmasına razı olmazdı. Odur ki, bərəkət də ondan qaçmaz, nemət başından yağardı. Günlərin birində ölkənin padşahı ovdan qayıdanda yolu Etibar kişinin evinin yanından düşdü. Gördü ki, səliqə-sahmanlı həyətdə bir dəstə uşaq oynayır. Elə bil bu ölkədəki qıtlıqdan xəbərləri yoxdu. Şah darğasını çağıtdırıb soruşdu:

Padşah: - Bu ev kimindi, bu külfət, bu çolma çocuq kimindi?

Aparıcı: Darğa qorxa-qorxa dedi:

Darğa: - Qibleyi-aləm, cütçü Etibar kişinin həyətidir. On iki də xırda uşağı var. Hələ ən böyüyü çomaq götürməyib.

Aparıcı: Şahı heyrət götürdü:

Padşah: - Yaxşı bu qıtlıq zamanədə o kişi bu ağır külfəti necə dolandırır? Yoxsa vergi zad almırsınız?

Aparıcı: Darğa bir az cürətləndi:

Darğa: - Qibleyi-aləm, necə almırıq?! Alırıq! Vergini artıqlamasıyla verir. Fitrəsini, zəkətını, imammalını, seyidmalını da ötürür.

Aparıcı: Şahın təəccübü dah da artdı:

Padşah: - Yəqin başqa yerdən gəliri, ya da dədə-baba mirası var.

Darğa: - Xeyr, qibleyi-aləm, bircə cütü var. Dəxi heç nəyə gümanı gəlmir.

Aparıcı: Şah danışıdıqca onun ağılıbənd vəziri həyəətə, burada oynayan uşaqlara göz qoymuşdu. Nə fikrə gəldisə, birdən sözə qarışdı:

Vəzir: - Qibleyi-aləm, darğa haqlıdı. Bunun bircə sirri var. Mən, deyəsən, o sirri tapmışam.

Aparıcı: Şah dönüb vəzirə baxdı, maraqla soruşdu:

Padşah: - Nədir?

Aparıcı: Vəzir gözünü həyətdən çəkmədən cavab verdi:

Vəzir: - Bu evdə çörəyə hörmət var, hökmdarım! Bir baxın, o qədər uşaq olan həyətdə ayaq altında bir qırıq çörək yoxdu.

Aparıcı: Elə bu vaxt Etibar kişinin arvadı tənDIRxanadan çıxdı. Başındakı tabaqda qıpqırmızı qızarmış laləgülü çörəklər buğlanır, sarıbuğda çörəyinin ətri ətrafa yayılır, hamını bihuş edirdi. Uşaqlardan kiçikləri anasının ayaqlarına sarmaşdılar:

Uşaq: - Ana, qoğal, ana, kökə...

Aparıcı: Arvad onların yalvarışlarına heç aldırmadı; heç körpələrinə tərəf əyilmədi də. Başındakı tabağı yerişinə həmahəng yelləyə-yelləyə evə doğru irəlilədi və uşaqlara belə cavab verdi:

Ana: - Gedin, əlinizi tərtəmiz yuyun, mən də evdə süfrə salıram, gəlin, oturun, çörəyi orda yeyin.

Aparıcı: Bunu eşidən vəzir dedi:

Vəzir: - Görürsünüzmü, qibleyi-aləm, bu evdə çörəyin qədir-qiyməti böyükdür.

Aparıcı: Şah dedi:

Padşah: - Yaxşı bax! Ola bilməz ki, çörəkdən bir qırıq ayaq altına düşməsin, axı onlar körpə uşaqlardı...

Vəzir: - Yox, hökmdarım. Görünür ki, ana onlara təndir çörəyini qədəriycən verir. Təndir çörəyi çox ovulmur. Uşaqlarda elə tərbiyə alıblar ki, artıq dişdəmi, loğmanı yerə atmırlar.

Aparıcı: Padşah atının üstündə fikirləşə-fikirləşə saraya qayıtdı. Ağına nə düşdüsə, səhər divan çağırıb belə bir fərman verdi:

Padşah: - Ölkədə heç kəs təndir çörəyi bişirməsin. Hamı yalnız yuxa, nazik lavaş sac çörəyi bişirsin, yesin.

Aparıcı: - Bir müddət sonra padşah vəzirinə dedi:

Padşah: - Vəzir, bilmirsən, o cütçünün halı necədi?

Vəzir: - Soruşdum, qibleyi-aləm, darğa deyir ki, bu il də tarlasında buğdası yaxşı gəlib, bərəkət başından yağır.

