

“Kulinariya” fənninin tədrisi zamanı Azərbaycan milli mətbəxinin zənginliyinin və adət-ənənəsinin öyrədilməsi

Sevinc Əmrah qızı İbrahimova
Azərbaycan Dövlət Pedaqoji Universitetinin
müəllimi
E-mail: ibrahimova-19@mail.ru

Rəyçilər: p.ü.f.d., dos. A.O. İsmayılov,
dos. S.M. Əliyeva

Açar sözlər: kulinariya, mətbəx, mədəniyyət, adət-ənənələr, zəngin, dadlı
Ключевые слова: кулинария, кухня, культура, традиции, богатый, вкусный
Key words: culinary, kitchen, culture, traditions, rich, tasty

Orta məktəbdə tədris olunan texnologiya fənninin bir bölməsində kulinariyadır. Ona görə də hər bir texnologiya müəllimi kulinariya haqqında geniş məlumat verməsi məqsədə uyğundur. Bilirik ki, xörək hazırlamaq sənətinə kulinariya deyilir. Xörək hazırlamaq sənətinə kulinariya deyilir. Bu söz aşpaz və yaxud mətbəx sözünə aiddir.

Hər xalqın özünəməxsus tarixi, ədəbiyyatı, folkloru, milli adət-ənənəsi olduğu kimi, özünəməxsus mətbəxi də mövcuddur. Azərbaycan mətbəxi-dünyanın qədim zəngin və dadlı mətbəxlərindən biridir. Azərbaycanın milli mətbəxi təkcə xörəklər, onların hazırlanması texnologiyası üsulları deyil, həm də maddi mədəniyyətin əsas hissələrindən biridir.

Xalqımızın milli mətbəx mədəniyyətinin öyrənilməsi və təbliği məqsədilə 1991-ci ildə yaradılan Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi tərəfindən son illərdən çox böyük işlər görülüb. Mərkəz 1992-ci ildən Ümumdünya Kulinariya Təşkilatları birliyinin üzvüdür. Son illər ölkəmizdə Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin dəstəyi ilə “Plov”, “Dolma”, “Mürəbbə”, “Şirniyyat” və digər festivallar keçirilib. Beynəlxalq Kulinariya günü - hər il 20 oktyabr tarixində keçirilir. Azərbaycanda 2007-ci ildən etibarən təntənəli şəkildə qeyd olunur. Beynəlxalq Kulinariya Günü kulinariya sahəsində çalışan insanların əlamətdar günüdür. Beynəlxalq Kulinariya Günüünün bayram kimi keçirilməsi ona görə Azərbaycan üçün əhəmiyyətlidir ki, gənc nəsil, Azərbaycan milli kulinariyasının sirlərinə bələd olur, gələcəkdə ölkəmizin hüdudlarından kənardə xalqı layiqincə təmsil etmək imkanını qazanır.

Azərbaycan milli mətbəxinin tarixi də xalqın tarixi qədər qədimdir. Azərbaycan kulinariyası öz tarixi kökləri və özünəməxsusluğu ilə o birilərindən xeyli fərqlənir. Azərbaycan mətbəxinin Azərbaycanda inkişafında milli mətbəxin toplanmasında, qorunmasında qədim xörəklərin bərpasında, dünyadakı təbliğatında, elmi təşəkkülündə və praktikada, tətbiqində ilk azərbaycanlı mütəxəssis Tahir Əmiraslanovun rolu əvəzsizdir. O bir neçə kitabın o cümlədən Azərbaycan ilk kulinariya ensiklopediyasının müəllifidir. 2019-cu ildə Tahir Əmiraslanovun “Azərbaycan mətbəxində dolmalar 381 çeşid” adlı kitabı nəşr olunub, kitabda 2016-cı ildə Abşeronda, 2017-ci ildə isə Xaçmazda keçirilən “dolma” festivalında təqdim olunan 381 dolma növü öz əksini tapıb.

Ev şəraitində xörək bişirmək, şirniyyat hazırlamaq, isti və soyuq içkilər hazırlamaq, meyvə və tərəvəzdən qış mövsümü üçün konservlərin hazırlanması prosesi mətbəx otağında yerinə yetirilir. Mətbəx sözü əsasən 2 mənada işlədilir;

1) Qidanın hazırlanması üçün xüsusi avadanlıq və mebellə təchiz olunmuş məkan.

