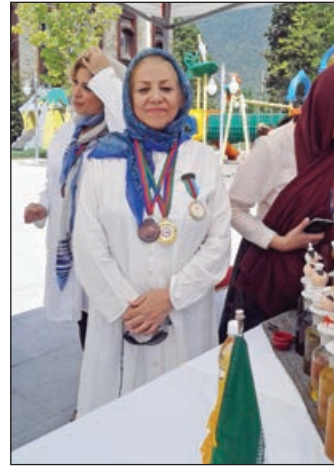


Şirinlikdən aşib-daşan festival...

Burada yerli və xarici mürəbbə ustalarının yan-yanı düzülən məhsulları nümayiş etdirildi

Həmişə bir-birindən fərqli, möhtəşəm tədbirləri ilə seçilən Qəbələdə 27 avqust tarixində yenə də həyat qaynağıdır. Bir-birinin ardınca fərqli yığnaqlara, dünyanın müxtəlif coğrafiyalarından gələn insanlara qucaq açmağa adət etmiş şəhərin sakinləri qonaqlarının pişvazına çıxmışdılar. Üzlərdə təbəssüm, insanların bir-biri ilə davranışlarında xoş münasibət sezilməkdə idi. Növbədən mürəbbələr tədbirin onsuz da xoş olan məramına fərqli bir şirinlik qatmışdı. Ölkənin və dünyanın ən yaxşı mürəbbə hazırlamağa iddialı ustaları bu qədim yurd yerinə toplaşmışdılar. Məqsəd burada keçirilən və artıq ənənə şəklini almış sayca IV Beynəlxalq Mürəbbə Festivalında iştirak etmək idi. Festival Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi, Qəbələ Rayon İcra Hakimiyyəti, Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi və Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının birgə təşkilatçılığı ilə təşkil olunmuşdu.



"Qafqaz Karvansaray" hotelin ərazisində baş tutan festivalda Türkiyə, Rusiya, İran, Çin - Sintszyan-Uyğur, Qana, Şimali Kipr Türk Cümhuriyyəti, Ukrayna və Özbəkistanın şirniyyat ustaları ilə yanaşı Azərbaycanın ümumilikdə 26 bölgəsinin - Bakı, Gəncə, Şəki, Yevlax şəhər, Ağdaş, Ağsu, Balakən, Gədəbəy, Goranboy, Göyçay, İmişli, İsmayilli, Naftalan, Neftçala, Oğuz, Qax, Qazax, Qəbələ, Qobustan, Quba, Sabirabad, Şamaxı, Uçar, Xacmaz, Zaqatala və Zərdab rayonlarının şirniyyatçıları öz qabiliyyətlərini nümayiş etdirdilər.

Festivalın açılış mərasimində Qəbələ Rayon İcra Hakimiyyətinin başçısı Səbuhi Abdullayev, mədəniyyət və turizm naziri Əbülfəs Qarayev, Milli Məclisin deputatı, Respublika Ağsaqqallar Şurasının sədri Fətah Heydərov, Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin direktoru Tahir Əmiraslanov və festivalın münisiflər heyətinin sədri, Özbəkistan Aşpazlar Assosiasiyasının prezidenti Əkbər Umarov çıxış etdilər.

Bildirildi ki, belə festivalların keçirilməsində əsas məqsəd xalqımızın qeyri-maddi mədəni irsinin qorunub saxlanmasıdır. Festivalın məqsədi mədəniyyət və turizm naziri Əbülfəs Qarayev, Milli Məclisin deputatı, Respublika Ağsaqqallar Şurasının sədri Fətah Heydərov, Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin direktoru Tahir Əmiraslanov və festivalın münisiflər heyətinin sədri, Özbəkistan Aşpazlar Assosiasiyasının prezidenti Əkbər Umarov çıxış etdilər.

