



Azərbaycan Respublikasının  
Mediannın İnkişafı Agentliyi

## Azərbaycanın dövlətçilik tarixinin, milli adət-ənənələrinin, elm və mədəniyyətinin təbliği

Ölkəmizin dünyada həm də milli mətbəxi ilə tanındığı məlumdur. Azərbaycan mətbəxinin dünyada sevilməsi və ona böyük maraq yaranması ləzzəti ilə yanaşı, həm də təqdimatından da çox asılıdır, desək, yanılmarıq. Azərbaycan xalqı tarixən qonaqlarına milli yeməkləri üreyinin istisi, səmimiyyətiylə təqdim edib. Ürək açıqlığıyla təqdim edilən yeməklərin dadlı, ləzzətli olacağına isə şübhə yoxdur. Xalqımız mətbəx mədəniyyəti də ayrıca bir mövzudur. Milli mətbəximiz eyni zamanda xalqımızın tarixən sahib olduğu bir sıra digər peşələrin nümunələrini özündə əks etdirib.

Məsələn, Şəkinin məşhur pitisi xüsusi saxsı qablarda - piti qablarında bişirilir və elə bu qablarda da təqdim olunur. Bu, dulusçuluq mədəniyyətimizin nümunəsi, milli mətbəximizin şahı olan plovun mis qazanlarda süzülüb dəmə qoyulması misgerliyin, sac üstə hazırlanan yeməklər, şişə çəkilən kabablarsa dəmirçiliyə sübutdur. Siyahını uzada bilərik. Lakin mövzumuz milli mətbəximizin mədəniyyətimizin təbliğinə hazırda necə cəlb edilməsidir. Bu sahədə xeyli müsbət təcrübələr var. Ölkəmizdə keçirilən beynəlxalq kulinariya müsabiqələri, milli mətbəxlərə həsr olunmuş konfrans və simpoziumlar mədəniyyətimizin bu qolunun daha yaxından tanınmasına şərait yaradır. Beynəlxalq Muğam Mərkəzində "Milli mətbəxin muğamı" adı altında keçirilmiş "İllərin sənətkarı" milli aşpazlar mükafatının təqdimat mərasimi milli mətbəximizin tanınması baxımından uğurlu layihə hesab edilir. Qeyd edək ki, mükafatı "Azərbaycan Aşpazlar Gildiyası", "Diyar.Az" gastronomiya xəritəsinin layihə rəhbəri, "Dünya Restoran İdmanı Federasiyası"nın vitse-prezidenti Nigar Əmirbəyova ilə birgə təsis edib. Tədbirin başlanğıcında ölkəmizin ərazi bütövlüyü uğrunda şəhid olan qəhrəman oğul və qızlarımızın, eləcə də bu günlər Türkiyədə baş vermiş təbii fəlakət zamanı dün-

yasını dəyişənlərin xatirəsi bir dəqiqəlik sükutla yad edilib. "Milli mətbəxin muğamı" adlı tədbirdə respublikanın qocaman, təcrübəli şef-aşpazları, tanınmış kulinarlar, elm və mədəniyyət xadimləri, sahibkarlar, media və ictimaiyyət nümayəndələri iştirak ediblər. Tədbirin təşkilatçılarından olan Nigar Əmirbəyova çıxışında bildirib ki, kulinariya sahəsində uzun illər təcrübəsi olan və öz peşəkarlığı ilə seçilən aşpazlar, həmçinin bu sahənin nümayəndələri mükafatlandırılacaq. Belə bir tədbirin keçirilməsində əsas məqsəd Azərbaycan milli mətbəxinin usta aşpazlarına və bu sahənin tanınmasında əməyi keçən şəxslərə "İllərin sənətkarı" mükafatını təqdim etmək və onları gənc nəsle tanıtdırmaqdır. O, milli mətbəximizin dünyada təmsil edilməsində aşpazlarımızın rolunu xüsusi qeyd edib. Tanınmış xanəndələrin ifasında səslənən "Qarabağ" şikəstəsi tədbirə xoş ovqat qatıb. "Azərbaycan Aşpazlar Gildiyası"nın sədri İlkin Əkbərzadə bildirib ki, tədbirdə uzun illər milli kulinariya-



# Milli mətbəximizi tanıdaq!

## İndi bu vəzifə daha çox gənclərin üzərinə düşür

mızı, mətbəximizi ölkəmizdə və xaricdə layiqincə təmsil edən və 45-50 il təcrübəsi olan usta sənətkarlar iştirak edir: "Məqsədimiz paytaxtda və bölgələrdə yaşayan təcrübəli aşpazlarımızı ictimaiyyətlə yaxından tanış etməkdir. Bu gün paytaxtdan və regionlardan olan 40-a yaxın aşpaz mükafatlandırılacaq. Tədbirimizə, həmçinin peşə təhsili müəssisələrindən gənc aşpazlar da dəvət olunublar. Çünki gənc nəslin qoca-

### Mədəniyyətimizin bir hissəsi olan milli mətbəximizi yüksək səviyyədə təqdim və təmsil etmək bu sahənin peşəkarları olan aşpazların üzərinə düşür

man aşpazlarımızı yaxından tanıması onların püxtələşməsinə, milli kulinariyamızı dünyada layiqincə tanıtdırmaqlarına təkan verəcək. Cəmiyyətimizdə bu sahədə fəal olan çoxsaylı gənclərimiz var və ümid edirəm ki, onlar səy göstərərək bu sahənin inkişafına öz töhfələrini verəcəklər".