2) Ölkələrinə, millətlərinə görə yemək növləri, kulinariya.

Mətbəx otağı müasir evlərdə əsas otaqlardan biridir. Adətən yemək otağına yaxın yerləşir. Bəzən mətbəx otağına bütün otaqların ürəyi deyilir. Mətbəx otağı işıqlı və havalı olmalıdır. Mətbəxdə istifadə olunan bütün texniki avadanlıq məişət texnikası adlanır. Məişət texnikası insan əməyini yüngülləşdirməyə, insanın gündəlik həyatına xidmət edir. Məişət texnikası köməyi ilə ailəmizə, dostlarımıza, sevdiyimiz məşğuliyyətlərə daha çox vaxt ayıraraq həyatınızı asanlaşdırmaqla bilir. Mətbəx otağında mətbəx texnikası - soyuducu-dondurucu, mexaniki emal üçün mikser, blender, ət maşını, mətbəx kombaynı, termiki emal üçün isə qaz piletəsi, elektrik piletəsi, mikrodalğalı soba, qəhvəüydən, qəhvəbişirən və toster lazımdır. Bu avadanlıqlarla yanaşı mətbəxdə alüminium və emallı qazanlar, müxtəlif ölçülü tavalər, stolüstü tərəzi, mətbəx çəngəlləri, bıçaqları, çömçə qaşığı, çay və xörək qaşıqları, emallı ləyənlər, parla bişirən qazanlar, balıq təmizləyən bıçaq, mətbəx servizi, şay servizi, dərin və xırda desert boşqabları, xəmir yaymaq üçün taxta, müxtəlif ölçülü yayıcılar (oxlov), mətbəx qayçısı və universal sürtkəc kimi əşyaların olması vacibdir. Geyimə qulluq üçün paltaryuyan maşın, elektrik ütüsü, paltartikən maşın, evi yığıdırmaq üçün – tozsoran, yuyucu tozsoran kimi elektrik məişət avadanlıqlarından istifadə olunur. Qabları və süfrəni silmək üçün dəsmal növlərində mətbəxdə lazım olan ləvazimatlardır. Yuxarıda qeyd edilənlərdən başqa, mətbəxdə su çayniki, dəm çayniki, sac, piti küpəsi, peçenye və tort götürmək üçün kürəciklər və tərəvəz doğrayan bıçaq da çox işlədilən avadanlıqlardır.

Mətbəxdə sanitar-gigiyena qaydaları. Gigiyena sağlamlığın təmin olunması məqsədilə sanitar prinsipləri izah edir. Gigiyena sözü yunanca “hygiens” sözündən götürülmüş və mənası sağlamlıq gətirən deməkdir. Şəxsi gigiyena insanların bədənlərinin təmizliyindən bəhs edir. Mətbəx sahəsində qida istehsalı ilə məşğul olan insanın keyfiyyətli və təhlükəsiz qida ərsəyə gətirməsi üçün sağlam iş mühitünün yaradılması şəxsi təmizliyi və sanitar qaydalara riayət etməsi vacibdir.



Həm mətbəxdə, həm də mətbəx sahələrində işləyən insan şəxsi gigiyena qaydalarına riayət etməklə həm özünün, həm də xidmət etdiyi insanların sağlamlığını təmin etmiş olur. Mətbəxdə yemək hazırlayan zaman sanitar gigiyena qaydaları aşağıdakılardır.

— İşə başlamazdan əvvəl əllər təmiz yuyulmalı və önlük, ləçək və əlcəkdən istifadə olunmalıdır.

— Mətbəx qablarını, alətləri və cihazları təmiz saxlamaq və onların vaxtaşırı qulluq etmək vacibdir. Qablar və toz basmasın deyə bağlı yerdə saxlanılmalıdır. Mətbəx stolu üstə qoyulmuş cihaz və alətlərin üzərinə təmiz dəsmal və ya tənzip salınmasıdır.

— Qida qalıqlarının və zibillərin atılması üçün zibil qutusu olmalıdır.

— Mətbəx otağında milçəklərin uçmasının qarşısını almaq lazımdır.