Qeyd edilirdi ki, mürəbbə festivalı təkcə Qəbələnin deyil, ölkəmizin bütün bölgələrinin zəngin mətbəx mədəniyyətinin daha yaxından tanıtılmasında əhəmiyyətli rol oynayır. Diiqəətə çatdırıldı ki, Azərbaycan dünyanın ənənəvi mürəbbə sənətinin mərkəzləri arasında xüsusi yer tutur. Ölkəmizin şirniyyatçıları tərəfindən hazırlanan mürəbbələr özünün ləzzətli və geniş çeşidi ilə digərlərindən fərqlənir. Bunu Qəbələ Beynəlxalq

Mürəbbə Festivalında da aydın görmək mümkündür.

Rəsmi açılış mərasimindən sonra rayon rəhbərliyi və festivalın münisiflər heyətinin üzvləri əvvəlcə hər rayonun şirniyyatçılarından hazırladıkları süfrələrə yaxınlaşaraq samovar çayı ilə müxtəlif çeşiddə olan mürəbbələrin dadına baxdılar. Ölkəmizin mədəniyyətini və milli kulinariyasını təbliğ etmək məqsədi ilə 4-cü dəfədir ki, keçirilən Qəbələ Beynəlxalq Mürəbbə Festivalına qatılan rayonların hər birindən bir neçə çeşiddə mürəbbə hazırlayan kulinarlar, habelə həmin şəhər və rayonların bədii kollektivləri, xalq tətbiqi sənəti ustaları iştirak etdirdilər. Tədbirə qatılan xarici iştirakçılar festivalın yüksək səviyyədə hazırlandığını, ölkəmizin turizm sektorunun və milli mətbəxinin tanıtılmasında əvəzsiz rol oynadığını bildirdilər.

Respublikamızın mədəniyyətini və milli kulinariyasını təbliğ etmək məqsədi ilə keçirilən Qəbələ Mürəbbə Festivalında rayonların hər birindən 8 çeşiddə mürəbbə hazırlayan 8 nəfərdən ibarət komanda, eləcə də həmin şəhər və rayonların bədii kollektivləri, xalq tətbiqi sənəti ustaları iştirak etdilər. Festival əvvəlcə yarış şəklində təşkil olunub. Bunun üçün xüsusi komissiya da yaradılıb. Müsəbiqəyə giləs, böyürtkən, çiyələk, heyva, qoz, ərik, gül, gavalı və digər mürəbbələr təqdim edilib. Həmçinin bənövşə, nanə, itburnu, qarğıdalı, çir alça, xiyar, pomidor, yerlək, sarı moruq, badımcan və yemiş mürəbbələri iştirakçıların marağına səbəb olub. Komissiyaya tərəfindən 28 nəfərdən ibarət münisiflər heyəti seçilib. Münisiflər heyətinin tərkibinə müvafiq sahə üzrə ixtisaslaşmış mütəxəssislər və digər ekspertlər daxil edilib.

Mürəbbələrin ən yaxşı təqdimatına görə xarici ölkələr arasında Ukrayna birinci, Şimali Kipr Türk Cümhuriyyəti ikinci yeri, ən yaxşı mürəbbə müsəbiqəsində İran birinci, Çin ikinci yeri, mürəbbələrin növ müxtəlifliyinə görə isə Özbəkistan birinci, Türkiyə ikinci yeri tutub. Bölgələr arasında Zərdab (gilas), İsmayilli (böyürtkən), Gəncə (çiyələk), Şəki (heyva), Qazax (qoz), Zaqatala (ərik), Gədəbəy (gül), Qəbələ (gava-

lı) birinci yere layiq görüldü. Ən qeyri-adi mürəbbənin hazırlanmasına görə Balakən rayonu (cökə mürəbbəsi), ən çox mürəbbə təqdimatına görə Bakı komandası, ən yaxşı təqdimata görə Xacmaz iştirakçısı qalib olub. Mürəbbə hazırlayan müsəsisələr arasında isə "Gilan Holding" şirkəti birinci yere çıxdı.