Aparıcı: - Şah tələsik atlandı:

Padşah: - Gedək, vəzir, gedək! Öz gözümlə o külfəti görməsəm, heç kəsə inanmaram. Axı sənin sözünə qalsa, yuxa-lavaşı yeyəndə kövrək qırıntılar uşaqların əlində ovxalanıb yerə dağılmalıdı. Ayaq altı çörəklə dolu olmalıdı, nemət də o yurddan qaçmalıdı. Yoxsa fərmanıma əməl eləməyib yenə də təndir çörəyi bişirtirir? Dərisinə saman təpdirərəm.

Aparıcı: - Vəzir padşahın sadə əkinçiyə qarşı hikkəsinə təəccüblənsə də, bir söz demədi. Onlar atlanıb yola düşdülər, söhbətləşə-söhbətləşə gəlib Etibar kişinin həyətinə çatdılar. Gördülər ki, həyətdə oynayan uşaqlardan hər birinin boynundan ağ, təmiz parçadan tikilmiş kiçik torba asılıb. Körpə uşaq yuxanı yemək istəyəndə ağzını torbaya tutub yeyir və qırıntılar da ora tökülür, yerə qırıntı düşür. Bunu görəndə vəzir gülümsünüb dilləndi:

Vəzir: - Gördünmü, hökmdarım? Bu yurddan çörək əskik olmaz. Bu ocaqda zəhmətlə çörək qazanmağı da, onun qədrini də bilirlər, hörmətini də. Böyük də, kiçik də bir tikə çörəyi ayaq altına düşməyə qoymur.

<https://www.youtube.com/watch?v=88uxFYb1354>

<https://ya.ru/video/preview/12321179296666588311>

Ədəbiyyat siyahısı

Kitablarda

Cəfərzadə Ə. Anamın nağılları. - Bakı : TEAS PRESS Nəşriyyat evi. "Üç alma uşaq ədəbiyyatı", 2022. - 320 s.

Çörək haqqında nəğmələr : mahnılar və şeirlər. - Bakı : Şirvanəşr, 2009. - 98 s.

Elçin T. Balaca Aytən : Kiçik yaşlı uşaqlar üçün. - 1983-cü ilin nəşri əsasında. - Bakı : Renessans-A, 2017. - 12 s.

Əhmədov Ə.-C. Azərbaycan çörəyi : monoqrafiya. - Bakı : Gənclik, 2010. - 260 s.

Əhmədova S. Seçilmiş əsərləri. C.2 : Hekayələr. - Bakı : SkyG, 2016. - 456 s.

Əmiraslanov T. İrəvan xanlığının bölgə mətbəxi. - Bakı : TEAS PRESS Nəşriyyat evi, 2020. - 480 s.

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

Xasiyev H. Şahdağ sovqatı. - Bakı : Azərbaycan nəşriyyatı, 1994. - 61 s.

İsabəyli Q. Ay külək, nə əsirsən : şeirlər. - Bakı : Şirvanəşr, 2004. - 52 s.

İsaq İ. Nərgizin nərgizləri : şeirlər, poemalar, hekayələr. - Bakı : Zərdabi LTD MMC, 2018. - 176 s.

Məmmədov S. Arxadan boylanan illər. - Bakı : Araz, 2006. - 562 s.

Mirələmov H. Bir tikə çörək. - Bakı : Nərgiz, 2014. - 200 s.

Rəcəbov O. Çörək haqqında nəğmələr. - Bakı : Şirvanəşr, 2004. - 16 s.

Sahibli Ş. Biçilmiş çiçəklər : şeirlər və poemalar. - Bakı : Adiloğlu, 2004. - 90 s.

Slegers L. Çörəkçilər. - Bakı : TEAS PRESS Nəşriyyat evi. "Üç alma uşaq ədəbiyyatı", 2018. - 26 s.

Dövrü mətbuatda

Abbasov A. Şəkər çörəyi : nağıl // Göyərçin. - 2023. - № 4. - S. 16.

Böll H. Çörəyin dadı ; Ədalətli Daniel ; Elza Baskolaytın ölümü və s. : hekayələr // Azərbaycan. - 2009. - № 1. - S. 159-176.

Borxert V. Çörək : hekayə // Kaspi. - 2017. - 2 dekabr. - № 205. - S. 18.

Cəfərov N. Bir ailənin portreti : "Çovdar çörəyi" romanı haqqında // Ədəbiyyat qəzeti. - 2021. - 24 aprel. - № 16. - S. 11.

Cəfərova M. Çörək - bolluğumuz, başucalığımızdır // Təhsil problemləri. - 2011. - 01-07 noyabr. - № 81/82. - S. 11.

Cəfərzadə Ə. Çörək : hekayə // Göyərçin. - 2015. - № 2. - S. 3.