— Pəncərə qapaqlarından rəf kimi istifadə etmək olmaz, çölə açıla bilən pəncərələrdə çöldən gələ biləcək, ziyanvericilərin qarşısını almaq üçün xüsusi dəmir torlar yerləşdirilməlidir.

— Sanitar normalara uyğun olmayan mühitdə gözlə görünməyən, insan sağlamlığına bir başa müxtəlif cür təsir göstərən mikroorqanizmlər daha sürətlə çoxalır və yayılır.

Mətbəxdə təhlükəsizlik qaydaları. Yemək hazırlanan zaman:

1. Ocaq üzərində olan qazan və ya tavanı yaş parça və ya dəsmalla tutmayın, çünki yaş dəsmal istini daha tez keçirdir.

2. Ocağın üstünə yağ sıçratmamağa çalışın. Yağ çox asanlıqla alışıdığı üçün yangın təhlükəsi yarana bilər. Yanan yağın üzərinə heç vaxt su atmayın. Yanan yağın üstünə yaş dəsmal atmaq lazımdır.



3. Qazanın və ya tavanın qapağını yavaşca və üzünüzdən uzaq açmaq lazımdır. Buxar üzünü və əlinizi yandıra bilər.

4. Əlinizdə qaynar bir şey daşdıığınız zaman tez-tez yüksək səslə “Əlimdə qaynar şey var, ehtiyatlı olun” deyərək xəbərdarlıq edin.

5. Qaynar yeməkləri ocaqdan çay dəsmalı ilə götürməyin. Hər an alışıb yanmaq təhlükəsi var.

6. Qaynar yemək qablarını ağızına kimi doldurmayın.

7. Tavaların uzun tutacaqlarını ocaq üzərində saxlamayın. Həmçinin özünüzə tərəf qoymayın, çünki hər an dəyib aşırı bilərsiniz.

8. Ağır qazan və ya su bidonu qaldırdığınız zaman kömək istəyin, köməyiniz yoxdursa gücünüzü ayaqlarınıza verin, belinizə yox.

9. Qazı açmazdan əvvəl kibrit yandırın. Qaz sobalarını yandırmazdan əvvəl qapısını açıb havalandırın ki, soba içində yığılmış qaz çölə çıxsın.

10. Qaynar yağ içərisinə ərzaq atarkən üzünüzdən uzaq, sürüşdürərkən qabın içinə qoymağa çalışın.

Mətbəxdə bıçaqla davranış.

1. Əlinizdən düşən bıçağı heç vaxt göydə tutmağa çalışmayın. Bıçaq düşərkən geriye sıçrayıb üstünüzə gəlməsinə mane olun.

2. Bıçaq apardığınız zaman iti ucunu daima yerə tərəf tutun.

3. Meyvə-tərəvəz soyduğunuz zaman bıçağı bədəninizdən uzaq tutmağa çalışın.

4. Bıçağı heç zaman isti şampunlu suda saxlamayın. Taxta saplaqlı bıçaqlarda çatlar əmələ gələ bilər. Şampunlu suya heç vaxt əlinizi salıb bıçaq axtarmayın.

5. Əlimizdə bıçaq varsa, arxanızda səs eşitdiyiniz zaman qəfil geri dönməyin.



6. Ərzaqları əlinizdə bıçaqla xırdalanmağa çalışmayın. Mütləq kəsmə taxtasında istifadə edin.

7. Yuduğunuz bıçağı silərkən kəskin tərəfini bədəninizdən qıraq tutun.

8. Daima iti bıçaqdan istifadə edin. Çünki küt bıçağın sürüşmə təhlükəsi daha çoxdur. Unutmayın ki, bıçaq nə qədər küt olsa da, insanın dərisini kəsə bilər.

9. Butulka qapağını açarkən qəti bıçaqdan istifadə etməyin.

10. Bıçağın həmişə sapından tutun. Əlinizi yağlı və sürüşkən olduğunda bıçaqla kəsməyə çalışmayın.

Mətbəx cihazları ilə davranış.