İ.Əkbərzadə "Azərbaycan Aşpazlar Gildiyası"nın fəaliyyətindən, milli mətbəximizin təbliği istiqamətində görülən işlərdən və həyata keçirdikləri

layihələrdən də danışdı. Milli Kulinariya Assosiasiyasının rəhbəri Tahir Əmiraslanov, "DAİR Hotellər və Restoranlar" Assosiasiyasının sədri Samir Dübəndi, Türkiyə Dənizli Gənc Aşpazlar Cəmiyyətinin nümayəndəsi Süleyman Kursak təşkilatçılara minnətdarlıqlarını bildirib, milli mətbəximizin, Azərbaycan kulinariyasının müxtəlif beynəlxalq festivallarda təmsil və təbliğ olunmasında qocaman aşpazların fəaliyyətini yüksək qiymətlən-

diriblər. Çıxış edənler aşpazlıq peşəsinin özəlliklərindən söz açıb, milli mətbəximizin öyrənilməsində, bu sahədə ənənələrin qorunub saxlanması, kulinariyamızın beynəlxalq səviyyədə tanınmasında, dünya miqyasında təbliğində gənc aşpazlara tövsiyələrini veriblər. Həmçinin kulinariya, aşpazlıq sənəti sahəsində təhsili inkişaf etdirmək, gəncləri cəlb etmək onların bu sahədə fəaliyyətini stimullaşdırmağın va-

cibliyi vurğulanıb. Mərasimdə Azərbaycan aşpazları haqqında Bakı Media Mərkəzi tərəfindən hazırlanan film göstərilib. Dünyanın tanınmış aşpazları Azərbaycanlı həmkarlarına videotəbriklərini çatdırıblar. Daha sonra "İllərin sənətkarı" milli mükafatı təqdim edilib. Təltif edilənlər arasında Azərbaycan milli mətbəxinin usta aşpazları ilə yanaşı, kulinariya sahəsində çalışanlar da olub. Mükafatçılar onların fəaliyyətini yüksək səviyyədə qiymətləndirdiklərinə görə təşkilatçılara təşəkkürlərini bildiriblər. Sonra peşəkar aşpazlar tərəfindən hazırlanan Azərbaycan milli mətbəxinin incisi sayılan "Şah plov" qonaqlara təqdim edilib. Qonaqlar, həmçinin milli mətbəximizin ləzzətli təamlarından, müxtəlif şirniyyatlarından dadıblar. Respublikanın tanınmış incəsənət ustalarının təqdim etdikləri "Arşın mal alan" operettasından səhnəcik də tədbirə rəng qatıb. Əlli ildir aşpaz kimi fəaliyyət göstərən Tahir Manafov tədbirlə bağlı fikirlərini bölüşərək deyib ki, 15 yaşından bu peşə ilə məşğuldur və sənətiylə fəxr edir, işini, peşəsini çox sevir: "İnsan hansı işlə məşğul olursa onun sirlərinə dərinləndirilməlidir. Bugünkü tədbirə peşəkar, qocaman aşpazlar top-

laşıb, onları canlı şəkildə görmək çox sevindiricidir. Bunun üçün təşkilatçılara minnətdarlığımı bildirirəm. Çalışacağıq ki, yeni nəsillərin yetişməsində fəaliyyətimizi bundan sonra da davam etdirək və gənclərə bu peşənin sirlərini öyrədərək usta aşpazlar yetişdirək". Qeyd edək ki, 22-25 mart tarixlərində Fransanın Mets şəhərində X Beynəlxalq Abilimpiya Çempionatı keçiriləcək (Abilimpiya əlilliyi olan şəxslər arasında peşə sahəsində beynəlxalq yarışlar sistemidir). Azərbaycan aillimpiyaçıları bu çempionata hazırlaşır. Azərbaycanı bu çempionatda çörəkbişirmə üzrə Toğrul Bağirov, dulusçuluq üzrə Əfsanə Tağıyeva, miçə ilə toxuculuq üzrə Leyla Rəsulova, ağac üzərində oyma sənəti üzrə Arif Qasimov, aşpazlıq üzrə isə Natiq Əhmədov təmsil edəcəklər. İştirakçılar hazırda öz bilik və bacarıqlarını artırmaq məqsədilə UNICEF-in Azərbaycan nümayəndəliyinin dəstəyi ilə keçirilən təlimdə iştirak edirlər. İnanırıq ki, abilimpiyaçılarımız çempionatda ölkəmizi layiqincə təmsil edəcək, Azərbaycan mədəniyyətini dünyaya bir daha tanıdaqcaqlar.