Çörək muzeyi // Göy qurşağı. - 2022. - № 2022/4. - S. 13.

Çörək və qızıl : (Ərəb xalq nağılı) // Göyərçin. - 2021. - № 9. - S. 10-11.

Çörəyin müqəddəsliyi hifz olunurmu? // Azərbaycan. - 2006. - 14 sentyabr. - S.6.

Çörəyin savabı : Azərbaycan xalq nağılı // Göyərçin. - 2023. - № 4. - S. 12-13.

Dadaşova Z. Ağ damlı evlərin çörəyi : nağıl // Göy qurşağı. - 2022. - № 2(76). - S. 6-7.

Eminoğlu T. An ; Çörək ; Yol və b. : şeirlər // Ədəbiyyat qəzeti. - 2016. - 16 iyul. - № 26. - S. 2.

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

Əlioğlu Ə. Para çörək : hekayə // Kəsp. - 2014. - 20 sentyabr. - № 153. - S. 20.

Hüseynov A. Duz çörək müqəddəsliyi : qədim əsətlrlər əsasında // Azərbaycan. - 2010. - 14 mart. - N 58. - S. 5.

İmanov T. Çörək : hekayə // Savalan. - 2014. - 26-31 avqust. - № 63/64. - S. 8.

İsgəndərli B. Çörək əvəzinə nağıl : hekayə // Ədəbiyyat qəzeti. - 2014. - 18 iyul. - № 27. - S. 13.

İsmayılov F. Çörək dadı ; Anama yazdığım şeir ; Kimin yadına düşəcəm : şeirlər // Ədəbiyyat qəzeti. - 2019. - 18 may. - № 17. - S. 10.

Kərimova S. S.Rəhimovun "Minnətsiz çörək" əsərinin təhlilinə yeni yanaşma // Azərbaycan dili və ədəbiyyatı tədrisi. - 2013. - № 01. - S. 38-43.

Köseoğlu E. Çörəyin dadı // Savalan. - 2012. - 18 - 20 sentyabr. - № 66. - S. 3.

Qasimov M. Çörəyin qida dəyərliliyi barədə // Respublika. - 2014. - 15 fevral. - № 33. - S. 10.

Məhərrəmzadə Ə. Çovdar çörəyi : romandan parça // Ədəbiyyat qəzeti. - 2018. - 29 sentyabr. - № 36. - S. 15.

Mirələmov H. Bir tikə çörək : hekayə // Yada düşdü. - 2020. - № 2. - S. 30-31.

Mövsüm R. Pendir - çörək ; Dünyaya pəncərə ; Üç gözəl : şeirlər // Ədəbiyyat qəzeti. - 2010. - 16 aprel. - N 15. - S. 5.

Ömray Ç. Şərikli çörək : hekayə // Ədəbiyyat qəzeti. - 2020. - 10 oktyabr. - № 45. - S. 28-29.

Rüstəmzadə Z. Duz - çörək // Savalan. - 2008. - 16-18 dekabr. - S. 3-8.

Səid K. Ağdam Çörək Muzeyi // Kaspi. - 2012. - 24 yanvar. - № 233. - S. 12.

Şəfa Ş. Ən qiymətli çörək : hekayə // Kaspi. - 2018. - 12 may. - № 84*. - S. 21.

Şərikli çörək // Bala dili. - 2012. - № 89. - S. 20-24.

Tağılar S. Təndir çörəyi : hekayə // Kaspi. - 2015. - 29 avqust. - № 139/1. - S. 15.

Talıblı V. Çörək oğrusu : hekayə // Işıq. - 2020. - № 2. - S. 44-45.

Teyyub F. Dünyadan mən elə rahat köçərəm, bilsəm kimsə gedir izimə tərəf : şeirlər // Ədəbiyyat qəzeti. - 2022. - 23 aprel. - № 14. - S. 18-19.

Uğurlu F. Çörəyi ver çörəkçiyə... : Latin qrafikasıyla çap olunmuş kitablarda nədən bunca nöqsana yol verilib? // Yeni Azərbaycan. - 2022. - 12 fevral. - № 27. - S. 7.

Üçgül S. İctimai yaddaş və mədəniyyət dəyərləri : N.Həsənzadənin "Nabat Ananın Çörəyi" romanı nümunəsində ictimai yaddaşın daşıyıcısı olan qadın // Ədəbiyyat qəzeti. - 2018. - № 47/48.

Çörək bol olarsa, basılmaz Vətən!

(metodik vəsait)

**Komputer yığımı
və dizayn:**

Nuray Əlizadə

Ünvan: AZ-1022 Bakı şəh., S.Vurğun küç.88;

E-mail: info@clb.az.

İnternet ünvanı: www.clb.az