Münisiflər heyətinin rəyi əsasında ən yaxşı mürəbbə hazırlayan şəxslər də müəyyən edilərək, qaliblərə kubok, medal və qiymətli hədiyyələr təqdim olunub.

Yarışlar bitdikdən sonra mürəbbələrin satışı üçün şərait yaradılıb, sərgi təşkil olunub. Festivalda mürəbbə, şərab, meyvə şirələri, qida məhsulları istehsal edən müsəsisələr də öz məhsullarını nümayiş etdirdilər. İnsanlar mürəbbələrin dadına həvəslə baxıb, onların hazırlanması üsulu ilə maraqlanıblar.

Festival çərçivəsində xalq tətbiqi sənəti ustalarının əsərlərindən ibarət sərgi-yarmarkalar, həmçinin Qəbələnin bədii kollektivlərinin çıxışları da təşkil olunub. Beynəlxalq tədbir maraqlı konsert proqramı ilə davam etdirilib.

Tədbir iştirakçıları ilə görüşüb onların festivala bağlı fikirlərini öyrəndik.

Zümrüd Ağakışiyeva, Zaqatala rayon mədəniyyət və turizm şöbəsinin müdiri: "Biz artıq üçüncü dəfədir ki, mürəbbə festivalında iştirak edirik. Birinci il ərik mürəbbəsi ilə gümüş medal almışdıq. Növbəti il gül və kandalas mürəbbələri bizə qızıl medal qazandırdı. İndiki festivala xüsusi hazırlaşmışıq. Burada mürəbbələrlə yanaşı bölgəyə məxsus müxtəlif növ halvalar və əl işləri ilə təmsil olunuruq. Builki mürəbbələr

arasında gicirtkən, kök, çuğundur və akasiya mürəbbəsinin fərqlənəcəyini düşünürük.

Ümumiyyətlə, Zaqatalanın mətbəxi və şirniyyat növləri həmişə fərqli olması ilə seçilib. Buna görə də 1 ay əvvəl Şəkidə keçirilən Şirniyyat festivalında 3 nominasiya üzrə kuboklar almışdıq. Eyni zamanda fəxri fərmanlarımız da olub.

Harada olmağımıza baxmayaraq biz Zaqatalanı yüksək səviyyədə təqdim etməyə çalışırıq. Çünki bu rayon Azərbaycanın gözəl bir guşəsidir və onun yüksək təqdimatının bütün ölkəmizə olan sevgi kimi dəyərlənəcəyi düşüncəsindəyəm".

Gülmirzə Yldəşev: "Mən Özbəkistanın Nukus şəhərindən gəlmişəm. Özbəkistan Aşpazlar Assosiasiyasında təmsil olunuram. Bu festivalda 3-cü dəfədir ki, iştirak edirəm. Alma, kök, boranı və sair mürəbbələr də daxili olmaqla 20 çeşiddə mürəbbə gətirmişəm. İnənirəm ki, festivaldan mükafatsız qayıtmayacağam".

Rafail Tağızadə, Şamaxı rayon mədəniyyət və turizm şöbəsinin müdiri: "Əvvəlki illərdə də festivalda iştirak etmişəm. Ümumilikdə müəyyən həvəsləndirici mükafatlarımız olsa da, istəyimizə tam nail ola bilməmişəm. Bu dəfə hazırlıq səviyyəimiz daha yüksəkdir. 21 çeşiddə mürəbbəmiz var. Zirinc, dağ çiyələyi və cənnət alması bunların arasında xüsusilə seçilir. Qismət olsa uğur qazanacağıq".

Tamara Dançik: "Ukraynanı təmsil edirəm. Kiyevdən gəlmişəm. Malina, gavalı və qarağat da daxil olmaqla 9 çeşiddə mürəbbə gətirmişəm. Təbii ki, kimin məhsulunun daha keyfiyyətli olması və mükafata la-

yıq görülməsi münisiflərin ədalətli qərarından asılı olacaq.