1. Elektrik cihazlarından istifadə edərkən üzük, qol saati, boğazınıza yaylıq taxmayın.

2. Elektrikli cihazla işiniz bitdiyi zaman dərhal onu cərəyandan ayırın.

3. Bütün hissələri yerində olduğuna əminsənizsə elektrikli cihazları işə salın.

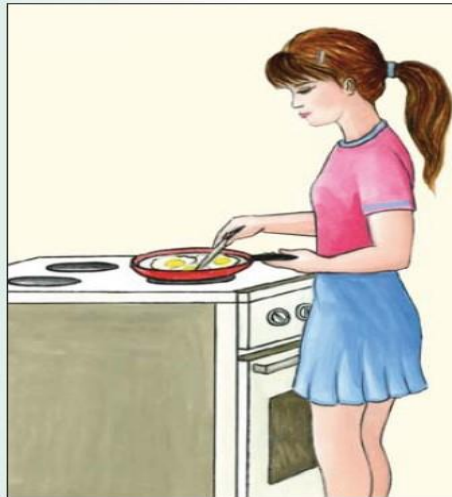
4. Elektrikli cihazları işlədərkən yaş yerdə durmayın.

Mətbəxdə geyim.

1. Mətbəxdə sürüşməyən ayaqqabı geyinməyə çalışın, əgər yerdə xalça varsa və ya döşəməlik heç nə yoxdursa.

2. Uzun qollu geyinsəniz qollarınızın yanmasının qarşısını ala bilərsiniz.

3. Gen-bol geyimlər mətbəxdə bir şeylərə toxunub yerə salmaq ehtimalını artırır.



Məqalənin aktuallığı. Azərbaycan xalqı özünəməxsus, əvəzolunmaz mətbəxə malikdir. Bu mətbəx həm də dünyanın olduqca zəngin və dadlı mətbəxlərindən biridir. Zəngin olduğu üçün də bu mətbəxin saysız-hesabsız təamlarının, nümunələrinin öyrənilməsinə, sabahın analarına – bu günün gənc qızlarına aşılmasına, gələcək nəsle çatdırılmasına ciddi ehtiyac vardır. Məhz bu baxımdan məqalə mühüm, aktual əhəmiyyət kəsb edir.

Məqalənin elmi yeniliyi. Yenilik kimi Azərbaycan mətbəxinin əvəzsiz, dünyaca məşhur nümunələrindən, onların hazırlanma qaydalarından danışılmaqla yanaşı, mətbəx mədəniyyəti və bu mədəniyyəti özündə təcəssüm etdirən komponentlərin tamam fərqli baxışdan nəzərdən keçirilməsinin göstərə bilərik.

Məqalənin praktik əhəmiyyəti və tətbiqi. Məqalədən ali, orta ixtisas və orta ümumtəhsil məktəblərinin müəllimləri, tələbə və magistrantlar, eləcə də geniş oxucu kütləsi istifadə edə bilər.

Ədəbiyyat

1. M. Quliyeva. Evdarlıq. Bakı, 1991.
2. Ə.İ. Cabir. Dadlı və ləzzətli xörəklərin sirri. Bakı, 1995.
3. Azərbaycan Kulinariyası. Bakı, 1990.
4. Ə.İ. Cabir. 1001 Şirniyyat. Bakı.
5. Müasir evdarlıq. Bakı, 1991.
6. T. Əmiraslanov. Azərbaycan kulinariyası. Bakı, 2012.

С.А. Ибрагимова

Обучение богатств и традиции азербайджанской национальной кухни во время преподавания «Кулинария»

Резюме

Народ Азербайджана, как и его литературная история и национальные традиции, имеет свою кухню. Эта кухня - одна из старейших, богатейших и вкуснейших кухонь мира. Поскольку она богата, существует серьезная необходимость изучить бесчисленные блюда и образцы этой кухни и передать их будущим поколениям. В статье также рассказывается о бесценных, всемирно известных образцах азербайджанской кухни, правилах их приготовления, а также о культуре кухни и компонентах, воплощающих эту культуру.

S.A. Ibrahimova

Teaching the riches and traditions of Azerbaijani national cuisine while teaching “Cooking”

Summary

The people of Azerbaijan, like their literary history and national traditions, have their own cuisine. This cuisine is one of the oldest, richest and most delicious cuisines in the world. Because it is rich, there is a serious need to study the countless dishes and samples of this cuisine and pass them on to future generations. The article also talks about the invaluable, world-famous examples of Azerbaijani cuisine, the rules of their preparation, as well as the culture of the kitchen and the components that embody this culture.

Redaksiyaya daxil olub: 25.12.2020