Mən ümumiyyətlə, bu cür tədbirləri kiminsə aldığı mükafatla deyil, daha geniş anlamda dərk edirəm. Düşünürəm ki, bu cür festivallar ilk növbədə insanlar, xalqlar arasında dostluğa, daha mərhəmətli olmağa, yaxınlığa xidmət etməlidir".

Azər Abbasov, İsmayilli rayon mədəniyyət və turizm şöbəsinin müdiri: "İsmayilli həmişə barlı-bərəkətli torpağı, hər kəsin ağız dadına layiq olan meyvələri, zəngin mətbəxi ilə diqqət mərkəzində olub. Ərazinin dağlıq və dağətəyi, nisbətən əkin-biçin üçün əlverişli sahələrlə əhatələnməsi onun əhəmiyyətini daha da artırır. Hər bir İsmayilli sakini Vətənin bir parçası olan bu torpağın yaxşı tərəfdən tanınması üçün əlindən gələni əsirgəmir. Biz də əvvəlki illərdə olduğu kimi, bu il də festivala İsmayilli sənətkarları ilə gəlmişik. Bu yaxınlarda möhtərəm Prezident İlham Əliyevin İsmayillidə olması bizi daha da əzm-karlıqla çalışmağa həvəsləndirib. Gətirdiyimiz mürəbbələr də sevgi ilə, həvəslə hazırlanıb. İnənirəm ki, müsəbiqədə layiqli yerimizi tutub geriye qızıl medalla qayıtmağımıza maneçilik törədilməyəcək, əksinə şərait yaradılacaq".

Urfan Əhmədov, Zərdab rayon mədəniyyət və turizm şöbəsinin müdiri: "Əvvəldən bu festivalda iştirak edirik. Keçən il gavalı mürəbbəsinə görə qızıl medal almışdıq. Builki mürəbbələr arasında fərqli olanı cənnət alması, qarpız və güldür. Bu dəfə də doğma elimizə əliboş getməyəcəyimizə inanırıq".

Mahrux Həsənelizadə: "Harzırkı festivala 16 çeşiddə - zəncəfil, zirinc, gül, çuğundur, porağal mürəbbələri ilə Təbrizdən gəlmişik. Uğur qazanacağımıza şübhə etmirik. Belə ki, biz 2009-cu ildə Bakıda keçirilən qida məhsulları bərgisində də məhsullarımızı keyfiyyətinə görə qızıl və gümüş medallarla təltif olunmuşuq".

Qeyd edək ki, son illər çoxsaylı müxtəlif beynəlxalq mədəni tədbirlərə, festivallara evsahibliyi edən Qəbələdə mürəbbə ustalarının birinci yarışması 2013-cü ildə gerçəkləşib.

İlk dəfə keçirilən festivalda respublikamızın 11, sonrakı il 20, 2015-ci ildə isə 30 şəhər və rayonundan, eləcə də beş xarici ölkədən şirniyyatçıların iştirak etməsi bu tədbirə marağın getdikcə artmasından xəbər verir. Otən il keçirilən beynəlxalq festivalda Türkiyə, Rusiya, İran, Serbiya, Qırğızstan şirniyyatçıları öz məhsullarını nümayiş etdirdilər.

Festivalın keçirilməsində əsas məqsəd xalqımızın qeyri-maddi mədəni irsinin qorunub saxlanmasıdır. Festivalın məqsədi mədəniyyət və turizm naziri Əbülfəs Qarayev, Milli Məclisin deputatı, Respublika Ağsaqqallar Şurasının sədri Fətah Heydərov, Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin direktoru Tahir Əmiraslanov və festivalın münisiflər heyətinin sədri, Özbəkistan Aşpazlar Assosiasiyasının prezidenti Əkbər Umarov çıxış etdilər.